Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Departamento de Arte, Ciudad y Territorio

EL LAGAR Y LA PRENSA DE VINO EN LA HISTORIA DE GRAN CANARIA.

TIPOS, FUNCIONALIDAD Y RESTOS ARQUEOLOGICOS (PATRIMONIO ENOLÓGICO).

Escuela de Arquitectura
Francisco Javier Solís Robaina
Las Palmas de Gran Canaria
Diciembre 2012

EL LAGAR Y LA PRENSA DE VINO EN LA HISTORIA DE GRAN CANARIA.
TIPOS, FUNCIONALIDAD Y RESTOS ARQUEOLOGICOS (PATRIMONIO ENOLÓGICO).

TESIS DOCTORAL

ULPGC

Anexo I

D/Dª MANUEL BOTE DELGADO **SECRETARIO/A DEL DEPARTAMENTO DE** ARTE, CIUDAD Y TERRITORIO **DE LA UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA,**

CERTIFICA,

Que el Consejo de Doctores del Departamento en su sesión de fecha 13-03-2013 tomó el acuerdo de dar el consentimiento para su tramitación, a la tesis doctoral titulada "EL LAGAR Y LA PRENSA DEL VINO EN LA ISLA DE G. CANARIA" presentada por el/la doctorando/a D/Dª FCO JAVIER SOLIS DOBAIVA y dirigida por el/la Doctor/a FCO ORTEGA ANDRADE

Y para que así conste, y a efectos de lo previsto en el Artº 6 del Reglamento para la elaboración, defensa, tribunal y evaluación de tesis doctorales de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, firmo la presente en Las Palmas de Gran Canaria, a 14 de MARZO de dos mil 13

Dpto. Arte, Ciudad y Territorio

EL LAGAR Y LA PRENSA DEL VINO EN LA HISTORIA DE GRAN CANARIA.

TIPOS, FUNCIONALIDAD Y RESTOS ARQUEOLOGICOS (PATRIMONIO ENOLÓGICO).

Programa de Doctorado
Reflexiones y Reflejos: Arte y Arquitectura

Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Departamento de Arte, Ciudad y Territorio
Escuela de Arquitectura
Las Palmas de Gran Canaria
Diciembre 2012

Director: Dr. Francisco Ortega Andrade

Doctorando: D. Francisco Javier Solís Robaina

"Innovar es encontrar nuevos o mejorados usos a los recursos que ya disponemos"

Peter Drucker

PREÁMBULO

El trabajo realizado para la presente Tesis Doctoral "El lagar y la prensa del vino en la historia de Gran Canaria". Se enmarca en la línea de investigación que se desarrolla en el Departamento de Construcción Arquitectónica de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, en relación con la puesta en valor y la recuperación de las distintas arquitecturas del pasado, que conformaron elementos del paisaje rural y urbano de Canarias. En nuestro caso, el trabajo se desarrolla dentro de la denominada "Arquitectura del Vino" en el ámbito de la Isla de Gran Canaria.

Tras una breve descripción de las razones que nos llevaron a la elección del tema, hemos pasado a reseñar los objetivos. Estas razones, cuyo origen o inquietud no hemos podido concretar y que probablemente son el resultado de la adición de vivencias que pasaron desde muy temprano a formar parte de mi mente intuitiva, se despertaban cuando ya en la universidad los dibujos de Leonardo da Vinci, y el estudio de otras maquinarias pesadas y enormes, vinculadas al proceso constructivo del pasado, o que sencillamente hacían posible la obtención de productos básicos, como describía Vitrubio. Debíamos saber si esas maquinas, ahora frente a mí, se moverían o no.

Se fijaron los objetivos, y nos propusimos encontrar nuevos lagares y prensas de vino, su origen y su razón de ser. Quisimos enmarcarlos en su contexto histórico, en su entorno geográfico y en su unidad de producción vitivinícola, pero sobretodo deseábamos dibujarlos. Analizar su funcionamiento, conocer la función de cada una de las piezas de los lagares y de la prensas. Los sistemas de prensado de la uva y otros aspectos que sabíamos que no se observaban a primera vista, pero que se nos ofrecerían a lo largo de la investigación.

Se trataba de sacar a la luz y de poner en valor la amplitud de estas unidades de producción vitivinícola que, en un momento de la historia de Gran Canaria, supuso "uno de los renglones" mas importantes de su economía. Una de estas unidades de producción o conjunto vinícola fue motivo

de la declaración de Bien Interés Cultural y era necesario indagar en ese patrimonio cultural y enológico.

En el capitulo III de nuestro trabajo se expone con detalle la metodología seguida para el desarrollo del mismo. Responde a una forma clásica de búsqueda documental y bibliográfica, recopilación de datos archivos y bibliotecas, de administraciones públicas, de organismos y federaciones o agrupaciones, pero nuestra fuente fundamental ha sido el trabajo de campo. En palabras de mi director de tesis, lo mejor que podía y debía ofrecer eran los dibujos que componían mis diferentes cuadernos de campo. Me decía: "Dibuja, dibuja y dibuja. Tu mano y el análisis implícito, que se ponen de manifiesto en tus apuntes es la base de la mejor aportación, la clasificación tipológica y todo lo demás lo encontrarás volviendo a ellos."

En la parte final del presente documento se redactan sólo algunas conclusiones que ponen de manifiesto nuestro interés por lo que ha presidido de manera permanente nuestro empeño ya manifestado en los objetivos. Se denuncia la situación de abandono de que son objeto estos elementos del paisaje, entre los que incluimos el BIC señalado anteriormente y denominado como "El Patio de los Siete Lagares", y el conjunto edificatorio del fondo de La Caldera de Bandama. Reclamamos la recuperación de todos los posibles descubriéndolos, catalogándolos y protegiéndolos adecuadamente.

El concepto de "Enoturismo" no es algo nuevo y puede definirse como un hecho de interés universal que agrupa, cada día a más personas y agrupaciones, interesadas en esta parte de la cultura. Así, en nuestras conclusiones proponemos la creación de Parques Etnográficos y rutas de explotación turística y cultural vinculadas a la historia del vino en Gran Canaria, en los que es posible la obtención de una rentabilidad económica que evite la desaparición de nuestro rico Patrimonio Enológico.

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, debo agradecer con una mención muy especial, a mi esposa Yolanda, y a mis hijas, Laura y Silvia, no solo la paciencia y la comprensión que han tenido conmigo, si no también su ayuda en los trabajos de campo, y en la búsqueda y organización de los datos obtenidos de las numerosas fichas estudiadas.

Agradecer a los Catedráticos de mi Departamento que me propusieran este tema para desarrollar una investigación, así como el apoyo posterior que siempre he tenido por su parte. De manera muy especial debo agradecer a mi amigo y director de tesis, Don Francisco Ortega Andrade, la entrega incondicional que ha tenido con este trabajo, "más allá de su deber". Desde que tuve la enorme suerte de contar con su amistad, ha sido para mi una fuente de conocimiento en multitud de aspectos de la vida. Decía Cicerón que: "Los hombres son como los vinos: la edad agria los malos y mejora los buenos." Gracias Paco.

Al grupo de amigos y compañeros que forman el Departamento de Construcción Arquitectónica, que después de bastantes años de desarrollo profesional, me acogieron maravillosamente, y en muy poco tiempo me sentí de nuevo formando parte de la Escuela de Arquitectura, donde probablemente he pasado los mejores años de mi vida. Han tenido que ver mucho con este sentimiento nuestras cuatro Dolores. Mención aparte debo hacer a mi, por orden cronológico, profesor, compañero y amigo, Don Juan Carratalá Fuentes, sin su insistencia y ayuda jamás hubiera presentado este trabajo. Gracias Juan.

La primera visita a la Biblioteca de la Escuela fue determinante para iniciar este trabajo. La amiga-bibliotecaria e hija de bodeguero Doña Delia López, ya me había abierto su enorme corazón y me abrió sus viñedos, lagar y bodega. También se volcaron todos los componentes de la Biblioteca, proporcionándome todas las facilidades, para que pudiera hacer este trabajo de investigación.

Gracias Delia, Manolo, Rita, Vicky, Juan y las últimas incorporaciones, Héctor y Charina, que por suerte para los que “transitamos” por este valioso “parral”, siguen bebiendo del mismo vino.

Don José Antonio González (Pepe Cuevas) una magnifica persona, que se desvive por nuestro Patrimonio Histórico. Servidor público del Departamento de Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria fue un auténtico “manantial” de información sobre el tema. Abriéndome multitud de puertas y poniendo en mis manos datos de enorme relevancia para este trabajo. Doña Angeles Ojeda que se volcó en facilitarme toda la documentación que le solicité.

Quiero agradecer a un importante grupo de amigos de diferentes ámbitos, pero fundamentalmente relacionados con la Escuela de Arquitectura, que me han ayudado en múltiples facetas y acompañado en estos años. Por encima de la información, opiniones, compañía en los trabajos de campo, críticas, etc. todos ellos me han aportado mucho cariño y fuerza para seguir adelante y no desfallecer. Gracias Eduardo Melian, Cristo Alejo, Carlos Almeida, Tony Bueno, Pedro Navarro (cuida bien tu vista), Lucía Martínez, Teodoro Santana (Teo), María Afonso, Antonio Zerpa, Lucía Rodríguez, Ana Berceanu, Jonas Mendoza y en esta etapa final a una magnifica persona, amigo y compañero, con el que estaré siempre en deuda, Don Francisco José García Navarro (Ico). También de forma muy especial, tengo que agradecerles la enorme ayuda y el empuje que siempre me dieron a Vicente y Estrella, (bodegueros de un excelente vino joven en Gran Canaria), con ellos pude y espero seguir compartiendo conocimientos, buena comida y buenos caldos.

Por ultimo, dar las gracias, a los bodegueros y propietarios de las diferentes islas, que nos permitieron el acceso a sus bodegas y lagares, y nos ofrecieron con su vino, valiosa información para nuestro estudio. Así mismo, debemos agradecer a los carpinteros y los labrantes, los importantes datos aportados, algunos de los cuales aún siguen hoy en día desmontando y montando lagares y prensas de vino históricos.

INDICE

INTRODUCCIÓN.

RAZÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y OBJETIVOS. 9

CONCEPTOS BÁSICOS Y PRIMER CONTACTO CON EL TEMA OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN. ..14

ENCUADRE DE LA INVESTIGACIÓN EN LOS ESTUDIOS QUE DESARROLLA EL DEPARTAMENTO DE CONSTRUCCIÓN ARQUITECTÓNICA DE LA UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA. 20

OBJETIVOS E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN. 25

MARCO GEOGRÁFICO Y PERÍODO AL QUE ATIENDE LA INVESTIGACIÓN. 32

CAPITULO I

ALGUNAS PRECISIONES SOBRE CONCEPTOS Y CUESTIONES FUNDAMENTALES. 37

I.1 INTRODUCCIÓN 37

I.2 ACERCAMIENTO A LA VITICULTURA Y A LA VINIFICACIÓN. 41

I.2.1 VITIVINICULTURA EN CANARIAS. PAISAJE Y CULTIVOS EN CANARIAS. 58

I.3 PATRIMONIO HISTÓRICO-CULTURAL. PATRIMONIO ETNOGRAFICO Y ENOLÓGICO DE CANARIAS. ENOTURÍSMO. 72

CAPITULO II

ESTADO DE LA CUESTIÓN. 85

II.1 DISPOSICIÓN Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS. 85

II.2 LA INFORMACIÓN CARTOGRÁFICA COMO FUENTE DE INFORMACIÓN ETNOLÓGICA. 90

II.3 LA INFORMACIÓN PERSONAL Y DIRECTA OBTENIDA DURANTE LOS TRABAJOS DE CAMPO COMO BASE DE INFORMACIÓN. 95

II.4 RESUMEN GRÁFICO DE LOS DATOS OBTENIDOS DE LAS DIFERENTES FUENTES. 96

CAPITULO III

ASPECTOS METODOLÓGICOS. 105

III.1 METODOLOGÍA 105

III.2 LOS LEVANTAMIENTOS "IN SITU" COMO APORTACIÓN DE NUESTRA INVESTIGACIÓN. 110

CAPITULO IV

BREVE RESEÑA DEL LAGAR HISTÓRICO E HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL LAGAR Y DE LA PRENSA EN CANARIAS. 115

IV.1 INTRODUCCIÓN 115

IV.2 ASPECTOS HISTÓRICOS RELEVANTES DE CARÁCTER GENERAL. 116

IV.3 APROXIMACIÓN HISTÓRICA AL LAGAR Y LA PRENSA PARA EL VINO EN CANARIAS.....144

CAPITULO V

ESTUDIO PORMENORIZADO Y CLASIFICACIÓN DE LOS LAGARES Y DE LAS PRENSAS EN GRAN CANARIA. 165

V.1 INTRODUCCIÓN.....165

V.2 LOS LAGARES HISTÓRICOS EN GRAN CANARIA. 168

V.2.1 CARACTERÍSTICAS. 168

V.2.2 ELEMENTOS. 170

V.2.2.1 Tina 171

V.2.2.2 Lagareta. 176

V.2.2.3 Bica o Vica. 181

V.2.3 ESTUDIO Y CLASIFICACIÓN DEL LAGAR SEGÚN LOS MATERIALES Y EL MÉTODO CONSTRUCTIVO UTILIZADO EN SU CONSTRUCCIÓN. 182

V.2.3.1 Introducción.....182

V.2.3.2 Lagar labrado. 188

V.2.3.2a Lagar labrado en monolito. (LABmon). 190

V.2.3.2b Lagar labrado en terreno rocoso. (LABter). 200

V.2.3.3 Lagar de fábrica. 208

V.2.3.3a Lagar de fábrica de mampuestos y argamasa revestidos de mortero de cal. (FABmam) .210

V.2.3.3b Lagar de fábrica de sillería. (FABsil). 213

V.2.3.4 Lagar de carpintería. (CARtab) 221

V.3 LA PRENSA DE VINO HISTÓRICA EN GRAN CANARIA. 234

V.3.1 LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LA PRENSA HISTÓRICA. 239

V.3.1.1 Base. 239

V.3.1.2 Contenedor de prensado. 239

V.3.1.2a Maroma.....239

V.3.1.2b Jaula de madera. 240

V.3.2 EL MECANISMO DE PRESIÓN EN EL PRENSADO Y SUS ELEMENTOS PRINCIPALES 242

V.3.2.1 Viga (Palanca). 242

V.3.2.1a Viga. Aspectos mecánicos. 243

V.3.2.1b La Viga. Característica de los materiales. 243

V.3.2.1c La Viga. Su morfología. 245

V.3.2.2 El tornillo de presión. HUSILLO 246

V.3.2.3 LAS VIRGENES O CURIÑAS. (GUIAS DE LA VIGA DE LA PRENSA). 251

V.3.2.4 LA PIEDRA DE LA PRENSA HISTÓRICA (EL CONTRAPESO). 254
V.3.3 Clasificación de las prensas históricas en Gran Canaria según las máquinas y los mecanismos que las conforman. 256
V.3.3.1 Prensa de tornillo. 256
V.3.3.1a Prensa de husillo central. 256
V.3.3.1b Prensa de tornillo metálico. 258
V.3.3.2 Prensas con palanca de presión. 258
V.3.3.2a De viga con piedra (prensa de burra). 258
V.3.3.2b De viga con husillo (lagar de castallo). 262
V.3.3.2c De viga con husillo y piedra. 263
V.3.3.2d Prensa móvil. 263

CONCLUSIONES

PRIMERA CONCLUSIÓN: 268
SEGUNDA CONCLUSIÓN: 269
TERCERA CONCLUSIÓN: 270
CUARTA CONCLUSIÓN: 271
QUINTA CONCLUSIÓN: 272
SEXTA CONCLUSIÓN: 273
SEPTIMA CONCLUSIÓN: 274
OCTAVA CONCLUSIÓN: 275
CONCLUSIÓN FINAL: 276

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DOCUMENTALES

ARCHIVOS, BIBLIOTECAS Y MUSEOS CONSULTADOS 277
BIBLIOGRAFÍA COMENTADA 278
BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA 281
ENTREVISTAS 288

INTRODUCCIÓN.

RAZÓN DE LA INVESTIGACIÓN Y OBJETIVOS.

Mediante la presente investigación se ha abordado el estudio del lagar y la prensa del vino como piezas principales del legado histórico heredado de los vitivinicultores de Canarias. Hemos observado nuestro trabajo de investigación desde la óptica en la que se consolida el proceso completo de la elaboración y la comercialización del vino por los medios artesanales que le fueron propios al período histórico que hemos considerado y que definimos seguidamente.

Figura 1. Paisaje de Fuerteventura. Fuente: *Revista Rincones del Atlántico*, nº 5

Figura 2. Paisaje de La Geria. Lanzarote. Espacio Natural Protegido. Paisaje Protegido La Geria. Fuente: Proyecto técnico de acciones prioritarias de gestión sostenible del Espacio Natural Protegido del Paisaje Protegido de La Geria en Lanzarote.

A los efectos de esta investigación, el inicio de este proceso de comercialización se establece en coincidencia con la "Conquista Castellana," y se cierra nuestro estudio con el desvanecimiento del proceso artesanal, al final del siglo XIX. No obstante, en el desarrollo de esta investigación hemos encontrado referencias que nos autorizan a afirmar que dicho proceso se inició en Canarias mucho antes de dicha Conquista Castellana. En cualquier caso, entenderemos al lagar histórico canario como una construcción integrada en el Patrimonio Histórico y Etnológico de Canarias que participa del lamentable abandono y olvido de dicho patrimonio y que sobran motivos y argumentos para emprender cualquier tipo de trabajo encaminado a evitar la pérdida definitiva de piezas como las que hemos encontrado, identificado, y analizado en nuestra investigación y que estamos obligados a catalogar y recuperar para precisar en nuestros bienes patrimoniales.

Desde la "Arquitectura del Vino", entendida como el conjunto de los edificios, de los recintos e incluso de los elementos del paisaje que originaron y conforman la estructura y medios necesarios para la producción del vino, hemos de contemplar tres áreas o partes fundamenta-

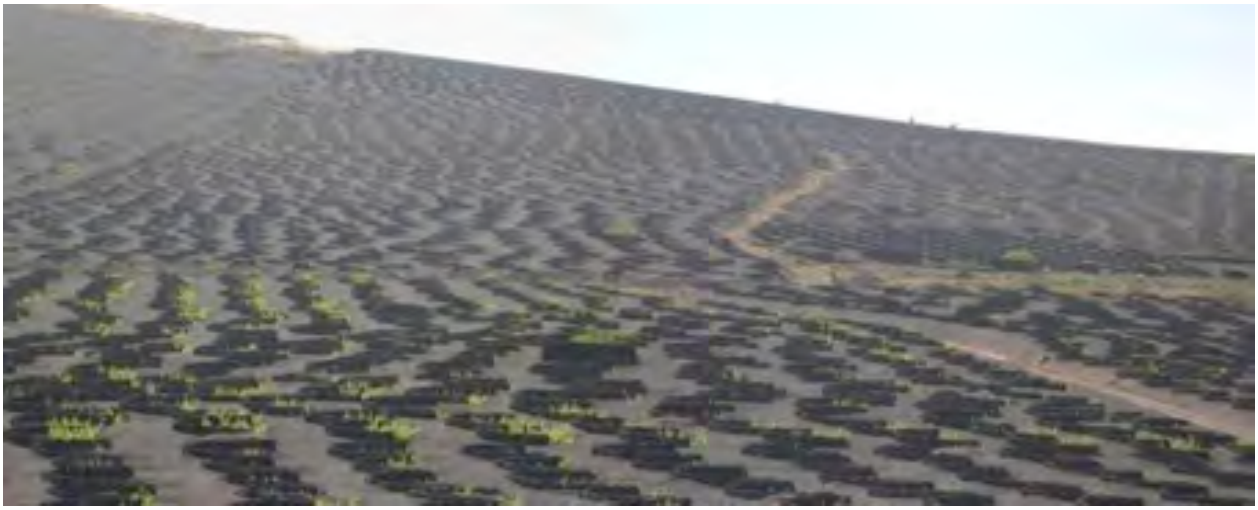


Figura 3. Paisaje de La Geria. Lanzarote. Espacio Natural Protegido. Paisaje Protegido La Geria. Fuente: Proyecto técnico de acciones prioritarias de gestión sostenible del Espacio Natural Protegido del Paisaje Protegido de La Geria en Lanzarote.

les e imprescindibles que se corresponden con las tres fases básicas por las que pasa la elaboración de este producto considerado por muchos como "ese elemento mágico".
En nuestro territorio isleño, quizás La Geria es el lugar en el que el paisaje se manifiesta como un todo. Un predio en el que todo se funde ante nuestra curiosa mirada. No obstante, ese todo que imaginamos no se completaría sin la producción de aquella extraña organización agrícola y sin la comercialización de su producción.

El viñedo, el lagar y la bodega son el soporte para la transformación de la uva en mosto y finalmente en el mágico caldo que definimos como "el vino". De esta manera el viñedo o lugar del cultivo de la uva, así como la forma de plantación de las vides, definen gran parte de las características del vino que resulte de todo el dilatado proceso. No menos importante en este logro es el estrujado y la obtención del mosto en el lagar, así como la forma de hacerlo y el momento más apropiado para ello. Sin duda, todas estas fases del proceso han sido determinantes en las cualidades del producto final. Por último, la bodega como lugar en la que se combinan el cuidado minucioso y el control preciso de las fases de la fermentación en un ambiente adecuado y posterior embotellado que marcarán definitivamente la obtención de un buen caldo constituyen momentos importantes en los que no cabe el descuido.

Figura 4. Vista de la bodega, lagar y prensa en el fondo de La Caldera de Bandama. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex. *Bandama : Paisaje y Evolución*. 1ª ed. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria, 1993.

Figura 5. Parrales cultivados en arenales. Comarca del Monte Lentiscal. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

En nuestra isla, Gran Canaria, encontramos muchos lugares que podrían servirnos de ejemplo. Nos apetece señalar la comarca del Monte Lentiscal, incluida en el Paisaje Protegido de Tafira (C-24), que sin duda desde mediados del siglo XIX y hasta la actualidad es su principal zona vitivinícola. De la misma forma que en Tenerife, el municipio de Icod, no toma el calificativo "de los Vinos" caprichosamente. No menos ejemplos en el resto de las islas de nuestro archipiélago. El Hierro, La Palma y Lanzarote disponen de vinos de gran reconocimiento.

De las tres partes fundamentales en que hemos dividido la Arquitectura del Vino, "el viñedo",

Figura 6.1. Interior de la Bodega El Mocanal. Comarca del Monte Lentiscal. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Figura 6.2. Interior de la Bodega El Mocanal. Comarca del Monte Lentiscal. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

"el lagar" y "la bodega", en las que entendemos comprendido el paisaje vitivinícola, con las significativas variaciones que nos aporta; podemos ver como cada una de ellas han sido determinadas por la propia industria, más o menos artesanal, generada a lo largo de la historia. Desde las tempranas civilizaciones de la antigüedad, Grecia o Etruria hasta las menos lejanas en las que obviamente encuadramos nuestro estudio local de la enología de Canarias han mantenido o dispuesto las tres etapas citadas de la arquitectura del vino, ordenadas bajo el catalizador de su proceso artesanal. Así, además de por las razones que venimos exponiendo, hemos elegido el estudio de el lagar y la prensa de vino como tema de nuestra investigación por los motivos que se exponen y desarrollan en el apartado siguiente y, desde luego, por el apego e incluso el carácter enigmático que apreciamos en esos grandes armatostes animados que irrumpen en el tranquilo remanso de unas suaves laderas sembradas de viñedos.

También la bodega con su luz apagada, su ambiente húmedo y,como no, con su consolidado silencio de carácter respetuoso ha contribuido a nuestra decisión de dedicar nuestro tiempo en investigar sobre esta singular arquitectura del vino.

CONCEPTOS BÁSICOS Y PRIMER CONTACTO CON EL TEMA OBJETO DE LA INVESTIGACIÓN.

Desde muy joven percibí, como el folklore, las romerías y las parrandas imponen una estrecha relación entre estos actos culturales y las tradiciones de nuestra tierra. Cualquier foráneo aprecia este sentimiento como una manifestación elocuente del folklore y de la cultura regional de nuestras islas. La música popular está muy ligada a determinados espacios y costumbres que fomentan el desarrollo de ella misma y siempre acompañados del queso, el vino "del país", encuadrado en un paisaje o entorno my cercano. Así, desde mi temprana edad, como niño, oía estas notas que evocaban el valor cultural del amplio patrimonio etnológico, que en cada isla y lugar, se ahoga en los límites de su territorio.

En este entorno comencé, con verdadera emoción, a tomar conciencia del valor de aquellos paisajes, de sus huertas, viñedos y parrales, y como no, de las construcciones levantadas y de los sorprendentes mecanismos creados para la labor de estas tierras. En medio de estas edificaciones rurales, impactaban esos elementos animados y extraños, como son los molinos y lagares. Los diferentes espacios abiertos o cerrados con multitud de aparejos, maquinas de aspecto medieval, etc. y sobre todo, aquellos grandes y ordenados barriles donde se guardaba un líquido que el propietario ponía en bocas de sus más preciados amigos, la muestra de su gran tesoro. Mientras tanto, mantenía inquieto la mirada en espera de la reacción de

Figura 7. Finca de los Alvarado. Bodegas Bandama. Comarca Monte Lentioscal. Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. *Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria)*. Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.

quienes cataban su fruto en espera de recibir los halagos de su invitado. A medida que iba transcurriendo la jornada la música se hacía cada vez más presente al tiempo que parecía ir cuajándose un mejor botín. La calidad de los caldos iba en aumento.

Ya como estudiante de arquitectura, la observación se adiestra en la comprensión de la funcionalidad de las construcciones, la curiosidad se transforma en interés y empeño por el conocimiento. Así tomé conciencia de que desde muy antiguo me sentía atraído por aquellas "construcciones que alojaban máquinas imponentes". Maquinas que ante mí se presentaban como enormes y desde luego extrañas. Obviamente, en este interés no se escapaban ni las construcciones ni las actividades que se desarrollaban alrededor del vino.

El impacto de una enorme viga de madera que sobresale de una edificación por una prolongada ventana para unirse a un tornillo de madera que ha de acomodar su verticalidad a una trayectoria circular. Un recorrido logrado mediante articulaciones y desplazamiento, soportado gracias a una tuerca también de madera. Para mayor complejidad, todo ello ocurre

Figura 8.1 Molino que irrumpe en la tranquilidad del cielo de Fuerteventura. Fuente: *Revista Rincones del Atlántico* nº5.

Figura 8.2 Conjunto de construcciones para uso vinícola en Tenerife. Fuente: Sitio web Casa rural "Lo de Carta". Arafo.

mientras que de dicho tornillo pende una enorme piedra de cantería, cuidadosamente labrada en forma de copa invertida. Todo esto que, aún hoy lo percibo como ajeno al interés del mundo, se apoderó de mi curiosidad.

Aquellas primeras observaciones me llevaban a distinguir y precisar como en el interior de la edificación la gran viga, apoyada en dos puntos, quedaba libre sobre una tina de fábrica pétrea, generalmente aparejada con sillares, unidos verticalmente a la media madera, perfectamente labrados. Del mismo modo observaba como en los casos en los que las maderas, que servían de guías verticales a la gran viga, se encontraban en el perímetro exterior de la edificación, cumplían una segunda función de servir de soporte o pié derecho para sostener la cubrición del edificio.

En este primer análisis no se me escapaba que esta cubrición tenía como razón principal el abrigar el almacenamiento de la uva. No obstante, era difícil deducir que no menos importante era la protección de aquella compleja maquinaria nada fácil de sustituir.

Figura 9. Finca de El Palmital o de la Marquesa. Telde. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Tampoco queda ajeno a este análisis la categoría de las construcciones tras comprobar que todo estaba construido con materiales tradicionales y familiares al paisaje; madera, piedra y hierro integraban una enorme y compleja unidad funcional.

A pesar de su aparente reposo, se adivinaba la importante actividad que en los momentos de vendimia se producía en su alrededor.

Mientras, en mi curiosidad se mantenían las cuestiones, me preguntaba: ¿Qué beneficios podía aportar esa máquina para que se hayan empleado tantos recursos a cambio de ser utilizada sólo una vez al año? ¿Como funciona una maquina tan rudimentaria y pesada, hermanando madera, hierro y piedra.

Más tarde, ya ejerciendo la actividad profesional, mis cuestiones pasaron de reflexiones y curiosidades a la necesidad de conocer científicamente estos mecanismos. Por fortuna el encargo de la recuperación y rehabilitación de algunas construcciones y edificaciones de carácter rural, vinculadas a la producción vitivinícola, me llevo al tema introduciéndome, esta vez, a la investigación por encargo. Ello hizo

que pudiera conocer hasta lo más minucioso del lagar de aquella instalación y del espacio que lo albergaba. El lagar se convertía, en mi propio taller en el que ejercer la arquitectura, en el centro de estudio de aquel mayor espacio al cual no dominaba, y siempre me intrigó. De la misma manera, me llevaba a visitar otros lagares, para los que no había sido solicitada mi intervención, pero que el propio conocer me invitaba a confrontarlos.

También pude comprobar dos aspectos que marcaron este trabajo de investigación y que me impulsaron al mismo. En primer lugar no me quedaba lugar para la duda sobre el total abandono del legado vitivinícola, cuya desidia y aislamiento está posibilitando la destrucción y el saqueo de gran parte de nuestro patrimonio enológico. En segundo lugar se abría ante mí un preciado tema de trabajo, ordenar la importante variedad de construcciones a las que nos referimos cuando utilizamos la palabra "lagar".

Así, denominamos como "lagar" a un vaciado o concavidad horadada en una roca, que incluso pudo ser labrada en una porción de roca de pequeñas dimensiones y traerse de otro lugar, de la misma forma que podemos referirnos a un amplio conjunto más o menos cerrado que suele disponer de varios compartimentos dotados de mecanismos y herramientas muy diversas.

Analizado desde sus características constructivas, los lagares presentan una importante variedad de materiales y responden a distintas técnicas edificatorias.

En cuanto a sus componentes u organización funcional también nos vemos obligados a formular clasificaciones tipológicas, es frecuente

Figura 10. Reconstrucción de lagar y prensa de vino en El Patio de los Siete Lagares. Comarca del Monte Lentiscal. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Figura 11. Interior de edificación con lagar y prensa abandonados. Restos de bases de tinas sin elementos de cantería. Ejemplos localizados en la Comarca del Monte Lentiscal. Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

que los lagares incluyan maquinas de prensado para un mayor rendimiento en la obtención del mosto.

Desde el punto de vista de su ubicación geográfica está directamente relacionada con la zona donde se cultiva la vid. Allí donde existe un lagar se produce vino, por tanto tiene un importante alcance territorial y paisajístico.

No menos importante es entenderlos desde su vertiente histórica. La historia o el estudio cronológico del pasado nos facilita y nos proporciona argumentos de manera reiterada capaces de ayudarnos a acertar en la clasificación de los tipos y confirmarnos en las teorías sobre el desarrollo socio-económico y los cambios espaciales o territoriales introducidos en los paisajes y entornos históricos, y de sus conse-

Figura 12.1.Lagar labrado en monolito localizado en la Finca de Doña Pía (con lagareta enterrada). Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

cuencias a lo largo de su propio devenir.

Figura 12.1. Antigua bodega con lagareta de fábrica de sillares. Al fondo el lagar con la prensa de viga y tina de fábrica de silleras. Bodega de Parrado. Cuesta del Parrado. Tafira Alta. Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

ENCUADRE DE LA INVESTIGACIÓN EN LOS ESTUDIOS QUE DESARROLLA EL DEPARTAMENTO DE CONSTRUCCIÓN ARQUITECTÓNICA DE LA UNIVERSIDAD DE LAS PALMAS DE GRAN CANARIA.

La presente investigación se enmarca en los estudios encaminados al reconocimiento del Patrimonio Construido en Canarias en su vertiente "Patrimonio Etnológico" del Departamento de Construcción Arquitectónica de la ULPGC, cuyos frutos ya han dado luz a otras investigaciones desarrolladas en esta misma línea de investigación cuyo objetivo es la búsqueda de argumentos y elementos que proporcionen la coherencia y el reconocimiento de los valores etnológicos de nuestras islas.

Desafortunadamente los trabajos de investigación emprendidos dentro de este marco de estudio, mantienen como principal objetivo exponer el lamentable abandono de esta parte del Patrimonio Histórico, lo que hace que sea necesario mantener abierta esta línea de investigación. Así, el primer objetivo, como en la mayoría de los trabajos que se realizan sobre construcciones singulares, antiguas y abandonadas, es rescatarlas del olvido, documentando sus piezas fundamentales e intentando poner en valor el legado histórico generado por un grupo humano que nos lo ofreció en herencia.

Con esta línea de investigación el Departamento de Construcción Arquitectónica mantiene el requerimiento del análisis de los materiales y el estudio de los procesos constructivos desde una perspectiva diacrónica. Es probable que el Patrimonio vitivinícola en Canarias haya sufrido un enorme abandono y desprotección

Figura 13. Conjunto de construcciones vinícolas con lagar y prensa de vino. Fondo de la Caldera de Bandama. Comarca del Monte Lentiscal. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

debido entre otras razones, al gran desconocimiento que, sobre la existencia de este legado histórico, se tiene en la actualidad.

A decir de varios autores, la industria del vino, o mejor llamada, la producción del vino de modo artesanal encuentra su origen en el desarrollo de la actividad económica que mayor trascendencia ha tenido en la historia de Canarias, desde su conquista por los castellanos hasta la mitad del siglo XIX.

Desde hace algunos años, una nueva cultura del vino se viene abriendo camino, ignorando a aquellos viejos lagares, pero cimentada sobre ellos. Esto no solo ocurre en nuestra tierra, sino también en el resto de nuestro país y, sin demasiado temor a equivocarnos, muy probablemente a nivel mundial. Hemos constatado a lo largo de nuestro trabajo, que en los momentos actuales son otros los valores que rigen el arte de hacer el vino. Se atiende primordialmente a la precisión en la elaboración del producto obtenido, dejando a un lado las causas que han sido y son fundamentales para estos logros, principios básicos contenidos o extraídos de la olvidada historia.

Figura 14. Rehabilitación de la Bodega de Parrado. Cuesta del Parrado. Tafira Alta. Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Es posible que el lagar y la prensa no sean la piedra clave de la calidad de los caldos, pero lo son, para nuestra Historia y para nuestro Patrimonio Histórico y Enológico.

Figura 15.1 Lagar de madera y prensa de viga con husillo y piedra en el rehabilitado conjunto vinícola, destinado a Museo del Vino. Casa del vino La Baranda. El Sauzal. Tenerife. Fuente: elaboración propia.

Figura 15.2 Sala de catas en el rehabilitado conjunto vinícola destinado a Museo del Vino. Casa del vino La Baranda. El Sauzal. Tenerife. Fuente: elaboración propia.

Figura 16. Museo del vino en las Bodegas La Geria. Lanzarote. Fuente: imagen cedidas por Cristo Alejo.

Quizás, para justificar el abandono en que lo hemos encontrado, nos valga el hecho de que es necesario que una sociedad tenga cubiertas sus necesidades más perentorias, antes de prestar atención a su Patrimonio Histórico. No obstante, hemos de expresar que desde hace algunos años en Canarias se viene difundiendo, por algunos sectores de nuestra sociedad, la necesidad de atender nuestro legado histórico y cultural, generando una cierta sensibilidad a nivel de la ciudadanía y que, probablemente, ello está impulsando una política de protección, del patrimonio natural y cultural, logrando que se entiendan mejor investigaciones como esta.

Figura 17. Rehabilitación de antiguo aljibe para Sala de Catas en Bodegas El Rubicón. La Geria. Lanzarote. Fuente: elaboración propia.

Recuperar, conocer y resaltar el valor de nuestro patrimonio enológico, facilitando su vinculación con un turismo más cualificado que, el que actualmente recibimos en nuestras Islas, no será cosa de un día. La nueva oferta cultural nos exigirá un mayor cuidado de nuestro paisaje, de las condiciones y de la variedad de su cultivo, de las exigencias ecológicas de los productos utilizados para su elaboración, del buen estado de nuestros alojamientos, edificaciones, caminos, muros de elaboración maestra e histórica, etc. lo que supondrá acondicionar lo que ya tenemos, es decir uno de los mejores lugares para el turismo del mundo.

OBJETIVOS E HIPÓTESIS DE LA INVESTIGACIÓN.

Desde esta perspectiva del conocimiento de los lagares y las prensas de Gran Canaria, se plantea como principal objetivo constatar la solidez de la existencia de un Patrimonio Enológico significativo de nuestro archipiélago. La presencia de un "lagar" supone que en ese lugar se elaboró vino y que ello dio paso a que se iniciara un proceso vinícola, por muy artesanal, y limitada, que fuera su elaboración y producción. De ahí que sea el "lagar" el único y principal elemento arqueológico básico e imprescindible en la producción vinícola.

Así el estudio e investigaciones en esta línea, han de entenderse en un contexto general de rescate de una cultura y tradición que se ha ido perdiendo en el tiempo y que es necesario recuperar. El hallazgo de los elementos fundamentales de aquellos lagares y el conocimiento de su origen o procedencia, así como la coincidencia de estos con las de otras culturas nos llevará a conocer el enorme valor de nuestro mestizaje y el gran poder de adaptación de nuestros antecesores a los materiales que disponían para consolidar una producción y una variedad del producto.

Figura 18. Conjunto vinícola de la Bodega de Diego Cambreleng, Hijo. Lomo Batista. Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: imagen cedida por Pedro Navarro.

Figura 19. Lagar labrado en el terreno rocoso y lagar de fábrica de mampuesto. Localizados en Los Silos en Cuevas de Ortega en Las Palmas de Gran Canaria y La Montañeta en Santa María de Guía respectivamente, ambos en la isla de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

A través del estudio de la construcción de los lagares, como lugar donde se extrae el mosto de la uva mediante el pisado, de la maquinaria utilizada para el prensado del orujo y del recipiente final donde se llenan los barriles que van a la bodega, nos proponemos como primer objetivo la elaboración de una documentación, básicamente gráfica y fielmente argumentada por el contacto directo con los elementos existentes, que contribuya a recuperar el valor patrimonial de la enología de Gran Canaria como parte importante de su Patrimonio Etnológico, obviamente integrado en el Patrimonio Arquitectónico de Canarias.

Para ello, hemos tratado de encontrar, ponderar y analizar los trabajos puntuales y dispersos que en base a la atractiva historia del vino se iniciaron con objetivos muy dispares e inconexos. De estos trabajos, de sus reconocidos autores, y del carácter pionero de ellos y de sus contenidos, haremos mención. Destacando las partes de los mismos más cercanas a nuestros objetivos, así como de nuestro agradecimiento en distintas partes de esta investigación. Lo haremos en el capítulo que desarrollamos el "Estado del arte" y desde luego en las referencias de la bibliografía básica manejada, que se expone en la parte final del presente documento. Por tanto este primer objetivo pretende elaborar un documento fundamentalmente gráfico, de lectura inmediata de las características de los materiales y dimensiones de los elementos encontrados en relación con los lagares, antes de su pérdida definitiva.

Como ya hemos explicado, un documento que constituya una de las fuentes sobre las que se pueda conformar esta parte de la historia de nuestro Pueblo. Para su elaboración, en la búsqueda documental hemos indagado de cita en cita y de referencia en referencia y tratado de desempolvar esta escasa documentación sacando a la luz su mejor contenido.

Hemos buscado en sus referencias puntuales cuanto nos diera pie para argumentar nuestra investigación y, con frecuencia, nuestro trabajo se ha orientado y alimentado del conocimiento de algunos de estos temas, cada vez que los mismos se mostraban más o menos cercano a los propios objetivos de nuestra investigación o nos daban pie para plantear la confrontación con ellos. Hemos conocido y encontrado refe-

rencias relativas al comercio del vino. En este tema, generalmente bien argumentado, es donde más nos han ayudado. Podemos afirmar que este comercio posibilitó un notorio desarrollo socio-económico de Gran Canaria a lo largo de varios siglos.

A partir del siglo XVI y hasta la mitad del siglo XIX Canarias exportó vino a Inglaterra, a Flandes y a otros países del Norte de Europa. Así mismo mantuvo una continua exportación con Latinoamérica y África. Las referencias y textos que argumentan este aspecto se relacionan en las notas reseñadas que figuran en el apartado de bibliografía consultada en la parte posterior de esta investigación.

Sin duda, esas referencias al comercio del vino nos obligan a desenterrar los elementos fundamentales de esa cultura del vino y de su exportación, con independencia de las posibilidades que puedan plantearse en la dirección de recuperar ese mercado. Del mismo modo, estos aspectos se vinculan de manera clara a nuestra investigación y nos han animado a conocer la magnitud de aquellas exportaciones y estudiar los lugares y medios de producción.

A partir de las referencias a los focos de producción vitícola, a la red de los caminos tradicionales, a la ubicación de las explotaciones azucareras y el emplazamiento de los lagares conocidos, nuestra investigación nos ha llevado a la necesidad de definir unos planos de la isla de Gran Canaria, donde confrontaremos los datos obtenidos de estos trabajos, de los diferentes inventarios, donde la datación de muchos vestigios que en cuanto nos hemos adentrado en su estudio, se nos han mostrado como incompletos e imprecisos, y la abundante información obtenida en las visitas realizadas a los entornos en el que los elementos

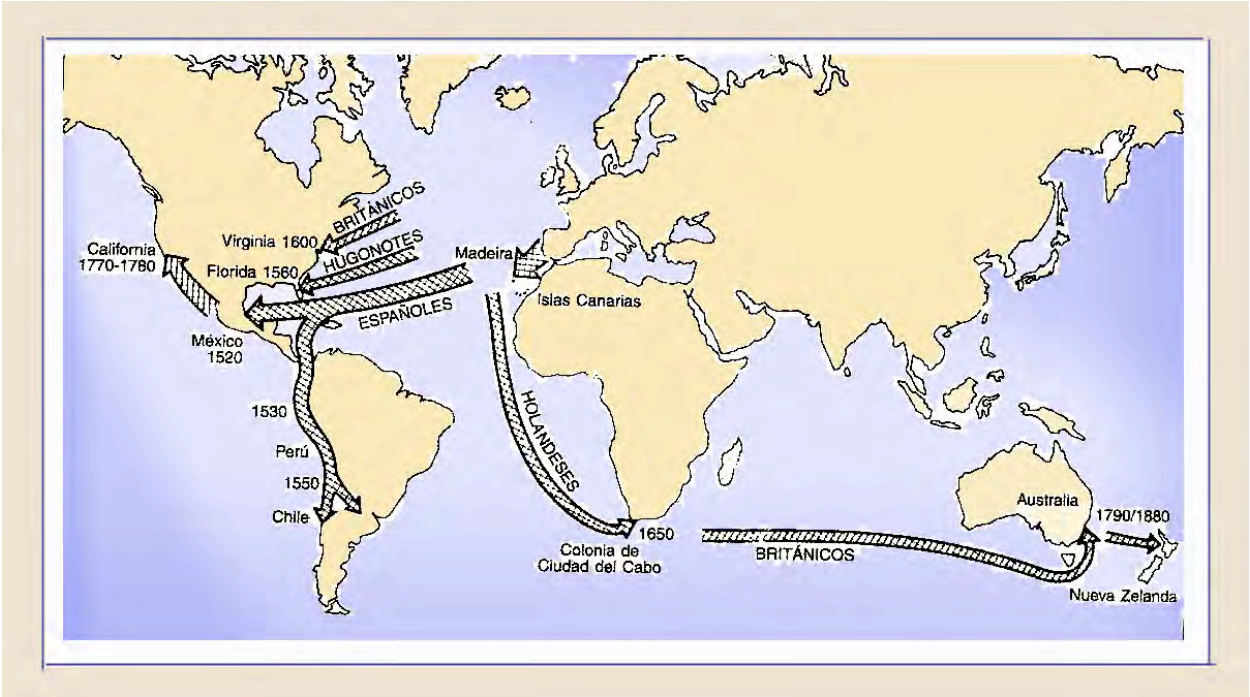


Figura 20. Expansión global de la viticultura (1500-1800) Fuente: UNWIN, Tim. El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino. Barcelona : Tusquets, 2001

CUADRO I
VINO EXPORTADO A EUROPA

Mercado	Cantidad (litros)
Francia	354.329
Portugal	238.080
Flandes	189.440
Otros	137.633
TOTAL	919.482 [49]

Fuentes: Protocolos notariales.

Figura 21. Cuadro de la exportación de vino a Europa desde Gran Canaria en el siglo XVI. Fuente: LOBO, Manuel. El comercio del vino entre Gran Canaria, Europa y África. Anuario de Estudios Atlánticos. 1992, núm. 38.

constructivos objeto de este trabajo cobran sentido.

Al principio del siglo XIX aflora de manera notoria la comarca del Monte Lentiscal como área claramente vitivinícola. Hasta ahora hemos tenido como cierto y singular que básicamente existió, para esta comarca, un tipo de lagar con dos tipos de prensas. Tras los trabajos de esta investigación entendemos que podremos precisar sobre su origen real y relacionar esta comarca con lagares de mayor antigüedad y las características de los lagares de esta comarca vitivinícola, así como los tipos prensas que se encontraban en las distintas áreas de cultivo de la uva desde el siglo XVI al XVIII.

CUADRO XXIII

Producción global de vino y mosto en Gran Canaria: 1600-1625

Zona	Vino	Mosto	Total	%
Telde	84.000	108.023	192.023	36,7
Guía-Gáldar	16.320	38.135	54.455	10,4
La Vega	47.040	18.073	65.113	12,4
Las Palmas	4.800	4.664	9.464	1,8
Agüimes	—	5.830	5.830	1,1
No consta	150.078	46.780	196.858	37,6
Total	302.238	221.505	523.743	100

Fuente: Protocolos notariales. Elaboración propia.

Figura 22. Cuadro de la producción de vino y mosto en Gran Canaria a principios del siglo XVII. Fuente: TORRES, Elisa. El comercio de las Canarias Orientales en tiempos de Felipe III. Antonio Béthencourt (prol.) Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991.

Otras precisiones respecto a los lugares y circunstancias que estamos en condiciones de aseverar, en virtud de nuestro esfuerzo en andar los parajes y de buscar a las personas de edad y más cercanas a dichos lugares. De todas formas, todo esto ha hecho que el visitar y el echar horas sobre dichos sitios ha sido gratificante y le ha dado sentido a la investigación.

Desde las primeras líneas de esta Introducción en las que se exponían las razones de quien redacta estos párrafos para elegir este tema como primer trabajo de investigación, hemos puesto de manifiesto las incógnitas que el tema presentaba ante este doctorando en relación no sólo de la construcción de los lagares sino también relativo a la complejidad funcional de los mecanismos animados que los acompañan. Por ello, argumentar gráficamente estas instalaciones es uno de los objetivos que entendemos como de principal aportación al trabajo.

La incógnita que planteaba una enorme viga de madera que sobresale de una edificación para unirse a un tornillo sin fin, ¿Por qué también de madera? ¿Por qué su verticalidad no se mantenía firme y quieta? ¿Por qué la verticali-

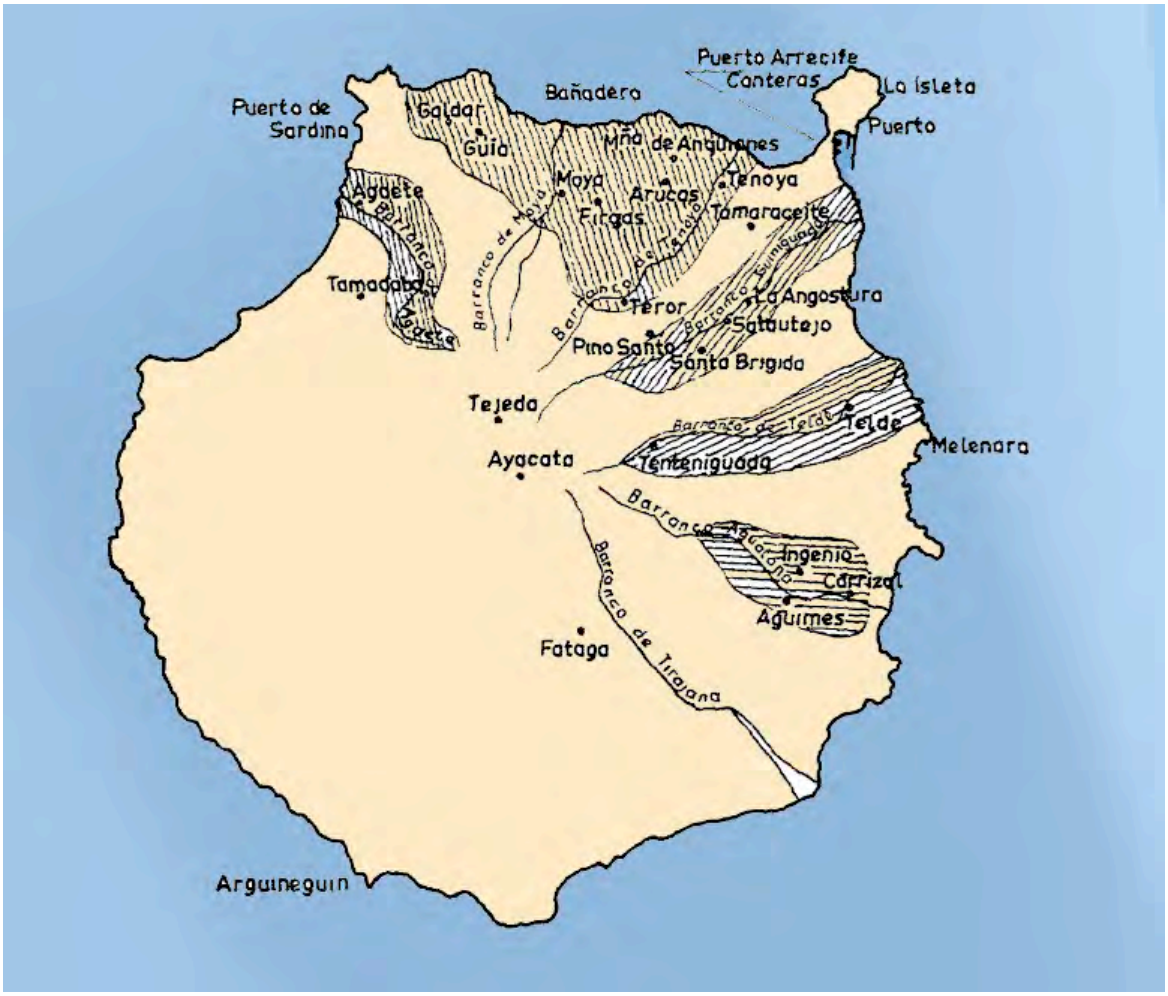


Figura 23. Mapa de Gran Canaria con las zonas donde hubo mayor densidad de parrales y huertas. Fuente: CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, Guillermo. Cultivos de cereales, viña y huerta en Gran Canaria (1510-1537). *Anuario de Estudio Atlánticos.* 1966, núm. 12, p. 223-283.

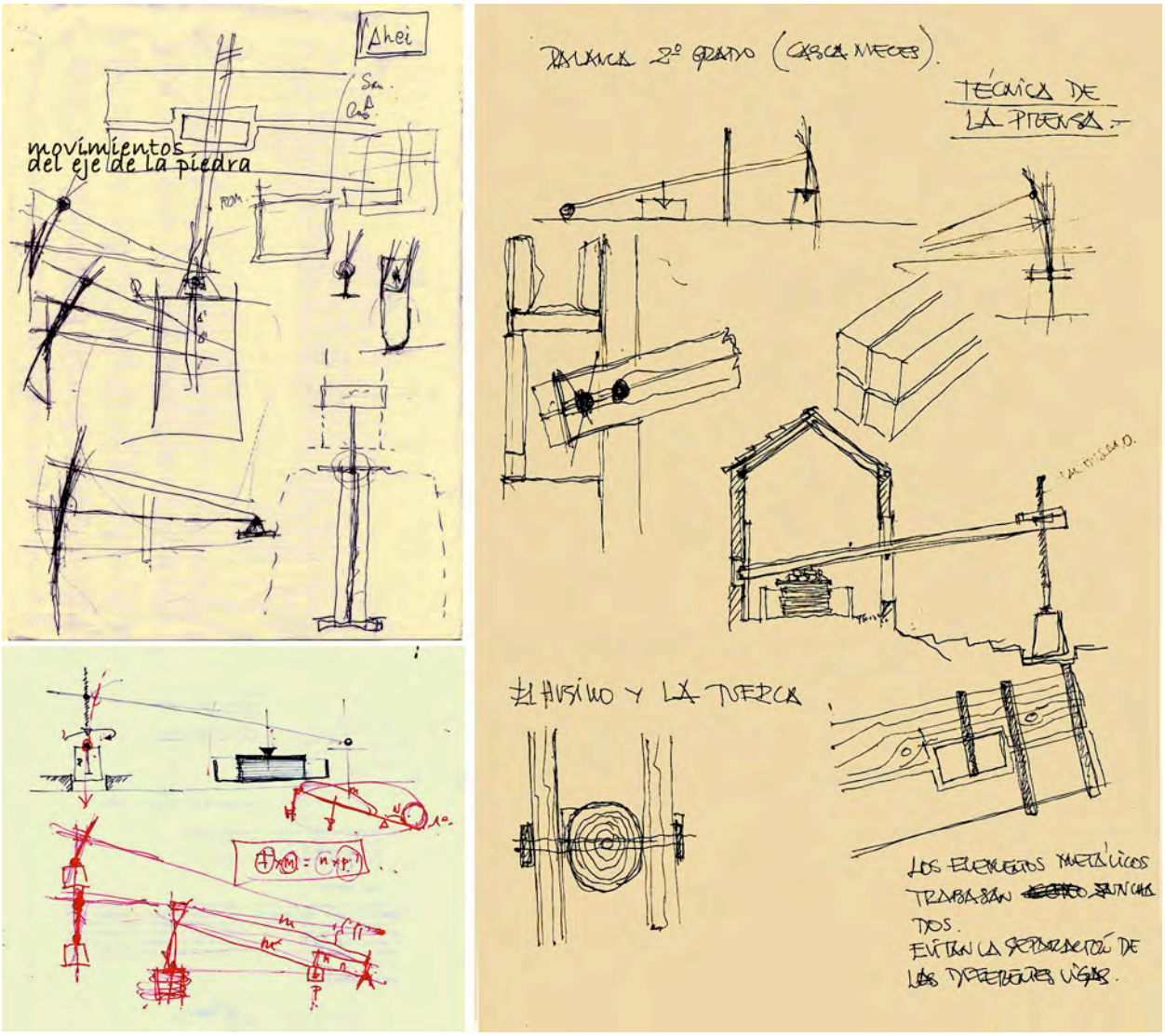


Figura 24. Tanteos previos a la croquización y primeros apuntes de campo levantados “in situ”, del análisis funcional de la prensa de viga o de palanca, con husillo y piedra o contrapeso. Fuente: elaboración propia.

dad de ese tornillo ha de acomodarse a una articulación con desplazamiento dibujando una trayectoria relativamente circular? ¿Para que una piedra, con otra articulación en su encuentro con el tornillo? Dar respuesta gráfica y dejar testimonio de la forma en que se resolvían, en estas maquinas, estas articulaciones tan complejas o al menos extrañas, forma parte importante de este trabajo.

Es decir, el objetivo central de esta tesis quiere responder entre otras cuestiones, a cómo eran y funcionaron los distintos tipos de lagares y prensas. Desde la condición de arquitecto parece obligado utilizar el arma que mejor define la profesión, las respuestas deberían ser gráficas. Se debían dibujar aquellos mecanismo que solo funcionaban, por la coincidencia de unas determinadas proporciones y una acertada forma de articularse en armonía. Al fin y al

cabo "Construir" no es sino el arte de yuxtaponer materiales y elementos para que todo trabaje en armonía funcional con compatibilidad de los materiales aplicados.

Así, en estas reflexiones se ha buscado y encontrado el objetivo motor de esta investigación, sin olvidar el estudio de los materiales con los que en cada momento se han constituido los distintos tipos de mecanismos que acompañan al lagar.

Inherentes a lo anterior aparecen otras cuestiones, ¿Cómo se constituía un lagar y cuantos tipos de lagares se construyeron? ¿Si el prensado del orujo era básico, por qué unos disponían aquellas gigantes vigas y otros no?, ¿Por qué unos lagares se abrigan en edificaciones mientras otros se mostraban ajenos a ellas, e incluso otros eran labrados en la propia roca, suelta o inmersa en el terreno? Era obvio que debíamos comenzar por una clasificación que obligaba a definir los tipos de lagares, pero… ¿sin conocer su complejo funcionamiento?.

La verdadera investigación se ha constituido a lo largo de un ir y venir a los lugares y asentamientos, revolviendo allí, en las entrañas del problema, las dudas y contradicciones sin despedirnos de aquel paisaje hasta que todo pudiera tenerse en píe y ordenado. Cuando todo quedara croquizado, acotado y en condiciones de ser dibujado se habría encontrado el verdadero objetivo. Entonces además, se hubo recuperado la razón para no abandonar la búsqueda y los levantamientos de nuevos emplazamientos.

La elaboración de unas fichas para la ordenación y clasificación de los grafismos y anotaciones nos han ayudado como material de trabajo y del propio método de análisis desarrollado. Es decir, el presente trabajo se centra en el estudio y reconstrucción gráfica de los tipos de lagares y prensas de vino encontrados y referenciados en la isla de Gran Canaria, este sería nuestro titulo oculto.

No se nos escapa que es necesario buscar fórmulas que rentabilicen la recuperación de nuestro patrimonio construido, y sin duda vincularlo con nuestra principal fuente de riqueza, el Turismo. Sería deseable que el turista tradicional de sol y playa encontrara motivo para revertir su curiosidad por los valores etnológicos. Senderismo con hitos referenciales y vinculados a la cultura del vino puede abrir una vía hacia el denominado enoturismo, regulado desde hace años en el ámbito por la Comunidad Económica Europea mediante la Carta Europea del Enoturismo.

Por último, se pretende como objetivo que el resultado del trabajo se constituya en una herramienta válida para contribuir a la recuperación y rehabilitación de los viejos lagares históricos. Sin duda, ello constituiría un reconocimiento tácito de la validez del mismo.

Una meta de mayor alcance y a largo plazo habrá sido poder contribuir a la consecución, en las Islas Canarias a la creación de un Parque Etnológico en el que se contemplen los valores enológicos, tema objeto de esta investigación.

MARCO GEOGRÁFICO Y PERÍODO AL QUE ATIENDE LA INVESTIGACIÓN.

Se tiene como muy aceptado la existencia de semillas de vitáceas en yacimientos arqueológicos de Tenerife, en sitios de El Hierro y también en lugares de Gran Canaria. Aunque es posible que se esté haciendo referencia a la "vitis silvestre", no a la "vitis vinífera" variedad a partir de la cual se obtiene el vino.

También se tiene como constatado que las primeras variedades de "vitis vinífera" fueron introducidas por frailes mallorquines en la zona de Telde (Gran Canaria) antes de la conquista .[1]

La "fogoneu" variedad de uva hallada en dicho lugar está considerada como la tinta autóctona de Mallorca.

Pero, estos primeros cultivos de la vitis vinífera a los que acabamos de hacer referencia, no tuvieron continuidad en nuestro archipiélago, pues en 1392 los indígenas dieron muerte a los frailes provocando la pérdida de este cultivo como se deduce del texto señalado por el profesor de nuestra universidad Don Manuel Lobo:

> *"….los emparrados de la cepa fogoneu tuvieron efímera vida."*

Los historiadores consideran que su introducción inicial en Canarias así como en varios lugares de Hispanoamérica es debida a la evangelización. No obstante, tenemos suficientemente argumentado que independientemente de las cepas traídas en sucesivas misiones evangelizadoras, el vino formaba parte de la dieta habitual de los anteriores visitantes y que tras la llegada de los colonizadores de las islas, los datos encontrados y consultados con motivo de este trabajo, nos señalan la exis-

Figura 25. Mapa de las islas Canarias. Fuente: Ossuna (1844)

[1] LOBO CABRERA, Manuel. *El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI.* Las Palmas : Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. 1990. 316 p. ; 29 cm.

tencia de un consumo habitual y continuado del vino en Canarias, lo que conlleva la necesaria presencia de lagares en ellas.

Durante el siglo XV, entre 1406 y 1496 se produjo la conquista de las Islas Canarias, y a partir de estos primeros asentamientos y dada la fácil y espontánea agricultura de nuestro archipiélago es fácil intuir que si los pobladores de las islas no producían vino de forma mínimamente almacenable, lo hicieran desde esos comienzos de la Conquista Castellana.

De todas formas, no hemos hallado datos directos y referencias claras sobre la construcción de los lagares anteriores al siglo XVIII. Quizás porque el tema vinícola ha sido tratado en nuestra historiografía desde una óptica excesivamente pobre, ausente de parámetros culturales o distintos de los puramente económicos y comerciales. En Gran Canaria tenemos datos de la exportación de vino desde el siglo XVI y de unas amplias zonas de procedencia, pero no los tenemos respecto de donde se elaboraban. Atendiendo exclusivamente a las dataciones señaladas en las fichas elaboradas de los lagares localizados, la mayoría de ellos se datan en el siglo XIX y solo uno en el siglo XVII, datación que ponemos en crisis y que más tarde argumentaremos nuestra observaciones y nuestras dudas.

Aunque en el inicio de este trabajo de investigación nuestra ambición era fijar como encuadre de aplicación el entorno geográfico del conjunto de la Islas Canarias, pronto advertimos que a pesar de las similitudes de los lagares en los distintos puntos del archipiélago, en la caracterización pormenorizada de los mismos existen lagares en las islas Orientales que no encontramos en las Occidentales, y que sólo sabemos de ellos por vagas referencias de actas notariales citadas por historiadores. Estas cuestiones nos llevó a reducir la amplitud del ámbito del trabajo. No obstante, dichos documentos son tenidos en cuenta por este trabajo y reseñados en las fuentes documentales relacionadas en la parte final del mismo.
Al haberse realizado la conquista de las islas en un período bastante amplio, no es posible hablar de un desarrollo paralelo a cualquier

Figura 26. Mapa de Gran Canaria. Fuente: Ossuna (1844)

nivel en las siete islas. Por otro lado, como ya hemos indicado, fueron muchas las incursiones esporádicas que tuvieron lugar con anterioridad a la conquista en algunas islas. En Gran Canaria se ha documentado la llegada de monjes mallorquines y aragoneses anteriores a la conquista castellana. Como dato singular, señalamos su rastro en áreas tan apartadas como son las zonas de Telde y La Aldea.
Lo anteriormente expuesto y la amplia variedad de los vinos producidos en las distintas islas y la forma de la producción en ellas, con-

vertirían el trabajo, en interminable y, sin duda, lo llenaría de múltiples imprecisiones. Por ello, hemos puesto como entorno geográfico el área política de la Isla de Gran Canaria, para dar a conocer datos del archipiélago a través de algunas referencias de este mismo documento o en otros tipos de trabajo de divulgación.

El vino es, ante todo, un producto agrícola, por lo que su elaboración y los elementos necesarios para su producción, dependieron directamente del desarrollo de la materia prima, la uva. Así, nos interesa destacar en este apartado algunos aspectos característicos del territorio en el que hemos enmarcado nuestro trabajo, y que como veremos en el siguiente capitulo han sido fundamentales para el desarrollo de esta actividad económica.

Tomando palabras de Don Antonio Santana Santana, recogidas en su trabajo "Paisajes históricos de Gran Canaria" en el que nos dice:

> *"Gran Canaria es una isla volcánica de 1561 kilómetros cuadrados de superficie que se eleva desde los 3000 metros de profundidad, aproximadamente hasta una altura máxima de 1949 metros (Pico las Nieves) en la zona central. La isla se formó por la yuxtaposición de materiales volcánicos de tres ciclos magmáticos separados por períodos erosivos que originaron extensos depósitos sedimentarios. La actividad volcánica se desarrolló desde el mioceno medio hasta el Cuaternario reciente, sin que se conozca ninguna erupción histórica. El edificio insular re-*

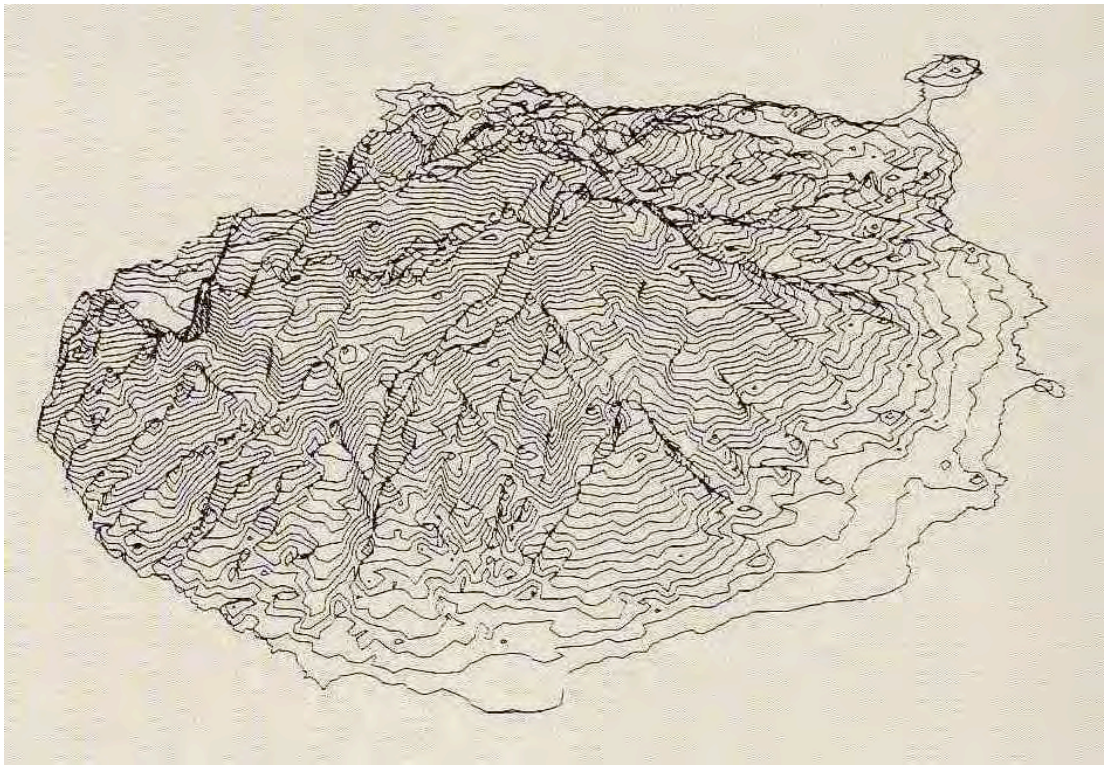


Figura 27. Gran Canaria presenta una red hídrica de forma radial. Fuente: SANTANA, A. *Paisajes históricos de Gran Canaria*. Editado: Cabildo Insular de Gran Canaria y ULPGC, 1992. Las Palmas de Gran Canaria.

sultante es cupuliforme y se encuentra profundamente excavado por una densa red radial de drenaje que marca las grandes líneas de la configuración del relieve.

Climáticamente, se constata una clara dualidad entre el Nordeste y Suroeste. El primero, templado, húmedo y nuboso contrata con el segundo, cálido, seco y soleado. Este fenómeno está originado por el efecto de fachada producido por el elevado relieve de la isla, que frena el flujo de los vientos alisios y genera nieblas frecuentes de condensación en la fachada Nordeste, entre los 400 y los 1200 metros.

Los suelos de mayor capacidad de uso agrícola y las pendientes más suaves se localizan especialmente en las vegas y lomos de Nordeste, y en la rampas y algunos barrancos del Suroeste."[2]

De esta forma, como venimos insistiendo, el trabajo de investigación se centra en el estudio y reconstrucción gráfica de los tipos de lagares y prensas de vino de Gran Canaria, desde sus primeras producciones vitivinícolas (primeros asentamientos estables) hasta el siglo XIX. Es decir, fijamos el límite inicial en el origen de la sociedad organizada e iremos buscando y contrastando datos en relación a los primitivos lagares hallados de los que tengamos argumentación razonable, hasta el final del siglo XIX,

Figura 28. Tres grandes unidades biogeográficas: Alisiocanaria, Cumbre y Xerocanaria. Fuente: Santana, A. Paisajes históricos de Gran Canaria. Editado: Cabildo Insular de Gran Canaria y ULPGC. Las Palmas de Gran Canaria. 1992.

2 SANTANA, Antonio; MORALES, Guillermo. *Paisajes históricos de Gran Canaria.* Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria. 1992. 1 carpeta ([8] p., [5] h. de lám. col. : fot. col., map., dib. ; 31 x 44 cm.

tiempo en el que los sistemas industrializados son importados y se generalizan y desarrollan de manera natural, perdiendo esta fusión toda connotación singular.

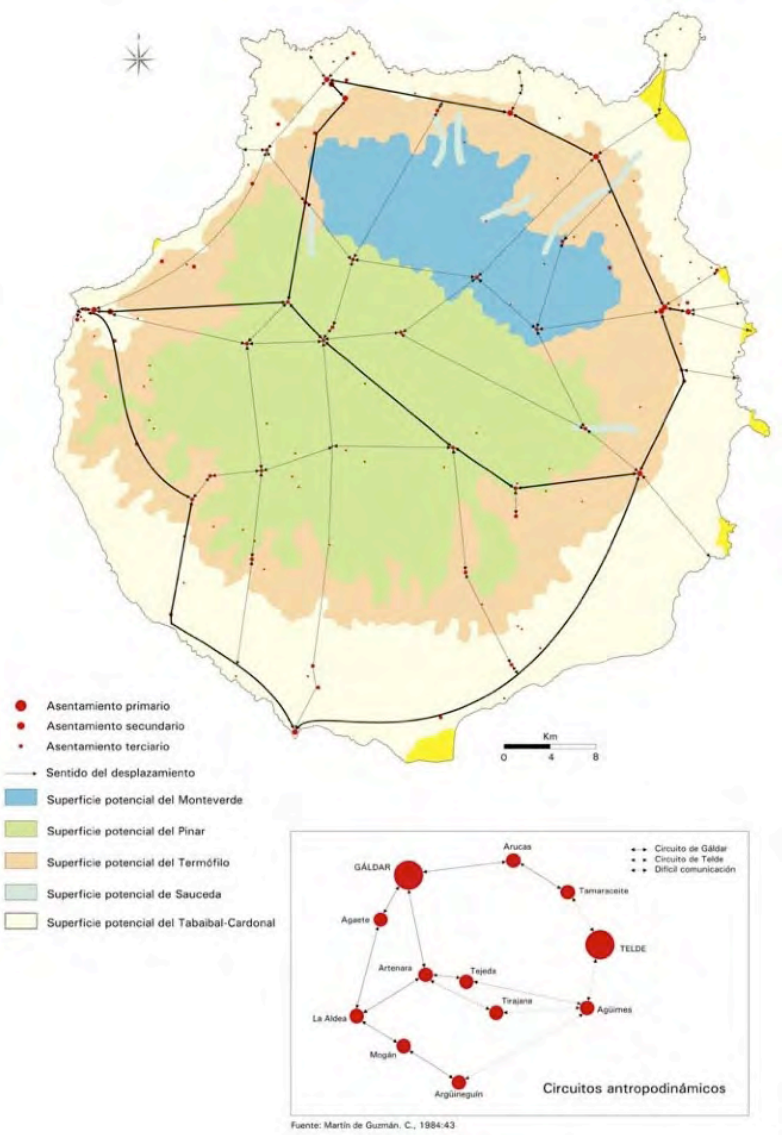


Figura 29. Esquema de comunicaciones de la sociedad preeuropea. Fuente: MORENO, Claudio J. “Articulación territorial en espacios insulares: las vías de comunicación terrestres en Canarias, siglos XVI-XIX”. Directores: Antonio Santana y Guillermo Morales. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Departamento de Geografía, 2005.

CAPITULO I
ALGUNAS PRECISIONES SOBRE CONCEPTOS Y CUESTIONES FUNDAMENTALES.

I.1 INTRODUCCIÓN

El interés y sobre todo la necesidad del presente capítulo surgen en los primeros momentos de la investigación. El estudio que iniciábamos sobre elementos relacionados con el patrimonio del vino, nos obligaba a un mayor conocimiento de este producto, y de su proceso de elaboración artesanal. Por tanto, la lectura de textos especializados, pero sobre todo, la sabiduría que atesoran los bodegueros y los artesanos, se nos antojaron como fuentes del conocimiento imprescindibles, para seguidamente, centrarnos en el tema objeto de este trabajo.

A medida que íbamos profundizando en el "Arte del Vino", las respuestas y las nuevas cuestiones que nos iban surgiendo, nos confirmaron la necesidad de estos textos. Lo que nos ha supuesto emplear más tiempo que el que inicialmente teníamos previsto, pero sin duda, fue necesario el contacto directo con las gentes de los diferentes lugares visitados, siendo de enorme enriquecimiento. Por tanto, las respuestas a las que inicialmente entendíamos como preguntas básicas, fueron generando este capitulo, que hemos supuesto como fundamental para comprender el alcance del legado dejado por los vitivinicultores. En las siguientes líneas trataremos de contestar a las siguientes preguntas: ¿Qué es el vino? ¿Cómo fue su proceso de elaboración artesanal? ¿Es similar al proceso que actualmente se sigue? ¿Qué es la viticultura y la vinificación? ¿Por qué fueron necesarias determinadas construcciones para la elaboración del vino? ¿Qué se entiende por Patrimonio Enológico?

También, dentro de este capitulo de cuestiones y aclaraciones previas, entendimos necesario indagar, al menos brevemente, sobre factores relacionados directamente con los límites geográficos y período temporal que nos habíamos marcado para desarrollar nuestra investigación. Así, entre otros aspectos, debemos tener presente que las Islas Canarias están fuera de las áreas geográficas de producción vitícola. De esta forma debieron salvarse algunos inconvenientes naturales que, superados, no supuso un

obstáculo para que el comercio del vino se convirtiera, durante un significativo período de nuestra historia, en la principal fuente de riqueza económica. Por tanto, entendimos necesario encontrar respuestas a las preguntas siguientes: ¿Por qué las uvas que trajeron los conquistadores se adaptaron perfectamente a nuestro territorio? ¿Cómo y donde se plantaron tanta cantidad de parrales? ¿Cómo y donde se elaboró el vino? ¿En que consiste el legado dejado por los vitivinicultores canarios?

En la búsqueda de las respuestas a estas cuestiones en nuestro ámbito territorial, nos encontramos con vocablos que utilizamos los canarios, y que el resto de los hablantes de nuestro país no usan normalmente. Por tanto, una razón mas se sumaba a la necesidad de este capitulo. Canarias, por su enclave geográfico, asumió históricamente el mestizaje de lenguas de muy distinta procedencia y de grandes cruces en muchas parcelas del saber, y claramente en el planteado para este estudio. Terminología, que dentro de la cultura del vino, ha surgido de los diferentes pueblos que la han "construido", y a la que debemos añadir vocablos que probablemente tienen su origen en el argot marinero.

Antes de entrar en los apartados en los que hemos organizado este capitulo, debemos señalar algunos aspectos relativos a la vid y al vino que probablemente supondría un capitulo más a añadir a este trabajo, pero que hemos entendido que queda fuera de los límites de nuestro estudio.

Así, el vino es un producto milenario, que ha estado presente en todas las sociedades surgidas alrededor de las costas mediterráneas.

Figura I.1. "La copa de vino" acrílico sobre tela de Juan Martínez Guirado (1948)

El vino ha formado parte de la dieta habitual de muchos pueblos y de su mitología. Es posible que algo tenga que ver en ello los diversos y extraños efectos que puede producir su excesivo consumo.

La vid y el vino se encuentran entre los símbolos que han estado presentes en todas las religiones y culturas desde el origen de los tiempos hasta nuestros días. Definimos la vid como:

> *"la planta capaz de brotar de nuevo tras haber permanecido durante el invierno seca e inerte, fue percibida como imagen de inmortalidad, también de renacimiento tras la muerte.."*

y en el caso del vino aceptamos que:

> *"era considerado un elixir sagrado, transmisor de vida y "renacimiento", utilizado en las libaciones rituales funerarias y también como metáfora vinculada al prestigio de la elite social."* [3]

Sin embargo, la cultura del vino ha sido un tema que no ha despertado el interés de los historiadores. De ahí, que el proceso de su elaboración y los diferentes elementos que su producción ha generado, han sido ignorados hasta fechas relativamente recientes.

Otros factores además de los puramente agrícolas y de su importancia social e ideológica, han servido de base para la historia de la viticultura y el vino. Factores económicos como son: las relaciones laborales, los sistemas de cultivo, los métodos de vinificación, la comercialización y su valor como inversión, han condicionado los procesos de producción e intercambio.

Hoy día, apreciar el vino es un signo de cultura, saber descifrar su contenido, su edad y calidad, puede parecer una petulancia improcedente, pero la realidad es que estas cualidades denotan una gran cultura y saber estar. En su degustación entran en acción los sentidos que podemos comparar con la música, la pintura o la arquitectura. Incluso podemos encontrar un maridaje entre el buen vino y la buena

Figura I.2. El triunfo de Baco o Los Borrachos. Diego Velázquez, 1628-1629. Museo del Prado. Fuente: web del Museo del Prado. http://www.museodelprado.es/[consulta:marzo 2012]

3 YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

arquitectura como lo refleja las palabras del profesor Don Alberto Campo Baeza[4] en las siguientes reflexiones sobre una obra:

> *"La Arquitectura, la buena Arquitectura, como el vino, como el buen vino, necesita de una idea con raíces en la Historia, y de un tiempo para hacerla realidad. Un tiempo ineludible para generar aquella idea. Un tiempo imprescindible para madurarla, para desarrollarla, para construirla. Y un tiempo deseable para disfrutarla."*
>
> *"Y para gozar de este asequible prodigio se ha necesitado, se necesita, de un tiempo. La divina ceremonia requiere de un tiempo: el tiempo de disfrutar. Y para llegar a decantar, a crear, aquel preciado líquido, se ha necesitado, se necesita también de un tiempo. Todo el tiempo del mundo y de la Historia. Un contexto, una luz, un espacio, unos materiales, una composición, una idea generadora, una sabiduría!"*

[4] CAMPO BAEZA, Alberto. Paladear el viejo vino de la buena arquitectura. Del tiempo, el Vino y la Arquitectura. *El Croquis (Revista de arquitectura). Madrid, septiembre. 1988*, nº 35.

I.2 ACERCAMIENTO A LA VITICULTURA Y A LA VINIFICACIÓN.

El vino es ante todo un producto agrícola, por lo que su método de elaboración viene determinado, al igual que otros agrotransformados, como el aceite o la sidra, por procesos que se vienen desarrollando desde siglos. Sin embargo, existen pocos cultivos agrícolas cuyo resultado presente una diversidad tan sutil como los de la "vitis vinífera". Esta diversidad se manifiesta de distintas formas y no se debe únicamente a diferencias edafológicas y climáticas, sino que también obedece al trabajo, mediante retoques precisos, de innumerables generaciones de viticultores y vinicultores.[5]

Ya se ha indicado que en la elaboración del vino se pueden distinguir tres fases básicas claramente diferenciadas. Dentro de la viticultura, se enmarcan todas las labores relacionadas con el cultivo de la uva y donde nos detendremos someramente en el ámbito de Canarias. A partir de la vendimia, la vinificación, que aglutina los procesos por los que las uvas se convierten en vino, una vez que se ha realizado el estrujado de estas en el lagar y que desencadenada la fermentación de los azúcares y su transformación en alcohol, se produce la conversión en vino, en la bodega. Un producto listo para su venta y consumo.

Quizás, la definición mas clara y sencilla del vino nos la ofrece Lichine, con estas palabras:

> *"…el vino es un producto natural elaborado únicamente a base de uvas que se han recolectado, transportado al lagar, prensado y dejado en cubas hasta que sus azúcares hayan fermentado y se hayan convertido en alcohol."*[6]

Debemos pues, considerar como el primer elemento básico el fruto. El tipo de uva con su carácter y composición marcan la clase de vino que se produce. La arquitecta e hija de bodeguero, Doña María José Yravedra Soriano[7] lo expresa de la siguiente forma:

> *"La uva encierra en si la potencialidad de las cualidades del vino futuro, por consiguiente, la elaboración consiste en el arte y la ciencia de saber transformar los componentes de la uva en el vino…"*

En el crecer y engordar de la uva, en su cepa, se concentra todo el proceso de la naturaleza, la temperatura, la pluviometría, el tipo de suelo, determinando la clase de vino. Su estructura es compleja, y como señala Gabriel Yravedra:

---

5 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

6 Lichine, A. (1981) Alexis Lichine´s New Encyclopedia of Wines and Spirits, Londres: Cassell. UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

7 YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

"..desde la pulpa con sus azúcares, ácidos, vitaminas, etc. y la prodigiosa composición del hollejo o piel que en diversas capas de células encierra los prolifenoles –familia de sustancias que incluye las materias colorantes y los taninos- así como los aromas primarios peculiares de cada variedad de uva, e incluso da soporte a los agentes de la fermentación o levaduras, adheridas a la pruina de su capa más superficial." [8]

Hemos realizado un dibujo que ilustra la composición de una uva típica, en la que se señalan los distintos productos que se precisan para la elaboración del vino.

Como todo elemento vegetal la "Vitis vinífera" necesita de unas condiciones climáticas para su desarrollo, que han determinado la existencia de una franja vitícola terrestre. Que claramente se representa en un mapa, y cuyos aspectos más relevantes se resumen en el siguiente texto de Tim Urwin[9]:

"La cepa tiene un ciclo vegetativo anual muy característico: permanece en reposo hasta que la temperatura media diurna alcanza los 10ºC. Cuando la temperatura

Figura I.3. Ilustración de la vid o parra (nombre cientifico Vitis Vinifera) Fuente: KÖHLER, Franz Eugen. *Köhler Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbiildungen mit kurz erläuterndem : Atlas zur Pharmacopoea germanica*, 1887.

Figura I.4. Composición de una uva. Fuente: imagen cedida por Don Francisco Ortega

8 YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

9 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

sube en primavera, los sarmientos se alargan rápidamente durante unas ocho semanas. En esta fase florecen las inflorescencias paniculadas, generalmente cuando la temperatura ha alcanzado una media diurna de 20ºC. Tras la polinización y la fertilización cuajan las pequeñas bayas y a continuación comienzan a crecer, primero muy rápidamente y después con más lentitud hasta la fase conocida en francés como véraison (envero). Al llegar a este punto el crecimiento de las uvas vuelve a acelerarse, los niveles de azúcar aumentan, la acidez disminuye y las uvas negras adquieren color. Suele afirmarse que por lo general las uvas están maduras y listas para la recolección cien días después de la floración, pero esta cifra depende mucho del índice de maduración que se precisa para cada tipo de vino…."

"A fin de potenciar el desarrollo fisiológico de Vitis vinífera es preferible cultivarla en zonas con veranos largos y bastantes calurosos e inviernos frescos. Las cepas cultivadas en zonas tropicales son perennes, y la falta de un periodo de reposo vegetativo acostumbra a producir vendimias pobres con uvas de baja calidad. Por consiguiente, suele considerarse (Amerine y Joslyn, 1970; De Blij, 1983; Winkler, 1962) que las mejores zonas vitícolas son aquellas que se encuentran entre las isotermas anuales de 10ºC y 20ºC, las cuales corresponden aproximadamente a las zonas templadas situadas entre las latitudes 30º y 50º al norte y al sur."

Tal como se señalaba anteriormente, dado que el Archipiélago Canario se encuentra fuera de

Figura I.5. Areas geográficas de producción vitícola. Fuente: UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001.

estas latitudes que se señalan, entendimos necesario recoger en este capitulo las razones que motivaron y motivan la inmejorable adaptación de este fruto a nuestro territorio, y que veremos mas adelante.

Existen interesantes estudios que han profundizado en el conocimiento de la afección climatológica al cultivo de la parra, así como:

> *"..la naturaleza exacta de los procesos químicos que se producen en la vinificación,.."*[10]

Pero también, históricamente es conocido la influencia de los terrenos[11], la forma de cultivo, el sistema de poda, el cuidado en la recolección, etc. Factores fundamentales que han sido tratados por diferentes autores en diferentes trabajos de investigación, incluso dentro de nuestro ámbito académico.

Lamentablemente, la enorme sensibilidad de este cultivo a tantos diferentes factores, tuvimos ocasión de comprobarla de primera mano. Y la afirmación de Tim Unwin[12]:

Figura I.6. Paisaje de parral en el mes de febrero. Comarca del Monte Lentiscal. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

---

10 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

11 PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008.509 p.: il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6. Religiosos y monasterios. CLUNY Y CÍSTER: pag.111 " El monasterio de Citeaux estaba situado en la región de Beaune, en la Borgoña; en la Navidad del año 1112, el duque de Borgoña regaló a los monjes blancos, tal era su nombre debido al color de sus ropajes, el primer viñedo que la orden tuvo, en la villa de Meursault……Pero el mayor logro del Císter fue la creación de un laboratorio, quizá el primero de la historia, en el que ensayaron la idoneidad de cada terreno en relación con la uva plantada en él."

12 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

Figura I.7.1. Parrales de la Bodega El Níspero. Villa de Garafía. La Palma. Fuente: elaboración propia.

> *"La calidad y cantidad de la cosecha viene en gran parte determinada por los sistemas de poda y conducción".*

Se cumplió sobradamente en una pequeña bodega artesanal. Así, pudimos constatar como la producción de esta bodega pasó a la mitad del año anterior, tan solo, por una incorrecta poda.

Como se ha indicado, al igual que la poda, los sistemas de plantación y de conducción del parral tienen gran importancia en el proceso vitícola. Necesariamente, se han tenido que buscar los mejores sistemas, que se adapten a las diferentes exigencias, que como hemos visto, determinarán que se obtenga una buena o mala cosecha.

La construcción de los parrales, como se denominan habitualmente en Gran Canaria, adaptados a los diferentes lugares, ha llevado a la construcción de un territorio que le es pro-

Figura I.7.1. Parrales de la Bodega El Níspero. Villa de Garafía. La Palma. Fuente: elaboración propia.

pio, y que presenta características singulares. Diferentes Paisajes del vino, en donde se yuxtaponen los elementos vegetales con las instalaciones y construcciones necesarias para su desarrollo. Paisajes antropomórficos, enormemente dinámicos, que se van transformando a medida que el ciclo vegetativo de la parra se va desarrollando. Así, desde la imagen de unos troncos agrietados, aparentemente secos, va surgiendo en pocos meses una explosión de vida. Que llega a su momento mas álgido, cuando los frutos están maduros y se realiza la vendimia.

A lo largo de la historia, el agricultor canario ha tenido que transformar un territorio imposible de cultivar, pero con unas inmejorables condiciones climáticas, para desarrollar su actividad. Creando unos paisajes de enorme singularidad, con valores naturales y culturales que han motivado en muchos casos su protección ambiental. También, son varias las áreas de cultivos de viñas en casi todas nuestras islas, que están incluidas en Espacios Naturales Protegido. Y donde sin duda debemos destacar el conocido internacionalmente Paisaje Protegido de La Geria, en la isla de Lanzarote.

La transformación de la uva en vino, se inicia en la vendimia. Alcanzada la óptima madurez de los racimos, con el adecuado porcentaje de azúcar que después se transformará en alcohol, viene la corta de la uva y se inicia el largo y delicado proceso de la vinificación. El cuidado en el corte, la selección de racimos en el propio viñedo, la temperatura durante la recolección, etc. son aspectos que se deben tener presentes en este momento y que un famoso bodeguero lo describe:

> *"….como si se recogiesen flores, en el punto justo de madurez y se transporta en cestas o cajas de madera a la bodega".*[13]

También, el conocido periodista en el ámbito enológico Don José Peñín, sobre este primer momento de transformación del fruto, señala en su libro Historia del Vino alguno de los as-

Figura I.8. Paisaje con muros y pozos para el cultivo de la uva. Haría. Lanzarote. Fuente: elaboración propia.

13 YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

Figura I.9. Parrales y vendimia selectiva en La Geria. Lanzarote. Fuente: Revista mass cultura (2008) fotografías de Rubén Acosta y autor

pectos que hicieron famoso al monje benedictino del siglo XVII, Dom Perignon:

> *"Frente a la tradición marcada por los monjes de Citeaux, que pisaban las uvas de cada viñedo por separado para proceder luego a la mezcla de los mostos, Dom Perignon consideraba imprescindible el prensado de todas las uvas de modo conjunto, una vez seleccionadas.*
>
> *…..La uva debe ser vendimiada intacta, con sus pedúnculos, lo más fresca posible, a primera hora de la mañana, evitando el calor, cubriendo, si es preciso, las uvas recogidas con un trapo húmedo. En el mismo viñedo, extendidas en bandejas de mimbre, se eliminan las uvas podridas o estropeadas, se limpian de hojas y se llevan a la prensa, que ha de estar situada cerca de los viñedos, para*

Figura I.10. Llegada de la vendimia al lagar. Tabla pintada a mano con imagen del "Teatrun Sanitatis". Fuente: EL TALLER DE SARIN. [en línea] La sociedad medieval y el vino. http://www.eltallerdesarin.com [diciembre 2012]

> *evitar los problemas que el trasiego acarrea…"*[14]

La uva debe llegar en óptimas condiciones, sin sufrir aplastamientos, hasta el lagar, dado que si fluye una parte del mosto, comienza una fermentación espontánea, que puede suponer el fracaso de la cosecha, por lo que el proceso de fermentación no debe iniciarse hasta que llegue al receptáculo donde se vaya ha producir el estrujado.

Como ya hemos señalado, la temperatura durante la recolección es muy importante, en zonas cálidas es preferible realizarla de noche o de madrugada. Bastante habitual es escuchar relatos, donde se comenzaba de madrugada y a media mañana ya tenían el lagar y aparejos limpios para el día siguiente. También son varios los casos, todavía hoy en día, de bodegueros que nos hablaban, con gran alegría, de organizar vendimias nocturnas. Sin duda que la vendimia y su estrujado, sigue siendo la gran fiesta del vino.

El proceso de fermentación de los mostos es la fase más importante de la vinificación, así lo recoge el dicho popular:

> *"de tal fermentación, tal vino".*

Las Normas Prácticas para la Elaboración de Vinos en Canarias en el apartado referido a la Fermentación de los Mostos, explica de una forma muy sencilla este "mágico" proceso:

> *"En la fermentación cabe distinguir dos fases o etapas. La primera o fermentación "tumultuosa" se inicia poco después de la pisa y puede llegar hasta veinticinco o treinta días. Durante la misma el mosto burbujea y se le oye fácilmente.*
> *La segunda fase de la fermentación, llamada "lenta" se inicia a continuación de la anterior. Durante ella la actividad del mosto es difícil de apreciar."*[15]

Profundizando mínimamente en el conocimiento de este singular proceso, vemos como a lo largo de la historia ha existido un total desconocimiento de este fenómeno hasta prácticamente la segunda mitad del siglo XIX. En palabras del geógrafo Tim Unwin:

---

14 PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008. 509 p.: il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6.

15 ARMAS, R.; AYERRA, P.; LOPEZ, M. Normas prácticas para la elaboración de vinos en Canarias. Gobierno de Canarias. Consejería de agricultura, ganadería, pesca y alimentación. *Cuadernos de divulgación*. Núm. 1/86 CD. 29 p.

"Se sabía que la uvas prensadas, al fermentar, se convertían en vino, y que si se exponían los vinos al aire durante un tiempo se volvían imbebibles, pero no había explicación para estos procesos."

En general, la fermentación del mosto desde el punto de vista científico de la química moderna, no despertó un especial interés hasta las últimas décadas del siglo XVIII, hasta que Laurente de Lavoisier, científico que en palabras de Manson fue quien por primera vez se interesó por ello, a partir de entender que:

"la ciencia de la química rompió sus últimas amarras con el pasado alquimista".

Así, Lavoisier:

"…estableció que el azúcar era un compuesto formado por carbono, hidrogeno y oxígeno y determinó que el azúcar presente en la substancia que fermenta se descompone en alcohol y en ácido carbónico."

Napoleón III a mediados del siglo XIX ordena a Louis Pasteur, considerado como el padre de la Enología, que investigue el porqué se deterioraban tantos litros de vino antes de su consumo. Así, el famoso químico francés, en palabras de Tim Unwin:

Figura I.11.1. Depósitos de fermentación en Bodegas Tamanca. El Paso. La Palma. Fuente: elaboración propia.

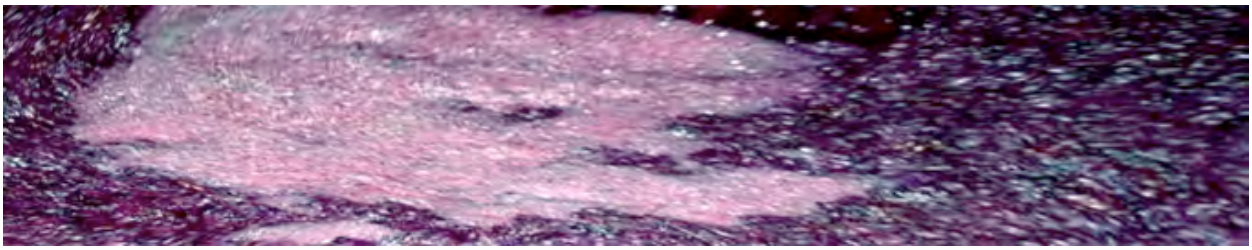


Figura I.11.2. Capa superficial producto de la fermentación. Fuente: Bodegueros manchegos. [en línea] www.entredosamores.es [febrero 2013]

"..inició una serie de experimentos alrededor de 1850." " ..que se publicaron por primera vez en 1866 y posteriormente en una segunda edición en 1875."

"Pasteur reveló que el vino se deterioraba fundamentalmente a resultas de la acción de microorganismos, y que era posible matarlos calentando el vino a 55ºC en ausencia de oxigeno. Pero su trabajo fue mucho mas lejos; Pasteur definió el papel de las levaduras, estableció la distinción entre procesos aeróbicos y anaeróbicos, y describió los productos de la fermentación alcohólica. Además, también demostró que el envejecimiento del vino se debía a la presencia de pequeñas cantidades de oxigeno. Desde entonces han tenido lugar numerosos cambios en lo métodos de fermentación y crianza del vino, de modo que ahora es posible controlar mucho mejor todas las fases de la vinificación. Los principios básicos de la fermentación alcohólica son relativamente sencillos: el azúcar de las uvas se convierte en alcohol mediante la acción de las levaduras." [16]

Pero, además de las levaduras, como señaló en sus investigaciones Pasteur, existen dos tipos de bacterias que desempeñan una importante labor durante las tres fases de la vinificación:

"...la conversión del azúcar en alcohol por la acción de las levaduras; la conversión de etanol (alcohol etílico) en ácido acético por la acción de las bacterias del ácido acético, y la conversión del ácido málico en ácido láctico mediante la acción de cepas de bacterias presentes en el ácido láctico."

Las levaduras, tal como se refleja en el dibujo realizado de la uva, se encuentran de forma natural en los hollejos de la uva, (adherida a la pruína) cerca de los pedúnculos, de los estomas y de magulladuras en la piel del fruto. Por lo que, hasta que no se rompe y la levadura penetra en el interior de la uva, no comienza el proceso de fermentación.

En esta fase inicial para que se produzca rápidamente la multiplicación del hongo (normalmente del género Sacharomyces) y pueda llevarse acabo la fermentación alcohólica, momento donde se aprecia claramente el burbujeo en el mosto por el desprendimiento del gas carbónico y calorías, es necesaria la presencia de oxigeno.

16 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

Comenzada la fermentación, las dos clases de bacterias que actúan pueden llegar a estropear los mostos y el vino joven. Las primeras que actúan, las bacterias acéticas son aerobias, por tanto impidiendo la entrada de oxigeno al recipiente que contenga el vino, podemos evitar su actividad, es decir impediremos la conversión del etanol en ácido acético, conocido comúnmente como vinagre. Para lo cual es muy importante realizar la acción que se conoce en el argot bodeguero como bajar el sombrero.

Esta es una capa que se forma durante la fermentación de los vinos tintos de manera natural en la superficie del mosto, de bastante dureza, compuesta por hollejos, pepitas y escobajos, donde la acción de las bacterias acéticas se puede desarrollar fácilmente, y que debe mantenerse húmedo durante toda la fermentación, por lo que se deberá romper mediante algún utensilio, o bombeando el mosto continuamente por encima.

Para prevenir el picado acético que se puede producir durante la fermentación y en la posfermentiva, se realiza el **sulfitado** o adición de anhídrido sulfuroso al mosto, que se debe mezclar muy bien y en una dosis apropiada según el tipo de vino y estado sanitario de las uvas. Es posible que finalizada la fermentación se produzca la acetificación debido a la presencia de oxigeno, por lo que es fundamental impedir que entre el aire en las barricas u otros contenedores del vino, de ahí que se deban mantener siempre llenos. En esta fase, la frase mas repetida por los bodegueros es que *"el aire es el mayor enemigo del vino"*.

Figura I.11.3. Proceso de fermentación. Bodegas Fontanas. Fuente: Bodegas Fontana. [en línea] http://www.bodegasfontana.com [consulta febrero 2013]

La transformación del ácido málico en ácido láctico que realizan las bacterias lácticas es el principal papel que estas realizan en la vinificación, que contrariamente a las bacterias acéticas se desarrolla mejor en presencia de pequeñas cantidades de oxigeno.

> *"Este proceso produce un ácido monocarboxílico a partir de un ácido dicarboxílico, lo cual provoca una disminución en la acidez del vino (Fornachon, 1957); el anhídrido carbónico (CO2) que se produce en esta reacción también puede gasificar ligeramente el vino si la fermentación tiene lugar en la botella."*[17]

La fermentación alcohólica es mucho mas compleja de lo que hemos expuesto, en ella se

17 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

producen otras reacciones químicas en las que intervienen enzimas y otros compuestos, que han sido investigadas por importantes autores. También hemos señalado la generación de energía calorífica en este proceso, pues supone un aumento en la temperatura del mosto, que afectará a su graduación alcohólica y al sabor del vino.

Está bastante extendido entre los enólogos y vinicultores, que en las zonas con climas cálidos, y sobre todo para la producción de vinos blancos, la fermentación se debe realizar en frío. Por lo que, este proceso actualmente se realiza en depósitos de acero inoxidable construidos con una doble camisa por la que se canaliza agua a diferentes temperaturas, lo que permite su control. Durante décadas y siglos anteriores estos depósitos eran de formas y materiales diversos, característicos de cada región. Así en Gran Canaria, hemos estado, como ya veremos mas adelante, en el interior de alguno de gran singularidad donde el control de la temperatura tuvo especial importancia.

Como hemos señalado, es esencial que las uvas lleguen a la bodega cuanto antes y en perfectas condiciones, y suele cada vez ser mas habitual, incluso en bodegas de mediana producción, que entren en cámaras frigoríficas.

Las cuales, mantendrán el resultado de la vendimia a una temperatura idónea hasta el momento de su estrujado. Proceso que actualmente se realiza en la misma bodega, mediante alguno de los diferentes tipos de prensas industriales y de la que saldrá definitivamente el mosto a los depósitos de fermentación.

Figura I.12. Vendimia artesanal en Lomo La Palma. Valleseco. Gran Canaria. Fuente: imagen cedida por Yolanda González.

Para finalizar con los que hemos entendido como aspectos mas relevantes de la vinificación, señalar que además existen diferencias en este proceso para el vino blanco y el tinto, tal como se esboza en el siguiente texto de Doña María Yravedra:

> *"En la primera, se prensa la uva, previo estrujado o no, con el fin de extraer el mosto, sin que pase al mosto un exceso de sustancias del hollejo que lo embastecerían. Sin embargo, la vinificación en tinto, una vez pisada o estrujada la uva, el mosto fermenta conjuntamente con el orujo durante varios días, para que el alcohol, durante su formación, disuelva más fácilmente los taninos, la materia colorante y los aromas que están en el hollejo. Luego se separa el vino del orujo, para prensar de nuevo este último y extraer parte del mosto que lo empapa. Normalmente se unen estos dos vinos, el de yema y el de la primera prensada."*[18]

18 YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

Pero, hasta no hace mucho tiempo, este complejo proceso se realizaba fundamentalmente en los lagares. Este era el lugar destinado a recibir la vendimia y elaborar mediante el estrujado el mosto y donde se solía producir la primera fermentación. Un espacio y receptáculo donde se desarrollaba una dinámica actividad, en un corto espacio de tiempo, por razones que se han expuesto. Y al que, necesariamente debía llegar la uva en perfectas condiciones, lo mas rápidamente posible, a una temperatura optima, para que el proceso de fermentación no se iniciase y pudiera suponer el fracaso de la cosecha.

Como hemos visto la ubicación del lugar donde se vaya a producir el estrujado de la uva, en relación al viñedo, puede suponer el éxito o no, de toda una cosecha. Así en territorios o zonas donde esta comunicación no fuese muy buena, como es el caso de nuestras islas y en concreto de Gran Canaria hasta el siglo XIX, los lagares se construían junto a los cultivos. No así las bodegas, dado que una vez superada las primeras fases de la vinificación, su transporte cuidando la temperatura no suponía riesgo. Por tanto, la vinculación de la viña y el lagar, los espacios de cultivo y de inicio del "camino del vino" han estado a lo largo de la historia siempre presentes hasta la actualidad.

La vinificación ha estado siempre íntimamente vinculada a las actividades agrarias, en el sentido de que durante siglos, y al igual que en el caso de otros agrotransformados, fueron los propios viticultores los que efectuaron la primera transformación de la uva en vino. Sin embargo esta estrecha relación no siempre existió, ni existe y tal como apunta Don Juan Pan-Montojo:

"debe ser matizada en cuatro sentidos:

Figura I.13. La vendimia de Noé.

- *en primer lugar, no todos los cultivadores de viñas elaboraban vino o al menos no todos vinificaban toda su vendimia; había viñadores que vendían parte o la totalidad de su uva a otros cosecheros y había, por lo tanto, casas que vinificaban cantidades de uva superiores a las que vendimiaban;*
- *en segundo lugar, la existencia de rentas en especie conducía a la acumulación de uva en manos de personas e instituciones no viticultoras, que sin embargo sí realizaban la vinificación;*
- *en tercer lugar, algunas comunidades aldeanas vinificaban en común, repartiendo el vino obtenido en función de la uva aportada;*
- *por último, había un número importante de mayoristas de vino que, pese a no encargarse de la elaboración de vino, sí transformaban el vino adquirido, bien fuera por su mero añejamiento, bien, sobre todo, mediante la adición de sustancias varias (encabezamiento con aguardiente, aromatización, clarificación…) y la mezcla de vinos."*[19]

Por tanto, a pesar que la vitivinicultura se desarrolla como una actividad relativamente integrada, se puede hablar de un cierto grado de separación entre el cultivo de las viñas y la vinificación.

Desde el primer momento que decidimos el tema a desarrollar en el trabajo de investigación que ahora se presenta, vimos la necesidad de conocer de primera mano, el proceso completo de elaboración del vino. Conocerlo des-

Figura I.13.2. Prensado de la uva. Fuente: Máquinas del Renacimiento.

de una perspectiva lo mas artesanal posible, en definitiva tener un acercamiento, a pié de tajo, de estos dos magníficos y desconocidos mundos de la viticultura y la vinificación.

Como se expone en el capítulo en el que se desarrolla la metodología seguida en la realización del presente trabajo de investigación, en todo momento se ha seguido un proceso de ir y venir, desde los textos al trabajo de campo, contrastando la información obtenida en uno y en otro ámbito. De esa manera tuvimos la enorme suerte de que la toma de datos en el exterior se convirtió en el encuentro con los lugareños, personas mayores y entrañables que nos contaban con enorme generosidad sus experiencias y costumbres. En algunos de los casos encontramos una estrecha colaboración con los bodegueros. Uno de ellos nos permitió

19 PAN-MONTOJO, Juan. "Industrialización y vitivinicultura en España, 1760-1900 : Una visión de conjunto". [en línea].Universidad Autónoma de Madrid. http://www.unizar.es/eueez/cahe/panmontojo.pdf[consulta: 14 enero 2013]

acompañarle en el desarrollo de ambos procesos.

Con todo ello podemos decir y agradecer que se haya realizado un auténtico "trabajo de campo", tanto en el viñedo como en la bodega, donde hoy en día se realiza todo el proceso de la vinificación.

Hemos pateado y convivido con todas las fases del proceso, la conducción de la parra, la poda, el tratado con azufre, la comprobación del estado de madurez de la uva, el análisis del grado de azúcar, la recolección del fruto en el momento adecuado, despalillando, supervisando la 1ª fermentación, estrujando para la obtención del mosto, bajando el sombrero, supervisando la 2ª fermentación, catando, trasegando cuando fue necesario, embotellando y finalmente, realizando el autentico fin de este completo y maravilloso mundo, degustando en la propia bodega el magnífico vino que "habíamos" elaborado.

El desconocimiento científico que ha existido en todo el proceso de elaboración del vino se refleja también en los instrumentos y utensilios empleados y su escasa evolución. Un modo de hacer tradicional y artesanal que en el arte del vino se ha mantenido durante siglos y que hasta fechas relativamente recientes se han utilizado los mismos tipos de lagares y prensas, así como los depósitos para la fermentación vinosa. Aún hoy en día, algunos bodegueros, siguen estrujando la uva en antiguos lagares y "durmiendo" el mosto en toneles de madera, no solo en su etapa final, sino también en las etapas previas, antes de la salida al consumo o la venta. Por tanto, todavía podemos encontrar en nuestras islas, vino elaborado prácticamente con los mismos métodos y maquinarias que se usaron hace 500 años.

Es bastante probable que las primeras operaciones de estrujado de las uvas, se realizara bajo el propio parral. La estructura vegetal que sostenía las uvas que se vendimiaban proporcionaban grandes beneficios. Podemos leer en palabras de Doña María José Yravedra:

> *"..además de tamizar la luz y suavizar la temperatura, y proteger de la lluvia al mosto y vendimiadores, era idónea para la ventilación del gas carbónico que se desprendía durante la primera fermenta-*

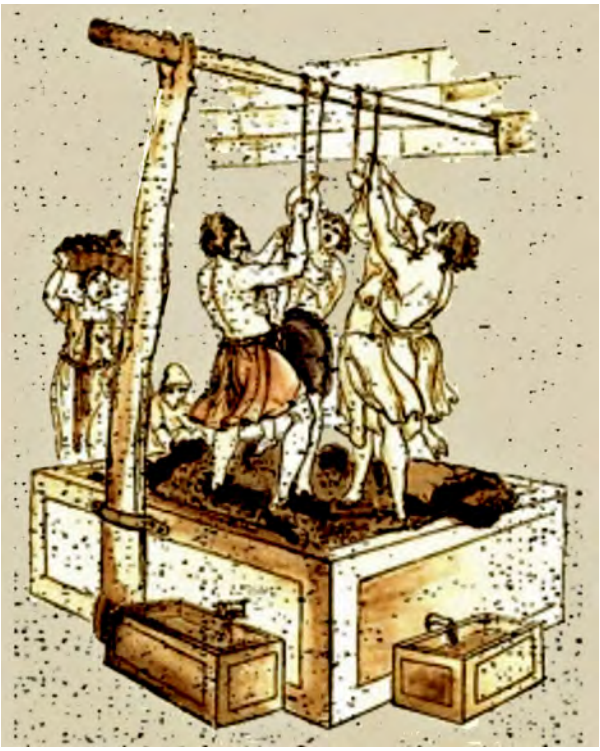


Figura I.14. Ilustración del pisado de la uva en la época romana.

ción del mosto, por lo que servía temporalmente para albergar las primitivas labores de la primera fase de vinificación."[20]

Con el término de bodega, como señala la arquitecta Doña María José Yravedra Soriano en su magnifica tesis doctoral, se denomina:

" … a todo el conjunto de espacios arquitectónicos donde se lleva a cabo la elaboración y crianza del vino, y de ahí la profusión de sinónimos, que en realidad responden a los diversos espacios y elementos de los que se compone."[21]

Entre los diferentes espacios y elementos que de forma generalizada incluimos en la denominación de bodega se encuentra el lagar. El lagar que en ocasiones puede reducirse a un conjunto pequeño de recipientes, encierra ese misterio de transformar la uva, como fruta, en un producto, el mosto, formado por la mezcla del extracto de varios elementos, que van a imprimir unas características propias a cada vino.

La utilización del lagar se producía en los meses de septiembre y octubre. Dentro del complejo proceso de elaboración del vino ocupaba muy poco tiempo, pero era el momento de mayor actividad de todo el proceso, y donde el tratamiento a las uvas requería el máximo de cuidados, que garantizaran un buen resultado final del producto.

Las funciones de contener y estrujar generaron la forma y características constructivas del lagar, así como del espacio que lo albergaba cuando este se ubicaba en el interior de una edificación.

El proceso del estrujado de la uva en el lagar para la obtención del mosto, no se realizaba antiguamente siempre igual. Es cierto, que en general podemos hablar de una primera fase, que en algunos casos es la única, denominada el pisado, y probablemente la mas conocida del proceso vinícola, realizado por la fuerza humana, y una segunda donde se busca sacar mayor rendimiento al producto obtenido mediante la utilización históricamente de una extraña y variada maquinaria, la cual forma parte importante de nuestro estudio, "la prensa de vino".

El estudio del pisado de la uva abre un interesante camino de investigación, en el cual no entraremos, pero que sin duda será objeto en un futuro no muy lejano de algún documento. La uva se ha pisado tradicionalmente con el esfuerzo humano desde los orígenes de la historia del vino. Ha sido una dura tarea en la que se ha buscado para realizarla, con mayor eficacia, algún tipo de entretenimiento. Así hemos hallado estudios realizados sobre la utilización de música, a partir de los ritmos desarrollados en el trabajo, haciendo que los movimientos se conviertan en danza. Curiosamente en el trabajo de campo, un reconocido bodeguero de nuestras islas nos hablaba de la importancia del pisado de la uva, y como

---

20 YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

21 YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

este debía mantener un determinado ritmo con un movimiento de pies nada arbitrario y anárquico.

Al margen de estos aspectos, el pisado de la uva tenía sus propias reglas, alguna de los cuales se refleja en las diferentes representaciones de ese momento y que han llegado hasta nuestros días. Mantener el equilibrio dentro del lagar se convertía en un verdadero problema, de ahí que veamos en varias ilustraciones en diferentes épocas de la historia del vino, la necesidad de los pisadores de contar con puntos de apoyo. El pisador se agarraba a cuerdas ubicadas sobre el lagar. Si el lagar poseía prensa los trabajadores se apoyaban en la viga mientras realizaban la "danza". O tal como se reproduce en las representaciones romanas, o mas recientemente en una pisada de uvas en Portugal, se apoyaban unos con otros.

El lagar es el lugar de relación entre el viñedo y la bodega, entre la uva y el vino, entre lo agrícola y lo industrial. El hecho de que en el lagar se realice la fase más breve y de mayor actividad, viene a poner de manifiesto lo imprescindible de este lugar. Es aquí, donde se vierte el resultado del largo proceso vitícola, y comienza el otro largo proceso de transformación química del producto agrícola.

Por ello, es el lagar el lugar alrededor del cual gira la celebración y la fiesta como parte de la cultura del vino. Siendo "el lagar" un pequeño eslabón del inmenso y mágico mundo de la elaboración del vino nos obliga a establecer las precisiones y conceptos fundamentales a las que hemos querido referirnos con el enunciado de este capítulo y que deben tenerse como sabidas.

I.2.1 VITIVINICULTURA EN CANARIAS. PAISAJE Y CULTIVOS EN CANARIAS.

Son varios los aspectos de carácter general relacionados sobretodo con la viticultura que no hemos tratado en el apartado anterior por entender que no son relevantes para el estudio que se presenta. Sin embargo, dada la especial incidencia que tuvo para el desarrollo de este cultivo en nuestras islas y para la formación de su Paisaje, entendemos necesario adentrarnos al menos mínimamente en su estudio dentro de nuestro ámbito geográfico mas cercano.

Como es conocido, el Archipiélago Canario por su situación geográfica, está fuera de las zonas de producción vitícola. Nuestras islas están situadas geográficamente entre el 27º y 29º de latitud Norte. Sin embargo, podemos apreciar los viñedos de Icod de los Vinos o Tacoronte en Tenerife, de igual modo que podemos degustar los vinos obtenidos de los parrales del Monte Lentiscal en Gran Canaria y presumir del paisaje y la producción de la comarca de La Geria en Lanzarote.

Todo ello nos permite afirmar que es posible la producción de uvas con éxito en latitudes más cercanas al ecuador de las señaladas, cuando se dan unas condiciones adecuadas de humedad y temperatura más frescas, tal como ocurre en las vertientes septentrionales de nuestras islas, que como es sabido están irrigadas por la humedad de los vientos alisios.

Lo que nos capacita a contar aún en algunas zonas de nuestro territorio con una masa forestal cuyo origen se remonta a la era Terciaria.

Figura I.15. Bosque de Laurisilva. Garajonay. La Gomera. Fuente: sitio web rodamons.net.

Estas condiciones climáticas, unidas a que el relieve insular se caracteriza por sus laderas y lomas cálidas y de suaves pendientes nos caracteriza como localización singular. Esta morfología unida a la diversidad y características de suelos volcánicos y de los climas locales y particulares, favorecen el desarrollo de las vitáceas.[22]

Así, es fácil entender como este cultivo se adaptó a las tierras y clima de Canarias, como lo demuestra el conocido texto de Viera y Clavijo:

> *"Las parras, traídas a estas islas por su conquistadores y pobladores hallaron un clima y un suelo lo más oportunos para su prosperidad; porque los terrenos secos, ligeros, pedregosos, areniscos, mezclados de lava de volcán desmenuzadas, y que se levantan en cerros, colinas, lomas y laderas, son las que ordinariamente producen los mejores vinos…."*[23]

Figura I.16. Vertientes septentrionales de nuestras islas irrigadas por la humedad de los vientos alisios. Fuente: Foto de la CRDO Ycoden Daute Isora (pag. del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria) y elaboración propia.

22 MACÍAS, Antonio M. El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia. *Ería. 2005*, núm. 68, p.351-364

23 VIERA Y CLAVIJO, José de. *Diccionario de historia natural de las islas Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria : Imprenta de La Verdad ; Las Palmas de Gran Canaria : Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria, 1866-1869. 2 v ; 23 cm.

Figura I.17. Parral alto con uvas en el mes de abril. Finca Las Longueras. Valle de Agaete. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Este insigne autor, en otra parte de su misma obra, señala:

> *"Como las vides encontraban unos collados por la mayor parte ligeros, pedregosos y cargados de sales y azufres, hicieron unos progresos tan monstruosos, que excedieron las mismas esperanzas de los vinateros."*[24]

Por lo que, cuando los colonos europeos introdujeron en el siglo XVI el cultivo de la vid y descubrieron que las técnicas traídas de sus lugares de origen no daban lo esperado en estas, ya que las parras crecían demasiado vigorosas y se aventajaban muy pronto, tuvieron que ensayar nuevos sistemas de poda y de conducción de la planta, atendiendo para evitarlo incluso a las variedades importadas. Estas han supuesto un importante patrimonio enológico a nivel europeo, ya que, por razones aún no estudiadas o resueltas, la filoxera que atacó en el siglo XIX a toda Europa, eliminando todas las cepas que para entonces eran las de uso frecuente en aquellas latitudes, no afectó a Canarias. Por tanto, tenemos variedades de cepas que dejaron de existir en el Viejo Continente, o que fueron injertadas sobre raíces de parras americanas.

Las fuentes consultadas señalan que la primera cepa plantada, al menos en Gran Canaria, en la zona de Telde, a mediados del siglo XIV fue la fogoneu, considerada como la variedad tinta autóctona de Mallorca. Sin embargo, como ya se ha indicado, esta no tuvo continuidad y en poco tiempo parece que dejó de ser cultivada.

Los autores que han estudiado los documentos históricos realizados en diferentes épocas no recogen datos sobre los tipos de uvas plantadas después de la conquista y hasta finales del siglo XVIII en Canarias. Como señala Don Guillermo Camacho y Pérez Galdós en su artículo sobre "Cultivos de Cereales, viña y huerta en Gran Canaria"25, producto del estudio de numerosas actas notariales y otros documentos vienen a coincidir y a afirmar que:

> *"No hay mención de tipos diversos de vid ni del sistema de poda a que se sometía."*

No obstante, son varios los autores que recurren a los textos de Don José Viera y Clavijo, y

24 VIERA Y CLAVIJO, José de.*Noticias de la historia general de las Islas Canarias*. Ed. definitiva. Santa Cruz de Tenerife : Goya, 1950-1952. 3 v. : il. ; 26 cm.

25 CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, Gullermo. Cultivos de cereales, viña y huerta en Gran Canaria. *Anuario de Estudio Atlánticos*. 1966, núm. 12, p. 223-283.

otros autores, como Don Andrés de Lorenzo-Cáceres que señalan que en los siguientes lustros después de la conquista se plantaron diferentes variedades de parras entre la que señalan y nombran: la listán, la albillo (conocida también por "uva perruna"), la negromolle, la quebrantatinajas ("turmas de gallo" o "tetas de vaca"), la almuñécar, la bermejuel, etc. sin contar con la más famosa e importante, nuestra singular, "la malvasía."[26]

En la actualidad, sin duda, sigue siendo la Malvasía el grupo de variedades más significativo de los vinos canarios. Cuyo nombre según las fuentes consultadas proviene de la Grecia clásica :

> *"…deriva de Monemvasia, un antiguo puerto comercial en Grecia. El primer documento escrito sobre el vino de Malvasía data de 1214, en Éfeso (Grecia), referido a un vino llamado Monovasia o Monemvasias. La extensión de este término está vinculado con un activo comercio de vino durante la Edad Media, especialmente por lo venecianos, que empezaron a navegar con "vino de Malvasías" en 1278.*
>
> *En España la referencia más antigua al vino de Malvasía (Gual Camarena 1968 en Rodríguez- Torres et al. 2006) se refiere al vino griego o malvasía que entró en Alcira (Valencia) en 1318 (Rodríguez-Torres et al. 2006)."*[27]

Figura I.18. Racimo Albillo de la Comarca del Monte Lentiscal. Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: GONZÁLEZ, S.S.; et al. Caracterización agronómica y potencialenológico de cinco variedades minoritarias de vid en Canarias. [en línea] Revista digital industria vitivinícola. http://www.interempresas.net [consulta 12 febrero 2013]

La parra, ya hemos indicado que se trata de un cultivo agrícola enormemente sensible a cualquier factor, siendo, los métodos de conducción, o de enmaderar, relevantes y son el resultado de las experiencias cosechadas por los viticultores en la búsqueda de la mejor adaptación del fruto a las condiciones climáticas y ambientales.

---

26 Citado por BÉTHENCOURT, Antonio de. *Canarias e Inglaterra : el comercio de vinos (1650-1800).* Las Palmas de Gran Canaria : Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991. 147 p. ; 21 cm. ISBN: 8485628845

27 ARRANZ, C., RUBIO, J.A., ORTIZ, J.M., MARTÍN, J.P., YUSTE, J. "Malvasía Castellana: identificación, distribución e importancia en Castilla y León." [en línea] http://www.fceye.ull.es/malvasia/doc [consulta:16 enero 2013]

Figura I.19. Sistema de conducción de la parra actual en espaldera y sistema descrito en el siglo XVIII. Fuente: elaboración propia.

En la actualidad el método de conducción por espaldera está bastante extendido en Canarias. Consiste en dejar en el parral un tronco largo y varios sarmientos conducidos desde alto, sobre un soporte de alambre u otro apoyo semejante. Curiosamente, un autor del siglo XVIII, cuyo texto recoge Don Manuel Lobo comentaba su visión de los parrales, que entendemos no se aleja mucho del sistema por espaldera que se aplica actualmente:

> *"Pero la causa más visible de la generosidad del malvasía es el modo de cultivarlo, y de vendimiarlo. Las vides están dispuestas por calles a modo de parrales a la altura como una vara, y encontrándose los sarmientos en longitud, caminando las puntas de unos a encontrar las cabezas de los otros. Atan con juncos estos líos, y los sostienen con orquillas clavadas en la tierra. Quedan pendientes algunos racimos, y desde mediados de mayo les quitan alguna pampana porque los bañe bien el sol…."*[28]

Es conocido que tradicionalmente han existido otros métodos, que en algunos casos aún se siguen utilizando. En este sentido Don Pedro Miguel Martínez Galindo señala:

> *"Por viñas se entienden aquellas cepas de sarmientos cortos y de forma redon-*

28 British Library, The departament of Manuscripts, additional, leg. 2590, fs. 67 r. y v. Citado por LOBO, Manuel. El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI. Las Palmas : Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. 1990. 316 p. ; 29 cm.

Figura I.20. Paisaje agrícola de bancales en San Antonio. Valle Gran Rey. La Gomera. Fuente: Sitio web rodamons.net http://www.rodamons.net/index.php/component/content/article/7-mis-viajes/56-la-gomera [consulta: 12 febrero 2013]

deada, es lo que se conocía como "cepa Redonda" al modo castellano por ser precisamente en el reino de Castilla donde predominaba. Sin embargo, los viñedos en forma de parrales, viñas parrales o latadas suponía el permitir una mayor longitud a los sarmientos sostenidos por maderas (tricias y horquetas). A esta estructura se le denominaba frecuentemente con él término de origen portugués latada (derivado de latas, que eran las maderas que sostenían las tejas de las casas)."[29]

Este mismo autor en su libro La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI, recoge en algunos documentos de aquella época referencias de como debía ser el parral, en especial su altura y elementos de sostén. Así, en un contrato se indica:

"aprovechar de los morosos y majanos de piedra para asentar las triças (tricias)

[29] MARTÍNEZ, Pedro M. *La vid y el vino en Tenerife : en la primera mitad del siglo XVI.* La Laguna : Instituto de Estudios Canarios.; La Laguna : Comisión del V Centenario de la Fundación de La Laguna, 1998. 952 p. ; 23 cm. ISBN: 84883662488

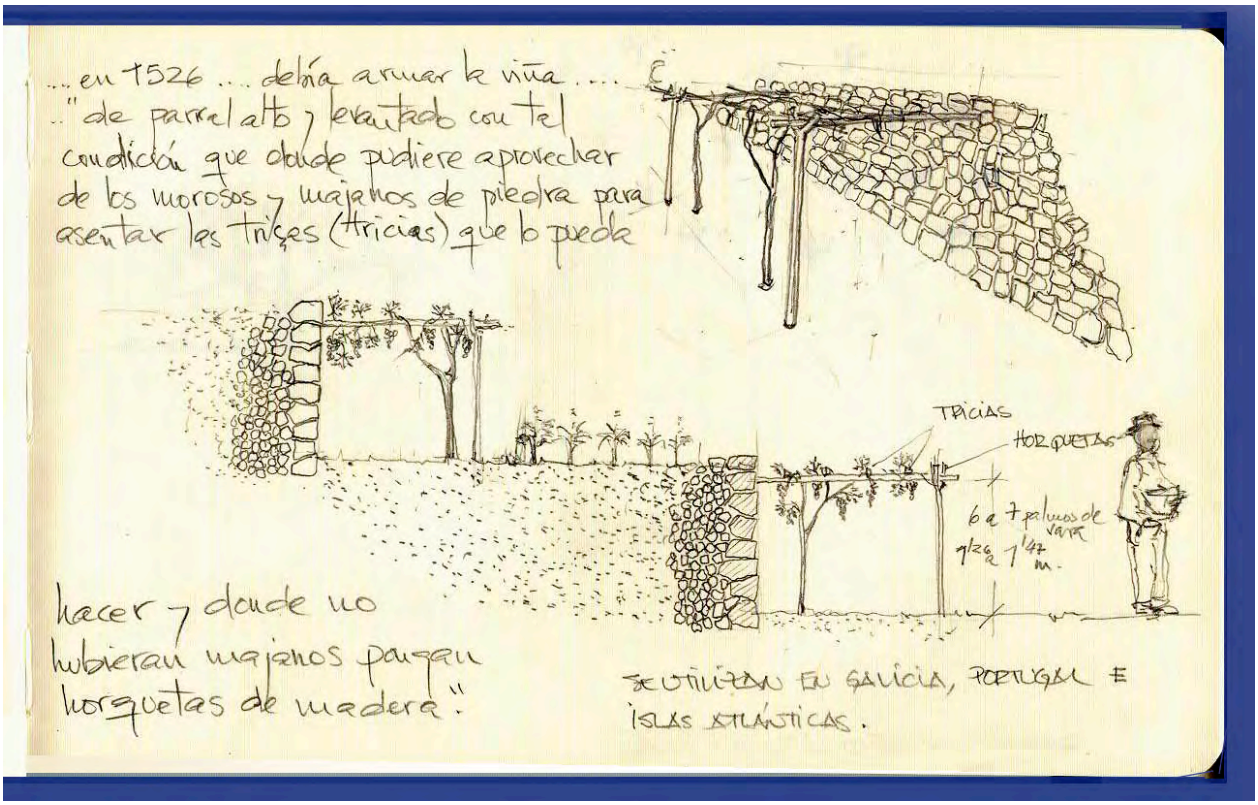


Figura I.21.1 Sistema de conducción en latada aprovechando los muros de los bancales. Agricultura promiscua, diferentes cultivos en la misma terraza. Fuente: elaboración propia.

que lo puedan hacer y donde no hubieran majanos pongan horquetas de madera."

Este sistema de aprovechar los muros de piedra para sostener las latadas, los podemos observar en varias islas de nuestro archipiélago, así como en Madeira y algunas zonas del Norte de la Península Ibérica. Muros de piedra que tienen su origen en la ocupación de los terrenos con pendientes, mediante la construcción de bancales, una vez que se

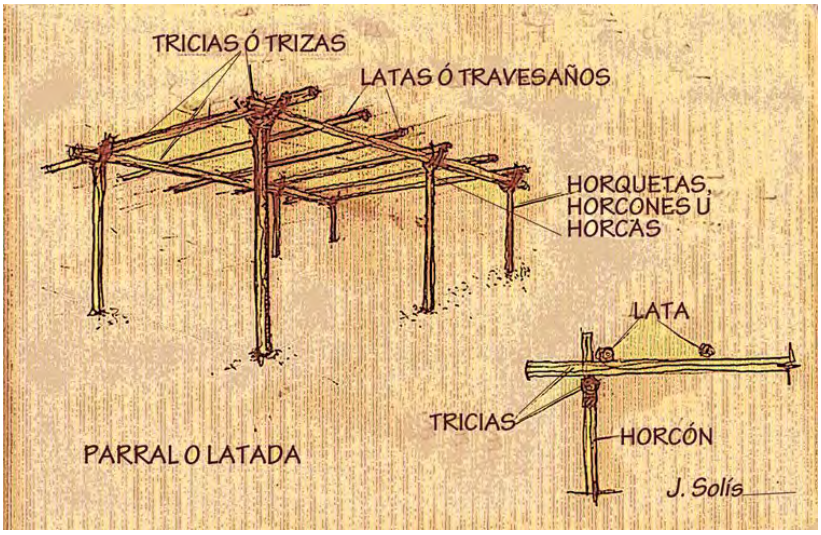


Figura I.21.2. Elementos que componen el parral o latada. Fuente: elaboración propia.

ocuparon las zonas llanas. Estos han generado paisajes agrícolas abancalados de gran belleza y singularidad en casi todas las islas, pero los que aún podemos apreciar en el Valle de Gran Rey en la Isla de La Gomera merezcan una especial reconocimiento.

"En culturas autosuficientes la utilización agrícola de terrazas o bancales ha sido un mecanismo habitual. La creación de estas arquitecturas representaba una enorme inversión de trabajo que sólo puede explicarse por las ventajas que de ellas derivaban, al constituir una eficaz

Figura II.22a Cultivos en zonas abancaladas mediante estructuras con continuidad en varias terrazas. Fuente: autor

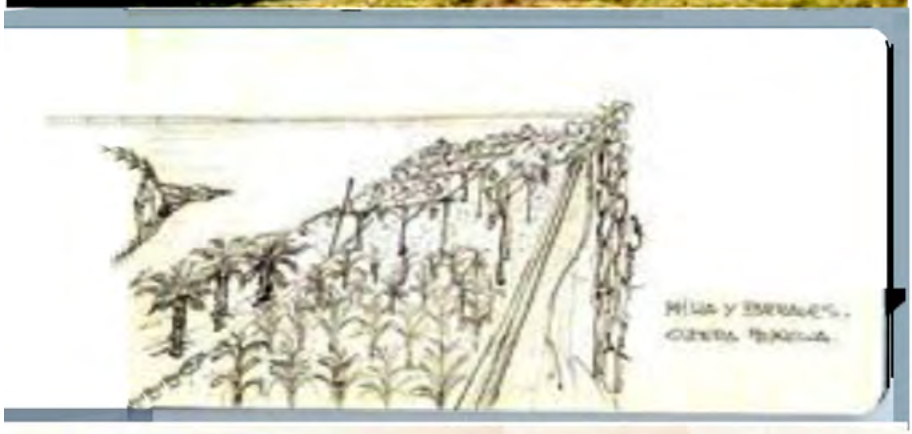


Figura II.22b Apunte de campo

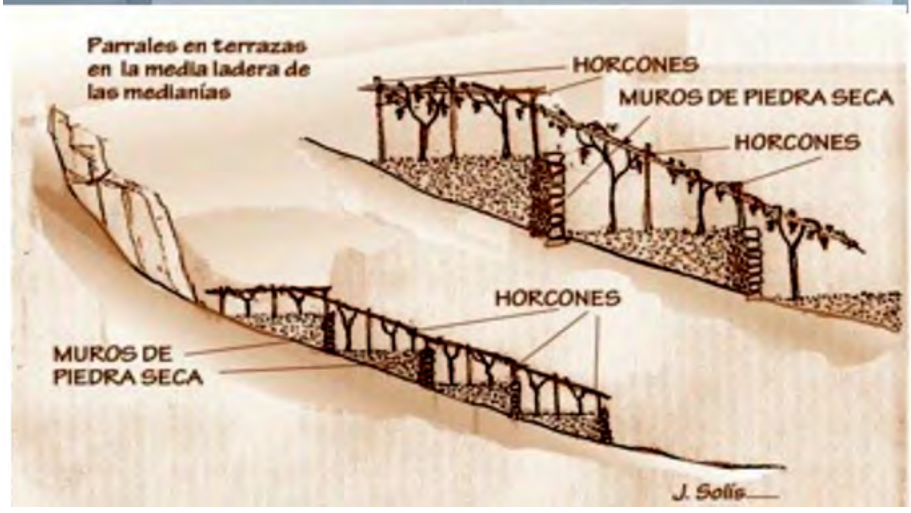


Figura II.22c ilustración

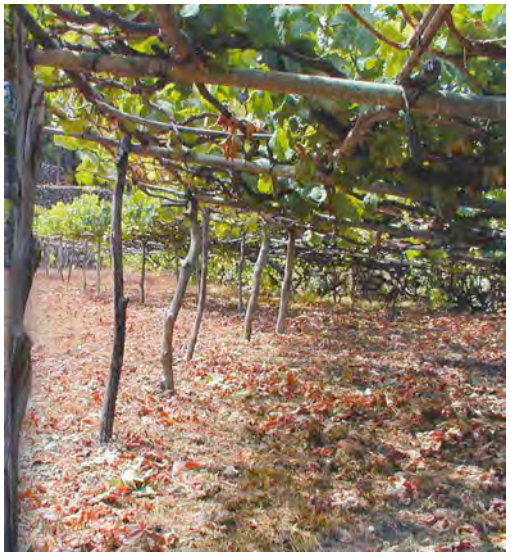


Figura I.23. Cultivos en parral bajo. Terrazas abancaladas en la isla de Tenerife. Fuente: elaboración propia.

medida de conservación del suelo y de incremento de su productividad (Rodríguez Aizpeolea y Lasanta, 1992).

Como señalan Ambroise et al (1989), los bancales suponen la optimización de tres recursos (agua, tierra y piedra) dentro de un funcionamiento complejo y sofisticado.

"Las laderas abancaladas conforman paisajes muy valorados por su riqueza estética y etnográfica. Mediante técnicas elementales, los propios campesinos elaboraban los muros, utilizando para ello los materiales del entorno, trabajándolos poco y sin ligazón entre ellos. La utilización de piedras de diferentes tamaños y con distinta finalidad, la inclinación de los muros o la creación de estructuras de drenaje hacen de los bancales obras arquitectónicas singulares y, al mismo tiempo, de una gran fragilidad, necesitadas, por ello, de mantenimiento y protección."[30]

En general, el uso de los parrales esta vinculado a los climas húmedos, y permite el aprovechamiento de la tierra con otros cultivos, que en las zonas abancaladas generan unas estructuras con continuidad en varias terrazas.

Varios son los cultivos que se combinaban con los parrales. A mediados del siglo XVI, llega la papa a las islas y muy pronto forma parte de la dieta campesina. A lo largo del siglo XVII fue aclimatándose a la nueva tierra, especialmente en Gran Canaria, allí donde anteriormente crecía la caña dulce. A finales del siglo XVII la papa se introduce en el paisaje vitícola.

Durante la parada de invierno de las vides (octubre-enero) entre sus margas se sembraban habas y otras leguminosas. Ahora el medianero

30 ROMERO, Lidia; RUIZ, Purificación; HERNÁNDEZ, Luis. El espacio de bancales en el tramo inferior de la cuenca del Guiniguada: características ecoantrópicas y estado actual. *Vegueta.2003*, núm. 7. ISSN: 1133-598X

Figura I.24.1 Latada en un patio de Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 18 enero 1999]

viticultor sembraba también aquellas variedades de papas cuyo ciclo de cultivo coincidía con la parada de invierno de las vides. Hoy en día son varios los lugares de varias islas donde se sigue realizando de igual manera.

Don Antonio M. Macías, nos habla de que a principios del siglo XVI existían dos tipos de conducción de la cepa:

> *" .. el parral alto para la malvasía y el parral bajo para el resto de los vidueños, empleándose al efecto horquetas de pié (parral alto) o de mano (parral bajo), que en este caso levantaban la viña unos 40-50 cm del suelo. El primer sistema de conducción era fijo; el segundo, estacional, es decir duraba el tiempo comprendido entre la formación del fruto y la vendimia, retirándose luego las horquetas hasta la próxima operación de alzada y amarre; e interesa destacar que ambos sistemas, al cubrir los sarmientos toda la superficie de la parcela, creaban un microclima muy favorable a los procesos de formación del fruto. Finalmente, la accidentada orografía debió crear un terrazgo vitícola con un elevado nivel de*

Figura I.24.2 Terraza en Santa Brígida con vistas a los campos de parras. Gran Canaria. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 18 enero 1999]

parcelación y los datos disponibles mencionan bancales con un máximo tres fanegadas (1,5 hectáreas) "[31]

En Gran Canaria se denomina parral tanto a la viña sin ningún sistema de conducción como a la cepa cuyos sarmientos se canalizan por una estructura. Probablemente porque su cultivo, en los inicios, estaba vinculado a la huerta o se utilizaban en las plantaciones de la caña dulce con otras funciones. Cabe pensar en la creación de espacios de sombra para desarrollar actividades en las épocas de verano.

El espacio creado por un parral, ya sea como elemento independiente, en los amplios patios o como es más frecuente como porche o antesala de los espacios interiores de las dependencias, forma parte de la historia de la arquitectura. Dentro de la arquitectura rural canaria supone uno de los elementos más significativos de su razón de ser. Su construcción, en ocasiones, con estructuras de madera muy seria y firme, vigas bien escuadradas y pies derechos igualmente adecuadamente elegidos, nos muestran su vocación de permanencia. Hoy en día aún seguimos apreciando en las islas la sombra del parral en un caluroso día de verano.

La búsqueda documental nos ha llevado con frecuencia al análisis realizado sobre las abundantes fotografías antiguas del archivo fotográfico de la FEDAC, en muchas de ellas se reflejan que no sólo se generaban espacios de sombra con estos parrales o latadas para el ocio, sino al contrario, lugares de importante actividad laboral. No menos familiar a los parrales le eran los muros de piedra suelta de los bancales, en ellos encontraban fondo, apoyo y firmeza, pero sobre todo equilibrio y frescor.

Es probable que en estas zonas las uvas cultivadas fueran de mesa o para pasas, pero no cabe duda que en Gran Canaria la relación del parral con el huerto en los primeros momentos de introducción del cultivo de la vid era muy directa y, en cierto modo, como lo sigue estando en la actualidad. No obstante, el parral no debió ser un elemento exclusivo de la arquitectura rural ni de las zonas vitícolas, también estuvo vinculado, sobre todo, a las plantaciones de la caña dulce, hermanado con el huerto, aunque en escasa ocasiones acompañara a la periferia y al espacio urbano. Así, Don Guillermo Camacho señala:

Figura I.25. Grabado en madera de Virgilio y Mecenas en el que aparecen diferentes métodos de conducción de cepas, extraído de Hieronimus Brinschwig, Liber de Arte Distillandi de Simplicibus, Estrasburgo: Johann Grüninger, 1500. Fuente: UNWIN, Tim. El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino. Barcelona : Tusquets, 2001.

31 MACÍAS, Antonio M. El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia. *Ería*. 2005, núm. 68, p.351-364.

Figura I.26. Cultivos en enarenados en la Caldera de Bandama y en Tafira en el siglo XIX. Fuentes: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 18 enero 1999]

> *"Entre las vides, o en parcela adjunta, se plantaban frutales; en otra parcela, hortalizas; rara vez se habla de un parral sin usar esta expresión: "parral y huerta".*[32]

De la lectura de este texto podemos pensar que quizás en algunos huertos, tal como recogen varios autores y reproducen imágenes medievales, se utilizaba la arboleda de los frutales como medio de conducción de los sarmientos. Este modo de conducción sobre los árboles ya lo aconsejaba en el tratado De Agri Cultura, Marco Porcio Catón (234-149 a.C), escribiendo que:

> *"el aparcero debe cuidar bien la granja y las tierras de labor, y conducir las cepas sobre los árboles."*

Como vemos en los siguientes textos extraídos de varios autores, el uso del parral estaba bastante extendido:

> *"El parral puede formarse en terreno sin desmontar, con sólo hacer hoyos para las cepas, …"*

> *"La madera para armar el parral con horcones es un elemento de mucha importancia en el cultivo de la viña. Miguel de Paredes le exige a su arrendatario Alonso Marcel que ponga cincuenta horcones de acebuche y cien varas de la mejor madera que encuentre;…"*

Estos sistemas de parrales, aún los podemos encontrar como sistemas de conducción de las cepas, aunque en la mayoría de los casos ya

32 CAMACHO Y PEREZ GALDOS, Guillermo. El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535). *Anuario de Estudios Atlánticos.* 1961, núm. 7, p. 11-70.

no es de madera el material de construcción, por lo que la denominación de enmaderar con la que se ha conocido históricamente, ha perdido sentido. Con el término de latada, tal como se indicaba anteriormente, denominamos a la estructura que sostiene a la parra, cuyo origen, como ya también hemos señalado, sea portugués. Con este mismo nombre, debido probablemente a la importancia de su uso, se conoce a cualquier estructura agrícola cuya función sea la de conducir o tutorar la planta.

Así se habla de montar la latada para el tomate, para las habichuelas, etc. o incluso últimamente con el fin de quitar los horcones de las plataneras se está introduciendo dicho término en el léxico propio de este cultivo.[33]

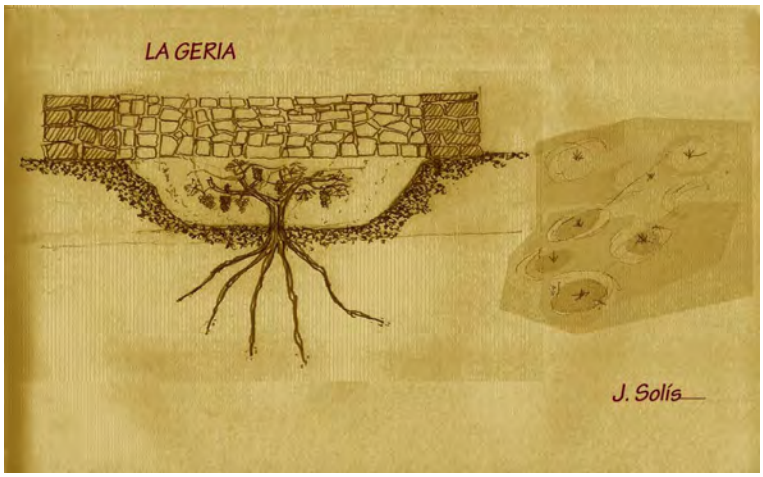
No obstante, a pesar de lo señalado por el profesor Martínez Galindo, sobre el uso casi exclusivo del parral en Gran Canaria y de utilizar este término para la designación tanto para la estructura como para el sistema de conducción, hemos de señalar que como ocurre siempre en el medio rural donde prima la sencillez y la rentabilidad de los esfuerzos, en los lugares donde no era necesaria una conducción, esta no se realizaba.

Así, Doña Elisa Torres recoge el siguiente texto del testamento de Daniel Vandama, de finales del siglo XVI:

> *"he plantado la viña de la Caldera, lo que cuesta al día de hoy 2.000 ducados, la malvasía se da bien y mejor que compre otro viñedo y hace mejor oficio y así la procurará y acabarán de poblar unos majuelos, que están puestos y eriales y almendros y poner otras pipas y porque espero en Dios que teniendo cuidado en ello, que le dará para costearla y que sobrará dinero para comer porque la malvasía promete mucho mas por la gran fertilidad que muestran los racimos, y el tiempo la ofenda poco y así podré poner más malvasía y dejar perder algún que otro vidueño, de las calderas y el verdillo que da muy poco y será menester hacer una bodega abajo para cerrar el esquil-*

Figura I.27. Cultivo de "cepa redondeada". Fuente: elaboración propia.

33 Agradecer al Catedrático de esta Universidad Don Carmelo Padrón, gran conocedor de la cultura agrícola canaria, su aportación en este tema.



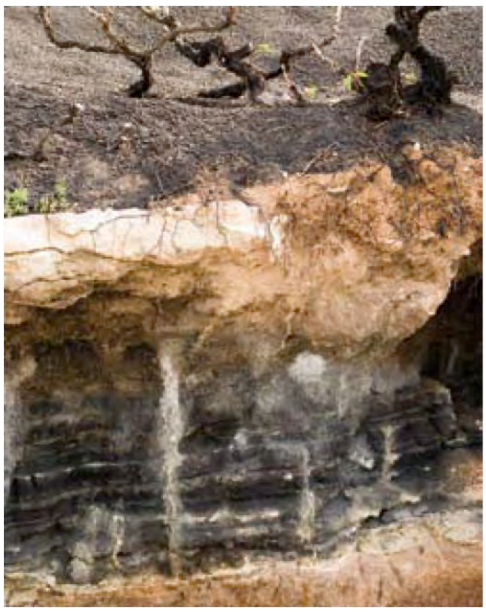


Figura I.28. Sistema de cultivo en La Geria. Estratos de los suelos en la comarca de La Geria. Lanzarote. Fuente: elaboración propia y pagina web de Bodegas Stratvs. http://www.stratvs.com/ [consulta:12 febrero 2013]

> *mo, el zumaque se dará bien en la hoya de entrada y otras tierras calmas están por encima de la caldera, en el llano montuoso y desmontadas".*[34]

En Gran Canaria además de los parrales se realizaba el cultivo con la "cepa redondeada", sin conducción o sostén, o "en el suelo", como es denominado en esta isla por muchos viticultores, que además lo consideran como un sistema antiguo de cultivo de la vid. Según el propio Daniel Vandama, sitúa su viñedo en La Caldera de Bandama, por lo que sus cultivos se desarrollaban en suelos arenados. Esto puede estar en concordancia con Don Alex Hansen y Don Juan Manuel Febles, que afirman que :

> *¡Los primeros enarenados naturales de Canarias, probablemente sean los de Bandama y no los de la Geria, en Lanzarote, tal y como se ha venido interpretando hasta el momento!*[35]

En varias zonas de arenados del Monte Lentiscal como muestran fotografías antiguas de principios del siglo pasado, se plantaron, tradicionalmente, y se siguen plantado viñas en el suelo. Por lo que, es posible pensar que tras las erupciones que cubrieron los suelos fértiles de la zona de La Geria en Lanzarote esta técnica se trasladara desde nuestra isla a Lanzarote. Otros autores, refiriéndose a La Geria, sencillamente, señalan la observación constante que los agricultores hacen de los cambios que se producen en la naturaleza. De esta forma no se les pasará por alto el brote de vegetación que surge a través de la gruesa capa, de casi dos metros de picón. En cualquier caso, independiente de cómo halla surgido, no cabe la menor duda que la enorme labor y esfuerzo realizado por los viticultores "conejeros" ha generado uno de los paisajes antrópicos mas singulares del mundo.

---

34 TORRES, Elisa. La burguesía mercantil de las Canarias Orientales : 1600-1625. Las Palmas de Gran Canaria : Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991. Colección "Alisios" nº 4. 176 p. ; 21 cm. ISBN: 8486127785.

35 HANSEN, A.; FEBLES, J.M. "Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal." Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal. Semana Cultural de la Vendimia. 1997. Coordinador de la edición: Juan José Laforet. Telde – Gran Canaria.

I.3 PATRIMONIO HISTÓRICO-CULTURAL. PATRIMONIO ETNOGRAFICO Y ENOLÓGICO DE CANARIAS. ENOTURÍSMO.

Que duda cabe que el contenido del Patrimonio Histórico de los pueblos es inherente a su propia historia, a la cultura y su gente, pero el Patrimonio Histórico Protegido constituye un mecanismo que se va enriqueciendo en la medida que los pueblos van superando exigencias vitales y culturales. Ahora podemos y debemos ocuparnos de parcelas que la cultura, celosamente guardaba, y que hoy reclaman su prioridad.

El Patrimonio Cultural se ha identificado durante mucho tiempo como el conjunto de los restos históricos y artísticos de las diferentes culturas, de acuerdo a lo que se contempla en la definición de la normativa española actual (LPHE'85 art.1.2):

> *"el Patrimonio Histórico Español está integrado por los bienes inmuebles y objetos muebles de interés artístico, histórico, paleontológico, arqueológico y etnográfico, de carácter científico o técnico. También forma parte del mismo, el patrimonio documental y bibliográfico, los yacimientos y zonas arqueológicas, así*

Figura I.29. Lagar en Icod de los Vinos. Tenerife. Fuente: Diaz, José F. Icod del azúcar, Icod de los vinos, Icod de la seda. [en línea] La voz de Icod de los vinos. Diarios digital editado por "Narciso Ramos Comunicación, SLU.http://www.lavozdeicoddelosvinos.net/html/ESCRITOS%20CRONICAS%20ICOD%20JFDM/cronica_icod1022CR.html [consulta: 12 febrero 2013]

como los sitios naturales, jardines y parques, que tengan valor artístico, histórico o antropológico".

Esta ley en sus artículos 3 y 4 nos hace partícipe no sólo de la responsabilidad de velar por la integridad del Patrimonio Cultural, sino que nos obliga a promover el enriquecimiento del mismo y a fomentar y tutelar el acceso a todos los ciudadanos a la cultura y a los bienes comprendido en el.

Manteniendo este contexto, la ley autonómica canaria LPHC'99 art. 1.2, amplia lo determinado por la ley estatal incluyendo como parte del patrimonio histórico canario los bienes inmateriales de la cultura popular y tradicional y las particularidades lingüísticas del español hablado en Canarias.

En el preámbulo de nuestra ley canaria se señala al patrimonio histórico canario, como:

"..Un legado que demuestra la sabiduría y el arte de los canarios que nos precedieron y que ofrece las claves para entender el camino que nos condujo, a través de los tiempos, a nuestra realidad actual, a lo que somos hoy."

El cuerpo central de este trabajo y su línea de investigación principal ha sido trazada, como no podía ser de otra manera, bajo varios criterios básicos. En primer lugar trata de poner de relieve la sabiduría de nuestro pueblo en el pasado y el nivel tecnológico de nuestra sociedad en aquellos años, mediante el estudio del legado que se ha ido conformando en esta materia de estudio a partir del siglo XVI. El análisis y posteriores conclusiones, nos aportarán enseñanzas que podemos trasladar al proceso cultural de consolidar el patrimonio enológico, dentro del etnográfico de Canarias.

En la referida norma observamos el empeño de señalar las obligaciones, de las Administraciones Canarias por fomentar los valores del Patrimonio Cultural Canario, y en este sentido este trabajo quiere contribuir a ejemplarizar el espíritu de la ley.

En nuestra búsqueda minuciosa, los restos y las muestras que encontramos por nuestro territorio no dejan de ser un ejemplo del pasado histórico, arqueológico, industrial, etc., y si no somos capaces de darles su verdadero valor desde la disciplina o ámbito que mantenga el interés de la investigación, la de este trabajo u otra cuyos objetivos en coordenadas similares, hasta entonces, estos bienes no formarán parte de nuestro patrimonio.

Varios autores han establecido categorías de valores arqueológicos, histórico y artísticos con carácter muy definidos, pero a partir de los grandes grupos, la lista de los valores se enriquece de manera interminable: histórico, artístico, estético, social, político, arquitectónico, identitario, paisajístico, documental, simbólico, representativo, etc. En cualquier caso, en palabras de Olaia Fontal:

"cada mirada, cada disciplina contará con su propio mapa de valores que, en muchas ocasiones, tendrá valores tangentes a los de otras miradas. Por ejem-

plo, el valor documental puede ser común, al Patrimonio Industrial, al Patrimonio Histórico, al Arqueológico, por citar sólo algunos patrimonios."[36]

En este mismo sentido García Otero escribía:

"En el patrimonio cultural de un pueblo, es donde mejor y más profundamente se guarda el ADN del mismo; no es sólo materia, forma o color, también contiene el espíritu, el deseo, el esfuerzo, la utopía y la evolución de toda la humanidad."[37]

Aunque, el patrimonio etnológico y por supuesto el enológico, ha estado olvidado por parte de los historiadores durante bastante tiempo, en las últimas décadas se ha avanzado y profundizado en el concepto de los bienes patrimoniales de interés, de manera que se ha pasado de un enfoque casi exclusivo hacia el monumento histórico-artístico a una visión de mayor amplitud, donde el territorio o un elemento del pasado encuentra o manifiesta sus verdaderos valores. Así una pieza industrial o una maquina, entre otros elementos, gracias a la aceptación social que van encontrando estas

Figura I.30. Finca de Don César Serrano. Hoya del Caidero de Los Lirios. Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria). Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.

36 FONTAL, Olaia. "La educación como mecanismo para la puesta en valor del Patrimonio Industrial". [en línea] *Llámpara patrimonio industrial.* Valladolid : Asociación Llámpara Patrimonio Industrial, 2008.núm.: 01 ISSN:1888-4784.[consulta: 16 enero 2013]

37 GARCÍA, José María. "Restaurando el pasado construiremos mejor el futuro". En: *Actas del I Congreso Iberoamericano del Patrimonio Cultural*. (Madrid 29 de noviembre – 1 de diciembre de 2001)

Figura I.31.1. Finca de Francisco Ramos Rodríguez. Crta. de Los Hoyos. Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria). Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias. Ficha C.04

nuevas piezas, han pasado a formar parte del concepto de patrimonio y que ha permitido, un enfoque diferente de este. En palabras del profesor Don José Ortega Valcárcel:

> *"Se trata de un tránsito importante desde una cultura esteticista hacia una cultura histórica, en la que se integra, no sólo la obra del artista, sino también la del anónimo productor popular",*[38]

Se reconoce la arquitectura sin arquitectos. No obstante, en general, se admiten reglas bien ordenadas y propias para la arquitectura rural, en la que han de inscribirse estas construcciones. Quizás la nueva visión sobre la interpretación del patrimonio y la arquitectura pueda servir para que este importante legado se conozca y se rentabilice.

Figura I.31.2. Finca de Francisco Ramos Rodríguez. Crta. de Los Hoyos. Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria). Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias. Ficha C.04

38 VALCÁRCEL, José Ortega. El patrimonio territorial : El territorio como recurso cultural y económico. Conferencia Internacional sobre Conservación de Centros Históricos y Patrimonio Edificado. *Territorio y patrimonio.* Valladolid : Universidad de Valladolid, 1999. 269 p. : il. ; 24 cm. Colecc.: Ciudades 4 ISBN: 8477628610.

En general, es muy poca la información que hemos hallado en la que se profundice sobre este concepto y las disciplinas que lo estudian. Es evidente que estos, no eran conocidos o no encontraron entornos propicios para la divulgación, pero tras desempolvarlos y dibujarlos, esperamos proporcionar un documento válido o, al menos aportar un trabajo, realizado para que contribuya a mantener la continuidad de una investigación en dirección al saber documentado de la enología canaria.

En este sentido, la propia presencia del término enología no lo recogerá el DRAE hasta 1869, coincidiendo con la incorporación de la ciencia a la elaboración de vinos. La Academia definía la enología como el "Arte de elaborar los vinos". Así se mantiene hasta 1914, que se decide sustituir por la de: "Conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos"; definición que se mantiene hasta la actualidad.

Ya hemos indicado que el vino es un producto milenario, y sus orígenes se remontan a los primeros tiempos de la civilización. Sin embargo la historia de la enología no despertó el interés de los historiadores, en el caso de España hasta finales del siglo pasado. El conjunto de conocimientos relativos a la elaboración de los vinos, abre un enorme abanico del legado o patrimonio que se engloba en estos conocimientos, tanto de índole material como inmaterial.

El patrimonio enológico lo constituyen los diferentes sistemas naturales, culturales e históricos relacionados con la cultura del vino. Con origen en la vitivinicultura, se aglutinan un amplio conjunto de elementos de un rico legado histórico que hasta hace muy pocos años no ha sido considerado como un patrimonio de algún interés.

El paisaje del vino nos muestra la imagen de un territorio construido, con el único fin del cultivo de la uva, dotado de las edificaciones necesarias para la obtención del preciado producto. Sin duda este paisaje presenta características singulares y diferentes dependiendo del lugar, de la climatología, de las características del suelo y de su topografía, etc. Además de los diferentes tipos de cultivo y de las distintas maneras de canalización de las vides, aparecen elementos de contención y de protección, así como otras construcciones necesarias para las distintas fases del proceso.

De todos los elementos del proceso enumerados anteriormente encontramos como fundamentales, "los lagares", íntimamente ligados a los cultivos y la producción del mosto y "las bodegas" donde este primer caldo dormirá un preciso tiempo hasta convertirse en vino. Por último, encontramos a "las tabernas" que sin formar parte de la unidad de producción, son fundamentales en el consumo del vino, fin último que se persigue.

La ausencia de estudios sobre el Patrimonio Enológico motivó el acercamiento a otras disciplinas, a nuevos enfoques de conceptos surgidos en fechas relativamente recientes, al menos para alguien que hace algunos años abandonó las aulas de la escuela de arquitectura y tomó unos derroteros mas vinculados a la pura actividad profesional.

El territorio como patrimonio, el paisaje como construcción, el territorio como arquitectura, patrimonio industrial o "preindustrial", arqueología industrial, arqueología de la

arquitectura, arqueología del vino, etc. suponen unas líneas de trabajo que para el estudio del legado dejado por lo vitivinicultores encuentran un magnifico encaje. Sin duda que el estudio del Patrimonio Enológico y su recuperación, pasa por su análisis desde diferentes disciplinas, tal como se viene reclamando desde hace años por diferentes autores y que han pasado a formar parte de las conclusiones de los numerosos congresos que se desarrollan por todo el mundo.

Este nuevo enfoque interdisciplinar es importante para las líneas de investigación donde se enmarca nuestro trabajo, y para las futuras investigaciones sobre la cultura generada a partir de la elaboración del vino. Con las que se podrá comprender mejor el desarrollo y evolución de la sociedad que lo produjo, en un determinado contexto internacional.

En los últimos años se ha enfatizado la cultura del vino como generadora de otras unidades de negocio, alguna muy relacionada con nuestra principal fuente de ingresos, el turismo. La rentabilidad de este nuevo producto turístico, ha llevado a las grandes bodegas a importantes y singulares intervenciones, no solamente en nuestro país, creando lo que podríamos denominar "*parques temáticos del vino*". Pero también, en palabras de la arquitecta Eliana Bómida, existen otras maneras:

> *"de ir más allá, no sólo de ver el vino como una bebida, sino empaparse de su historia, de cómo se hace y donde, de entenderlo como bien cultural, lo cual influirá en un incremento en la rentabilidad del vino."*

La integración de los diferentes aspectos relacionados con la elaboración del vino, han terminado siendo un recurso que ha generado una tipología de turismo específico, que se ha denominado enoturismo, que cada vez tiene más aceptación y que ha motivado la creación de un documento por parte de algunos países europeos denominado la "Carta Europea del Enoturismo". Contrariamente a las espectaculares actuaciones que se han ejecutado en las grandes bodegas, como podemos ver en la obra de Frank Gerhy, en los diferentes encuentros, seminarios y congresos de los últimos años, se refleja una tendencia a recuperar, cara al visitante, costumbres tradicionales, que conectan con prácticas ancestrales, como la pisada de la uva.

Cuando se inicia una investigación en las condiciones en que se formula en un trabajo con carácter de Tesis Doctoral, es decir, una investigación elegida libremente por quien tiene la vocación de proponer el tema a investigar, fuera o dentro de un equipo investigador y sin la condición inicial de un contexto de solicitud de algún tipo de subvención, y a pesar de haber tenido la posibilidad de formular la propuesta al profesor tutor del mismo, son muchas las ocasiones que, en estos dilatados años, uno se cuestiona sí realmente el tema propuesto tiene beneficiarios, o lo que es lo mismo, sí el ejercicio de la investigación, a demás del provecho propio, es útil para alguien. La respuesta por parte del tutor siempre fue la misma, "la Historia, con mayúscula".

Ante esto, además de refugiarme en el tutor, en más de una ocasión he vuelto a releer los contenidos de la CARTA EUROPEA DEL ENOTURÍSMO con objeto de tomas aire fresco para seguir en ello. Esta carta no es sino un docu-

mento de consenso acordado por los países europeos que históricamente han tenido entre su agricultura y su comercio al viñedo y que hoy redactan dicha carta en defensa de los principios y responsabilidades que impone el Medio Ambiente y los parámetros de la Sostenibilidad.

La Carta del Enoturismo define o entiende al enoturísmo como:

> *"el desarrollo de las actividades turísticas y de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio".*

En su Título II, apartado primero establece parte del compromiso de los países firmante en la forma siguiente *"La Carta Europea del Enoturismo"* compromete a los firmantes, a establecer una estrategia en el ámbito local a favor de un "d*esarrollo enoturístico sostenible*", definida como "*una forma de desarrollo, planificación u actividad enoturística que respete y preserve durante un largo período los recursos naturales, culturales y sociales y que también contribuya de manera ecuánime y positiva al desarrollo económico y a la total realización de las personas que viven, trabajan o residen en los territorios"*.

En el apartado tercero del mismo capítulo se refleja que:

> *"El Sistema Enoturístico está compuesto por el siguiente conjunto de subsistemas: Territorio, Turismo, cultura Vitivinícola".*

Y en el apartado 7, también del título II, en relación con la valoración del Patrimonio relativo a la cultura del vino se expresa de manera que:

> *"el desarrollo del territorio enoturístico se fundará sobre la valoración del patrimonio natural, cultural e histórico".*

En relación con los objetivos, que en dicha carta enológica, se proponen debemos señalar, por proximidad al patrimonio construido, a los lagares. Obviamente, los lagares son construcciones que forman parte del legado histórico y constituyen permanentes manifestaciones de la cultura popular. En el documento al que venimos haciendo referencia se dice lo siguiente:

> *"Los territorios vitivinícolas deben comprometerse y dar prioridad absoluta a los principios del desarrollo sostenible."(Título I, párrafo 2).*

En este mismo título en su apartado 2 puntos 4 y 5; podemos leer cuanto sigue:

> *"Los territorios vitivinícolas deben ser tutelados de una forma eficaz y salvaguardados, dado de su vulnerabilidad, consecuencia del desarrollo no sostenible.";*
>
> *"…las zonas vitivinícolas pueden constituirse en entidades de referencia para el desarrollo de un territorio. Los modelos de gestión, definidos sobre bases rigurosamente científicas, deben garantizar la conservación de los ecosistemas en su integridad y complejidad biológica."*

Quizás la parte más interesante de los objetivos de la carta los encontramos en el Título II, en el párrafo primero del apartado 4 "UNA

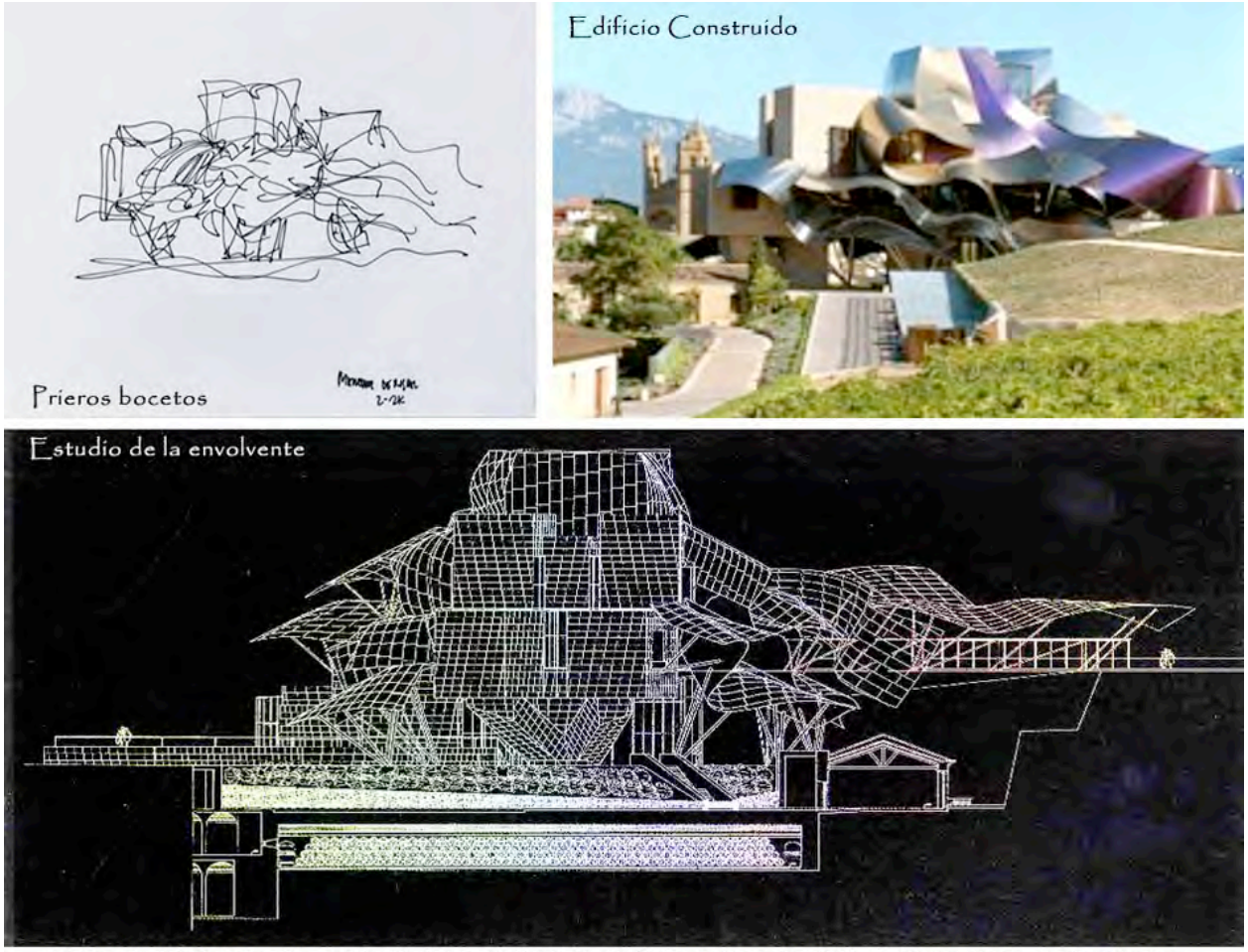


Figura II.32 Bodgas Marqués de Riscal; Arq.Frank Gehry; Fuente: Sitio Web marquesderiscal.com

OFERTA TURÍSTICA ESPECÍFICA", en el que leemos:

> *"El territorio enoturístico promoverá la creación de productos y de actividades turísticas que favorecerán el descubrimiento y la interpretación de la Cultura del Vino, en su más amplia acepción."*

En el apartado 9 "GESTIÓN E INTEGRACIÓN DE LAS INSTALACIONES TURÍSTICAS". Donde se expresa así:

> *"La rehabilitación del patrimonio edificado preexistente será preferido a la realización de nuevas construcciones. Por otro lado, deberán establecerse unas cartas de compromiso para garantizar una creación y una gestión apropiada de las estructuras de recepción, siendo prioritario el uso de materiales locales, así como el respeto a los vínculos arquitectónicos."*

En relación con los compromisos que adquirieron los países firmantes de la Carta Enológica de Europa, reseñamos los siguiente:

> *"Las zonas vitivinícolas han de desarrollar un rol determinante en la difusión de una auténtica "cultura del vino", que tenga como consecuencia la necesidad*

Figura I.33.1 Vista aérea Bodega Stratvs. La Geria. Lanzarote Fuente: pagina web de Bodegas Stratvs. http://www.stratvs.com/ [consulta:12 febrero 2013]

de una gestión integral, correcta y esmerada, para su explotación racional, tanto en términos ecológicos como sociales."

La estrategia deberá fijar los objetivos a conseguir en materia de:

- *Defensa y valoración de la Cultura del Vino.*

Figura I.33.2. Interior Bodega Stratvs. La Geria. Lanzarote Fuente: pagina web de Bodegas Stratvs. http://www.stratvs.com/ [consulta:12 febrero 2013]

- *Desarrollo económico y social.*
- *Protección y mejora de la calidad de vida de los habitantes.*
- *Control de la afluencia y de la tipología de turistas y mejora continua de la calidad de la oferta turística.*

El trabajo que se presenta ha tratado de buscar, dentro de nuestro patrimonio enológico, aquellos elementos que presenten una singularidad, que pueda distinguirnos de otras ofertas turísticas vitivinícolas. Así, atendiendo a las tres fases de elaboración del vino, a las que ya hemos hecho referencia, nos encontramos con: el viñedo, el lagar y la bodega.

La bodega es sin duda el elemento que desde el punto de vista arquitectónico puede parecer, a priori, más interesante como elemento de estudio en el ámbito de lo que hemos denominado las "Arquitecturas del Vino". Más aún en estos momentos, en los que como se indicaba anteriormente, las más importantes bodegas de todo el mundo se ejecutan importantes proyectos con el titulo de bodega, en el ámbito de sus viñas, en el que se aglutinan una gran variedad de otros usos: culturales, de ocio, residenciales, etc.

En Canarias, recientemente, también se han realizado importantes bodegas, en las que se han buscado pautas de diseño actuales. Afortunadamente menos espectaculares, y con "menos impacto" en el paisaje que algunos ejemplos que han aparecido en la Península Ibérica. Aunque han sido intervenciones más modestas, no han dejado de ser una importante apuesta económica en este sector, poco habitual en los empresarios de nuestra tierra.

Pero la tónica general, a lo largo de la historia del vino en nuestras islas, es que nunca se construyeron ni grandes ni significativas bodegas, a pesar del importante desarrollo económico que este producto tuvo. En tal proporción, que llegaron a denominarse en la antigüedad, conjuntamente con los archipiélagos de Madeira y Azores, como las Islas del Vino (Wine Island de los inspectores de aduanas, en Boston)[39].

Así, las bodegas históricas en Canarias, teniendo como tienen algunas singularidades e interesantes características a estudiar, desde el ámbito de la arquitectura pasiva, no presentan ninguna característica que las distingan del resto de las edificaciones agrícolas tradicionales, desde un punto de vista formal y de la técnica constructiva y materiales utilizados. Es decir, tomando palabras y el sentir del profesor Chueca Goitia, desde su aspecto formal mantienen, lo que podemos entender como "Invariantes de la Arquitectura Popular Rural Canaria".

La razón fundamental de que no se hayan construido a lo largo de nuestra historia bodegas con una cierta singularidad viene determinada, en que los caldos que se han elaborado históricamente y actualmente en Canarias, son vinos jóvenes. Vinos que se deben consumir dentro del año de su producción y no más allá de cinco años. Por tanto, se comercializaba con un producto que en unos meses pasaba al consumo o a su comercialización. Por lo que,

39 MORALES, Victor. Cultivos dominantes y ciclos agrícolas en la historia moderna de las Islas Canarias. En: Historia general de las Islas canarias / por Agustín Millares Torres.(1881) Las Palmas de Gran Canaria : Edirca, 6 vols. 1974-1981.

Figura I.34. Vista de Lomo Batista desde La Calzada donde se aprecia la bodega de Diego Cambreleng (hijo) con la viga de una prensa de vino sobresaliendo de la edificación. Fuente: elaboración propia.

el vino "dormía" en la bodega mientras se estaba haciendo, transcurrido este tiempo la bodega se vaciaba hasta la siguiente cosecha.

Todavía está por estudiar, mas exhaustivamente, las razones que han motivado el que no haya existido una producción de vino de crianza en Canarias.

Aunque, probablemente sea la económica la más relevante. Dado que históricamente, el empresario de nuestra tierra no ha podido soportar la inversión que requiere el envejecimiento durante varios años el vino de crianza.

Si al contemplar uno de nuestros paisajes distinguimos en un conjunto edificatorio o en restos del propio territorio, una vieja viga de madera sobresaliendo de una edificación a través de una ranura en uno de sus muros, o de entre la maleza, formando parte de una compleja estructura de madera, sola o con otras vigas, podremos afirmar sin miedo a equivocarnos, que en ese lugar se elaboraba vino. Este es un elemento común en todas las comarcas del archipiélago que han sido productoras del preciado líquido. De ahí que hayamos encontrado ejemplos de este tipo de lagares y prensas en todas nuestras islas. También es familiar encontrar en el paisaje rural prensas de otros tipos y mecanismos que expondremos en este trabajo.

Creemos que el lagar con su prensa, y la forma de cultivo del viñedo, son los elementos más

Figura I.35. Lagar y prensa en Frontera. El Hierro. Fuente: imagen cedida por la familia Cruz Solís (marzo 2010)

significativos de nuestro patrimonio etnológico, en relación con el vino. Ese "binomio viña-lagar" "naturaleza- arquitectura", aún hoy sigue presente en el paisaje del vino."[40]

En este trabajo profundizaremos en el estudio del lagar. En el lugar donde se inicia la vinificación. En el conjunto de elementos que posibilita la obtención del mosto, mediante la transformación del fruto, la uva, al producto final, el vino.

Los lagares y sepulcros excavados en piedra son los principales rastros que han dejado los pueblos viticultores. Así, desde el punto de vista arqueológico el lagar es el único vestigio fiable que nos indica el lugar donde se ha elaborado vino.

Por tanto, su localización en el territorio nos aporta importantes datos de la transformación de este y del proceso que han seguido los diferentes usos y actividades que a lo largo del tiempo se han desarrollado sobre aquella comarca.

También, en el estudio de los lagares se refleja claramente los modelos económicos que se desarrollaron en Canarias. Así, en nuestras islas, como en otros muchos sitios de economías

40 YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

Figura I.36. Lagar y prensa de vino en el municipio de Mazo. La Palma. Fuente: elaboración propia.

modestas, se dieron dos sistemas distintos de producción vinícola, que en palabras de Tim Unwin serían:

> *"Uno primero consistente o propio de "una economía de subsistencia" basada en el policultivo, consistente en cultivar las cepas y elaborar el vino como parte de la economía familiar en el sentido más amplio, y un segundo proceso basado en el monocultivo vitícola destinado a la comercialización de vino producido para satisfacer la demanda externa."*[41]

Este doble sistema de producción en muchos ámbitos de Canarias fue, como ya hemos referido anteriormente, durante un dilatado espacio de tiempo, básico en el desarrollo económico de nuestro Archipiélago.

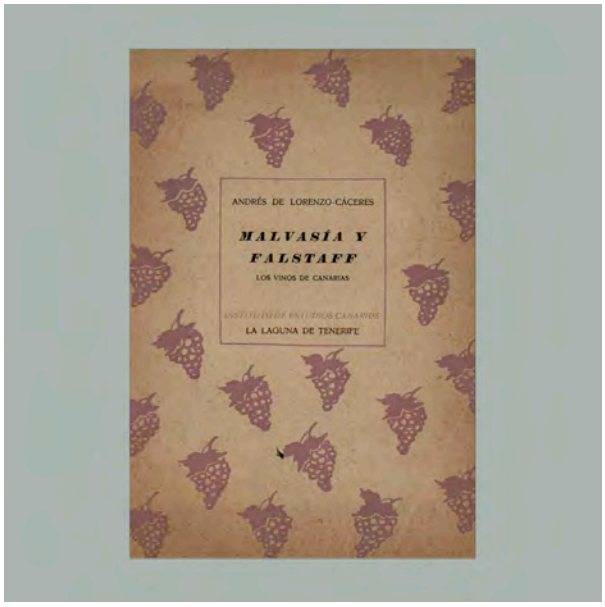
41 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

CAPITULO II
ESTADO DE LA CUESTIÓN.

II.1 DISPOSICIÓN Y REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

A lo largo del desarrollo del presente trabajo de investigación hemos estimado necesario y conveniente emprender esta parte del mismo, estudiando la evolución e importancia del entorno físico, edificación y paisaje (contexto histórico) en el que se ha desarrollado el patrimonio enológico, pues a pesar de la existencia de alguna bibliografía de carácter local, orientada al estudio de la "historia del vino en Canarias", ésta siempre ha sido planteada o desarrollada como un factor considerable de la riqueza económica de nuestras islas, un factor puramente económico de sostenimiento.

Los escasos estudios que hemos encontrado, fuera del ámbito históricos-económicos se limitan a una descripción en base a los documentos históricos, o bien a una localización y una descripción de las diferentes construcciones, sin entrar a estudiar mínimamente los mecanismos animados que siempre ha requerido ésta apetecida actividad. Las características que son base importante de nuestro estudio, los elementos que las componen, los diferentes materiales y métodos utilizados en su construcción, sus tipos y proporciones, la forma en que ellos se relacionan en el emplazamiento y en el proceso; la maquinaria y su complejidad, o los útiles y su simpleza, etc. no han sido objeto de ninguna atención ni de ninguna preocupación documental. Por ello, es en el ámbito de esas carencias en donde nuestro trabajo ha arañado en los resquicios y rincones de nuestra tierra.



Contrasta la enorme documentación que se viene produciendo en nuestro entorno local en relación con el Patrimonio Paisajístico y Etnológico y las escasas pinceladas, salvo algunas excepciones aisladas, en relación con el Patrimonio vitivinícola o Enológico y desde luego a la parcela que nuestro trabajo pretende documentar, los lagares y las prensas históricos. De todas formas hemos de agradecer las facilidades de acceso a los archivos de la entonces Consejería de Política Territorial y Medio Ambiente, del Gobierno de Canarias y de la Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico y Cultural del Cabildo de Gran Canaria, cuya consulta ha sido necesaria y valiosa.

No obstante, queremos señalar que existe una importante historiografía de autores de reconocido prestigio en nuestras islas sobre la comercialización del vino en Canarias. Ella será reseñada en la bibliografía consultada de este trabajo pero queremos hacer mención en estas

líneas de los trabajos de Don Guillermo Camacho y Pérez Galdós, de D. Antonio Béthencourt, los de D. Manuel Lobo, los de Dña. Elisa Torres y los de D. Germán Santana. También haremos mención a otros profesores y autores que reseñamos en nuestras citas y referencias en las reconocemos su empeño por recomponer la importante historia de la elaboración, exportación y comercialización del vino de nuestras Islas.

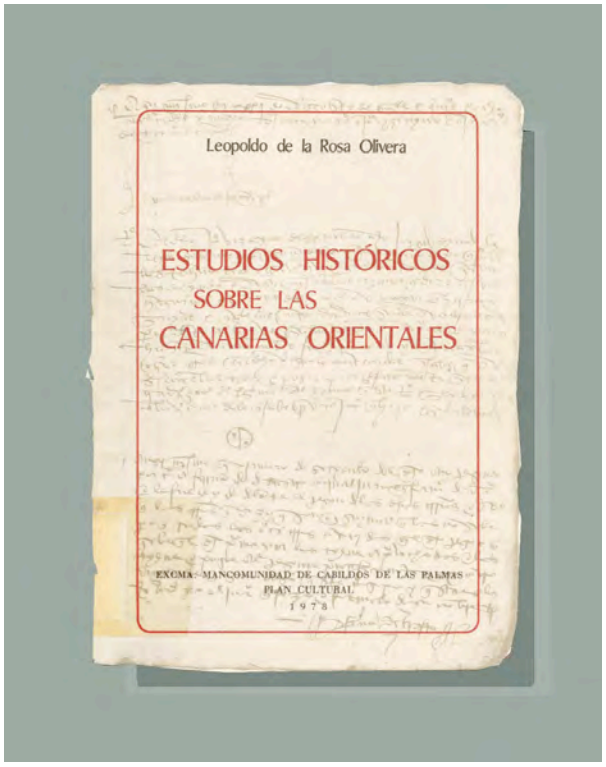
La biblioteca de la Escuela de Arquitectura de la Universidad de las Palmas goza de un prestigio reconocido, no sólo de su alto contenido bibliográfico en material de arquitectura y de todo lo relativo a arte y arquitectura de Canarias sino también de todo lo relacionado con las cuestiones de archivo y búsqueda bibliográficas en la redes entre bibliotecas nacionales y de localización de todo tipo de documentos allá donde estuviere, de manera que siem-

pre fue este nuestro primer contacto en esta búsqueda. La magnífica disposición del personal de esta importante biblioteca tuvo como resultado un extenso listado bibliográfico del que nada podía despreciarse a priori. La conexión con el resto de las Bibliotecas de la Universidad facilita enormemente la labor de búsqueda. Así la Biblioteca General se convirtió también en un importante lugar de consulta.

El Archivo Histórico Provincial de Las Palmas de Gran Canaria (en adelante AHPLPGC) se hizo imprescindible. Sin embargo la información relativa a los lagares y las prensas, su ubicación y los materiales utilizados en su construcción, del mismo modo que referencias a sus constructores y propietarios, etc., se encuentran referenciados, de forma indirecta, en testamentos, contratos e inventarios para arrendamientos, sin que aparezcan contratos específicos para la ejecución de estos. Así, a partir de reiteradas visitas al AHPLPGC y al Archivo Histórico Diocesano, hemos accedido a documentos secundarios realizados a partir de estas fuentes de algunos autores a los que hemos hecho referencia anteriormente.

En los diferentes archivos referidos en los párrafos anteriores y en otros consultados era fundamental conocer la documentación del AHPLPGC. Son muchos los trabajos que se han realizado a partir de los datos obtenidos en las actas notariales y ante la imposibilidad de manejar estos documentos de primera mano, nuestro objetivo principal se centró en los trabajos realizados sobre dichos documentos por los historiadores que los referenciaban e interpretaban.

Aunque debíamos trabajar con documentos secundarios obtenidos de libros, artículos de revistas, estudios específicos, literatura gris o informes, ellos nos enriquecieron, pues en estos documentos, otros datos del desarrollo de su trabajo, se aportan en los apéndices y transcripciones de la documentación analizada.



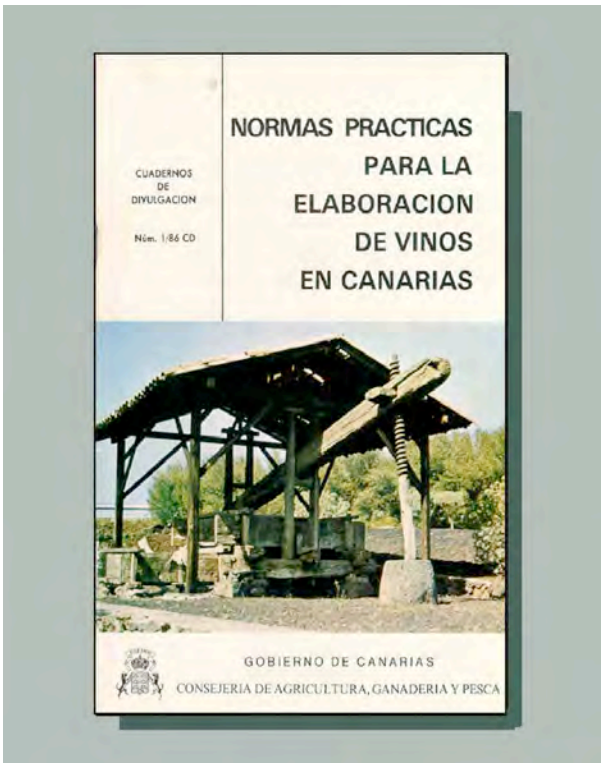
La investigación realizada sobre los protocolos notariales ha supuesto una importante fuente de información para los historiadores, que se refleja en las palabras de Don Antonio Béthencourt:

> *"..este género de escritos no eran por completo desconocidos por los historiadores,…" "..hasta fechas relativamente recientes no serán utilizadas masivamente. La abundancia y variedad de los documentos, el encuadernarlos o encarpetarlos cronológicamente, la coexistencia de varios escribanos en la misma ciudad o villa, la aridez jurídica típica de los documentos públicos, etc., explican el retraso en su utilización, porque exige un gran esfuerzo y es muy difícil el hallazgo de la pieza que se pretende."*[42]

Como ya hemos indicado, son muy escasas las referencias que se han encontrado relativas a la construcción de los lagares o prensas, en cambio, hemos logrado una abundante información relativa a precisos datos comerciales, contabilidades, etc... Sólo en los contratos de arrendamiento se solía dejar constancia de determinados utensilios que el propietario se ve obligado a dar o el arrendador a mantener en buenas condiciones. Los contratos privados entre propietarios y constructores es probable que quedaran en acuerdos verbales.

Se plantea argumentar documentalmente el estudio del "lagar y la prensa del vino" a partir de una investigación real y constructiva, el análisis funcional de la maquina y el estructural de las construcciones y de los mecanismos que participan del proceso de vinificación. En este estudio era imprescindible incluir aquí la prensa como una palanca de articulaciones complejas y de funcionamiento de desequilibrio controlado para un funcionamiento de prensado continuo o discontinuo. Muy pronto tuvimos la sensación que no podíamos esperar hallar en nuestra búsqueda documental una mínima información gráfica, sospechando que nuestro trabajo de campo sería el cuerpo fundamental de nuestra investigación.

El lagar fue la construcción más significativa de la arquitectura vinícola en Canarias. Nos cuestionamos, como parte del análisis, sí debíamos entender a la prensa como parte fundamental del lagar o como un mecanismo principal en el proceso de la elaboración, pero independiente de aquél. Como hemos dicho,



[42] LOBO, Manuel. La esclavitud en Las Canarias Orientales en el siglo XVI : (Negros, Moros y Moriscos) prólogo Antonio de Béthencourt. Las Palmas de Gran Canaria : Ediciones del Excmo. Cabildo Insular de Gran canaria. 1982 628 p. ; 25 cm. ISBN: 8486127009.

nuestra investigación tiene como objetivo principal el llenar aquellas lagunas o vacíos relativos a la construcción de estos elementos, estructuras y mecanismos del patrimonio enológico y etnológico poco tratado en el ámbito de nuestra geografía.

Pretendimos, desde el primer momento, proporcionar un trabajo de campo, casi arqueológico, con etapas de trabajo amplias en lo relativo a localización e identificación de unidades de producción vitivinícolas, adentrándonos en la maleza y sacando a la luz lo más valioso de sus retos. Dotar a esta parte del Patrimonio Cultural de una documentación gráfica lo más precisa y atractiva posible, para ponerla a disposición de todos aquellos estudiosos, que ocupándose del estudio del vino, no disponen de estos medios de ilustración. Así, entendemos que nuestra aportación más valiosa es la contribución gráfica seria y responsable, apoyada en la labor "in situ", en el trabajo de campo, cercano a lo arqueológico.

II.2 LA INFORMACIÓN CARTOGRÁFICA COMO FUENTE DE INFORMACIÓN ETNOLÓGICA.

En muchos documentos de ordenación, en su parte informativa y propositiva se recogen zonas que se delimitan como de alto valor paisajístico y del mismo modo se reseñan elementos de alto valor cultural o etnográfico. En ocasiones también pueden situarnos edificios de valor histórico, etc. En la cartografía reciente es frecuente que de estas referencias se elaboren fichas y documentos anejos en los cuales se reflejan un conjunto de datos que acompañan al documento de planeamiento. En dicha documentación anexa quedan recogidos los diferentes grados de protección de las mismas localizaciones. Desgraciadamente estos documentos que, en general, son de muy variada eficacia, en materia de localización ó emplazamiento etnológico presentan muchos errores y problemas de utilización debido a los diferentes sistemas o criterios de localización geográfica que se utilizan en los documentos elaborados en nuestra Comunidad Autónoma.

Tras la consulta de algún documento y entrevistas con diferentes personas vinculadas al Patrimonio Histórico, conocimos la existencia de un documento realizado con anterioridad a la Carta Etnográfica de Gran Canaria. Así, entre los meses de marzo de 1994 y marzo de 1995, por encargo de la hoy extinguida Dirección General de Patrimonio, dependiente de la entonces Consejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, el geógrafo Don Alex Hassen y los arquitectos Don José Mercado, Don Antonio Toledo y Don Juan Manuel Febles, redactaron el "INVENTARIO DE BODEGAS Y LAGARES DE LA COMARCA VITIVINÍCOLA DEL MONTE LENTISCAL (GRAN CANARIA)".

La localización de una de las copias de este documento, ha requerido el empeño y esfuerzo de varias personas vinculadas a la administración insular, y desde luego personas que pueden considerase amantes de nuestro patrimonio y de su divulgación para el conocimiento de todos. Así, tras varios meses y la estimable ayuda de la entonces bibliotecaria de

INVENTARIO DE BODEGAS Y LAGARES DE LA COMARCA VITIVINICOLA DEL MONTE LENTISCAL, (GRAN CANARIA).

TOMO I

DIRECCION GENERAL DE PATRIMONIO
CONSEJERIA DE CULTURA Y DEPORTES
GOBIERNO DE CANARIAS

REDACTORES:
ALEX HANSEN MACHIN
JOSE MERCADO SORIA
JUAN MANUEL FEBLES
ANTONIO TOLEDO DE LEON

Ficha: A20.1

DIRECCION GENERAL DE PATRIMONIO
CONSEJERIA DE CULTURA Y DEPORTES
GOBIERNO DE CANARIAS

INVENTARIO DE BODEGAS Y LAGARES DEL MONTE

CARACTERES GENERALES. FICHA NUMERO A20

Denominación: Lagar y bodega de familia González

Situación: Barranquillo de Dios. Crta. Bandama Nº: 16

Coordenadas U.T.M: 1.102.030-453.640 Altitud: 405 m

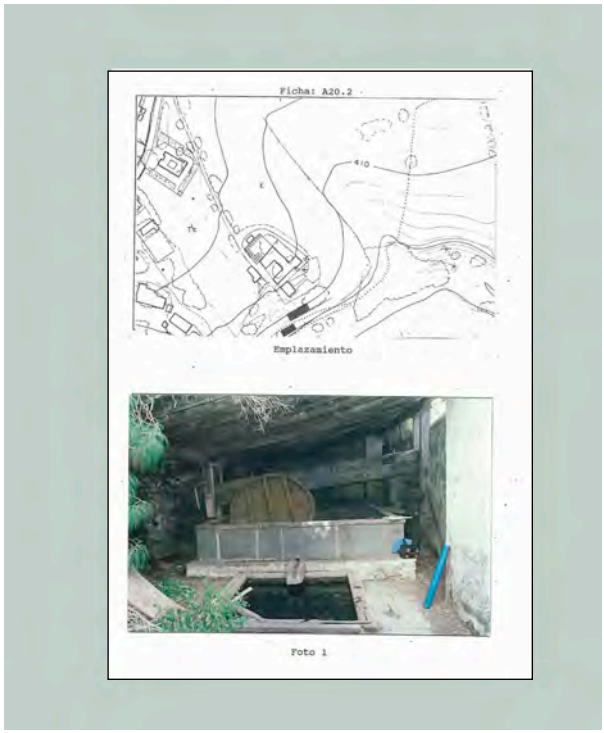
Propietario: Hermanos González Aguisar Tf: 275256

Descripción del conjunto:

Lagar, bodega y vinagrera situados en el escarpe del Barranquillo de Dios. Planta rectangular, a dos aguas con altillo. Lagar en parte excavado en roca sedimentaria. Todo ello asociado a arquitectura rústica tradicional. Lagar y bodega pavimentados en cantería. Dibujado planta.

Accesibilidad rodada: No

Aptitud para uso terciario: Posible turismo rural.



Ficha: A20.2

Emplazamiento

Foto 1

la Escuela de Arquitectura Doña Delia López y de Doña Angela Ojeda y Don José (Pepe Cuevas) de la Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria, conseguimos trasladar la información a un formato digital, quedando una copia para su consulta en la Biblioteca de la Escuela de Arquitectura de Las Palmas, ahora a disposición de otros investigadores.

Hemos de mostrar nuestro agradecimiento a las personas que nos facilitaron la labor y sobre todo decir que el documento realizado por los citados autores es un magnífico trabajo cuyos resultados se presentan en dos documentos: Un mapa donde se señalan los diferentes emplazamientos y unas fichas con los datos que consideraron relevantes. Los resultados de este trabajo los comentaremos más adelante pero en principio cabe destacar que el inventario consta de 88 localizaciones y descripciones de bodegas y lagares y ha sido una fuente documental muy importante en nuestro trabajo.

No obstante, nuestro trabajo de campo nos ha obligado a referirnos a este documento para mostrar algunos desacuerdos con alguna de sus afirmaciones.

En la Comunidad Autónoma de Canarias se ha generado una considerable documentación en

Ficha: A20.3

LAGAR: MOBILIARIO Y UTILES.

Ubicación:
( ) Interior: ( ) Adosado:
( ) Un lateral ( ) Dos laterales
(X) Exterior: (X) Cubierta (X) Adosado ( ) Exento
Distancia a muros: , cms

CARACTERES CONSTRUCTIVOS DEL LAGAR.

Número de lagares: 2 Dimensiones: 376X356X66 376X360X66 cm
(X) Cantería ( ) Mampostería enfoscada
(X) Rebaje del cerco
(X) Guardera de madera (X) Grapas (X) Clavijas madera
(X) Plataforma Escalonas: 1 Altura: 37 cms

CARACTERES CONSTRUCTIVOS DE LA LAGARETA Ó TINA.

(X) Enterrado ( ) Emergente
Dimensiones: 286 x 204 x 66 cms

(X) Cantería ( ) Mampostería:
( ) Enfoscada ( ) Con azulejo

(X) Vinda: (X) Cantería ( ) Tubo 74 x 30 x 23 cms

(X) Cuenco central (X) Guardera de madera
(X) Travesas ( ) Tapa de madera

TIPO DE PRENSA.

(X) Viga de madera (X) Husillo ( ) Tuercas (X) Piedra

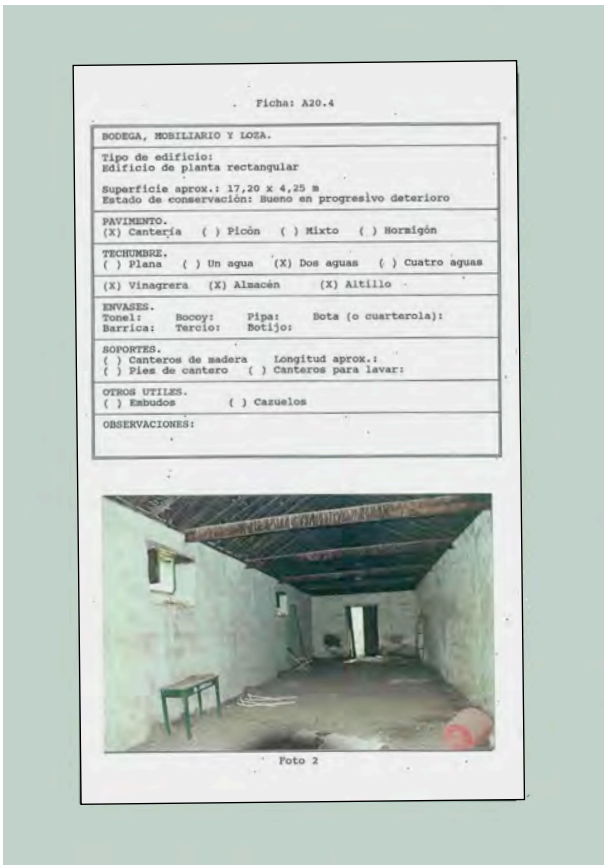
( ) Tornillo de hierro ( ) Con muelles
Modelo:
(X) Cerco de madera:
Diametro: 143 cm cm Altura: cm cm

( ) Cerco de maroma
(X) Mallares (X) Tapa de cerco

UTILES.

( ) Cestos
( ) C. madera ( ) Palas
( ) Tinajas de pies ( ) Cazuelas
( ) Funiles ( ) Tercio

Observaciones:
En buen estado de conservación pero en progresivo deterioro por abandono



Ficha: A20.4

BODEGA, MOBILIARIO Y LOZA.

Tipo de edificio:
Edificio de planta rectangular

Superficie aprox.: 17,20 x 4,25 m
Estado de conservación: Bueno en progresivo deterioro

PAVIMENTO.
(X) Cantería ( ) Picón ( ) Mixto ( ) Hormigón

TECHUMBRE.
( ) Plana ( ) Un agua (X) Dos aguas ( ) Cuatro aguas

(X) Vinagrera (X) Almacén (X) Aitillo

ENVASES.
Tonel: Bocoy: Pipa: Bota (o cuarterola):
Barrica: Tercio: Botijo:

SOPORTES.
( ) Canteros de madera Longitud aprox.:
( ) Pies de cantero ( ) Canteros para lavar:

OTROS UTILES.
( ) Embudos ( ) Cazuelos

OBSERVACIONES:

Foto 2

base a políticas esporádicas orientadas a documentar los bienes culturales, con mayor o menor acierto. Se han realizado trabajos de catalogación, inventarios, planes especiales, etc., en los que se realizan descripciones y localización de estos elementos etnológicos.

Desde una perspectiva general, son pocos los casos en los que la información contenida en estos documentos ha pasado de este primer paso, por lo que gran parte de nuestro patrimonio etnológico y en concreto el enológico, sigue sufriendo una total desprotección y reconocimiento. Así, hemos constatado que en el conjunto de la Comunidad Autónoma de Canarias solo se han declarado Bien de Interés Cultural dos bienes relacionados con la cultura del vino: El patio de los Siete Lagares en la isla de Gran Canaria y el Lagar de La Matanza en Tenerife. Visitando estos lugares nos deja claro el descuidado trato que nuestras Administraciones otorgan a este patrimonio concreto. La ausencia de apoyo a los trabajos de investigación y a las propuestas de rehabilitación, o simplemente de mejora y acondicionamiento están provocando la desaparición de los vestigios enológicos que aún quedan por nuestra geografía. También de estos documentos nos hemos servido para iniciar nuestra investigación.

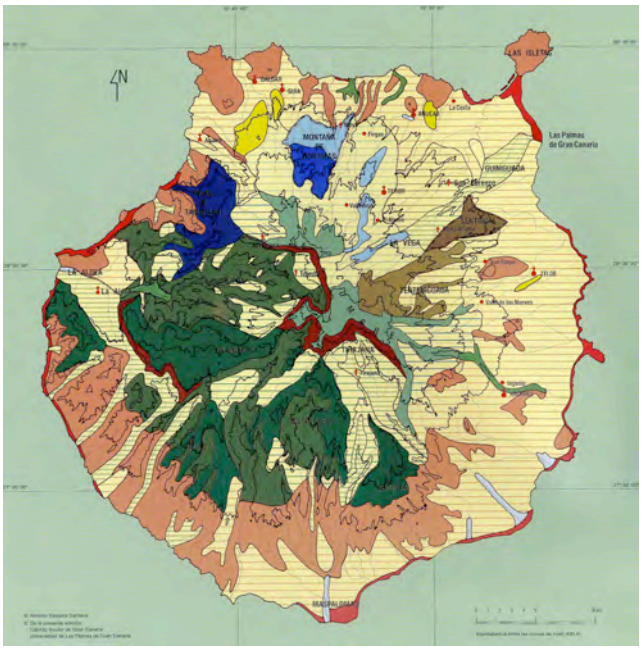
En Gran Canaria, se ha realizado un trabajo que hemos de reseñar con la creación de la CARTA ETNOGRÁFICA, que tal como recoge la propia pagina web de la FEDAC (Federación Etnográfica y Desarrollo de la Artesanía Canaria) se trata de “un inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico”, en el que cada elemento está localizado sobre una base cartográfica. El citado documento nos permite acceder mediante una ficha, con varias entradas, a los diferentes elementos. Gran Canaria es la única isla de nuestro archipiélago que posee este “documento”, del que hemos obtenido importante información, sobre todo a la hora del trabajo de campo, al facilitarnos al menos el ámbito de emplazamiento de los diferentes lagares. Sólo añadir que si realizamos la entrada con la palabra “lagares”, vemos que nos localiza 105 localizaciones.

La ubicación del lagar está directamente vinculada al viñedo. Por lo que ha sido necesario contar con fuentes cartográficas que nos ayudaran en la localización y en los trabajos de campo, además de permitirnos analizar con mayor rigor los datos localizados. Así, hemos utilizado mapas a diferentes escalas de la Cartotéca militar del servicio Geográfico del Ejército y fotogramas de vuelos fotogramétricos de

Figura II.1. Estado actual del Patio de Los Siete Lagares único BIC del Patrimonio Enológico en Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

dicho organismo y otras entidades locales y nacionales. Pero la ayuda del visor.grafcan.es de IDECanarias ha sido fundamental.

La transformación del territorio con la nueva agricultura que surgió tras la conquista castellana ha sido estudiada por varios geógrafos.



Los estudios realizados por Don Antonio Macías, Don Antonio Santana y Don Guillermo Matos, que se recogen en una relevante documentación, han sido de gran importancia para el inicio de este trabajo.

Las láminas realizadas por D. Antonio Santana en el cuaderno sobre los Paisajes históricos de Gran Canaria, que tiene su origen en su tesis doctoral, "Propuesta Metodológica, cartográfica e informática para el análisis y reconstrucción de los paisajes históricos: aplicación a la isla de Gran Canaria (1483-1865)", forman parte del documento en el que se formula una propuesta de transformación para Gran Canaria de distintos aspectos, y en diferentes siglos, a partir de la reconstrucción de los recursos naturales. Este trabajo de investigación ha sido una importante fuente de información y de análisis.

El Presente trabajo, modestamente, podría constituirse en la documentación gráfica y en las singularidades constructivas y arquitectónicas que complementara aquél trabajo de D. Antonio Santana, ya que, al menos, nos une el mismo deseo no solo de velar por la no destrucción de la memoria histórica sino, también, procurar los medios para la recuperación de los elementos etnológicos del paisaje.

II.3 LA INFORMACIÓN PERSONAL Y DIRECTA OBTENIDA DURANTE LOS TRABAJOS DE CAMPO COMO BASE DE INFORMACIÓN.

Nos sólo hemos de agradecer la enorme amabilidad de la gente de esas aldeas y lugares que parece disponer de todo el tiempo del mundo para ofrecernos respuestas generosas a nuestras preguntas, sino que la información facilitada verbalmente ha constituido una fuente importantísima para nuestro trabajo. Una información que en ocasiones fue muy precisa, llegando a estimar los tipos de madera, quizás por identidad con otras herramientas, aperos y elementos de la agricultura más rudimentaria.

En ocasiones, dudábamos de la precisión de alguna de las afirmaciones que nos facilitaban estos lugareños pero fue sorprendente la enorme coincidencia de los datos facilitados por personas de un lugar y las de otros lugares bien alejados.

Por todo ello, no puede escaparse a las fuentes de información, las conversaciones mantenidas con las referidas personas que visitando un lagar nos informaron de otros que ellos conocían y de los que no hemos encontrado otra información que aquella por ellos facilitados y que en ocasiones nos llevaron prácticamente de la mano a los nuevos hallazgos.

Tampoco podemos dejar fuera de este capitulo, del conocimiento de los viejos lagares, toda la información que hemos podido conocer y deducir de nuestra conversaciones con arqueólogos, con geógrafos, con vitivinicultores, con labrantes y con carpinteros que todavía desmontan y montan lagares y prensas tradicionales.

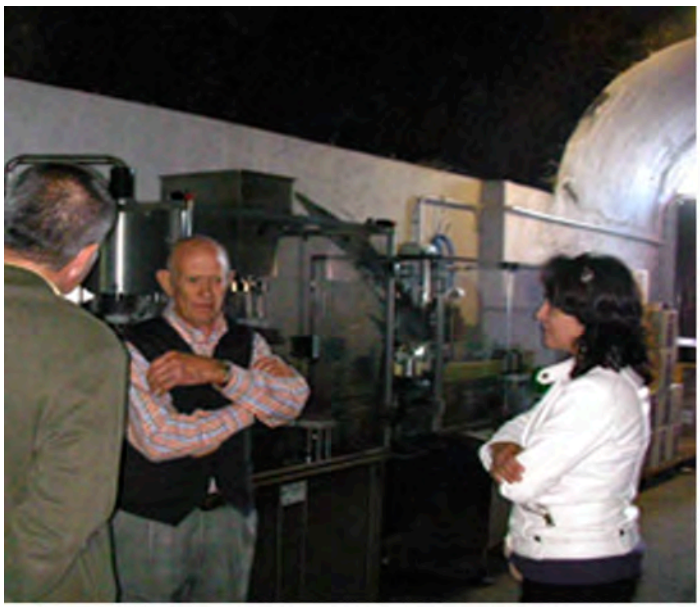
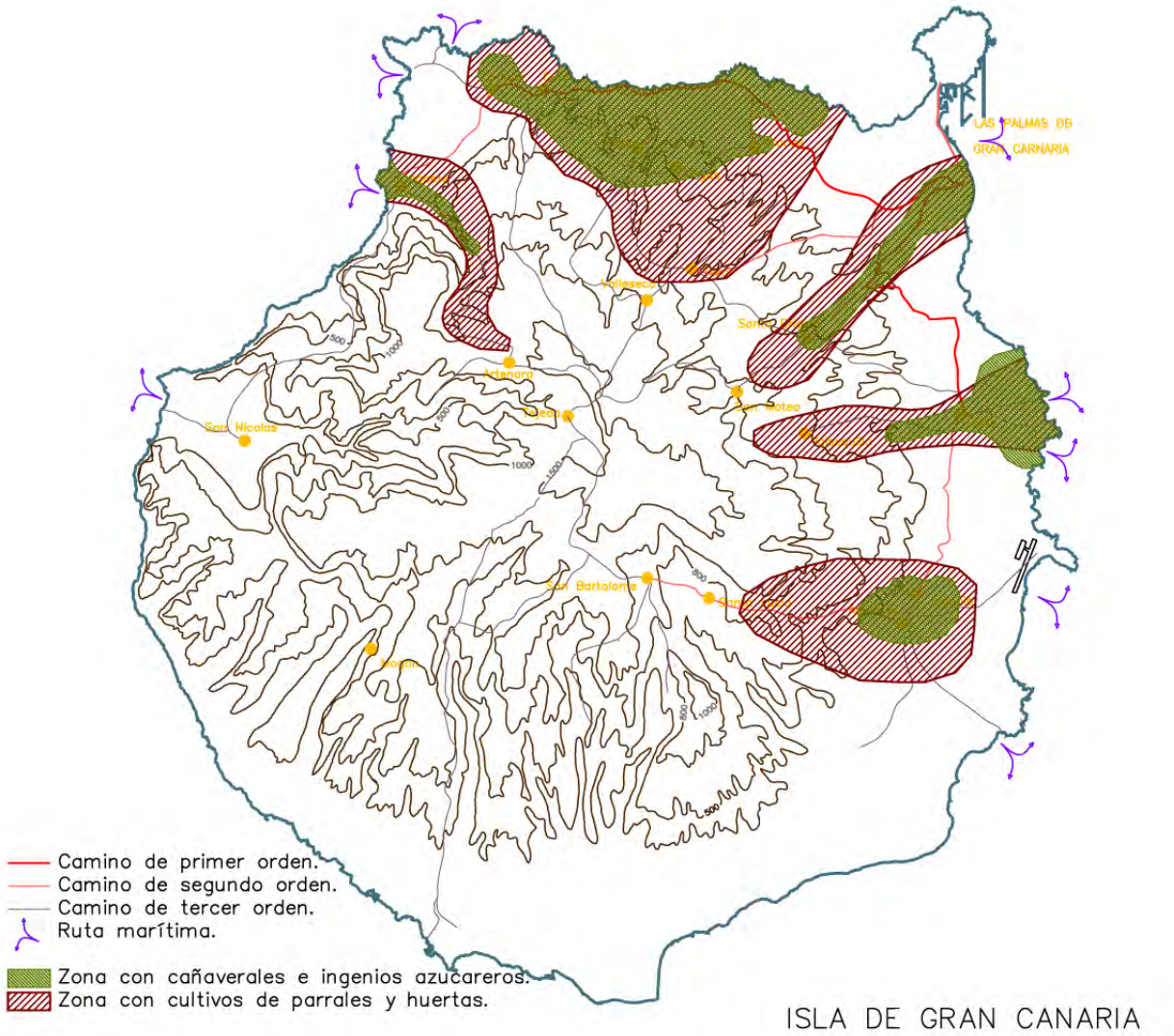


Figura III.11 Entrevista con Don Felipe (Bodegas Tamanca. La Palma) y con Don Guillermo (Bodegas El Monacal Gran Canaria)
Fuente: Autor.

II.4 RESUMEN GRÁFICO DE LOS DATOS OBTENIDOS DE LAS DIFERENTES FUENTES.

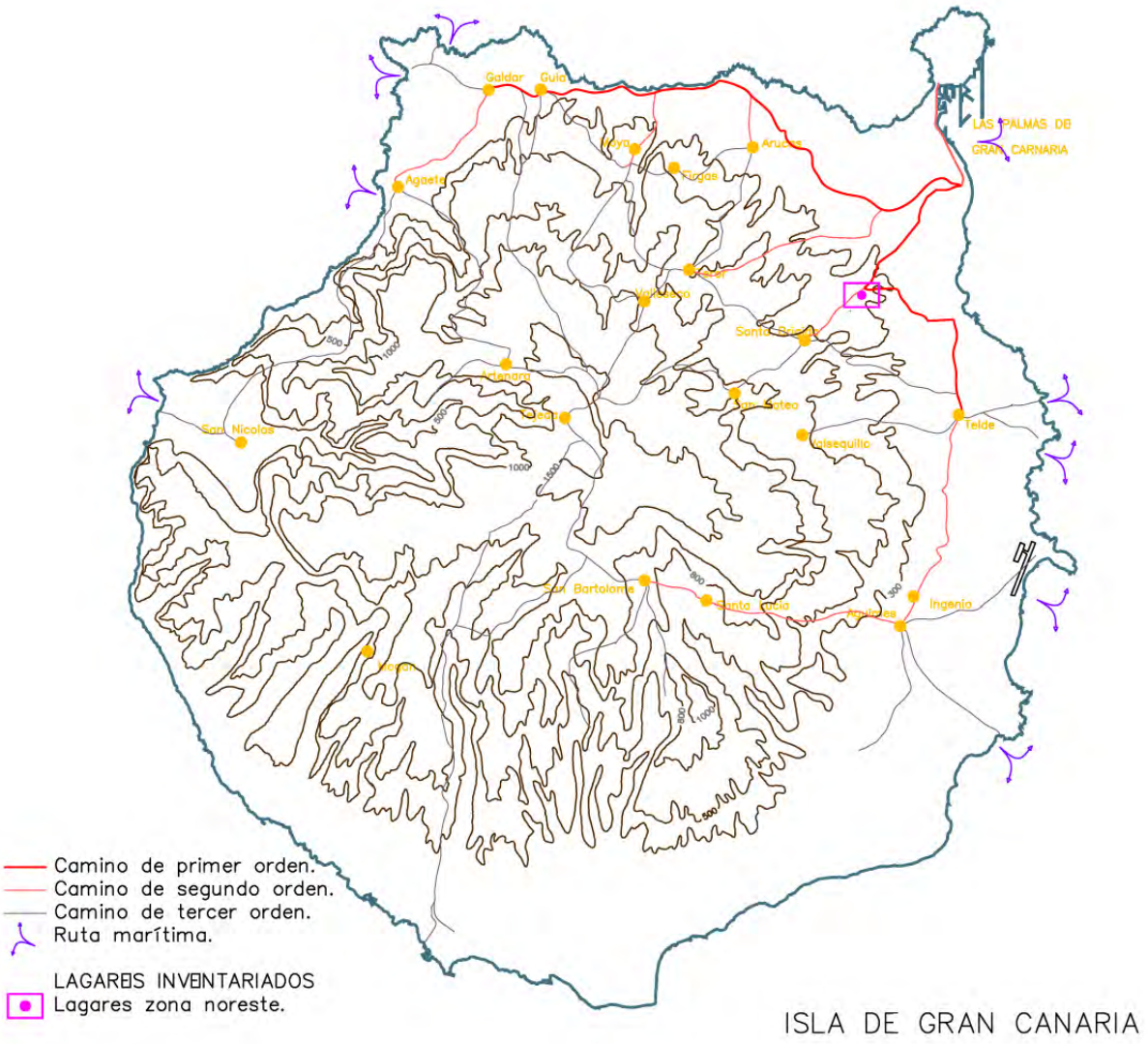
S. XVI



Fuente: elaboración propia. Documentación realizada a partir de los datos obtenidos de:

- CAMACHO Y PEREZ GALDOS, Guillermo. El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535). Anuario de Estudios Atlánticos. 1961,
- HANSEN, Alex; et al. Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria). Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.
- MORENO, Claudio J. “Articulación territorial en espacios insulares: las vías de comunicación terrestres en Canarias, siglos XVI-XIX”. Directores: Antonio Santana y Guillermo Morales. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Departamento de Geografía, 2005.

S. XVII



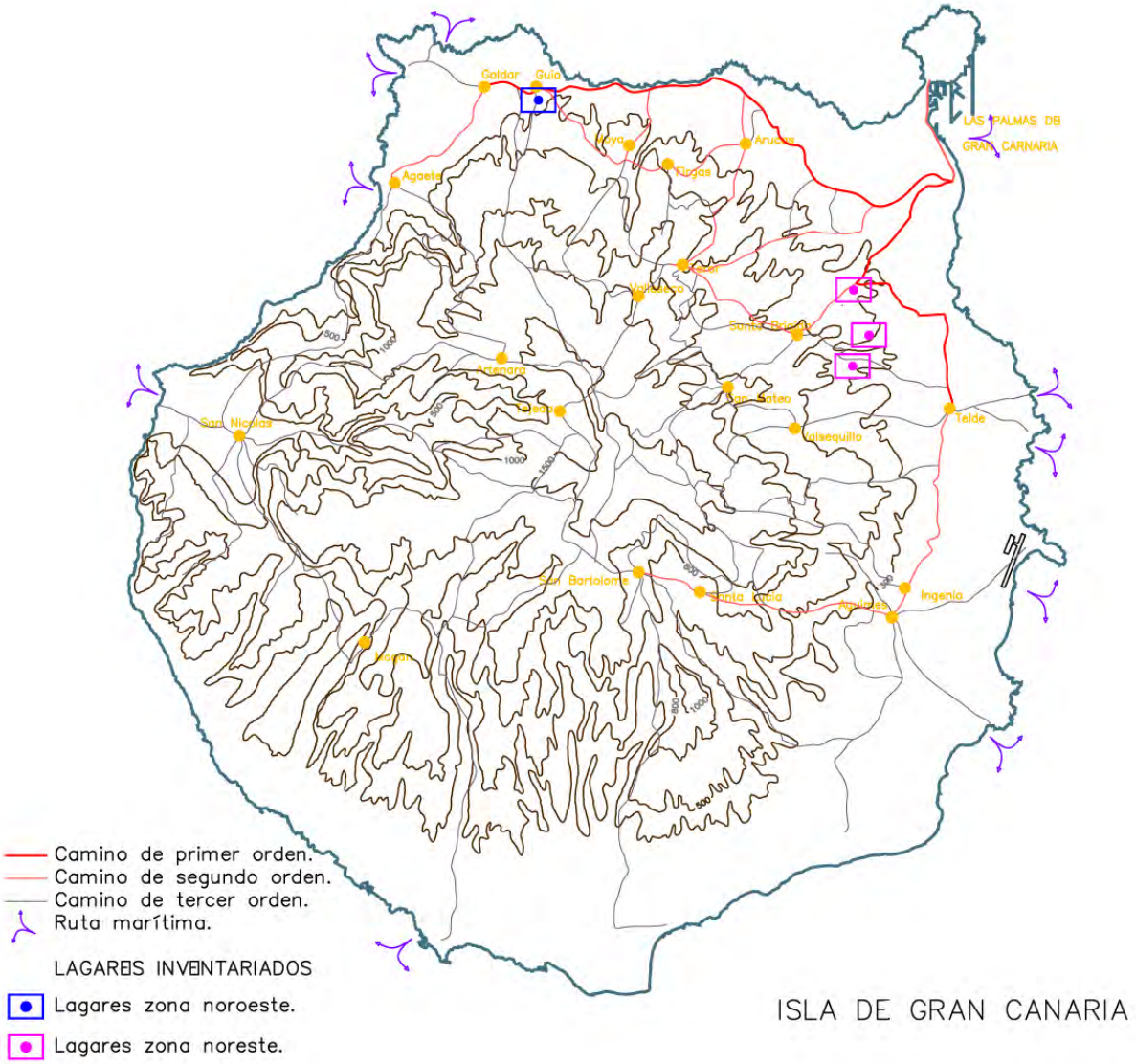
TIPO		ZONA			
		NOROESTE	NORESTE	CUMBRE	SURESTE
LAGAR	LABmon				
	LABter				
	FABmam				
	FABsil	1			
	CARent				
PRENSA	TORhus				
	TORmet				
	VIGpie				
	VIGhus				
	VIGhuspie				
	VIGhuspiemov				

LAGARES Y PRENSAS DATADOS EN EL SIGLO XVII				
ZONA	**MUNICIPIO**	**DENOMINACIÓN**	**TIPO DE LAGAR**	**TIPODE PRENSA**
NOROESTE	SANTA BRÍGIDA	SIETE LAGARES, LAGAR 2	FABsil	Se desconoce

Fuente: elaboración propia. Documentación realizada a partir de los datos obtenidos de:

- HANSEN, Alex; et al. Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria). Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.
- MORENO, Claudio J. “Articulación territorial en espacios insulares: las vías de comunicación terrestres en Canarias, siglos XVI-XIX”. Directores: Antonio Santana y Guillermo Morales. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Departamento de Geografía, 2005.
- FEDAC. Carta Etnográfica de Gran Canaria [en línea] : Inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico. http://www.cartaetnograficagc.org/ [consulta: 18 enero 1999]

S. XVIII



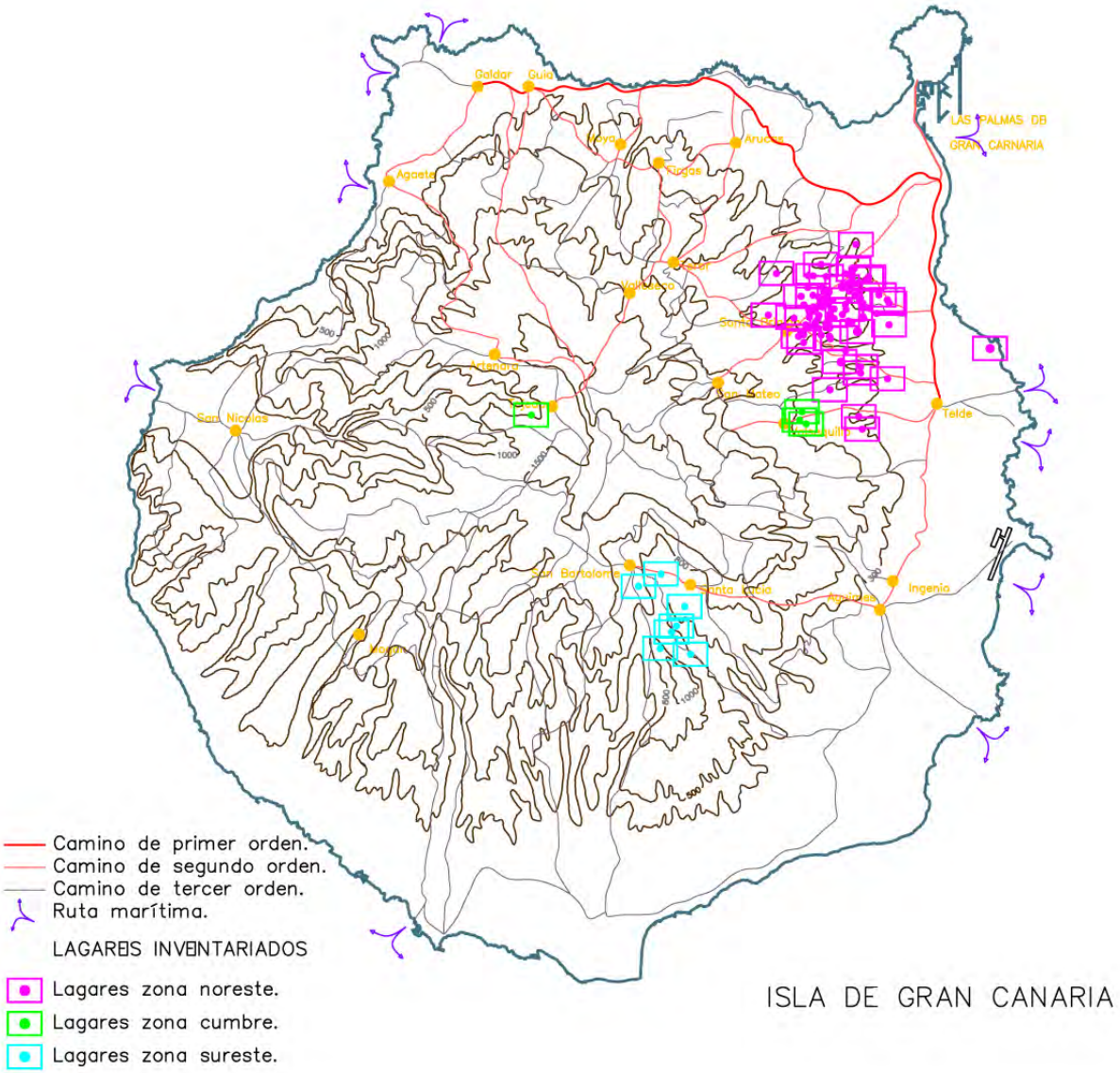
TIPO		ZONA			
		NOROESTE	NORESTE	CUMBRE	SURESTE
LAGAR	LABmon				
	LABter				
	FABmam	1	1		
	FABsil	3			
	CARent				
PRENSA	TORhus				
	TORmet				
	VIGpie				
	VIGhus				
	VIGhuspie	2	1		
	VIGhuspiemov				

LAGARES Y PRENSAS DATADOS EN EL SIGLO XVIII				
ZONA	**MUNICIPIO**	**DENOMINACIÓN**	**TIPO DE LAGAR**	**TIPODE PRENSA**
NOROESTE	SANTA MARÍA DE GUÍA	LAGAR DE LA MONTAÑETA	FABmam	VIGhuspie
NORESTE	SANTA BRÍGIDA	SIETE LAGARES, LAGAR 1	FABsil	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	SIETE LAGARES, LAGAR 3	FABsil	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA CALDERA	FABmam	VIGhuspie
	TELDE	LAGAR - BODEGA DE LA FINCA DE EL PALMITAL O "DE LA MARQUESA"	FABsil	VIGhuspie

Fuente: elaboración propia. Documentación realizada a partir de los datos obtenidos de:

- HANSEN, Alex; et al. Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria). Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.
- MORENO, Claudio J. “Articulación territorial en espacios insulares: las vías de comunicación terrestres en Canarias, siglos XVI-XIX”. Directores: Antonio Santana y Guillermo Morales. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Departamento de Geografía, 2005.
- FEDAC. Carta Etnográfica de Gran Canaria [en línea] : Inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico. http://www.cartaetnograficagc.org/ [consulta: 18 enero 1999]

S. XIX



TIPO		ZONA			
		NOROESTE	NORESTE	CUMBRE	SURESTE
LAGAR	LABmon				7
	LABter		3		3
	FABmam			1	
	FABsil		59	1	
	CARent				
PRENSA	TORhus				
	TORmet		26		
	VIGpie				1
	VIGhus				
	VIGhuspie		25	1	
	VIGhuspiemov		2		

LAGARES Y PRENSAS DATADOS EN EL SIGLO XIX				
ZONA	MUNICIPIO	DENOMINACIÓN	TIPO DE LAGAR	TIPODE PRENSA
NOROESTE	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR DEL LOMO DE EN MEDIO	FABsil	Se desconoce
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR DE LOS SILOS	LABter	VIGhuspiemov
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR DE LA PALMA DE SIETE PUERTAS	LABter	VIGhuspiemov
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR DE LA FINCA DE LA PALMITA	FABsil	VIGhuspie
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR 2 DEL CAMINO DE LOMO LOS FIERRO	Se desconoce	Se desconoce
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR DE FRANCISCO HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ	FABsil	TORmet
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR DE ALFONSO O´SHANAHAN	Se desconoce	Se desconoce
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	FINCA DE LOS HOYOS	FABsil	TORmet
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	FINCA DE LA SOLANA	FABsil	TORmet
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR DE MARCELO	FABsil	VIGhuspie
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	FINCA DE PINO QUEVEDO NAVARRO	FABsil	VIGhuspie
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	FINCA DE LOS BÁEZ	FABsil	TORmet
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	FINCA DE FRANCISCO DE RAMOS DOMÍNGUEZ	FABsil	TORmet
	LAS PALMAS DE GRAN CANARIA	LAGAR DEL SABINAL	FABsil	Sin prensa
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR - BODEGA EN LA ANGOSTURA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	SIETE LAGARES, LAGAR 4	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	SIETE LAGARES, LAGAR 5	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	SIETE LAGARES, LAGAR 6	FABsil	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LOS GONZÁLEZ	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	CASA DE DÑA. ESPERANZA LÓPEZ	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DEL MONTE	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE LA FAMILIA WESTERLING Y MANRIQUE DE LARA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DE LOS INJERTOS	FABsil	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE D. LUIS DE LA GUARDIA	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LOMO DE EN MEDIO	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DE DIEGO CAMBRELENG, HIJO	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DEL BATÁN	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DE LOS ALVARADO	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE LA FAMILIA GONZÁLEZ	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DEL MONDALON	Se desconoce	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	BODEGA DE LOS LIRIOS	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE BENIGNO RAMOS	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	BODEGA CUESTA DE PARRADO	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE MONTE QUEMADO	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA FAMILIA DÍEZ DE AGUILAR LÓPEZ	FABsil	Se desconoce

LAGARES Y PRENSAS DATADOS EN EL SIGLO XIX

ZONA	MUNICIPIO	DENOMINACIÓN	TIPO DE LAGAR	TIPODE PRENSA
NOROESTE	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE LA FINCA DE "LOS BOTUAS"	Se desconoce	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA FINCA DE LOS FRAILES	Se desconoce	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DE MATÍAS MELIÁN MARRERO	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA FAMILIA FLICK	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DEL DANÉS VAN	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA FAMILIA TOLEDO	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DE LA CALDERA O DE MARÍA DE LA COBA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR COMUNAL DEL CASERÍO DE BANDAMA	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA FAMILIA SOSA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE ANTONIO SOSA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE ANTONIO SOSA	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	VILLA CONCEPCIÓN	Se desconoce	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DEL LLANILLO DE DIOS	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	FINCA EL MONACAL	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE DIEGO CAM-BRELENG	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DEL MONACAL DE LA FAMILIA SINTES	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	BODEGA DEL BRIGADIER	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE LA FINCA DEL CHOCOLATERO	Se desconoce	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	FINCA VERDUGO	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE LA FAMILIA PÉREZ GALDÓS	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA FUENTE DE LOS BE-RROS	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LOS BORDES	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA ATALAYA O DEL ES-TANCO BAJO	FABsil	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE ANTONIO ROCA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	FINCA DE LAS CLARAS	FABsil	Se desconoce
	SANTA BRÍGIDA	DE LA CUESTA DEL REVENTÓN O DE "LOS MARQUESES DE LARA"	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DE LA FAMILIA VEGA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	CUEVAS DE ARTILES	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DEL BARRANCO DE LAS GO-TERAS	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE D. JOSÉ VEGA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR DEL BARRANQUILLO DE LA FUENTE DE LOS BERROS	FABsil	VIGhuspie
	SANTA BRIGIDA	LAGAR Y BODEGA DE DON JOSÉ DE LA COBA	FABsil	TORmet
	SANTA BRÍGIDA	LAGAR Y BODEGA DE FERNANDO ESTÉVEZ DÉNIZ	FABsil	Se desconoce
	TELDE	LAGAR DEL BARRANCO DE GARCÍA RUÍZ O DE "TERESITA VERDE"	LABter	Sin prensa
	TELDE	PAJAR, BODEGA, ALPENDRE Y LAGAR DE BARRANCO SECO	Se desconoce	Se desconoce

LAGARES Y PRENSAS DATADOS EN EL SIGLO XIX				
ZONA	**MUNICIPIO**	**DENOMINACIÓN**	**TIPO DE LAGAR**	**TIPODE PRENSA**
CUMBRE	TEJEDA	LAGAR DE MANUEL GUERRA	FABmam	Sin prensa
	VALSEQUILLO	CUBETA DE LAGAR DE LA FUENTE DE SAN ROQUE	FABsil	Sin prensa
	VALSEQUILLO	CASA DEL CONDE Y LAGAR	Se desconoce	Se desconoce
	VALSEQUILLO	LAGAR Y BODEGA DE LA PUNTA DEL PARRAL	Se desconoce	VIGhuspie
SURESTE	SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA	LAGAR DE BCO. AYAGAURES	LABter	Sin prensa
	SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA	LAGAR DE LOS SITIOS DE ABAJO	LABmon	VIGpie
	SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA	LAGAR DE LA MANZANILLA	LABmon	Sin prensa
	SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA	LAGAR DE LA HOYA DE ABAJO	LABmon	Sin prensa
	SANTA LUCÍA	LAGAR DE TAIDIA	LABmon	Sin prensa
	SANTA LUCÍA	LAGAR DE LA FINCA	LABter	Sin prensa
	SANTA LUCÍA	LAGAR DEL BARRANQUILLO DE LOS TANQUES	LABter	Se desconoce
	SANTA LUCÍA	LAGAR DE LA FINCA DE EL CABRITO	LABmon	Sin prensa
	SANTA LUCÍA	LAGAR DE DOÑA PÍA	LABmon	Sin prensa
	SANTA LUCÍA	LAGAR EL CHARCO	LABmon	Sin prensa

Fuente: elaboración propia. Documentación realizada a partir de los datos obtenidos de:

- HANSEN, Alex; et al. Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria). Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.
- MORENO, Claudio J. “Articulación territorial en espacios insulares: las vías de comunicación terrestres en Canarias, siglos XVI-XIX”. Directores: Antonio Santana y Guillermo Morales. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Departamento de Geografía, 2005.
- FEDAC. Carta Etnográfica de Gran Canaria [en línea] : Inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico. http://www.cartaetnograficagc.org/ [consulta: 18 enero 1999]

CAPITULO III
ASPECTOS METODOLÓGICOS.

III.1 METODOLOGÍA

Cuando iniciamos los primero pasos del presente trabajo de investigación y tras iniciar, sin ningún orden, nuestras primeras visitas a los primeros lagares, nos dimos cuentan, de la necesidad de plantear un método que tuviese como fase inicial la búsqueda documental. Así se inició una investigación, sin saber si sería fácil encontrar algún documento que contuviese alguna referencia que nos ayudara a encontrar la punta del ovillo que nos permitiera ordenar nuestra forma de trabajo y una luz hacia dónde dirigir nuestra investigación.

En esa búsqueda inicial de los trabajos volvimos a recorrer, después de algunos años, varios de los lugares que nuestra memoria mantiene viva: El patio de los 7 lagares, el lagar del fondo de La Caldera de Bandama, el lagar de la Hoya del Parrado y su Bodega, sin duda que el reencuentro, en algunos casos, es penoso dado el abandono y la desidia que sufren. Después de una primera visita, ya ordenada y bajo el protocolo de un proceso, se vuelve a las mismas fuentes documentales en una acción de revisión tratando de ampliarla y con la esperanza de encontrar nuevos datos, no apreciados en el primer contacto, ya conociendo el lugar, la escala y la realidad de haberlo palpado, y finalmente volvemos tratando de encontrar nueva documentación con la necesidad del conocimiento máximo posible de la bibliografía existente sobre el objeto de estudio ya conocido y visitado.

Las características del trabajo de investigación que se presenta, ha supuesto un encuentro con una documentación de gran variedad y formato, con unos datos igual de dispersos. Continuamente nos encontramos con que el tema elegido aparecía referenciado de forma indirecta, esporádicamente, en los diferentes textos que tratan sobre el desarrollo histórico de la comercialización del vino en Canarias a lo largo de varios siglos, o los dedicados a la evolu-

ción del paisaje rural. Por ello, la procedencia de los datos obtenidos en la búsqueda documental no puede delimitarse ni sustraerse a ningún tipo de documento, por eso con independencia de que en el apartado de "Bibliografía y Fuentes Documentales", que se incluye en la parte final de este documento, se recogen los documentos y fuentes consultadas, iremos, a lo largo del texto del trabajo, relacionando las oportunas referencias bibliográficas.

Existe una gran diferencia entre la perfecta organización de los documentos ordenados en una biblioteca y la dispersión de los datos que pueden obtenerse en los archivos. Obviamente ello es debido, como ya hemos comentado, a la enorme diversificación y complejidad que pueden tener los temas que suelen ser objeto de archivo. En nuestro caso, sólo haremos referencia a los lugares que por su frecuencia los hemos tenido como sitios de trabajo.

Figura III.1. Trabajo realmente arqueológico. [mayo 2010] Tras la retirada de tierra y hojarasca encontramos este pozo para ubicar las vírgenes de una prensa móvil en el lagar labrado en el terreno rocoso situado en Los Silos. Cuevas de Ortega. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Figura III.2. Trabajo realmente arqueológico. [marzo 2010] Tras la retirada de tierra y hojarasca encontramos el punto de desagüe de la tina en el lagar de fábrica de mampuesto, situado en La Caldera de Bandama. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Por otro lado, también muy pronto, como hemos expuesto en párrafos anteriores, trazamos un método para hacer más eficaz los trabajos de campo de nuestra investigación. Nos dimos cuenta que debíamos indagar en la búsqueda de un método investigador que pudiera fundamentarse o alimentarse de las formas de trabajo de la investigación arqueológica.

Nuestros lagares, en ocasiones labrados en la propia roca, en buen número, seguro que hoy en día se encuentran enterrados. Así lo hemos podido constatar en alguno de ellos. Los elementos, piezas y restos de nuestros lagares tienen mucho que ver con el hallazgo, la acotación y limpieza de los entornos y con técnicas frecuentes de dicha ciencia de la indagación arqueológica.

En relación con la metodología seguida en nuestra investigación entendemos que puede calificarse como "clásica", de marcado carácter "empirista" y con rasgo de una labor muy cercana a la que precisa el hallazgo arqueológico. Comenzamos por agotar la búsqueda documental previa, antes de emprender el amplio trabajo de campo para volver a ella y continuar con la croquización y con los levantamientos de aquellas máquinas y lugares. En fin, como acabamos de señalar, este trabajo de campo se ha llevado a cabo con una visión y metodología casi arqueológica. El método ha ido surgiendo en un continuo ir y volver atrás en el propio progreso y en la constatación o confrontación de la búsqueda documental con lo observado in situ.

A partir de la estructura clásica del método científico hemos verificado la necesidad del trabajo de campo que nos ayudaba definitivamente a definir el problema, recoger los datos, analizarlos, plantear las hipótesis y probarlas.

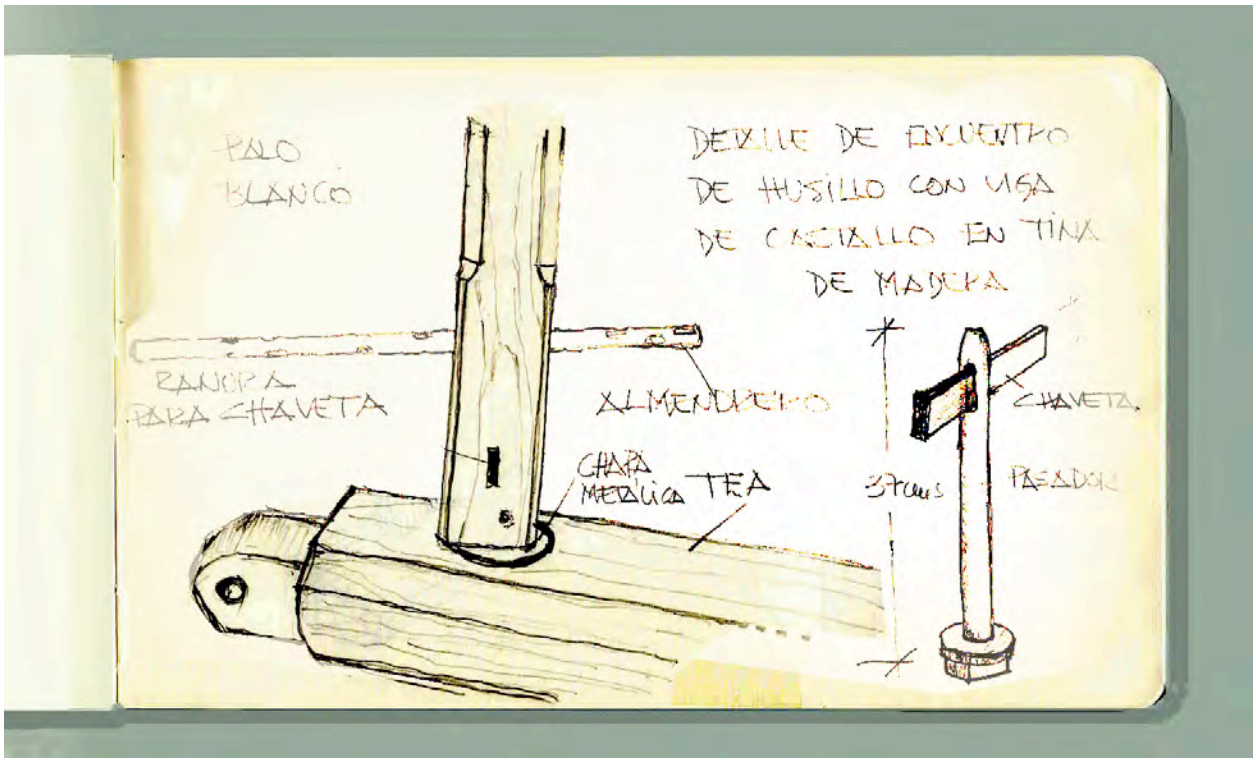
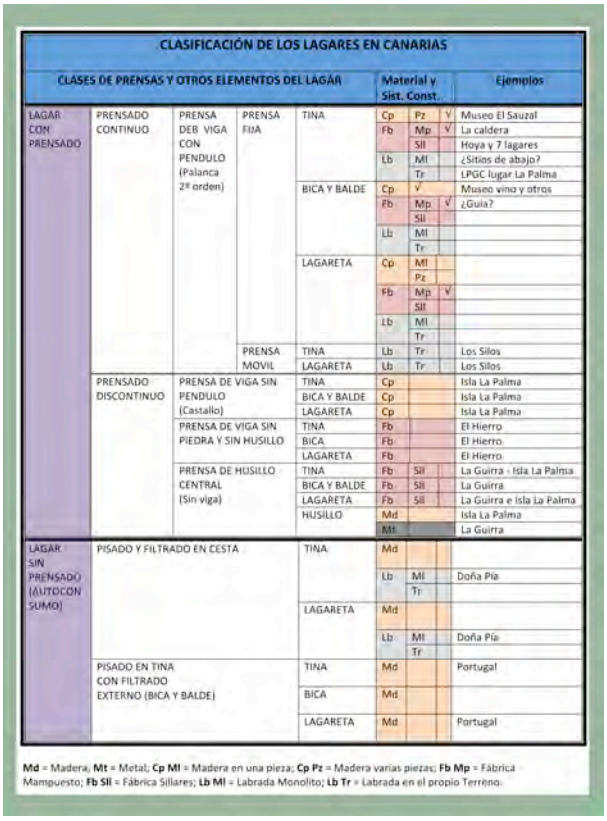


Figura III.3. Hoja de uno de los cuadernos de campo del trabajo [mayo 2010]. Fuente: elaboración propia.

Hemos querido indagar en las metodologías utilizadas en disciplinas de reciente creación como la arquitectura industrial, la localización de materiales enterrados mediante el "georradar", o con las "calicatas eléctricas", exploración eléctrica de doble circuito eléctrico en base a la resistividad eléctrica de los terrenos o de los elementos enterrados en ellos, o también la arqueología de la arquitectura. Hemos utilizado unas técnicas tradicionales y conocidas. Y sabemos de otras, algunas mucho más concretas y cercanas a la arqueología del vino, encontrando en todas ellas factores interesantes. Aunque no es objeto de este trabajo entrar en el estudio y análisis pormenorizado de las metodologías seguidas por estas disciplinas, ha sido necesario realizar breves acercamientos que nos sirvieron para fundamentar algunos de los objetivos perseguidos en este trabajo de investigación.

Definidas las razones por las que se ha elegido el tema de investigación y descrito los objetivos y propósitos con los que iniciaba la investigación e incluso con abundantes notas dibu-



CLASIFICACIÓN DE LOS LAGARES EN CANARIAS

CLASES DE PRENSAS Y OTROS ELEMENTOS DEL LAGAR					Material y Sist. Const.			Ejemplos
LAGAR CON PRENSADO	PRENSADO CONTINUO	PRENSA DEB VIGA CON PENDULO (Palanca 2º orden)	PRENSA FIJA	TINA	Cp	Pz	V	Museo El Sauzal
					Fb	Mp	V	La caldera
						Sll		Hoya y 7 lagares
					Lb	Ml		¿Sitios de abajo?
						Tr		LPGC lugar La Palma
				BICA Y BALDE	Cp	V		Museo vino y otros
					Fb	Mp	V	¿Guía?
						Sll		
					Lb	Ml		
						Tr		
				LAGARETA	Cp	Ml		
						Pz		
					Fb	Mp	V	
						Sll		
					Lb	Ml		
						Tr		
			PRENSA MOVIL	TINA	Lb	Tr		Los Silos
				LAGARETA	Lb	Tr		Los Silos
	PRENSADO DISCONTINUO	PRENSA DE VIGA SIN PENDULO (Castillo)		TINA	Cp			Isla La Palma
				BICA Y BALDE	Cp			Isla La Palma
				LAGARETA	Cp			Isla La Palma
		PRENSA DE VIGA SIN PIEDRA Y SIN HUSILLO		TINA	Fb			El Hierro
				BICA	Fb			El Hierro
				LAGARETA	Fb			El Hierro
		PRENSA DE HUSILLO CENTRAL (Sin viga)		TINA	Fb	Sll		La Guirra - Isla La Palma
				BICA Y BALDE	Fb	Sll		La Guirra
				LAGARETA	Fb	Sll		La Guirra e Isla La Palma
				HUSILLO	Md			Isla La Palma
					Mt			La Guirra
LAGAR SIN PRENSADO (AUTOCONSUMO)	PISADO Y FILTRADO EN CESTA			TINA	Md			
					Lb	Ml		Doña Pía
						Tr		
				LAGARETA	Md			
					Lb	Ml		Doña Pía
						Tr		
	PISADO EN TINA CON FILTRADO EXTERNO (BICA Y BALDE)			TINA	Md			Portugal
				BICA	Md			
				LAGARETA	Md			Portugal

Md = Madera; **Mt** = Metal; **Cp Ml** = Madera en una pieza; **Cp Pz** = Madera varias piezas; **Fb Mp** = Fábrica Mampuesto; **Fb Sll** = Fábrica Sillares; **Lb Ml** = Labrada Monolito; **Lb Tr** = Labrada en el propio Terreno.

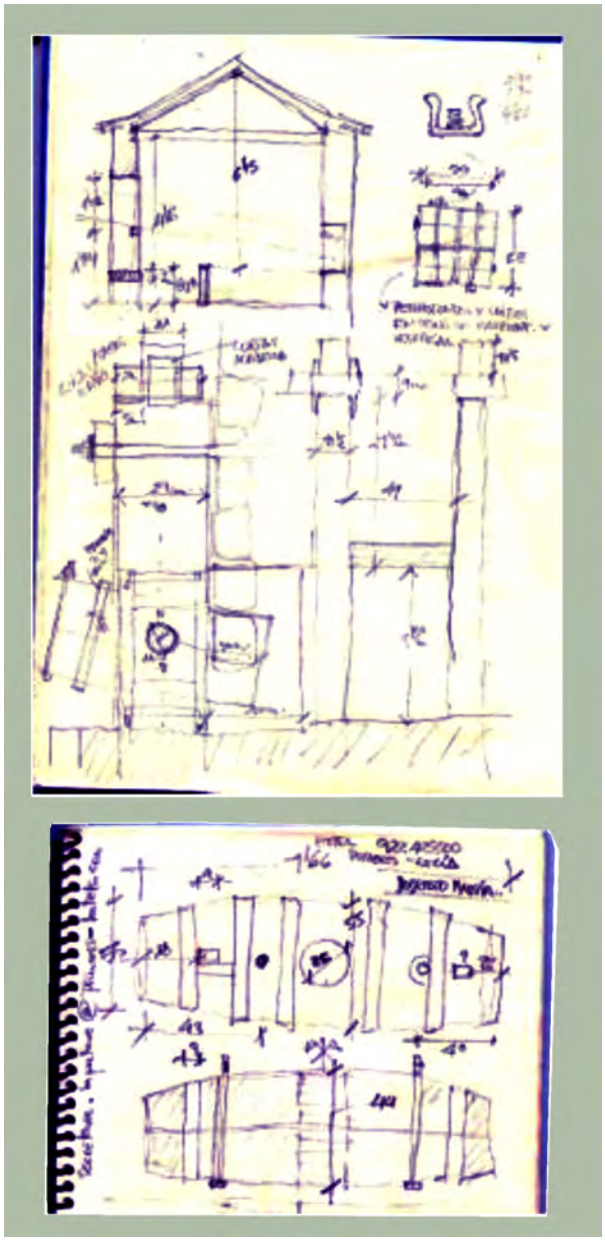
jos y con el apoyo de las referencias documentales, el trabajo se planteó sobre la elaboración de unos cuadros que nunca dejaron de modificarse porque, de nuevo, aparecía un factor singular modificador. Tras estas etapas iniciales surgía la localización cartográfica, la aglomeración o coincidencia de puntos sobre el mapa nos ayudo a definir las zonas vitivinícolas, aunque casi siempre debíamos recurrir a las indicaciones de los lugareños. Así, el encuentro con el lagar y la prensa en su entorno con levantamientos de planos y fotografías, en especial de las maquinarias y lugares donde podían estar ubicadas, no resultó nada fácil, aunque sí muy agradecido

La abundante documentación, en muchos casos repetida, de la toma de datos "in situ," croquizados en nuestros cuadernos de campo y en libretas de apuntes y anotaciones, así como la no menos valiosa fuente de información que ha constituido las conversaciones con los lugareños, propietarios o trabajadores de los cultivos y bodegas, nos permitía pasar a la ordenación de dichos documentos. Posteriormente pasábamos a su registro ordenado, al análisis de su documentación y a las primeras clasificaciones tipológicas de los diferentes lagares y prensas referenciados.

El análisis de las fuentes documentales supuso organizar un sistema ordenado, casi un anticipo del método, con el fin de organizar los datos obtenidos de dicha búsqueda. Es decir, una tarea inicial que orientaba por donde comenzar el trabajo de campo. Más tarde, concluidas las etapas de croquizado y levantamiento de los hallazgos, se llevaba a cabo el verdadero análisis de la documentación que nos podía llevar a fijar coincidencias tipológicas y singularidades.

Obviamente se paso por la etapa de querer agotar el tema reseñando la totalidad de los lagares, pero la propia retroalimentación de la investigación nos llevaba a nuevos lagares, o a elementos sueltos y nuevos restos de lagares.

Hemos cerrado el tema convencidos de haber agotado los tipos, pero no el número de lugares donde la huella de un nuevo lagar hacía el trabajo, aunque grato, interminable.



III.2 LOS LEVANTAMIENTOS "IN SITU" COMO APORTACIÓN DE NUESTRA INVESTIGACIÓN.

Estamos seguros que algún amante de esta parcela de la elaboración del vino nos reprochará la omisión de algún asentamiento o existencia de algún lagar abandonado del que no hemos hecho referencia en estos párrafos, pero la experiencia obtenida de haber recorrido y visitado las zonas, los lugares y construcciones más significativas del ámbito de nuestro trabajo y el conocimiento obtenido de la bibliografía consultada y de la realización de levantamientos de croquis, planos y fotografías, nos permite fundamentar y establecer las conclusiones de cuantas hipótesis hemos planteado.

De los datos de localización obtenidos de las diferentes mapas y fichas de los inventarios en Gran Canaria apreciamos que ningún lagar se ha datado más allá del siglo XVII y que el 84% de los lagares localizados en la isla se concentran en la comarca del Monte Lentiscal, zona

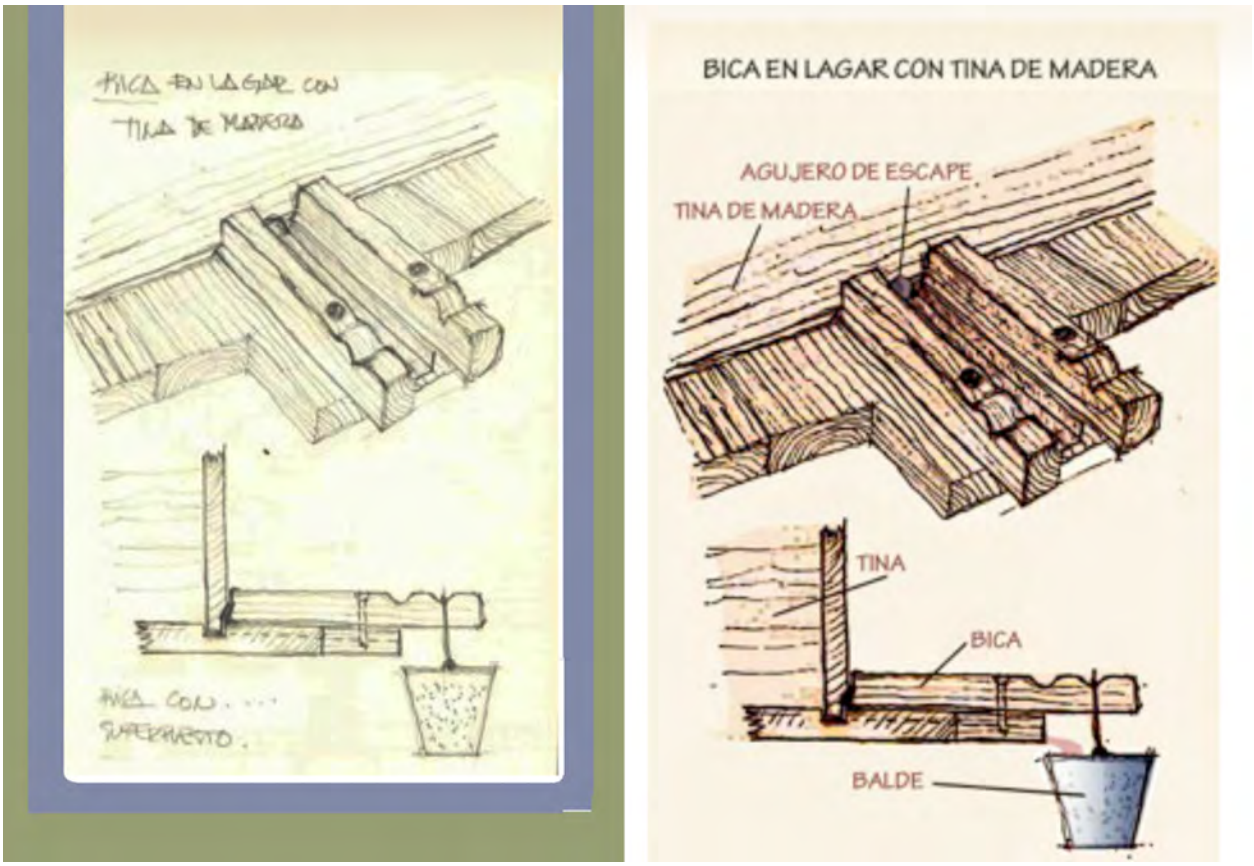


Figura III.4. Ejemplo de ilustración a partir del dibujo en el cuaderno de campo. Fuente: elaboración propia.

que no comenzó a cultivarse, salvo algunas excepciones puntuales, hasta el siglo XIX. Por lo que, atendiendo a estos aspectos y sabiendo las zonas de cultivo establecidas en el capitulo anterior, surgían preguntas que hemos pretendido contestar a lo largo de este trabajo.

Sabemos que los lagares no pueden estar alejados del viñedo y que las comunicaciones en aquellos siglos, incluso entre puntos de la propia isla, se establecían fundamentalmente por mar, pues el paso por los caminos era casi impracticable. No obstante, se nos quedaron en el aire preguntas como: ¿Por qué no se han encontrado más lagares en las zonas de cultivo de los siglos XVI? y ¿En qué tipo de lagares se obtenía el mosto hasta que estos aparecen en el XIX? Estas incógnitas han forjado parte de nuestra investigación pero sólo la limpieza y excavaciones más profundas podrían sacar nuevas piezas de esos tiempo, y siempre, por sorpresa.

Nosotros que hemos sembrado los caminos y senderos de nuestro interés por el tema, mantenemos los sentidos abiertos en espera de cualquier información

Previo a la elaboración de una documentación gráfica definitiva, resultante de la interpretación de los croquis y levantamientos realizados in situ, se procede a la constatación y confrontación con los datos de localización obtenidos de la información documental y cartográfica. Con todo ello presente e interpretando de manera argumentada toda la aportación de

Figura III.5. Entrevista con personas vinculadas a la vitivinicultura en Gran Canaria. Lagar de fábrica de sillares con prensa de tornillo metálico central. Localizado en la Finca de La Guirra. Santa Brigída. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

las distintas fuentes de información se dibujan las piezas o partes de los lagares a la escala adecuada para que no generen dudas de interpretación. Con el fin de realzar estos dibujo y elevarlos a la categoría de ilustraciones se han resaltado sus líneas y creado fondos velados mediante Photoshop de Adobe. Estos dibujos han pasado a ilustrar las paginas del presente trabajo y, algunas de ellas, constituyen la aportación principal del mismo y constituyen la base de las conclusiones de la presente investigación.

En nuestro trabajo de campo nos propusimos como compañera de viaje inseparable una maleta con nuestros cuadernos de campos, un par de lápices, un afilador y un lema que conocemos de una máxima que siempre acompaña a los visitantes e investigadores del Parque Natural de Doñana:

> *"Un dibujo, un apunte o una observación, pueden convertirse en un instrumento idóneo para ayudar a conservar un espacio natural o una especie en peligro de extinción."*

Como beneficio del imprescindible trabajo de campo sabíamos que constituía una fuente de información de primer orden para nuestro análisis y determinante para la localización de lo que buscábamos en los planos, que nos llevaron hasta estos lugares sin precisar su posición. Estos croquis acotados que se retocarán para ilustrar nuestra Tesis, nos ofrecerán datos que nos ayudarán a completar y enriquecer inven-

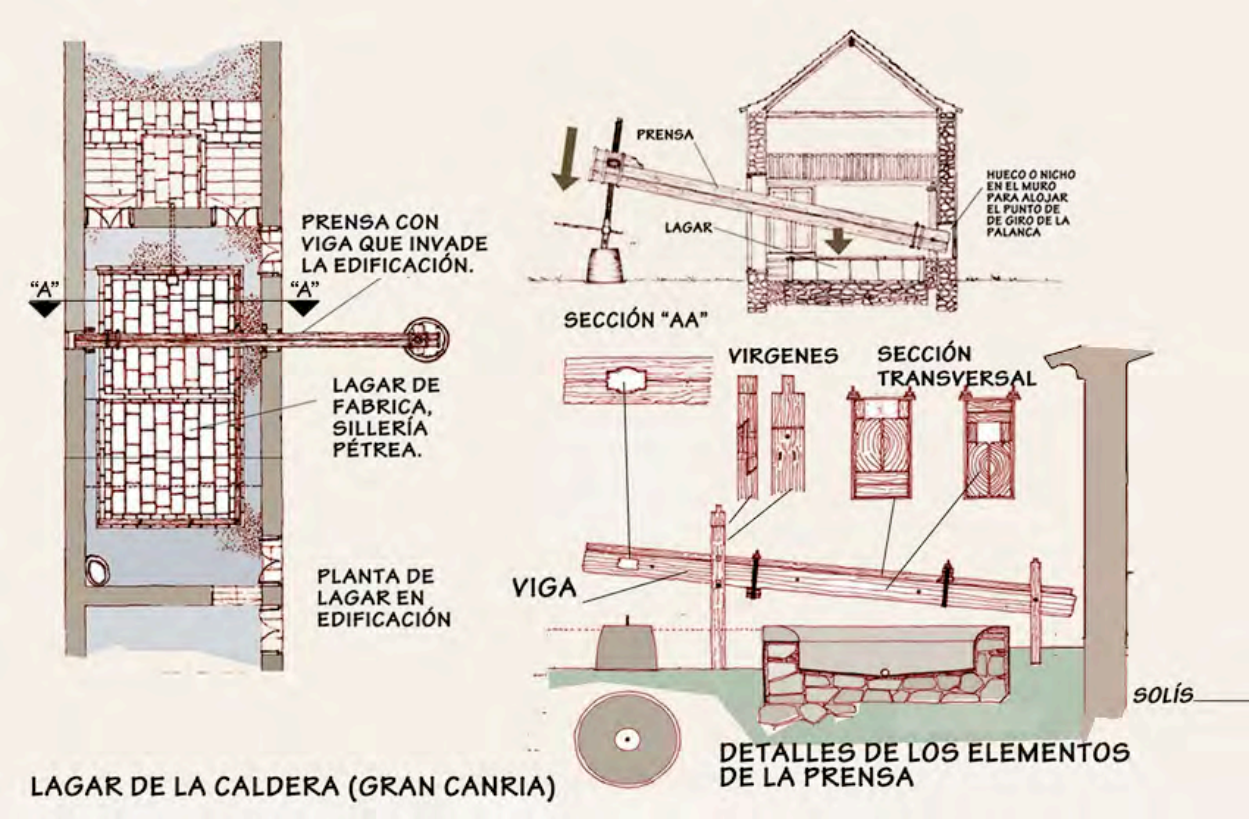


Figura III.6. Ejemplo de ilustración a partir de levantamientos in situ. Lagar de fábrica de mampuestos y prensa de viga de La Caldera de Bandama en Santa Brigída, y lagar de fábrica de sillares y prensa de viga de la Bodega de la Hoya de Parrado en Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

tarios etnológicos iniciados en otros estudios y nos permitirá conformar clasificaciones tipológicas, a partir de los elementos y maquinarías.

Sin duda todo dibujo aportado será una orientación en alguna otra línea de investigación. Para nosotros es la parte de la investigación más atractiva y agradecida.

Hemos sido precisos en las proporciones y en las acotaciones y ellos nos ha permitido abordar otra fase importante del método, las correcciones de las proporciones de los dibujos en la fase de redacción de la investigación. De esta forma podemos afirmar que ningún otro documento o dato proporciona un conocimiento tan profundo de estas construcciones, o de cualquier otra, que el que nos aporta el análisis a que nos obliga la realización de un croquis sabiendo que lejos de allí tendremos que dibujarla detalladamente. Tampoco se nos olvida las dudas y conclusiones que en relación al entorno podemos imaginar durante las horas que "in situ" pasamos junto a un lagar.

El estudio en el lugar en que se implantó el lagar aporta una visión y un conjunto de razones o argumentos que son imposibles percibir cuando nos encontramos al lagar traído de otro lugar o fuera de su contexto. Al menos aquellos lugares en los que el lagar y la bodega se han mantenido, en una unidad productiva, muestran unos valores contextuales claramente perceptible.

Sin duda que los conocimientos adquiridos al dibujar los elementos y partes de los mecanismos, medir los lagares y las prensas, fotografiar los sitios, conjuntos y detalles, palpar la textura los materiales, etc... Mantener los encuentros y conversaciones con los vitivinicultores y amantes del vino constituye una experiencia y un trabajo ilusionador y refrescante. Esta fase en la que hemos podido comprobar e incluso hemos sido capaces de imaginar al sistema en pura fase de producción nos permite afirmar que el trabajo de campo realizado, con ese contacto directo con las maquinas y las personas, constituye la fuente de información más valiosa de nuestra investigación.

Por ello, es muy importante conocer in situ, la vinculación de estas edificaciones con el parral. Como dicen los bodegueros: las zonas de cultivo de la uva es la primera y más importante de las fases de la elaboración del vino. Si no hay buena uva no hay buen vino. Para esta investigación, el trabajo de campo busca entender al lagar en sus posibles unidades de producción vitivinícolas. Sólo en esta unidad se reflejara la arquitectura del vino plenamente: el viñedo, el lagar, la prensa, la bodega y sus otras construcciones. Nada sobra ni nada falta para cuando la uva esté en el envero.

Como exponemos en el capítulo en el que reseñamos las fuentes de información, no se escapan de ellas ni las conversaciones mantenidas con arqueólogos, con geógrafos, con vitivinicultores, con labrantes, ni con carpinteros que todavía desmontan y montan lagares y prensas tradicionales, con el mismo afán y esmero que en antiguas etapas. También aquí tenemos que recordar aquellas relaciones personales y directas como parte del método. Indagar sobre las experiencias para conocer nuestro pasado.

CAPITULO IV
BREVE RESEÑA DEL LAGAR HISTÓRICO E HISTORIA Y EVOLUCIÓN DEL LAGAR Y DE LA PRENSA EN CANARIAS.

IV.1 INTRODUCCIÓN

La importancia del lagar, del pisado de la uva y de la prensa en el proceso vinícola creemos que ha quedado suficientemente reflejada en los capítulos anteriores. Por ello, podemos afirmar, que el lagar es el punto de encuentro entre el viñedo y la bodega, entre la uva y el vino, entre lo agrícola y lo industrial.

De igual manera, el lagar representa el primer espacio de transformación cultural del fruto en producto elaborado por la humanidad, siendo considerado, como el espacio central en la vida de los pueblos vitivinícolas. El lagar responde a una construcción ejecutada ex profeso, con unas características constructivas, formales, de magnitudes y de materiales que lo componen, que ha marcado su relevancia durante miles de años. Todo ello se refleja, claramente, en las diferentes representaciones artísticas relativas a nuestro tema de estudio.

Con el término de lagar se ha denominado a lo largo de la historia, desde una pequeña oquedad labrada en la roca del terreno, o un monolito con un diámetro de poco más de un metro y unos cuarenta centímetros de profundidad, aislados de cualquier edificación, hasta una edificación en cuyo interior alberga maquinarias, envases, útiles, etc. para la elaboración del vino. También se ha llamado así a otros espacios complementarios, con funciones diferentes al estrujado de la uva, pero muy importantes en el proceso vinícola.

Figura IV.1. Lagar prehistórico del Cominal (Cilleros) Fuente: Paule Rubio, Ángel. Coloquios históricos de Extremadura, 2009.

IV.2 ASPECTOS HISTÓRICOS RELEVANTES DE CARÁCTER GENERAL.

Es probable que el primer lugar donde se ubicaron los utensilios vinícolas fuera debajo de la propia latada, pues esta estructura, además de tamizar la luz y suavizar la temperatura, protege de la lluvia al mosto, permitiendo la ventilación del gas carbónico que se desprende en la primera fermentación de este.

Varios son los autores que sitúan los primeros datos sobre el proceso de vinificación y la evolución de la prensa, en las diferentes escenas representadas en las imágenes pintadas en papiros, bajorrelieves, jeroglíficos e ilustraciones de los frescos de los muros de las tumbas funerarias egipcias. Toda la iconografía nos revela de forma didáctica las sucesivas fases del proceso de vinificación en aquellos primeros momentos de la historia de la humanidad.[43]

Las diferentes iconografías nos muestran como la vendimia llegaba al lagar. Que según Lesko,44 podía ser de madera, piedra o arcilla, posiblemente revestida de una capa de yeso. Sobre él, se colocaba una estructura de madera de la que colgaban unas cuerdas, que servían de agarre a los pisadores.

En otras ilustraciones del pisado se refleja como una actividad ordenada. Así según Don

Figura IV.2. "Vino campestre (agrestum)". Manual de Salud, Fol. 85r (162). s. XIV Fuente: YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003.

Rafael Pérez Arroyo en su libro La música en la era de las pirámides, nos cuenta que:[45]

> *"El prensado de la uvas iba acompañado de un ritmo, al parecer cíclico, característico de las tablillas de entrechoque, como en la mastaba de Mereruka".*

43 YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

44 LESKO, L. H *King Tut´s wine*, editado Scribe Publications, 1978 citado por YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

45 PÉREZ, Rafael. *Egipto : la música en la era de la pirámides.* 1ª ed. Pozuelo de Alarcón (Madrid) : Centro de Estudios Egipcios, 2001. 495 p. : il. col y n. ; 31 cm. ISBN: 84-607-3189-8

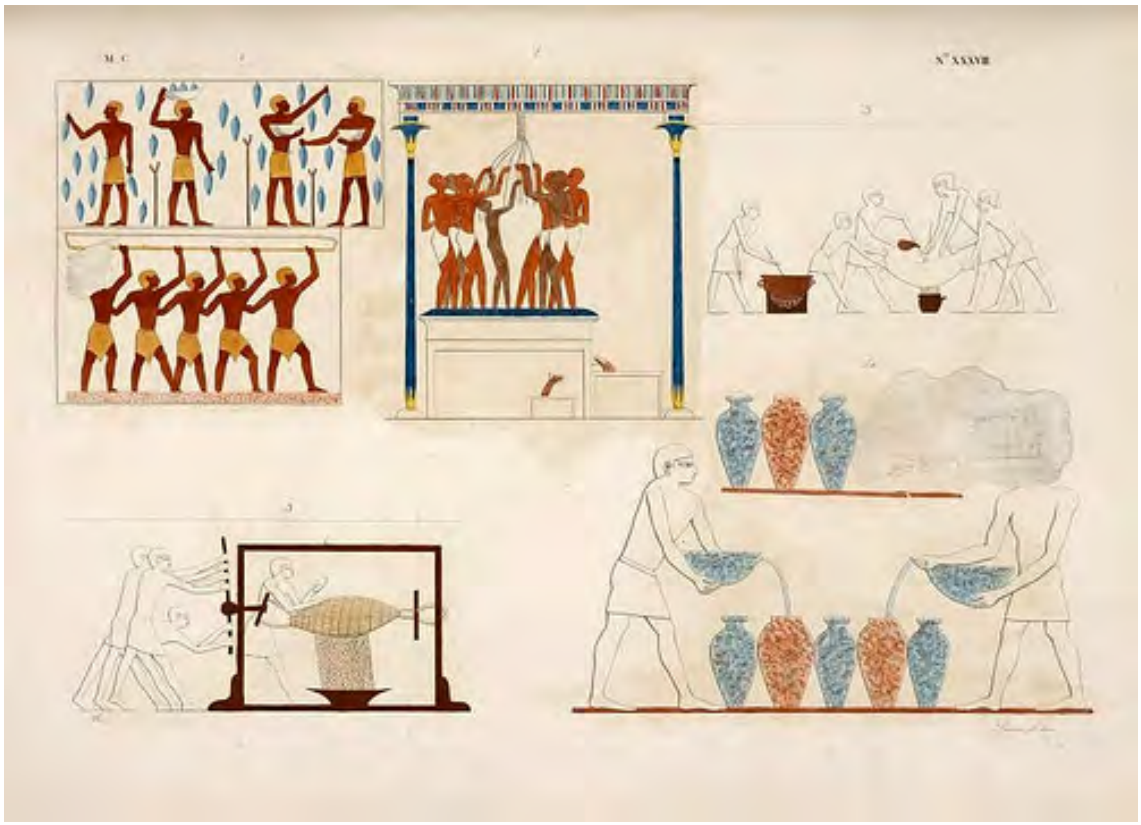


Figura IV.3. Cosecha de la uva y distintas formas de prensado y preparación del vino. Fuente: ROSELLINI, Ippolito. "I Monumenti dell´ Egitto e Della Nubia".[en línea] Pisa : Presso Niccoló Capurro.1834. Parte Terza. Monumenti Civili. Tomo II. http://digitalgallery.nypl.org/nypldigital [consulta: 16 enero 2013]

La introducción de determinados ritmos, acompañados incluso en algunas ocasiones de instrumentos musicales, suponía una mayor eficacia en la dura tarea que suponía pisar la uva. Práctica que se siguió utilizando a lo largo de toda la historia del pisado, como lo demuestran las diferentes representaciones artísticas de las civilizaciones vitivinícolas.

La extracción del mosto que quedaba en el orujo después del pisado no se realizaba en el lagar. Las imágenes nos muestran que se realizaba fuera de este, mediante el prensado con un saco de lino blanco, en cuyo interior se colocaba la masa pisada, que se retorcía con dos varas en sus extremos. A medida que iban dándole vueltas, tomaba el saco una forma helicoidal, que añadía al proceso el gran esfuerzo de separar los extremos. Al final, el mosto se recogía en vasijas de barro.

En otras representaciones, se aprecia que el proceso de separación de los extremos había sido sustituido por un bastidor.

Señalar también que en las representaciones del proceso vinícola recogidas por el doctor Ippolito Rosellini[46], se aprecian dos receptáculos diferentes para el pisado de la uva, que pone de manifiesto la utilización de dos tipos de lagares, y que nos ha llevado a plantear varias preguntas sobre las que no hemos hallado, en

46 ROSELLINI, Ippolito. "I Monumenti dell´ Egitto e Della Nubia".[en línea] Pisa : Presso Niccoló Capurro.1834. Parte Terza. Monumenti Civili. Tomo II. http://digitalgallery.nypl.org/nypldigital [consulta: 16 enero 2013]

los documentos consultados, ninguna respuesta.

Aparentemente uno de los ejemplos el receptáculo de pisado se encuentra a nivel del suelo, quizás excavado en el propio terreno, del interior de alguna construcción. En otros ejemplos se desarrolla la misma función bajo un baldaquino o pabellón supuestamente en el exterior.

No nos deja claro si esto obedece a un doble pisado o si se trata de dos lugares diferentes, o incluso si se trata de diferentes clases sociales. Tampoco queda claro si bajo la estructura aparecen sacerdotes, o si es un menor el que aparece en este templete, sin ningún tipo de ropaje.

La doctora en arquitectura María José Yravedra recoge, en su libro ya señalado, en relación con el lagar lo que sigue:

Figura IV.4. Fragmento de dibujo con pisado y prensado. Fuente: ROSELLINI, Ippolito. "I Monumenti dell´ Egitto e Della Nubia".[en línea] Pisa : Presso Niccoló Capurro.1834. Parte Terza. Monumenti Civili. Tomo II. http://digitalgallery.nypl.org/nypldigital [consulta: 16 enero 2013]

> *"Nuevo Imperio, a partir del siglo XIV-XIII a. C., era un edificio independiente, dividido en dos áreas: una mitad destinada a un ancho edículo, donde se situaba la prensa en un ángulo del cuadrilátero, y otra para los depósitos de fermentación. Este edículo estaba inscrito en una pieza*

Figura IV.5. Pntura, en tumba del funcionario Najt (Nakht, Tebas nº 52). XIII Dinastía Fuente: pagina web del Museo Británico http://www.britishmuseum.org/ [consulta: 12 febrero 2013]

cuadrada y cubierto por un baldaquino muy ornamentado y sostenido por cuatro columnas con capiteles papiriformes. Del interior de la cubierta pendían cuerdas, donde se sujetaban los hombres que pisaban la uva dentro de la resbaladiza pileta.

La prensa estaba ligeramente sobre elevada, dentro de un espacio circular, provisto de un sistema de vertido de gárgolas de piedra caliza, con formas escultóricas como de cabeza de león, que comunicaba con el depósito de fermentación a través de una canalización enterrada, y que permitía por gravedad filtrar el mosto en un pequeño recipiente, para después trasegarlo a las ánforas."

Descripción que coincide con el tipo de lagar más representado, pero obvia el otro ejemplo y la relación entre ambos.

Junto con Egipto, Mesopotamia es el lugar donde se han encontrado "los principales vestigios asociados a la viticultura, la vinificación y el consumo del vino..."[47]. Se tiene por sabido que gran parte del vino consumido en Egipto procedía de Palestina y de Siria, y que la vinificación ya se conocía en Irán en fechas muy tempranas de la Antigüedad.

Ya para 1400 a.C. se sabe que la civilización minoica en Creta, fue contemporánea al Imperio medio de Egipto y propició la creación de un nuevo foco de consumo vinícola. Durante dicho período se tiene que la cerveza elaborada con cebada fue inicialmente la bebida mas popular en la región. No obstante, los cretenses comenzaron a beber vino durante el último período minoico, en el año 1700 a. C.[48]

Puede que gran parte de este vino fuese importado originalmente desde Siria hacia el Este o desde Egipto hacia el sur, pero la viticultura ya estaba muy arraigada en la isla tras la conquista micénica de Creta en el siglo XV a. C., como evidencia el descubrimiento de una prensa vinícola en Palaikastro, que es un pequeño pueblo situado en su extremo oriental y que se remonta al período micénico.[49] Este sorprendente descubrimiento reveló que la prensa tenía una base de yeso inclinada por la que bajaba el mosto, que después se introducía directamente en un contenedor que formaba parte de esta misma base.

También se sabe, que exportaban su vino principalmente a Egipto los fenicios. Que se establecieron a principios del I milenio a.C. en las ciudades-estado de Arados, Biblos, Beirut, Sidón y Tiro. Aunque parece ser que podían haber llegado hasta lugares tan lejanos como el norte de África, Arabia, África oriental, India y la Península Ibérica.

---

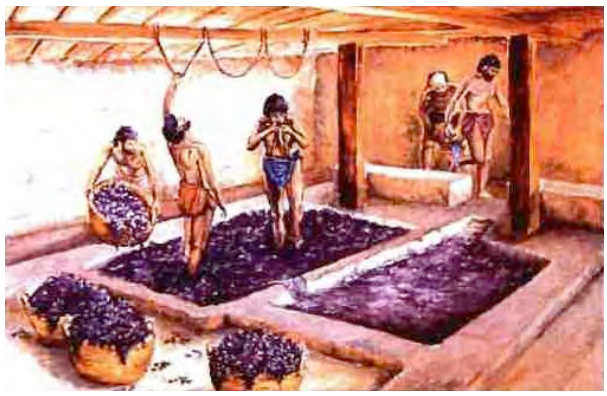
47 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

48 EVANS, A. Tje Palace of Minos, Volume IV, Londres: Macmillan.1935:628 citado por UNWIN (2001)

49 DAWKINS, R.M. "Excavations at Palaikastro II", Annual of the British School at Athens 9, 290-328. (1902-1903) citado por UNWIN (2001).

Un ejemplo de lagar fenicio lo encontramos en el yacimiento arqueológico de L´AltBenimaquia (Denia, Valencia)[50], fechado entre los siglos VI a IV a. C., en el que se aprecian dos receptáculos a distintos niveles. Un primer receptáculo, situado a mayor altura, en el cual se depositaba la uva y se realizaba su pisado. Junto a este y a menor altura se localizaba un segundo depósito en el que caía el mosto por gravedad, y donde se producía la fermentación tumultuosa durante 2 o 3 días.

Otros lagares fenicios los encontramos:



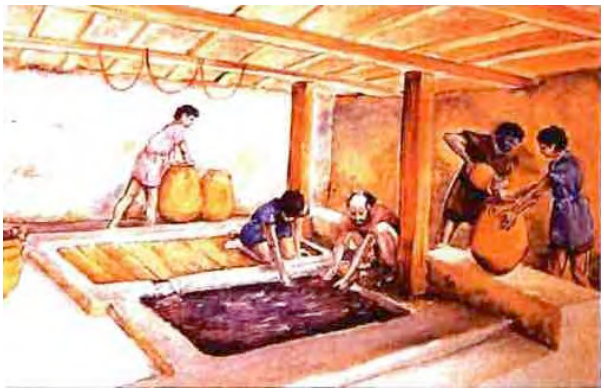


Figura IV.6. Yacimiento Alt de Benimaquia (Alicante) Pisado de la uva en el lagar. Fuente: Hidalgo L. La viticultura Levantina. *Revista Ag.* Valencia 2002, colaboraciones técnicas, p. 826. Ilustración E. Dies y F. Chiner.

"...en las excavaciones de la Sierra de San Cristóbal y castillo de Doña Blanca, ambas en el Puerto de Santa María (Cádiz). Existían unas canalizaciones o surcos continuos hechos en el suelo, por los que, circulaba por gravedad el mosto, atravesando los paramentos verticales de los dos espacios y conectando entre sí los depósitos. Los recipientes de fermentación eran rectangulares de diferentes tamaños, construidos mediante pequeños mampuestos trabajados con argamasa, y sus paredes y suelo inclinados se recubrían con un enfoscado de cal y arena, con acabado de arcilla para evitar filtraciones, logrando una "impermeabilización".[51]

De los lagares cretenses, a parte de la ya nombrada prensa en Palaikastro del periodo micé-

Figura IV.7. Lagar del siglo IV-III a. C. Yacimiento arqueológico de Doña Blanca. Ciudad fenicia. Sidueña. El Puerto de Santa María. Cádiz. Fuente: fotografía de Don Antonio M. Romero Dorado tomada en marzo del 2008.

50 HIDALGO, Luis. La viticultura Levantina. *Agricultura: Revista agropecuaria*. Colaboraciones técnicas. 2002. núm. 71, p.826-833 ISSN: 0002-1334.

51 YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656.

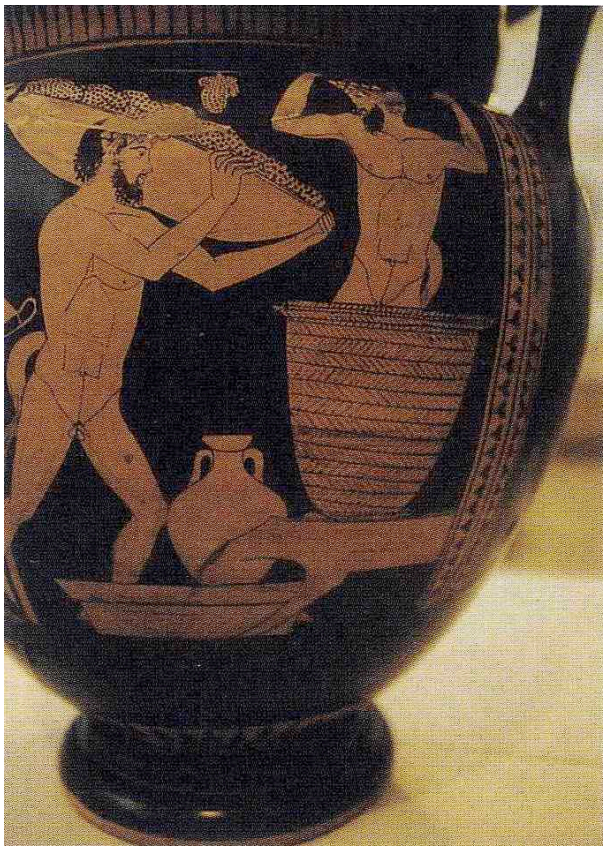


Figura IV.8. Cráteras griegas representando la pisa de la uva. Siglo V a.C. Fuente: pagina web del Museo Nacional de Arqueología de Atenas, Grecia. [en línea] http://www.namuseum.gr [consulta: 15 febrero 2013]

nico, y la bodega descubierta en el palacio de Pilos, existen pocos vestigios vinícolas en el arte minoico del siglo V a.C. Sin embargo, de la época helenística se conoce la existencia en las villas de lagares con prensas.

Son muchas las representaciones que podemos ver en los vasos antiguos con figuras rojas y negras, de los siglos VI y V a.C., en ellos se representa el estrujado de la uva mediante un lagar o plataforma elevada sobre unas patas de madera, similar a las queseras antiguas, sobre dichas plataformas se sitúa un cesto de fibra vegetal en cuyo interior se realizaba el pisado, no permitiendo el paso del orujo. Este mismo estrujado se solía realizar con las manos, sobre una superficie mas alta, que hemos observado en un fragmento de un fresco etrusco. En cambio, en los referidos vasos no aparece ninguna

Figura IV.9. “Skyphos” representando una prensa de vino. Siglo VI a.C. Fuente: pagina web del Museum of Fine Arts, Bostón, U.E. [en línea] http://www.mfa.org/ [consulta: 15 febrero 2013]

representación sobre la utilización de prensas para el estrujado.

Sin embargo, en el "Skyphos" que se encuentra en el museo de Fine Arts en Bostón, datado en el siglo VI antes de nuestra era, aparece representada una prensa de palanca, sobre una plataforma similar a la que nos referíamos anteriormente. En ella, se realizó un cilindro de orujo envuelto en una cuerda de fibra vegetal al que se le aplica una fuerza mediante una palanca, en cuyo extremo se han colocado pesos y sobre los que cargan también los propios vendimiadores.

Surge de esa forma la gran aportación de los griegos al sistema de prensado, que se mantendrá hasta el siglo XIX. Una gran viga de madera empotrada en un muro por uno de sus extremos, y del otro colgaban bloques monolíticos o sacos rellenos de pesadas piedras que ejercían la función de peso, comprimiendo el cilindro de hollejo y restos del fruto, que previamente se había formado con esteras. Del prensado caía el mosto a un recipiente, al que posteriormente en la mayoría de los casos, se le provocaba una fermentación al fuego, hasta tomar el mosto consistencia de jarabe.[52] Más tarde entraremos en el estudio pormenorizado

Figura IV.10. Diferentes representaciones de los métodos de estrujado de la uva utilizados por el pueblo Etrusco. Fuente: BONAMICI, Marisa; et al. The Land of the Etruscans from Prehistory to the Middle Ages : from Prehistory to the Middle Ages. Salvatore Settis (ed.) Giovanni Caselli (il.). Firenzen: Antella. 1985

52 YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

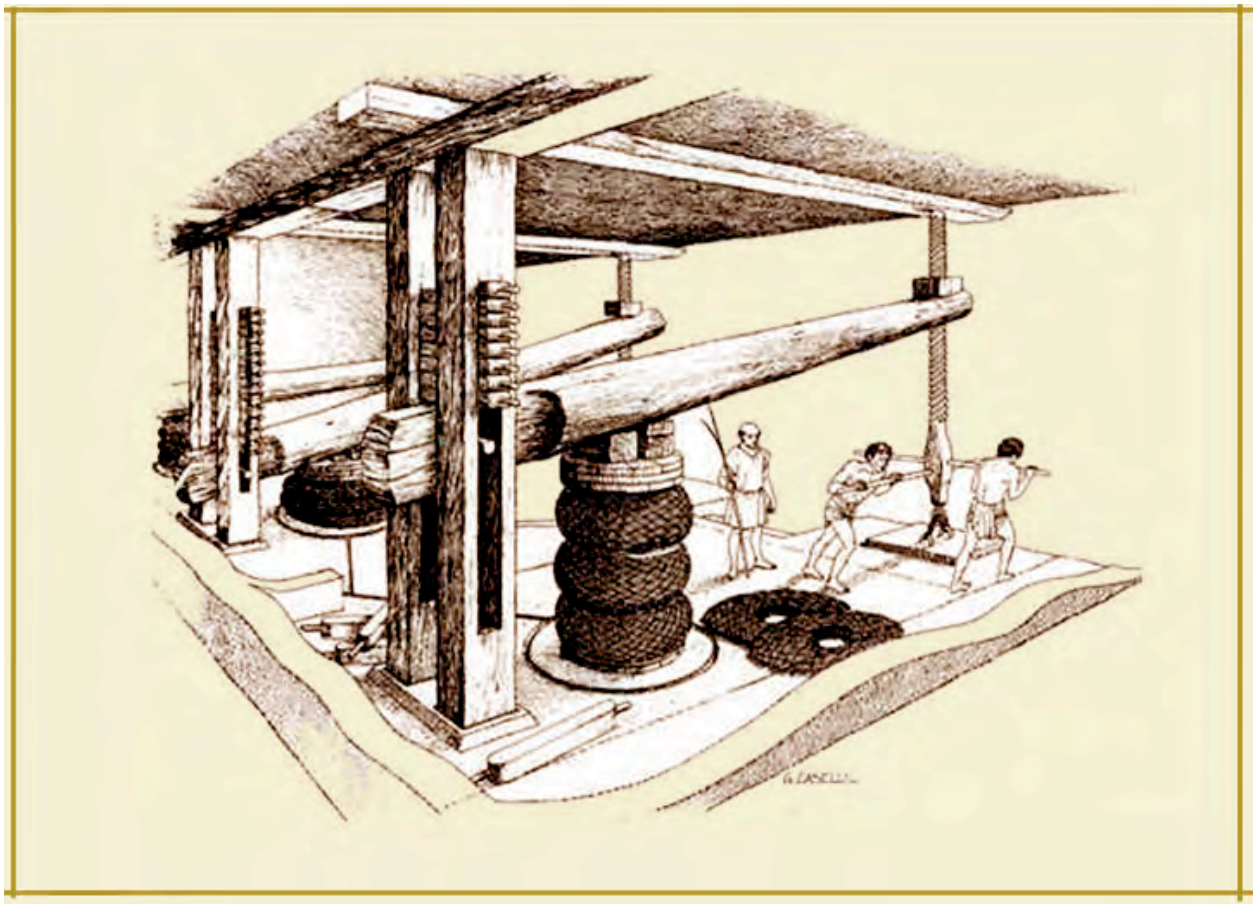


Figura IV.11. Prensado del orujo con prensa de viga con husillo. Fuente: BONAMICI, Marisa; et al. The Land of the Etruscans from Prehistory to the Middle Ages : from Prehistory to the Middle Ages. Salvatore Settis (ed.) Giovanni Caselli (il.). Firenzen: Antella. 1985

de las prensas, pero nos interesa ahora señalar que los griegos aportaron la primera maquina al proceso vinícola, la palanca, en este caso de 2º grado.

También hemos de hacer constar que son escasas las referencias en la bibliografía consultada en relación con el tema en el período etrusco como pueblo vitivinícola. Sin embargo, mi amigo, maestro y director de este trabajo de investigación, Don Francisco Ortega, del que he aprendido y sigo aprendiendo tanto, gran amante y conocedor de esta civilización, no tenía la menor duda que estos, no solo bebían vino sino que además lo elaboraban. Entre la información aportada por el, con fotografías de fragmentos de altos relieves, se nos muestra como claramente conocían el proceso de la elaboración del vino, y que además de los métodos vinícolas utilizados por los griegos, ingeniaron maquinas y mecanismos tecnológicamente mas avanzadas que las de estos.

El pueblo etrusco apareció en la península Itálica alrededor del año 900 a.C., parece ser que no formaban parte de ninguno de los pueblos indoeuropeos que llegaron con las grandes migraciones, de ahí que los estudios de algunos arqueólogos planteen la posibilidad de

que los etruscos fueran un pueblo autóctono de la región. Escritores clásicos nos dicen cómo sus campos eran notablemente fértiles. Y que en la agricultura, tuvieron contacto con el mundo griego, de ahí surgieron entre otros cultivos el de la vid, que se realizaba en los lugares donde hubiera árboles. Lo que nos lleva a considerar, que utilizaban a los árboles como elementos de conducción de las vides. Tal como, ocurrió a lo largo de la historia en otros lugares, incluidas nuestras islas, donde el viñedo se plantaba conjuntamente con otros frutos.

En los restos arqueológicos, se puede observar el vertido de la vendimia en el lagar, y el proceso del pisado de la uva. Utilizando los pisadores para mantener el equilibrio sobre el fruto unos bastones, además de ayudarse apoyándose entre ellos con las manos. En otro de los fragmentos se representa a dos hombres haciendo girar un tornillo, que por sus características se trata de una prensa de viga con husillo.

Por tanto, es evidente que después del pisado en el lagar, se pasaba al prensado del orujo. El cual se envolvía en algún tejido vegetal, que lo contuviera y realizara un filtrado una vez se estrujara en la prensa. En el dibujo que ilustra el pequeño librito titulado The Land of the Etruscans[53] se reconstruye maravillosamente este proceso.

Los etruscos, como ya se ha visto, utilizaron prensas de vino con una tecnología muy superior a las utilizadas por egipcios y griegos, pero muy similar a las romanas. Pero además, el estudio de sus ánforas, datadas en el año 600 a. C. y halladas en varios yacimientos arqueológicos, fundamentan el significativo conocimiento que estos tuvieron sobre el vino, dado que estas se encontraron "cerradas con tapón de corcho, siendo las más antiguas encontradas con dicho material hasta la fecha."[54]

La trascendencia que tuvo la vitivinicultura para la economía agraria romana se refleja en

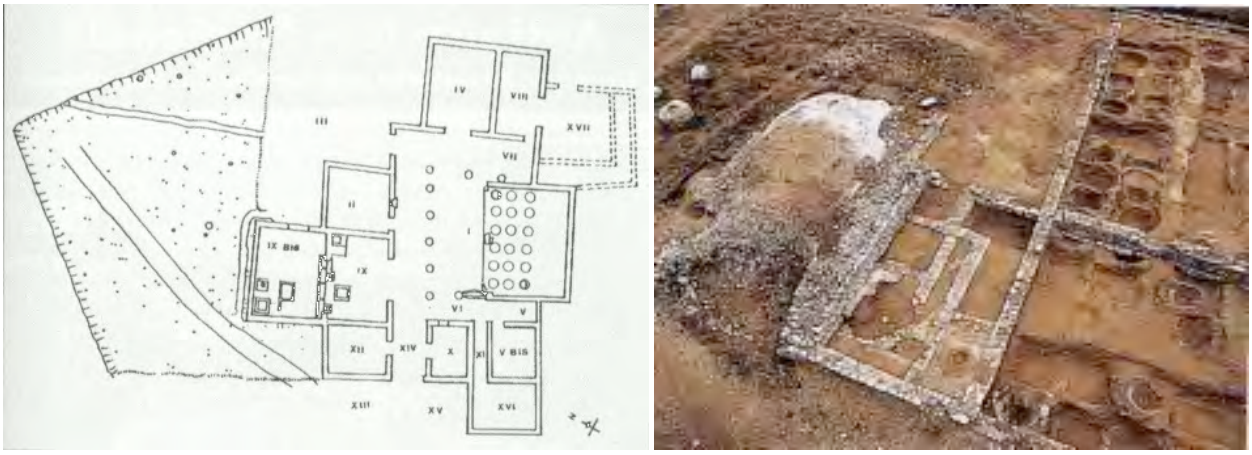


Figura IV.12. Planta de la Villa regina y excavación de la Villa de Toulons en Rians. Var, Francia. YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003

55 BONAMICI, Marisa; et al. *The Land of the Etruscans from Prehistory to the Middle Ages : from Prehistory to the Middle Ages*. Salvatore Settis (ed.) Giovanni Caselli (il.). Firenzen: Antella. 1985. 96 p.

54 PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008. 509 p. : il. b y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6

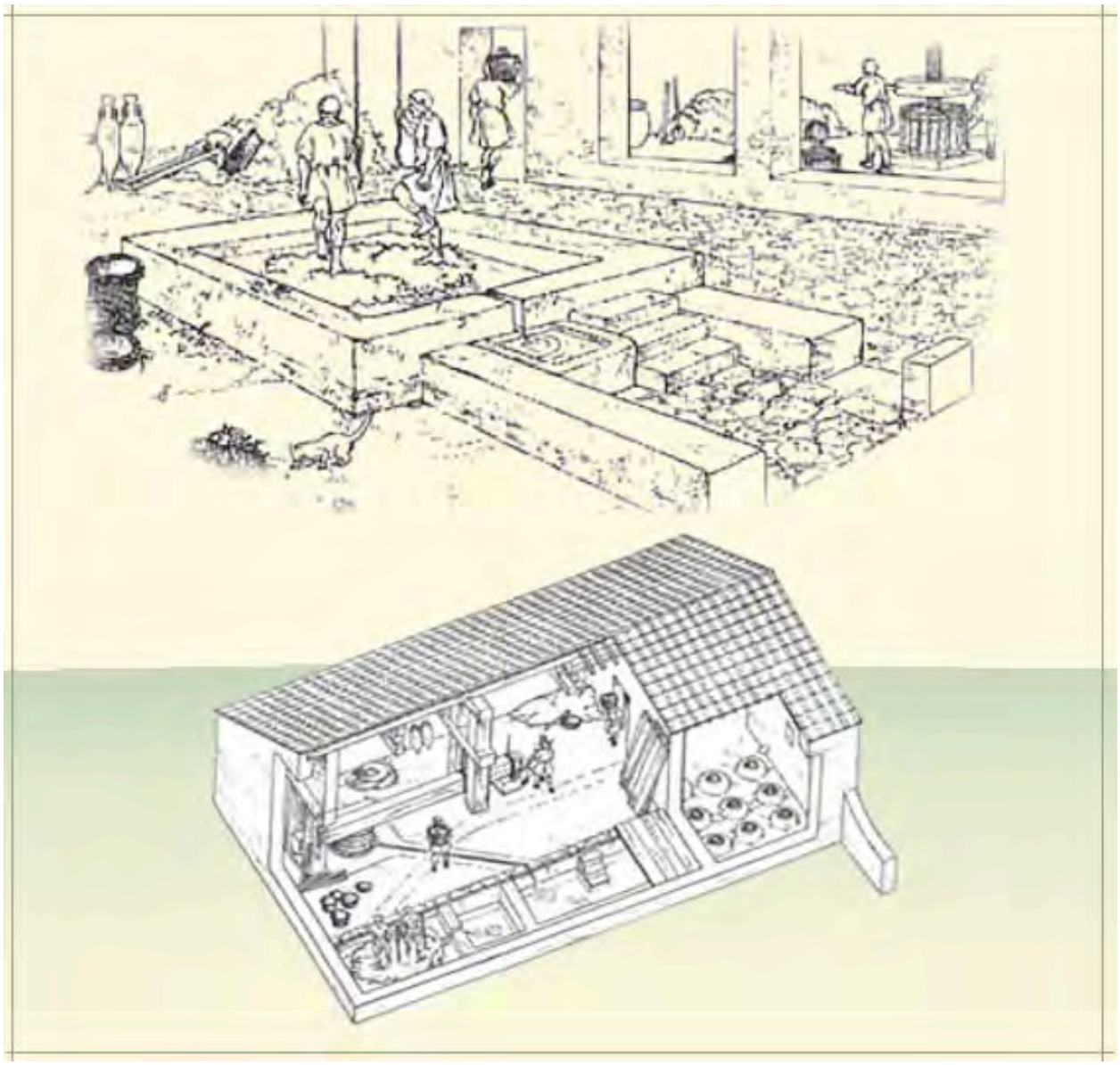


Figura IV.13. Primer estrujado de la uva en el Calcatorium con sus tres elementos y conjunto de elementos vinícolas en LA CELLA VINARIA (siglo I - IV dC) Fuente: pagina web del Parque Arqueológico de Cella Vinaria. [en línea] http://www.arqueotur.org/yacimientos/parque-arqueologico-cella-vinaria.html [consulta: 15 febrero 2013]

la significativa importancia que le otorgan los diferentes tratados agrícolas a partir del siglo II a.C. que, como es sabido, no han llegado hasta nuestros días y que son conocidos gracias a las referencias que realizaron autores posteriores. Así, las principales pautas sobre la orientación urbanística y constructiva de las instalaciones necesarias para la elaboración del vino dentro de las villas rústicas romanas, las marcaron fundamentalmente tres tratados de agronomía y arquitectura, anteriores al siglo II d. C. Catón, Vitruvio y Columela, distinguen tres ámbitos esenciales dentro de la parte fructuaria de la villa.

El primer documento que se conserva en prosa escrita en latín es el que recoge los estudios realizados por Marco Porcio Catón (234-149 a.

C.)[55], conocido como "Catón el Viejo" o "Censor". Este autor escribió el tratado De Agri Cultura, siendo esta obra el primer testimonio escrito que recoge la práctica agrícola sobre la vitivinicultura en la época romana y que afortunadamente nos ha llegado hasta nuestros días. En este tratado el autor destaca la rentabilidad del cultivo de la vid sobre otros cultivos. Igualmente, se describe entre otros aspectos, la naturaleza del viñedo y las variedades de uva a plantar, aconsejando iniciarse en este cultivo con una superficie ideal de cien yugadas.

También es importante el hecho de que se ocupe de "los instrumentos de trabajo y cómo han de ser las instalaciones para la obtención del vino", que tal como señala Don José Peñin:

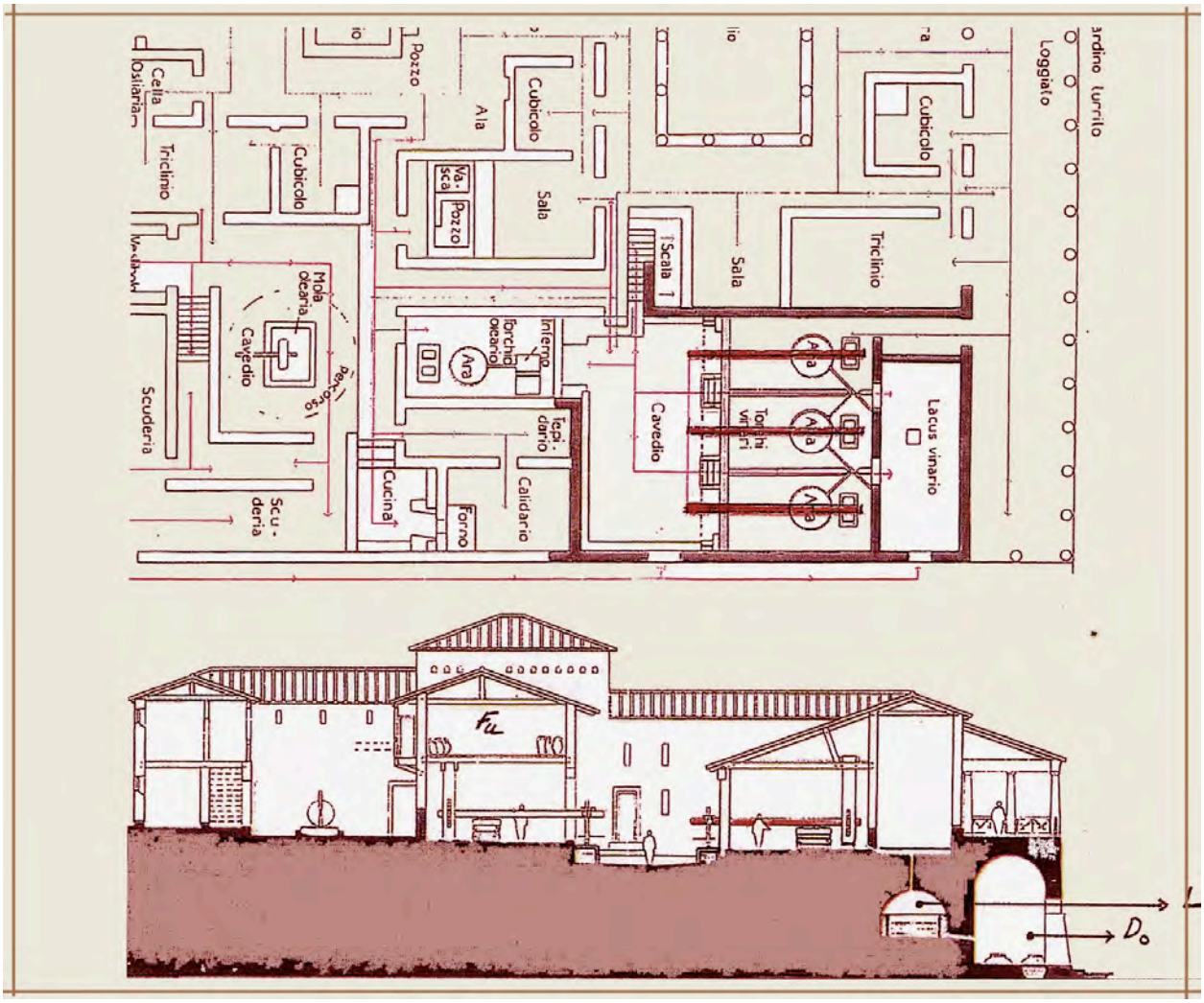


Figura V.14 Planta y sección este-oeste de la vila romana de Settefinestre (Roma). Período primario. Fuente: YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003

55 UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

" ..bastantes similares, a las de cualquier bodega de las que hoy denominamos <artesanas>…" [56]

Además de en este tratado, otros autores clásicos señalan en sus escritos la importancia que se le debe otorgar al lagar y a la prensa vinícola, así como a su mantenimiento después de la vendimia.

Las unidades de producción de la época romana son las villae, que aglutinan el sistema de producción vitivinícola, es decir la zona de cultivo y los elementos de elaboración y almacenaje del vino. Estas explotaciones agrarias comienzan a aparecer en el período del Alto Imperio y tiene su momento de mayor esplendor en los siglos IV y V d.C., cuando las aristocracias urbanas se refugian en el campo huyendo de la crisis y de la destrucción del sistema de las ciudades.

Las tipologías de las instalaciones era similar en todas las villae. Entre los diferentes vestigios hallados en las excavaciones arqueológicas, ha sido frecuente encontrar en estas instalaciones, la existencia de un camino de piedra y tierra apisonada, desde los viñedos que conducen hasta los lugares de elaboración, facilitando la comunicación entre el viñedo y el lagar.

"Después de la entrada de la uva en el lagar, la pisa se realizaba en un área de planta rectangular, normalmente de "opus-incertum", llamada "forum-vinarium" o "calcatorium", o bien en grandes tinas de madera rectangulares o de piedra llamadas "navie" o "lintres" de las que caía el primer mosto ("mostum", "protopum", "lixivium")."[57]

En otros lugares en los que se extendió la cultura vitivinícola romana en épocas posteriores

Figura IV.15. Reconstrucción de los espacios y elementos de producción vinícola en el Parque Arqueológico de CELLA VINARIA (siglo I - IV dC) Fuente: pagina web del Parque Arqueológico de Cella Vinaria. [en línea] http://www.arqueotur.org/yacimientos/parque-arqueologico-cella-vinaria.html [consulta: 15 febrero 2013]

56 PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008. 509 p. : il. b y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6

57 YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656.

Figura V.16 Vestigios de la producción vinícola en el Parque Arqueológico de CELLA VINARIA (siglo I - IV dC) Fuente: pagina web del Parque Arqueológico de Cella Vinaria. [en línea] http://www.arqueotur.org/yacimientos/parque-arqueologico-cella-vinaria.html [consulta: 15 febrero 2013]

el lagar constaba de tres partes: el lugar donde se pisaba la uva (calcatorium), llamado lagar; el receptáculo para el mosto (lacus) denominado pilón, y el conducto que los unía, la piquera.

También, hemos de señalar que durante el proceso, se realizaba un primer estrujado de la uva en un lagar, que conforme a los restos arqueológicos hallados y los testimonios escritos, a partir del siglo I d.C., podían ser de diferentes tipos y materiales. El producto obtenido con el pisado, es el denominado vino de yema, que algunos autores señalan que no se mezcló nunca con el obtenido con el prensado mecánico.

El orujo, es decir la pasta obtenida del pisado, se trasladaba a la prensa envuelto en algún tipo de tejido vegetal. Con el que era prensado realizando las funciones de contenedor y filtro. Procedimiento similar al que realizaban los etruscos con receptáculos poco profundos.

Las prensas estaban formadas por una “plataforma ligeramente inclinada y sobre elevada unos 60-80 cms. sobre el nivel del suelo, llamada “ara”.

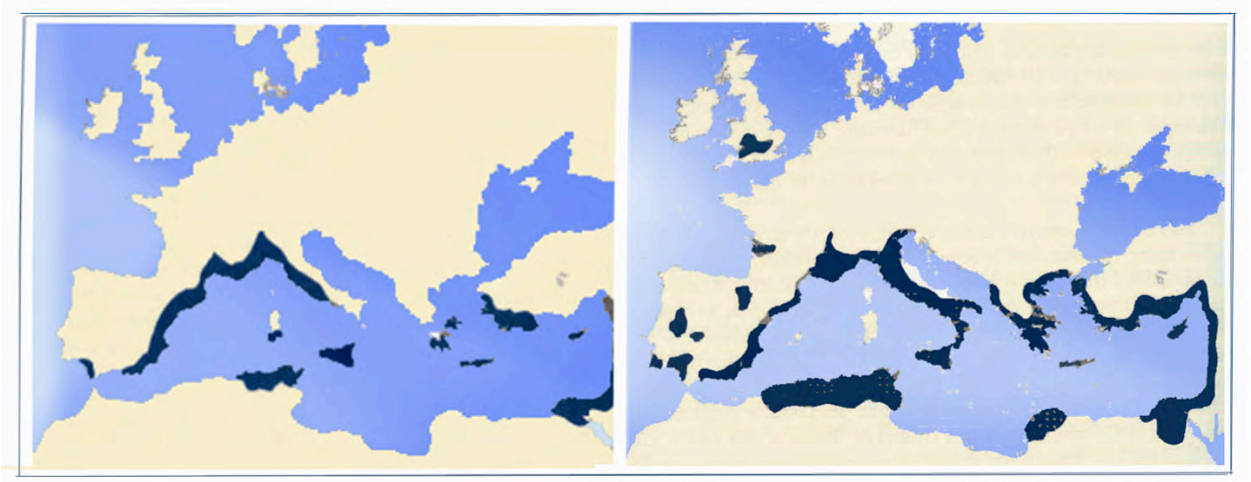


Figura IV.17. Extensión del viñedo en el mundo grecorromano y en la etapa final del imperio. Fuente: elaboración propia a partir de PEÑÍN, José. Historia del vino. Madrid : Espasa Calpe, 2008.

Esta consistía en un suelo muy resistente que debía soportar las importantes fuerzas que ejercía la prensa sobre el, y cuya construcción se realizaba sobre una base de cantos rodados de diferentes tamaños mezclados con cal, arena y piedra picada. Sobre esta subbase se disponía un mortero de cal y arena, al que se le añadía ladrillo picado con el fin de conseguir una superficie impermeable. Un acabado final a modo de pavimento de "opussigninum" descrito entre otros por Vitruvio.

El tratado de Catón, aconsejaba la instalación de tres prensas como infraestructura necesaria para atender las 100 yugadas de viñedo. Tal era la importancia de este espacio en las casas de campo, que en el Libro Sexto del famoso tratado de los Diez Libros de Arquitectura de Vitruvio, en su capitulo IX señala lo siguiente:

> *"De la disposición de las casas de campo.*
> *En comunicación con este local (la almazara) estará la bodega, que habrá de tener las ventanas al Septentrión, porque si las tuviera a otro punto por donde pudiese ser caldeada por el Sol, el vino que en ella se almacenare perdería su fuerza con el calor y se volvería flojo y desvaído. .(..)*
>
> *En cuanto a la estancia misma donde esté la prensa, cuando no fuera de tórculo sino de viga, no debe tener una longitud menor de cuarenta pies por dieciséis de anchura, a fin de que se pueda trabajar en ella cómodamente y se desenvuelvan con libertad los que allí realizan las labores correspondientes. Pero si se quisiese espacio para dos prensas, entonces será indispensable dar ochenta y cuatro pies a la anchura."*[58]

Por tanto, los vitivinicultores romanos utilizaban dos tipos de prensas. La prensa de viga o de palanca, denominada por estos como "torcularium" o "praelum" y descrita en el siglo I por Catón el Viejo. Esta prensa estaba com-

[58] VITRUVIO, Marco. *Los diez libros de arquitectura.* Barcelona : Alta Fulla,1987. 1v. (pag.var.) : il. ; 32 cm. ISBN: 84-86556-34-1

puesta, tal como podemos observar en las ilustraciones e imágenes de reconstrucciones realizadas en museos arqueológicos de la Península Ibérica, en una gruesa viga de madera en la que uno de sus extremos se fijaba mediante un eje y actuaba como fulcro de la palanca, y el otro extremo donde se aplicaba la fuerza se tiraba hacia abajo mediante una cuerda atada a una polea.

En el segundo tipo de prensa, descrita por Plinio y Columela, la polea se reemplaza por un husillo, colocado verticalmente. En el extremo inferior de dicho husillo se colocaba una gran piedra, y el superior del mismo, que atravesaba la viga, se enroscaba con una tuerca. Como hemos visto este tipo de prensa es similar a la ingeniada por los etruscos aunque mejora el funcionamiento del tornillo en la base.

La descripción que se realiza en los textos de los dos tipos de prensas romanas, habla en ambos casos, de prensas de viga, que utilizan como sistema de trabajo la palanca de 2º grado. La diferencia entre ellas viene determinada por el sistema utilizado para desarrollar la Potencia. Por lo que, intuimos que los espacios necesarios para la ubicación de estas debían ser muy similares.

Teniendo en cuenta el texto de Vitruvio, creemos que estos utilizaban un tercer tipo de prensa, con husillo central, que necesita de menor espacio para su ubicación que las señaladas prensas de viga. Las prensas que se recogen en los textos e imágenes medievales, debieron ser de similares características, aunque el tornillo no está desplazado y ejerce la presión directamente sobre el "cilindro" de orujo.

Independientemente del tipo de prensa utilizado, el mosto que fluía del prensado era canalizado por gravedad mediante un sistema de canales realizados en el suelo, y que vertían "en las diferentes piletas de fermentación, llamadas lacus." Estas, habitualmente se encontraban excavadas en el terreno, situándose varios depósitos aguas abajo lo que facilitaba la decantación y filtrado del mosto, hasta el depósito definitivo donde probablemente se producía la primera fermentación.

Son muchos los ejemplos en la Península Ibérica que siguen las directrices de las unidades de producción vitivinícola romana, durante el siglo II e inicios del III, como lo demuestran los yacimientos hallados en Navarra, Cataluña y Aragón. Entre los siglos III y principios del IV, destacan los yacimientos vinícolas de Andalucía, Extremadura y Portugal.

La continuidad y supervivencia de la vinicultura tras la caída del Imperio Romano de Occidente, ha sido objeto de varias interpretaciones según diferentes autores. La tesis más dudosa es la que mantiene que fue debido al papel simbólico que desempeñaba el vino en la cristiandad y de las actividades de numerosos monjes, para lo cual se apoyan en la supuesta destrucción por partes de las tribus germánicas de todos los viñedos de la Europa occidental en los siglos V y VI. Afirmación que los autores contrarios a esta teoría consideran que carece de pruebas concluyentes, y en cambio sostienen, como Younger, que:

> *"La iglesia no fue responsable de la transmisión de la viticultura de la Antigüedad a la era cristiana. La viticultura llegó a la Alta Edad Media de la mano de la empresa privada, y las tradiciones vití-*

colas no se preservaron a través de los manuscritos de las bibliotecas monásticas, sino a través de los recuerdos de los vignerons laicos."[59]

Esta segunda opción, desde nuestra humilde opinión, la consideramos mas lógica, dado que, como recogen otros autores:

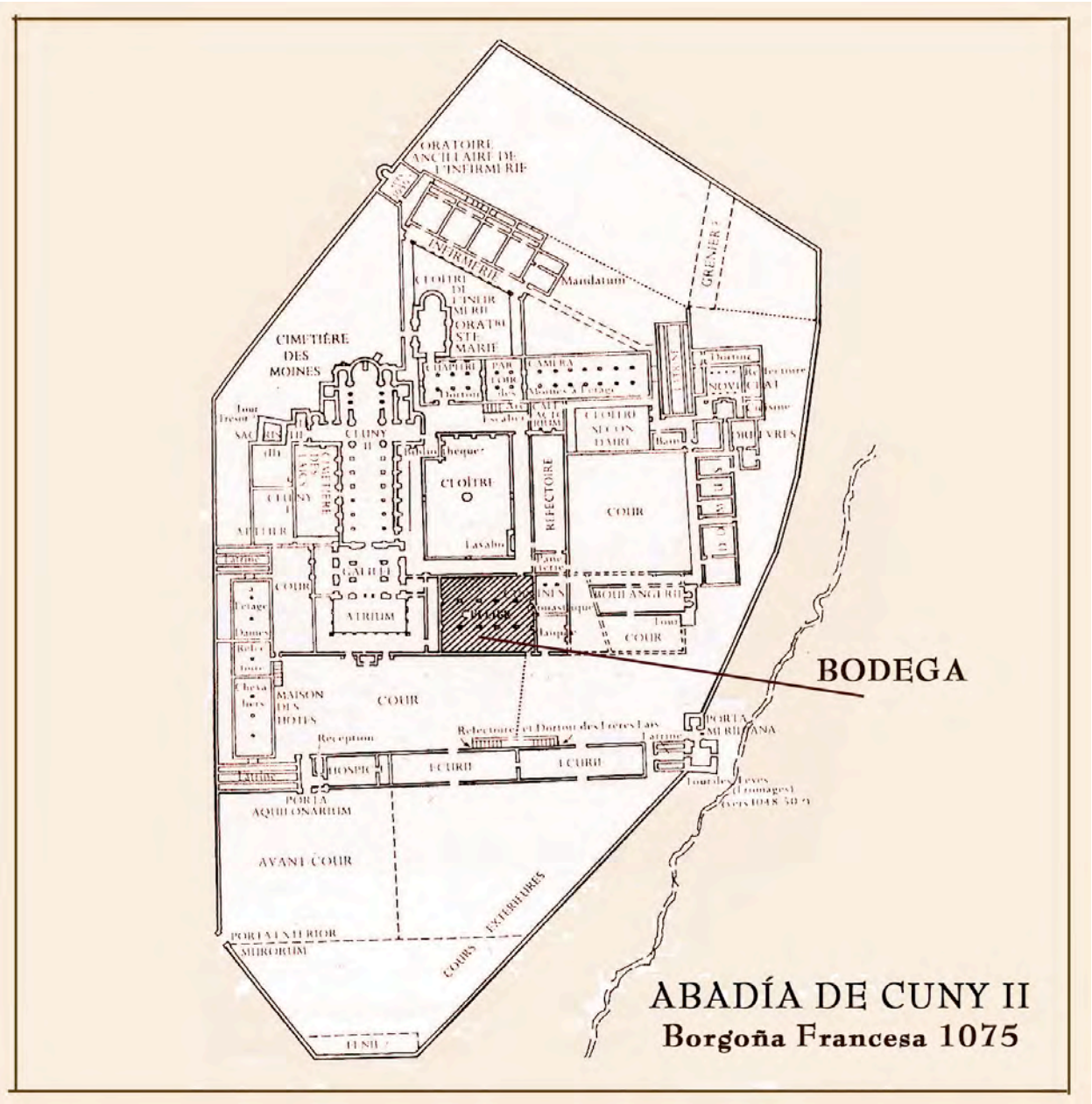


Figura IV.18. Abadía de Cluny II; Borgoña Francesa, año 1.075. Fuente: YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003.

---

[59] YOUNGER, W. Gods, Men and Wine, Londres: The Wine and Food Society. 1966. Ctado por UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* p. 190. Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

"los pueblos bárbaros francos y germánicos habían mantenido con Roma una relación cambiante, que pasó de la guerra abierta a la relación comercial, y en algunos, administrativa y política, permitiendo Roma que los germanos se establecieran en las zonas limítrofes del Imperio en calidad de foederati, es decir, aliados."[60]

La caída del Imperio romano, con la ocupación de sus territorios por los diferentes pueblos bárbaros, no supuso la destrucción de los edificios e industrias, por evidentes razones prácticas, y fueron respetados los campos de cultivo. Tal como señala Don José Peñin:

"La vinicultura no sufrió ningún deterioro; no en vano, los bárbaros eran grandes consumidores y durante tres siglos habían sido clientes de los vinateros romanos."[61]

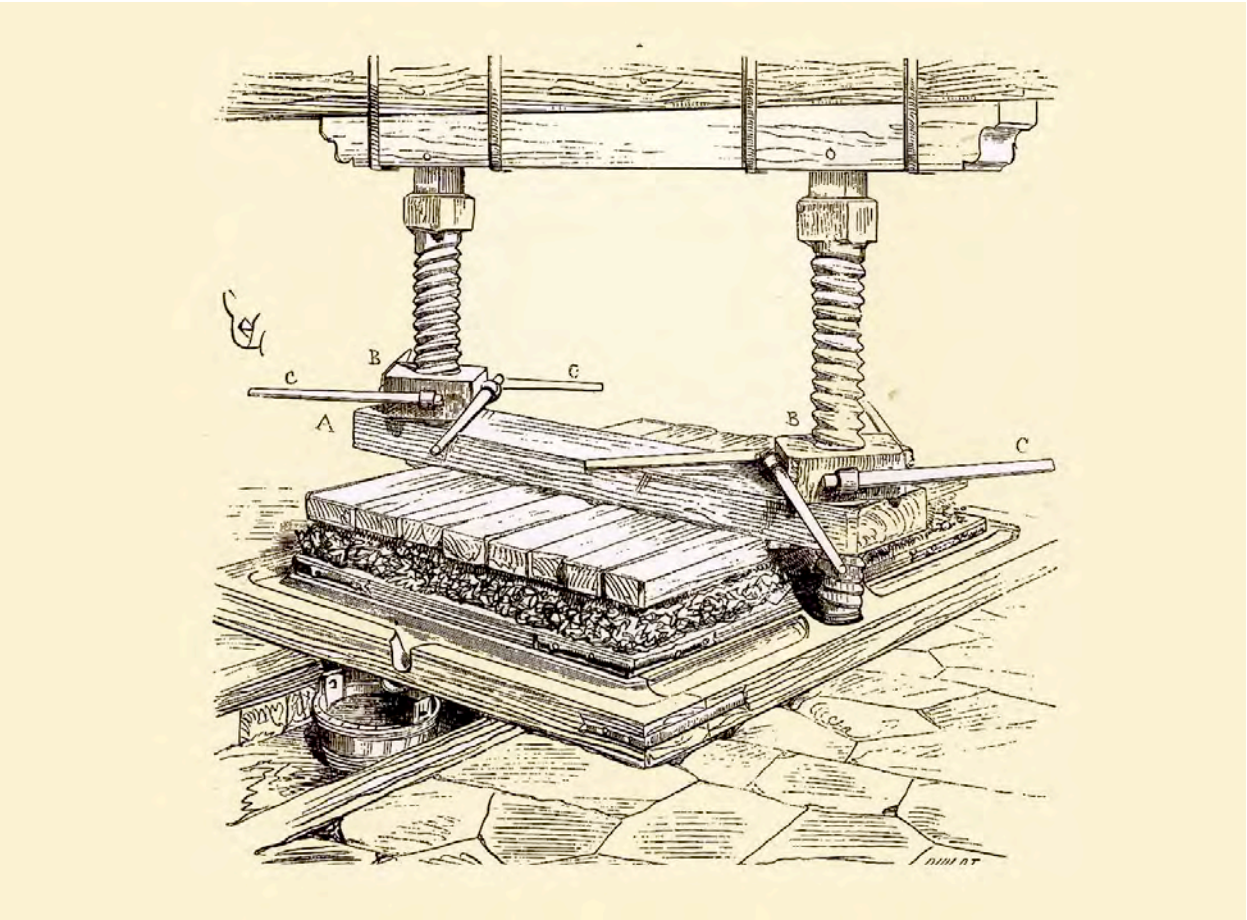


Figura IV.19. Prensa siglo XII. Fuente: YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003.

[60] PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008. 509 p. : il. b y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6

[61] PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008. 509 p. : il. b y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6

Además, la vitivinicultura, tampoco fue el fin de muchas de las artes y técnicas que el mundo en este tiempo había disfrutado. Y así, aunque la pervivencia de esta no se deba a la Iglesia, es evidente que los vinicultores campesinos no dejaron pruebas documentales. A estos efectos los indicios relacionados con la vitivinicultura, defiende Tim Unwin, que:

> *"del periodo comprendido entre los siglos V y X proceden de los textos eclesiásticos, de fueros y descripciones de las tierras pertenecientes a iglesias y monasterios."*[62]

La continuidad del proceso vitivinícola en el Imperio Romano de Oriente (Imperio Bizantino), sería un apartado sumamente interesante a tratar con mayor amplitud, pero el hecho de no querer alargarnos excesivamente y de que carecemos de suficiente información que nos permita fundamentar el proceso vitivinícola utilizado en estas civilizaciones dentro del ámbito del estudio que se presenta, nos hace optar por no desarrollar mas este tema. No obstante, debemos destacar que a pesar de la conocida prohibición del consumo del vino por la religión islámica, está suficientemente documentada la existencia de este en la Península Arábiga en el siglo VII. La relación del Islam con el vino, como señala algún autor, se trata de una relación de censura y alabanza. Por lo que, parece que en la intimidad de los patios y jardines interiores de las viviendas, se seguía consumiendo, como lo revela la significativa relación de la poesía islámica y el vino.[63]

En cambio, sí hemos de señalar que del período medieval existe abundante e interesante

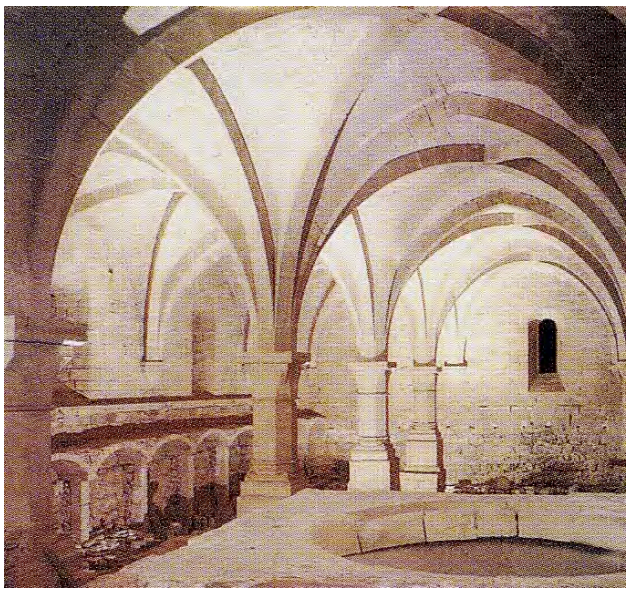


Figura IV.20. Lagar y depósito primera fermentación. Monasterio del Poblet. Tarragona. Siglo XII Vista del interior del lagar en 1960. Fuente: YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003.

---

[62] UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

[63] PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008. 509 p. : il. b y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6

información sobre los lagares y prensas del vino. Tanto en los documentos históricos escritos como en los gráficos. Algunos de ellos referidos incluso, a concretas zonas vitivinícolas que aún hoy permanecen activas.

Suele argumentarse que solo los nobles y monasterios, debido a su coste, podían disponer de la maquinaria necesaria para el estrujado del orujo. Sin embargo, los campesinos también producían mediante otros métodos que han perdurado hasta nuestros días, como lo reflejan las numerosas ilustraciones, en las que se representa la pisa de la uva en pequeños recipientes, que confirman la práctica de la vinificación para el autoconsumo, o quizás, como moneda de cambio para la obtención de otros productos.

No obstante, las unidades de producción vitivinícolas a lo largo de la historia especialmente significativas son las monásticas, que se desarrollaron alrededor del siglo IX como forma económica del mundo rural el "sistema dominical carolingio clásico", tal como se recoge en los textos antiguos, como señala Doña María José Yravedra:

> *"Las Capitulares atestiguan que había en cada unos de los palacios de Carlomagno en los que él habitaba, lagares y todos los instrumentos necesarios para la vinificación."*

La Orden del Císter, que tomó como ejemplo el sistema carolingio, entendía entre sus reglas de vida que el trabajo era consustancial a su condición monástica, y que este debía realizarse con total dedicación y rigor. Esto generó que en aproximadamente medio siglo desde su fundación, en 1153, contara con trescientos cuarenta y tres monasterios de gran calidad constructiva en la mayoría de ellos. En sus monasterios los viñedos se protegían con un muro que los rodeaban, así mismo los lagares, siguiendo el modelo de la abadía cluniacense, solían ser naves exentas dentro del propio monasterio, aunque se describen otras disposiciones, en las que se encuentran formando parte de viñedos extramuros, en las llamadas "obediencias", que eran granjas exteriores a los monasterios.

Estos espacios monásticos, dedicados al trabajo, contenían prensas para la obtención de mosto, algunas de las cuales han llegado a nuestros días. Conjuntamente con "los grandes depósitos de fermentación y los canales de piedra para conducir el mosto, dentro de estructuras abovedadas de gran monumentalidad."[64]

Entre los documentos gráficos que recogen los tipos de prensas utilizados en la Edad Media están "las miniaturas de Cantidad de Beatos (Beato de San Millán, Beato de San Isidro de León, Beato de El Escorial, etc.)"[65] donde se reproducen prensas con el sistema de viga con el husillo descentrado. También aparecen prensas de uno, dos o incluso tres husillos de madera centrados sobre la masa de la vendimia, que ejercían la presión directa sobre grandes jaulones de madera, o sobre maromas que rodeaban al fruto pisado.

---

[64] PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008. 509 p. : il. b y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6

[65] OCHOA, Eduardo. Las prensas de vino. Museo Dinastía Vivanco (fot.) Belezos : *Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja*. 2007, núm. 4, p. 4-13. ISSN: 1886-4333

Figura IV.21.1. Beato de “El Burgo de Osman” y Beato del Escorial. Fuente: YRAVEDRA, María José. Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones. Madrid : Munilla-Lería, 2003.

Figura IV.21.2. Representación de “El gran lagar de la cólera de Dios”. Siglo X. Fragmento de un Beato procedente de San Millán de la Cogolla. Fuente: Los Beatos - Catálogo, Biblioteca Nacional. [en línea] http://www.bne.es [consulta: 15 de febrero de 2013]

Los tratados de arquitectura del Renacimiento introducen el estudio de la casa rural. La bodega es uno de los recintos básicos en la composición. En los cuatro Libros de Arquitectura, Palladio distingue el lagar de la bodega de conservación:

> *“La prensa debe estar expuesta al N., en un lugar fresco y casi oscuro, lejos de los baños, de los establos, del horno, de los estercoleros, de las cisternas de agua y de todo lo que venga mal. Debe estar suficientemente equipada para hacer frente a una cosecha abundante. Las bodegas deben ser subterráneas, cerradas, lejos de todo estrépito y malos olores, con luz de oriente ó norte; pues tomándola de región cálida, el mismo calor del*

sol debilitará los vinos. La fachada principal de la villa está orientada al Mediodía. A la derecha está la prensa y demás lugares para el aceite, enfrente de los baños, y vienen a dar al Oriente, Mediodía y Poniente. Detrás están las bodegas, que toman luz del Septentrión. Sobre las bodegas están los graneros".

Tras la conquista de América el cultivo de la vid se extendió rápidamente. En palabras de Tim Unwin:

"Los primeros indicios del cultivo de la vid en México se corresponden con la importación de vides por parte de Cortés."

Se construyen lagares y bodegas, y al igual que algún ejemplo conocido en Gran Canaria, se ejecutan bodegas-fortalezas para proteger la preciada mercancía. Pues además del vino que se elaboraba, Latinoamérica se convirtió en un nuevo e importante destino de exportación. Gran parte del vidueño elaborado en Canarias se comercializaba para el Nuevo Mundo.

Las técnicas de vinificación seguirán durante los siglos XVI y XVII las pautas constructivas romanas descritas por Columela y Vitruvio. Sin embargo, según Doña María José Yravedra se produce:

"un gran avance en la especialización sobre las condiciones ambientales arquitectónicas necesarias para la conservación y crianza del vino.

El lagar generalmente se ubica en la viña, próximo a los ríos. La orientación de la planta pretendía mantener constante la temperatura interior de 30º C para que no se interrumpiera el proceso de fermentación durante los meses de utilización del lagar (septiembre y octubre), y la forma estaba supeditada a la función de albergar los depósitos y las prensas."[66]

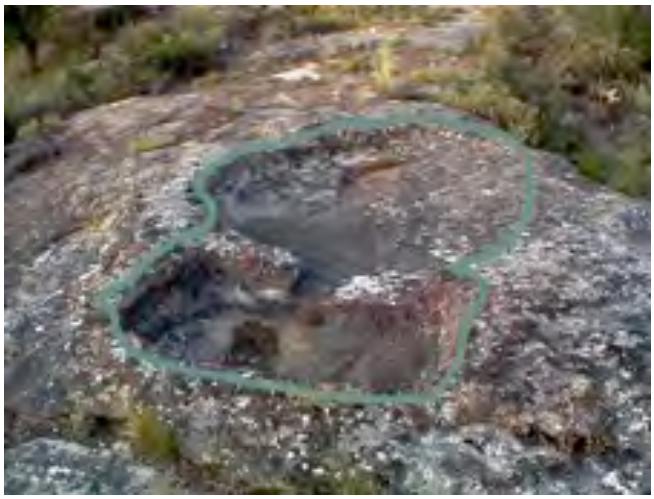
En el ámbito geográfico de la Península Ibérica, en los años 80, y sobretodo en la última década del siglo XX, surgen investigaciones sobre el estudio del vino en la Antigüedad. Comienzan a publicarse trabajos sobre algunas áreas geográficas bien delimitadas. Consecuencia de estos estudios, son lo congresos que se desarrollaron y dieron lugar a Actas que favorecieron la difusión de esta línea de investigación. Así mismo, coloquios y diferentes encuentros facilitaron la integración de diferentes grupos de trabajo desde diferentes disciplinas.

Interesa destacar de estos estudios, algunos de los trabajos realizados sobre los lagares excavados en roca en diferentes regiones vitivinícolas de la Península Ibérica. Algunas de las cua-

[66] YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656.

les siguen hoy en día siendo importantes zonas vitivinícolas.

Son varios los escritos que hemos encontrado que hacen mención a lagares excavados en la Rioja. Desde hallazgos en "investigaciones arqueológicas" que "han sacado a la luz, junto a enterramientos y pobladores altomedievales, lagares que pueden datar de la misma fecha"[67] hasta referencias en la documentación medieval riojana, de los años 984 hasta 1057, en la que aparece la palabra "troilare" referida a lagar, prensa o trujal.[68] También en la Península Ibérica han sido estudiados, material y docu-



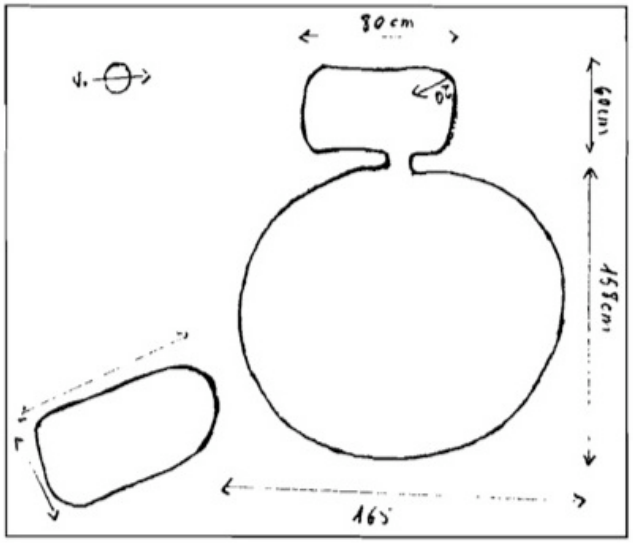


Figura IV.22.1. y IV.22.2 Lagar excento en el "Alto de la Huesera" y Lagar excavado en San Ándres en los aledaños de San Vicente de la Sonsierra. La Rioja. Fuente: VELILLA, Salvador. Lagares excavados en roca en tierras de Rioja Alavesa y de la Sonsierra Riojana. Revista Murciana de Antropología. 2001, núm. 7, p. 173-180

[67] BUSCA, José María. Nuestros vinos : Rioja Alavesa. Caja de Ahorros Provincial de Álava. Vitoria-Gasteiz : Caja Provincial de Álava, 1979. ISBN: 8450035198

[68] RUIZ DE LOIZAGA, Saturnino. *La viña en el occidente alavés en la alta edad media (850-1150)*. Cuenca Omecillo-Ebro, Burgos. 1988.

mentalmente, conjuntos muy parecidos a lo largo de las cuencas del Ebro y del Duero desde Cataluña hasta Portugal[69].

Existen pequeños lagares excavados en la roca por diferentes lugares de la geografía peninsular en estado de abandono, que se según Don Salvador Velilla:

> *"... cumplieron su función en la Edad Media. Conocidos en algunos lugares como lagares rupestres…,"*[70]

Y que en el Congreso celebrado en Labastida en 1994 algunos se decantaron por llamarlos "lagares de campo", por estar alejados de las villas.

Tomando de nuevo las palabras de Don Salvador Velilla, estos lagares:

> *"son pequeñas excavaciones en la roca, en ligera inclinación, con forma redondeada, con un diámetro de un poco más de un metro y de unos veinte centímetros de profundidad (hemos hallado uno*

Figura IV.23. Pisado de la uva en un lagar excavado en Andalucía Fuente: fotografía de Daniel Acevedo. [en línea] www.anadalucíaimagen.com [consulta: 8 octubre 2012]

---

[69] ANDRÉS, Fernando. "Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca." [en línea]. http://www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm [consulta: 17 enero 2013]

[70] VELILLA, Salvador. Lagares excavados en roca en tierras de Rioja Alavesa y de la Sonsierra Riojana. *Revista Murciana de Antropología. 2001*, núm. 7, p. 173-180

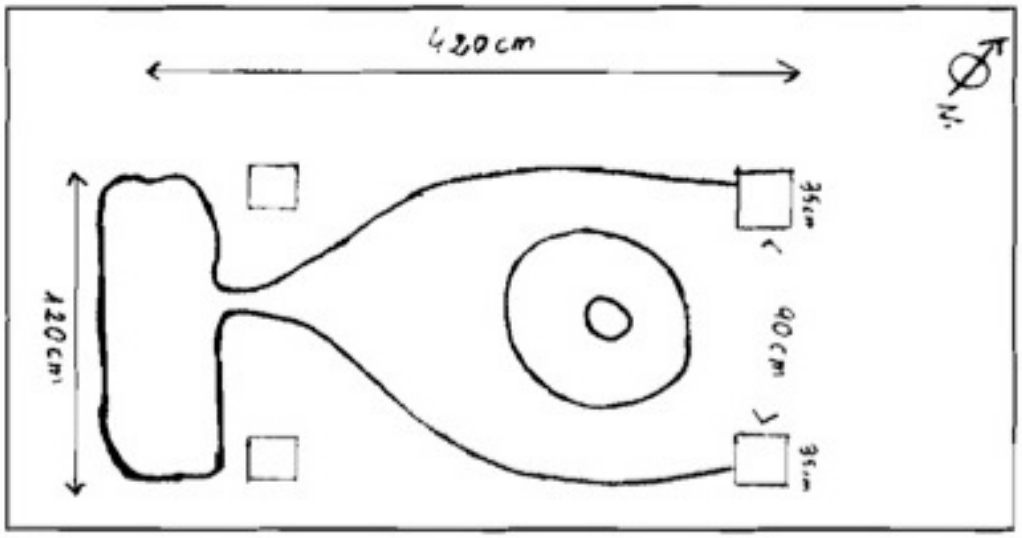


Figura IV.24. Lagar excavado con prensa en el camino de las Arenas o Santa Ana. Fuente: VELILLA, Salvador. Lagares excavados en roca en tierras de Rioja Alavesa y de la Sonsierra Riojana. Revista Murciana de Antropología. 2001, núm. 7, p. 173-180

que llega a tener 80 centímetros de profundidad). Muchos conservan un estrecho canal de salida para el mosto, que conduce a un pequeño depósito llamado torco …"

En cuanto a las fechas de su origen nos dice que:

"Es difícil conocer su datación pues, aparte de la manera en que trabajada la roca arenisca y su estructura, no se encuentran elementos que puedan aportar pistas para sacar conclusiones fiables." No obstante teniendo en cuenta diferentes documentos antiguos entre los que destaca el estudio de "las miniaturas de los Códices, con sus preciosas dibujos. Todo ello nos lleva a aventurar un largo período que podría estar entre los siglos X y XIV."

La obtención del mosto en estos lagares, según sus palabras, se conseguía:

"una vez cortadas las uvas eran depositadas en el recipiente más grande y luego eran pisadas con lo píes, corriendo el líquido de las uvas exprimidas al pequeño depósito o torco de donde era recogido en vasijas de barro.."

"En no más de tres lugares, hemos encontrado agujeros hechos junto al lagar, que nos llevan a pensar (por lo dibujos que nos han transmitido las miniaturas de los libros medievales, como el Beato de Liébana, del siglo XI) que el lagar tuvo una pequeña prensa, o algún tipo de maquinaria para facilitar el prensado,.."

Sabemos que desde la Edad Media se comenzaron a utilizar de forma práctica molinos, batanes, lagares, grúas, etc. máquinas y mecanismos, que eran movidos a veces por el agua o el viento. Era conocido el uso de las ruedas dentadas, de las palancas, del plano inclinado, de los husillos, de las poleas, etc. construidos casi siempre de madera.

La importancia que a lo largo de la historia de la arquitectura tuvieron las máquinas y mecanismos se refleja claramente en el estudio de las obras de la antigüedad clásica en el Renacimiento, los científicos y humanistas estudiaron los manuscritos de máquinas. Los eruditos en varias ramas del saber como Brunelleschi, Alberti, Miguel Angel y Francesco di Giorgio, sumaban a su sensibilidad artística, sus conocimientos en máquinas y mecanismos. Pero quizás el caso mas llamativo lo tenemos en Leonardo da Vinci, sus manuscritos de finales del siglo XV y principios del XVI, han llegado en parte hasta nosotros.

Por tanto, el estudio de las máquinas o ingenios era una materia obligada por lo arquitectos de la antigüedad. Por lo que, no debe extrañarnos que Vitrubio dedique el último de sus DIEZ LIBROS DE ARQUITECTURA, al estudio de las diferentes máquinas, considerándolas "indispensables para las necesidades humanas", motivando su estudio, definiendo sus principios de funcionamiento y necesidades con la siguientes palabras:

"LIBRO X
INTRODUCCIÓN
..¡oh Emperador!, que no estará fuera de propósito, después de haber tratado en los libros precedentes de los edificios, explicar en éste lo que constituye la coronación de todas las doctrinas expuestas anteriormente: dar a conocer, agrupados en preceptos, cuáles son los principios en que se ha de apoyar la construcción de toda clase de máquinas.

CAPITULO PRIMERO
De las máquinas y sus diferencias con lo que se llama órganos.

Por máquina se entiende una reunión sólida de piezas de madera que tengan gran poder para mover pesos.
....unas se mueven mecánicamente y otras orgánicamente.
Entre máquinas y órganos parece que hay esta diferencia: las máquinas producen sus efectos por medio del esfuerzo

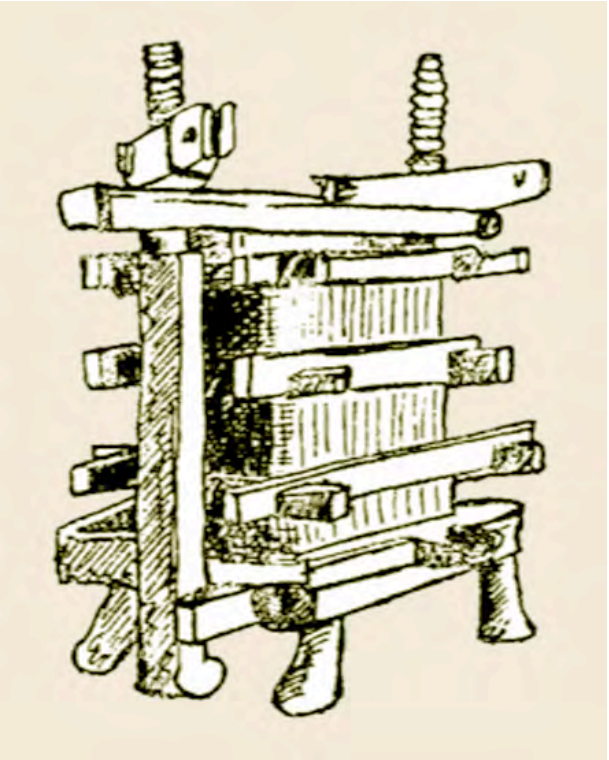


Figura IV.25. Prensa de madera, transportable, de dos husillos. Museo del Vino, Villafranca del Panadés. Fuente: CARO, Julio. Tecnología popular española. Ed. corr. Barcelona : Galaxia Gutenberg : Circulo de lectores, 1996 Croquis proporcionado por el señor Masanell.

de numerosos operarios y de una fuerza mayor; tales son las ballestas y las vigas de lagar.

Los órganos, en cambio, producen el efecto que se intenta por el manejo hábil de un hombre sólo; tales son los movimientos de los escorpiones o de las ruedas de engranaje.

Figura IV.26. Prensa de vino en el Museo del Vino de Cangas del Narcea. Asturias. [en línea] http://museovinocangas.wordpress.com/ [consulta: 22 de agosto de 2010

Toda la mecánica ha nacido de la misma Naturaleza y ha tenido como maestra y reguladora la rotación del mundo..(...) Por tanto, desde que nuestros antepasados observaron que estas cosas eran así, tomaron ejemplo de la Naturaleza, y movidos a imitarla, guiados por tales cosas divinas, hicieron de ellas aplicaciones útiles y necesarias para la vida, y adoptaron a estos modelos, de la manera más sencilla posible, sirviéndose unas veces de máquinas y de sus rotaciones y otras de instrumentos u órganos, todo lo que descubrieron que podría responder a sus necesidades, y fueron perfeccionando gradualmente por la teoría las ventajas materiales que habían logrado con el arte.

No tendríamos abundancia de manjares si no se hubieran inventado los yugos y los arados para los bueyes y los demás animales de tiro. Y si no hubiese sido por la invención previa de las súculas, de las vigas, palancas para lagares y prensas, no hubiéramos podido disponer para nuestra comodidad ni del brillo del aceite ni de los productos de la vid."[71]

Figura IV.27. Prensa de vino y lagar de Torrijos. Museo Antropológico de los Montes de Málaga. Málaga. [en línea] http://www.olearum.es [consulta: 11 de julio de 2011]

[71] VITRUVIO, Marco. *Los diez libros de arquitectura.* Barcelona : Alta Fulla,1987. 1v. (pag.var.) : il. ; 32 cm. ISBN: 84-86556-34-1

En España a partir de la segunda mitad del siglo XVI, se produjo un extraordinario avance técnico. La figura mas notable de este periodo en la arquitectura española Juan de Herrera estudió en un manuscrito titulado "Arquitectura y Máquinas", los diferentes recursos técnicos utilizados en su obra mas emblemática, El Escorial.

Desde el siglo XV hasta mediados del XIX, el espacio del lagar y la tecnología de la prensa evolucionaron muy poco. Los modelos de la maquinaria artesanal para la obtención del mosto se mantuvieron hasta la revolución industrial con características de funcionamiento similares a las descritas por Columela y las representaciones medievales. Por lo que, los diferentes diseños surgidos en estos siglos vendrán marcados por "el clima, los materiales, la herencia artística y las tradiciones,".[72]

La necesidad de cambiar las antiguas prensas de madera, provoca la industrialización de aquéllas. Así, a mediados del siglo XIX comienzan a surgir los sistemas industriales y los modelos manuales se fueron mejorando. De los diferentes sistemas antiguos de prensas, es el tipo vertical, que denominan en algunas zonas de nuestro país, con "cubillo y trinquete", el que aún se sigue utilizando. En el caso de este tipo de prensa se desarrollaron fundamentalmente, distintos modelos de tuercas (reductoras y diferenciales) que mejoraban la eficacia de la presión del plato de prensado sobre el orujo.

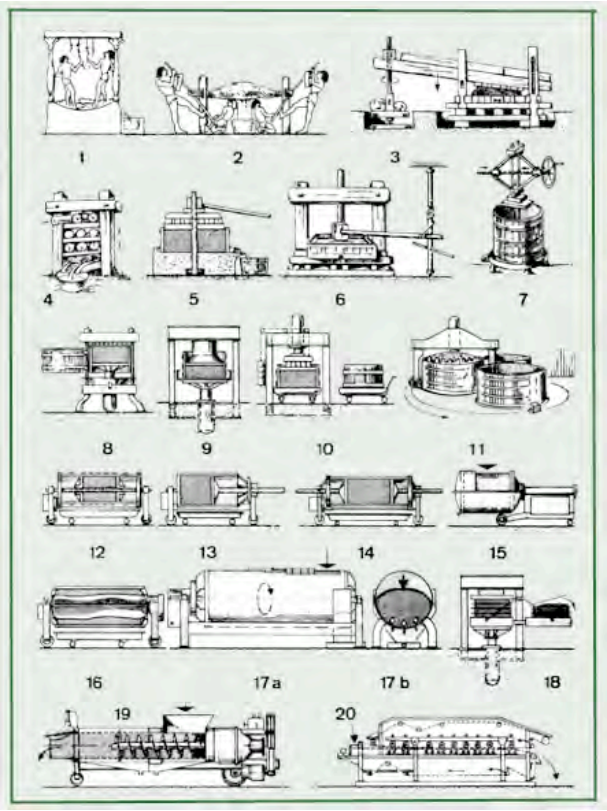


Figura IV.28. Cuadro de Troost Fuente: TROOST, R. Gerhard. Tecnología del vino. Edición española dirigida, revisada y prologada por Miguel Doñate Guau. Barcelona : Omega, 1985

Por aquéllos años, estudio de la tuerca convocó, de manera clara, a la industria de la maquinaría vinícola, surgiendo varios sistemas para resolver este elemento de la prensa. Algunos de los cuales, como veremos mas adelante, desembarcaron en el siglo XIX en nuestras islas.

Los sistemas que tuvieron un mayor éxito y uso generalizado fueron[73]:

---

[72] YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*. Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656.

73 OCHOA, Eduardo. Las prensas de vino. Museo Dinastía Vivanco (fot.) Belezos : *Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja*. 2007, núm. 4, p. 4-13. ISSN: 1886-4333

- *Sistema Mabille: De la firma Mabille en Amboise, Francia, se basa en un sistema de compresión de dos bielas.*

- *Sistema Marmorier: De Lyon, Francia basado en un sistema de compresión con una biela central que hace girar la tuerca.*

- *Sistema Victoria: Creada en Logroño, España, es una prensa basada en elsistema de palancas múltiples pero mejorado por un sistema reductor aplicado a dos tuercas, logrando con ello prensar grandes cantidades de uva impensables en los mecanismo anteriores, fue patentada como prensa Victoria.*

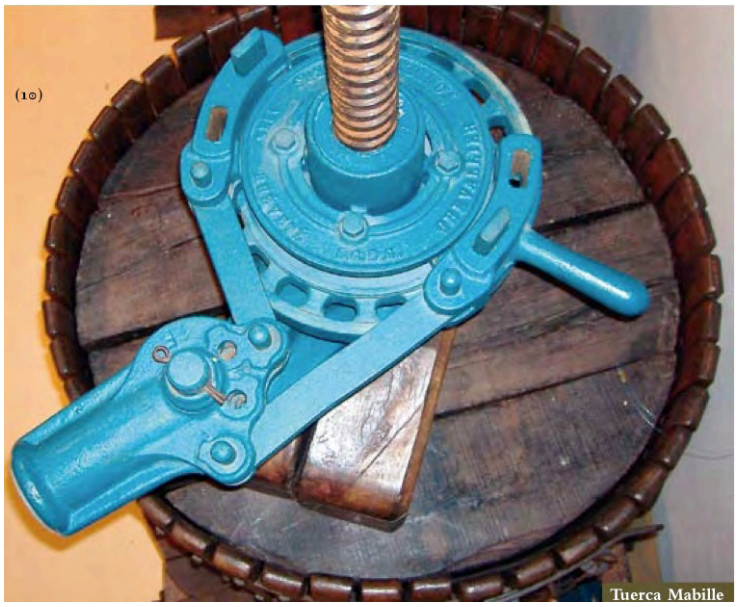


Figura IV. 29. Dos modelos de tuercas. Sistema Marmorier y Mabillle. Fuente: OCHOA, Eduardo. Las prensas de vino. Museo Dinastía Vivanco (fot.) Belezos : Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja. 2007, núm. 4

IV.3 APROXIMACIÓN HISTÓRICA AL LAGAR Y LA PRENSA PARA EL VINO EN CANARIAS.

En la actualidad las prensas se accionan con energía eléctrica ya sea con sistemas mecánicos de tornillo, prensas horizontales de platos o de sinfín que comprime la vendimia contra una tapa. También encontramos numerosos sistemas hidráulicos que accionan un pistón y este a su vez mueve un plato de presión, o sistemas neumáticos en los que una membrana presiona la vendimia.

La historia del vino en Canarias está aún por escribir. En el estudio de la diferente historiografía canaria que tratan aspectos relacionados con el vino, son escasos los datos que hemos hallado donde se recogen referencias sobre los métodos de su elaboración, así como de los diferentes elementos y maquinarias utilizadas, desde que comenzó su producción en estas islas hasta fechas relativamente recientes.

Así, no hemos localizado en la documentación consultada datos suficientemente descriptivos sobre los lagares y las prensas utilizados en la historia de Canarias y en particular de Gran Canaria. Tanto para la elaboración del vino destinado al autoconsumo, como para el que se producía a mayor escala, para su comercialización en el período anterior al siglo XIX.

Figura IV.30. Grabado realizado por Olivia Stone en el siglo XIX, de las edificaciones y la prensa de vino del fondo de La Caldera de Bandama. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: STONE, Olivia M. Tenerife y sus satélites. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria; Las Palmas de Gran Canaria : Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 1995

Figura IV.31. Lagar de Castallo. Fuencaliente. La Palma. Fuente: elaboración propia. [29 de mayo de 2010]

Como ya se ha indicado, los escasos datos históricos sobre el tema objeto de este estudio, los hemos entre sacado de los trabajos de investigación realizados por autores desde diferentes disciplinas, y fundamentalmente por historiadores que han estado buceando, en el interior de las actas notariales, testamentos, contratos y otros documentos históricos desde el siglo XVI.

Por tanto, dada la ausencia de información, en este apartado creemos haber recogido todas las referencias conocidas en documentos antiguos sobre los lagares y las prensas que se construyeron a lo largo de la historia de Gran Canaria.

Las conversaciones realizadas con varios autores y en especial con Don Pedro Quintana Andrés, autor de varios libros de temas históricos cuya fuente fundamental han sido los diferentes Archivos Históricos de nuestra isla, y por tanto gran conocedor de la documentación que se guarda en estos, nos confirmó este hecho. Así nos indicaba que, con respecto al tema objeto de este trabajo, no conoce ni cree que exista mas información para los siglos XVI, XVII y parte del XVIII, que la ya publicada. Debido fundamentalmente, a que se consideraba un tema menor.

Sin embargo, la poca evolución que durante estos siglos tuvo el proceso vinícola a nivel

mundial, y especialmente en nuestras islas, así como, una arraigada cultura tradicional sobre el vino que se ha mantenido, sobre todo en algunas de nuestras islas de la zona occidental del archipiélago, nos ha permitido que el trabajo de campo realizado en estas, con el análisis y su contraste con las descripciones y referencias parciales localizados en la documentación escrita, de los elementos objeto de este estudio, cobraran significado y relevancia para los objetivos perseguidos en este trabajo de investigación.

La descripción realizada por Don Manuel Lobo[74], tomando como base un documento localizado en el A.H.P.L.P., de Francisco Méndez, nº 822, f. 77 r. fechado en el siglo XVI, sobre un lagar y la madera necesaria para construirlo, es la siguiente:

> *"Los lagares eran construcciones de madera, generalmente pino o tea, mientras que las prensas solían ser de barbusano, particularmente por ser su madera sólida, sin nudos y pesada. En su ejecución se gastaban hasta 60 docenas de tablas: 20 para el tinglado, 20 para cubrirlo y 20 para el forro. El lagar propiamente dicho constaba de 8 tablones, de 3 dedos de ancho cada una. Esta madera, cortada con licencia del cabildo de la Isla en las montañas y pinares de Gran Canaria, tenía un costo de unos 40.000 maravedís. Mientras, la ejecución del lagar por el carpintero, con obligación de entregarlo estanco, con su husillo, puertas y gatos, costaba unos 4.000 maravedís. No obstante estos precios variaban en función de la cantidad de madera gastada en su construcción como del tamaño de los mismos, pues un lagar de tea pequeño es vendido en 1585 con sus bancos y cercas en 2.500 maravedís, y otro construido en Guía con su prensa de barbusano, sus durmientes y husillos fue valorado en 1598 en 10.000 maravedís."*

Tomando como base principal este texto, Don Manuel Lobo plantea que los lagares existentes en Gran Canaria en el siglo XVI eran fundamentalmente de madera. Afirmación que ponemos en duda, y que mas adelante, en el apartado de las conclusiones, argumentaremos.

Sin embargo, este texto recogido por el profesor Lobo, nos aporta mucha información, que será contrastada con las observaciones del trabajo de campo realizado por las islas donde aún existen este tipo de lagares de madera.

Otros datos relativos a los lagares y las prensas de madera nos lo aportan los autores del libro "Los usos de la madera: recursos forestales en Gran Canaria durante el siglo XVI"[75], donde además de recoger la referencia anteriormente señalada, en su apéndice se recoge algunos fragmentos de legajos tomados del A.H.P.L.P. y de los que hemos entendido interesante destacar los siguientes párrafos:

---

74 LOBO, Manuel. El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI. Las Palmas : Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. 1990. 316 p. ; 29 cm.

75 LOBO, Manuel; SANTANA, Germán; RODRÍGUEZ, Ángel Luis. Los usos de la madera : recursos forestales en Gran Canaria durante el siglo XVI. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo de Gran Canaria, Servicio de Medio Ambiente, 2007. 271 p. ; 19 cm. ISBN: 9788481035285

Figura IV.32. Edificaciones del fondo de La Caldera de Bandama. (1925-1935) Fuente: Museo Canario. Fondo fotográfico: Teodoro Maisch. [en línea] Titulo: casa en el fondo de la Caldera de Bandama. http://www.elmuseocanario.com/ [consulta: 21 febrero 2013]

Madera de Doramas.
1567-julio-11

Testamento de Juan Miguel, vecino de Moya, en el cual entre otras cosas declara:

"….y una prensa de lagar que le concerté con él de buscarla, cortarla y ponerle en su parral del Barranco Seco, por 120 reales."

"Le debe la mujer de Juan Bautista Casaña, difunto, Anastasia de la Mora, 2 doblas de resto de una prensa que le cortó y echó a la costa de Ausmatel. Pero González de Timagada 3 doblas de resto de una prensa que le puso en la costa de la mar."

Madera para un lagar.
1587-marzo-8. Santa Brígida.

"…por una docena de tablones y 6 durmientes para un lagar, y por dos palos para las cureñas y una prensa para el lagar. Lo pagará por septiembre primero."

Tea de Montaña del Pinar.
1597-octubre-27

Antonio Álvarez, aserrador, vecino de Canaria, se obliga a labrar una prensa de tea que el señor Gillén de Ayala tiene en la montaña del Pinar y ponerla en parte y lugar donde le puedan cargar bueyes. La cortará a su costa, y se la entregará en la parte dicha, y será de 30 pies de cumplido y 2 palmos en cuadra, y más le cortará y dará puestos en cargadero de bueyes dos cureñas de tea para ese lugar, tan buenas que de ella se hagan 4 cureñas de palmo y medio de ancho, y más 6 durmientes de tea de 15 pies de cumplido y palmo de largo de ancho, por …..

Como vemos la importancia de la viga de la prensa era tan relevante, que se denominaba a esta como "prensa". Sin duda que era el elemento mas caro y difícil de conseguir y transportar. Los diferentes elementos aquí indicados tanto en tipos de maderas y en dimensiones, son prácticamente iguales, como veremos, en algunos de los lagares y las prensas hallados en el trabajo de campo.

Los estudios realizados por la profesora Elisa Torres[76], a partir de documentación histórica, también nos aporta interesante información. Entre los diferentes documentos utilizados por esta autora destaca, de especial interés para nuestro trabajo, el testamento de Daniel Vandama. Que demuestra como a finales del siglo XVI, este comerciante y hacendado de Flandes, siguiendo las palabras de la profesora:

"había introducido el cultivo de la vid en las laderas apiconadas de La Caldera según consta en su testamento:

"He plantado viña en la Caldera, lo que cuesta al día 2000 ducados. La malvasía se da bien y mejor que compre otro vidueño y hace mejor oficio, y así la procurará y acabaran de poblar unos majuelos que están puestos (…) porque la malvasía promete mucho por la gran fertilidad que muestran los racimos, y el tiempo la ofenda poco, y así podré po-

Figura IV.33. Ingenio y trapiche tradicionales. Fuente: SANCHÉZ, R.; MARTÍN, F.E. Génesis y desarrollo de Ingenio durante el siglo XVI. Edita: Ilustre Ayuntamiento de la Villa de Ingenio. Noviembre, 2003

76 TORRES, Elisa. El comercio de las Canarias Orientales en tiempos de Felipe III. Antonio Béthencourt (prol.) Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991. 510 p. ; 21 cm. ISBN: 8486127777

ner más malvasía y dejar perder algún que otro vidueño. Será menester hacer una bodega abajo (en el Fondo) para cerrar el esquilmo."

Es obvio que, este comerciante afincado en Gran Canaria, el fin que perseguía era la comercialización del vino. Por lo que, aunque no los nombre en su testamento, necesariamente debió construir también, un lagar y una prensa, y que probablemente son los mismos que Olivia Stone dibujó a finales del siglo XIX, en su visita al fondo de la Caldera de Bandama.

La existencia de estos elementos vinícolas parece claro que son del siglo XVI, y ordenados construir por Daniel Vandama. Como sostiene Doña Elisa Torres al incluirlos en la relación de propiedades, junto con las casas y la bodega, que este tenía en la "Hacienda la Caldera".[77]

Otros importantes datos históricos para este trabajo que se presenta, los hemos localizado en estudios que tratan la evolución de otros productos agrícolas desarrollados en la antigüedad en Canarias, y que llevaron al despertar económico de esta región.

Así, importantes autores han generado una reveladora historiografía sobre el cultivo de la caña de azúcar y de la industria azucarera en Gran Canaria. En estos estudios se recogen significativos datos sobre su comercialización a lo largo de la historia. Pero, conjuntamente con las informaciones sobre el azúcar, aparecen referencias sobre las zonas de cultivo y comercialización del vino en diferentes momentos después de la conquista. Donde se pone de manifiesto la estrecha relación, poco estudiada, que tuvieron estas dos fuentes de riqueza económica para nuestras islas.

Son varios historiadores canarios, los que sostienen que, si inicialmente es el azúcar el gran motor que impulsa la económica de nuestras islas, sobre todo en Gran Canaria y en menor medida en Tenerife y La Palma, cuando se produce la caída de este producto en los mercados europeos, por la aparición entre otras razones del azúcar caribeño, es el vino el producto que salva la precaria economía insular dependiente en gran medida del exterior. Y que apenas tiene impacto la crisis surgida del azúcar por que ya el vino se estaba produciendo y comercializando conjuntamente con esta.[78]

Pero, no solamente se realizaba una actividad paralela de producción y comercialización de los dos productos más importantes de nuestra historia económica, si no que, aparentemente, estas actividades se yuxtaponían. De ahí, las referencias en varios documentos a lagares o parrales que se encontraban formando parte de las haciendas de caña dulce, o muy cerca de estas. Incluso, hemos localizado textos que realizan similitudes entre las prensas antiguas para el vino, y las utilizadas en la elaboración del azúcar.

Algunos párrafos de los escritos a los que estamos haciendo referencia, reflejan claramente esta estrecha relación entre la "preindustria"

---

[77] TORRES, Elisa. *El comercio de las Canarias Orientales en tiempos de Felipe III*. Antonio Béthencourt (prol.) Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991. 510 p. ; 21 cm. ISBN: 8486127777

[78] LOBO, Manuel. El comercio del vino entre Gran Canaria, Europa y África. *Anuario de Estudios Atlánticos*. 1992, núm. 38.

del azúcar y del vino, cuyo estudio en profundidad puede llevarnos a localizar en los documentos mas datos sobre los lagares y las prensas, o incluso en trabajos de campo hallar vestigios abandonados o enterrados.

Así, en el acta del 31 de diciembre de 1551 se recoge la ubicación de un parral "junto al ingenio" en Agüimes. Se señala la existencia de los "cascos de botas", así como que:

"…se obliga al Bachiller a darle el lagar en que se haga el vino, adobado, con todos los aparejos que fuesen menester, así de empleitores como de sogas y lo demás necesario, a su costa; además le dará todo el yeso que fuese necesario…[roto]…vinos, puesto en el ingenio de Agüímes;" .."le dará asimismo una bodega en que recoja y tenga los vinos,…"

Figura IV.34. Lagares labrados en el terreno rocoso en la zona de Anaga. Los Auchones; Tenerife. Fuente: Estudio y catalogación del Patrimonio Rural de Anaga.

Figura IV.35. Lagar monolítico en Las Palmas. Fuente: Estudio y catalogación del Patrimonio Rural de Anaga.

Este texto recogido por Don Manuel Lobo Cabrera [79], nos indica, como venimos defendiendo, la estrecha relación existente entre la producción del azúcar, probablemente mayoritaria, junto a una explotación vinícola. El lagar formaba parte de las construcciones del ingenio de azúcar, ya que el parral estaba junto a este. También podemos suponer que el lagar tenía prensa, dado que entre los aparejos se encuentran empleitores y sogas. Por tanto, si la pleita, sabemos que se denomina a la faja o tira de esparto, de pita, o de palma, etc. trenzada en varios ramales, su función junto con la soga (maroma), era formar el queso, es decir juntar los hollejos y restos de la uva rodeándolos con estos elementos en el centro de la tina para prensarlos y obtener el mosto que aún quedaba en estos.

En esta misma línea de investigación, Don Guillermo Camacho y Pérez Galdós en su escrito sobre "El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535)"80 señala al tratar sobre los Ingenios, en el apartado referente a las prensas, lo siguiente:

> *c) El prensado.*
>
> *La caña soltaba parte de su jugo en el molino, pero después tenía que pasar por la prensa, para ser exprimida totalmente, reducida a "bagazo". Esta prensa pudo ser como la de muchos lagares primitivos que todavía sirven.*
>
> *En torno al "husillo", gran pieza de tea con estría helicoidal, hincada verticalmente en el fondo de una cubeta de cantería, se amontona la uva, ya pisada, y se rodea aquella masa con varias vueltas superpuestas de una gruesa maroma. Sobre el cilindro de ollejo que así resulta se depositan "tosas", tablones de gran peso, y todavía baja, atornillándose por el husillo, otro madero para aumentar la presión y sacar hasta la última gota de jugo.(..)"*

Aunque mas adelante entraremos a analizar y comparar con la información obtenida en el trabajo de campo, la descripción que Don Guillermo Camacho recoge, como vemos se refiere a un lagar completamente diferente al descrito por Don Manuel Lobo, en el mismo período histórico. Este es un lagar de "cantería" y con una prensa donde el husillo se encuentra en el interior del receptáculo donde se estruja el orujo, es decir, no se trata de una prensa donde la palanca sea la maquinaria utilizada, sino el tornillo.

Desgraciadamente, como ya hemos señalado anteriormente, en los diferentes documentos consultados y en las entrevistas realizadas a investigadores de los siglos XVI, XVII y princi-

---

79 LOBO, Manuel. Índices y extractos de los protocolos de Hernán González y de Luis Fernández Rasco, escribanos de Las Palmas : 1550-1552. Las Palmas de Gran Canaria : Mancomunidad de Cabildos, 1980. 175 p. ; 24 cm. ISBN: 8450036941

80 CAMACHO Y PEREZ GALDOS, Guillermo. El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535). *Anuario de Estudios Atlánticos*. 1961, núm. 7, p. 11-70.

pios del XVIII, no hemos obtenido más información. Y, parece que de momento, para Gran Canaria, son los únicos datos conocidos.

Sin embargo, teniendo en cuenta la cierta similitud que se produce en el desarrollo de los fenómenos entre nuestras islas. Hemos recurrido a trabajos realizados para otras islas de nuestro archipiélago.

Así, el magnifico trabajo realizado por Don Pedro-Miguel Martínez Galindo[81] que recoge en su libro "La vid y el vino en Tenerife en la primera mitad del siglo XVI", señala lo siguiente en el apartado referente a los lagares en esa isla:

> *"…el lagar se constituía como medio imprescindible en cualquier viña. No*

Figura IV.36. Lagares labrados en el terreno rocoso en La Chanca; Tenerife. Fuente: Estudio y catalogación del Patrimonio Rural de Anaga.

Figura IV.37. Lagares labrados en el terreno rocoso con prensa. La Laguna; Tenerife. Fuente: Estudio y catalogación del Patrimonio Rural de Anaga.

[81] MARTÍNEZ, Pedro M. *La vid y el vino en Tenerife : en la primera mitad del siglo XVI.* La Laguna : Instituto de Estudios Canarios.; La Laguna : Comisión del V Centenario de la Fundación de La Laguna, 1998. 952 p. ; 23 cm. ISBN: 84883662488

Figura IV.38. Lagar y prensa en la isla de Madeira. Fuente: Foto cedida por Doña Estrella Hernández y Don Vicente Trujillo.

obstante, el concepto que se tenía de él era ambiguo, ya que en el reino de Castilla, durante el Antiguo Régimen, se denominaba lagar a una especie de estanque pequeño o alberca en donde se pisan las uvas con un canillero para que saliese el mosto. Esta definición no incluía la prensa, común en la mayor parte de los lagares, al ser la más extendida en la Península Ibérica y en el resto de la Europa mediterránea. No obstante, la definición de lagar se irá concretando y se ceñirá a este último tipo el tradicional y de origen romano.

En Tenerife aparecen estos dos tipos de lagares. El primero de ellos queda reflejado en los documentos; así, en mayo de 1508, en el testamento del vecino de San Cristóbal Pedro López, aparece mencionado un dornajo para pisar uvas, o en 1545, en un arrendamiento para viñas en Acentejo, el propietario se obligaba a pagar al arrendatario los beneficios que hiciere, así de albarradas como de dor-

Figura IV.39. Prensa con tres husillo en el Caserio Azkunabieta. Urnieta. Guipuzcoa. Fuente: Imagen de Xabi Otero en Baserria: El caserio en Guipuzkoa. [en línea] http://bertan.gipuzkoakultura.net [consulta: 11 de julio de 2011]

najo o lagar. Como podemos apreciar, el uso de lagares sin prensa constituye una realidad en la isla durante todo el período, pero representa sólo una mínima expresión frente al tradicional que poseía los aparejos necesarios para el estrujado. Se le diferencia incluso por el empleo del término dornajo, o sea, recipiente para contener líquidos y que generalmente se empleaba para denominar los abrevaderos para el ganado. Este tipo aparece en la zona de La Laguna y su área de influencia como las laderas de Acentejo. En esta última zona se indica la presencia de lagares de piedra que posiblemente hagan referencia a los citados dornajos. La existencia de estos lagares pone de manifiesto un procedimiento simplificado de elaboración de mostos donde únicamente se empleaba el pisado y no el estrujado de los escobajos o pie.

El segundo tipo de lagar que aparece en la isla era el utilizado en la zona mediterránea y heredero de la tradición romana. Éste había llegado a las islas desde Castilla, donde su uso era muy extendido. Pero, como en otros aspectos relacionados con la viticultura y la vinificación, sería la comarca de Jerez la que influiría de una manera más directa en la configuración de estos medios de producción. Prueba de ello lo constituye la obligación de construir un lagar, recogida en un contrato de arrendamiento, en 1521, en Tacoronte. Diego Fernández, tintorero y arrendatario de la viña de Nicolás Álvarez, se obligaba, entre otras condiciones, a construirlo <como los de Jerez con sus husillos (sic) y puertas (sic) donde pueda elaborar dos botas de vino>. La descripción que se hace coincide con la mayoría de las prensas de vino que aparecen en la documentación y,

Figura IV.40. Lagares de madera y prensas en la Hacienda Hoyo-Solórzano. Santiago del Teide. Tenerife. Fuente: MARTÍN, Fernando G. *Arquitectura doméstica Canaria*. 2ª Edición. Santa Cruz de Tenerife : Cabildo Insular de Tenerife, 1978

asimismo, no existe otra referencia geográfica a un tipo de lagar sino ésta. La aportación poblacional de Galicia reforzó esta tendencia, ya que en esa zona predominaba el mismo tipo de lagar que igualmente se extendía por el noroeste peninsular con inclusión de la submeseta norte castellana."

Este segundo tipo de lagar al que hace referencia Don Pedro-Miguel Martínez, y que describe en las siguientes paginas de su libro, presenta una tina con las mismas características que las señaladas por Don Manuel Lobo. Aunque en este caso incluye la siguiente descripción de la prensa, que incluye como elemento que forma el lagar:

"El segundo elemento del lagar era la prensa, formada a su vez por la viga, las vírgenes, el husillo, la puerca o tuerca y la piedra. La viga era un grueso y largo madero hecho de tea y en muchas menos ocasiones de acebiño, con el cual y a modo de romana se apretaba la uva ya pisada y recogida con una cuerda y cubierta de maderas."

Es un tipo de lagar del que aún podemos encontrar algunos ejemplos en varias de nuestras islas mas occidentales y en lugares del norte peninsular, como señala este autor. También, hemos hallado ejemplos de este tipo de lagar con su prensa, con varios siglos de antigüedad, en la isla de Madeira. Dato que debemos destacar, dada la importante influencia que los madeirenses tuvieron en el origen de la vitivinicultura en Gran Canaria, a pesar de que en la actualidad no exista ningún ejemplo originario de este tipo de lagar en nuestra isla, sin duda existieron.

Figura IV.40. Lagares de fábrica de sillares y prensas en el Patio de los Siete Lagares. Tafira. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 18 enero 1999]

Pero, además de estos lagares y prensas, creemos que las palabras recogidas por Don Pedro-MIguel Martínez en los textos reseñados *"como los de Jerez con sus husillos"*, nos señala una referencia a un tercer tipo de lagar con una prensa que podía tener varios husillos. Prensas, que como hemos visto anteriormente, se utilizaron desde la época medieval en varias zonas de la península ibérica. Como así lo demuestran, los vestigios hallados y las referencias en los diferentes documentos históricos.

También, en estos textos, al igual que hiciera Don Manuel Lobo, en las descripciones que aporta de los lagares, se incluye la construcción de una cubrición que los proteja de la lluvia y del sol, que denominan como tinglado y que se construía conjuntamente con la prensa. Utilizándose elementos de esta, para apoyar parcialmente la estructura de la cubierta, tal como se refleja en las fotografías antiguas de lagares aislados cubiertos que existieron en varias islas de nuestro archipiélago.

Además de este ejemplo, donde el lagar con su prensa, se encuentra aislado sin vinculación con otras edificaciones con su propia cubrición, y que como veremos no es exclusivo de este tipo de lagar de madera, Don Pedro-Miguel Martínez señala otras ubicaciones de lagares cuyo fin era que estos estuvieran cubiertos. Así nos habla de que:

> *"La presencia de lagares dentro de casas es muy reducida y generalmente la cubierta de éstas también se hacía con paja, …"*

> *"Mención especial merece la instalación de un lagar dentro de una cueva en El Realejo de Taoro, propiedad de Juan Alonso, natural de Gran Canaria y vecino de Tenerife, yerno de Fernando Guanarteme, el de Icod. La pervivencia de la tradición troglodita de los aborígenes influyó con toda seguridad en esta localización;…"*

A diferencia de lo señalado por este autor para la isla de Tenerife, son muchos los ejemplos en Gran Canaria en que el lagar y la prensa se encuentran en el interior de una edificación. Solo cuando se trata de una prensa de viga con husillo y contrapeso, estos elementos de compresión quedan fuera del edificio denominado también lagar.

En el trabajo de campo realizado y en las imágenes antiguas consultadas, fuimos observado distintas formas de ubicar el lugar del estrujado y su maquinaria en relación a las edificaciones necesarias en el proceso vinícola. Así en el trabajo de campo realizamos varios levantamientos, con el fin de proponer una clasificación donde mostrar las diferentes situaciones, que hemos observado se daban en las bodegas de nuestras islas, en la ubicación del lagar y la prensa, pero este apartado ha quedado como futuro trabajo.

En la conferencia impartida por el profesor Alex Hansen Machín y el arquitecto Juan Ma-

Figura IV.41. Lagar de fábrica de sillares y prensa de viga con husillo y piedra. Fuente Los Berros. Tafira. Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. I*nventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria)*. Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias. Ficha nº. H9

Figura IV.42. Lagar de fábrica de sillares y prensa de tornillo central metalico. Finca de la Solana. Carretera de Los Hoyos. Tafira. Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. I*nventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria)*. Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias. Ficha nº. C8.

nuel Febles con el titulo "Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal",[82] se expuso una importante información sobre los lagares y las prensas de esta significativa comarca vitivinícola de Gran Canaria. Esta exposición realizada en la Semana Cultural de la Vendimia de 1997, fue consecuencia del interesante trabajo realizado por estos con el resto del equipo del Taller de Arquitectura y que, como ya hemos señalado anteriormente, los datos han quedado reflejados en el documento denominado Inventario de Bodegas y Lagares de la comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria)[83].

En la memoria del Inventario y en la conferencia impartida por ellos se realizaron una serie de afirmaciones sobre los elementos que forman el lagar, los materiales que se utilizaron en su construcción y el funcionamiento de estos, sobre las que discrepamos y que en el desarrollo del siguiente capitulo que trataremos sobre "los lagares y las prensas en Gran Canaria" se pondrán de relieve.

Los estudios realizados por el profesor Alex Machín y el Taller de Arquitectura, aportan una valiosa información, con una descripción muy exhaustiva de la mayoría de los lagares y las prensas que aún perviven, en mejores o peores condiciones, dentro de la comarca del Monte Lentiscal. Siendo el único trabajo que conocemos en el ámbito de nuestra geografía, donde se entra a analizar y definir el funcionamiento y los diferentes elementos, que según su criterio, forman el lagar. Así, en los textos redactados por estos autores se afirma que:

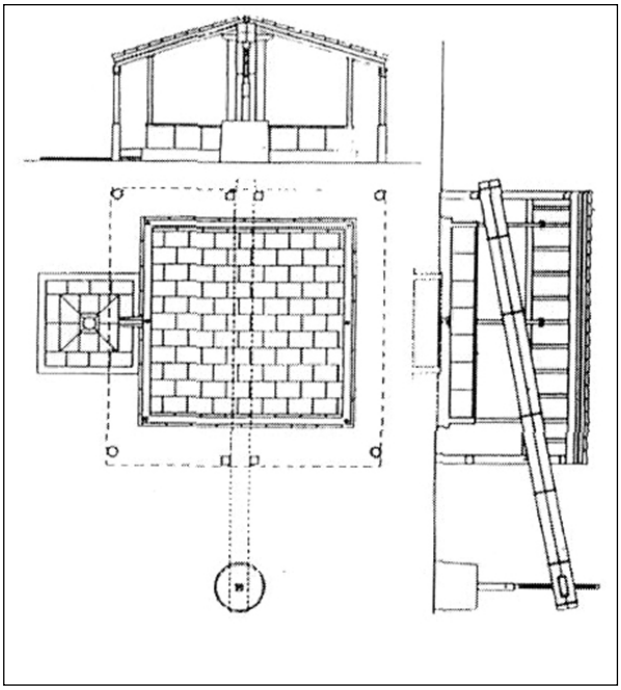


Figura IV. 43. Planta, alzado frontal y sección del Lagar tipo de "El Monte". Fuente: HANSEN, Alex; FEBLES, Juan Manuel. "Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal". En: *El vino, naturaleza y tradición en el Monte Lentiscal.* (Santa Brígida 24 al 27 de septiembre de 1997). Telde : Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, 1998.

> *"El lagar esta formado por la prensa, la tina y la lagareta y es la "maquinaria"*

[82] HANSEN, Alex; FEBLES, Juan Manuel. "Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal". En: *El vino, naturaleza y tradición en el Monte Lentiscal*. (Santa Brígida 24 al 27 de septiembre de 1997). Telde : Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, 1998. p. 7-34 : il. b y n.

[83] HANSEN, Alex; et al. *Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria)*. Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.

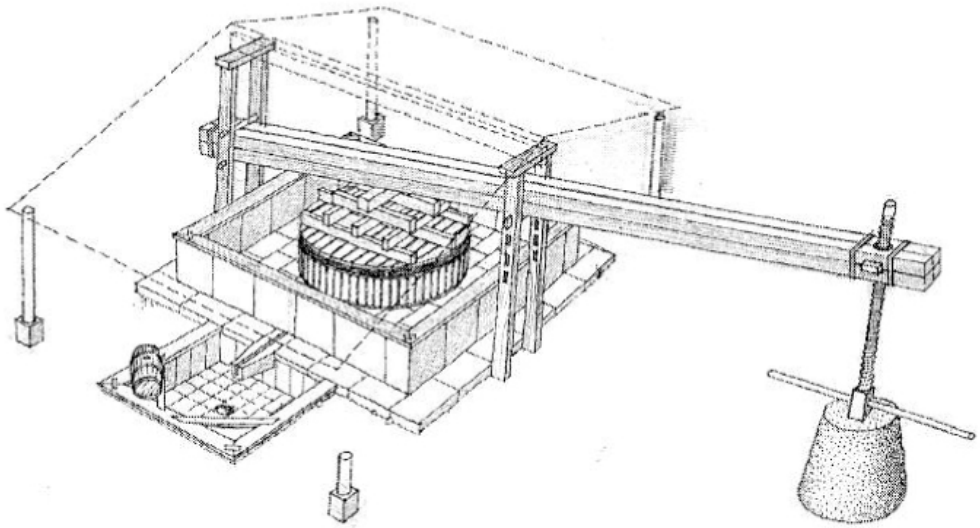


Figura IV. 44. Planta, alzado frontal y sección del Lagar tipo de "El Monte". Fuente: HANSEN, Alex; FEBLES, Juan Manuel. "Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal". En: *El vino, naturaleza y tradición en el Monte Lentiscal.* (Santa Brígida 24 al 27 de septiembre de 1997). Telde : Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, 1998.

que permite transformar la uva en el mosto."[84]

"El husillo es un tornillo largo de madera, preferentemente de barbusano, …. hinchada con agua la madera, se ancla en la piedra. Cuando el husillo atraviesa la piedra completa se suele utilizar un pasador para asegurar el anclaje."

"La tina es el recipiente en el que se prensa la uva, sus dimensiones más comunes están alrededor de 360 x 360 x 70 cms. y, en el Monte Lentiscal todos están construidos con cantería de Arucas, si bien las tinas que se construyeron en los siglos precedentes en la isla fueron de madera, tal como ha sido estudiado por Lobo Cabrera (1993) y como aún son comunes en islas como Tenerife:…"

"…Algunos lagares, los mas antiguos sin duda, tienen la tina construida de mampostería irregular cogida con cal, y revestida por las dos caras –interior y exterior- con mortero de cal. Tal es el caso del lagar del fondo de la Caldera de Bandama. Existe uno, excavado totalmente en la roca."

---

[84] HANSEN, Alex; FEBLES, Juan Manuel. "Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal". En: *El vino, naturaleza y tradición en el Monte Lentiscal.* (Santa Brígida 24 al 27 de septiembre de 1997). Telde : Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, 1998. p. 7-34 : il. b y n.

En cuanto a las prensas inventariadas, los autores señalan que:

> *"Coexisten en el Monte Lentiscal dos tipos de prensa: de viga de madera y de tornillo de hierro. La primera es una palanca de segundo grado donde el punto de apoyo es la horquilla donde se ancla la viga por un extremo, la resistencia son las uvas que, introducidas y apiladas en un cerco de tiras de madera con una tapa, y con un conjunto variable de maderos que reparten la presión de la viga en la tapa del cerco (mallares) son comprimidas por la presión continua ejercida por el peso de una gran piedra colgada por el husillo del otro extremo de la viga."*
> ..../....
> *"Por su parte, la prensa de tornillo es una máquina formada por un tornillo vertical de hierro anclado al centro de la tina, por el que se desliza una tuerca accionada por una palanca para transmitir presión a la tapa del cerco. El tornillo de hierro transmite la presión de forma discontinua, ya que cuando la uva pierde volumen al soltar el líquido, la tuerca no baja para mantener la presión y hay que accionar la tuerca con la palanca para acumular presión de nuevo.*
>
> *Las prensas de viga en el Monte Lentiscal, se corresponden con al generación de lagares más antiguos, emplazamientos exteriores y asociados a edificaciones de tipología rústica tradicional, aunque hay excepciones muy interesantes de prensa de viga alojadas en el interior, asociada a patios, y formando conjuntos más complejos con edificaciones residenciales."*
> .../...
>
> *Los lagares más antiguos suelen tener prensa de viga, mientras que los que cuentan con prensa de tornillo son más modernos, por lo cual puede hablarse de dos generaciones de lagares o si se prefiere, de una continúa expansión de los mismos desde principios del siglo XIX a principios del siglo XX.*

Además de las descripciones y gran cantidad de fotografías de los lagares del Monte, los autores de estos trabajos ya señalados, nos aportan, en la publicación de la conferencia impartida, la axonométrica y la planta y los alzados de lo que denominan como Lagar tipo de "El Monte". Única documentación dibujada, que hemos localizado en la amplia documentación consultada.

A pesar de la importancia que presenta hoy en día la Comarca del Monte, con una significativa industria vitivinícola, y la mayor concentración de la isla de Gran Canaria de viñedos, lagares y bodegas, durante los primeros siglos de elaboración y comercialización del vino en esta isla, esta comarca no pudo tener una presencia relevante, dado que durante el siglo XVI y *"especialmente hasta 1611"* esta zona era bosque, y en palabras del profesor Hansen y del arquitecto Febles:

> *"... su papel social y económico en aquella época era ser un imprescindible*

Figura IV.45. Levantamiento del estado actual del Patio de los Siete Lagares. Planta baja. Fuente: Navarro, Inmaculada. La Restauración y la rehabilitación arquitectónica. Investigación, tendencias e innovaciones. Programa de doctorado 2008-2010. El patio de los siete lagares. Septiembre 2009.

Figura IV.46. Vista actual de El Patio de los Siete Lagares. Único BIC del Patrimonio Enologico de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [agosto 2012]

> *recurso energético para las dos ciudades más importantes de la isla."*[85]

Por tanto, los ciudadanos de Las Palmas y Telde dependían del Monte Lentiscal para atender sus necesidades básicas. Es a finales del siglo XVIII, después de que durante los dos siglos anteriores se produjera "un retroceso continuado del bosque" y, tal como indican los autores señalados, es cuando se inicia el proceso:

> *".....de privatización de los terrenos de realengo a gran escala en el Monte Lentiscal."*

El cual tuvo una importante significación en varios aspectos para el Patrimonio Enológico de Gran Canaria, y así lo expresan en el siguiente texto:

> *"En 1778 se concede la "Data del Marqués de Acialcázar," la penúltima y la mejor de las grandes datas, que privatizó 300 fgs. Ya en el núcleo central del Monte Lentiscal. Esta finca, es importante en el contexto en que nos movemos, porque generó para el patrimonio arquitectónico insular uno de los edificios más notables de la arquitectura tradicional*

[85] HANSEN, Alex; FEBLES, Juan Manuel. "Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal". En: El vino, naturaleza y tradición en el Monte Lentiscal. (Santa Brígida 24 al 27 de septiembre de 1997). Telde : Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, 1998. p. 7-34 : il. b y n.

construido entre 1812-1815 que es la Casa del Marqués de Acialcázar, y Siete Lagares, el mayor conjunto de lagares y bodegas construido nunca en el ámbito insular y regional."

El Patio de los Siete Lagares, es el único conjunto arquitectónico relacionado con el vino en Gran Canaria, que hasta este momento ha sido declarado como Bien de Interés Cultural (BIC) en la categoría de Sitio Histórico en nuestra isla. Este singular espacio, como se refleja en la documentación gráfica, está formado por un conjunto de edificaciones: lagar, bodegas, almacenes, cuartos de aperos, etc… que rodeaban a seis lagares.

Construcciones que han sido abandonadas a su suerte, producto de lo cual han sido saqueadas, al igual que gran parte de nuestro Patrimonio Etnográfico. Sin embargo todavía hoy se aprecian las trazas de lo que fue la mayor concentración de lagares en un mismo espacio en nuestra isla. Sin duda que este lugar es uno de los espacios fundamentales para la recuperación de nuestro patrimonio enológico, sobre el que ya se ha realizado algún intento, con escaso éxito.

Sí, con anterioridad al siglo XIX, en la comarca del Monte Lentiscal existía muy poca actividad vitivinícola, en principio debemos pensar, que los lagares y las prensas que se encuentran en este ámbito, que por otro lado son la mayoría de los inventariados en Gran Canaria, son posteriores a este período.

Sin embargo, aunque los diferentes documentos utilizados para la datación en las fichas que forman parte del Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal de Gran Canaria, así como del Inventario Etnográfico de Gran Canaria, parecen confirmar que gran parte de los lagares inventariados, referenciados y estudiados en esta zona son de los siglos XIX y XX, teniendo en cuenta el sistema utilizado de datación, tenemos serias dudas, que posteriormente argumentaremos, de que todos estos lagares correspondan al mismo periodo, que hayan sido construidos para el lugar donde se encuentran y que las prensas que actualmente poseen sean las que originalmente tenían.

CAPITULO V
ESTUDIO PORMENORIZADO Y CLASIFICACIÓN DE LOS LAGARES Y DE LAS PRENSAS EN GRAN CANARIA.

V.1 INTRODUCCIÓN

Contrariamente a la opinión de varios autores, hemos entendido en este trabajo de investigación, al lagar y a la prensa de vino como dos elementos independientes. Que aunque su fin era el mismo, extraer el zumo de la uva, sus características se correspondían con las dos fases, por las que debía pasar el producto de la vendimia hasta convertirse en mosto, pero que ambas etapas pueden realizarse en distintos momentos y lugares o localizaciones e incluso por distintos operarios y con independencia del propietario del producto.

En el breve acercamiento que hemos realizado en el apartado anterior a la historia de estos dos elementos, se refleja claramente como las antiguas civilizaciones vitivinícolas distinguían los elementos necesarios para desarrollar estas dos fases de un mismo proceso de elaboración del vino. En la observación de las diferentes representaciones de los lagares y las prensas, podemos apreciar como las formas, las dimensiones, los materiales y los métodos constructivos utilizados en la ejecución de los diferentes receptáculos, canales, vigas, pesos, etc. se correspondían a la concreta función que desarrollaron.

Hemos visto, por un lado, unos recipientes que además de permitir el depósito de la vendimia que iba llegando desde el viñedo, posibilitaba que los pisadores con una presión suave y rítmica, extrajeran el liquido del fruto. Y por otro, que mediante un conjunto de maquinas y mecanismos, y algún que otro útil, se ejercía una mayor presión sobre la masa pisada, con el fin de obtener un mayor rendimiento de la materia prima agrícola.

El lagar y la prensa, tienen su origen en la necesidad de separar el líquido del sólido de la fruta, mediante presiones diferentes. Obte-

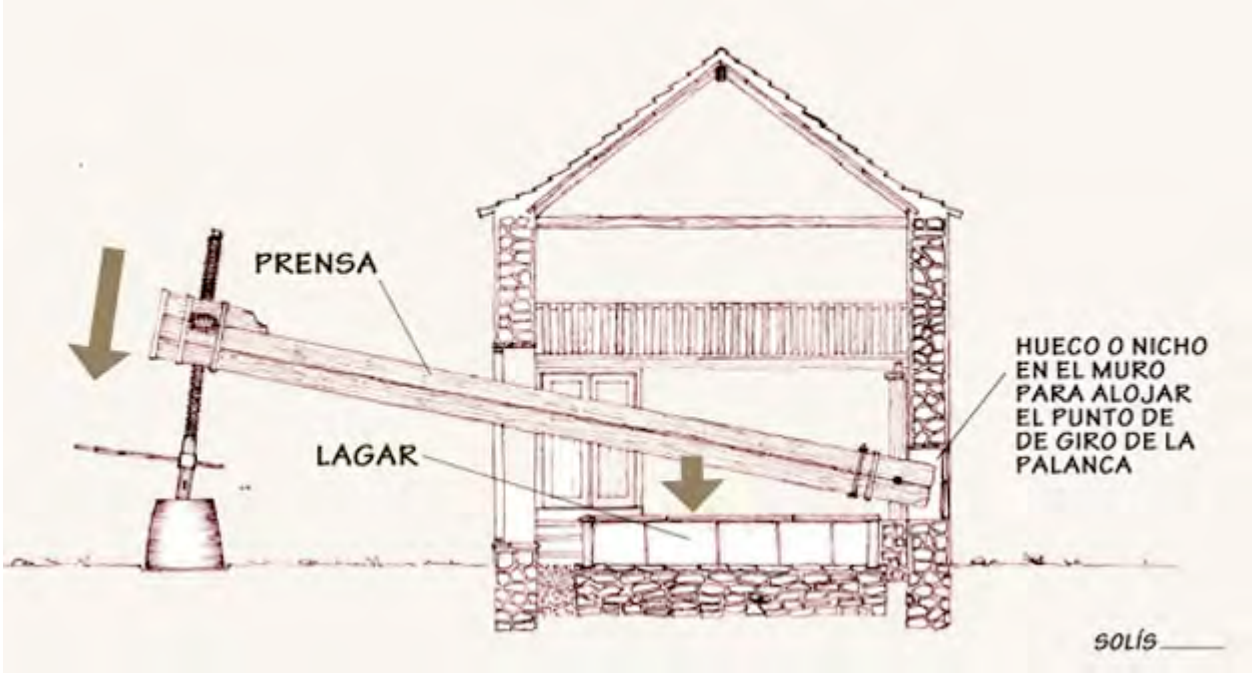


Figura V.1. Croquis de lagar y prensa en la bodega de la Hoya del Parrado. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [julio 2012]

niéndose, en cada caso, mostos de diferentes características, y de los que lógicamente resultaban vinos también diferentes.

Como ya vimos, con el mosto obtenido solo con el pisado de la uva, cuando las pipas y los escobajos no habían llegado a romperse, se elaboraba el denominado "vino de yema", mas suave y menos agrio que el obtenido por prensado. Esto motivó que en el pasado algunas culturas vinícolas no llegasen a mezclar los zumos obtenidos de uno u otro proceso. Sin embargo, no fue una técnica habitual, y a lo largo de la historia del vino la mayoría de las civilizaciones productoras mezclaban los dos tipos de mostos.

Por tanto, las diferencias entre el lagar y la prensa se refleja incluso en los productos obtenidos con ellos. Lo que viene a fundamentar, aún mas, que no es necesaria una prensa para la función principal del lagar, y tampoco al contrario. Si sus usos fueron diferentes, también sus características lo fueron. Dado que estos son el resultado de las exigencias que debían cumplir dentro del proceso de obtención del mosto.

Siempre fue el "sueño" de todo bodeguero, tener una maquinaria con la que conseguir sacar la totalidad del líquido que quedaba en la masa pisada. Pero, las características de la prensa obligaba a que estas se construyeran en madera, que necesariamente exigía una tecnología muy especializada para su ejecución, lo que suponía que el elevado coste de elaboración, la hiciera accesible solo a las clases sociales de mayor poder económico. Por lo que, el pequeño productor vinícola solo utilizaba el lagar, que construía el mismo o con ayuda de sus vecinos, con los medios técnicos y materiales de los que disponían, obteniendo un rendimiento muy limitado de su cosecha.

Dado que las dos funciones, pisar y prensar la uva, no presentaban ninguna incompatibilidad para desarrollarse en un mismo elemento, en determinadas regiones vitivinícolas, se produjo la unión entre el lagar y la prensa de vino. Sin embargo, el lagar se siguió construyendo con diferentes materiales y técnicas constructivas, al que se le anexaban las diferentes maquinas o mecanismos, construidos en madera, que conformaban la prensa, generando un conjunto que ha llevado a que algunos trabajos de investigación consideren a la prensa como parte del lagar, y a este, como el vaso para el prensado de la uva.

Desgraciadamente, como ya hemos visto, en el marco geográfico de estudio que nos hemos marcado para el desarrollo de este trabajo, la isla de Gran Canaria, no existe una documentación histórica muy extensa, ni una gran cantidad de vestigios conocidos de lagares y de prensas anteriores al siglo XIX. Sin embargo, a pesar de esto, creemos haber obtenido suficientes datos en las diferentes fuentes señaladas, que nos han permitido llegar a fundamentar las características y elementos que entendemos componen al lagar y la prensa. Así como, para proponer una clasificación, que entendemos como básica, para establecer y ordenar a los diferentes tipos de prensas que debieron construirse y utilizarse a lo largo de la historia de nuestra isla.

V.2 LOS LAGARES HISTÓRICOS EN GRAN CANARIA.

Figura V.2. Lagar y prensa con lagareta semiexcavada. Bodega Plaza Perdida. Carretera de Los Hoyos. Las Palmas de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.[marzo 2011]

V.2.1 CARACTERÍSTICAS.

La función básica del lagar era contener un producto, del que se iba extrayendo su parte líquida mediante el estrujado con los pies, sin que el liquido obtenido sufriera inicialmente alteraciones en su composición. Por lo que, era, y sigue siendo, necesario que los recipientes que lo contengan cumplan con unas características o exigencias básicas, que señalaremos a continuación, y que mas adelante estudiaremos como fueron resueltas en los diferentes tipos de lagares:

1) Estanqueidad. Era la principal característica que debían poseer los diferentes recipientes que conformaban un lagar. La pérdida del líquido suponía que inmediatamente este se desechara. Así nos lo indicaron en mas de una ocasión varios bodegueros, “el lagar completamente terminado, si perdía no se utilizaba para nada”. Por tanto, esta característica se cuidaba con esmero. Por lo que, lógicamente, la elección de los materiales

Figura V.3. Pisando la uva en un lagar de madera en la isla de La Palma. Fuente: Patronato de Turismo de La Palma. [en línea] http://www.cabildodelapalma.es [consulta: 11 de julio de 2011]

adecuados era fundamental, así como, los diferentes métodos constructivos para conseguir la total estanqueidad.

En todos los casos estudiados, la ejecución supuso el manejo de técnicas que requerían de la destreza y de la especialización adecuada. Teniendo además presente que las limitaciones de las dimensiones de los materiales y de los receptáculos suponía que, en algunos casos, se construyeran lagares con elementos discontinuos, que requerían un tratamiento singular de sus juntas.

2) Resistencia del fondo y de las paredes de los receptáculos. El resultado de la vendimia era depositada en el lagar, por lo que el peso de la uva y el de los pisadores ejercían unas presiones significativas en el fondo y en las paredes del recipiente principal. Estas se veían enormemente incrementadas cuando, además, se le incorporaba una prensa. Las fuerzas que una viga (palanca) de prensado tipo podía ejercer sobre el fondo, en algunos casos, las hemos calculado en aproximadamente tres toneladas. Por tanto, las presiones eran enormemente significativas, y debían ser resistidas por los lagares, sin que se produjeran deformaciones que llevara a la pérdida del zumo extraído. Así, si el proceso de estrujado de la uva, se realizaba en el mismo recipiente, este debía ser lo suficientemente resistente a las presiones que iba a recibir en las dos fases de elaboración del mosto. Además, como es

sabido, estas cargas debían ser transmitidas al terreno, por ello, no solo debemos considerar la firmesa de la base, sino también los diferentes métodos utilizados para la ejecución y soporte de la sub-base, atendiendo al tipo de lagar y resistencia del terreno.

3) Ausencia de elementos metálicos o bituminosos. Es sorprendente como los antiguos constructores de lagares sabían, que el mosto que debía salir de estos, era un producto muy fácilmente alterable. Por ello, cualquier material que pudiera desprender sales u óxidos que cambiaran la composición del producto final, eran descartados de la ejecución de los elementos del lagar que fueran a tener contacto con el mosto. Pues si este sufría una alteración en su composición, haría inservible toda la cosecha de ese año.

V.2.2 ELEMENTOS.

Sostenemos que el lagar histórico en Gran Canaria estuvo formado por tres elementos básicos: la tina, la lagareta y la bica.

La mayor parte de los lagares integrados en el ámbito geográfico de nuestro estudio estaban formados por una sola tina. Aunque existieron ejemplos con dos, y hasta tres receptáculos para el estrujado. En cambio, la lagareta siempre fue un único depósito. Por tanto, solo había una por lagar, que recibía todo el mosto de la tina o de las tinas, para el posterior llenado de los envases. Y por último la bica, también una sola por lagar, que además de canalizar el mosto de la tina a la lagareta, cumplía la fun-

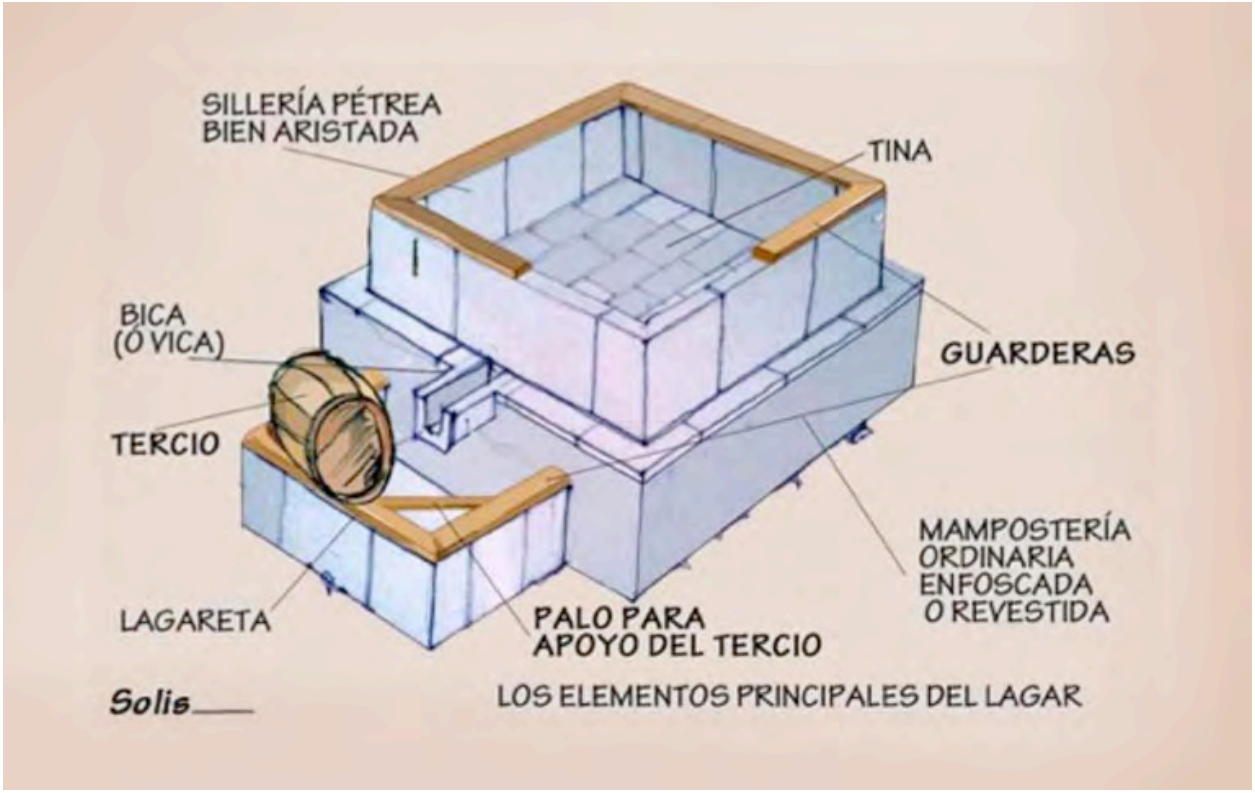


Figura V.4. Elementos básicos del lagar. Fuente: elaboración propia. [julio 2012]

ción de sostener el elemento que hacía de filtro.

Es necesario destacar, que desde el punto de vista constructivo hemos observado, que en todos los casos de los lagares estudiados, los tres elementos que mantenemos que los forman, han sido siempre realizados con el mismo material y la misma técnica constructiva. Curiosamente, no hemos hallado un solo ejemplo en la documentación consultada, ni en el trabajo de campo realizado, donde el mosto obtenido en una tina construida en un material, se vierta en una lagareta de otro material diferente.

Ni siquiera la bica, cuya ejecución en madera probablemente podía haber sido mas fácil se realizó en otro material diferente al resto de los elementos. No hemos podido confirmar las razones que motivaron esta total coherencia en el uso del mismo material para los tres elementos que forman unos lagares tan diferentes. Es probable, que las razones respondan más a la especialización de los constructores de estos, que a la exigencia del vinicultor. Siendo este último quien debería velar porque se utilizase el mismo material por la posible alterabilidad química del mosto.

Es obvio, que el material que se utilizó en la construcción del lagar, y la técnica utilizada por los artesanos que lo ejecutaron, son los aspectos mas relevantes para el estudio que nos hemos propuesto. De tal forma, que ha sido este factor el que nos ha llevado a plantear la clasificación de los diferentes tipos de lagares atendiendo dichos parámetros singulares.

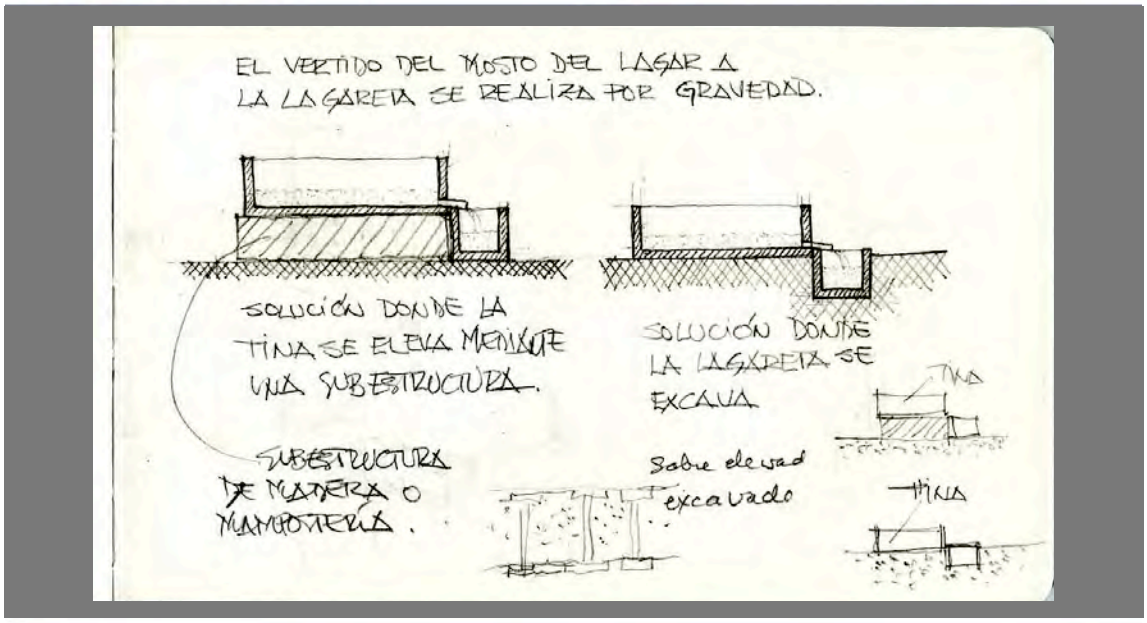
Sin embargo, antes de profundizar en esos aspectos de carácter constructivo, es necesario exponer las características comunes de cada elemento del lagar. Pues, el buen y eficaz funcionamiento del lugar para el estrujado de la uva y la retirada del producto obtenido, dependía en gran medida de que los aspectos que a continuación veremos se hubieran realizado correctamente, y en los que nada afecta el material y la técnica utilizada en la construcción del lagar:

V.2.2.1 Tina

El término de “tina” es el mas extendido en la mayoría de las islas de nuestro archipiélago y se define así al principal receptáculo del lagar. No obstante, en el trabajo de campo realizado en la isla de La Palma, pudimos comprobar como en determinadas zonas, se le conoce como “la caja del hagar”. Denominación que también es utilizada en zonas del norte de la Península Ibérica. Otras excepciones las hemos hallado, en documentos consultados sobre los lagares estudiados en Tenerife, que la denominan como concha o como lagar, y en cambio señalan como tina a lo que habitualmente se conoce como lagareta.

La tina fue el elemento fundamental del lagar, y por tanto, donde se cumplían exhaustivamente las características que hemos señalado en el apartado anterior: estanqueidad, resistencia a las presiones y ausencia de materiales que provocaran la alterabilidad química del producto obtenido. Pero además, la salida del mosto de la tina se realizaba siempre por gravedad. Por lo que, dos condiciones básicas se dan en la construcción de estas:

Figuras VI.5 Ejemplos: ***Fotos*** *y esquema de las dos soluciones utilizadas en la relacion entre la tina y la lagareta que posibilitan el vertido por gravedad del mosto. Fuente: autor*



a) Estar ubicada a mayor altura geométrica que la lagareta.

b) Tener el fondo con pendiente hacia el orificio de salida del mosto.

Las soluciones adoptadas para resolver estas condiciones las podemos, a su vez, ordenar en dos subapartados.

Así, la primera condición se resolvió:

Figuras V.6. Dos soluciones para la inclinación del fondo de la tina. Ejemplo en lagares de fábrica de sillares y labrado en monolito. Fuente: elaboración propia.

1) Elevando la tina del nivel del suelo, por encima de la lagareta, mediante una subestructura.

2) Mantener la tina al nivel del suelo, y excavar en el terreno para ubicar la lagareta.

La primera solución se aplicó fundamentalmente a los lagares realizados en madera, lo que supuso la ejecución de una subestructura a base de vigas de madera y soportes de piedra, que mas adelante trataremos. Para los lagares ejecutados mediante fábrica, se utilizaron ambos sistemas.

En la inclinación del fondo de la tina se aplicaron las dos soluciones constructivas siguientes:

1) Un solo plano inclinado. Un único faldón con caída hacia la pared donde se encontraba la bica. Por lo que, se realizaba un pequeño surco en la base de la pared, que canalizaba el líquido hasta el orificio de salida.

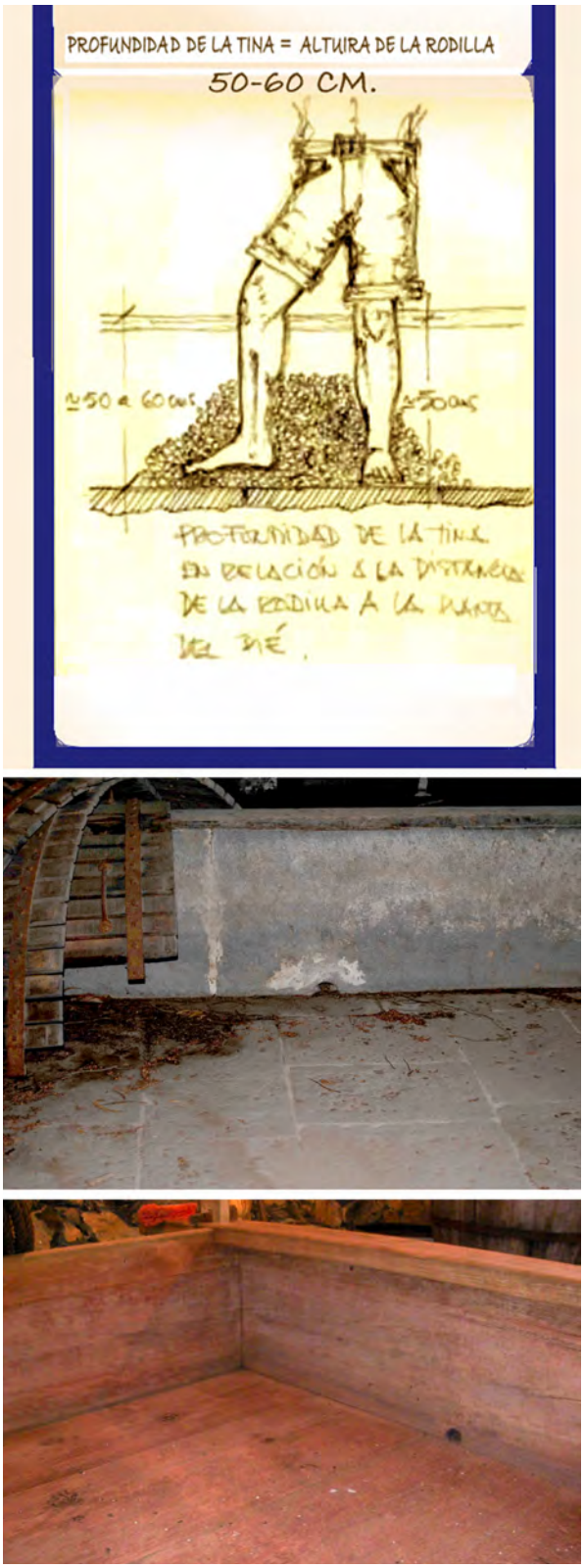


Figura V.7. Profundidad de la tina en relación a la distancia entre la rodilla y la planta del pie. Fuente: elaboración propia.

2) Varios planos inclinados. El fondo se dividía en varios faldones que canalizaban el líquido hasta el orificio de salida.

Las tinas se construyeron con forma de paralelepípedo ortogonal, con base cuadrada o rectangular. Se utilizó habitualmente la forma rectangular cuando el lagar tenía prensa de viga, la cual se ubicaba entre sus lados menores.

Las dimensiones del ancho y largo, en los numerosos levantamientos realizados por las islas, así como los datos obtenidos de la documentación consultada, presentan una gran variedad. Con lo que no nos atrevemos a determinar unas medidas estándar para las tinas. Sin embargo, la profundidad o altura del paralelepípedo, independientemente de su tamaño, es muy similar. Hemos comprobado que en todas las tinas su profundidad se encuentran entre los 50 y 60 centímetros. Altura que creemos que responde a la medida aproximada que existe, entre la rodilla y la planta del pié en un estándar humano adulto.

Las diferentes dimensiones de las bases de las tinas, que en el análisis del trabajo de campo realizado en lagares con prensas, hemos detectado que la menor medía aproximadamente 1,20 por 1,70 metros y la mayor 3,40 por 3,60 metros. Lo que suponía, una variación de capacidad de las tinas de algo mas de 1000 litros a superar los 6000 litros. Por lo que, en las entrevistas realizadas a los diferentes bodegueros, les preguntábamos sobre este aspecto y comprobamos que ninguno de ellos conocía las dimensiones de la tina. Sin embargo, no dudaban los mas mínimo al asegurar que su lagar, o el del vecino, “hacía 3, 6, 9 o 12 pipas de mosto”.

Por lo que, introduciendo gran parte de los datos obtenidos sobre las tres dimensiones interiores de las tinas en una hoja de cálculo, y considerando que la capacidad de la pipa de vino, mas extendida, es de 480 litros. Obtuvimos, unos grupos de lagares que con bastante aproximación nos indica que su capacidad rondaban los 1500 l., 2900 l., 4500 l. o 6000 litros de mosto, o lo que es lo mismo 3, 6, 9 o 12 pipas de mosto, tal como los bodegueros nos habían indicado.

Es evidente que estos lagares, que además disponían de prensas, teniendo en cuenta su capacidad estaban destinados fundamentalmente a elaborar vino para su comercialización. Sin embargo, en nuestro estudio también hemos tratado los pequeños lagares familiares destinados al autoconsumo. Y también, en las tinas de estos, nos hemos encontrado con una gran variedad no solo de dimensiones, si no de formas. Pues es la mayoría de casos debían adaptarse a la piedra donde realizaban el vaciado.

No obstante, para nuestro asombro, realizando las mismas operaciones aritméticas descritas anteriormente, la capacidad de estos lagares ronda la media pipa de vino. Es decir, los 240 litros de mosto, que "casualmente" coincide

Figura V.8. Lagar de madera en Bodegas Carballo. Fuencaliente. La Palma. Fuente: elaboración propia. [30 mayo 2010]

con la cantidad, que en las entrevistas realizadas con los lugareños dedicados a estas cubicaciones, nos indicaban como media de consumo anual de una familia.

V.2.2.2 Lagareta.

En el ámbito geográfico de nuestro estudio, se denomina habitualmente como lagareta, al receptáculo donde se vertía el mosto, ya pisado, prensado y filtrado. Es decir, el líquido obtenido de la uva ya preparado para que comience el proceso de fermentación y, así como, su transformación en vino.

En general, la denominación de lagareta también la hemos encontrado en otras islas. Sin embargo, en algunos lugares de la isla de La Palma se le conoce popularmente como "gareta", y como ya hemos indicado anteriormente, en algunos lugares de Tenerife como tina.

En este segundo elemento del lagar que estamos estudiando, se cumplieron también para su construcción las características señaladas anteriormente y que permitieron su correcto uso. Además, como ya hemos indicado en el apartado anterior, la lagareta es un receptáculo que siempre se encuentra a una cota inferior que la tina, con el fin de recibir el mosto por gravedad, por tanto, es habitual que los dos depósitos se encuentren juntos.

No obstante, en el trabajo de campo realizado, hemos hallado algún curioso ejemplo donde la lagareta no solo se separa de la tina, sino que se sitúa en otro espacio diferente, la bodega. Con lo que se facilitaba el transporte del mosto, desde la lagareta a los envases de fermentación. Hemos creído oportuno documentar gráficamente esta solución de lagar, por lo que su levantamiento se adjunta en el anexo 2 de "Modelos Gráficos". Donde además de este aspecto, se han querido representar otros que se señalarán más adelante.

Figuras VI.9. Imágenes del llenado de los tercios. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 17 febrero 2009]

Figura V.10. Lagareta semienterrada con rebaje central del Lagar de la Bodega Plaza Perdida. Carretera de Los Hoyos. Tafira. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [marzo 2011]

Las formas y las dimensiones de las lagaretas estaban condicionadas por las tinas a las que servían. Sin embargo, en los numerosos casos estudiados la forma que mas predomina es la de paralelepípedo ortogonal de base rectangular, aunque con una proporción de mayor longitud que las tinas. También, al igual que el elemento principal del lagar, las lagaretas presentan bastante variedad en las dimensiones de su base. No obstante, siguiendo el mismo análisis matemático utilizado anteriormente, nos encontramos que las capacidades de mosto de estas, son aproximadamente un tercio de las definidas para las tinas. Por lo que nos en-

Figuras V.11. Dos de las tres soluciones utilizadas para el asiento de los tercios en lagaretas de menor dimensión. Varias bodegas en la isla de La Palma. Fuente: elaboración propia. [30 mayo 2010]

contramos con tinas de una, dos, tres o cuatro pipas de vino.

El líquido vertido en la lagareta se extraía de forma manual. Para esta operación se utilizaba un recipiente metálico de forma de cono truncado con asa, denominado "caneca", con el que se llenaban los tercios, depósitos de madera con forma de pequeño barril alargado con capacidad para 32 litros, cuya única función era el transporte a la bodega. En la isla de La Palma, también se le conoce como cuartón.

El hecho que la lagareta fuera el receptáculo del que se debía ir sacando el mosto, probablemente motivó que en la construcción de estas, además de las características generales de cualquier elemento que iba a contener vino, se tuvieran en cuenta dos aspectos que mejoraban las operaciones de extracción y de llenado de los envases para el transporte.
Así, hemos podido observar como en las lagaretas que han llegado en buenas condiciones hasta nuestros días, o incluso a través de fotografías antiguas, disponían de un rebaje en la zona central de su fondo, mejorando lógicamente el llenado de la caneca, y de unas traviesas o unos tacos de madera encastrados en la parte alta de las paredes de estas, para el encaje de los tercios.

Tres son las soluciones que se utilizaron para la colocación de las piezas de madera para el correcto asiento de los pequeños barriles de transporte. El adoptar una u otra solución, creemos que dependía fundamentalmente del ta-

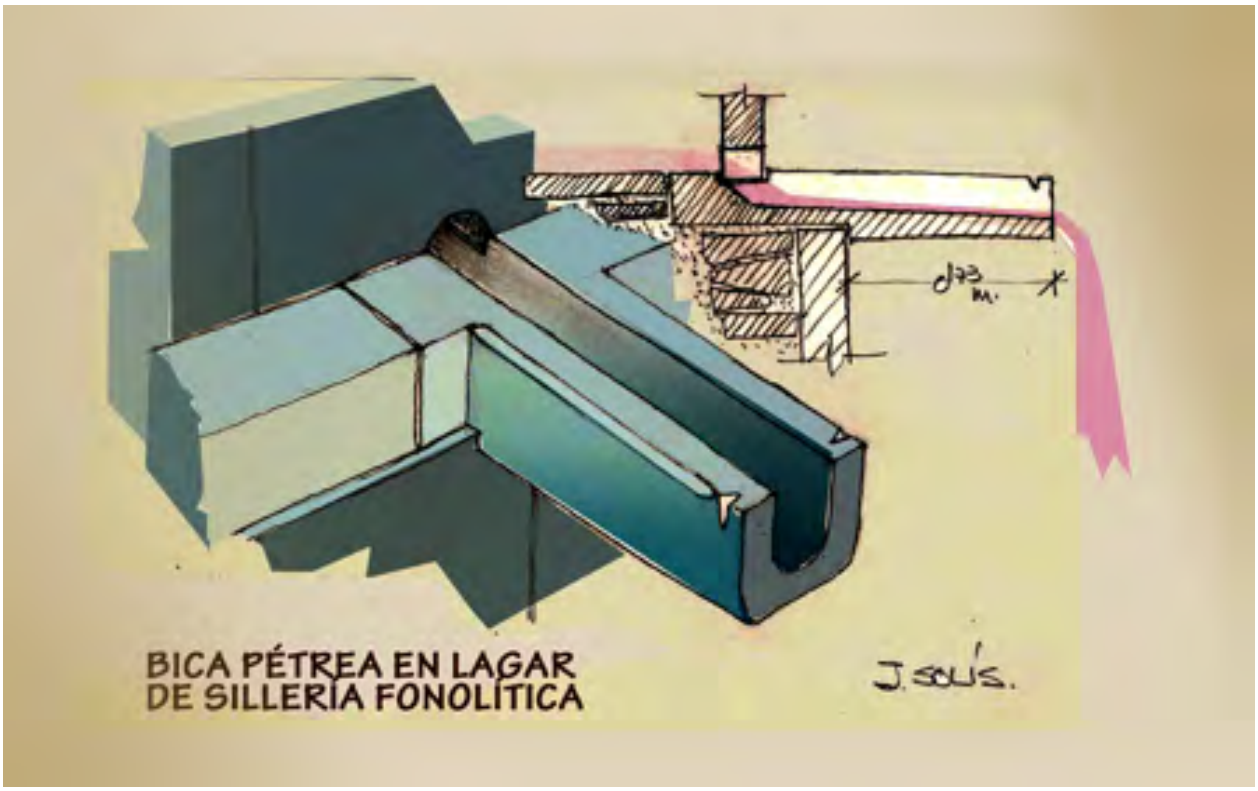
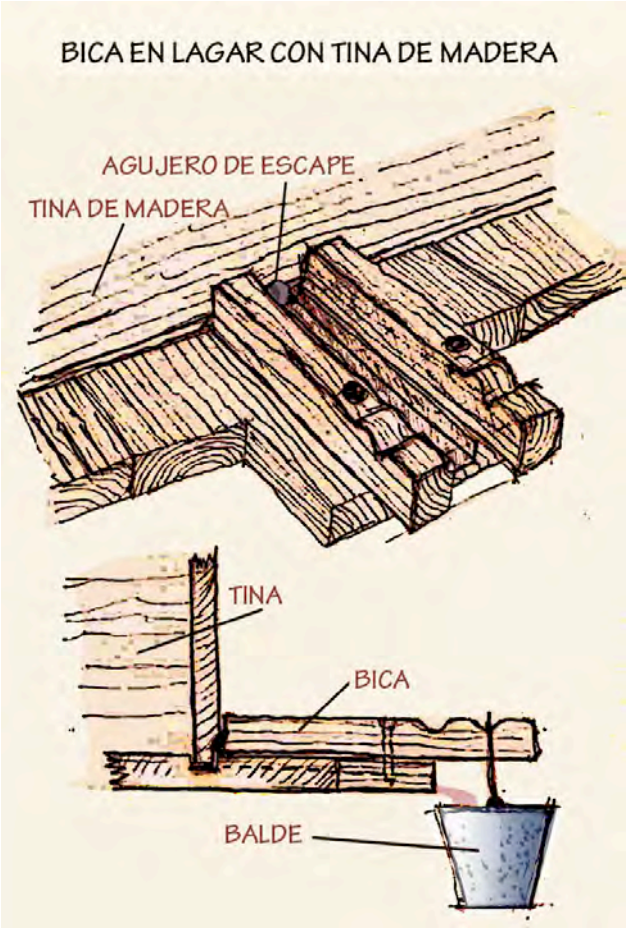
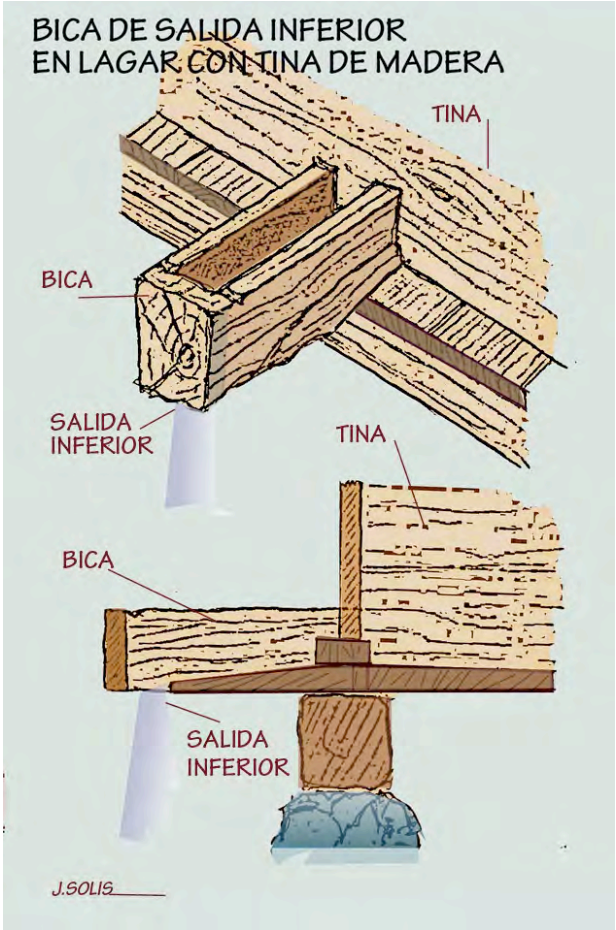


Figura V.12. Ejemplo de bica labrada en "piedra azul" para lagar de fábrica de sillares. Fuente: elaboración propia. [13 julio 2012]





Figuras V.13. Ejemplos de bicas en lagares de carpintería. Fuente: elaboración propia. [marzo 2011]

Figura V.14. Ejemplo de bica en lagar de madera con balde para filtrado y antiguo filtro metálico egipcio. Fuente: elaboración propia. [31 mayo 2010]

maño de la lagareta. Sin embargo, tenemos dudas, si además influía el material utilizado en la construcción de estas. Dado que las lagaretas mas pequeñas que hemos podido estudiar son de madera, y las mayores de fabrica de sillería.

Por tanto, teniendo en cuenta lo expuesto, en las lagaretas, donde el trabajador no se introducía en estas, se utilizaron dos sistemas. Así, o bien, se colocaban una o dos traviesas de madera paralelas al lado corto y en un lateral de estas, mediante el encastre en sus paredes largas, y rebajando el tramo que quedaba entre ellas, o se superponían unos gruesos tacos rebajados con la forma del tercio.

En cuanto, a las lagaretas de mayor tamaño, en las que el operario debía introducirse en ellas, las traviesas se colocaban formando dos triángulos isósceles en las esquinas enfrentadas a la tina. Se construían con enorme sencillez dos huecos en los que se encajaba perfectamente la forma de los pequeños barriles.

Figura IV.15. Ejemplo de bica en lagar de fábrica de mampuestos. La Frontera. El Hierro. Fuente: imagen cedida por la familia Cruz Solís. [marzo 2010]

Figura V.16. Bica en lagar de fábrica de mampuestos. La Frontera. El Hierro. Fuente: elaboración propia [marzo2010]

V.2.2.3 Bica o Vica.

La principal función de este tercer elemento que componía al viejo lagar, era la de canalizar el mosto desde la tina a la lagareta, separándolo de la pared exterior del primer receptáculo, para que cayera por gravedad en el segundo.

La denominación de "bica" o "vica", fue la más extendida en las islas de nuestro archipiélago y como hemos podido comprobar en los documentos antiguos consultados y durante nuestro extenso trabajo realizado con los lugareños, este fuera el término más usado. No obstante, algunos autores, incluso en nuestra isla de Gran Canaria, la denominan como "caño" o "vinca", y en algunas zonas de Tenerife la señalan como "biquera" o "piquera" del lagar. Denominación, esta última, común en varios lugares de la Península Ibérica.

El mosto al salir de la tina, aunque líquido, no estaba completamente limpio de restos de hollejos, pipas, etc. por lo que, durante el proceso de vertido a la lagareta, el orificio de desagüe se obstruía bastantes veces, por tanto era necesario mediante un palo estar desatascándolo continuamente. Con el fin de evitar que los restos del orujo cayeran al segundo receptáculo.

La bica también, cumplía otra función, como claramente se refleja en la forma final que se le daban a estas piezas con independencia del material utilizado en su construcción. Algunos autores la han interpretado como un elemento decorativo. Así, podemos leer que en los lagares de fábrica labrada la bica "..suele estar decorada con un collarín cerca del extremo."

Nada más lejos de la realidad, la hendidura o el rebaje en el extremo exterior de la bica responde a la necesidad de colgar un útil, para el filtrado del mosto con restos que iba cayendo a la lagareta. Habitualmente el elemento que ejercía la función de filtro era un balde metálico completamente perforado, o bien un cesto de fibra vegetal. La utilización de este elemento metálico, a modo de colador, fue generalizado en todas las islas. Pero, además, curiosamente una solución similar ya la utilizaban los egipcios en la antigüedad.

El cuidado que ponían los constructores de lagares a la hora de ejecutar este elemento, lo señalan como una parte significativa para el desarrollo del correcto funcionamiento de este. No hemos encontrado algún ejemplo que nos haya hecho pensar que la bica fuera añadida con posterioridad a la ejecución de la tina. En todos los casos estudiados este elemento se realizó con el mismo material y técnica constructiva que el resto del lagar. Por lo que, creemos que la bica siempre estuvo formando parte del diseño del lagar.

V.2.3 ESTUDIO Y CLASIFICACIÓN DEL LAGAR SEGÚN LOS MATERIALES Y EL MÉTODO CONSTRUCTIVO UTILIZADO EN SU CONSTRUCCIÓN.

V.2.3.1 Introducción.

Durante el desarrollo de este trabajo de investigación fueron surgiendo varias formas de canalizar los estudios y los análisis de los datos obtenidos. La ordenación, finalmente elegida, en base a los materiales y la técnica constructiva utilizados en la ejecución de los lagares realizados a lo largo de la historia de Gran Canaria, es la que hemos entendido, que mejor recoge las características de los tipos de lagares que creemos existieron, y cuya clasificación proponemos en el desarrollo de este apartado.

Desde los primeros momentos después de la Conquista Castellana se tiene conocimiento de la llegada de constructores españoles y, en importante numero, de portugueses. Unos y otros arribaron a estas tierras, "tanto en Tenerife como en La Palma y Gran Canaria, sobre todo en el siglo XVI y parte del siguiente."86 Al igual que ocurriera en Castilla a comienzos del XV, es conocido que estos estaban organizados por gremios.

Entre los diferentes artesanos vinculados a la construcción encontramos: los labrantes, encargados de trabajar la piedra y dirigir las obras; los albañiles, o alarifes, que realizaban las obras de albañilería, cimientos, muros, etc; los carpinteros, entre los que se encontraban diferentes especialidades. Estos mismos artesanos se dieron en llamarse: "..se titulan "carpintero de hazer carretas", otros torneros, carpinteros de lo blanco o de ribera,.."

Ya señaló el investigador Don Fernando Martín, en su libro sobre la Arquitectura Doméstica Canaria, que:

> *"El primer problema que se presenta a los europeos al llegar a Canarias, es precisamente la traducción de sus formas importadas en materiales adecuados."*

Señalando que:

> *"Por su abundancia y calidad va a ser la madera la gran protagonista de la arquitectura isleña. La piedra estará ligada a un status socioeconómico alto, y, en consecuencia, a la arquitectura culta."*

Y como este mismo autor señala, es fácil de observar, que es la albañilería la que destaca como oficio de mayor ocupación, en la arquitectura domestica canaria, sobre la cantería:

> *"…debido a inconvenientes económicos, como cortes en las canteras, labrado de los sillares, transporte, etc., que encarecían notablemente las obras."*

---

86 MARTIN, Fernando Gabriel. *Arquitectura doméstica Canaria*. 2ª Edición. Santa Cruz de Tenerife : Cabildo Insular de Tenerife, 1978. 417 p. : il. ; 24 cm. ISBN: 8450027144

Además de estas técnicas constructivas, parece que, al menos en la isla de Gran Canaria, los antiguos canarios ya conocían:

> *"..la técnica del labrado de cuevas artificiales, utilizando herramientas de piedra, sobre todo de basalto, de las que se tienen documentadas una amplia tipología."*[87]

Otros autores señalan el conocimiento de esta técnica por la llegada de los mallorquines en el siglo XIII, a los que ya hemos hecho referencia anteriormente que, una vez deshechas las herramientas metálicas, utilizaron las piedras como instrumentos de labrado.

Por tanto, nos encontramos que las diferentes técnicas antiguas que se estaban desarrollando en el Viejo Continente, desembarcaron en las Islas Canarias, prácticamente a la vez. Por tanto, sí las limitaciones a la hora de construir un lagar no fueron de carácter técnico, es evidente que fueron los condicionantes de carácter económico los que marcaron la elección de construirlos en uno u otro material. Desde lue-

Figura V.17. Lagar de fábrica de sillares. Finca de los Báez. Crta. de los Hoyos. Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. *Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria).* Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.

87 CUENCA, Julio. Los poblados y graneros trogloditas fortificados de los antiguos canarios. En: Asociación insular de desarrollo rural de Gran Canaria. El Patrimonio Troglodítico de Gran Canaria. Gran Canaria : Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria, 2008. p. 57-75

go ya desde el siglo XVI o incluso antes existían artesanos que pudieran realizar estos trabajos.

No obstante, como hemos visto, las características y las condiciones que demandaban los lagares para su óptimo uso, exigía a sus constructores un nivel de conocimiento técnico, por encima de lo común. Incluso, dependiendo del tipo de lagar que encargara el bodeguero, este no podría ser construido totalmente por un único gremio artesanal, sino que con toda seguridad, como veremos, eran varios los constructores necesarios para su ejecución.

No podemos obviar que el Patrimonio Troglodita en Gran Canaria es especialmente significativo. Por tanto, debemos considerar la existencia, desde los primeros momentos en el ambiente constructivo, de constructores canarios que conocían perfectamente esta técnica de labrar lagares. Del mismo modo, estos labrantes conocían los lugares donde se encontraban las rocas que permitían su labrado, y se adaptaban a las características exigidas. Es evidente, que la incorporación de los canteros y labrantes venidos de la Península Ibérica, supuso la mejora de las técnicas que se venían usando, y posibilitó la ejecución de nuevos elementos y construcciones que estos trajeron de sus lugares de origen.

Creemos haber obtenido, de la documentación histórica consultada y su confrontación en el trabajo de campo realizado, argumentos suficientes para plantear la hipótesis que en Gran

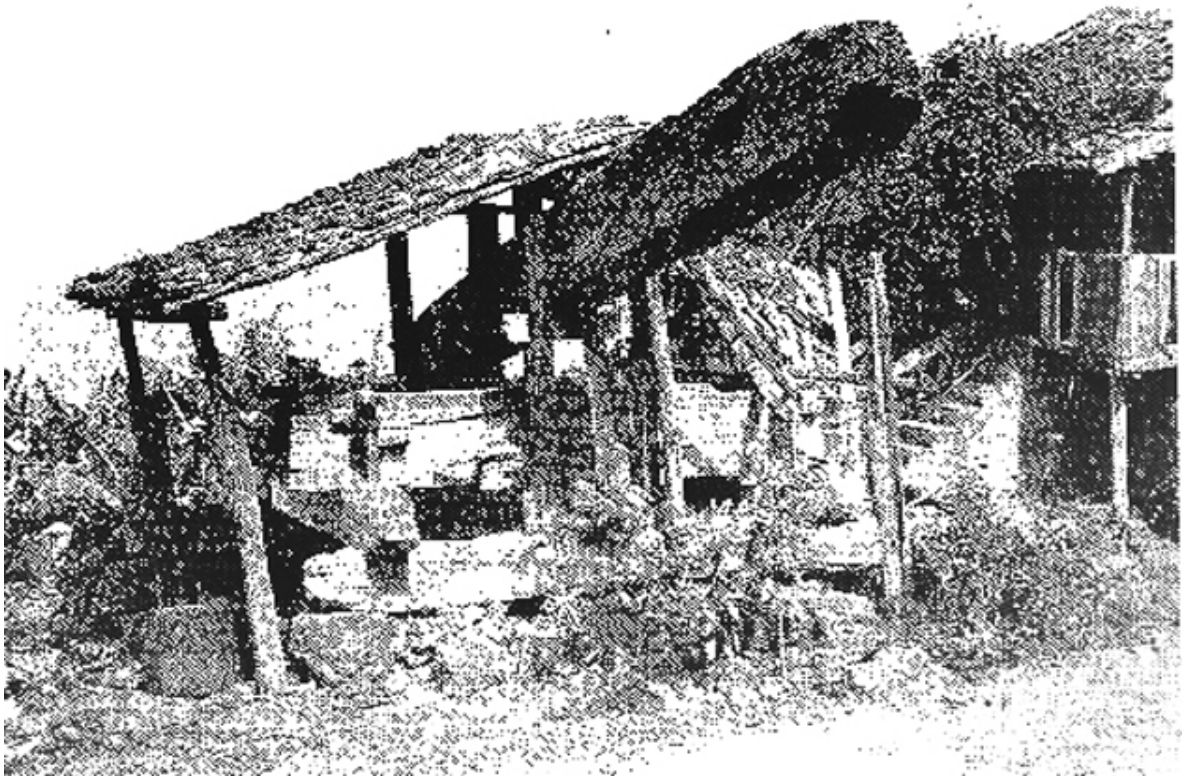
Figura V.18. Lagar labrado en monolito de traquita. Los Sitios de Abajo. San Bartolomé de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 noviembre 2012]

Canaria desde que se comenzó a elaborar vino, se utilizaron al mismo tiempo diferentes tipos de lagares y de prensas de vino. Por lo que, los diferentes tipos que hemos establecido atendiendo al material y la técnica constructiva que este genera, coincidieron en el periodo que hemos establecido para nuestro trabajo de investigación, así, desde el siglo XVI hasta el XIX la construcción de uno u otro tipo de lagar, al igual que para cualquier edificio, respondía sobre todo a factores económicos, mas que a razones de otra índole.

Los lagares históricos en Gran Canaria que en mayor número han llegado hasta nuestros días, son los ejecutados con sillares de fonolita, roca denominada habitualmente en nuestra isla como "piedra azul". Según los estudios actuales, fueron construidos a finales del siglo XVIII y en el XIX, coincidiendo con el momento de mayor poder económico y del nuevo resurgimiento de la industria vitivinícola y que en Gran Canaria se concentró en la comarca del Monte Lentiscal.

También, están descritos y localizados, dos ejemplos de lagares realizados por alarifes, con mampuestos tomados con barro, y revestidos con mortero de cal, que se mezclaba con diferentes tipos tierras para mejorar su firmeza e impermeabilidad o estanquidad.

Varios son los ejemplos con los que contamos de lagares monolíticos labrados en la roca de



Figuras VI.19 Lagar de carpintería. San Juan Dogollado. Garachico. Tenerife. Fuente: elaboración propia a partir de MARTÍN, Fernando G. *Arquitectura doméstica Canaria*. 2ª Edición. Santa Cruz de Tenerife : Cabildo Insular de Tenerife, 1978

basalto o de toba traquítea, así como, labrados en el propio terreno rocoso, habitualmente de puzolana, que denominamos en Canarias como "toba blanca", y de donde se obtiene el conocido "canto blanco de San Lorenzo" tan presente en nuestras construcciones antiguas.

Del trabajo realizado por los carpinteros en los lagares de madera, desgraciadamente no ha quedado ningún vestigio en nuestra isla por lo que el conocimiento de su presencia se los debemos a los documentos históricos consultados, y su confrontación en el trabajo de campo realizado en otras islas de nuestro archipiélago y de la isla de Madeira, desde donde probablemente fueron importadas la forma y la técnica constructiva.

Tras largas horas e intentos de encajar todos los datos de los materiales, las formas y los distintos elementos que componen el lagar, nos hemos atrevido a formular una clasificación de estos elementos sabiendo que las distintas entradas a esa clasificación nunca nos dejará satisfechos, ni la hará inamovible. No obstante, concluimos en ello en la forma siguiente.

Atendiendo al material y a las técnicas constructivas utilizadas en su ejecución formalizamos la clasificación de los diferentes tipos de lagares históricos de la siguiente manera:

Se han distinguido inicialmente tres grupos en base a la técnica empleada, a partir de la que se ramifican cinco tipos que responden a una mayor concreción del método utilizado. Hemos determinado que a lo largo de la historia vinícola de Gran Canaria existieron lagares construidos mediante:

- Labrado (horadado) "LAB"
- Fábrica (aparejados) "FAB"
- Carpintería (madera) "CAR"

También hemos incluido, en el primer grupo, los lagares que varios autores denominan con el término excavado, es decir construidos mediante el vaciado de una piedra o la roca de un suelo. Dado que hemos entendido, que el término labrado se corresponde mas certeramente con el grupo de lagares que vamos a estudiar, pues el de excavado, que según la RAE es: "Quitar de una cosa sólida parte de su masa o grueso, haciendo hoyo o cavidad en ella." No se corresponde con el cuidadoso trabajo realizado por los constructores de los vestigios que han llegado en nuestra isla hasta nuestros días.

También, hay que indicar sobre el término elegido de labrado, que según la RAE se puede labrar la madera y tallar la piedra. Pero hemos entendido que está bastante extendido el uso del primero, para trabajar la piedra y el segundo para la madera.

Aunque, es conocido que la labor sobre la piedra de forma artística se le denomine talla, de ahí la denominación de tallista, al artesano encargado de hacer los trabajos mas especializados y de mayor complejidad en las antiguas canteras, tal como señala José Luis Marrero en su libro Los Labrantes de Arucas88, entendemos, que la labor que realizaba esta categoría

88 MARRERO, José L. *Los labrantes de Arucas*. Arucas : FEDAC - Ayuntamiento de Arucas, 2000. 77 p. : il. ; 24 cm. ISBN: 84-8103-236-0

CLASIFICACIÓN DE LOS LAGARES SEGÚN LOS MATERIALES Y LA TÉCNICA CONSTRUCTIVA				
	ELEMENTOS	TÉCNICA CONSTRUCTIVA		CÓDIGO
LAGAR	TINA	LABRADO	MONOLITO	LABmon
			ROCA en terreno	LABter
		FÁBRICA	MAMPUESTO	FABmam
			SILLARES	FABsil
		CARPINTERÍA	ENTABLADO	CARent
	LAGARETA	LABRADO	MONOLITO	LABmon
			ROCA en terreno	LABter
		FÁBRICA	MAMPUESTO	FABmam
			SILLARES	FABsil
		CARPINTERÍA	ENTABLADO	CARent
	BICA o´ VICA	LABRADO	MONOLITO	LABmon
			ROCA en terreno	LABter
		FÁBRICA	MAMPUESTO	FABmam
			SILLARES	FABsil
		CARPINTERÍA	ENTABLADO	CARent

de artesano, se aparta del ámbito de estudio que estamos tratando en este trabajo.

Es bastante probable que la ejecución de los pequeños lagares para autoconsumo fuera realizada por el propio agricultor. En cambio, en la construcción de lagares cuyo fin era la comercialización del producto obtenido, intervinieron artesanos de diferentes gremios. Por lo que, esta primera clasificación propuesta no supone que los lagares fueron realizados independientemente y exclusivamente por carpinteros, albañiles y labrantes. Si no al contrario, a pesar de la aparente sencillez de los elemen-

tos objeto de estudio, su ejecución supuso un significativo nivel de conocimiento de los materiales, herramientas y técnica a utilizar, que en algunos ejemplos se yuxtaponen con gran maestría.

Así, por ejemplo, para la ejecución de los lagares construidos mediante fábrica de sillares de cantería, era necesario que previamente el labrante los hubiera realizado, con toda seguridad a pié de obra, pero además como veremos más adelante, cuando estos formaban las paredes de la tina se remataban en la parte alta con piezas de madera, en cuya colocación no podían intervenir elementos metálicos.

V.2.3.2 Lagar labrado.

La correcta elección de la clase de roca en la que construir el lagar, mediante un proceso de vaciado, era la base para que este cumpliera las características que su uso exigía. A partir de las posibilidades de la roca de ser labradas se tenían en cuenta: su capacidad de absorción del mosto, su no alterabilidad a los agentes químicos y su resistencia a las acciones a las que iban a ser sometidas las paredes y el fondo, determinando esta ultima exigencia, los espesores finales de la tina y la lagareta.

En Gran Canaria, cuatro son las clases de rocas que hemos localizado que han sido utilizadas

Figura V.20. Pequeño lagar labrado en monolito de basalto. Finca de Doña Pía. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [18 febrero 2010]

en la construcción de este tipo de lagares, ya fueran formando parte del propio terreno, o como piedra independiente (monolito), y que son las siguientes:

- **Basalto.** Una roca poco evolucionada, que debe ser considerada como una forma efusiva del gabro. Con una composición similar al magma originario, y normalmente, son rocas de grano denso, ocasionalmente porfídicas, de color gris oscuro hasta negro si son frescas. Bastante dura, de labrado laborioso que se solía realizar con el pico de brocha.

- **Fonolita.** Es una roca eruptiva-efusiva, cuya denominación le viene de su peculiar timbre metálico al golpeo, Fonos-Litos que significa piedra sonora. Es una roca en palabras de Don Carlos Guigou "..muy abundante en las islas, cubriendo la zona Sur y mitad NE de Gran Canaria, …"[89] En el mapa realizado por Don José Luis Marrero[90] de las canteras, donde antiguamente se extraía este tipo de piedra, y que habitualmente es conocida por los canteros y labrantes como "piedra azul", podemos observar como además de Arucas existían otros lugares de extracción. Es químicamente inerte e impermeable.

- **Traquita.** Es una roca eruptiva-efusiva, que posee una densidad de 2,6 g/cm3, algo superior a la fonolita, pero también inerte e impermeable. "Las traquitas canarias presentan amplia gama de coloración, donde predomina los distintos grados de oxidación del hierro."[91]

- **Puzolanas.** Estas son conocidas habitualmente como tobas blancas, y son las rocas de donde se extraía el popularmente conocido canto blanco, muy abundante y utilizado en Gran Canaria y Tenerife para la construcción de muros de cerramiento y de carga, hasta que fue desplazado por el bloque de hormigón aligerado actual.

Teniendo en cuenta los vestigios que existen en nuestra isla de lagares labrados, se proponen dos tipos claramente diferenciados:

a) Lagares construidos en una piedra, (monolito) con características petrológicas diferentes al suelo donde está ubicada.

b) Lagares ejecutados en la propia roca del terreno donde está situado.

Como veremos la técnica constructiva utilizada y la clase de roca, en uno u otro caso, es independiente de las dimensiones de la tina y de la lagareta. De aquí que entre otras razones se plantee su clasificación en dos tipos diferen-

---

89 GUIGOU, Carlos. *Las rocas y los terrenos.* Las Palmas de Gran Canaria : Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Departamento de construcción arquitectónica,1977.

90 MARRERO, José L. *Los labrantes de Arucas*. Arucas : FEDAC - Ayuntamiento de Arucas, 2000. 77 p. : il. ; 24 cm. ISBN: 84-8103-236-0

91 GUIGOU, Carlos. *Las rocas y los terrenos.* Las Palmas de Gran Canaria : Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Departamento de construcción arquitectónica, 1977.

tes, aunque a partir de un material y una técnica constructiva común.

Figuras V.21. Ejemplo de lagar labrado en monolito de basalto. Finca de Doña Pía. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [febrero 2010]

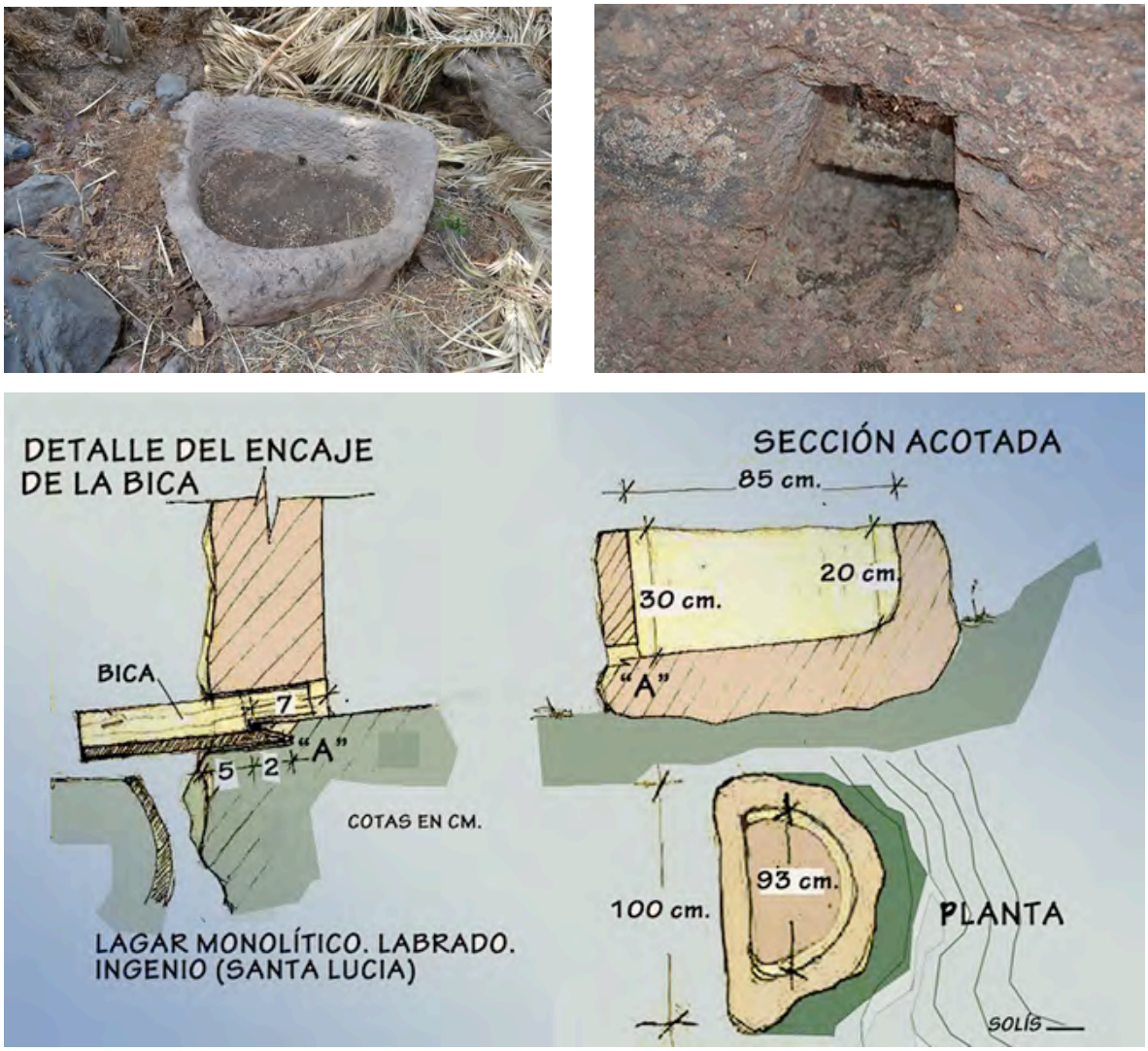
V.2.3.2a Lagar labrado en monolito. (LABmon).

En Gran Canaria, son varios los ejemplos de este tipo de lagares realizados en monolitos, cuyas características petrológicas no se corresponden con el suelo donde se encuentran ubicados. Por tanto, se trata de una piedra, de mayor o menor tamaño, que de forma accidental o intencionada se trasladó de otro lugar del que actualmente ocupa. Aspecto este último que nos lo confirmó maestro Pedro Viera, cabuquero y labrante ya retirado, del barrio de La Goleta en Arucas, que nos habló de como se sacaban del fondo de los barrancos estas piedras con camellos.
En la documentación consultada sobre este tipo de lagar fuera de nuestro ámbito geográfico, hemos hallado ejemplos de características similares en varios lugares de la Península Ibérica, y que se consideran como "lagares prehistóricos".

En el marco geográfico de nuestro estudio, los vestigios estudiados de este tipo de lagar, nos muestran que, cuando el monolito es pequeño, su forma se adapta a la de la piedra, con unas dimensiones mínimas que cubra las necesidades de capacidad de almacenaje de mosto. Cuando la piedra a labrar presenta mayores dimensiones, la tina presenta su forma habitual de ortoedro, y por tanto no existe relación entre la forma y dimensiones de la piedra con las de los elementos del lagar.

Los lagares localizados y documentados en Gran Canaria [92] con estas características, y que

92 HANSEN, Alex; et al. *Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria)*. Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.



Figuras V.22. Pequeño lagar labrado en monolito de fonolita. Palmeral en Ingenio. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [octubre 2012]

hemos visitado, se encuentran todos ubicados en la zona Sureste de nuestra isla. Concretamente en los municipios de Santa Lucía, San Bartolomé de Tirajana y Agüimes, lugares que en el pasado, como ya vimos, fueron importantes productores de vino.

Varios fueron los días dedicados a hallar estos vestigios, que no siempre fueron fructuosos, dado que las referencias para su localización aportadas en las fichas, carecen de la correcta precisión. Aún más, cuando se trata de localizar, bien a unos elementos tan pequeños (casi una piedra), o bien a otros mayores (máquinas inmensas), pero perfectamente integrados en el paisaje. En la mayoría de los casos, pudimos localizarlos gracias a la información aportada por la gente del lugar, que en mas de una ocasión, nos dieron señas concretas del lugar donde "se hacía vino", o incluso nos acompañaron aportándonos un mejor y mayor conocimiento de estos.

En este sentido, gracias a la buena disposición de amantes de nuestro Patrimonio Histórico como es el caso de Don Eduardo González,

Figura V. 23. Lagar labrado en una peña en la Finca de El Cabrito. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 octubre 2012]

conocido como Eduardo "el del cuero" o "el del garrote", por sus amplios conocimientos sobre estos temas, pudimos conocer y documentar un lagar no inventariado en el patrimonio etnológico en la zona de Ingenio de Santa Lucía, que este lugareño descubrió hace algún tiempo mientras realizaba labores de limpieza en el palmeral, y cuya ubicación mantuvo en su memoria, por entender que se trataba de una pieza singular, cuyo uso intuyó que "era para hacer vino".

Los lagares más pequeños, usados fundamentalmente para autoconsumo, como son los de

Figura V.24. Pisado en un lagar labrado en una peña en la Finca del Cabrito. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [octubre 2012]

la finca de Doña Pía, o del Charco o el recientemente redescubierto, y que hemos denominado como el lagar de El Palmeral (Ingenio de Santa Lucía), están ejecutados en basalto y fonolita.

Por sus dimensiones y forma en que quedaron dispuestos, es posible que fueran transportados hasta su ubicación final en bruto y, mas tarde, labrados in situ. Esta costumbre era bastante habitual en nuestras islas hasta el siglo XIX.

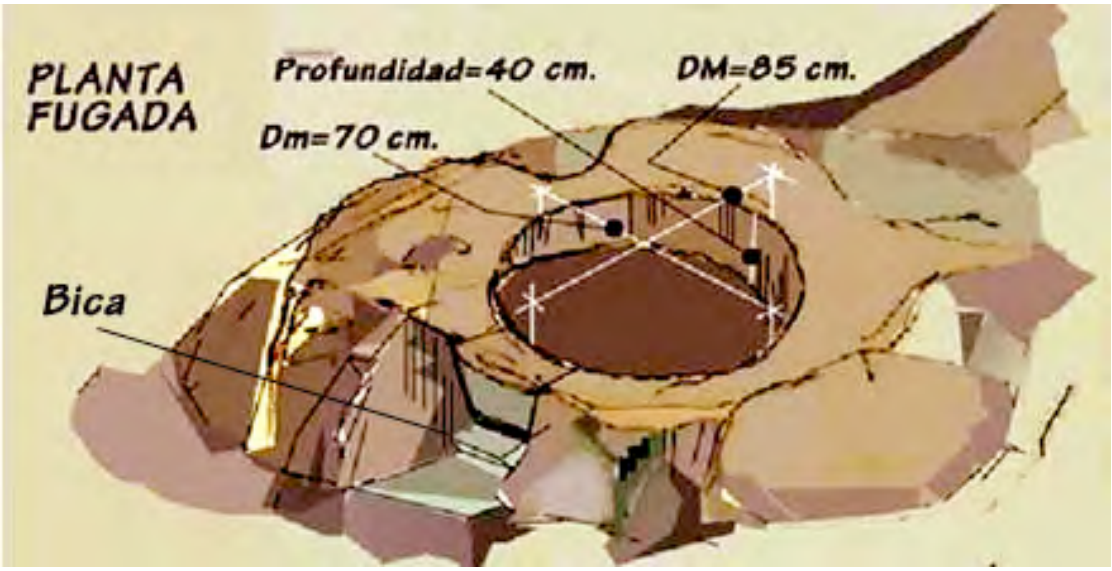


Figura V.25. Lagar labrado en roca. Finca del Cabrito. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Croquización y acotación. Fuente: elaboración propia. [octubre 2012]

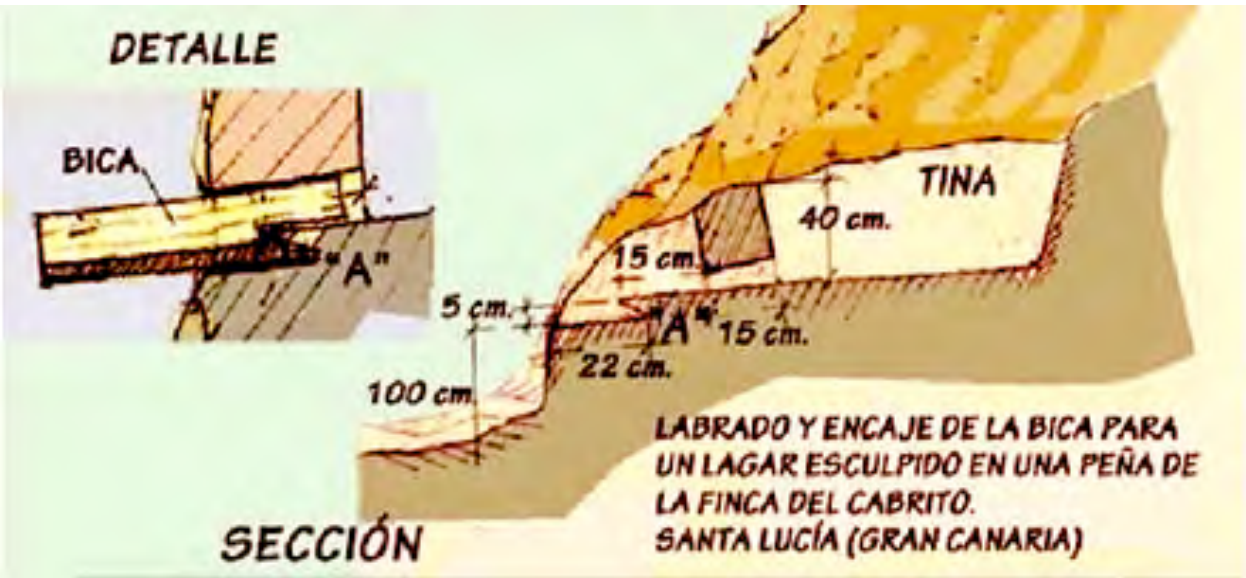


Figura V.26. Sección del lagar labrado en la roca. Finca del Cabrito. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [octubre 2012]

Dadas las características de los medios de comunicación y transporte[93], que normalmente se realizaban por arrastre se facilitaba su traslado.

El lagar de la Finca de El Cabrito, es también un pequeño lagar, probablemente solo para autoconsumo, de forma y dimensiones similares a los señalados anteriormente, pero que fue labrado en una peña. Su ubicación en ese lugar responde probablemente a su despeño de

Figura V.27. Detalle de lagar labrado en la peña de la Finca del Cabrito. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 octubre 2012]

Figura V.28. Bica del lagar labrado en la peña de la Finca del Cabrito. Santa Lucía de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 octubre 2012]

93 ALZOLA, José M. *La rueda en Gran Canaria*. Primera edición: 1968. Segunda edición, facsímil: 1997. Telde - Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran canaria - Asociación de Empresarios de la Construcción, 1997. 199 p. : il. ; Aportación del Catedrático Don Agustín Juárez.

Figura V.29. Paraje de Los Sitios de Abajo. Zona vitivinícola en San Bartolomé de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 octubre 2012]

Figura V.30. Lagar monolítico de roca traquítica producto de los despeños. Los Sitios de Abajo. San Bartolomé de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 octubre 2012]

Figura V.31.Detalle de lagareta y bica en lagar labrado en monolito de roca traquítica producto de los despeños. Los Sitios de Abajo. San Bartolome de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 octubre 2012]

roca desde los estratos superiores de la ladera donde se encuentra. Así se aprecia en las fotografías tomadas en el lugar.

La obtención del mosto en estos pequeños lagares se realizaba mediante el pisado de la uva por una persona, sus dimensiones imposibilitan la adaptación de una prensa de vino. Por tanto, el rendimiento que se obtenía de la ma-

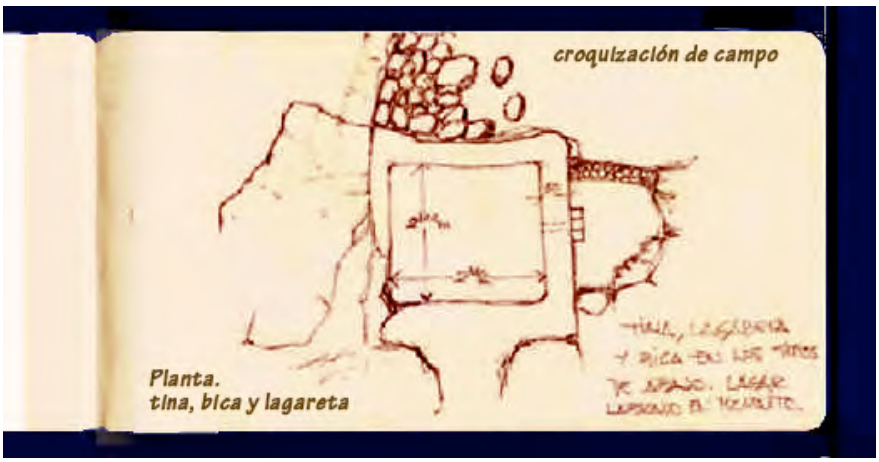


Figura V.32. Croquización y acotación de la planta del lagar labrado en monolito de roca traquítica. Los Sitios de Abajo. San Bartolome de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 octubre 2012]

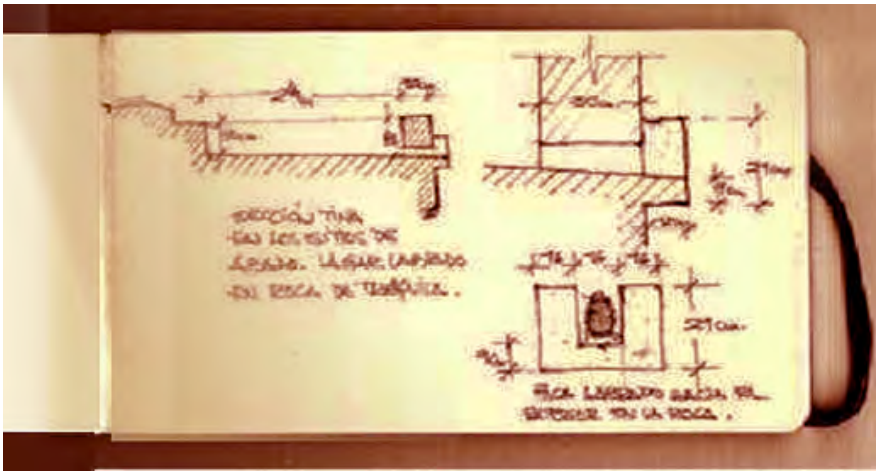


Figura V.33. Croquización y acotación en sección del lagar labrado en monolito de roca traquítica. Los Sitios de Abajo. San Bartolome de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [15 octubre 2012]

Figura V.34. Lagar labrado en la roca del terreno. Barrio de La Palma. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. I*nventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria).* Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.

teria prima era muy bajo, resultando el denominado vino de yema.

El estrujado de la fruta no se realizaba directamente en la tina, sino en el interior de un cesto de fibra vegetal[94]. Que además de concentrar el orujo, facilitando su pisado, hacía de filtro de los restos sólidos antes de caer el mosto, bien en la lagareta, cuando esta existía, o a otro depósito no fijo.

En estos casos de pequeña dimensión del lagar, la bica no aparece como un elemento que sobresale de la tina. Sin embargo, en los casos estudiados, donde no existe lagareta, se ha realizado un labrado hacia el interior a modo de enganche, donde probablemente se sustentará algún canal de madera que canalizara el mosto hasta el envase de transporte.

En el municipio de San Bartolomé de Tirajana en Los Sitios de Abajo, se encuentra un lagar realizado de forma bastante similar al anteriormente descrito. En un conjunto de rocas, de gran tamaño, que no forma parte del suelo,

94 Método recogido en el documental: *Revivir del Vino : Campo siglo XXI* [CD-ROM]. San Mateo - Gran Canaria : Programa Leader.

Figura V.35. Estado actual del lagar labrado en la roca del terreno, la viga y la piedra de la prensa de palanca. Barrio de La Palma. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [3 septiembre 2009]

y cuya ubicación es producto, al igual que el caso anterior, del despeño de estas, como claramente se aprecia al observarse casos similares en la zona. Aunque la clase de roca utilizada para el labrado de la tina es una toba traquitica[95], de colores ocres y rojizos característicos de las traquitas de Canarias.

Figura V.36. Levantamiento de los restos arqueológicos del conjunto vinícola en el barrio de La Palma. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [septiembre 2009]

95 GUIGOU, Carlos. *Las rocas y los terrenos*. Las Palmas de Gran Canaria : Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Departamento de construcción arquitectónica, 1977.

Figura V.37. Detalles de los vestigios de una tina de lagar labrado en la roca del terreno y pozos para la ubicación de las vírgenes de una prensa móvil. Barrio de La Palma. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [julio 2010]

En la ficha nº 4194 del Inventario Patrimonio Etnográfico[96], realizado por la FEDAC, las dimensiones de la concavidad de la tina recogida son de 2,20m x 2,20m, lo que en principio, nos hizo sospechar que, aunque no se señala en la ficha, es bastante probable que hubiera tenido prensa.

El estudio in situ, nos reveló, en base a los restos encontrados, la existencia de una prensa que en este trabajo hemos denominado como de viga con peso, y cuyo análisis veremos más adelante. Además, pudimos comprobar que la tina no era completamente cuadrada, mide 2,40 metros en el eje perpendicular a la salida del mosto y de 2,20 metros en la otra dirección, y que su profundidad mantiene los patrones habituales de las tinas, con dimensiones que van desde los 50 cms en la zona más alta, hasta los 60 centímetros en el orificio de salida del mosto. Por lo que su capacidad supera los 3000 litros. Es decir, 6 pipas.

El lagar consta de los tres elementos que hemos entendido que conforman un lagar. La tina y la bica presentan un buen estado y han sido labradas en la misma roca. Sin embargo, la lagareta aparece semiderruida y, aparentemente, fue parcialmente labrada en otra roca de menor tamaño, y donde podemos apreciar el labrado de una parte de esta con unos canales y para asentar el cuartón o tercio, para transportar el mosto hasta la bodega.

La técnica utilizada en el labrado de este lagar nos hace pensar en unos constructores con un cierto grado de especialización. Conocedores de las rocas trabajadas y de las herramientas utilizadas en su elaboración.

96 Fedac. Carta Etnográfica de Gran Canaria [en línea] : Inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico. http://www.cartaetnograficagc.org/ [consulta: 18 enero 1999]

Figura V.38. Lagar labrado en la roca del terreno. Lugar de Los Silos. Cuevas de Ortega. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [12 septiembre 2009]

La capacidad de la tina de contener mosto en una cantidad superior a los 3000 litros, y la existencia de la maquinaría necesaria para un mayor rendimiento de la materia prima agrícola, nos hace pensar que el producto obtenido de este lagar y su prensa, estaba destinado a la comercialización. Aunque también cabría pensar en un uso colectivo del mismo, que tenga como fin el autoconsumo o como moneda de cambio de las gentes que intervinieron en las recolecciones y estrujado.

V.2.3.2b Lagar labrado en terreno rocoso. (LABter).

Los vestigios documentados y visitados de este tipo de lagares en Gran Canaria, han sido realizados en estratos de rocas que forman parte del suelo donde están ejecutadas, con características petrológicas diferentes a las estudiadas en el apartado anterior. Dado que en este caso, los restos conocidos están realizados en estratos de puzolanas o, como se denomina en Gran Canaria, de toba blanca.

En este lugar no hemos encontrado ningún lagar ejecutado en estratos de basalto, fonolita o traquita. Sin embargo, mantenemos serias dudas sobre el hecho que no existieran, sobre todo en el norte y nordeste de la isla, zonas

Figura V.39. Unidad de producción vitivinícola. Zonas de cultivo, lagar y bodega labrados en el suelo rocoso de toba blanca. Lugar de Los Silos. Cuevas de Ortega. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [13 mayo 2010]

donde la fonolita está muy presente. Por ello pensamos que, es bastante probable, que estén ocultos bajo las tierras aportadas para los cultivos, bajo construcciones, o hayan sido modificados para otros usos, o sencillamente y desgraciadamente, destruidos.

La clase de roca elegida para realizar el lagar en el propio suelo, lógicamente, debía poseer las características básicas necesarias para cumplir las exigencias, que ya hemos señalado, que la función a realizar demandaba. Las puzolanas constituyen un aglomerado rocoso que, además de permitir su fácil labrado ma-

Figura V.40. Lagar, piedra y pozos para el uso de una prensa móvil, y bocas de las tinajas horadadas. Unidad de producción vitivinícola de Los Silos en Cuevas de Ortega. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [3 agosto 2012]

nual, una vez cubierto su grado de absorción garantiza una buena estanqueidad, además de una correcta resistencia a la compresión y su no alterabilidad ante los componentes químicos del mosto.

Dos son los ejemplos de este tipo de lagar realizado en este material y con esta técnica, que hemos conocido y podido estudiar en esta isla. Presentan unas dimensiones adecuadas, alrededor de 7 u 8 pipas, para la obtención de un mayor rendimiento agrícola de la uva. Así, en los dos casos que aún presentan restos, se refleja claramente la existencia de prensas que en este estudio hemos denominado de viga con husillo y peso. Aunque, como veremos más adelante, estas prensas son de características diferentes a las que se usaron, posteriormente, en otro tipo de lagares.

El lagar situado en el casco urbano de La Palma en la zona de Siete Puertas en el término municipal de Las Palmas de Gran Canaria, ha sido parcialmente destruido por el trazado de una carretera y rellenada con hormigón la parte de tina cavidad que aún quedaba. Por tanto, del trabajo de campo poca información pudimos obtener, sin embargo, gracias a los datos reflejados en la ficha 9121 del Inventario del Patrimonio Etnográfico de Gran Canaria, donde además, de una fotografía en la que aún se aprecia parte de la cavidad de la tina, se recoge el texto, del cual hemos podido realizar la siguiente reconstrucción gráfica:

Figura V.41. Lagareta labrada, bocas de las tinajas horadadas y canales. Unidad de producción vitivinícola en Los Silos. Cuevas de Ortega. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [3 agosto 2012]

> *"Tiene 2,60 metros de ancho por 3 metros de largo. En uno de sus lados tiene dos pocetas canalizadas."*

Nada se indica en el texto sobre la lagareta y la bica, pues se encontraban en la parte derruida. Sin embargo, si podemos asegurar que disponía de prensa, del tipo que hemos denominado en este trabajo, de viga con husillo y contrapeso. Dado que la piedra, que ejercía la presión, aún se encuentra semienterrada en el lugar. Se pueden observar en esta algunas de

Figura V.42. Tinajas en bodegas de La Rioja. Tinajas labradas en el interior de la loma en la Unidad de producción vitivinícola de Los Silos en Cuevas de Ortega. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente elaboración propia. [15 mayo 2010]

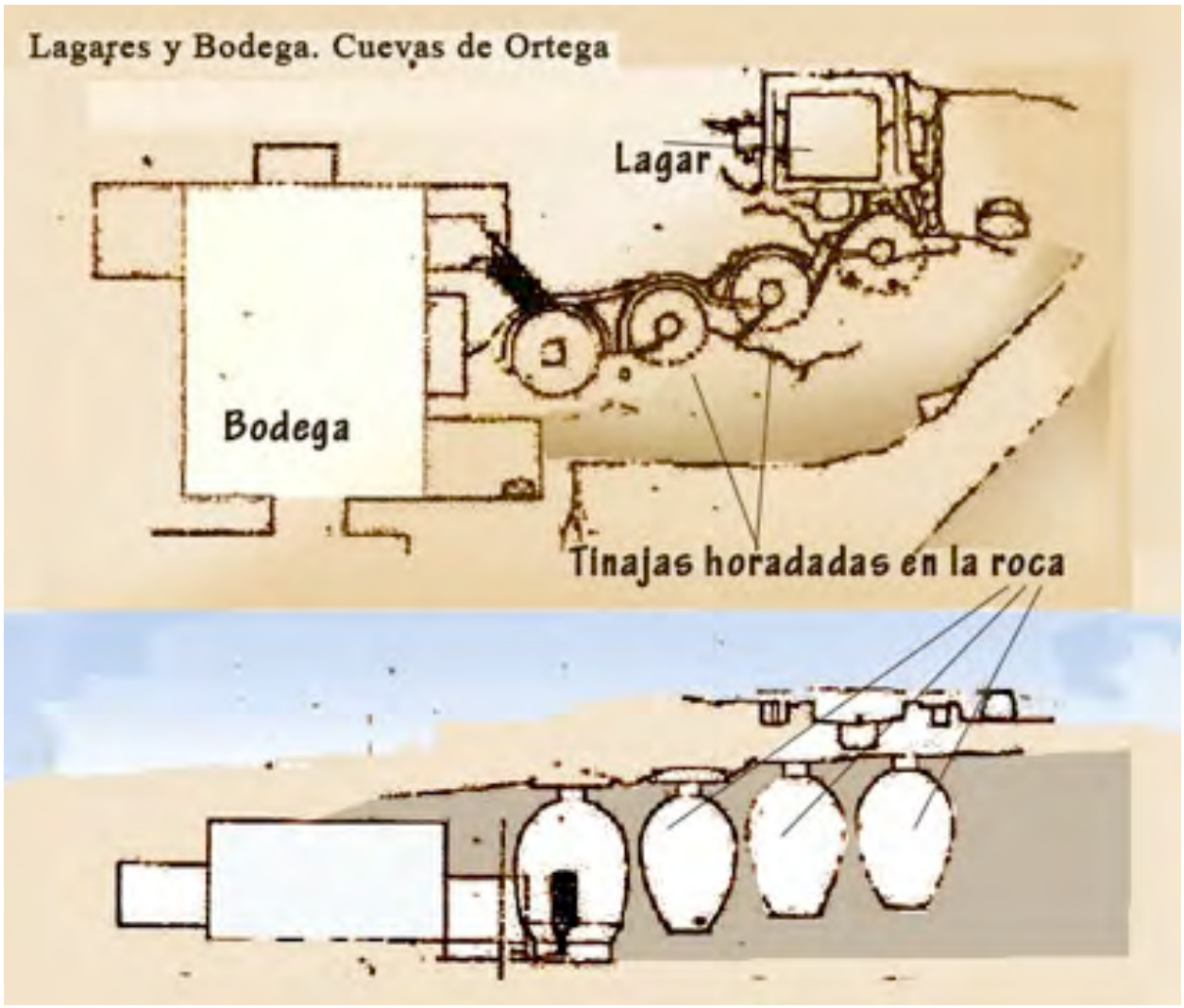


Figura V.43. Levantamiento de los elementos vinícolas de la Unidad de Producción Vitivinícola de Los Silos. Cuevas de Ortega. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [agosto 2012]

las características, que estudiaremos más adelante, de las piedras de cantería que se colgaban del husillo de madera.

En una ubicación, relativamente cercana al lagar del sitio o barrio de La Palma, se encuentran los vestigios del segundo lagar estudiado y denominado, en la diferente documentación, como de Los Silos, en el lugar de Cuevas de Ortega, y que su propietario Don Jesús del Pino Hernández Hernández denomina como "las cuevas", pues así lo denominaban desde siempre su abuelo, padre y tíos, de los que heredó este patrimonio. Según le había contado su bisabuelo, lo había comprado prácticamente como se encuentra en la actualidad, pues su familia nunca se dedicó a la elaboración de vino.

A pesar de estar realizado con un labrado mas tosco que el anterior y en gran medida adaptado a la irregularidades del suelo rocoso donde se ejecutó, su estado de conservación es bas-

Figura V.44. Lagar de fábrica de mampuestos. La Montañeta. Santa María de Guía. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [20 marzo 2012]

tante bueno, no habiendo sido alterados significativamente ninguno de sus elementos.

La tina de planta rectangular mide 2,55 metros por 2,35 metros y una profundidad de 0,50 metros de profundidad en el punto de salida del mosto. La lagareta, con forma circular para una mejor adaptación a las irregularidades del suelo donde se ubica, presenta 1,04 metros por 0,84 metros. Al igual que el lagar descrito

Figura V.45. Detalle de un lagar de fábrica, sillares. El Patio de los Siete Lagares. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [29 junio 2012]

anteriormente, a ambos lados de la tina se labraron dos pozos que presentan diferentes canales y hendiduras que, como veremos más adelante, servían para ajustar los elementos de la prensa. Es evidente la existencia de la prensa en este lagar y que con toda seguridad se colocaba para estrujar el hollejo, dado que, en una tercera excavación, en línea con los dos pozos y la tina, se encuentra ubicada una piedra de cantería que ejercía la presión para la prensa de viga con husillo y peso.

No cabe duda del significativo valor, de este lagar, en el ámbito de este estudio. Su importancia como elemento que forma parte del que probablemente sea la unidad de producción vitivinícola más singular de Canarias fue claramente definitivo. En este área se asentó un conjunto de construcciones para la producción comercial de vino, directamente relacionada con el importante Patrimonio Troglodita de Gran Canaria y que hasta ahora, que conozcamos, no ha sido estudiada con la profundidad que este conjunto enológico merece.

No es objeto de este estudio entrar en el estudio de esta unidad de producción vitivinícola, sin embargo no nos resistimos a dejar pasar la ocasión para realizar al menos una breve descripción de este conjunto. En él se reflejan claramente los criterios de diseño seguidos en las unidades de producción romanas, aunque lógicamente, adaptadas a las diversas condiciones de esta tierra y del concreto lugar donde se encuentra.

Aún es posible apreciar en las zonas cercanas al lagar algunas de las antiguas zonas de cultivo, y los caminos utilizados para traer el producto agrícola para su estrujado en este sitio.

A diferentes cotas de la ladera rocosa de toba blanca, y por debajo del lagar, se encuentran las cuatro bocas, de no más de 70 cms de diámetro, de unos silos labrados en el mismo estrato. Estos silos se formalizaron a modo de grandes tinajas, quizás imitando los recipientes existentes en varios lugares de la Península Ibérica y de clara tradición romana.

La profundidad aproximada de estos recipientes alcanza los 4 metros y un ancho aproximado de 3,50 metros. Las bocas de unos y de otros recipientes, se encuentran a distintos niveles. Igualmente, sus fondos también se encuentran a cotas diferentes, con canales inferiores que los unen, lo que nos lleva a pensar en un funcionamiento de trasbase, en base a la propiedad de los vasos comunicantes. Completando la unidad de producción vitivinícola se encuentra la bodega. Construida, también a fuerza de picar y picar manualmente, en la propia ladera. Y cuenta con una superficie que supera los 70 metros cuadrados. Esta bodega queda comunicada mediante un canal con el silo ubicado a la menor cota. Así, se aprecia una poceta, cuya probable función era recoger el vino, una vez hubiera fermentado el mosto en los silos.

En sus paredes se aprecian nichos de diferentes tamaños y altura, similares a los encontrados en bodegas de la Península Ibérica datadas en el siglo XVII. También podemos apreciar la ventilación de esta bodega por la parte superior de su techo, de forma similar a las truferas de las bodegas subterráneas de la Rioja.

La necesidad de seguir adelante con el tema central de este trabajo, no nos permite seguir profundizando en la exposición de los diferentes detalles de este conjunto tan singular para

Figura V.46. Lagares de fábrica. Base de mampuestos tomados con argamasa y fondo de losas de cantería. Patio de Los Siete Lagares, La Montañeta y Bodega El Mocanal. Diferentes municipios de la isla de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

el Patrimonio Etnológico y Enológico de Gran Canaria, y probablemente del archipiélago Canario. Pero, sin duda que es necesario realizar un estudio pormenorizado del mismo, que finalmente determine su declaración como BIC. También estimamos que, debería apoyarse a este fin e incluso que debería, para un mejor mantenimiento, plantearse la adquisición de la propiedad por alguna de las Administraciones Públicas, lo que permita una protección más efectiva y la posibilidad de recuperar del olvido está significativa obra de nuestra historia, antes de que este patrimonio, como otros muchos, se pierda.

V.2.3.3 Lagar de fábrica.

Siguiendo la definición clásica de una obra de fábrica, hemos incluido en este apartado dos tipos de lagares. Los ejecutados mediante mampuestos tomados con argamasa y revestidos con morteros de cal y tierras de diferentes tipos, y los construidos con sillares de piedra de cantería, perfectamente encajados unos con otros, sin revestimiento exterior, donde la piedra de cantería labrada toma todo su protagonismo. Por tanto, dos tipos de lagares atendiendo a una misma técnica constructiva, aunque con una forma y tratamiento diferente en los materiales utilizados.

La marcada diferencia en la ejecución de las paredes de la tina y de la lagareta, no se traslada a los elementos que componen su fondo y su cimentación. Así, el fondo en ambos casos, están realizados mediante losas de cantería.

Bajo estas losas, la cimentación se ha ejecutado aparejando mampuestos tomados con argamasa. En algunos ejemplos, como ya hemos señalado, este elemento bajo la tina, queda visto, elevándose por encima del plano de rasante, a modo de subestructura, para permitir el vertido del mosto por gravedad en la lagareta.

Las losas de basalto o de fonolita utilizadas en la pavimentación del fondo de la tina y lagaretas, presentan un ancho cercano a los 42 cms., aproximadamente la mitad de una vara, que era la medida habitual de medir este material[97]. El largo de estas losas del fondo de la tina es variable y su espesor no suele ser menor de los 7 cm.

Según José Luis Marrero[98] en el aprendizaje del oficio de labrante, este era el segundo elemento que debían realizar los aprendices, "…que tampoco encerraban mucha dificultad pues una de las variantes era el uso del escuadro para poder dejar bien las juntas." En las losas se aprecia que se ha tenido especial cuidado en el labrado de la cara vista y los cantos, pues han de garantizar la estanquidad sin prácticamente tratamiento alguno de la superficie.

Es evidente que el tratamiento utilizado en la base de estos tipos de lagares garantiza la resistencia de esta a las presiones del proceso de estrujado. Sin embargo, a diferencia de los lagares estudiados anteriormente, en estos y los que veremos en el siguiente apartado, ejecutados con madera, el fondo está realizado con elementos discontinuos que requiere un tratamiento de las juntas que evite la pérdida del mosto.

La observación directa de los materiales utilizados en el trabajo de campo, refleja el uso de mortero de cal y arena, o de cemento y arena en los tratamientos realizados más recientemente. Sin embargo, algunos bodegueros nos hablaron de un tratamiento singular de la junta por parte de los constructores del lagar. Donde incluían, según estos, plomo fundido. Creemos que difícilmente podía usarse plomo dado que podría alterar la composición del mosto y probablemente debía tratarse de alguna pasta grisácea, como el conocido por los labrantes como "cemento negro" u otro aglomerante al que se le añadía el polvo de la cantería.

Los ejemplos conocidos y estudiados de estos tipos de lagares presentan unas dimensiones donde el producto obtenido se destinaba a la comercialización de uno o varios propietarios o medianeros. También cabría la posibilidad en algunos de ellos de un uso comunitario para el autoconsumo, pero a partir de una participación común en todo el proceso.

---

97 MARTIN, Fernando Gabriel. *Arquitectura doméstica Canaria.* 2ª Edición. Santa Cruz de Tenerife : Cabildo Insular de Tenerife, 1978. 417 p. : il. ; 24 cm. ISBN: 8450027144

98 MARRERO, José L. *Los labrantes de Arucas*. Arucas : FEDAC - Ayuntamiento de Arucas, 2000. 77 p. : il. ; 24 cm. ISBN: 84-8103-236-0

Al margen de alguna diferencia en el encuentro de las losas del fondo con las paredes de los receptáculos, las mayores diferencias, que nos hicieron plantear dos tipos de lagares, vienen en la formalización de las paredes de las tinas y de las lagaretas, y por supuesto, también, de la bica, cuyo tratamiento se adapta al material y técnica constructiva utilizada para el conjunto del lagar, como a continuación veremos.

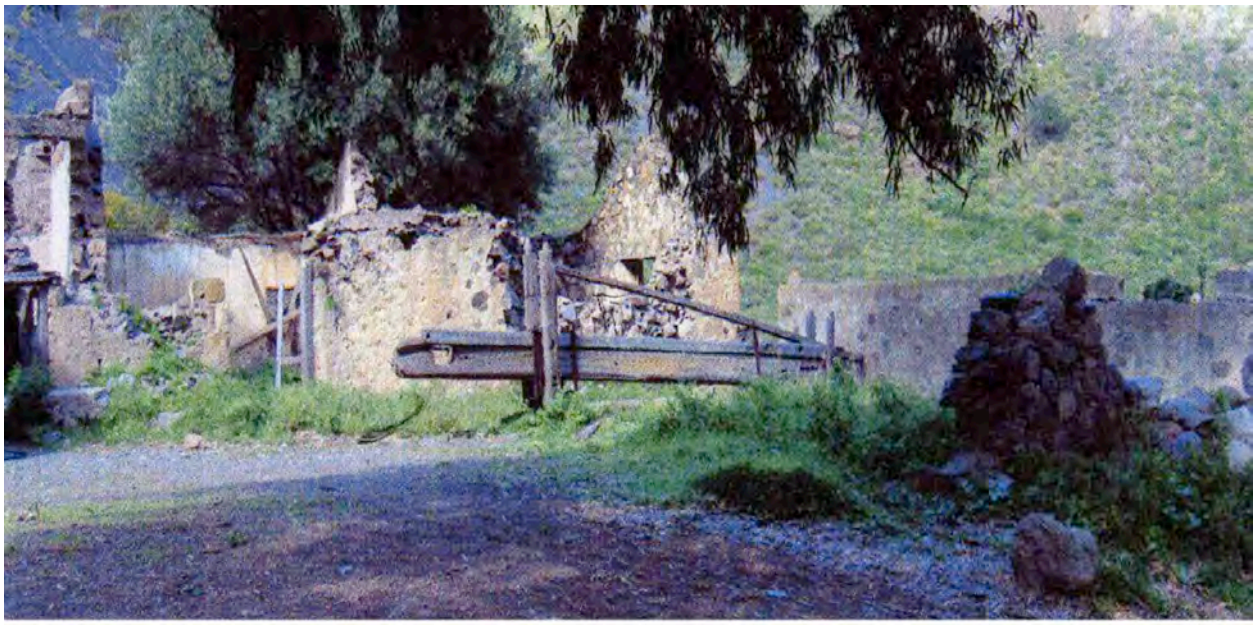
V.2.3.3a Lagar de fábrica de mampuestos y argamasa revestidos de mortero de cal. (FABmam)

Son varios los autores que defienden que uno de los lagares más antiguos de la comarca vitivinícola del Monte Lentiscal, es el que se encuentra en el fondo de La Caldera de Bandama que está ejecutado mediante la técnica constructiva que enunciamos en este apartado.

A pesar de considerarse como único en el Inventario, ya referenciado en varias ocasiones, no lo es en el contexto geográfico de nuestro trabajo. Pues, en el municipio de Santa María de Guía, en el lugar denominado La Montañeta, está localizado otro lagar del mismo tipo, aunque de menores dimensiones.

Figura V.47. Lagar de fábrica de mampostería ordinaria revestida con mortero de cal y arena. La Montañeta. Santa María de Guía. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [20 marzo 2012]

Figura V.48. Fondo de La Caldera de Bandama. Lagar de fábrica de mampostería ordinaria con dos tinas y prensa. Santa Brigida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia e imagen del lagar cedida por Felipe Padrón. [6 marzo 2010]



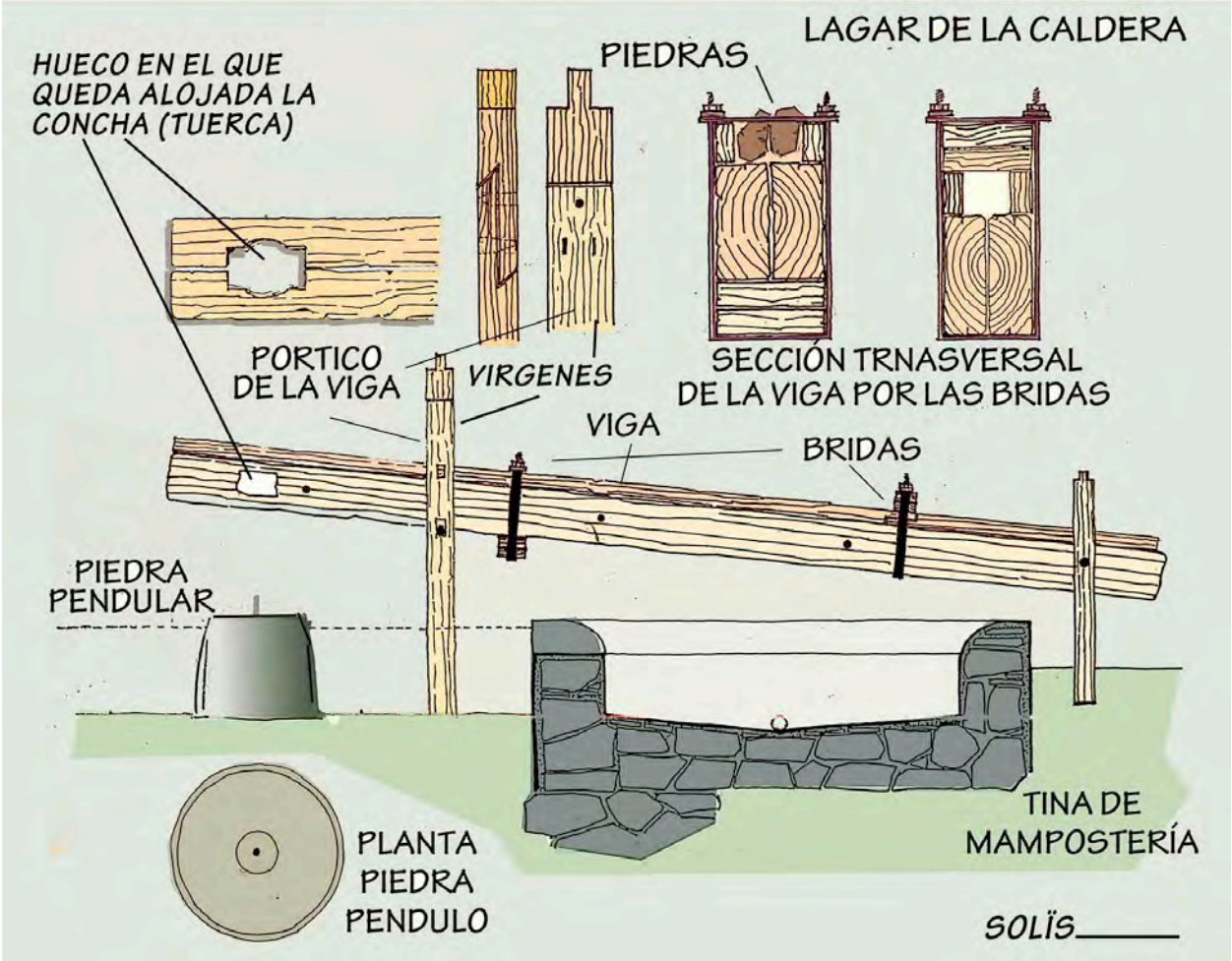


Figura V.49. Lagar de fábrica de mampostería ordinaria con dos tinas y prensa de viga con husillo y piedra. Fondo de La Caldera de Bandama. Santa Brigida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [marzo 2010]

Figura V.50. Detalle de lagares de fábrica de mampostería ordinaria revestida con mortero de cal. Fondo de La Caldera de Bandama en Santa Brígida y La Montañeta en Santa María de Guía. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [marzo 2010 y marzo 2012]

Siendo el único lagar conocido e inventariado localizado en este municipio y en esta comarca del norte. La gran cantidad de toponimia de esta zona, en la que se hace referencia no solo al cultivo de la vid sino en concreto a los lagares, nos demuestra que antiguamente existieron mas ejemplos de este u otro tipo de receptáculo para el estrujado de la vendimia. Que se corresponde con la importante producción y calidad que tuvieron en el pasado sus vinos, como así lo señala la sinodal del Obispo Cristóbal de la Cámara Murga en 162999[100]:

> *"En Guía hay beneficio, buena iglesia y poca fabrica, lugar de 300 vecinos, tiene grandes heredades de viñas y son los mejores vinos que se recogen en toda la isla".*
>
> *El lagar del fondo de La Caldera presenta dos tinas de similares características constructivas, sin duda una para el pisado y la otra para el prensado del orujo, pues en esta aún quedan los restos de varios elementos que forman una prensa de las características que hemos denominado de viga con husillo y peso, y que expondremos más adelante. También en el lagar de La Monañeta en Sta. Mª de Guía, quedan signos que demuestran la presencia de este tipo de prensa, aunque de menor tamaño.*

No existe un especial tratamiento en la técnica constructiva utilizada para levantar las paredes del lagar diferentes a las utilizadas en el resto de las edificaciones que constituyen nuestro patrimonio construido canario. La construcción utilizando argamasa para la trabazón de las piedras de los muros de mampostería era perfectamente conocida por los constructores venidos de otros lugares y que adaptaron a los materiales que encontraron en estas tierras.

El revestimiento de estos muros con revoco de tierras posibilitaba además de su resistencia al medio exterior, la estanqueidad de las tinas y otros receptáculos a modo de las cubiertas realizadas con tortas de tierras, y de los que aún podemos apreciar algunos ejemplos, en las islas de Lanzarote y Fuerteventura.

V.2.3.3b Lagar de fábrica de sillería. (FABsil).

De los diferentes tipos de lagares históricos en Gran Canaria este es del que en la actualidad disponemos un mayor número de vestigios o incluso de elementos en buen estado.

En el inventario realizado por Juan Manuel Febles, José Mercado, Antonio Toledo y Alex Hassen, realizado en 1995, hablaban de 88 localizaciones, de los que 15 habían desparecido y a 13 de estos mismos no pudieron acceder por diferentes circunstancias. Por lo que su trabajo se concentró en 59 unidades de las que, según hemos comprobado, sólo dos no son de este tipo. El resto se trata de lagares realizados mediante sillares de cantería.

Gracias a esta importante documentación, hemos tenido conocimiento de significativos datos, que hemos tenido ocasión de contrastar en el trabajo de campo, visitando bastantes de

100 Información aportada por el archivero del Archivo Municipal de Santa María de Guía Don Sergio Aguiar.

Figura V.51. Lagares de fábrica de sillares. Lomo del Sabinal y baranquillo de Dios. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: HANSEN, Alex; et al. Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria). Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.

Figura V.52. Lagar en fábrica de sillares. El Paso. La Palma. De similares características a los existentes en Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [29 mayo 2010]

los inventariados, y otros a los que estos autores no pudieron acceder.

Hemos podido comprobar que la técnica constructiva utilizada es la misma en todos los casos estudiados en Gran Canaria. Sin que queramos extender este trabajo a la Isla de La Palma, que sí lo proponemos como una línea de investigación, también el lagar de fábrica de sillería se construyó en esta isla. El lagar visitado es el único ejemplo localizado en la "isla bonita" que aún no ha sido destruido, aunque su estado no es el mas idóneo para ser visitado.

Las dimensiones de las tinas de este tipo de lagares, siendo muy variadas, en general podemos agruparlas en las que rondan las 6 pipas, es decir sobre los 2,50 x 2,50 metros y las que rondan entorno a las 12 pipas, es decir sobre 3,40 x 3,50 metros, con una profundidad cercana a los 50 cms, en ambos casos.

Al igual que ocurre con las tinas, las lagaretas presentan también una variedad en sus dimensiones, aunque en los diferentes casos estudiados su capacidad suele ser la tercera parte de la tina.

Son varios los ejemplos de este tipo de lagares compuestos por más de una tina. En los casos de dos tinas, una se utilizaba para recibir la vendimia y donde se realizaba el pisado y la primera fermentación, por lo que cercana a esta, se solía encontrar un recipiente para lavarse los pies, y otra donde se encontraba la prensa para estrujar el orujo.

Existe un ejemplo en la Bodega El Mocanal, con tres tinas, dos de ellas con prensas de tornillo metálico central y una tercera sin prensa.

Figura V.53. Lagar de fábrica de sillares con dos tinas y prensa de tornillo metálico central. Finca de La Guirra. El Monte. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [17 marzo 2011]

Figura V.54. Lagar de fábrica de sillares con tres tinas y prensas de tornillo central metálico. Bodega El Mocanal. Santa Brigida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [17 marzo 2011]

Figura V.55. Detalles del método de construcción de las tinas en lagares de fábrica de sillares. Varios lugares de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Las dos tinas de prensado vierten a una lagareta enterrada y adosada al muro que linda con la bodega, a través del cual se canalizaba el mosto para llenar los diferentes envases.

Todos los elementos del lagar están realizados en el mismo material, fonolita o piedra de cantería azul como habitualmente se denomina al basalto.

Ya indicamos que el fondo, de todos estos lagares, está realizado con losas de media vara de ancho, con un largo variable, que en algunos ejemplos en este tipo hemos medido en

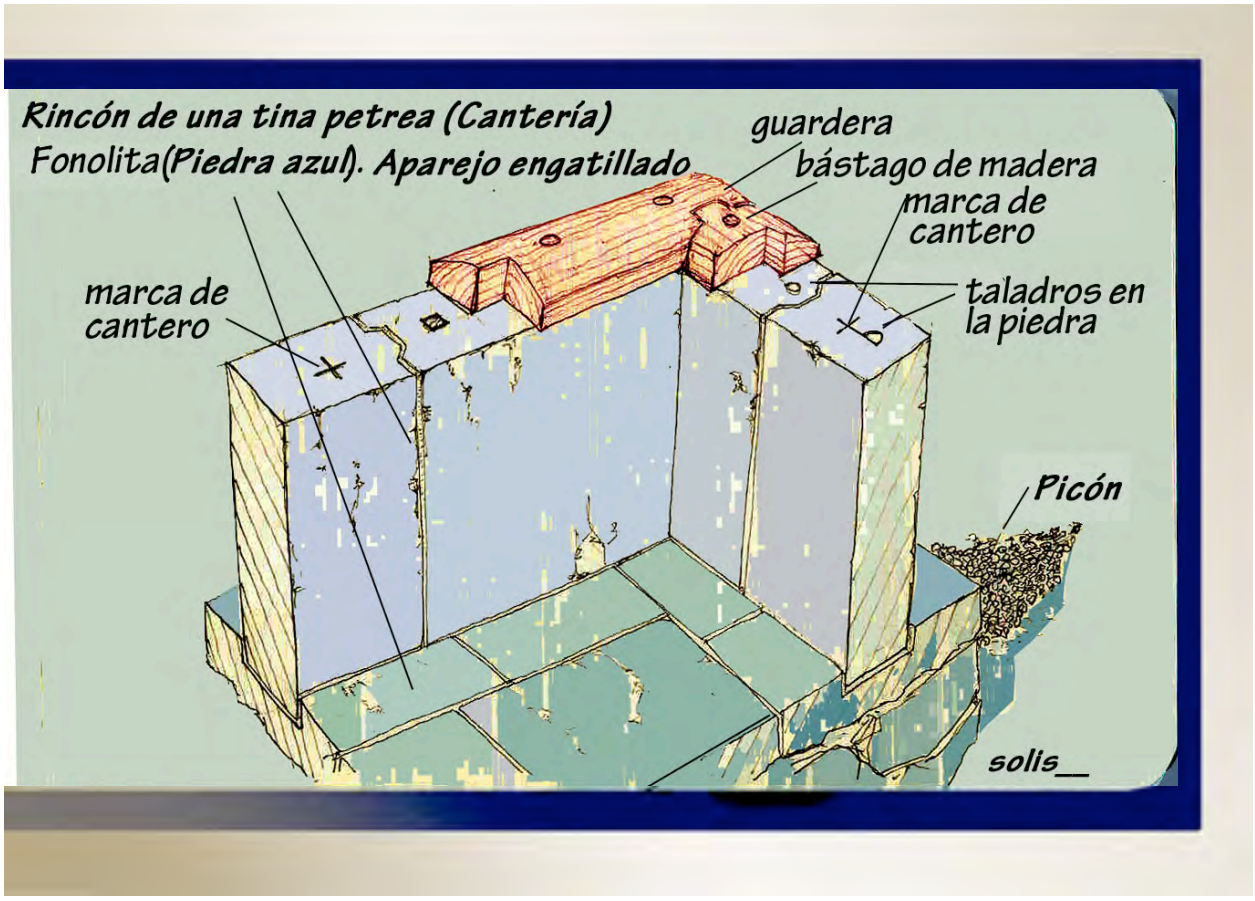


Figura V.56. Ilustración a partir de un dibujo de campo del método de construcción y elementos que componen las tinas de los lagares de fábrica de sillares. Fuente: elaboración propia. [junio 2012]

1,30 metros. Las losas del perímetro, donde están colocadas las paredes han sido rebajadas en su parte central para encastrar los sillares de estas piedras verticales.

Las dimensiones de los sillares utilizados para ejecutar las paredes de las tinas y lagaretas presentan un ancho entre 15 y 17 cm. Su altura libre suele estar sobre los 55 cm. y su largo es muy variable, hemos llegado a medir piezas que sobrepasan los 2,40 metros.

La unión entre los sillares se realiza, en todos los casos, incluso en la isla de La Palma, mediante un sistema de machihembrado, encastrado, que se aseguraba con la incorporación de una grapa metálica en el centro de la junta, la cual hemos observado que además se sellaba con mortero de cal.

Conocedores, sus constructores, que las zonas mas débiles eran las esquinas, labraban unos sillares en forma de "L" para esta posición evitando las juntas, siempre problemáticas en estos lugares.

Las lagaretas colocadas enterradas o sobre el nivel de trabajo presentan las mismas características constructivas que las utilizadas para las tinas, aunque la cara del sillar que iba a quedar cubierta por la tierra se mantenía prácticamente con el mismo acabado que traía desde la cantera.

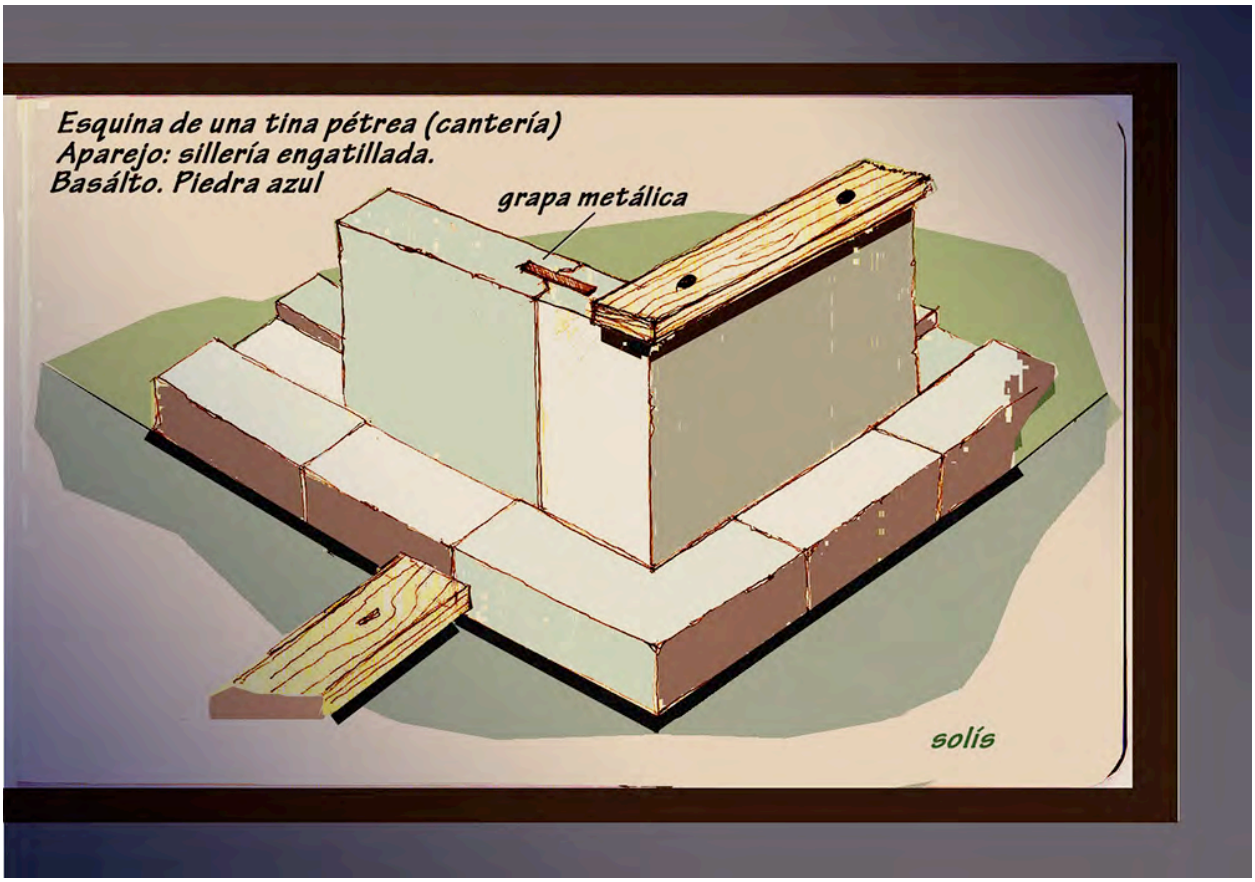


Figura V.57. Ilustración a partir de un dibujo de campo del método de construcción de las tinas de los lagares de fábrica de sillares. Fuente: elaboración propia. [junio 2012]

Sobre los cantos superiores de la tina y lagareta se colocan unas maderas, denominadas guarderas, a modo de albardillas, que servían, en el caso de la primera para apoyar los recipientes (cestos, certeros, etc.) en los que se traía la uva. Para las lagaretas realizaban la doble función, de proteger a los envases que se fueran apoyar en su borde, y además, en las dos esquinas que quedaban frente a la bica, servían para encastrar unas tiras de madera, denominadas traviesas, y que formaban un triángulo rectángulo de 45º con estas, cuya función era asentar el tercio facilitando su llenado.

En la mayoría de los casos estudiados la tina y la lagareta se encuentran adosadas por lo que el vertido del mosto se realiza a través de una bica en cantería. Elemento que se formaliza con una parte similar a las losas de encastrado de las paredes de la tina, por tanto forma parte del fondo de esta, y otra parte que, a modo de gárgola, canaliza el mosto para que caiga en la lagareta. Ya hemos indicado que en su extremo se realizan unos rebajes cuya función es encajar el balde perforado que actúa como filtro.

A lo largo de la historia de la construcción de los pueblos de la Antigüedad, se fue introduciendo el hecho, que no la costumbre, de que los maestros canteros tuviesen una firma personal que dejaban talladas o grabadas en los sillares y piedras labradas por ellos. En estas señas o marcas, quedaban registradas no solo

Figura V.58. Lagaretas de lagares de fábrica de sillares. Ejecutadas mediante el mismo método constructivo que las tinas. Varios lugares de Gran Canaria. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 17 febrero 2009] y elaboración propia.

la autoría, sino la responsabilidad adquirida por el labrante. Probablemente, estas primeras firmas, se debían a la obligación de responder de un trabajo mas que al reconocimiento de un artesano.

Con el reconocimiento, quizás, estas marcas se tornaron en la firma de un artesano adiestrado y respondieron al reconocimiento del arte o maestría de un gremio artesanal.

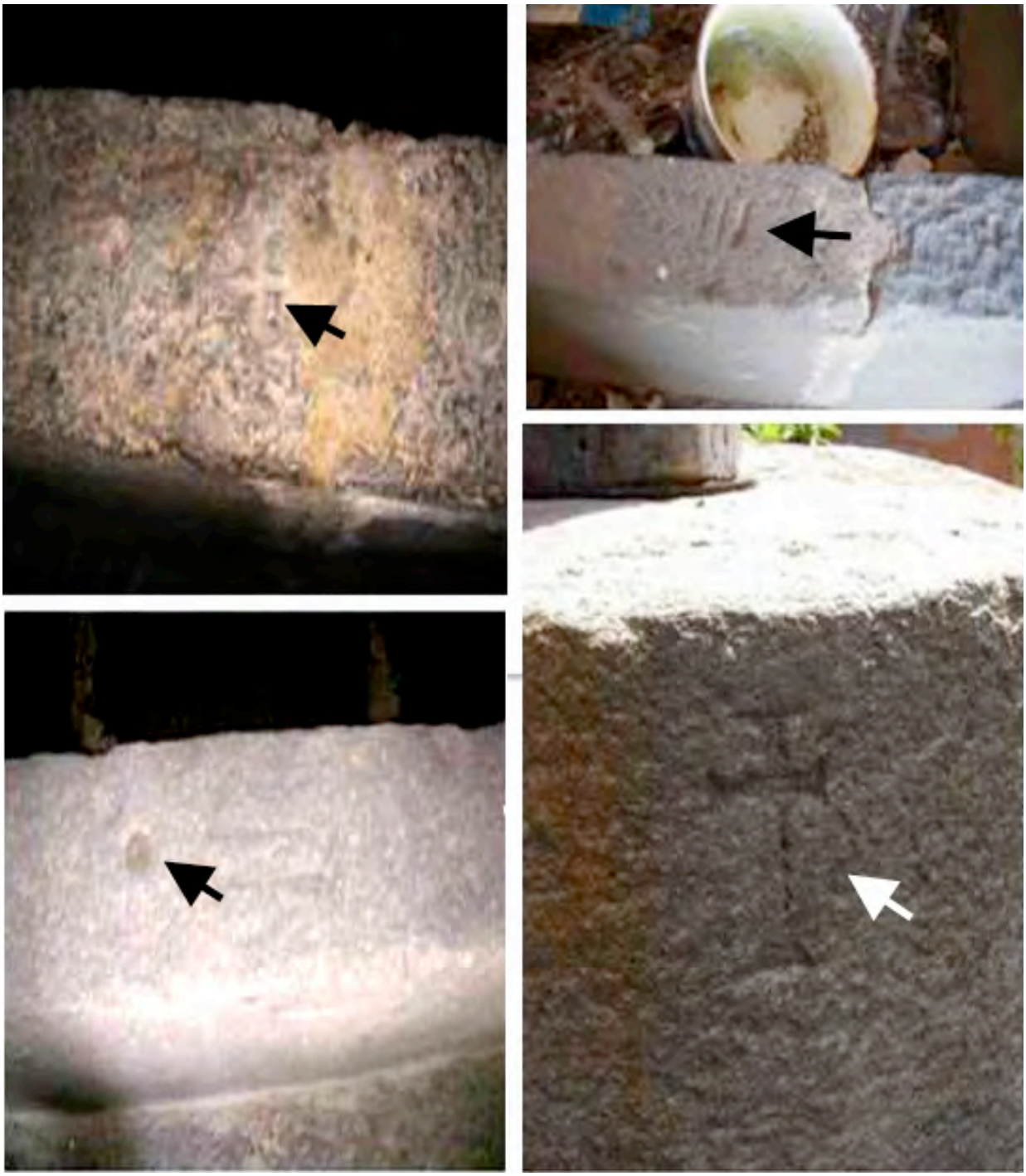


Figura V.59. Marcas del labrante que realizó el sillar (canto) o la piedra. Varios lugares de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

Es evidente que la construcción de un lagar de estas características requería de un conocimiento de la técnica a emplear, por lo que no nos cabe la menor duda que fueron realizados por labrantes conocedores de su oficio. Y las señales que dejaron en los sillares que realizaron nos hablan de que fueron varios los labrantes que trabajaban en un mismo lagar. Y

por las informaciones obtenidas los sillares fueron realizados a pie de obra, transportando las piedras en bruto y dándoles la forma definitiva en la propia obra.

Pero también se desprende de lo expuesto, que su construcción no podía ser labor de una de las especialidades artesanales relacionadas con la construcción. Los albañiles o alarifes, con toda seguridad fueron los encargados de realizar la base sobre la que se apoyaría la tina y la lagareta. Y también, fue necesaria la labor de los carpinteros para colocar las guarderas y traviesas. Por tanto, al igual que cualquier edificio para la ejecución de un lagar de estas características fue necesaria la colaboración de numerosos artesanos cada uno perfectamente conocedor de su oficio.

V.2.3.4 Lagar de carpintería. (CARtab)

De los lagares construidos con madera no hemos conocido la existencia de vestigio alguno en Gran Canaria. Sin embargo, como ya indicamos en apartados anteriores, si está suficientemente documentada por varios investigadores su existencia desde el siglo XVI y hasta el siglo XIX. En escritos de diferentes características como actas notariales, contratos y otros documentos históricos recogidos en diferentes trabajos de investigación se señalan referencias de estos lagares. Que han llevado, incluso a aseverar a Don Manuel Lobo, que estos tipos de lagares fueron los más antiguos de esta isla, señalando una descripción del tipo y cantidad de madera necesaria para ejecutar las prensas, la cubrición y el lagar.

Figura V.60. Imágenes de antiguos lagares y prensas realizados mediante carpintería. Fuente: ALEMANY, Luis; et al. La Arquitectura Popular en el Archipiélago Canario. En: FLORES, Carlos. Arquitectura popular española. parte cuarta. Madrid : Aguilar, 1973.

Figura V.61. Imágen de antiguo lagar de carpintería y prensa de viga con husillo y piedra en Las Palmas. Gran Canaria. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 17 febrero 2009]

Otros documentos los hemos hallado en el archivo de fotografías antiguas de la FEDAC[101], y en diferente bibliografía[102], que aunque el tema central era la vivienda, se recogieron imágenes realizadas por los propioS autores de algunos lagares. Alguna de estas están datadas en Gran Canaria, y otras en las islas occidentales, que se corresponden con la descripción realizada por Don Manuel Lobo, y en cuyo texto el propio autor señala la similitud de estos con los que aún existen en Tenerife, por lo que se hizo necesario que el trabajo de campo llevara alguno de sus flecos a otras islas, para conocer de primera mano estas construcciones.

Por tanto, la documentación gráfica y escrita que se aporta a continuación es fruto de los diferentes textos que conocemos de lagares en Gran Canaria y, sobre todo, del conocimiento adquirido en el trabajo de campo realizado por las islas de nuestro archipiélago donde aún existen lagares antiguos, algunos de ellos restaurados por carpinteros, que aún siguen en activo y que tuvimos la suerte de conocer, aportándonos importante información para nuestro trabajo.

---

101 FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguas.org/ [consulta: 18 enero 1999]

102 ALEMANY, Luis; et al. La Arquitectura Popular en el Archipiélago Canario. En: FLORES, Carlos. *Arquitectura Popular española, parte cuarta.* Madrid : Aguilar, 1973.

Textos, como que el lagar, "constaba de 8 tablones, de a 3 dedos de ancho cada uno." o que se le debía "…por una docena de tablones y 6 durmientes para un lagar, .." o que le entregará "..6 durmientes de tea de 15 pies de cumplido y palmo de largo de ancho,..", referidos a los antiguos lagares existentes en Gran Canaria los pudimos constatar con 14 lagares localizados en las islas de Tenerife, el Hierro, La Palma y la isla portuguesa de Madeira. Por lo que, podemos afirmar que las descripciones de los documentos, como veremos, se corresponden en gran medida con los vestigios, rehabilitaciones y reconstrucciones que hallamos en estas islas.

Aunque no hemos encontrado ningún documento, vestigio o información oral que haga referencia a la existencia de pequeños lagares en madera, cuando la producción es poca, de autoconsumo. Es bastante probable, que al igual que existieron en otras zonas vinícolas, muy vinculadas a nuestras islas, existieron pequeños lagares de forma similar a medio barril, cuyo traslado de un viñedo a otro podía ser relativamente sencillo. Incluso, podíamos especular con la posibilidad de la existencia de pequeños lagares con prensa en los que se pisaba y prensaba la uva, y que cuyo diseño es bastante cercano a los que aún se siguen usando para pequeñas explotaciones, aunque ahora con prensa hidráulica.

La observación de una lagareta en la isla del Hierro, tallada en un trozo de tronco de tea (pino canario), en única pieza, de similares características a los lagares monolíticos, nos ha llevado a dudar de su posible existencia en nuestra isla, donde la madera fue el principal material de trabajo y los carpinteros los artesanos mas especializados, como tendremos ocasión de comprobar en este apartado, y sobre todo cuando entremos en el estudio de las prensas.

Figura V.62. Ilustración del pisado de la uva en pequeño lagar de madera. Lagareta realizada en trozo de tronco de lagar de carpintería en la plaza de Merece, en el municipio de Frontera. El Hierro. Fuente: a.d. y fotografía cedida por la familia Cruz Solís.

Todos los ejemplos localizados y estudiados de este tipo de lagares, presentan claramente definidos los tres elementos que hemos mantenido que lo componen. Sin embargo, en este tipo de lagares la vinculación constructivo-estructural de la prensa con la tina es mayor que en los otros. De aquí que para nuestra sorpresa, en el trabajo de campo realizado en la isla de La Palma, donde también nos hemos adentrado para completar parte de los trabajos abordados, localizáramos un modelo de lagar

Figura V.63. Lagar de Castallo. Museo del vino de Las Manchas. Los Llanos de Aridane. La Palma. Fuente: elaboración propia. [29 mayo 2010]

o "hagar", bastante extendido por toda la isla de pequeñas dimensiones del que desconocíamos su existencia, y que en esta isla denominan de "Castallo", donde esta relación entre lagar y prensa es aún mayor.

Su conocimiento directo, sin haber tenido referencia alguna de su existencia en nuestras islas, a pesar de los muchos documentos utilizados, y conocer que existieron unos lagares de características similares en el norte de España concretamente en Asturias, nos aportó, si cabe, mayores argumentos para seguir adelante con este trabajo. Pues es bastante probable que los vestigios que aún quedan se pierdan, como seguramente ocurrió en Gran Canaria.

La línea de trabajo trazada para el estudio de los tipos de lagares, no sé ve afectada por este modelo (ver concepto modelo-tipo), pues independientemente, de una mayor o menor relación constructiva-estructural de las partes del lagar con la prensa, estos presentan las mismas características, y su singularidad radica en la transformación puntual de alguno de los elementos constructivos para facilitar el funcionamiento de esta. Por lo que, hemos creído oportuno trasladar su estudio en el apartado destinado a las prensas.

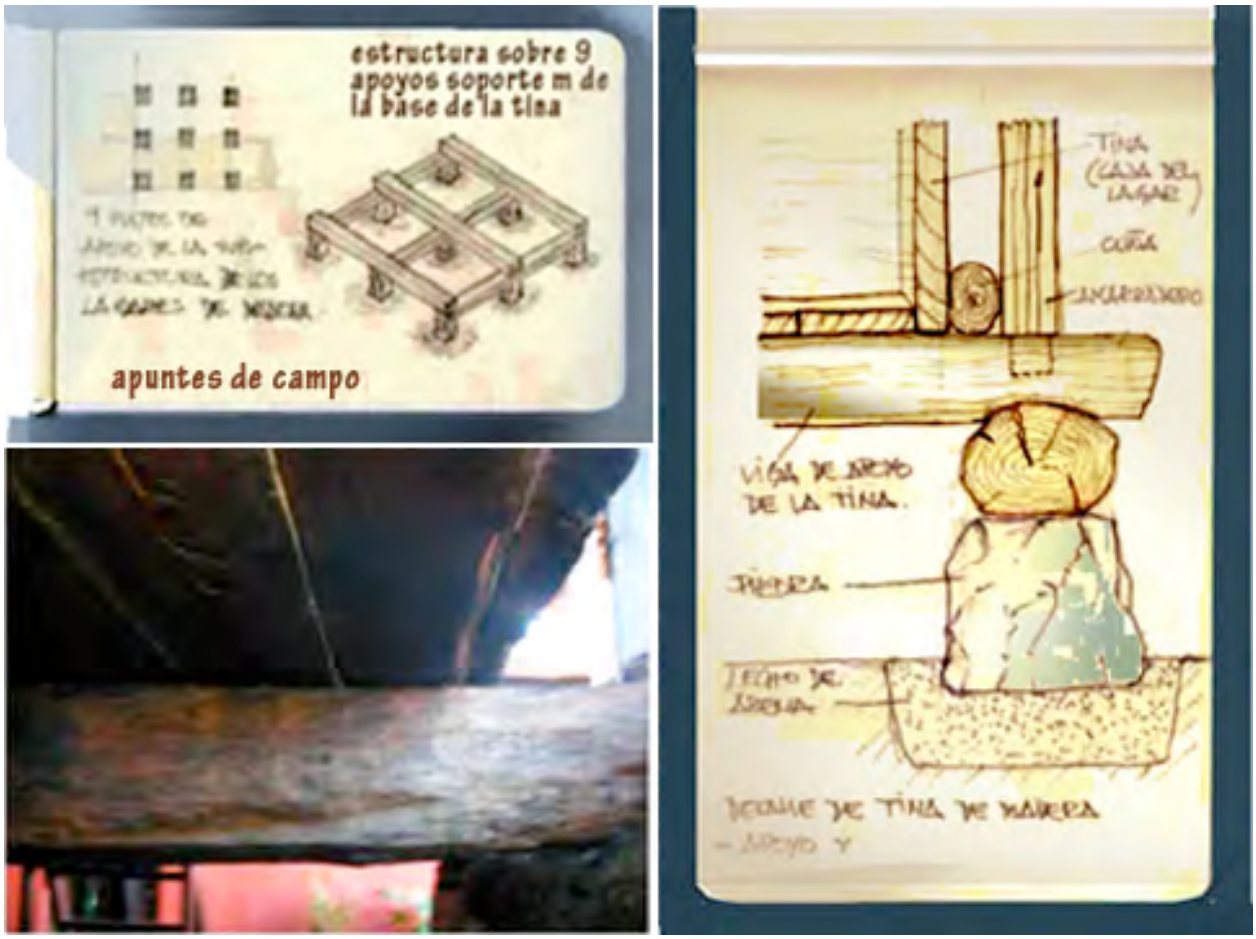


Figura V.64. Detalles de subestructura e imagen inferior del fondo de la tina en un lagar de carpintería. Lagar del Museo del Vino La Baranda. El Sauzal. Tenerife. Fuente: elaboración propia. [18 enero 2010] [julio 2012]

Los lagares ejecutados en madera en todos los casos presentan la tina elevada del plano del suelo, por lo que presentan una subestructura bajo esta, formada, o bien por seis vigas cruzadas, tres en un sentido y otras tres en planos diferentes planos, o bien solo por tres. En ambos casos, su contacto con el suelo se produce a través de nueve piedras, no siempre con buen labrado, colocadas sobre un lecho de arena, que permitía aplicar una inclinación a la tina, de aproximadamente el 5% de pendiente, hacia el lugar donde se iban a ubicar la bica y la lagareta.

En el trabajo de campo realizado hemos observado que no existe una homogeneidad en las dimensiones de estos, al margen de su profundidad que por las razones ya explicadas, rondan entre los 45 y 60 centímetros. Tampoco podemos establecer una relación geométrica entre el largo con el ancho, aunque su forma en planta siempre es rectangular y en donde los lados mayores son perpendiculares al eje de trabajo de la prensa.

El estudio pormenorizado de los diferentes levantamientos nos ha permitido proponer tres grupos, atendiendo al criterio, que probablemente se seguía para su construcción y que

Figura V.65. Bosque de pinos canarios (Pinus Canariensis) en La Palma. Los oficios del bosque. Fuente: elaboración propia y LEGAZPI, José M. Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura. Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991

necesariamente se adaptaba al mejor uso de las tablas de que disponía, su capacidad de almacenamiento de mosto.

Así hemos observado, unos lagares cuyo volumen está cercano a las 3 pipas (1440 litros), con dimensiones que varían entre el 1,50 y 2,00 metros, y que son los más numerosos de este tipo de lagares que aún quedan. A otros de mayor tamaño les hemos calculado una capacidad de almacenaje que ronda las 6 pipas (2880 litros) con dimensiones cercanas a los 2,30 por 2,50 metros, y por último otro mayor, que se encuentra en la Casa del Vino La Baranda en el término municipal de El Sauzal, que supera las 12 pipas con dimensiones que rondan los 4,00 por 3,00 metros, y cuyas características se corresponden en gran medida con el lagar recogido en una fotografía antigua tomada en la isla de Gran Canaria.

Independientemente de las mayores o menores dimensiones en todos los casos analizados, la madera utilizada para construir todos los elementos del lagar, ha sido la procedente del núcleo o duramen resinoso del pino canario (Pinus canariensis), la denominada tea. Su intensa coloración pardo-rojiza y sus cualidades de gran durabilidad y estabilidad la hicieron muy apreciada. Por lo que, como es conocido, fue la madera que preferentemente se utilizó en la construcción de edificios, tanto para elementos interiores como exteriores desde los primeros siglos tras la Conquista. Pero además sabemos por Viera y Clavijo que se utilizaba para la construcción de barcos, para "..las diformes vigas de los lagares, …" y numerosas aplicaciones. Es el árbol de mayor porte de

todas las especies vegetales que existen en Canarias, y se encuentran en las islas de Gran Canaria, Tenerife, Hierro y La Palma, llegando a alcanzar dimensiones de hasta 60 metros de altura y 2,5 metros diámetro.103

Las tablas ya cortadas con las formas y tipos, que se señalaban en los contratos o en la mayoría de los casos mediante acuerdos verbales, eran entregadas por los aserradores o fragueros y los carreteros o almocrebes en las obras. Y aunque "..no existía ninguna ordenanza que dispusiera las dimensiones que habían de tener las diversas tablas,.." "existió cierta uniformidad en ellas, principalmente por razones constructivas. El largo o cumplido se solía medir en pies, el ancho o grueso en palmos o jemes, dedos y pulgadas, y el alto en palmos."104 Tal como, hemos observado en los diferentes documentos históricos consultados.

Figura V.66. Dibujos realizados a partir de ilustración de J. Mª Legazpi. Fuente: elaboración propia.

La aplicación de la madera durante la Edad Media hizo surgir varios oficios y especializaciones en la carpintería. Además de la carpintería de taller se hicieron notables la carpintería de ribera, "la carpintería de armar, que atendía a cuanto de madera se utilizaba en la construcción, desde el montaje total de edificios en este material, a los mas preciosistas artesonados;.."105, la militar, de lo "prieto" o mecánica, etc.

Los carpinteros que desarrollaban la carpintería "de lo prieto" y que en algunos documentos viene definida como aquella en la que el oficial "..debe saber facer un muelle, y ruedas de aceñas y açagayas, y atahomas, y vigas de molinos de aceyte, y de vino, y husillos y rodeznos, y carretas y anorias…". En definitiva, el artesano debía tener un alto grado de especialización, para poder desarrollar este oficio. En el siguiente apartado, sobre las prensas históricas, nos detendremos en las cualidades de la madera y en los aspectos más relevantes de la carpintería donde la mecánica resulta determinante.

103 CLIMENT, José; GIL, Luis; DE TUERO, Manuel. *Las regiones de procedencia de Pinus Canariensis Chr.Sm. ex DC*. Madrid : ICONA 1996. 49 p. : il. ISBN: 84-8014-144-1

104 MARTIN, Fernando Gabriel. *Arquitectura doméstica Canaria*. 2ª Edición. Santa Cruz de Tenerife : Cabildo Insular de Tenerife, 1978. 417 p. : il. ; 24 cm. ISBN: 8450027144

105 LEGAZPI, José M. Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura. Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991. 137 p. : il. col. y n. ; 32 cm. ISBN: 8479250127

En este apartado estudiaremos, como se han resuelto constructiva y mecánicamente las exigencias que todo lagar requiere. La estanqueidad, la resistencia a las presiones del pisado y prensado y la no utilización de materiales que puedan alterar la composición del mosto. No hemos hallado ningún documento escrito que recoja la construcción de estos. Sin embargo, gracias a la generosidad y hospitalidad de varios bodegueros y carpinteros en la isla de La Palma, hemos podido acceder a los conocimientos que estos guardan, y que nos brindaron conjuntamente con el vino que nos ofrecían. Por tanto, gran parte de la información que ahora se aporta es producto de las respuestas dadas por estos a las preguntas que les hacíamos, y su confrontación directa en el trabajo de campo realizado.

Aún en muchos lugares de Gran Canaria hemos encontrado artesanos que se emocionan al hablarnos de las maderas y de las formas de construir estas máquinas. Gente de enorme amabilidad y cariño por el pasado, carpinteros que aún se dedican a montar y desmontar lagares de madera, con uno de los cuales tuvimos ocasión de analizar estos trabajos, su aportación a este estudio ha sido mucha y reveladora.

La construcción de este tipo de lagares se realiza mediante tablas de diferentes dimensiones, sin utilizarse ningún elemento metálico por dos razones fundamentales. Hay que tener presente que el lagar se utilizaba durante un muy corto periodo de tiempo una vez al año, con lo que en un material vivo, como del que estamos hablando, la ausencia o abundancia de humedad marcará notables diferencias. Antes de comenzar la vendimia el lagar se debía limpiar profundamente, por lo que se usaba

Figura V.67. Detalles de encuentros de la tina (caja) del lagar en carpintería. Los Realejos. Tenerife. Fuente: elaboración propia. [18 enero 2010]

abundante agua. Produciendo en su estructura una fuerte dilatación. Este efecto hacía necesaria un continuo ajuste de las maderas que no se podría realizar adecuadamente si las piezas del lagar se hubiesen tomado mediante clavos o elementos rígidos. La solución necesariamente pasaba por el empleo de múltiples cuñas.

Además de la limpieza, el uso de abundante agua, era frecuente tal como reconoce Don Felipe, propietario de la bodega Tamanca, el cual nos reveló que la caja (tina) del hagar se mantenía durante varios días llena de agua antes de la vendimia, con lo que se conseguía al

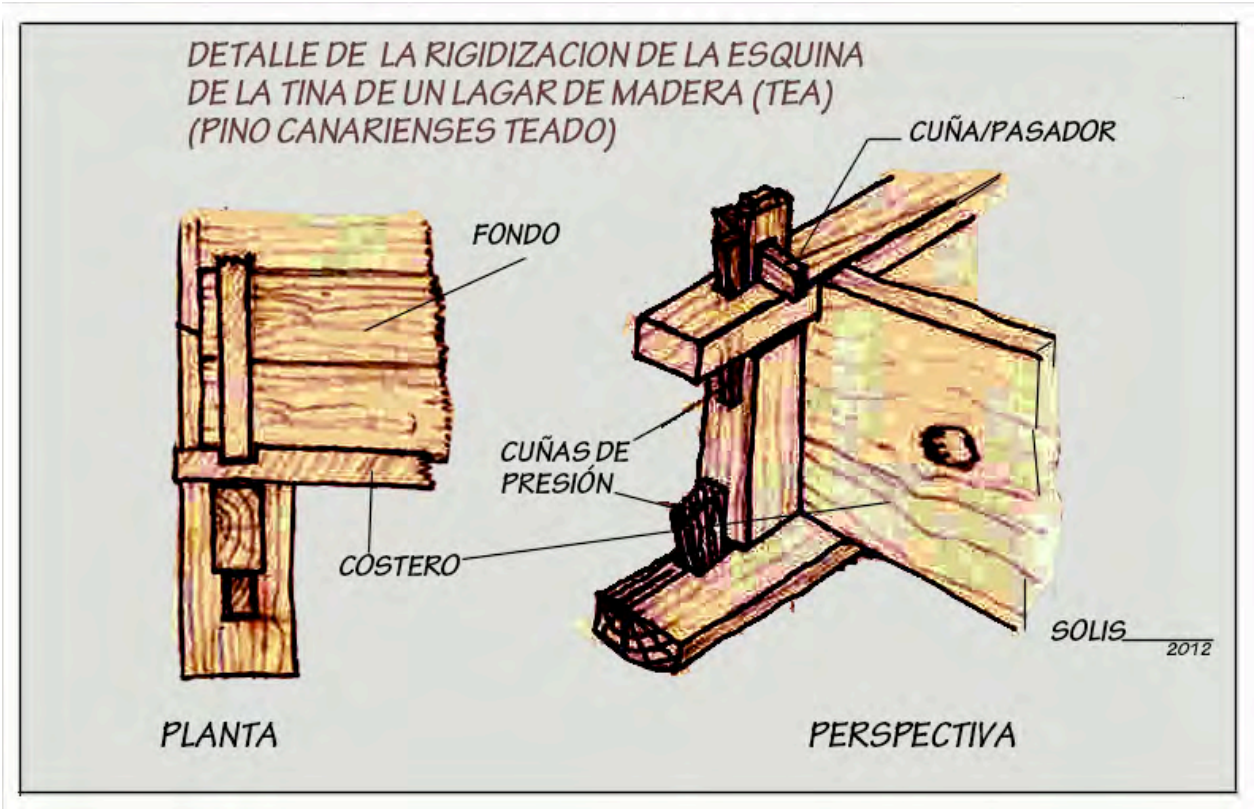


Figura V.68. Apunte de los detalles de encuentro de la tina (caja) con los amarraderos. Lagar de carpintería. Fuente: elaboración propia. [agosto 2012]

hincharse y oprimirse las tablas entre sí, evitar la pérdida del mosto.

Lógicamente el tratamiento de las juntas entre las tablas suponía un trabajo especial. Así, nos hablaron que la unión entre los tablones que constituían las paredes y el fondo de la tina y de la lagareta se realizaba con "cepillado a la luz". Es decir, apoyando el canto de un tablero sobre el de otro, se colocaban a contraluz para comprobar si pasaba la luz por algún punto, se seguía cepillando ambos, hasta que ningún rayo atravesara la unión.

Sin embargo, el método que pudimos comprobar históricamente mas extendido, y que algunos bodegueros artesanales de fin de semana, aún siguen utilizando, para el sellado de las juntas era introducir tiras de la badana o arique de las plataneras. Tiras que se dejaban de remojo hasta que ablandaran, y posteriormente mediante el golpeo se iban introduciendo entre las juntas de los tablones, a modo del calafateado que se realiza en las embarcaciones. Labor que todos los años, antes de la vendimia, en el momento de preparación de los diferentes envases, se reponían las tiras de la badana y mantenía la tina y la lagareta con agua durante un tiempo para que la madera, como hemos visto, se hincharan.

Tenemos nuestras dudas que desde los primeros lagares de madera se utilizase el sistema de sellar las juntas con las tiras de la fibra de la platanera, dado que esta aparece en nuestras islas con posterioridad a la vitis vinífera. En

Figura V.69. Detalles del fondo de la tina (caja) del lagar de carpintería. El Sauzal en Tenerife y Los Llanos de Aridane en La Palma. Fuente: elaboración propia. [18 enero 2010 y 31 mayo 2010]

cambio, desde los primeros momentos después de la conquista, la extracción de brea de los pinos canarios, fue una práctica habitual, utilizándose para el calafateado de los buques y llegándose incluso a exportar gran cantidad de este producto.

En la documentación consultada sobre nuestras islas no existe una relación entre el calafateado y los lagares, en cambio en varios documentos históricos de países del cono sur americano se recogen106 referencias al uso de la brea y yeso para calafatear los lagares. Costumbre que ingresó "a través de Perú en los siglos XVI y XVII." Aunque "… a diferencia del calafateo de los barcos, en los lagares se usaba una brea muy delicada, con una propiedad principal: era insípida, para no alterar el sabor

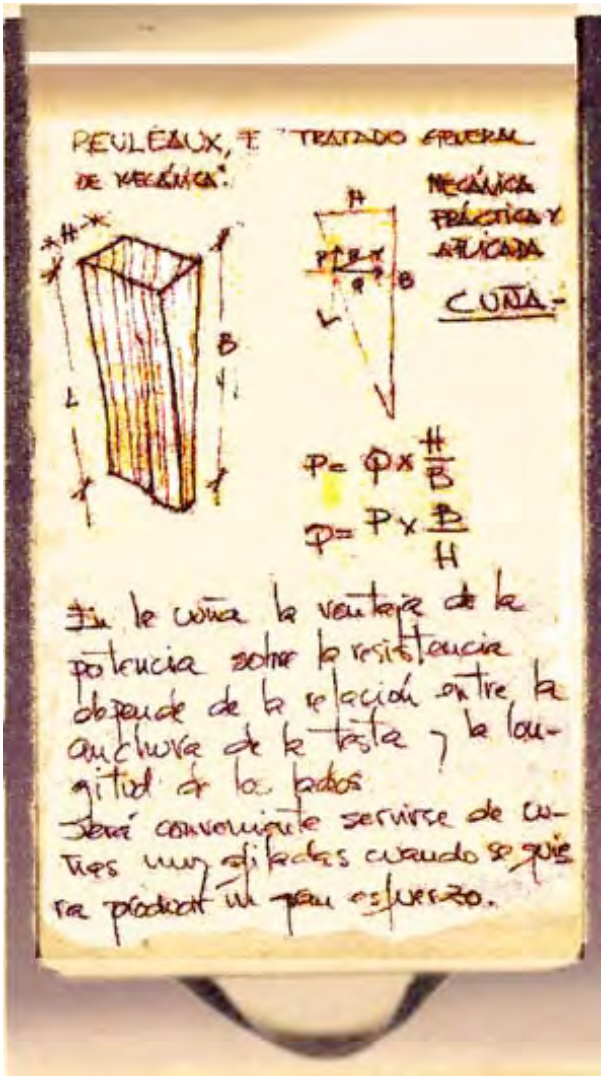


Figura V.70. Estudio del equilibrio de la cuña, según F. Reuleaux. Fuente: elaboración propia.

[106] LACOSTE, Pablo; et al. Pisada de la Uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850). *Atenea 503.* I sem. 2011, pp. 39-81 ISSN: 0716-1840

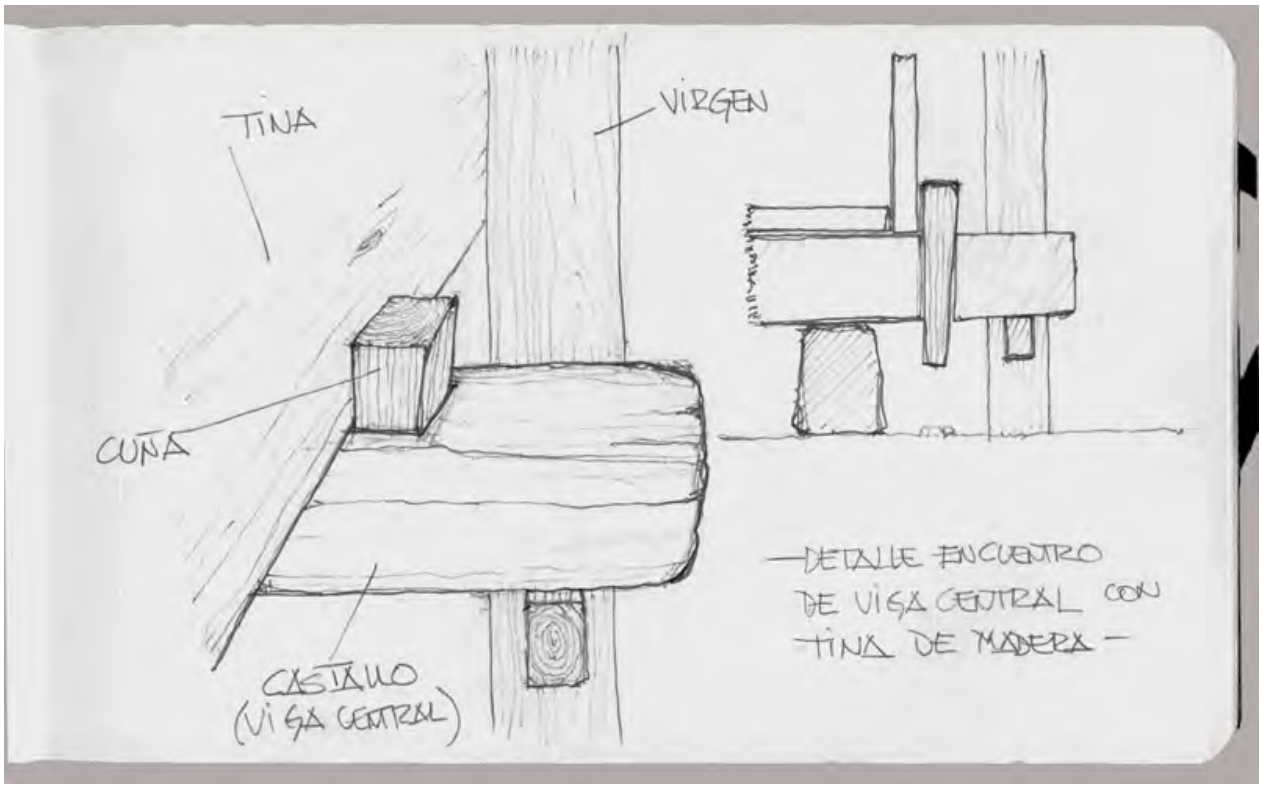


Figura V.71. Dibujo de campo del encuentro de la viga central de la subestructura con la tina en un lagar de carpintería. Fuente: elaboración propia. [mayo 2010]

del vino." El uso de la brea en el proceso vinícola ya lo señalaba Columnela, para recubrir el interior de las vasijas donde se almacenaba el mosto una vez prensado.

Esta misma afirmación la encontramos en las manifestaciones de Tim Unwin[107], por tanto es un producto que ha formado parte de la historia de la elaboración del vino. Por lo que es probable que al menos en los primeros tiempos y hasta la llegada de la platanera, este fuera el producto de sellado para las juntas del lagar de madera.

La ausencia de elementos metálicos en la ejecución de estos lagares, al igual que en los otros tipos que ya hemos visto, es la de evitar el posible contacto del mosto con las sales desprendidas por el metal, que podían originar vinos defectuosos. Por lo que, la unión de elementos superpuestos, como hemos observado en algunas bicas, se realiza mediante tarugos cilindros de madera.

El uso de las cuñas en las tinas y las lagaretas, y el ensamble de las diferentes piezas o tablas que las forman, no siempre se ejecutaron de la misma forma. Pero, en todos los casos, el estudio de todas estas piezas, su función en la máquina, su necesidad evidente, constituye un análisis apasionante. Cualquier parte de las prensas da lugar a diversos encuentros, senci-

107 UNWIN, Tim. *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Tusquets Editores, abril de 2001.

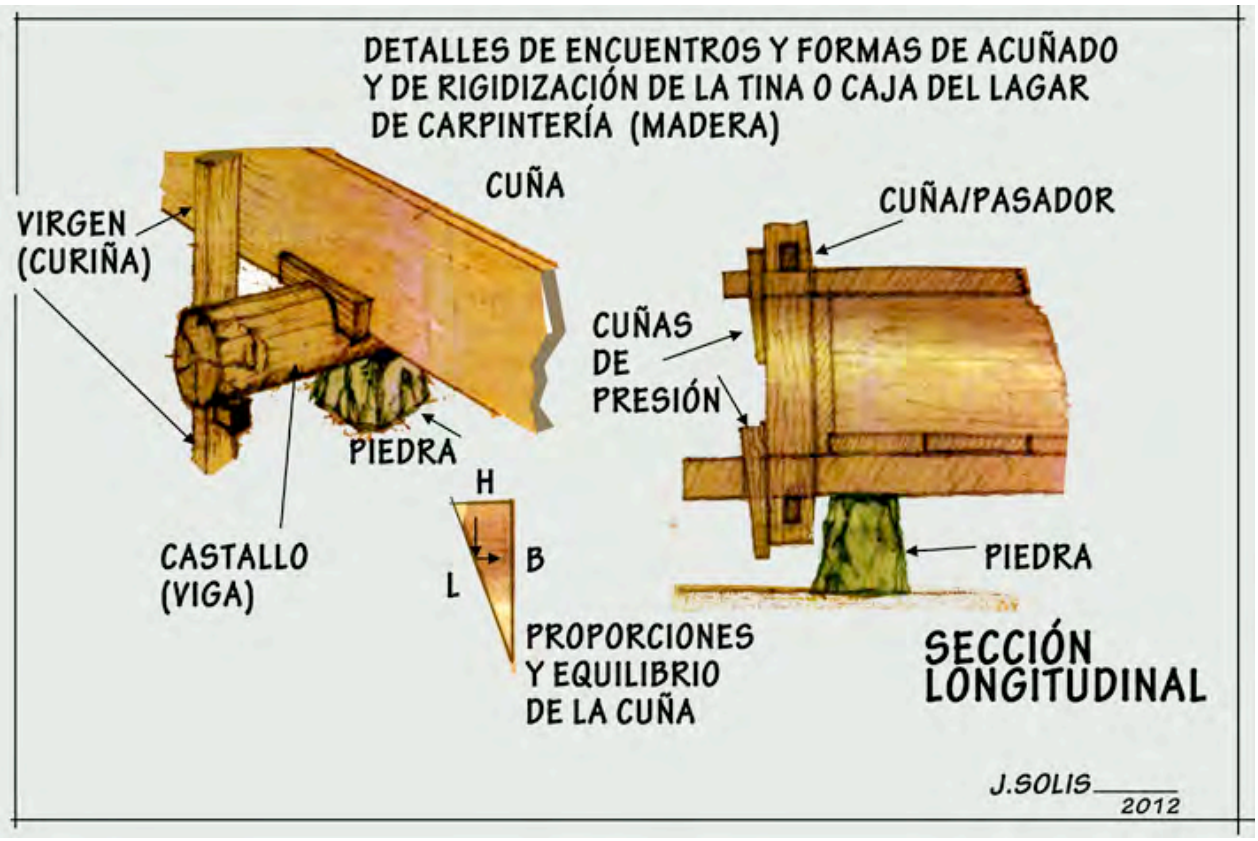


Figura V.72. Detalles de encuentros de la tina (caja) del lagar en carpintería. Fuente: elaboración propia. [agosto 2012]

llos y eficaces e ingeniosos, que consiguen dar al conjunto un enorme equilibrio.

Los elementos que forman la subestructura, para elevar la tina y resistir las presiones y desplazamientos que la prensa ejercía sobre el orujo, realizan también una función de ajuste de las diferentes tablas, mediante rebajes y cuñas de presión y pasantes, las vigas de la base actúan como topes.

Las lagaretas con una construcción mas sencilla presentan la misma técnica que las tinas. Para facilitar el llenado de los tercios o cuartones, se rebaja en una zona el fondo y se colocan traviesas uniendo los lados largos para el asentamiento de este envase.

Las bicas en todos los casos estudiados sobresalen de la tina y presentan el rebaje en el extremos para colocar el balde. Sin embargo, aunque hemos observado cierta similitud formal en algunas de ellas, existen diferencias en el modo en que se interconectan con la tina, por lo que difícilmente se puede establecer una forma tipo ni una clasificación que precisaría de unas coincidencias en formas o en cualquier otra similitud.

Cuando, en los primeros renglones del presente trabajo, redactamos los motivos o las razones que nos habían llevado a elegir este tema para la elaboración de la presente tesis doctoral, señalábamos con verdadera vehemencia cómo aquellos grandes cacharros o máquinas desproporcionadas, y aparentemente exagera-

Figura V.73. Lagaretas, bicas y balde de filtrado en lagares de carpintería. Varias bodegas de la isla de La Palma. Fuente: elaboración propia. [mayo 2010]

das, sacaban una gran viga. de su lugar de cobijo o abrigo. En aquéllos años de mi niñez la veía como un enorme brazo que se asomaba al exterior, para insistentemente, atraer mi atención una y otra vez.

Era así, sabía que aquellas máquinas reclamarían mi atención, hasta que un día entendiera perfectamente su sentido, su funcionamiento, su razón de ser. Aún hoy, no estoy seguro de haber dominado el conjunto de tensiones, que se escapan de esas articulaciones, cuando emiten suaves pero extraños ruidos.
Sin duda lo más llamativo, lo más mágico y, desde luego, lo más interesante, para el técnico estudioso, es la prensa. Refiriéndonos a lo que es el estudio de los elementos, que se suman al lagar, en la elaboración del vino. Desde luego, estas rudas pero precisas máquinas, construidas bajo las leyes de la palanca, pero que sus articulaciones deslizantes las hacen más complejas, no quedan fuera de la poesía que encierra el arte de hacer vino.

Aunque, mirando al trabajo que hemos dejado atrás, en capítulos anteriores, la prensa no ha podido quedar ajena a cada uno de ellos. En el presente apartado, nos ocupamos un poco más de su historia, de su complejo funcionamiento y de sus tipos. Es decir, de sus pequeñas diferencias en razón de los tipos de palanca.

V.3 LA PRENSA DE VINO HISTÓRICA EN GRAN CANARIA.

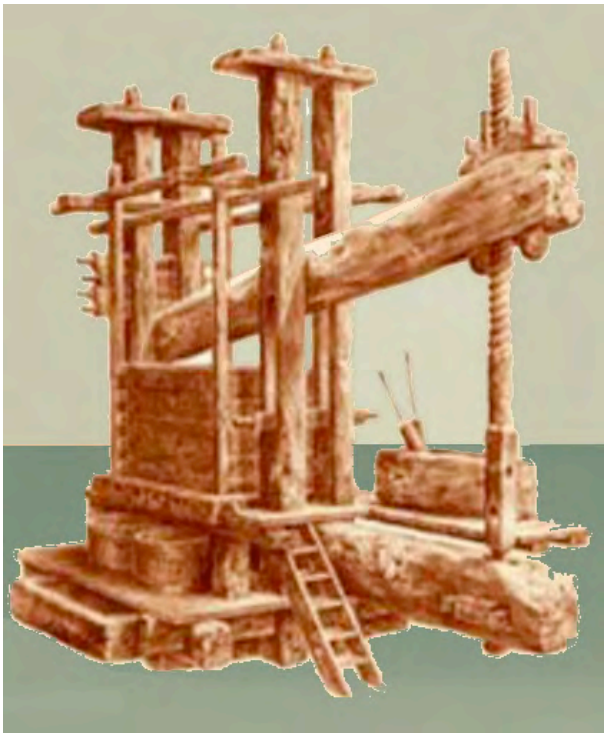


Figura V.74. Prensa de "sobigaño". Presión indirecta y discontinua. Fuente: LEGAZPI, José M. *Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura*. Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991

Ya hemos visto que desde que las diferentes civilizaciones a lo largo de la historia comenzaron a elaborar vino necesitaron de un elemento de presión. La prensa es la maquinaría más característica del proceso de elaboración del vino, aunque como es conocido, también se han utilizado para estrujar otros productos agrícolas, como la aceituna y la manzana, consiguiendo un mayor aprovechamiento de las diferentes explotaciones.

De entre todas las máquinas singulares, la que encontramos como más cercana a la prensa del vino es el "ingenio" que se utilizó para estrujar la caña de azúcar.

"Las prensas, a decir de Don Eduardo Ochoa, son las principales máquinas de una bodega"[108], cuya definición mas sencilla la encontramos en el diccionario del vino de Don Mauricio Weissenthal que la define como: "..la máquina que sirve para extraer el mosto de las uvas"[109].

La construcción de una prensa supone la utilización de unos mecanismos y máquinas que ejerzan las fuerzas mecánicas de la naturaleza. Estos están formados en ambos casos por cuerpos resistentes.

Sin entrar a profundizar en el estudio de los mecanismos y las maquinas, cuyo desarrollo se remonta a la antigüedad y su evolución es producto de muchas personas a lo largo de la historia, en su mayoría constructores anónimos, antes de seguir adelante debemos dejar sentados los conceptos básicos que los distinguen. Ello será fundamental para entender los posteriores apartados donde veremos los dife-

108 OCHOA, Eduardo. Las prensas de vino. Museo Dinastía Vivanco (fot.) Belezos : *Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja.* 2007, núm. 4, p. 4-13. ISSN: 1886-4333

109 WEISENTHAL, Mauricio. *Gran diccionario del vino*. Edhasa, 2011. 1024 p. ISBN: 9788435065207

rentes elementos de compresión utilizados en las prensas históricas del lagar de Gran Canaria.

Se considera que los primeros estudios de los mecanismos tienen lugar en la segunda mitad del siglo XIX, y se deben a los trabajos de Franz Reuleaux, quien define máquina como una "combinación de cuerpos resistentes de manera que, por medio de ellos, las fuerzas mecánicas de la naturaleza se pueden encauzar para realizar un trabajo acompañado de movimientos determinados".

Y por otra parte, define el concepto de mecanismo para esta aplicación como una "combinación de cuerpos resistentes conectados por medio de articulaciones móviles para formar una cadena cinemática cerrada con un eslabón fijo, y cuyo propósito es transformar el movimiento."

El prensado se basa en el principio de Pascal, es decir que la presión ejercida sobre cualquier punto de un líquido se transmite con igual intensidad en todos los sentidos. Por tanto, si abrazamos el orujo con unos elementos permeables y comprimimos a este cilindro de fruta estrujada (queso), sobre una superficie dura y resistente, se pueden extraer los líquidos quedando en su interior los restos sólidos.

La extracción del mosto no se produce de forma instantánea. Necesita de un tiempo y de una presión suficientes, para sacar el jugo de la estructura vegetal. Estos dos aspectos, la continuidad en la aplicación de la presión y el lugar donde se aplica la fuerza con respecto al

Figura V.75. Vigas de Acebiño. Varios lagares. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 17 febrero 2009] y elaboración propia. [mayo 2010]

cilindro de orujo, motivó una clasificación de las prensas históricas por parte de Don José María Legazpi[110] en tres grupos, que denominó y dibujó esquemáticamente, y que nosotros hemos redibujado.

- Presión directa con presión discontinua.

110 LEGAZPI, José M. *Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura*. Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991. 137 p. : il. col. y n. ; 32 cm. ISBN: 8479250127

Figura V.76. Lagar de fábrica de sillares y prensa de viga con husillo y piedra. Bodega Plaza Perdida. Los Hoyos. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia e imagen del prensando cedida por Don Antonio Zerpa (Gerente Vinigran). [29 junio 2012]

- Presión indirecta con presión discontinua.

- Presión indirecta con presión continua.

Con esta clasificación iniciamos el estudio de los vestigios y documentación sobre las prensas históricas en Gran Canaria, y no hallamos ningún ejemplo que siguiera los parámetros de una prensa que ejerciera la presión indirectamente de forma discontinua.

Sin embargo, el trabajo de campo, de nuevo en la isla de La Palma fue revelador, y allí nos encontramos con varios ejemplos de prensas que respondían a este esquema. En su construcción se utilizaron elementos similares a los que recoge José Mª Legazpi con la denominación de prensa de "sobigaño" en sus dibujos de los Ingenios de Madera.[111] Aunque, los ejemplos localizados en dicha isla y que se conocen como "hagar de castallo", responden a una fusión de la prensa con un lagar de madera.

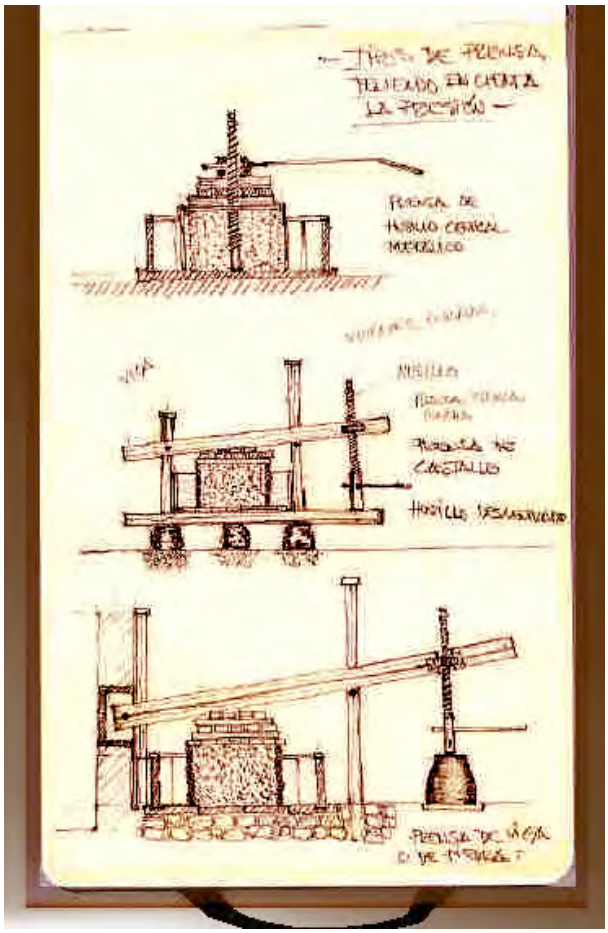


Figura V.77. Esquemas de tipos de prensas en Canarias en relación a las presiones que ejercen. Fuente: elaboración propia. [julio 2011]

No existe ningún estudio que conozcamos sobre este "híbrido". Sin embargo, no solo perviven en nuestras islas, sino que sigue siendo utilizado y apreciado por vitivinicultores artesanales de "fin de semana", con los que siguen elaborando un magnifico vino.

La madera, por razones de facilidad de corte y manipulación y por el hecho de tratarse del material que mejores características mecánicas de flexibilidad y adecuación a los complejos roces de las fuertes tensiones dinámica simples, tracción y compresión, e incluso a la flexión y a la torsión, ofrece con leves machacados de arista, esquinas y bordes que la acomodaban al movimiento y mecanismo con escaso sacrificio de su forma inicial, fue el material exclusivo de la ejecución de las maquinas de prensado antiguas. Por el contrario, para la construcción de los lagares se utilizaron muy diversos materiales, aplicándose las diferentes técnicas constructivas que estos demandaban, labrados sobre monolitos o sobre el propio terreno rocoso, en mamposterías o sillerías en

111 LEGAZPI, José M. *Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura.* Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991. 137 p. : il. col. y n. ; 32 cm. ISBN: 8479250127

sus fábricas aparejadas y desde luego, también lagares de madera.

La diferenciación que hemos señalado en la forma del prensado no supone que se halla recurrido para su construcción a diferentes elementos, maquinas o mecanismos. Siempre responde a dos maquinas y los mecanismos necesarios para el uso del tornillo y la palanca, y son en sus elementos donde pueden encontrarse sutiles diferencias. Así se ha establecido, que básicamente las prensas históricas se componen de tres partes fundamentales[112], por lo que se pueden diferenciar:

- Base o soporte. Una superficie dura que es soporte del orujo a prensar, y que posee cierta inclinación y su orificio para desalojar el líquido obtenido de la presión.

- Receptáculo de prensado. Un contenedor capaz de sujetar la masa de la vendimia, que recibe la fuerza y que permita el desalojo del líquido obtenido por la presión.

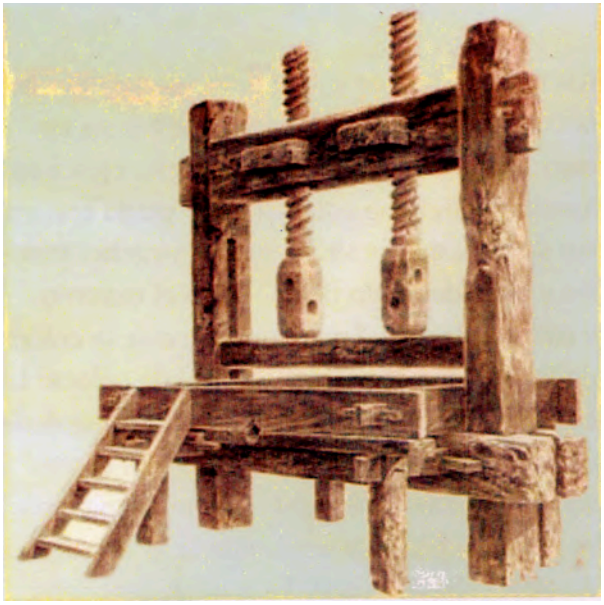


Figura V.78. Prensa de doble husillo. Fuente: LEGAZPI, José M. *Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura*. Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991

- Elementos de compresión. Elementos de carga o compresión que ejerce la fuerza sobre el cilindro de fruta pisada, o queso, a prensar.

112 OCHOA, Eduardo. Las prensas de vino. Museo Dinastía Vivanco (fot.) *Belezos : Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja.* 2007, núm. 4, p. 4-13. ISSN: 1886-4333

V.3.1 LOS ELEMENTOS QUE CONFORMAN LA PRENSA HISTÓRICA.

V.3.1.1 Base.

Las prensas históricas estudiadas en Gran Canaria se encuentran vinculadas a un lagar, por lo que la misma tina del pisado, o otra destinada exclusivamente para el prensado se constituye en el primer elemento básico que hemos señalado para que estas puedan desarrollar su función. De esta forma, la base, siendo un elemento fundamental, dispone de una firmeza garantizada. No obstante, en la tina para resistir la compresión fue necesario, en ocasiones, proporcionarle una base sobre vigas de madera, de escuadría considerable y de gran firmeza al esfuerzo derivado de la flexión a la carga del prensado. Por lo que, nos remitimos a los apartados expuestos anteriormente sobre las características que estas deben tener.

Figura V.79. Palanca compuesta por dos tablones y canal. Prensa en el fondo de La Caldera de Bandama. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [6 marzo 2010 y agosto 2012]

V.3.1.2 Contenedor de prensado.

Dos son los elementos utilizados en las prensas del lagar histórico de Gran Canaria. Así, para extraer el resto de porción líquida que puede retener el orujo se requiere esta acción de apretado, en la que se servía de un elemento filtrante constituido por lo que conocemos como el cilindro de orujo o maroma y canasto. Ambos elementos los estudiamos a continuación.

V.3.1.2a Maroma.

Es una cuerda gruesa de esparto, cáñamo u otra fibra vegetal, con la que se va rodeando la masa de la vendimia que ya ha sido pisada. La presión de la maquina produce el desalojo del líquido a través de las vueltas de esta, quedando en el interior el sólido. Su longitud varia en relación a las dimensiones de la tina.

Figura V.81. Contenedores de prensado. Maroma y jaula de madera en prensas de diferentes tipos. Fuente: imagen cedida por Don Cristo Alejo y elaboración propia.

V.3.1.2b Jaula de madera.

En todos los casos observados en la isla se compone de dos piezas semicilíndricas abiertas por arriba y por abajo. Formalizadas mediante unos listones verticales, separados entre sí una cierta distancia para dejar escapar el mosto y retener el orujo en el proceso de prensado. Unos aros metálicos o zunchos se colocan por el exterior, para segurar la resistencia de la jaula a los esfuerzos de la presión.

La utilización de uno u otro elemento en el prensado, hemos observado que en general está vinculado a si la maquina ejerce la presión de forma directa o indirecta. Así, en Gran Canaria, la maroma se utiliza en prensas donde una viga actúa como palanca, y la jaula de madera, en prensas donde una tuerca, que enrosca en un tornillo metálico central, ejerce la compresión.

Ya se ha señalado anteriormente que una prensa de vino supone la utilización de unos me-

canismos y máquinas que ejercen las fuerzas mecánicas de la naturaleza. Y que estos están formados por cuerpos resistentes. Por lo que la construcción de esta maquinaria se realizaba mediante la "combinación de cuerpos resistentes" que, de forma genérica, reciben el nombre de eslabones, formando parte de un conjunto que Reuleaux denominó cadena cinemática.

La complejidad en la construcción de estos cuerpos resistentes y su ensamblaje requirió de unos artesanos conocedores de una técnica y con un alto grado de especialización muy significativa. Circunstancia que fundamentalmente se daba en el gremio de los carpinteros.

Hemos entendido que para una mayor claridad en la exposición, antes de entrar en la clasificación de las prensas en Gran Canaria, en base a las máquinas y mecanismos que las forman, debemos, en este apartado, estudiar brevemente los cuerpos resistentes de que se componen.

V.3.2 EL MECANISMO DE PRESIÓN EN EL PRENSADO Y SUS ELEMENTOS PRINCIPALES

V.3.2.1 Viga (Palanca).

Reiteradamente venimos señalando en los capítulos anteriores como la prensa es, sin lugar a duda, el conjunto mas aparente de toda la unidad de producción vitivinícola. Con todo, el elemento que claramente demanda una explicación de su necesidad e importancia es la viga. Dentro de la edificación, genera un nicho o interrupción en el muro para asegurar la firmeza de su punto de apoyo. A su vez su brazo se polonga más allá de lo edificado para asomar el final de su enorme y potente brazo. Y, desde luego es la pieza fundamental de su función, la palanca.

Esta viga que toma frecuentemente la longitud de 8,25 metros, esta formada por dos tablones con una sección aproximada de 35 cms. por 40 cm. se le amplía su sección añadiéndole en la parte superior dos tablas de 14 x 7 cms. que formalizan un canal, cuya intención creemos era aumentar el peso propio de la viga colocando en él, piedras.

Se define como “la viga”, en el léxico vinícola, al cuerpo resistente que desde el punto de vista mecánico actúa como una palanca y que transmite su potencia al punto de prensado.

Figura V.82. Ilustración a partir de apunte de campo. Prensa de viga (palanca). Prensado discontinuo. Fuente: elaboración propia. [diciembre 2012]

Se trata por tanto de una una definición clásica y consiste en una barra rígida e indeformable que gira sobre un punto de apoyo y sirve para vencer una fuerza de reacción mediante una fuerza de aplicación de mucho menor calibre.

V.3.2.1a Viga. Aspectos mecánicos.

Se trata de una palanca de segundo orden, el giro en el punto de apoyo se produce en un extremo, con una rotación relativa, por tanto con un solo grado de libertad. En el otro extremo se aplica la fuerza conocida en conceptos de la física como potencia.

V.3.2.1b La Viga. Característica de los materiales.

En todos los casos estudiados en el trabajo de campo, así como en la documentación histórica consultada del XVI y XVII, las vigas o "prensas", como se les denomina en los escritos, fueron ejecutadas en madera de tea (pino canario). Las características de este árbol, el de mayor porte de las islas Canarias, y de su madera, que también en el siglo XVIII, Viera y Clavijo dejaba patente que se utilizaba entre otros usos para "las disformes vigas de los lagares", nos lleva a pensar que sin duda la mayoría de las vigas se realizaban de tea.

Sin embargo, es probable que para prensas de menor tamaño, se utilizase, para la viga, la madera del Acebiño, que según Viera y Clavijo[113] se trata de un árbol robusto y abundante en los bosques de Gran Canaria y en palabras del mismo autor "su madera es blanca, sólida y pesada,…" y fue utilizada habitualmente en el siglo XVI en la construcción. Empleada por carpinteros y ebanistas. Curiosamente entre los "hagares de castallo" mas antiguos observados en la isla de La Palma se encuentra uno con la viga realizada con parte de un tronco de Acebiño.

Figura V.83. Ejemplos de diferentes tipos de maderas para construir la viga localizados en las islas de Lanzarote y La Palma. Fuente: imagen cedida por Don Cristo Alejo y elaboración propia.

113 LOBO, Manuel; SANTANA, Germán; RODRÍGUEZ, Ángel Luis. Los usos de la madera : recursos forestales en Gran Canaria durante el siglo XVI. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo de Gran Canaria, Servicio de Medio Ambiente, 2007. 271 p. ; 19 cm. ISBN: 9788481035285

Figura V.84. Vigas compuestas de varios tablones. Bodega del Parrado en Las Palmas de Gran Canaria y Las Grutas de Artiles en Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

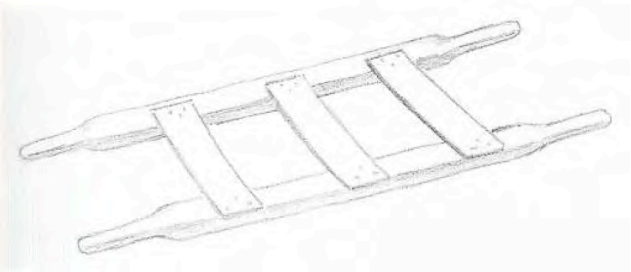


Figura V.85. Prensas con otro tipo de contrapeso. Habitualmente se denominan de “burra”. Fuente: LEGAZPI, José M. *Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura.* Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991.; MARRERO, José L. *Los labrantes de Arucas*. Arucas : FEDAC - Ayuntamiento de Arucas, 2000.; GUILLEN, Nuria. *La viña y el vino en El Hierro.* 1ª ed. El Hierro : Consejo regulador denominación de origen El Hierro, 2005.

V.3.2.1c La Viga. Su morfología.

En general las vigas presentan una sección rectangular o cuadrada cuyas dimensiones varían obviamente en relación a su longitud. Aunque no hemos podido establecer una relación proporcional exacta entre ambos parámetros, si hemos comprobado que las dimensiones oscilan sobre las siguientes medidas:

LONGITUD APROXIMADA TOTAL	SECCION APROXIMADA (bxh)
5 metros	30x35 cms.
8 metros	40x40 ó 40x45 cms.
11 metros	50x65 cms.

Las vigas pueden estar formadas por una, dos o cuatro tablones de igual longitud, en la zona central, y cuando sobrepasan los ocho metros de longitud, en general, se aumenta la sección de forma puntual en los puntos de mayor esfuerzo de esta, llegando en algunos casos a tener una sección, en el extremo de aplicación de la fuerza de la palanca, de seis tablones con una dimensión aproximada de 50x90 cm.

Cuando la sección de la viga está compuesta por varias piezas la unión entre ellas se realiza mediante elementos metálicos que hemos observado de tres tipos:

Figura V.86. Tornillo metálico. Prensa con tornillo central metálico y tuerca de presión. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [4 julio 2009 y 18 marzo 2011]

- Zunchado con pletinas metálicas que rodean toda sección y unidos sus extremos mediante la fundición.

- Pletinas superior e inferior unidas en sus extremos mediante tornillos externos.

- Tornillos pasantes que atraviesan interiormente en sentido vertical y horizontal los diferentes tablones que forman la viga, con rosca en uno de sus extremos.

V.3.2.2 El tornillo de presión. HUSILLO

Una de las formas mediante la cual se aplica la fuerza de aportación en la palanca que, en la física, denominamos como potencia, es el tornillo de presión, más conocido en el léxico o argot vitivinícola, "husillo".

Mediante un sistema de fuerzas de empujes de un movimiento circular o rotatorio se consigue que el giro del husillo se adentre en la concha de la cabeza de la viga haciendo bajar este punto del brazo.

En la prensa histórica, el husillo fue la renovación más importante, y el sistema de presión

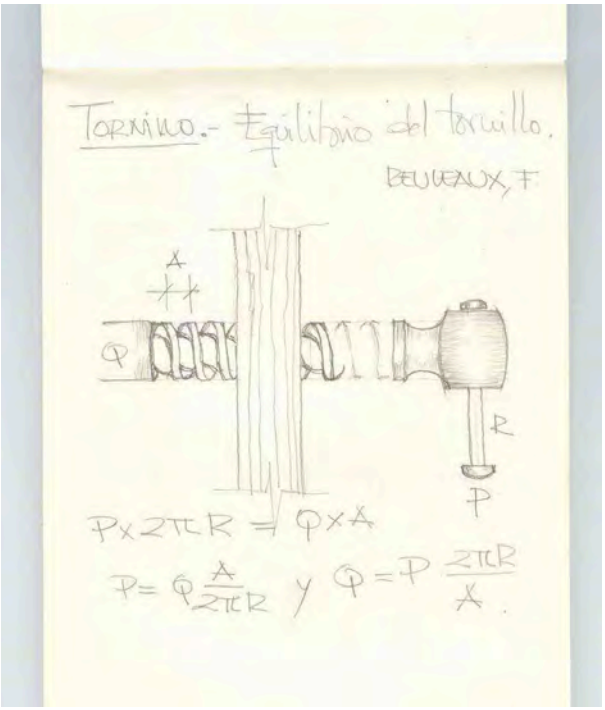


Figura V.87. Estudio de la maquina tornillo. Fuente: elaboración propia a partir de REULEAUX, Franz. *Tratado general de mecánica*. [marzo 2011]

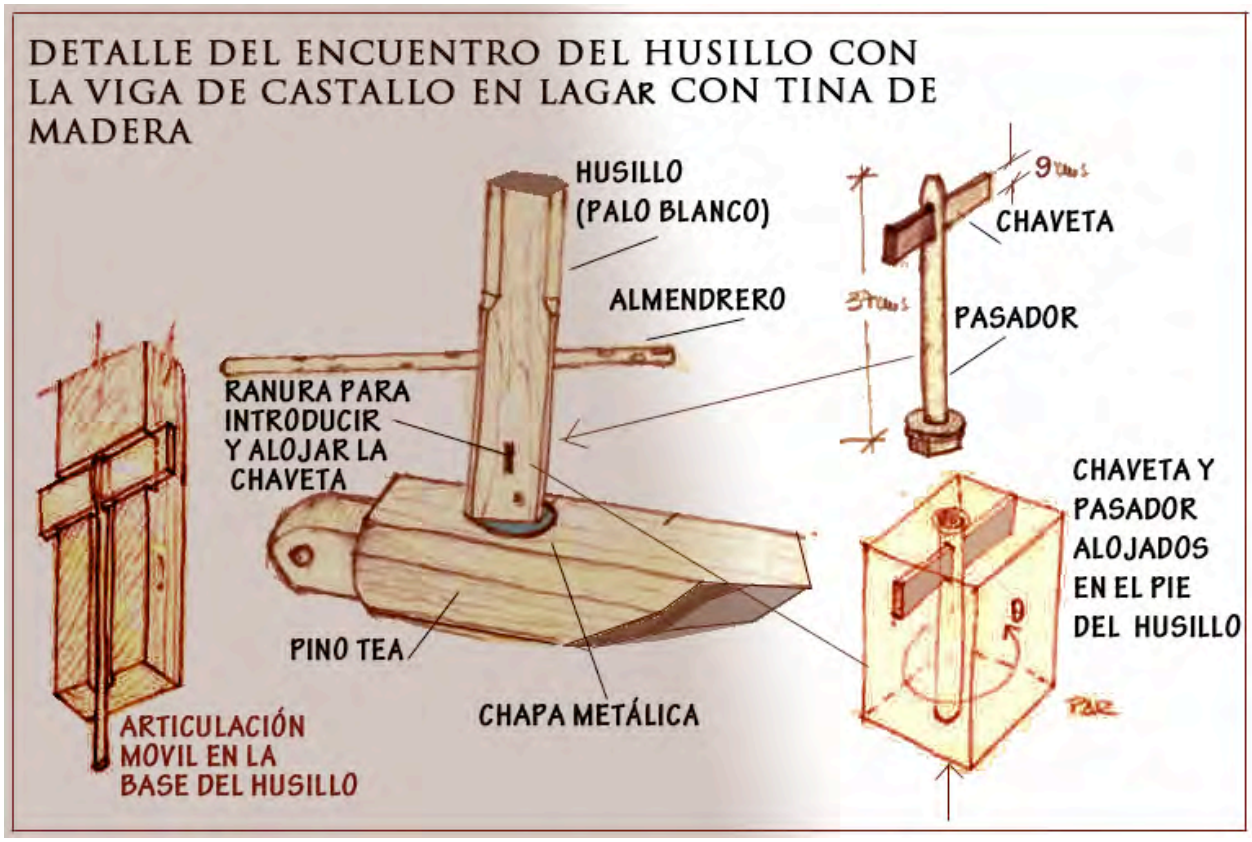


Figura V.88. Detalles del encuentro del husillo con la viga de castallo en lagar con tina de madera. Fuente: elaboración propia. [noviembre 2012]

más utilizado desde la antigüedad hasta la época industrial.

Habitualmente se denomina como husillo, al tornillo de madera, y tornillo al metálico. Es la máquina utilizada en diferentes tipos de prensas, y cuya definición más sencilla sería la de: "un plano inclinado enrollado alrededor de un cilindro". Por tanto, su técnica deriva del plano inclinado, y su invención se le atribuye al filosofo pitagórico griego Arquitas de Tarento, que vivió entre los años 430 y 360 a.C.

En su Tratado General de Mecánica, Reuleaux[114] señala que es la máquina que:

"…suele emplearse para convertir un movimiento circular alternativo ó continuo en movimiento rectilíneo; y se usa más particularmente cuando deben obtenerse considerables presiones.

Para establecer las condiciones de equilibrio, tengamos presente que si el tornillo da una vuelta en una tuerca fija, avanza en sentido de su eje por una cantidad igual al paso."

Por tanto, el husillo, o en su caso el tornillo metálico, deben realizar los movimientos relativos de rotación y traslación en una tuerca. Que, como ya se ha señalado, su mejora fue la

114 REULEAUX, Franz. *Tratado general de mecánica*. [S.I.] : [S.n.], 1914 (Barcelona : J. Romá) 2 v. ; 32 cm.

Figura V.89. Lagar y prensa de viga con husillo y piedra en la finca "El Palmital o de la Marquesa". Telde. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

obsesión de la industria vinícola a partir del siglo XIX, para las prensas que poseían un tornillo metálico central. Los diferentes tipos de tuercas metálicas que se comercializaron en poco tiempo se trasladaron a Gran Canaria, e incluso en algunas prensas aún se encuentra una tuerca que se fundió en Las Palmas de Gran Canaria. Pero esta solución requiere que el tornillo esté empotrado en suelo de la tina, y mediante el esfuerzo humano inicialmente y mas tarde por un sistema hidráulico se hacía girar la tuerca alrededor de este.

Sin embargo, en las prensas históricas de madera que conocemos, es el husillo el que realiza el movimiento y la tuerca, denominada en Gran Canaria como concha, se mantiene, mas o menos, fija en el extremo de la viga. En la isla de La Palma se le conoce con el mismo nombre, no así en Tenerife que se denomina tuerca o puerca.[115]

Desde el punto de vista mecánico esta articulación móvil es diferente a la del tornillo metálico, dado que el encuentro entre la viga y el husillo, mediante la concha, se ha resuelto de forma que además del giro, propio del par de tornillo, exista una libertad de movimientos en las dos direcciones del plano. Por tanto, se trata de una articulación móvil con tres grados de libertad.
Debemos considerar la sencillez en su concepción final, y la cantidad de esfuerzos a la que se ve sometida esta articulación móvil. Pues además, sufría unos esfuerzos de torsión, para mantener el plano perpendicular al husillo el cual necesariamente se tenía que curvar para adaptarse a la fuerza vertical en su base.

Dependiendo del tipo de prensa, de la base del husillo colgará un peso, habitualmente denominado piedra, o bien se unirá a la viga central de la subestructura del lagar. En cualquiera de los dos casos la unión se realizará mediante una articulación móvil que permite el movimiento de rotación.

Ya se ha indicado que la posición del husillo o tornillo con respecto al cilindro de orujo o queso, ha generado una clasificación de los diferentes tipos de prensa. En la que también

115 MARTÍNEZ, Pedro M. *La vid y el vino en Tenerife : en la primera mitad del siglo XVI*. La Laguna : Instituto de Estudios Canarios.; La Laguna : Comisión del V Centenario de la Fundación de La Laguna, 1998. 952 p. ; 23 cm. ISBN: 84883662488

Figura V.90. Lagar de fábrica de sillares y prensa de viga con husillo y piedra. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 17 febrero 2009]

se señala una característica básica en el uso de estas, si la presión que desarrolla es continua o discontinua.

Dependiendo del tipo de prensa, de la base del husillo pende un peso, denominado habitualmente como "piedra", o se une a la viga central de la subestructura del lagar de madera. Por tanto, dos son los casos que hemos observado que se dan en Canarias, para fijar la base del husillo. Esta unión se resuelve en ambos casos de igual manera mediante una articulación móvil, que permite el movimiento de rotación.

A una distancia igual que la medida de la sección del husillo se realizaba una ranura que lo atravesaba, por la que se introducía una chaveta metálica que hacía de pasador de la pieza metálica que se introducía desde la cara inferior a través de un orificio. Por encima de esta ranura en los lados contrarios y a una altura del suelo por encima de 1,20 metros teniendo en cuenta la "piedra" se abría un orificio, de aproximadamente 7 cm. de diámetro, que también lo atravesaba y en el que se introducía un palo de almendro con el que se empujaba para hacer girar al husillo. La madera del árbol del almendro presenta gran densidad e importante dureza que la hace ideal para esta función.

La altura del paso de la rosca es igual al desplazamiento del husillo en el sentido de su eje

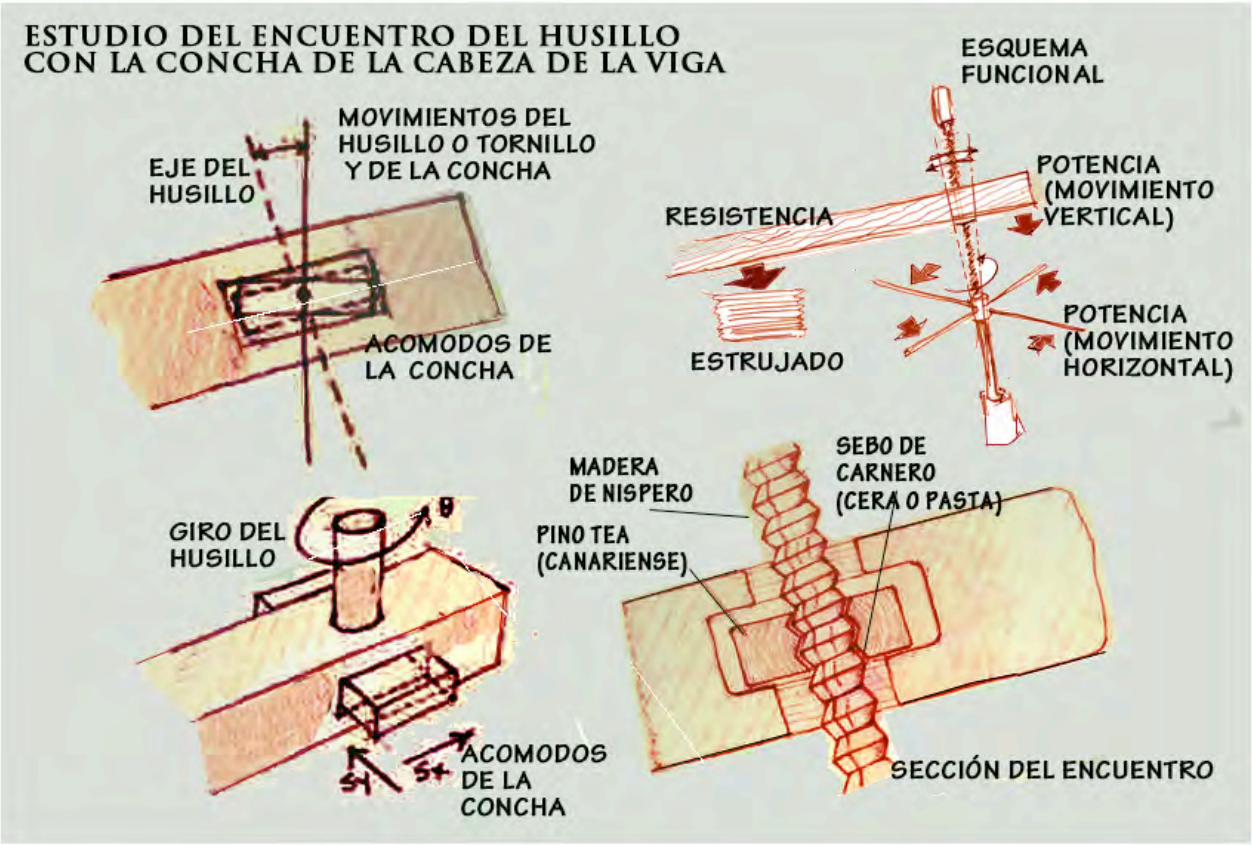


Figura V.91. Detalles del encuentro del husillo con la concha (tuerca) ubicada en la cabeza de la viga. Fuente: elaboración propia a partir de los apuntes de campo. [noviembre 2012]

y dos son las medidas que se han utilizado para ello, 4 y 5 cm., las cuales se corresponden con los de menor y mayor longitud respectivamente.

Teniendo en cuenta los estudios de Reuleaux, a modo de ejemplo, podemos señalar que el esfuerzo a aplicar en el extremo de una barra de 1 metro de longitud para producir una presión cercana a los 4.000 kg. por medio de un tornillo cuyo paso es de 4 cm. la fuerza a aplicar estaría cercana a los 25 kg.

La longitud del husillo es variable, y en las prensas de viga con peso, según nos confesó Don Domingo venía "según la altura de la piedra", aunque en los ejemplos estudiados no hemos hallado una relación directa, pues, en los lagares donde no se utiliza la piedra o peso, las longitudes de estos rondan medidas similares.

Hemos tenido ocasión de comprobar, midiendo sobre estas prensas, como en la mayoría de ellas se mueve desde 1,70 metros hasta 2,20 metros, en el caso de los de mayor tamaño, con vigas que sobrepasan los 9 metros de longitud, rondan los 3,60 metros con una sección cuadrada de 20 cm. de lado, dimensión,que también hemos comprobado y que suelen ser habituales, independientemente de su longitud. Aunque en un caso, muy esbelto, hemos encontrado excepciones de 12 cms de lado.

Cuando se trata del tornillo metálico se mantiene la sección circular en toda su longitud, con una parte que queda lisa, sin rosca, que parcialmente se empotra en el centro del fondo de la tina.

V.3.2.3 LAS VIRGENES O CURIÑAS. (GUIAS DE LA VIGA DE LA PRENSA).

En relación con los elementos que conformaron la prensa como maquina de prensado del vino, se definieron como "vírgenes" al conjunto de pórticos conformados con palos o largueros de madera y que situados junto al punto de giro de la viga o apoyo de la palanca, una, y otra entre el punto en que se coloca el producto a exprimir en la prensar y la cabeza de dicha viga o de palanca. Ambas tenían como función primera, guiar o garantizar el movimiento de la palanca sin desviarse del plano vertical.
Más tarde, cuando el mecanismo de presión que estamos describiendo debió cobijarse bajo una cubierta, estos estrechos pórticos elevaron sus patas verticales para contribuir al sostén o soporte de estos ligeros tejados.

Ya indicamos anteriormente que la denominada viga de la prensa, es una palanca de 2º grado con el punto de apoyo en uno de sus extremos, donde se realiza el giro, y en el otro donde se aplica la fuerza. Para el correcto funcionamiento de esta maquinaria son necesarios dos elementos verticales, realizados en madera de tea de pino canario, denominados vírgenes, y situados a ambos lados de la tina.
Una se situaba en la parte trasera de la viga, donde se disponía el eje de rotación de esta, y

Figura V.92. Ejemplos de vírgenes en Gran Canaria, actuando como soportes de la cubierta. El Patio de los Siete Lagares y La Caldera de Bandama. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia a partir del grabado de Olivia M. Stone y de Fotografía Histórica del fondo fotográfico de la FEDAC.

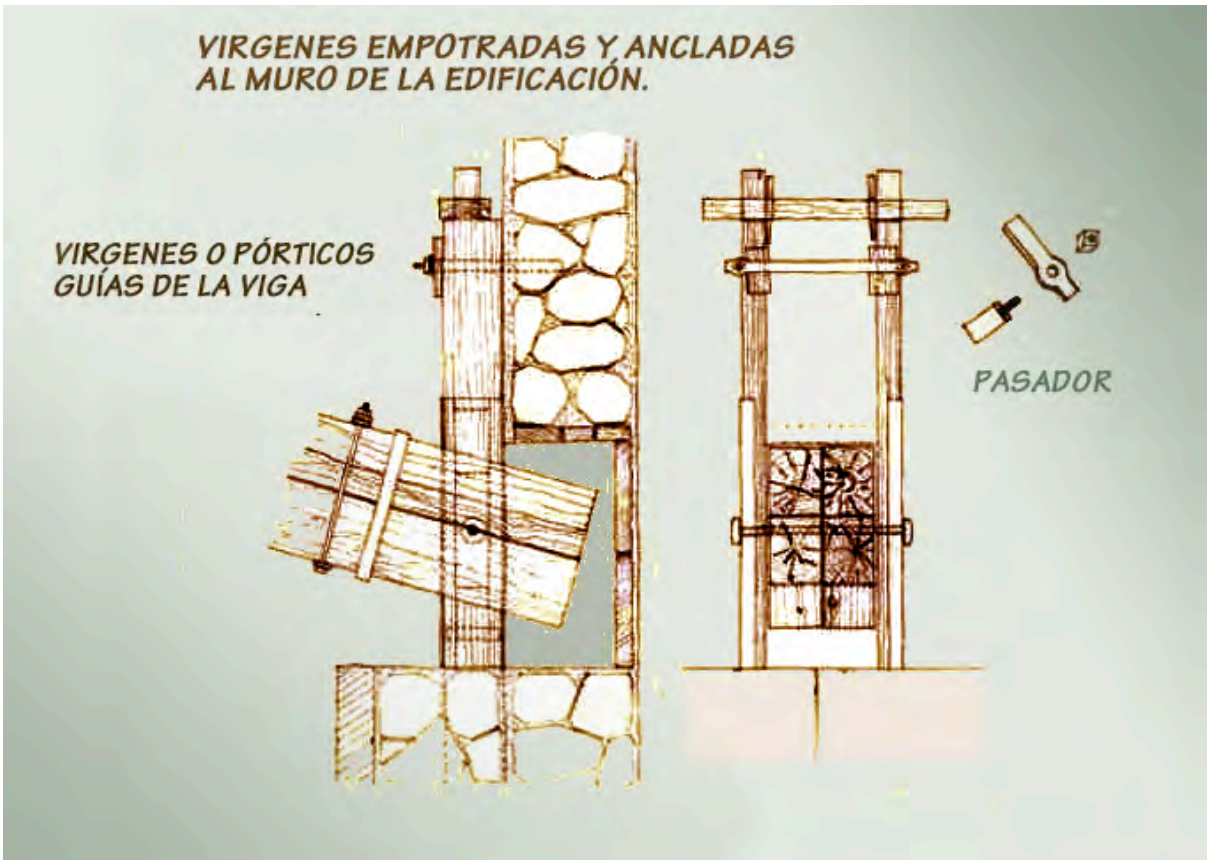


Figura V.93. Vírgenes traseras empotradas y ancladas a la edificación. Prensa de la Bodega de Parrado. Tafira. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [junio 2010]

otra cerca de la cabeza a una distancia aproximada de 2/3 de la longitud total para que evitará su desplazamiento lateral.

Las vírgenes estaban, generalmente, formadas por dos tablas verticales que se empotraban en el suelo, y se unían en su cabeza mediante una tabla horizontal denominada sombrero.

Figura V.94. Ejemplos de vírgenes o curiñas delantera y trasera, con el “sombrero”. Prensas en La Palma y Tenerife. Fuente: elaboración propia. [18 enero 2010 y 29 mayo 2010]

Presentan gran variedad en sus dimensiones, dado que en muchos casos no realizaban solo las funciones en la maquinaría, sino como apoyo de los elementos de cubrición, o no se construían como elementos aislados sino que se anclaban a los muros del espacio donde estaba ubicada la prensa.
En el trabajo de campo, realizado en nuestro ámbito geográfico de trabajo, observamos que las secciones de las tablas siempre son rectangulares, varían desde los 16 por 9 cm. en las mas pequeñas hasta los 27 por 10,5 cm. en las mayor localizada. En cuanto a la altura de estas, no guardan una proporción con su sección, ni con el tipo de lagar o prensa, sino que en gran medida viene condicionada por el espacio donde estaban ubicadas o por su uso como apoyo de la cubrición, cuando se encontraban como elementos aislados o vinculados a una edificación mediante la estructura de la cubierta.

Los ejemplos de lagares y prensas en Gran Canaria donde las vírgenes sirven de apoyo para la cubierta, han desaparecido. Sin embargo, a través de fotografías antiguas de algunos textos, y sobretodo del archivo fotográfico de la FEDAC, con imágenes realizadas entre los años 1910 y 1920, hemos podido constatar su existencia en esta isla, y contrastar su método constructivo con algunos ejemplos que han sido rehabilitados en la isla de Tenerife.

En el patio de los siete lagares se realizó, hace unos años, por parte del Taller de Arquitectura una reconstrucción de un ejemplo, donde se puede apreciar las características de estos, a pesar de que su estado de conservación es lamentable.

Figura V.95. Piedras de prensas de viga. Labradas en monolito de rocas de diferentes tipos. Ejemplos en Gran Canaria y La Palma. Fuente: elaboración propia. [mayo 2010 y junio 2012]

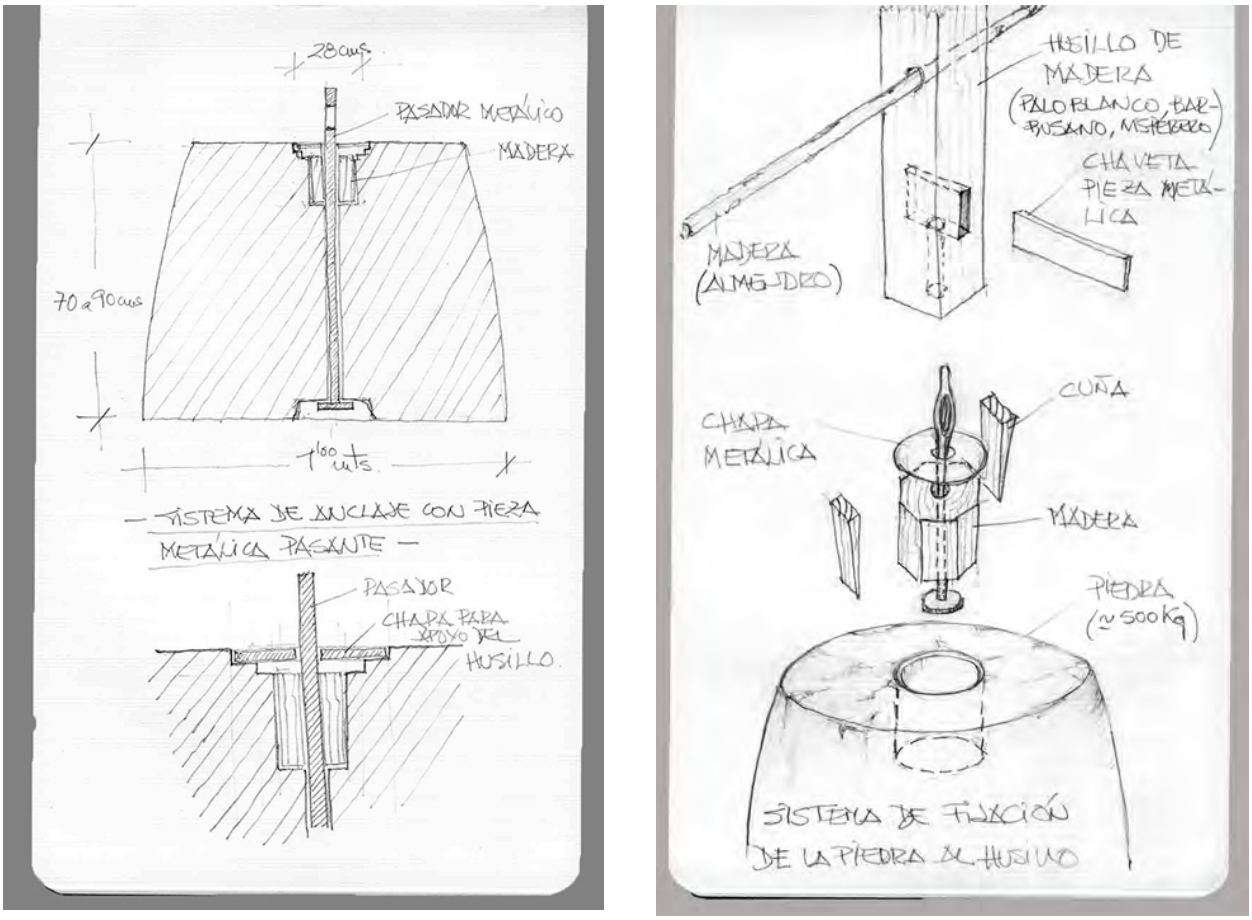


Figura V.96. Sistema interior de la piedra para su enganche con el husillo y encuentro del husillo con la piedra (contrapeso). Fuente: elaboración propia. [julio 2011]

V.3.2.4 LA PIEDRA DE LA PRENSA HISTÓRICA (EL CONTRAPESO).

Entendemos o definimos como piedra o contrapeso, en relación con el sistema de prensado del orujo, a toda carga que se coloca gravitando sobre el extremo de la palanca o brazo de la prensa, actuando con la función de lo que denominamos en física la "potencia del sistema".

Esta fuerza de actuación puede constituirse mediante un conjunto de piedras colocadas sobre una bandeja o caja que se situaba por encima de la viga, justo en la punta extrema opuesta al punto de giro o apoyo teórico de la palanca de segundo orden. Esta forma de introducir la carga debió caer en desuso para dar paso a las otras dos formas que exponemos a continuación.

Otra forma de colocar este peso o conjunto de piedras pesadas solía ser mediante una cesta metálica. Por último, en ocasiones las piedras que se traían en una camilla o parihuela eran colocadas como contrapeso de la cabeza de la palanca en la propia parihuela.

Este sistema se denomina como prensado discontinuo o "no continuo" ya que llegado a una situación de equilibrio entre la carga dispuesta

en la bandeja, cesta o parihuela, el proceso de estrujado se paraliza y ha de esperarse a que se coloquen más piedras sobre las anteriores para continuar con el proceso del prensado del vino.

El sistema de prensado continuo, mediante la piedra o gran contrapeso monolítico fue el más lógico, frecuente e intelectual en el sistema del prensado del vino. Consiste en dos etapas del proceso claramente diferenciadas. En la primera etapa la fuerza que actuaba como potencia del prensado se solía introducir mediante medios humanos en un movimiento giratorio sobre el husillo hasta hacer bajar el brazo de la prensa y hasta separar la piedra del suelo.

Cuando la piedra adquiría una determinada altura del suelo, se iniciaba la segunda etapa del prensado. La pesada piedra de forma troncocónica queda pendiendo del husillo o tornillo, continuando con el prensado, durante varias horas, que podía alargarse a lo largo de toda la noche.

Estas articulaciones, del husillo con la piedra, y del husillo con la tuerca, dentro de la concha o lugar en el que se dejaba la tuerca como flotando en la cabeza de la gran viga o palanca son los elementos más interesantes y como decíamos anteriormente más intelectuales de todo el sistema del prensado. Dudamos que seamos capaces de explicar este complejo movimiento del la vertical del husillo con nuestro texto escrito, e invitamos, al estudioso a analizar cuidadosamente la parte gráfica de nuestra documentación.

Son múltiples las entradas con las que podríamos plantear una clasificación sobre las prensas que históricamente existieron en Gran Canaria. Anteriormente señalamos la que Legapiz propuso atendiendo a las formas de presión o al punto de aplicación de la fuerza. Pero hemos entendido que en el ámbito geográfico que hemos estudiado las máquinas y mecanismos utilizados en la construcción de estas proporcionan la mas sencilla y constructiva.

V.3.3 Clasificación de las prensas históricas en Gran Canaria según las máquinas y los mecanismos que las conforman.

V.3.3.1 Prensa de tornillo.

El tipo de prensado que se realizaba con esta maquinaría era directo y discontinuo. El orujo colocado rodeando al tornillo, contenido mediante la maroma o la jaula de madera, era presionado mediante un esfuerzo manual o hidráulico. Dependiendo de los dos tipos de tornillos utilizados a lo largo de la historia de las prensas en Gran Canaria, ha dado lugar a dos tipos de prensas. Las que utilizan un tornillo central de madera, denominado habitualmente como husillo, y las que utilizan un tornillo metálico.

V.3.3.1a Prensa de husillo central.

La maquina utilizada en este tipo de prensa es el tornillo de madera, ubicado en el centro del receptáculo para estrujado de la uva.

El husillo, en este caso de mayores dimensiones a los tipos anteriores, se empotraba en el centro de la tina de cantería, y en su alrededor se colocaba el orujo, cercado por la maroma. Sobre el cilindro de masa de uva pisada se colocaba el queso, pieza de gran peso de forma circular que iba bajando con la presión ejercida por el tablón, a modo de tuerca, que se enroscaba por el husillo.

La magnifica descripción que señala Don Guillermo Camacho y Pérez Gáldos sobre la existencia en Gran Canaria de este tipo de prensas y que este autor señala en el siglo XVI, hemos de considerarla como única, dado que no hemos conocido ninguna otra referencia sobre este tipo de prensa y lagar de este período. Esto nos ha servido de estímulo para buscar mas información, dado que debemos considerar que desde el punto de vista constructivo el empotramiento del husillo de forma fija en el fondo de la tina, generaba de un año para otro problemas de ajustes que con esta solución

Figura V.97. Detalle de husillo en palo blanco, para prensa de viga o de piedra. Fuente: elaboración propia. [mayo 2010]

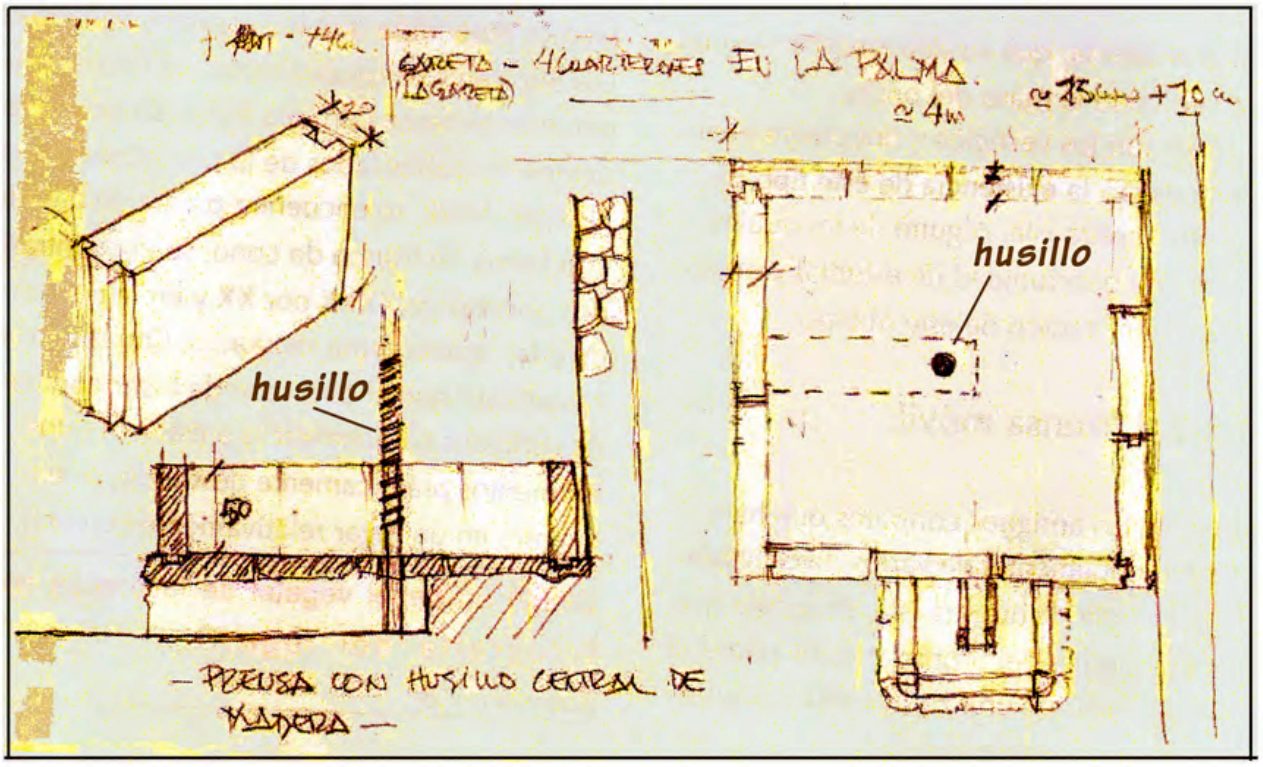


Figura V.98. Lagar de fábrica de sillares con prensa de husillo central. El Paso. La Palma. Fuente: elaboración propia. [31 mayo 2010]

eran imposibles de resolver, teniendo en cuenta el poder de absorción de la madera. Además del mas que posible deterioro que se podría producir en la zona empotrada del husillo de una vendimia para otra, con lo que el enorme esfuerzo que supone realizar una máquina de este calado tendría muy poco aprovechamiento. Ya hemos visto que en las construcciones con madera en este ámbito no se empleaban elementos fijos, sino que se utilizaban elementos como las cuñas, que permitieran su ajuste y además, se valieran de la humedad para mejorar sus condiciones de trabajo.

La respuesta a estas cuestiones como a otras preguntas la obtuvimos en la isla de La Palma donde, elementos ya extinguidos en las otras dos principales islas productoras de vino en la antigüedad, aún allí siguen, sino en funcionamiento si, en bastante buen estado debido fundamentalmente al aprecio que tienen al legado dejado por sus antepasados.

Un lagar construido en fábrica de sillares de piedra de cantería, con capacidad para 4 pipas de mosto, ubicado en el interior de una edificación nos aportó la solución constructiva. El husillo no se hincaba en el fondo de la tina o caja del lagar, sino que en la subestructura que elevaba a esta se había dejado un túnel de aproximadamente 60 por 40 centímetros hasta el centro que permitía fijarlo mediante cuñas. Con lo que se montaba y desmontaba con relativa facilidad, una vez transcurrido el tiempo de vendimia.

Figura V.99. Lagares de fábrica de sillares y prensas de tornillo cenytral metálico.Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 17 febrero 2009]

V.3.3.1b Prensa de tornillo metálico.

Al igual que el tipo de prensa anterior es el tornillo la máquina utilizada para obtener el mosto. Pero en este caso, debido a que el tornillo es metálico se empotraba en el centro de la tina de fábrica de sillares de cantería. En su en torno se amontonaba la masa de la vendimia que se rodeaba con la jaula de madera y sobre la que se colocaba un pesado tablón, quesera, presionado por una tuerca metálica que funcionaba mediante un sistema hidráulico que se accionaba mediante una palanca lateral.

Ya se ha señalado que los avances en este tipo de prensas se concentraron en conseguir tuercas mas eficaces, en definitiva alcanzar mayor presión. Pero en todos los casos se transmitía de forma discontinúa, pues al perder volumen el cilindro de orujo la tuerca no bajaba con lo que se debía volver a accionar la palanca para acumular de nuevo presión.

A mediados del siglo XIX y fundamentalmente en el XX, aparecen en Gran Canaria este tipo de prensas de tornillo metálico central. La llegada de este tipo de prensa, fundamentalmente desde Francia, provocó que muchos bodegueros sustituyeran sus prensas de viga con husillo y peso, por las modernas de tornillo metálico. Son varios los ejemplos que hemos observado, en las que han quedado restos de las antiguas prensas.

V.3.3.2 Prensas con palanca de presión.

La viga como palanca de presión puede clasificarse por el tipo de contrapeso y por la forma en la que puede realizarse como fuerza de aplicación, originando, además, dos tipos o sistemas de prensado: continuo o discontinuo.

V.3.3.2a De viga con piedra (prensa de burra).

Como ya vimos en el apartado dedicado al contrapeso, una viga formada por un tronco de

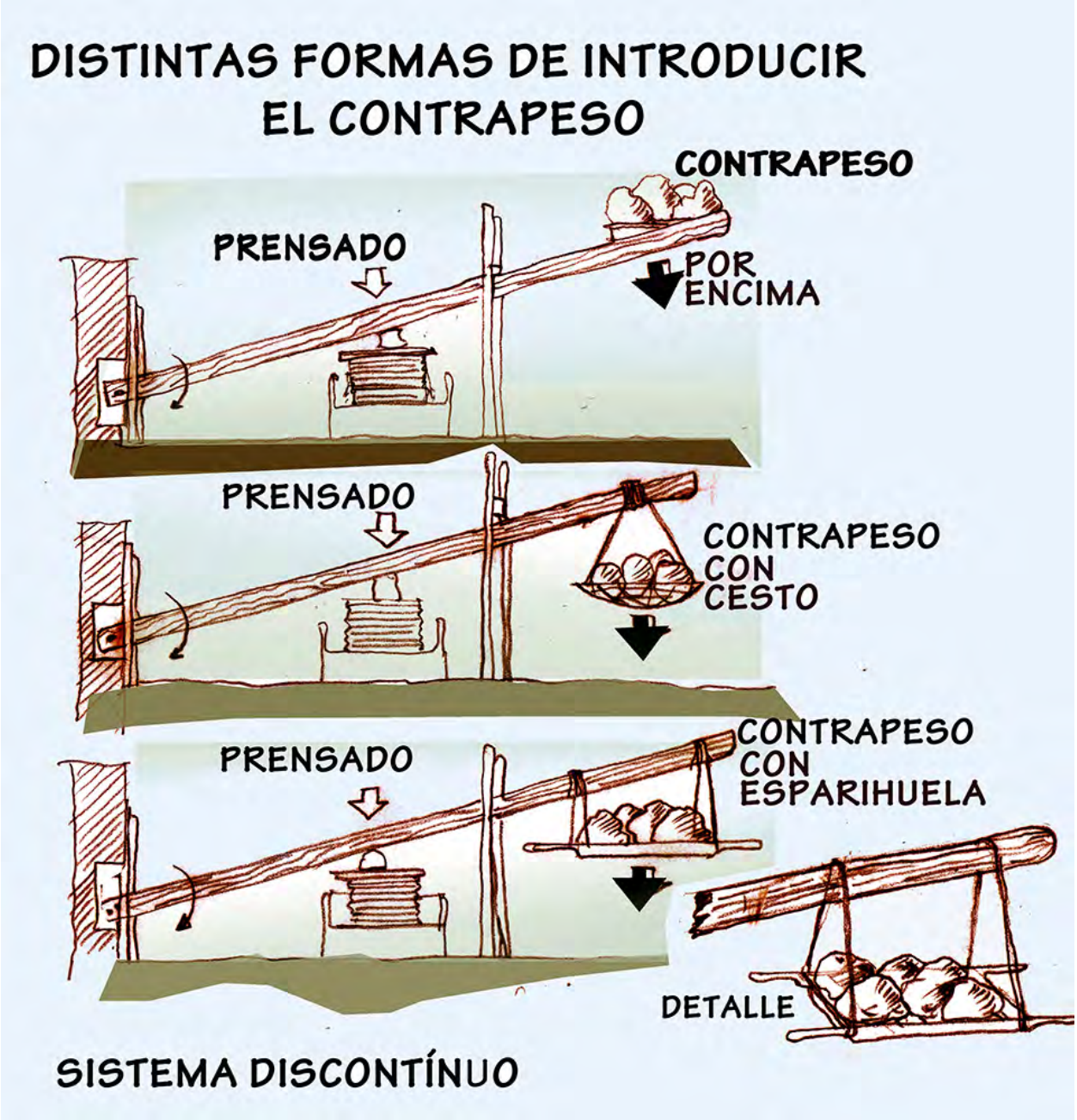


Figura V.100. Esquema de funcionamiento de sistema de prensado discontinuo. Fuente: elaboración propia. [diciembre 2012]

madera, que trabajaba como una palanca de segundo grado, con un punto de apoyo en un extremo que permitía su giro y del otro se colgaba un peso formado por un conjunto de pesadas piedras colocadas en una cesta o en una parihuela.

Este tipo de prensa, que defendemos que existió antiguamente en Gran Canaria y que argumentaremos a continuación, es el ejemplo mas sencillo y de fácil ejecución, cuya primera referencia en la historia general, la encontramos en los inicios de la civilización cretense.

CLASIFICACIÓN DE LAS PRENSAS				
	MAQUINA		DENOMINACIÓN HABITUAL	CODIGO
PRENSA	TORNILLO	DE HUSILLO CENTRAL		TORhus
		DE TORNILLO METÁLICO		TORmet
	PALANCA	DE VIGA CON PIEDRA	DE BURRA	VIGpie
		DE VIGA CON HUSILLO	DE CASTALLO	VIGhus
		DE VIGA CON HUSILLO Y PIEDRA	DE PIEDRA	VIGhuspie
		MOVIL		VIGhuspiemov

Aunque no hemos encontrado ninguna referencia documental, ni ejemplo que haya llegado hasta nosotros de este tipo de prensas en nuestra isla, su existencia no es extraña a nuestro ámbito geográfico y así en la isla del Hierro, aún se conservan varios ejemplos en bastante buen estado, y que nos ha servido de modelo, para plantear la hipótesis de su construcción.

Además de las ilustraciones halladas en la bibliografía especializada, en los trabajos de campo desarrollados por las diferentes islas, localizamos en la isla del Hierro un ejemplo donde se refleja claramente esta sospecha. Así, en el Poblado de Guinea, convertido hoy día en museo arqueológico y etnográfico al aire libre, hallamos un lagar de fábrica con prensa de viga bajo una latada. Curiosamente, esta prensa es el único ejemplo que hemos hallado con estas características, y que presenta la tecnología más básica de prensa que hemos observado dentro de nuestro ámbito geográfico.

En la ficha nº 4194 del Inventario del Patrimonio Etnográfico,[116] realizado por la FEDAC, se recoge la existencia de un lagar que hemos estudiado y clasificado en este trabajo de labrado en un monolito. Las dimensiones de la tina, posteriormente confirmadas en el trabajo de campo, nos hizo sospechar que aunque no se señala en la ficha, era bastante probable que hubiera tenido algún tipo de prensa, aunque el lugar tan alejado y de difícil acceso generaba dudas.

116 Fedac. Carta Etnográfica de Gran Canaria [en línea] : Inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico. http://www.cartaetnograficagc.org/ [consulta: 18 enero 1999]

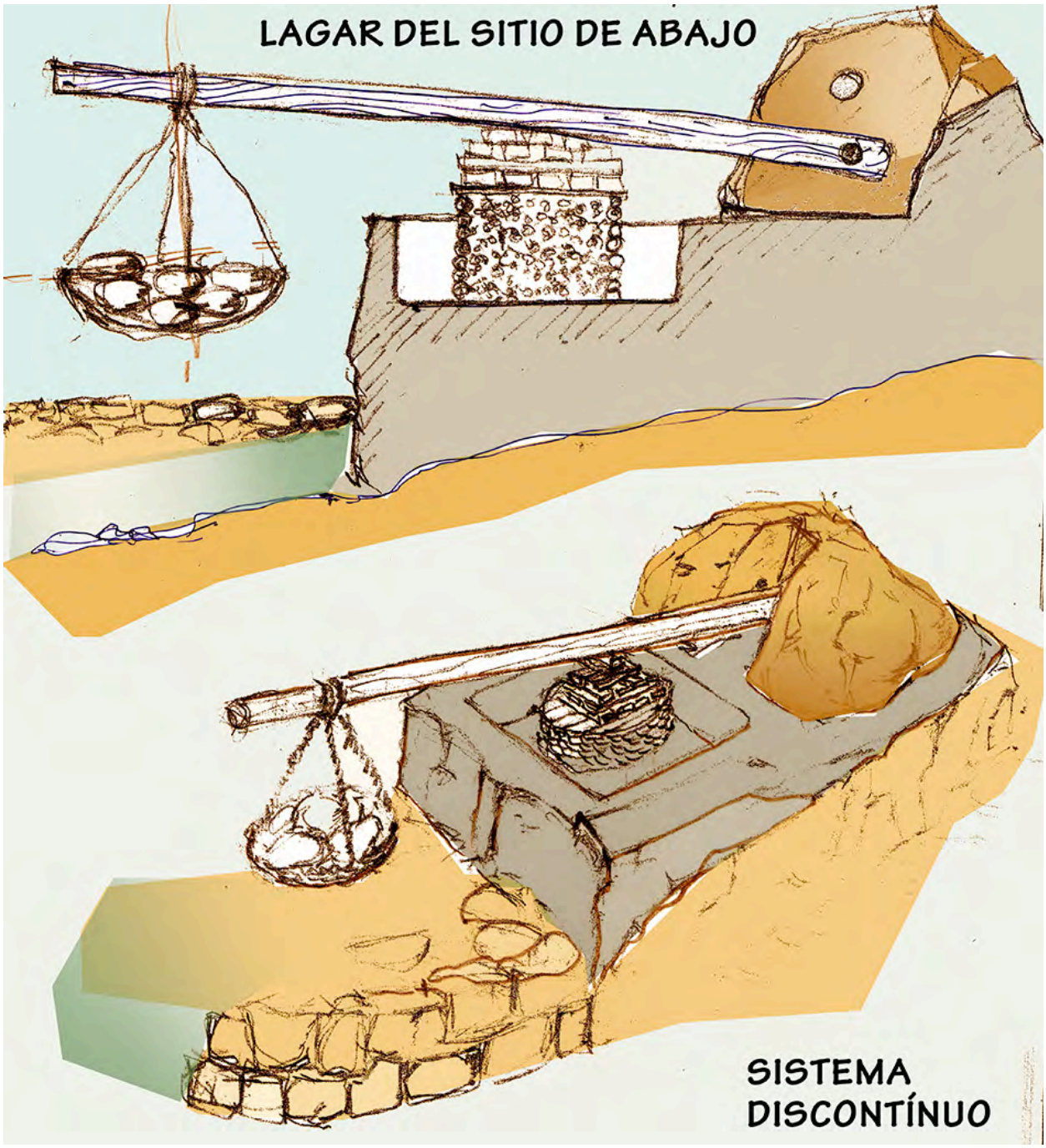


Figura V.101. Dibujos del lagar labrado en monolito y prensa de viga con piedra (de burra). Sistema de prensado discontinuo. Recreación de maquinaría para extracción del mosto en Los Sitios de Abajo. San Bartolomé de Tirajana. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [octubre 2012]

Sin embargo, su estudio in situ, nos confirmó que efectivamente se trataba de un lagar con una capacidad significativa, superior a los 3000 litros, cuya rentabilidad exige bastante mano de obra así como, un mayor aprovechamiento de la materia prima agrícola, mediante la utilización de una prensa de vino.

Mediante la observación detallada del lagar y su entorno, advertimos, que en el mismo plano superior, de la tina labrada, se encontraban dos grandes piedras, en la actualidad ligeramente desplazadas, con varios agujeros cuyo enfrentamiento era evidente, en los que con toda seguridad en el pasado se encajaba un eje de giro. Por lo que creemos que estas piedras actuaban como vírgenes.

La existencia de la maquinaria necesaria para el prensado nos lleva a pensar, dada su situación, que el uso de este lagar y prensa debía tener un uso colectivo de los habitantes del lugar, probablemente para autoconsumo. Aunque, tampoco, podemos descartar su uso para la comercialización del producto obtenido.

V.3.3.2b De viga con husillo (lagar de castallo).

En el apartado destinado a los lagares de madera ya hicimos referencia a la existencia en la isla de La Palma de este tipo de prensa, donde la viga, como todos los casos que hemos encontrado en el archipiélago Canario, ejerce su función como una palanca de 2º grado con un eje de giro, que se sitúa en unas vírgenes traseras y hace de punto de apoyo en el extremo trasero de la viga. En la punta de esta se coloca un husillo con el sistema ya visto de colocar la concha, como articulación móvil. La singularidad de esta maquinaría, con respecto a la mas usada y que veremos en el siguiente apartado, es la unión a la viga central de la subestructura de elevación de la tina. A esta viga central normalmente se le denomina “madre” pero en este tipo de lagares se le conoce como viga de castallo, presentando mayor longitud para permitir la unión con la base del husillo mediante una articulación móvil.

La subestructura en los lagares grandes está compuesta por dos planos formadas por tres vigas paralelas en los extremos y una central que se cruzan. En los lagares pequeños solo existe un plano de vigas. En ambos casos su apoyo en el suelo se realiza mediante nueve piedras, con lo que cada una de las vigas de la subestructura se apoyan en tres puntos. La base de las piedras se prepara sobre una base de arena.

Aunque no disponemos de ninguna referencia sobre la presencia de este tipo de prensas en Gran Canaria, no cabe la menor duda de la existencia de lagares de madera, y que conjuntamente con el encargo de cortar madera para estos, se le encargaba también para realizar prensas, vigas, husillos, etc. por lo que estos disponían de prensas.

No se indica en ningún documento que conozcamos el sistema utilizado de prensa para los lagares de madera, por lo que, en la base del husillo se podría colocar de igual manera un peso o unirla a la viga central de la subestructura, sobre todo si se trataba de un lagar de mediana capacidad, como los que hemos observado en la llamada “isla bonita” y que también se usaron en varios lugares del norte de la península ibérica con la denominación de Prensa de “sobigaño”.[117]

---

117 LEGAZPI, José M. *Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura.* Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991. 137 p. : il. col. y n. ; 32 cm. ISBN: 8479250127

Figura V.102. Esquema de funcionamiento de la prensa de viga con husillo y piedra. Sistema de prensado continuo. Fuente: elaboración propia. [diciembre 2012]

V.3.3.2c De viga con husillo y piedra.

Se trata del tipo de prensa mas utilizado no solo en la historia de nuestra isla, sino probablemente en la mayoría de las civilizaciones vinícolas que han existido, hasta la revolución industrial. Debido a que la conjunción de las diferentes máquinas y mecanismos que la componen generan la presión óptima para la extracción del zumo de la uva, sin que además suponga una vigilancia permanente, permitiendo la realización de otras labores.

La viga, de mayores dimensiones en los casos anteriores, actuando como palanca con el husillo y el peso, que en todos los casos estudiados está formado por una piedra de cantería labrada generalmente en forma de tronco de cono.

Este tipo de prensa tan apreciada por lo vinicultores generaba una presión continua debido a que girando el husillo la viga iba bajando presionando el cilindro de orujo hasta que la fuerza aplicación y la resistencia se equilibraban, produciendo a continuación la elevación del peso, o en este caso la piedra de cantería. Quedando por tanto este con una energía potencial gravitatoria, que va utilizando a medida que va cediendo la masa del orujo.

Numerosos son los vestigios y documentación que demuestran la existencia de este tipo de prensas en nuestra isla. Alguno de las cuales hemos tenido oportunidad de estudiar y analizar para la realización de este trabajo.

V.3.3.2d Prensa móvil.

En varios de los antiguos contratos que han sido fuente documental de varios investigadores de la historia de nuestra isla, se señala que correrá por cuenta del propietario del parral el traslado del lagar de una zona a otra de la finca en la época de la vendimia.

De ahí que estos autores defiendan que los lagares de madera se desmontaban de una zona y se montaban en otra para realizar el pisado y prensado de la uva. Sin reparar en el alto grado de complejidad que supone dejar un lagar de estas características en las condiciones óptimas para ser utilizado sin que el mosto

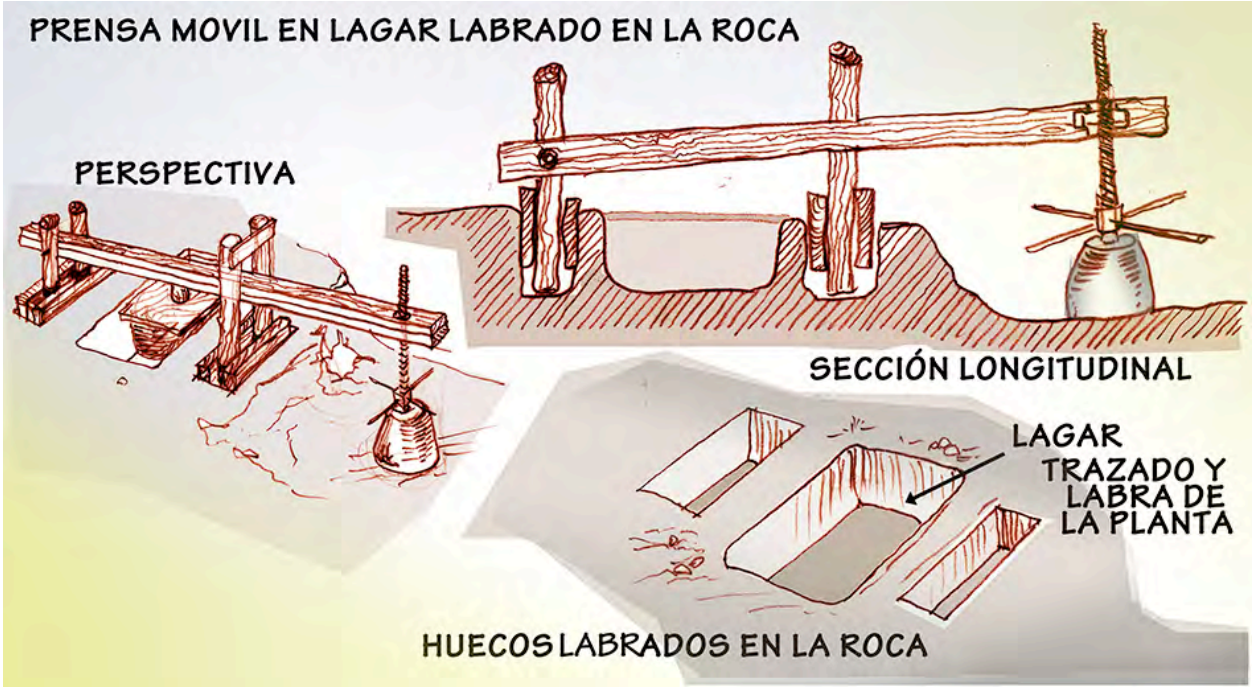


Figura V.103. Dibujos de prensa móvil en lagar labrado en la roca del terreno. Fuente: elaboración propia. [diciembre 2012]

se pierda o que la tina se desmorone debido a las presiones necesarias para el estrujado.

Por lo que, creemos que en el tiempo de vendimia, lo que realmente se trasladaba de un lugar a otro del parral era una prensa de las características que estamos exponiendo en este apartado, solo que las vírgenes no se fijaban al suelo con elementos permanentes, sino mediante cuñas que se presionaban en cavidades que ya habían sido labradas conjuntamente con el lagar en el terreno rocoso. Por tanto, defendemos que se desmontaba y montaba la viga, el husillo y las vírgenes y en los diferentes lugares donde se realizaba el pisado y prensado se disponía además de las pocetas, la piedra que ejercía de peso.

Hemos entendido que los vestigios hallados en Los Silos en Cuevas de Ortega, se corresponden exactamente con esta hipotesis que defendemos. A ambos lados de la tina alineados con el lugar donde se encuentra piedra de basalto con forma de tronco de cono, se encuentran dos pocetas y en la que una de ellas aparece una ranura. Quizás no sea casualidad que el otro caso de lagar conocido de similares características a este, en estos momentos prácticamente destruido, se encuentre en un lugar relativamente cercano.

Así, es muy posible que se haya usado la misma prensa en distintos lagares. Los vestigios nos demuestran la evidente utilización de este tipo de prensa móvil en Gran Canaria. Al tiempo que se fundamenta también la existencia de mas lagares labrados en el terreno rocoso, y que han sido destruidos o que aún están por descubrir.
Está suficientemente documentado, como en varios lugares de la Península Ibérica, este sistema era utilizado trasladándose la maquinaría en la época de la vendimia, para colocarse en

lo que varios autores denominan lagares rupestres.

Creemos que también en algunas zonas de Tenerife existieron este tipo de prensas. móviles. Aunque un lagar que ha sufrido una mala reconstrucción, en la que se rellenaron las pocetas de fijación de la prensa con hormigón, ha hecho que este lagar se entienda hoy como fijo.

En relación con la prensa móvil que ilustra el presente apartado, hemos de exponer que tanto la labra del lagar como la de los orificios para alojar a los tablones y elementos de la prensa, debieron ser labrados en el suelo rocoso con total exactitud. Los palos que habrían de actuar como vírgenes y los tablones que lo acuñaban y fijaban a los referidos vaciados de la roca, debían proporcionar al sistema el grado de estabilidad y anclaje que se requería para que el husillo ejerciera su acción, sin que la viga moviese al conjunto durante su funcionamiento.

CONCLUSIONES

Atendiendo al protocolo clásico e imprescindible de formalizar los resultados de toda investigación, redactamos esta parte final de nuestro trabajo vinculada a los objetivos marcados en él y que conforman un conjunto de conclusiones, las cuales no son más que un número de propuestas que después de estar trabajando largas horas, buscando estas piezas y lugares, croquizando y dibujando estas abandonadas maquinas y construcciones que nos resultan tan propias y nuestras. Pero cuando nos salimos de estas redacciones y de estos papeles contemplamos con algo de asombro que el mundo sigue su giro sin reparar ni en estos elementos de la etnología canaria ni en nuestro esfuerzo. Es entonces cuando vemos la necesidad de la redacción de estos párrafos, que carecen de obviedad, y que se orientan a constatar y a revocar situaciones de la historia en la materia investigada y a proponer actuaciones que pueden agruparse en dos direcciones. Por un lado, se ha de hacer el esfuerzo necesario para la consideración, ordenación y difusión de la documentación y de la información existente, y de otro lado, han de no escatimar esfuerzos en el adecentamiento, la recuperación, la protección y el descubrimiento de esta parte de nuestro patrimonio que ha de integrar en la propia Historia de nuestra tierra. Esta segunda demanda, que puede ser la primera, es la que hará posible la eficacia de la verdadera difusión.

Figura C.1. Vista desde La Calzada del Lomo Batista. Bodega Diego Cambreleng, hijo. Viga sobresaliendo de la edificación. Fuente: elaboración propia. [agosto 2010]

PRIMERA CONCLUSIÓN:

Es necesario elaborar y llevar a cabo un Plan de Actuación dirigido a poner en valor los lugares y elementos del patrimonio enológico de Gran Canaria. Un proyecto cuyos objetivos se encaminen a "descubrir, ordenar, proteger y difundir" dichos lugares y elementos históricos de nuestro paisaje.

En concordancia con el primer objetivo que se nos presentaba como necesidad perentoria desde el comienzo de nuestro acercamiento al tema, contribuir a la difusión y preservación de la cultura del vino en Canarias y concretamente en nuestra isla, entendemos como de urgente la necesidad de establecer un Plan de Actuaciones dirigido fundamentalmente a descubrir, ordenar, proteger y difundir nuestro Patrimonio Enológico.

Este plan no ha de ignorar los esfuerzos y pasos que aisladamente se han dado, por ello ha de tomar como base de iniciación los estudios y descripciones recogidos en los diferentes documentos ya redactados, inventarios, cartas y catálogos con los que inicialmente se deberá realizar una labor previa encaminada a unificar los criterios de los diferentes sistemas de trabajo que actualmente se están utilizando para la localización geográfica de los restos de estas piezas y lugares, mejorando claramente la exactitud del emplazamiento y accesos. Con ello se podrá lograr una mejor catalogación de este parte del patrimonio, así como la recuperación de algunos lugares que mantiene interés para un itinerario turístico relacionado con la Cultura del Vino en Gran Canaria.

Será necesario incluir una línea de actuación de hallazgo arqueológico o de búsqueda de nuevos vestigios del legado enológico de Gran Canaria, ya que estamos convencidos que aún quedan por descubrir en nuestra isla importantes elementos, dada la importante actividad vitivinícola que hubo en los primeros siglos después de la Conquista, sobre todo en su zona Norte y Este.

Para esta búsqueda será necesario tener en cuenta una línea de trabajo que nosotros brevemente iniciamos, el estudio de la extensa toponimia con referencias vitivinícolas. Ejemplo de esto es el localizado, en el desarrollo de este trabajo, en medio del Palmeral de Ingenio en el municipio de San Bartolomé de Tirajana.

SEGUNDA CONCLUSIÓN:

Demandamos ante el Cabildo Insular de Gran Canaria como Organismo Rector de nuestra Isla, la actuación prioritaria e inmediata que comprenda las etapas de limpieza, señalización y adecentamiento de aquellos lugares de carácter enológico que actualmente son visitados con interés turístico, facilitando su mantenimiento y la generación de dotaciones complementarias para una explotación turística adecuada.

El Plan de Actuaciones que proponemos como primera conclusión debería encuadrarse en una marco general y político de recuperación, que arrancara ayudando al mantenimiento y adecentamiento de aquellos lugares que actualmente son visitados y que deberían ser debidamente señalizados, limpios y dotados de unas mínimas dotaciones complementarias.

Podemos asegurar que será indispensable actuar desde nuestra disciplina, desde la arquitectura. Desde ella, las propuestas de intervención responderán a la lógica de resaltar los valores que pueden ponerse de manifiesto desde una intervención económicamente rentable. La arquitectura y la construcción arquitectónica entiende de los sistemas mecánicos y constructivos de estas viejas construcciones y disponen de las herramientas intelectuales para recuperar esta máquinas y edificaciones sin dañar el documento histórico que ellas constituyen.

Figura C.2. Conjunto edificatorio vinícola en el fondo de La Caldera de Bandama. Santa Brígida. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [6 marzo 2010]

TERCERA CONCLUSIÓN:

El Patio de los Siete Lagares, único Bien de Interés Cultural (BIC) del patrimonio enológico de Gran Canaria, dispone de un espacio idóneo para establecer un Parque Etnográfico dirigido a la creación de un "Centro de Interpretación" de la vitivinicultura histórica de nuestra isla.

El "Patio de los Siete Lagares" situado en el término municipal de Las Palmas de Gran Canaria y el "El Lagar de la Calle Real nº 198" situado en el término municipal de La Matanza de Acentejo, en la isla de Tenerife son los dos únicos Bienes de Interés Cultural del patrimonio enológico de nuestras isla.

El Patio de los Siete Lagares, dispone de un espacio idóneo para establecer un Centro de Interpretación de la vitivinicultura histórica de Gran Canaria. Un mínimo esfuerzo puede lograr que se recupere de una forma económicamente rentable el importante legado dejado por nuestros vitivinicultores. Será necesaria su vinculación al enoturismo, que nos exigirá mas imaginación en la manera de mostrar y utilizar todo lo que se engloba dentro de nuestra singular Cultura del Vino.

Figura C.3. Conjunto edificatorio vinícola El Patio de los Siete Lagares. Único BIC de Gran Canaria de carácter enológico. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [junio 2012]

CUARTA CONCLUSIÓN:

Las viejas e históricas prensas del vino de Gran Canaria, con su enorme viga, que en ocasiones emergen de la propia edificación, pueden ser calificadas como maquinas de verdadera belleza, anuncian que tras ellas existe un interesante legado histórico y, posicionadas en su lugar y entorno de origen, reclaman la creación de un itinerario enológico de alto valor turístico y cultural, en el que no pueden quedar ausente el Patio de los Siete Lagares, ni el Conjunto Vinícola del Fondo de la Caldera de Bandama, ni la Unidad de Producción Vinícola de Los Silos en las Cuevas de Ortega.

La complejidad de la maquinaria utilizada para el prensado del orujo u hollejo, mantiene un carácter atractivo y de alto valor histórico. Sin duda, estas maquinas extrañas y desconocidas se acompañan de las cualidades de ser inmensamente grandes, complejas y animadas, e incluso bellas y de funcionamiento enigmático. Estas, no sólo despiertan el interés del investigador que encuentra el significativo nivel de "tecnología antigua o artesanal" desarrollado a lo largo de la historia de Gran Canaria, sino que, también interesa al turismo que, en nuestras islas, disfruta en el recreo cultural. Por ello, gran número de estas piezas deberían adecentarse y formar parte, conjuntamente con los lagares, de un posible Centro de Interpretación o Itinerario Histórico del Vino, acompañado y beneficiándose para su mantenimiento, de su inclusión en la oferta turística de nuestro Archipiélago.

Es necesario, que con carácter urgente, se realicen las acciones necesarias para la protección y recuperación de las dos unidades de producción vitivinícolas, que conjuntamente con el Patio de los Siete Lagares creemos indispensables para entender la historia del vino en Gran Canaria. Así consideramos que el conjunto edificatorio del fondo de La Caldera de Bandama en Santa Brígida y Los Silos en Cuevas de Ortega en Las palmas de Gran Canaria, deben ser declarados Bienes de Interés Cultural, con la categoría de Sitio Etnológico.

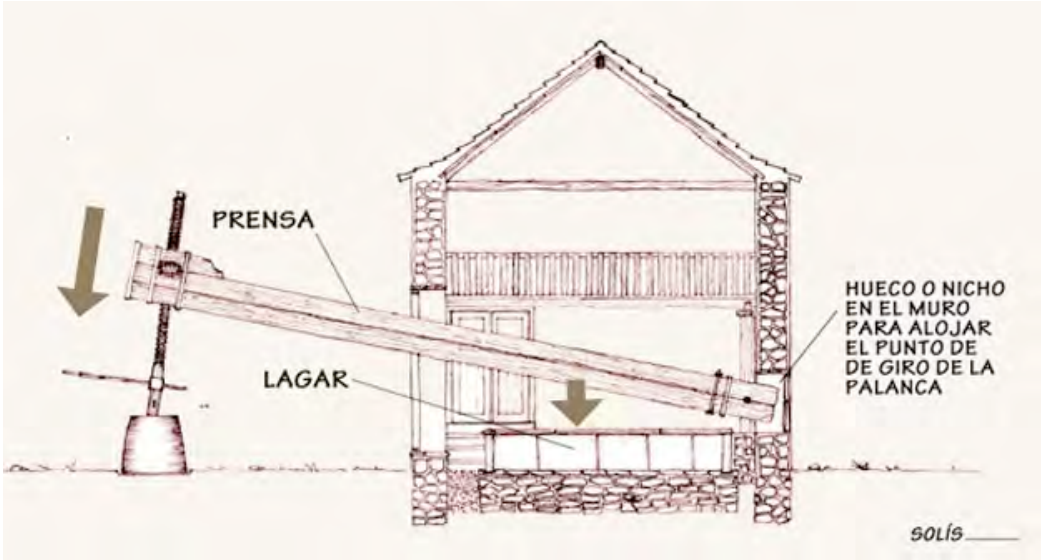


Figura C.4. Croquis de lagar y prensa de viga con husillo y piedra. Bodega de Parrado. Las Palmas de Gran Canaria. Gran Canaria. Fuente: elaboración propia. [julio 2012]

QUINTA CONCLUSIÓN:

En base a la minuciosa labor de búsqueda documental y de campo de nuestro trabajo, llegando incluso a labores de hallazgo de huellas y restos de posibles lagares, entendemos que podemos concluir en que los lagares más antiguos que tomaron forma y proliferaron en Gran Canaria fueron los labrados en el propio terreno rocoso, consecuentes con una producción corta o de autoconsumo y, frecuentemente, como elemento propio de la evangelización de la población.

Tras el desarrollo de nuestro trabajo constatamos que antes de la conquista ya se elaboraba vino en Gran Canaria, aunque probablemente su producción era muy limitada, destinándose al autoconsumo y a la evangelización. Teniendo en cuenta, que aún no habían llegado a nuestras costas artesanos conocedores de una tecnología especializada, es bastante probable que los lagares utilizados para la obtención del mosto se construyeran en rocas ya fuera en el propio terreno rocoso o en monolitos, siguiendo los mismos métodos que ya eran utilizados en diferentes zonas de la Península Ibérica. Por lo que entendemos que los lagares más antiguos, teniendo en cuenta la clasificación propuesta, fueran de los tipos labrados en monolitos (LABmon) o en terrenos rocosos (LABter).

Figura C.5. Ejemplos de lagares labrados en monolito y labrados en el terreno rocoso. Los Silos, Finca de Doña Pía y Finca El Cabrito. Varios municipios de Gran Canaria. Fuente: elaboración propia.

SEXTA CONCLUSIÓN:

Tras la Conquista Castellana, hermanándose con el desarrollo y la explotación de la caña de azúcar, surgió una cierta variedad lagares y prensas de vino que proliferaron por las áreas vitivinícola de nuestra geografía insular. Nuestro estudio nos ha obligado y permitido, la ordenación y clasificación tipológica de estos elementos en función de los materiales y formas de construcción, que se exponen en el desarrollo de esta misma conclusión.

Tras la Conquista Castellana se elabora vino conjuntamente con la producción azucarera para el consumo local. Tras la desaparición de la industria de la caña de azúcar, el vino incrementa su producción por primera vez su comercialización se orienta hacia el exterior. Por lo que, a partir del siglo XVI y sobretodo en el siglo XVII surgió la necesidad de construir lagares y prensas de vino en los que contribuyeron los diferentes pueblos que, con vinculación vitivinícola, se encontraban formando parte de nuestra sociedad. Con ello, se produce un importante intercambio de conocimientos. Cada uno trató de dar a conocer sus valores tradiciones, exponiendo los conocimientos que traía de su tierra de origen. Se alcanzó así, un gran empuje en prácticamente un mismo periodo. Con ello se construyó toda una variedad de posibles formas de lagares y prensas. Entre la segunda mitad del siglo XVI y en los comienzos del siglo XVII, en razón de una importante confluencia de tradiciones venidas del exterior y en razón de los materiales locales, la piedra y la madera, así como de las distintas formas de construcción, surge una variedad de lagares y prensas que, en nuestra investigación, nos ha permitido establecer las clasificaciones siguientes:

1) Cinco tipos de lagares:

a. *Labrado Monolítico*
b. *Labrado en el terreno rocoso*
c. *Fábrica de mampuestos*
d. *Fábrica de sillería*
e. *Carpintería en tablas*

2) Seis tipos de prensas de vino.

a. *De husillo central.*
b. *De tornillo metálico.*
c. *De viga con piedra (De burra).*
d. *De viga con husillo (De Castallo).*
e. *De viga con husillo y piedra (De Piedra).*
f. *Móvil.*

SEPTIMA CONCLUSIÓN:

El inventario etnográfico de Gran Canaria elaborado por la Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC), localiza, en referencia a un estudio muy limitado en relación al área vitivinícola de "Monte Lentiscal", la práctica totalidad de los lagares aparejados en fábrica de sillería en esta comarca. Así mismo, afirman su antigüedad a partir del siglo XIX. Nuestra investigación nos autoriza a afirmar que este tipo de lagar ya existía en el siglo XVI y que buena parte de los reseñados allí, fueron desmontados y traídos de otras zonas de la Isla.

El inventario etnográfico actual de Gran Canaria elaborado por la Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria (FEDAC) localiza la gran mayoría de los lagares aparejados con fábrica de sillería en la comarca del Monte Lentiscal, datándolos a partir del siglo XIX y como producto del resurgimiento que en ese siglo tuvo la vitivinicultura en nuestra isla. Sin embargo, la documentación encontrada y consultada para nuestra búsqueda documental y el trabajo de campo nos confirma la existencia de lagares de sillería, con anterioridad a este siglo y en otros lugares de la isla. Por lo que, consideramos que algunos de los lagares que hoy se encuentran en el Monte Lentiscal, fueron traídos de otros lugares y tienen mayor antigüedad que la que actualmente se considera. También creemos que algunos de los lagares considerados como "modernos", por algunos autores, por tener una prensa de tornillo metálico, pueden ser de los mas antiguos, ya que pudieron tener anteriormente una prensa con husillo de madera centrado en la tina, algunos de ellos de características similares al que hemos encontrado en la isla de La Palma. Por lo que para realizar estas afirmaciones será necesario realizar estudios de la antigüedad real de la construcción de estos, por medios de datación que no están en los objetivos de nuestra investigación.

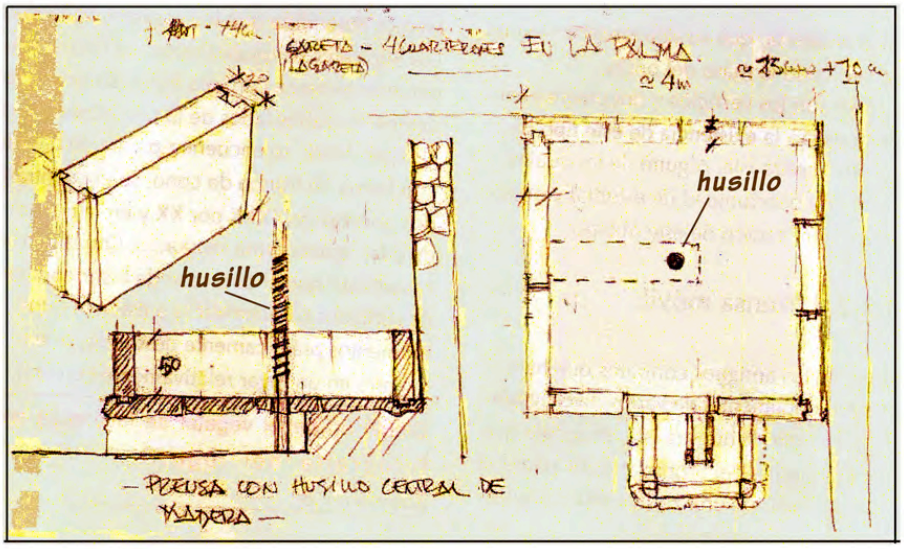


Figura C.6. Lagar de fábrica de sillares con prensa de husillo central. El Paso. La Palma. Fuente: elaboración propia. [31 mayo 2010]

OCTAVA CONCLUSIÓN:

En Gran Canaria, desde muy temprano en su historia enológica, en base a los estudios realizados y a los vestigios hallados en nuestro trabajo de campo podemos concluir en que fue frecuente la presencia de prensas móviles, con vigas y contrapeso, que se desplazaban de unos a otros lagares labrados en el suelo rocoso. Para ello, fue necesario que estos lagares y sus orificios para las vírgenes, fueran esculpidos mediante una precisa plantilla para poder lograr el encaje adecuado para el funcionamiento de estas prensas.

El estudio de los textos antiguos donde se recoge el montaje y desmontaje de lagares dentro de una misma finca ha llevado a algunos autores a pensar en que estos eran de madera que fácilmente se montaban y desmontaban. Teniendo en cuenta los aspectos técnicos descritos en este trabajo, creemos que en el período de la vendimia esto no era posible, por lo que creemos que cuanto se ha referido a montaje y desmontaje de un lagar en una finca acabado el período del prensado, se refiere a prensas móviles de palanca con contrapeso y, en algunos casos, con husillo, las cuales se colocaban en lagares labrados en el propio terreno rocoso o monolitos cercanos a las zonas de cultivo. Similares a los vestigios estudiados en este trabajo en Los Sitios de Abajo en San Bartolomé de Tirajana, Los Silos en Cuevas de Ortega y en el barrio La Palma en Las Palmas de Gran Canaria.

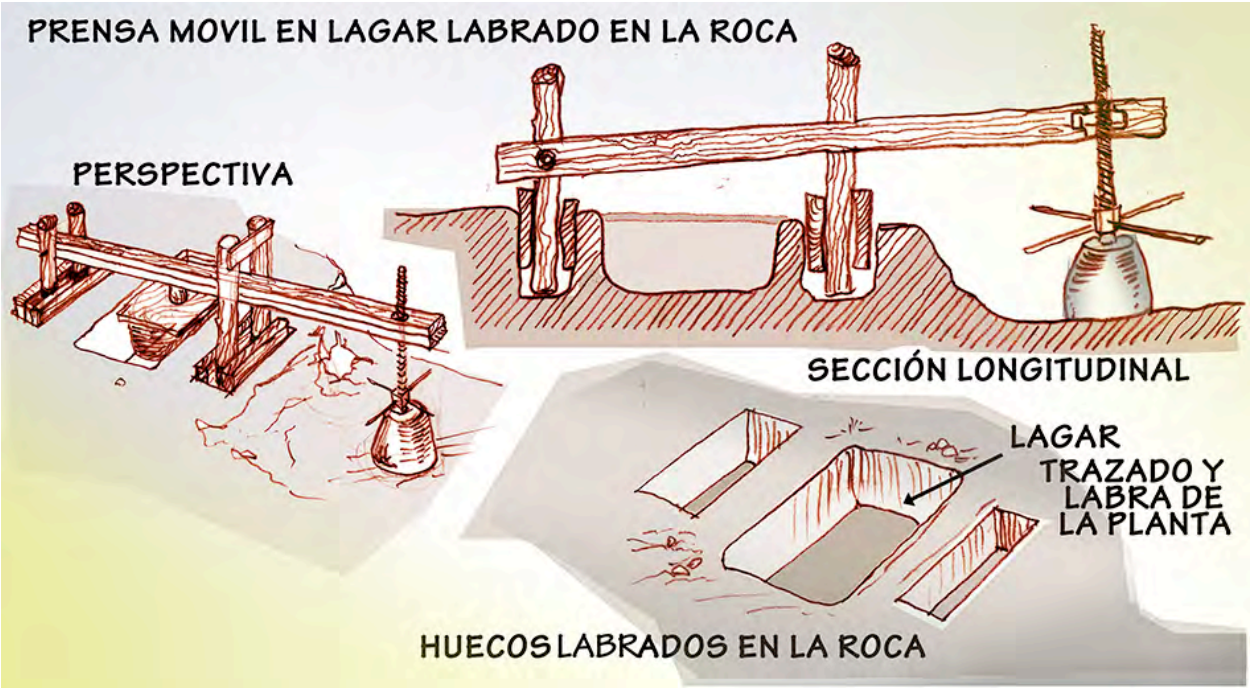


Figura C.7. Dibujos de prensa móvil en lagar labrado en la roca del terreno. Fuente: elaboración propia. [diciembre 2012]

CONCLUSIÓN FINAL:

Tras finalizar la presente investigación y considerando el esfuerzo realizado así como la satisfacción derivada del resultado de dicho empeño, estamos convencido de nuestra contribución al conocimiento sobre el tema tratado. Esta aportación puede concretarse en la incorporación de nuevos elementos a la relación de lagares y prensas catalogadas, en el análisis funcional y mecánico de las partes y piezas de las complejas prensas desde una visión técnica y, sobre todo, en los trabajos de croquización y en la documentación gráfica aportada. Por todo ello, lo que inicialmente ofrecíamos como "línea de investigación" lo elevamos al grado de "conclusión" ya que demandamos como muy conveniente que, en otras islas de nuestro archipiélago de reconocido carácter vitivinícola, se fomenten y apoyen investigaciones de este tipo.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES DOCUMENTALES

ARCHIVOS, BIBLIOTECAS Y MUSEOS CONSULTADOS

Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. "Joaquín Blanco".

Archivo Histórico Diocesano.

Archivo Municipal de Santa María de Guía.

Archivo Consejería de Política Territorial del Gobierno de Canarias.

Archivo Consejería del Patrimonio Histórico del Cabildo de Gran Canaria.

Biblioteca de la Escuela de Arquitectura de Las Palmas de Gran Canaria.

Biblioteca General de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Biblioteca de Ingeniería de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Biblioteca de Humanidades de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Biblioteca de Economía, Empresa y Turismo de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria.

Biblioteca del CAAM (Centro Atlántico de Arte Moderno)

Biblioteca de la Escuela de Arquitectura de Madrid.

Biblioteca del Museo Canario

Museo Arqueológico Británico

BIBLIOGRAFÍA COMENTADA

UNWIN, Tim. El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino. Tusquets Editores, abril de 2001.
Este libro aparece referenciado en la mayoría de la bibliografía de los trabajos realizados recientemente sobre el vino. El autor realiza un recorrido del vino y la viña, a lo largo de la historia de las civilizaciones vitivinícolas de todo el mundo. Aportando los conocimientos actuales sobre los posibles lugares donde se inició el cultivo de la uva, así como los primeros datos de la elaboración del vino. Para posteriormente seguir mostrando como se extendieron estás prácticas por las diferentes civilizaciones y su importancia comercial, hasta nuestros días. En el capitulo II desarrolla el estudio de la viticultura y la vinificación, donde aporta muchos datos de interés para comprender estas dos fases del proceso de elaboración del vino.

Sin embargo, su trabajo trata muy por encima la importancia del vino español en el contexto histórico-comercial a nivel internacional. Por tanto, no aporta datos sobre los métodos de elaboración y comercialización de este producto en la Península Ibérica, así como en nuestras islas, a pesar de la significativa relación que se tuvo con Inglaterra, y la importancia de su introducción en el Nuevo Mundo.

En los apéndices se recoge un apartado sobre las medidas históricas relacionadas con el vino, que será de interés para nuestro apartado que tratará sobre los envases. Contiene varios gráficos de interés para los temas sobre el proceso de elaboración del vino y su desarrollo a lo largo de la historia.

YRAVEDRA SORIANO, MARÍA JOSÉ "Arquitectura y cultura del vino" Editorial Munilla-Lería. Diciembre 2003.
Este libro, con una magnifica presentación, tiene su origen en la tesis doctoral defendida por esta arquitecta. Que es hija de un prestigioso bodeguero de La Rioja, por tanto conocedora directa de todo el ambiente que rodea al mundo del vino.

El trabajo se estructura en tres bloques:
En el primer capitulo se realiza un acercamiento muy general a la cultura del vino. En el que se tratan varios aspectos relacionados: con su origen, con la relación que este producto ha tenido en las diferentes sociedades vitivinícolas, y termina con un apartado donde expone de forma resumida el proceso de elaboración y la legislación vigente que regula todo lo que afecta a este producto.

En el segundo capitulo, realiza un recorrido histórico por los tres elementos que la autora denomina como Arquitectura del Vino: Las unidades de producción vitivinícola, el lagar y la bodega de conservación y crianza. Por lo que este capítulo es el que presenta mayor interés para nuestro trabajo.

En el tercer capítulo realiza un estudio comparativo de las bodegas de crianza que se encuentran en tres zonas geográficamente diferentes de nuestro país: Jerez, La Rioja y la región del Cava. Contiene este documento una información gráfica excelente, de mucho interés para nuestro trabajo.

ORTEGA VALCARCEL, J. (1998) "El patrimonio territorial: el territorio como recurso cultural y económico". Revista Ciudades, Vol.: 4; Territorio y Patrimonio; Revista del Instituto de Urbanística de la Universidad de Valladolid; Secretariado de publicaciones; Valladolid;
A finales del siglo pasado el nuevo enfoque sobre el concepto de patrimonio histórico, generó trabajos tan interesantes como este. En este artículo se trata la consideración del territorio como un legado que debe participar de las políticas como un recurso del que debemos obtener algún tipo de rentabilidad para que puedan seguir disfrutando de el las generaciones venideras.

En la línea argumental de este trabajo, podemos encontrar otros también de gran interés, donde se plantean el paisaje como arquitectura. La construcción de un paisaje propio del vino mediante la introducción de elementos de protección o de canalización de las parras, será un tema a tratar en nuestro trabajo. También han sido de interés los trabajos, de varios autores, donde tratan la relación tan importante para nuestras islas, entre Patrimonio y Turismo.

INVENTARIO ETNOGRÁFICO DE GRAN CANARIA. (Carta Etnográfica) Elaborado por la Fundación para la Etnografía y el Desarrollo de la Artesanía Canaria. (FEDAC).
Como se recoge en la presentación de esta página web, "La carta etnográfica es un inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico, en el que cada elemento está localizado sobre una base cartográfica." La consulta de este documento, así como el archivo de fotografías antiguas a través de la página web de la Fundación (fedac.org) nos aporta gran cantidad de información, además de ayudarnos en la localización de los elementos a estudiar.

Este inventario se ha realizado solo para la isla de Gran Canaria, y está formado por una ficha de cada elemento donde se recogen los datos mas relevantes del elemento etnográfico. Con varias formas de entrada a la base de datos, si realizamos la búsqueda como lagares obtendremos 105 resultados. Gran parte de esta información tiene su origen en otro trabajo de inventariado realizado por el profesor Alex Hansen y el Taller de Arquitectura por encargo de la ya desaparecida Di-

rección General de Cultura del Gobierno de Canarias. Documento del que pudimos obtener una copia y digitalizar, y en estos momentos forma parte del fondo bibliográfico de nuestra Universidad.

A pesar de que ambos documentos han sido una fuente de consulta fundamental para nuestro trabajo, presenta unos aspectos que desde el punto de vista del investigador de estas materias entendemos que se deben corregir. En primer lugar, los puntos de localización de los elementos sobre la base cartográfica es poco concreta, por lo que encontrar estos elementos para desarrollar el trabajo de campo no fue nada sencillo, y nos supuso en algunos casos varias visitas a la zona. En segundo lugar, los datos aportados en las fichas de varios lagares aportan datos erróneos o poco veraces. Como por ejemplo en la antigüedad que se le asignado a varios de los elementos estudiados.

LOBO CABRERA, Manuel. "El comercio del vino entre Gran Canaria, Europa y África". Anuario de Estudios Atlánticos. Núm. 38. 1992.
Son varios los trabajos de la historiografía canaria donde se refleja la importancia y desarrollo del vino en nuestras islas desde el siglo XVI en adelante. Este trabajo previo de Don Manuel Lobo, recoge las opiniones de otros autores y significativas referencias de la existencia de una preindustria del vino y su comercialización en Gran Canaria, al mismo tiempo que se estaba desarrollando la producción y exportación de azúcar. Que explica el porqué la crisis del azúcar, no afectó en demasía a la economía insular.

Tiene interés este trabajo para nuestro estudio en cuanto que fundamenta la existencia, ya en el siglo XVI, de la existencia de una importante producción y comercialización de vino, no solo para el mercado local, sino como producto que se exportaba a varios países de Europa y, probablemente como moneda de cambio con África. Esta industria artesanal hacía necesaria la existencia de elementos de producción vinícola.

DOMÍNGUEZ GUTIERREZ, JUAN CARLOS. "Reflexiones sobre el enfoque mercantilista en la gestión de los conjuntos históricos y su sostenibilidad."
En el momento de la presentación de esta ponencia tenía la responsabilidad de Jefe de Servicio del hoy desaparecido Servicio de Patrimonio Histórico del Cabildo Insular de Gran Canaria.
Se realiza en este artículo unas interesantísimas, en palabras del autor "reflexiones", que tocan varios temas relacionados con el patrimonio cultural y los posibles "enfoques" teóricos y prácticos sobre la "rentabilidad" de este.

Reflexiones que en este breve articulo reflejan claramente la diferente problemática que rodea el patrimonio cultural en nuestras islas. Profundiza en el enfoque mercantilista del patrimonio analizando las ventajas y desventajas. Proponiéndolo como alternativa en tanto no se ofrezcan otras mejores.

Realiza una llamada a políticos y propietarios, para que entiendan que por un lado "Cada derribo en un casco antiguo, es una oportunidad perdida, no una ganancia.", y por otro que "mientras resulte más rentable derribar un edificio obsoleto que rehabilitarlo, la defensa del patrimonio histórico tendrá la batalla perdida."

Finalmente destaca la perspectiva, superando el enfoque mercantilista, desde el desarrollo sostenible. Atendiendo a criterios como "aprovechar los rendimientos económicos que se generan de una correcta política de preservación del patrimonio histórico, sin que los rendimientos económicos acaben con el patrimonio histórico." y otros, en esta misma idea de sostenibilidad que permitan "las nuevas líneas de Gestión de los Conjuntos Históricos."

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

ALEMANY, Luis; et al. La Arquitectura Popular en el Archipiélago Canario. En: FLORES, Carlos. *Arquitectura popular española*. parte cuarta. Madrid : Aguilar, 1973.

ALMENARA, Manuel. Estudio y Catalogación del Patrimonio Rural de Anaga (Fase I). [en línea]. Servicio de control y gestión medioambiental. Santa Cruz de Tenerife, 2006. [23 enero 2012]. Disponible en web: http://www.santacruzdetenerife.es/uploads/media/catalogoanaga_FASEI.pdf.

ANDRÉS, Fernando. "Trujales y lagares en la documentación medieval riojana y su relación con los lagares excavados en la roca." [en línea]. http://www.vallenajerilla.com/berceo/rioja-abierta/andresbarrio/lagares.htm [consulta: 17 noviembre 2012]

ARMAS, R.; AYERRA, P.; LOPEZ, M. Normas prácticas para la elaboración de vinos en Canarias. Gobierno de Canarias. Consejería de agricultura, ganadería, pesca y alimentación. *Cuadernos de divulgación*. Núm. 1/86 CD. 29 p.

ARRANZ, C., RUBIO, J.A., ORTIZ, J.M., MARTÍN, J.P., YUSTE, J. "Malvasía Castellana: identificación, distribución e importancia en Castilla y León." [en línea] http://www.fceye.ull.es/malvasia/doc [consulta:16 noviembre 2012]

ALZOLA, José M. *La rueda en Gran Canaria*. Primera edición: 1968. Segunda edición, facsímil: 1997. Telde - Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran canaria - Asociación de Empresarios de la Construcción, 1997. 199 p. : il.

BÉTHENCOURT, Antonio de. *Canarias e Inglaterra : el comercio de vinos (1650-1800)*. Las Palmas de Gran Canaria : Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991. 147 p. ; 21 cm. ISBN: 8485628845

BONAMICI, Marisa; et al. *The Land of the Etruscans from Prehistory to the Middle Ages : from Prehistory to the Middle Ages*. Salvatore Settis (ed.) Giovanni Caselli (il.). Firenzen: Antella. 1985. 96 p.

BÓRMIDA, Eliana. Congreso Internacional de Turismo del Vino en Mendoza (Argentina). Estudio-Bórmida y Yanzón. 2011

British Library, The departament of Manuscripts, additional, leg. 2590, fs. 67 r. y v. Citado por LOBO CABRERA, MANUEL. El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI. Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. Las Palmas de Gran Canaria, 1993. Pag. 33

BUSCA, José María. *Nuestros vinos : Rioja Alavesa*. Caja de Ahorros Provincial de Álava. Vitoria-Gasteiz : Caja Provincial de Álava, 1979. ISBN: 8450035198

CAMACHO Y PEREZ GALDOS, Guillermo. El cultivo de la caña de azúcar y la industria azucarera en Gran Canaria (1510-1535). *Anuario de Estudios Atlánticos*. 1961, núm. 7, p. 11-70.

CAMACHO Y PÉREZ GALDÓS, Guillermo. Cultivos de cereales, viña y huerta en Gran Canaria (1510-1537). *Anuario de Estudio Atlánticos.* 1966, núm. 12, p. 223-283.

CAMPO, Alberto. Paladear el viejo vino de la buena arquitectura. Del tiempo, el Vino y la Arquitectura. *El Croquis* (Revista de arquitectura). Madrid, septiembre. 1988, nº 35.

CARO, Julio. *Tecnología popular española*. Ed. corr. Barcelona : Galaxia Gutenberg : Circulo de lectores, 1996. 596 p. : il. ; 25 cm. ISBN: 84-226-5855-0 (Círculo de Lectores) 84-8109-063-8 (Galaxia Gutenberg)

Carta Europea del Enoturismo. [en línea] Paris, 2006. http://www.recevin.net/userfiles/file/VINTUR/Charte_ES.pdf [consulta: 19 noviembre 2012].

CLIMENT, José; GIL, Luis; DE TUERO, Manuel. *Las regiones de procedencia de Pinus Canariensis Chr.Sm. ex DC.* Madrid : ICONA 1996. 49 p. : il. ISBN: 84-8014-144-1

CUENCA, Julio. Los poblados y graneros trogloditas fortificados de los antiguos canarios. En: Asociación insular de desarrollo rural de Gran Canaria. *El Patrimonio Troglodítico de Gran Canaria*. Gran Canaria : Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria, 2008. p. 57-75

DAWKINS, R.M. "Excavations at Palaikastro II", Annual of the British School at Athens 9, 290-328. (1902-1903).

ECO, Umberto. *Como se hace una tesis : técnicas y procedimientos de estudio, investigación y escritura*. Lucía Baranda y Alberto Clavería (trad.) 9ª ed. Barcelona : Editorial Gedisa, 1990. 270 p.; 19 cm. ISBN: 8474321379

España. Ley 16/1985, de 25 de junio, de Patrimonio Histórico Español. Boletín Oficial del Estado, 29 de junio de 1985, núm. 155.

España. Ley 4/1999, de 15 de marzo, de Patrimonio Histórico de Canarias. Boletín Oficial de Canarias, 24 de marzo de 1999, núm. 36.

EVANS, A. Tje Palace of Minos, Volume IV, Londres: Macmillan.1935:628 citado por UNWIN (2001)

FEDAC. Carta Etnográfica de Gran Canaria [en línea] : Inventario de bienes inmuebles de interés etnográfico. http://www.cartaetnograficagc.org/ [consulta: 18 enero 2009]

FEDAC. Fondo de Fotografía Histórica de la FEDAC. [en línea] http://www.fotosantiguascanarias.org/ [consulta: 18 enero 2009]

FONTAL, Olaia. "La educación como mecanismo para la puesta en valor del Patrimonio Industrial". [en línea] *Llámpara patrimonio industrial*. Valladolid : Asociación Llámpara Patrimonio Industrial, 2008. núm.: 01 ISSN:1888-4784. http://issuu.com/cdmdsn/docs/revista_01?mode=embed&documentId=080704121528-c423ee70fe054f90bf889ad99f0f434e&layout=grey [consulta: 16 enero 2013]

GARCÍA, José María. "Restaurando el pasado construiremos mejor el futuro". En: *Actas del I Congreso Iberoamericano del Patrimonio Cultural*. (Madrid 29 de noviembre – 1 de diciembre de 2001)

GUIGOU, Carlos. *Las rocas y los terrenos*. Las Palmas de Gran Canaria : Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Departamento de construcción arquitectónica, 1977.

GUILLEN, Nuria. La viña y el vino en El Hierro. 1ª ed. El Hierro : Consejo regulador denominación de origen El Hierro, 2005.151 p. : il. col.

HANSEN, Alex; et al. *Inventario de Bodegas y Lagares de la Comarca vitivinícola del Monte Lentiscal (Gran Canaria)*. Canarias : [s.n.], 1994-1995. 2 Tomos. Dirección General de Patrimonio. Consejería de Cultura y Deportes. Gobierno de Canarias.

HANSEN, Alex; FEBLES, Juan Manuel. "Naturaleza, viticultura y patrimonio en el Monte Lentiscal". En: *El vino, naturaleza y tradición en el Monte Lentiscal*. (Santa Brígida 24 al 27 de septiembre de 1997). Telde : Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal, 1998. p. 7-34 : il. b y n.

HANSEN, Alex. *Bandama : Paisaje y Evolución*. 1ª ed. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria, 1993. 127 p. : il. col. ; 22 x 22 cm. ISBN: 8481030074

HIDALGO, Luis. La viticultura Levantina. *Agricultura: Revista agropecuaria*. Colaboraciones técnicas. 2002. núm. 71, p.826-833 ISSN: 0002-1334

LACOSTE, Pablo; et al. Pisada de la Uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850). *Atenea 503*. I sem. 2011, pp. 39-81 ISSN: 0716-1840

LEGAZPI, José M. *Ingenios de madera : carpintería mecánica medieval aplicada a la agricultura*. Instituto Nacional de Reforma y Desarrollo Agrario, Madrid : Oviedo Caja de Ahorros de Asturias, 1991. 137 p. : il. col. y n. ; 32 cm. ISBN: 8479250127

LESKO, L. H *King Tut´s wine*, editado Scribe Publications, 1978.

LICHINE, Alexis. *Alexis Lichine´s New Encyclopedia of Wines and Spirits*. Londres: Cassell, 1981.

LOBO, Manuel. *Índices y extractos de los protocolos de Hernán González y de Luis Fernández Rasco, escribanos de Las Palmas : (1550-1552)*. Las Palmas de Gran Canaria : Mancomunidad de Cabildos, 1980. 175 p. ; 24 cm. ISBN: 8450036941

LOBO, Manuel. *La esclavitud en Las Canarias Orientales en el siglo XVI (negros, moros y moriscos)*. Antonio de Bethencourt Massieu (prol.) Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria, 1982. 628 p. ; 25 cm. ISBN: 8486127009

LOBO, Manuel. El comercio del vino entre Gran Canaria, Europa y África. *Anuario de Estudios Atlánticos*. 1992, núm. 38.

LOBO, Manuel. *El comercio del vino entre Gran Canaria y las Indias en el siglo XVI*. Las Palmas : Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria. 1990. 316 p. ; 29 cm.

LOBO, Manuel; SANTANA, Germán; RODRÍGUEZ, Ángel Luis. *Los usos de la madera : recursos forestales en Gran Canaria durante el siglo XVI*. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo de Gran Canaria, Servicio de Medio Ambiente, 2007. 271 p. ; 19 cm. ISBN: 9788481035285

MACÍAS, Antonio M. El paisaje vitícola de Canarias. Cinco siglos de historia. *Ería*. 2005, núm. 68, p.351-364.

MARRERO, José L. *Los labrantes de Arucas*. Arucas : FEDAC - Ayuntamiento de Arucas, 2000. 77 p. : il. ; 24 cm. ISBN: 84-8103-236-0

MARTÍN, Fernando G. *Arquitectura doméstica Canaria*. 2ª Edición. Santa Cruz de Tenerife : Cabildo Insular de Tenerife, 1978. 417 p. : il. ; 24 cm. ISBN: 8450027144

MARTÍN, Manuel. [et al.] *Guía del patrimonio arquitectónico de Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo de Gran Canaria. Patrimonio Histórico, 2005. 524 p. : il. ; 24 cm + 1 mapa.

MARTÍNEZ, Pedro M. *La vid y el vino en Tenerife : en la primera mitad del siglo XVI*. La Laguna : Instituto de Estudios Canarios.; La Laguna : Comisión del V Centenario de la Fundación de La Laguna, 1998. 952 p. ; 23 cm. ISBN: 84883662488

MELIÁN, Ángel. "Formas rurales y formas urbanas en la construcción del territorio. La fundación de ciudades en Gran Canaria. Preexistencias, permanencias y arquitectura". Director: Félix Juan Bordes. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Departamento de Construcción Arquitectónica, 1994.

MORALES, Victor. Cultivos dominantes y ciclos agrícolas en la historia moderna de las Islas Canarias. En: *Historia general de las Islas canarias* / por Agustín Millares Torres.(1881) Las Palmas de Gran Canaria : Edirca, 6 vols. 1974-1981.

MORENO, Claudio J. "Articulación territorial en espacios insulares: las vías de comunicación terrestres en Canarias, siglos XVI-XIX". Directores: Antonio Santana y Guillermo Morales. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Departamento de Geografía, 2005.

OCHOA, Eduardo. Las prensas de vino. Museo Dinastía Vivanco (fot.) Belezos : *Revista de cultura popular y tradiciones de La Rioja*. 2007, núm. 4, p. 4-13. ISSN: 1886-4333

ORTEGA, José . El patrimonio territorial : El territorio como recurso cultural y económico. Conferencia Internacional sobre Conservación de Centros Históricos y Patrimonio Edificado. *Territorio y patrimonio*. Valladolid : Universidad de Valladolid, 1999. 269 p. : il. ; 24 cm. Colecc.: Ciudades 4 ISBN: 8477628610.

PAN-MONTOJO, Juan. "Industrialización y vitivinicultura en España, 1760-1900 : Una visión de conjunto". [en línea].Universidad Autónoma de Madrid. http://www.unizar.es/eueez/cahe/panmontojo.pdf[consulta: 14 enero 2013]

PEÑÍN, José. *Historia del vino*. Madrid : Espasa Calpe, 2008. 509 p. : il. b y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-670-2924-6

PÉREZ, Rafael. *Egipto : la música en la era de la pirámides*. 1ª ed. Pozuelo de Alarcón (Madrid) : Centro de Estudios Egipcios, 2001. 495 p. : il. col y n. ; 31 cm. ISBN: 84-607-3189-8

REULEAUX, Franz. *Tratado general de mecánica*. [S.I.] : [S.n.], 1914 (Barcelona : J. Romá) 2 v. ; 32 cm.

***Revivir del Vino : Campo siglo XXI* [CD-ROM]**. San Mateo - Gran Canaria : Programa Leader.

ROMERO, Lidia; RUIZ, Purificación; HERNÁNDEZ, Luis. El espacio de bancales en el tramo inferior de la cuenca del Guiniguada: características ecoantrópicas y estado actual. *Vegueta*. 2003, núm. 7. ISSN: 1133-598X.

ROSELLINI, Ippolito. "I Monumenti dell´ Egitto e Della Nubia".[en línea] Pisa : Presso Niccoló Capurro.1834. Parte Terza. Monumenti Civili. Tomo II. http://digitalgallery.nypl.org/nypldigital [consulta: 16 enero 2013]

RUIZ DE LOIZAGA, Saturnino. *La viña en el occidente alavés en la alta edad media (850-1150)*. Cuenca Omecillo-Ebro, Burgos. 1988.

SANTANA, Antonio; MORALES, Guillermo. *Paisajes históricos de Gran Canaria*. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria. 1992. 1 carpeta ([8] p., [5] h. de lám. col. : fot. col., map., dib. ; 31 x 44 cm.

SOSA, José Antonio; PALERM, Juan Manuel. La arquitectura del agua. *Periferia*. Sevilla 1985, nº 4/5, p. 69-89.

STONE, Olivia M. Tenerife y sus satélites. Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria; Las Palmas de Gran Canaria : Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, 1995. 2 v.; 25 cm.

STECKLEY, George F. La economía vinícola de Tenerife en el siglo XVIII : relación angloespañola en un comercio de lujo. *Aguayro*. Las Palmas de Gran Canaria. 1981, núm. 138, pp. 25-31.

TALLER DE ARQUITECTURA Y PLANEAMIENTO. *Proyecto técnico de acciones prioritarias de gestión sostenible del Espacio Natural Protegido del Paisaje Protegido de La Geria.*[CD-ROM]. Lanzarote, 2005, [Consulta: 10 de noviembre 2012]

TORRES, Elisa. *La burguesía mercantil de las Canarias Orientales : 1600-1625.* Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991. 176 p. ; 21 cm. ISBN: 8486127785

TORRES, Elisa. *El comercio de las Canarias Orientales en tiempos de Felipe III.* Antonio Béthencourt (prol.) Las Palmas de Gran Canaria : Cabildo Insular de Gran Canaria, 1991. 510 p. ; 21 cm. ISBN: 8486127777

TROOST, R. Gerhard. Tecnología del vino. Edición española dirigida, revisada y prologada por Miguel Doñate Guau. Barcelona : Omega, 1985. 1103 p. : 594 il. ; 23 cm. ISBN: 8428207429

UNWIN, Tim. *El vino y la viña : geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino.* Barcelona : Tusquets, 2001. 529 p. : il. bl. y n. ; 23 cm. ISBN: 978-84-8310-752-2

VELILLA, Salvador. Lagares excavados en roca en tierras de Rioja Alavesa y de la Sonsierra Riojana. *Revista Murciana de Antropología*. 2001, núm. 7, p. 173-180

VIERA Y CLAVIJO, José de. *Diccionario de historia natural de las islas Canarias.* Las Palmas de Gran Canaria : Imprenta de La Verdad ; Las Palmas de Gran Canaria : Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas de Gran Canaria, 1866-1869. 2 v ; 23 cm.

VIERA Y CLAVIJO, José de. *Noticias de la historia general de las Islas Canarias*. Ed. definitiva. Santa Cruz de Tenerife : Goya, 1950-1952. 3 v. : il. ; 26 cm.

VITRUVIO, Marco. *Los diez libros de arquitectura*. Barcelona : Alta Fulla,1987. 1v. (pag.var.) : il. ; 32 cm. ISBN: 84-86556-34-1

YRAVEDRA, María José. *Arquitectura y cultura del vino : Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones.* Madrid : Munilla-Lería, 2003. 335 p. : il. ; 28 cm. ISBN: 8489150656

YOUNGER, W. Gods, Menand Wine, Londres: The Wine and Food Society. 1966.

WEISENTHAL, Mauricio. *Gran diccionario del vino*. Edhasa, 2011. 1024 p. ISBN: 9788435065207

ENTREVISTAS

Vicente Trujillo
José Ángel Yanez
Juan Matías.
Domingo Méndez (Carpintero)
Miguel Alemán
Jesús del Pino Hernández.
Santiago Robaina León (Bodega Plaza Perdida)
José Luis Marrero
Maestro Pedro Viera.
Eduardo González.