

R34 Caldera de Bandama

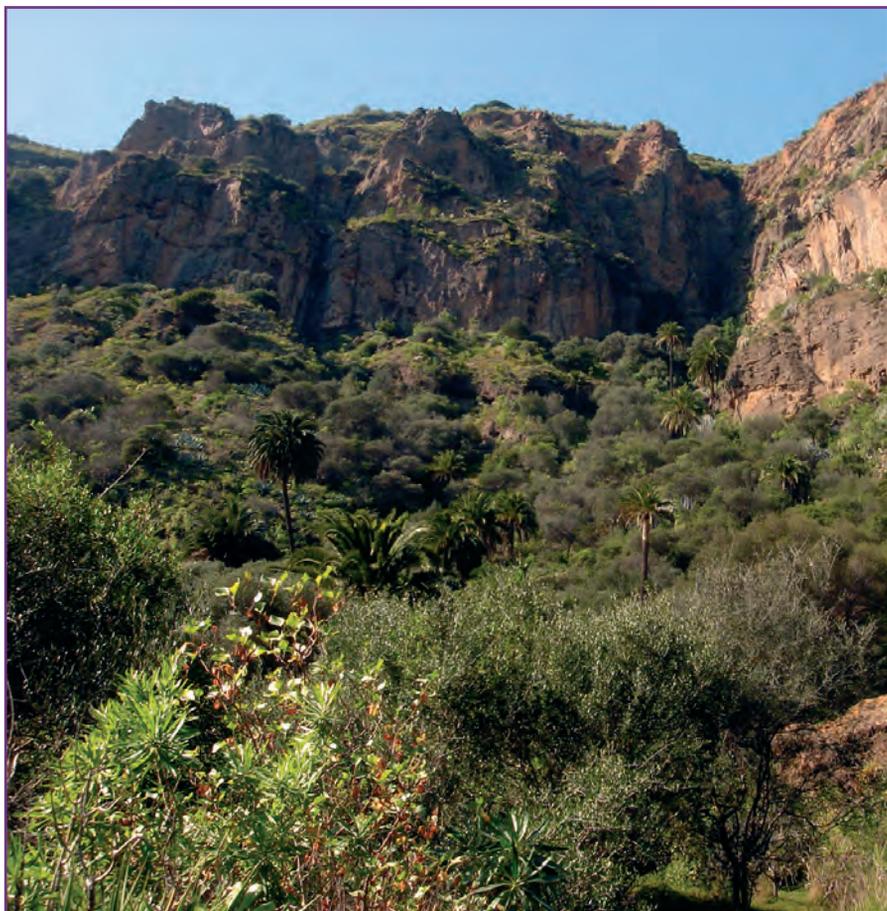


CARACTERIZACIÓN GENERAL. Se trata de una caldera de explosión de más de 220 metros de profundidad. El diámetro del borde superior de sus abruptas paredes de rocas fonolíticas, coronadas por aglomerados Roque Nublo, es de unos 1.000 metros y su perímetro supera los 3 kilómetros. El conjunto del Pico (574 msnm) y Caldera de Bandama constituyen un muestrario de enorme valor científico. El Gobierno de Canarias lo catalogó dentro de la extensa Red de Espacios Naturales Protegidos, otorgándole la categoría de Monumento Natural. A su vez, el Instituto Tecnológico Geominero de España lo declaró como punto de interés geológico.

Estas geofformas volcánicas se formaron dentro del denominado III Ciclo volcánico, llamado también ciclo Post-Roque Nublo: manifestaciones volcánicas recientes en la larga historia vulcanológica de Gran Canaria -un período que abarca desde los 2,9 millones de años hasta la actualidad-. La génesis de esta erupción, de carácter freatomagmática, que se fraguó en el interior del manto terrestre, se escenificó en la superficie con la apertura de una gran grieta de dirección NNO a SSE, de unos 2 kilómetros, por donde inicialmente se emitió la lava. A continuación, la salida de este material fundido fue concentrándose en dos focos que formarían sendos conos de cinder. Finalmente, por la apertura del pico sur, y debido a la interacción entre el magma y el agua contenida en algún acuífero localizado en el camino de ascenso del magma, se intensificó la violencia, produciéndose la voladura del edificio que, como resultado final, dejó un gran cráter.

Tras la actividad eruptiva, toda esta zona fue ocupada por un bosque termófilo, localizándose en las vertientes de umbría y en las proximidades a los cauces de barrancos otras especies que indicarían la transición al monteverde. Hasta la conquista castellana, este ecosistema presentaba una elevada densidad, estando conformado por diversas especies arbóreas que, generalmente, se agrupaban para formar bosques monoespecíficos. Topónimos como los de algunos barrios o zonas de la periferia de este entorno de Bandama, dan fe de la existencia en el pasado de estos bosquetes monoespecíficos, caso de El Sabinal, El Dragonal o El Mocanal, entre otros. En la actualidad, en el interior de la Caldera de Bandama pervive un relicto del bosque termófilo que se concentra de forma más exuberante por su lado oeste.

En la pared norte de esta caldera se localiza un yacimiento arqueológico de alto valor, la



Cueva de los Canarios, un grupo de cuevas de habitación y granero colectivo, que presenta inscripciones alfabéticas asimilables al líbico-bereber.

El nombre de Bandama no tiene un origen prehistórico, sino que proviene de un comerciante flamenco llamado Daniel Van Damme, quien en el siglo XVI se asentó en la zona y cosechó viñas en el fondo y en las laderas del cráter para la elaboración de vino. Los caldos producidos en toda esta comarca del Monte Lentiscal, que incluye Bandama, con los años han adquirido gran prestigio, incluso fuera de la isla. La primera referencia histórica sobre el cultivo de la vid y la elaboración de vinos en esta zona se obtuvo a partir del testamento de este rico comerciante, que relata: "He plantado viña en la Caldera, lo que cuesta al día 2.000 ducados. La malvasía se da bien y mejor que compre otro vidueño y hace mejor oficio, y así la procurará y acabarán de

poblar unos majuelos que están puestos (...) porque la malvasía promete mucho por la gran fertilidad que muestran los racimos, y el tiempo la ofenda poco, y así podré poner más malvasía y dejar perder algún que otro vidueño. Será menester hacer una bodega abajo." (Torres Santana, 1991). Y es que Daniel Van Damme construyó en el interior de esta extraordinaria depresión unos de los lagares más antiguos de la isla, aún presente en este lugar.

A la caldera, como veremos a continuación, se accede a través de un antiguo camino que serpentea hasta el fondo. El sendero presenta una pendiente elevada de cierta dificultad, especialmente cuando debemos regresar ascendiendo de nuevo, aunque sin lugar a dudas vale la pena si queremos llegar hasta el corazón de este sobrecogedor volcán, en donde encontraremos, fuera un antiguo caserío aún habitado.



Descripción del camino

Para acceder al inicio del camino debemos llegar por carretera (GC-802) hasta el Caserío de Bandama, grupo de viviendas, algunas muy antiguas y de muy bella factura, que se localizan sobre el borde noroeste de esta gran depresión.

Por vía asfaltada llegamos hasta un cruce de carreteras, donde se halla el caserío mencionado. Una bifurcación nos aproxima hasta la cima del Pico de Bandama, al que aconsejamos ir primero; la otra, accede hasta el campo de Golf de Bandama y hasta

el barrio de La Atalaya. Nuestro punto de partida se encuentra justo en este lugar. Exactamente entre una parada de guaguas y un restaurante nos adentramos en el interior de este grupo de casas, en donde y tras unos escasos 20 metros, vemos la verja de hierro por la que se accede al camino que baja a la caldera.

El sendero no tiene pérdida, pues es evidente a simple vista y no presenta cruces de caminos que nos lleven a confusión. A los pocos metros de nuestra partida, encontra-



mos un excelente mirador en donde se aconseja realizar una parada. A la vista descubrimos grandes taludes que caen por las paredes de esta depresión. Durante la pausa, podemos acercarnos al panel informativo que nos ofrece información detallada sobre el espacio a visitar.

En nuestro descenso, siempre caminando sobre un firme de picón, vamos apreciando algunas muestras de la flora autóctona, como el tajinaste blanco (*Echium decaisnei*), el incienso canario (*Artemisa canariensis*), el guaydil (*Convolvulus floridus*), el orobal (*Withania aristata*) o la malva de risco (*Lavatera phoenicea*), sin olvidar otras especies rupícolas que se adhieren a las rocas que, en ocasiones, bordean nuestro camino.

En 30 minutos llegamos al fondo de la caldera, desde donde podemos conectar con otra senda que la rodea, también, sin pérdida posible. En el extremo sur existe un observatorio de aves (hide), pues es muy

variada e interesante la avifauna que habita la zona, en especial cernícalos, búhos chicos, alpisas, capirotos, canarios de monte y pintos, que ofrecen a los amantes de los pájaros un lugar donde disfrutar de su presencia y variados cantos.

Más o menos centrados en el fondo de esta depresión volcánica, existen una antigua casa aún habitada, el lagar mencionado y una era, testigo de un pasado ligado a la actividad cerealística. Varios cultivos, gallinas, un burro y algunos frondosos árboles que rodean la vivienda y que ofrecen sombra en los momentos de sosiego tras las tareas del día, engalanan este pequeño entorno, al que aportan un carácter pintoresco.

El ascenso se realiza por el mismo lugar por donde bajamos, aunque como ya se mencionó, supone un esfuerzo mayor y requiere más tiempo -en torno a los 45 minutos o la hora-. En cualquier caso, como se ha dicho, la senda está bien definida y el esfuerzo merece la pena.



El lentisco (*Pistacia lentiscus* L.)

El Lentisco es un arbusto caducifolio y resinoso de la familia de las anacardiáceas. Denso y muy ramificado, con hojas verdeoscuras compuestas, flores unisexuales sobre pies diferentes, dispuestas en racimos axilares y fruto pequeño y globoso, rojo al principio y negro después, puede llegar a alcanzar hasta 8 metros de altura.

Suele crecer en regiones cálidas, adaptándose bien a terrenos áridos y secos. Se trata de una especie termófila. Brota espontáneamente en la zona mediterránea y en Canarias. En ocasiones forma masas extensas, como especie dominante o mezclado con otras especies leñosas de análogo temperamento. Se asocia frecuentemente a acebuches, enebros y romeros. Su madera ha sido utilizada en tornería y fabricación de objetos de pequeño tamaño. Todas las partes verdes de la planta poseen un olor aromático muy fuerte, debido a la presencia de un jugo resinoso que proporciona una sensación al masticar muy estimada por los orientales, habiendo sido utilizado para conservar los dientes blancos, afirmar las encías y refrescar el aliento. Incluso, el jugo resinoso del tallo se ha llegado a utilizar como barniz para cuadros.



El cultivo del vino en el Monte Lentiscal

El área de cultivo del vino Monte Lentiscal está constituida por una superficie documentada de 77,693 hectáreas, según los datos facilitados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria, actualizados a marzo de 2008. La superficie de viñedo cultivado se reparte entre un total de 44 propietarios y/o arrendatarios. Tradicionalmente en las parcelas se cultivan distintas variedades de uva. En la mayoría de los casos se observan vides de uva blanca alternando con vides de uva negra.

Los sistemas de cultivo y las prácticas culturales del viñedo viejo son los tradicionales de la zona, los cuales tienden a conservar las buenas calidades de los vinos. Destacan el parral bajo y el vaso. Las nuevas plantaciones, donde la conducción en espaldera es mayoritaria, se han realizado con técnicas que están demostrando, a nivel mundial, su importancia en la obtención de una buena producción, con una alta calidad para los parámetros enológicos de la uva.

El Monte Lentiscal, desde hace siglos, es una zona emblemática de la isla en la producción de vino, mayoritariamente de vino tinto. El mercado del vino canario está centrado en el consumo de vinos jóvenes, del año, es decir, aquellos que no se someten al proceso de crianza.

Otra de las características a destacar en las explotaciones de la viña del Monte Lentiscal es la calidad de su cultivo en regadío de las nuevas explotaciones, en una zona cuyo régimen de lluvias, además de estar concentradas en sólo dos épocas al año, mantiene un registro total muy bajo. Gracias a la especial estructura del suelo de origen volcánico, lapilli o picón, altamente higroscópico, con una evapotranspiración muy baja se mantiene la humedad captada durante las noches de alta humedad ambiental, tan habituales en la zona en los periodos de mayor necesidad para el cultivo. Sin embargo, en los años en que la escasez de lluvias es tal que pueden darse periodos de hasta seis meses sin llover, no se puede evitar que algunas de las plantas mueran, reflejándose esto en las calvas o fallos que se observan en algunas plantaciones. Para resolver los problemas que se han planteado, los agricultores han tenido que recurrir a la aplicación de riegos. Los beneficios de la aplicación de las nuevas tecnologías en las plantaciones se ven reflejados en la estabilidad de las producciones, y para los consumidores en la calidad de los nuevos vinos obtenidos en la zona.