



Un tiempo donde el vino cuenta su historia, se celebra con pasión y se disfruta con los cinco sentidos.



Santa Brígida Con Vinos 2025

Del 2 al 30 de Noviembre.

*¡Vive el 'Mes del Vino' con degustaciones, música,
cultura y tradición en un entorno único
donde cada copa encierra el alma de nuestra tierra!*



WWW.SANTABRIGIDA.ES



AYUNTAMIENTO DE
SANTA BRÍGIDA



Santa Brígida



¡Un brindis que nos une!

En la Villa, el vino no es solo tradición: es alegría compartida, es encuentro entre vecinos y visitantes, es la excusa perfecta para alzar la copa y celebrar la vida. Cada sorbo refleja el carácter de nuestra tierra, el esfuerzo de quienes la cuidan y la hospitalidad de un pueblo que abre sus puertas con orgullo.

Aquí entre calles llenas de historia y paisajes que acarician el alma, el vino se convierte en fiesta, en tradición y en identidad. Porque en Santa Brígida, brindar es mas que un gesto: es sentir que somos parte de algo grande, auténtico y nuestro.

Santa Brígida, donde el vino se celebra.

SALUDA DEL ALCALDE

Como ya es tradición, con la llegada del mes de noviembre celebramos “Santa Brígida con Vinos”, un evento que, poco a poco, se ha ido consolidando hasta convertirse en una auténtica seña de identidad de nuestro municipio.

Con Santa Brígida con Vinos queremos poner en valor nuestro paisaje, nuestra cultura vitivinícola y, sobre todo, el saber hacer de tantas personas que, con dedicación y cariño, elaboran sus vinos para el disfrute de todos. Pero este evento es mucho más que eso: es un espacio de encuentro, aprendizaje y celebración en torno a la cultura del vino.

En Santa Brígida nos sentimos especialmente orgullosos de que muchas de las personas al frente de nuestras bodegas sean jóvenes, hombres y mujeres emprendedores, que han apostado con entusiasmo por este sector. Algunos lo hacen como herederos de una larga tradición familiar, y otros como nuevos productores que se abren camino con proyectos innovadores y vinos que ya han recibido importantes distinciones y reconocimientos.

Nuestro municipio forma parte de la Ruta del Vino de Gran Canaria, una iniciativa que impulsa no solo la profesionalización y el reconocimiento de nuestras bodegas, sino también la creación de productos singulares ligados al enoturismo, fortaleciendo así la economía local y el valor de nuestro territorio.

Todo ello contribuye a consolidar a Santa Brígida como un eje vertebrador de la cultura vitivinícola de nuestra isla.

Por ello, quiero invitarles a participar en las numerosas actividades que, a lo largo de este mes, hemos preparado desde la concejalía de Desarrollo Rural, para seguir disfrutando, aprendiendo y brindando juntos por lo que nos une: nuestros vinos y nuestra tierra.

¡Les espero en Santa Brígida con Vinos!

José Armando Armengol Martín.
Alcalde - Presidente.



SALUDA DE LA CONCEJAL

Con enorme alegría me dirijo a ustedes para convocarles a la celebración de ‘Santa Brígida con Vinos 2025’.

Durante este mes de noviembre, Santa Brígida se convierte en escenario de una extensa y cuidada programación que realza a uno de nuestros mayores tesoros: el vino. Santa Brígida se llenará de actividades pensadas para todos los públicos: catas comentadas, catas sonoras, visitas guiadas a bodegas, ruta etnográfica, conciertos y encuentros con profesionales vitivinícolas, que nos permitirán disfrutar de nuestros caldos con todos los sentidos.

El vino forma parte de nuestra identidad. Es historia, esfuerzo, sabiduría, naturaleza y embellece el paisaje. Pero también es futuro, desarrollo local, sustento y perdurabilidad de la vida de nuestra tierra. Por eso, este evento no solo quiere destacar la calidad de nuestros caldos, sino también reconocer el trabajo de tantas familias y labradores que, generación tras generación, han cuidado nuestras parras y transmitido este buen saber único y amor por el oficio.

Este evento representa una oportunidad para destacar la importancia del sector vitivinícola como motor económico, generador de empleo y garantía de la conservación de nuestro entorno. En esta Concejalía estamos comprometidos con el desarrollo de nuestro campo que pasa, necesariamente, por el reconocimiento y la promoción de quienes, con su trabajo, esfuerzo y sacrificio diario, mantienen vivas nuestras tradiciones agrícolas.

Quiero agradecer la colaboración de bodegas, viticultores, entidades locales, asociaciones y empresas, así como el esfuerzo de los trabajadores municipales, cuya implicación ha sido clave para hacer posible este ambicioso programa de actividades.

Les animo a participar activamente en cada una de las propuestas, a descubrir los matices de nuestros vinos, y a disfrutar, con respeto y admiración, de todo aquello que hace de Santa Brígida un municipio más agradable.

Con mis mejores deseos para el desarrollo de Santa Brígida con Vinos 2025.

Carmen Juez Jiménez
Concejal de Desarrollo Rural y Mercado,
Comercio, Turismo y Mayores

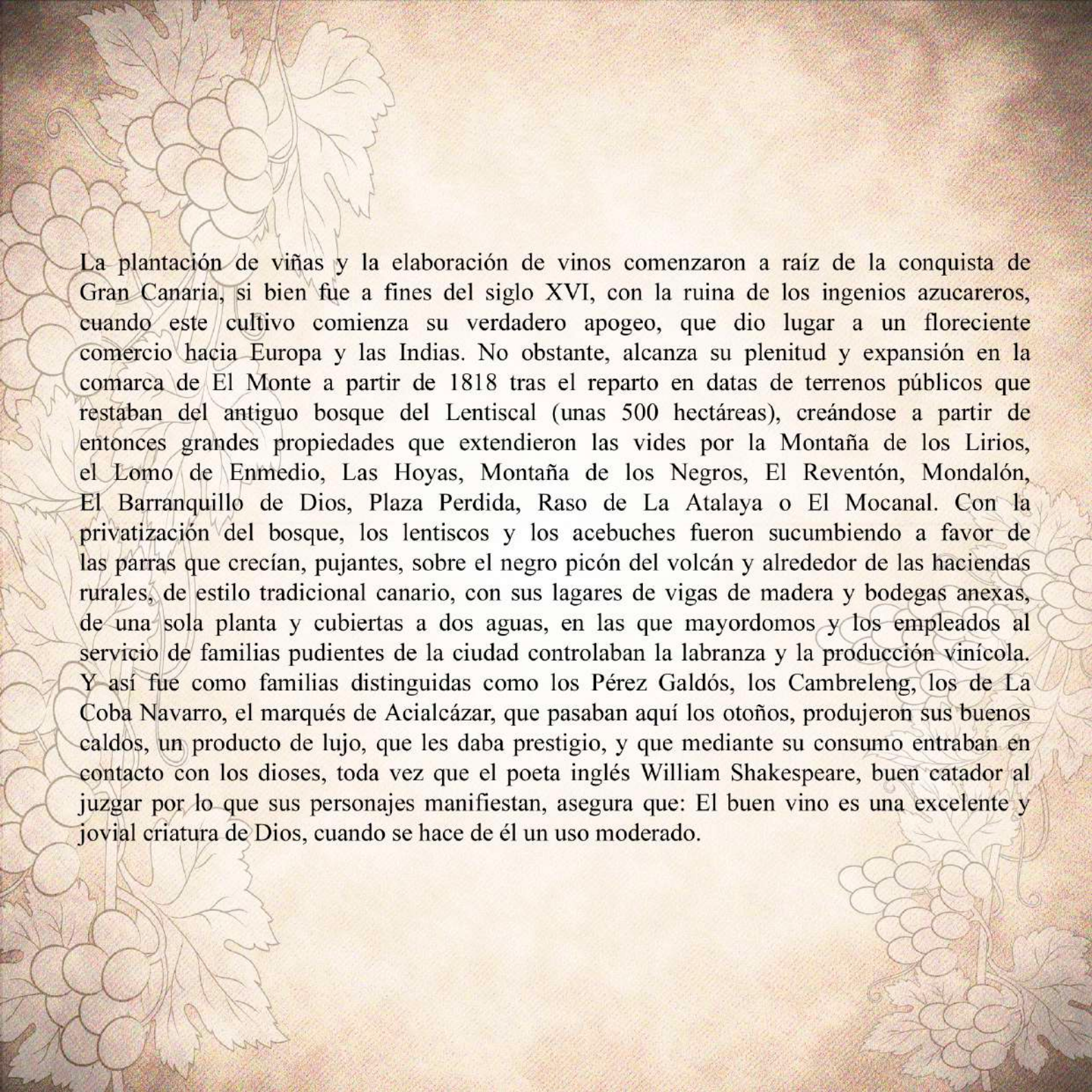




Caserío de Bandama, junto al volcán, en una imagen de 1925, el cual llegó a contar con un lagar comunal para la comarca en el último tercio del siglo XVIII (fotógrafo: Teodoro Maisch; fondo: Fedac).

EL VINO DE EL MONTE DIO SABOR A NUESTRA HISTORIA

Pedro Socorro Santana
Cronista Oficial de Santa Brígida



La plantación de viñas y la elaboración de vinos comenzaron a raíz de la conquista de Gran Canaria, si bien fue a fines del siglo XVI, con la ruina de los ingenios azucareros, cuando este cultivo comienza su verdadero apogeo, que dio lugar a un floreciente comercio hacia Europa y las Indias. No obstante, alcanza su plenitud y expansión en la comarca de El Monte a partir de 1818 tras el reparto en datas de terrenos públicos que restaban del antiguo bosque del Lentiscal (unas 500 hectáreas), creándose a partir de entonces grandes propiedades que extendieron las vides por la Montaña de los Lirios, el Lomo de Enmedio, Las Hoyas, Montaña de los Negros, El Reventón, Mondalón, El Barranquillo de Dios, Plaza Perdida, Raso de La Atalaya o El Mocanal. Con la privatización del bosque, los lentiscos y los acebuches fueron sucumbiendo a favor de las parras que crecían, pujantes, sobre el negro picón del volcán y alrededor de las haciendas rurales, de estilo tradicional canario, con sus lagares de vigas de madera y bodegas anexas, de una sola planta y cubiertas a dos aguas, en las que mayordomos y los empleados al servicio de familias pudientes de la ciudad controlaban la labranza y la producción vinícola. Y así fue como familias distinguidas como los Pérez Galdós, los Cambreleng, los de La Coba Navarro, el marqués de Acialcázar, que pasaban aquí los otoños, produjeron sus buenos caldos, un producto de lujo, que les daba prestigio, y que mediante su consumo entraban en contacto con los dioses, toda vez que el poeta inglés William Shakespeare, buen catador al juzgar por lo que sus personajes manifiestan, asegura que: El buen vino es una excelente y jovial criatura de Dios, cuando se hace de él un uso moderado.



Publicidad de los vinos tinto de Pérez Galdós de su bodega creada en 1819 en la Montaña de Los Lirios, siendo su último cosechero Ignacio Pérez Galdós.

Pero no debemos olvidar que el mercader flamenco Daniel Vandamme (Vandama), natural de Amberes, pero casado en Las Palmas con Juana de Vera, fue el verdadero precursor de nuestro tinto de El Monte, que luego enviaba a Europa e Indias en las bodegas de los vapores, gracias a sus contactos comerciales. En 1602 ya era dueño de los llanos y la caldera que lleva su nombre. Allí, en el sector más quebrado y húmedo del monte, plantó las primeras viñas, consciente de que la malvasía promete mucho por la gran fertilidad que muestran los racimos, y el tiempo la ofenda poco, y así podré poner más malvasía y dejar perder algún que otro vidueño de las Calderas... Poco después construyó en el fondo del volcán el primer lagar, el más antiguo de El Monte, que aún hoy puede verse como reliquia testimonial de una época y de un universo de sabores que ha contribuido a forjar el carácter distintivo de esta Villa vitivinícola.



Firma de Daniel Vandamme en 1602 en su testamento (fondo: AHPLP).

Santa Brígida se convierte a fines del siglo XVIII en el centro de contratación más importante de la isla, con un caserío de Bandama, situado a la entrada del volcán, vinculado totalmente a este cultivo. Aquel pago de la Caldera, como era conocido en aquel tiempo, contaba incluso con un lagar comunal para toda la comarca donde pisar la uva, con patio de trabajo, bodegas y dependencias asociadas, lo que refleja la importancia y crecimiento urbano del lugar. Los viñedos ocupaban sobre todo la falda de la caldera, la Hoya del Alcalde, los Hoyos de Tafira, Lomo y Hoya Oscura, Hoya del Caidero y se perdían en la vista, pero también surgieron en zonas de gran pendiente y altitud, como Pino Santo, la Vega de San Mateo o el pago de La Lechuza, buscando una producción local que supliera los escasos y lentos envíos a la Península. Este carácter primigenio del vino canario, al cobijo de las cenizas del volcán y la frescura de los vientos alisios, le acompañará en su difusión por Europa y América, mientras ese tinto de características únicas se popularizaba su consumo en la isla, convirtiéndose en un elemento básico de la cotidianidad y la gastronomía grancanaria. En plena posguerra, en una época de alacenas casi vacías y chiquillos flacuchos, el vino no solo se bebía sino con él se regaba los pucheros comido siempre los domingos, en las meriendas se acompañaba el más dulce, y hervido, con galletas o nuestras madres lo ofrecían combinado con una yema de huevo y azúcar para estimularnos el apetito, un verdadero chute de vitalidad. Al mismo tiempo que el vino de El Monte fortalecía nuestra economía, y cuidaba y embellecía nuestro paisaje de las medianías –a más parras sobre el picón menos cemento–, y sin mermar apenas los escasos recursos hídricos, abría nuevas expectativas de trabajo a nuestra gente del campo, jornaleros que entonces no tenían más opción que la emigración a las Indias.

Se dio la circunstancia que, incluso, la alfarería de La Atalaya vio una oportunidad de mejora en su economía doméstica, pues dado que el vino era un cultivo con gran auge en la comarca, las loceras diseñaron nuevas piezas para dar respuesta a las demandas y necesidades de la época: el cazuelo de vino o de bodega, una pieza exclusiva de ese centro locero, que realizaban en distintos tamaños o capacidad para su uso en las bodegas a fin de trasegar o servir el vino en la mesa.



En la imagen, cazuelo de vino o de bodega, pieza originaria de La Atalaya.
(fotógrafo: Gustavo RiveroVega)

Hoy este cultivo es trabajado por unos pocos viticultores en la comarca, pero que se ha ido revitalizando en este siglo con la recuperación de variedades que se abren paso en otros lugares del municipio como Las Meleguinas, Hoya Chiquita, Palma de Romero, El Paraíso o Los Olivos, incorporando tintos y blancos de perfiles bastante frescos a un nuevo catálogo que ha cosechado numerosos premios en concursos oficiales, y que es una invitación a seguir creciendo, innovando, sorprendiendo.

Porque cada vendimia, cada botella, cada decisión tomada por nuestros viticultores, ha sido un paso más en la búsqueda incansable de la calidad y singularidad de esos vinos creados bajo la Denominación de Origen de Vinos de Gran Canaria. Nuestra villa acoge, asimismo, a la Casa del Vino de Gran Canaria, una casa solariega de más de dos siglos de antigüedad, con sala museo y servicio de restauración, donde los amantes del vino encuentran su espacio para realizar degustaciones de todas las variedades vinícolas que ofrece la isla.



En torno al cultivo de la vid, y a ese vino que exalta los placeres terrenales, los satauteños hemos creado un patrimonio cultural, material e inmaterial, que pone en valor el paisaje, la historia, el turismo, las tradiciones, saberes ancestrales, técnicas de producción, variedades de uvas, maquinaria y herramientas de trabajo y todo lo que hay detrás de una copa de vino. Surgió una arquitectura singular, de casas solariegas y haciendas rurales, con lagar y bodega que conformaron, junto a los cultivos, un nuevo paisaje del vino. Una forma de vida que asienta en el territorio a los cosecheros y viticultores, que dio lugar a unas costumbres y tradiciones, transmitidas de generación en generación, enriquecidas en el pasado siglo por semanas culturales del Vino, rutas y visitas guiadas, conferencias, catas-maridajes y nuevas fiestas en torno al comienzo de las vendimias que constituyen toda una valiosa herencia cultural que ha dejado huella en la conformación del territorio y ha forjado la identidad de nuestro pueblo. Santa Brígida no sería como es sin la cultura del vino.

Consciente de su papel en la historia y su valor cultural y simbólico, Santa Brígida invita, cada mes de noviembre, a un buen cazuelo de vino, con arte y música, bajo la luz de las estrellas, al tiempo que reafirma su compromiso con el sector vitivinícola y con esas familias que, con su esfuerzo y dedicación, mantienen viva la gran tradición del vino y hacen aflorar nuestras raíces, el legado de nuestros antepasados y las proyecciones de futuro de viticultores con nuevas cepas y nuevas perspectivas de esperanza. Somos los anfitriones de este evento de 'Santa Brígida con vino', y estas noches pagamos la ronda de alegría porque el vino es disfrute, es compartir, es celebrar la vida. ¡Barra libre de penas y resentimientos! ¡Brindemos porque el vino nos sirva siempre para ascender a las ilusiones y seguir enriqueciendo nuestro espíritu y nuestra historia de sabores!



Programa de Actos

Bendición Del Vino

Domingo 2 de Noviembre

11:00 Horas. Iglesia de Santa Brígida.

La Villa de Santa Brígida abre con fé y tradición el Mes del Vino 2025 con la celebración de una Santa Misa en honor a nuestras bodegas y viticultores. En este acto solemne se llevará a cabo la bendición del vino satauteño, símbolo de la tierra, el trabajo, el compromiso y la esperanza de nuestro pueblo.

Con esta celebración damos gracias por los frutos recibidos y pedimos que este nuevo mes dedicado al vino transcurra bajo el signo de la unidad, la prosperidad y la alegría compartida. La Misa marca así el inicio de Santa Brígida con Vinos 2025, una cita que une tradición, identidad y devoción en torno a uno de los mayores tesoros de nuestra tierra.



Maridajes Sonoros

Viernes 7 y Jueves 20 de Noviembre

Centro Cultural de la Villa - 20:30 horas.

Un encuentro donde el vino y la música se abrazan para despertar los sentidos. Cada copa encuentra su armonía en los acordes, y cada melodía realza los matices del vino. Una experiencia única para brindar por el esfuerzo, la tradición y la emoción compartida.

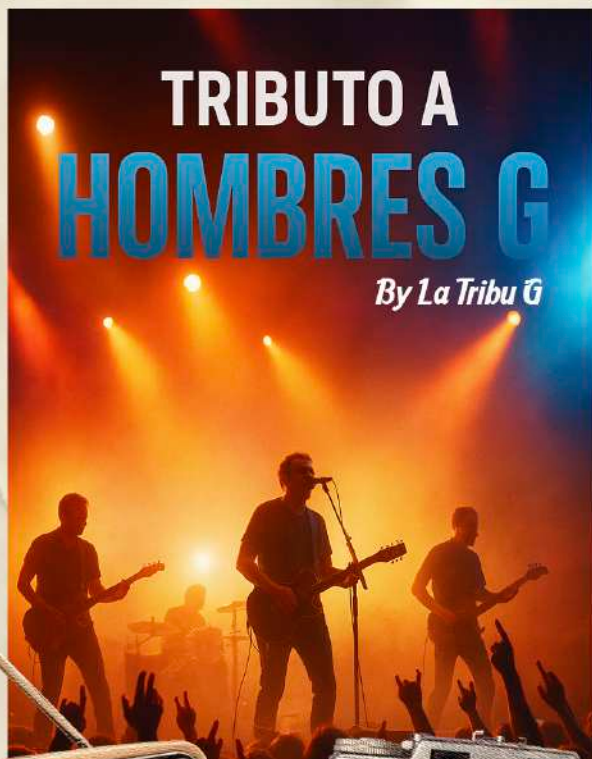
Inscripción: www.santabrigidaconvinos.es

Plazas limitadas.



Guateque y Vinos

Sábado 8 de Noviembre
Parque Municipal - 21:00 horas.



Prepárate para una noche mágica cargada de música y recuerdos. Te invitamos a revivir las décadas doradas con una velada muy especial donde el protagonista será el mejor vino de nuestras bodegas ¡y el mejor ambiente festivo!

Ponte tú mejor atuendo vintage y ayúdanos a crear una auténtica atmósfera de guateque. Queremos ver pantalones de campana, minifaldas, peinados retro y mucho brillo... ¡Vamos a revivir juntos una época maravillosa!

PREMIOS:

- Mejor vestimenta en grupo - 250€
- Mejor vestimenta en pareja - 130€
- Mejor vestimenta individual - 70€

*¡Dj con la mejor música retro!
¡Pasarela 360!*



vinodRUTAS
espana

9 DE NOVIEMBRE

Día Mundial del Enoturismo

Durante todo el mes de noviembre, el municipio enoturístico de Santa Brígida celebra una nueva edición de Santa Brígida con Vinos, un programa de actividades culturales y de ocio en torno al vino, su paisaje y su cultura. La villa satauteña se viste de vino con una agenda diversa que combina maridajes gastronómicos, catas sensoriales, concursos de tapas, actuaciones musicales, visitas a bodegas locales, rutas por viñedos y jornadas técnicas dirigidas al público profesional. Un encuentro anual que une tradición, enoturismo y patrimonio, consolidando a Santa Brígida como epicentro del vino y la cultura vitivinícola de Gran Canaria.

ROTA
DEL VINO
de Gran Canaria



GRAN CANARIA
Denominación
de Origen



European Network of Wine Cities
Rede Europeia de Cidades do Vinho
Rede Europea de Ciudades del Vino
Réseau Européen des Villes du Vin
Rede Europeia de Cidades do Vinho
for enotourism and tourism

Iametur

International Wine Tourism Association
Asociación Internacional del Turismo del Vino
Asociación Internacional de Enoturismo
Association Internationale d'Enotourisme
Associação Internacional de Enoturismo
Society of Wine Tourism

Cultural route
of the Council of Europe
Wine route
Council of Europe

**WORLD WINE
TOURISM DAY**

NOVEMBER 9, 2025

1000 CITIES AND MUNICIPALITIES UNITED IN THEIR WINE TERRITORIES PROMOTION

WWW.RUTADELVINODEGRANCANARIA.COM

VISITAS A BODEGAS

9 NOV - 11:00 HORAS - FINCA ESCUDERO
15 NOV - 11:00 HORAS - RINCÓN DEL GUINIGUADA
23 NOV - 11:00 HORAS - BODEGAS SAN JUAN
29 NOV - 11:00 HORAS - BODEGA BIEN DE ALTURA



INCLUYE:

Transporte.

Degustación de Vinos y Tapas.

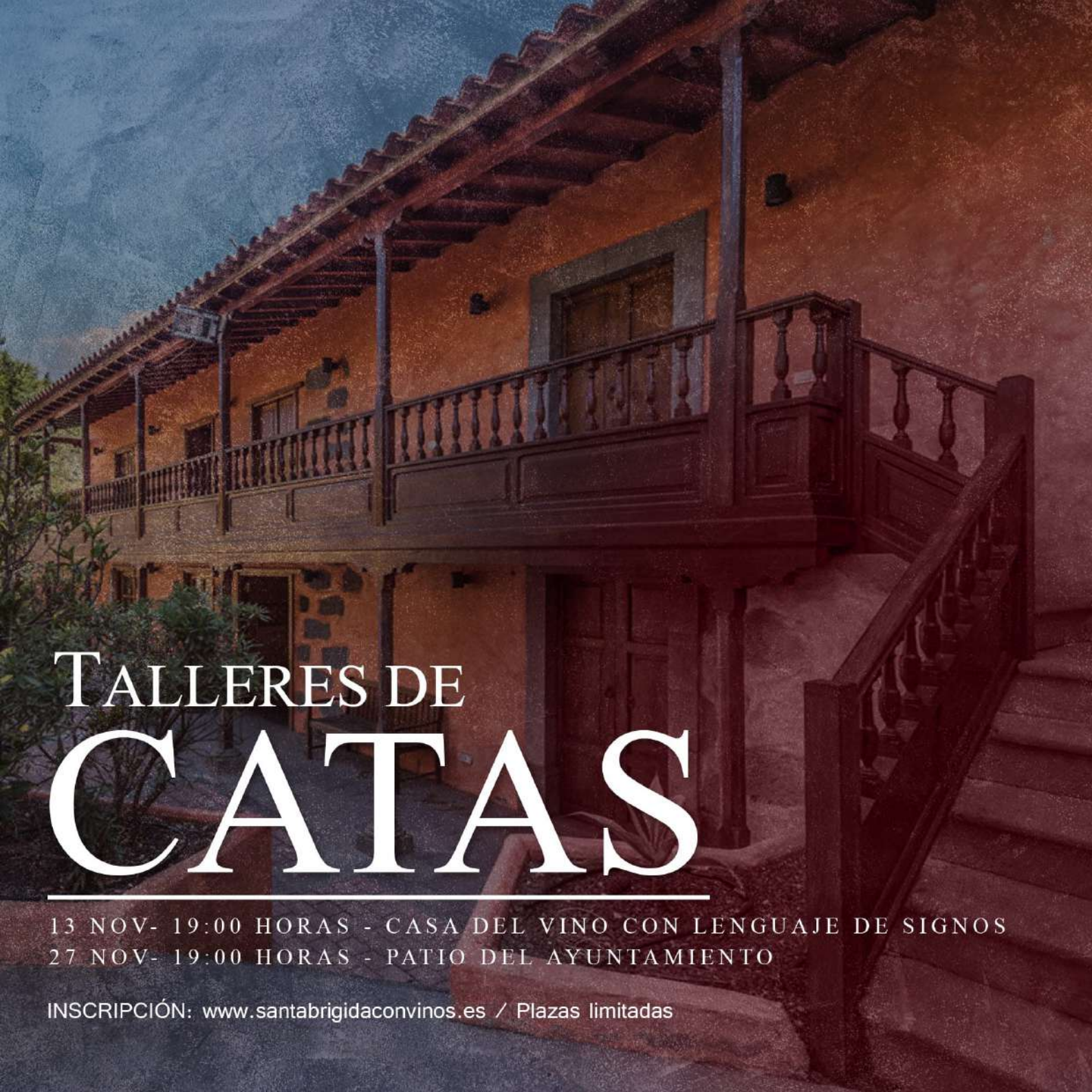
Visita guiada

INSCRIPCIÓN:

www.santabrigidaconvinos.es

Precio: 10 €

Plazas limitadas



TALLERES DE CATAS

13 NOV- 19:00 HORAS - CASA DEL VINO CON LENGUAJE DE SIGNOS
27 NOV- 19:00 HORAS - PATIO DEL AYUNTAMIENTO

INSCRIPCIÓN: www.santabrigidaconvinos.es / Plazas limitadas

• VIERNES 14 DE NOVIEMBRE 20:30 HORAS - C/REAL •

Vinos Música Y Monólogos!



Contamos contigo para una velada donde el buen vino, la música y las risas se sirven en copas.

En esta noche podrás brindar por la risa con 'El Humor Exchiste' de Gofio Comedy y buena música en directo. Esto promete un maridaje perfecto entre carcajadas y buen ambiente.

Así que ya sabes trae tú mejor sonrisa, tus ganas de brindar y tus amigos, porque esta cita está pensada para reencontrarse y brindar por la vida.

AUGUSTO BÁEZ

Mariolaje

GERMÁN LÓPEZ

CENTRO CULTURAL DE LA VILLA
15 NOVIEMBRE 2025 20:30
SANTA BRÍGIDA CON VINOS 2025



¡ Un Concierto para los Sentidos!

Disfruta de una noche única en Santa Brígida, de un diálogo musical entre el timble y el piano.

Trazan una ruta emocional que conecta los sentidos con los olores y sabores de la isla. El vino y la música se dan la mano.

DOMINGO 16 DE NOVIEMBRE - 12:00 H

Descubre la magia del maridaje en el Mercadillo Municipal.

Vive una experiencia sensorial única donde los vinos locales se unen con los sabores auténticos de nuestros agricultores y artesanos. Quesos y más se combinan para realzar cada copa y celebrar la riqueza gastronómica de nuestro municipio.

Ven a compartir este día lleno de aromas, tradición y buena compañía.

¡Saborea el alma de Santa Brígida!

MERCADILLO MUNICIPAL

MARIDAJE

VINOS Y QUESOS

INSCRIPCIÓN: www.santabrigidaconvinos.es / Plazas limitadas

N O C H E D E V I N O S

VIERNES 21 DE NOVIEMBRE - 20:30 H.

IGLESIA DEL MONTE LENTISCAL

Pál M
N
T
E



En el Corazón del Monte Lentiscal, cuna del vino y emblema de la tradición vitivinícola de Santa Brígida, te invitamos a disfrutar de una noche única entre la cercanía a los viñedos, aromas y buena compañía.

Bajo el encanto de este paisaje histórico, testigo de generaciones de viticultores y símbolo del carácter de nuestra tierra, celebraremos una velada de vinos y tapas junto a nuestros bodegueros.

Cada copa será un homenaje al Monte Lentiscal, a su paisaje, a su gente y a la pasión que mantiene viva la esencia del vino.

Irene & Marieme

Dos Gardenias

SÁBADO

22 - NOV- 21:00 H.

PLAZA DE LA IGLESIA



Vive una noche única llena de elegancia sabor y emoción. Bajo la producción y dirección del Artista y Compositor Cubano Alexis Canciano acompañado, de un elenco maravilloso de músicos, disfrutaremos del talento de Irene y Marieme, dos voces cubanas de gran reconocimiento internacional que harán vibrar cada nota transportándoles a la esencia del Bolero que corre por sus venas.

Será una noche inolvidable donde el vino, las tapas y la música se unirán en perfecta armonía. Todo cuidado hasta el más mínimo detalle para que solo tengas que dejarte llevar por los sentidos y las notas de cada Bolero.

VINOS Y BOLEROS

INFORMACIÓN: EL ACTO CONTARÁ CON SERVICIO EN MESAS, PARA QUE TODOS LOS ASISTENTES PUEDAN DISFRUTAR CÓMODAMENTE DE LA NOCHE DE VINOS Y BOLEROS. POR MOTIVOS DE ORGANIZACIÓN, **SERÁ NECESARIO RETIRAR UNA ENTRADA GRATUITA** EN EL REGISTRO DEL AYUNTAMIENTO A PARTIR DE LAS 09:30 HORAS DEL MARTES 4 DE NOVIEMBRE Y HASTA COMPLETAR AFORO. LAS MESAS SERÁN DE CUATRO PERSONAS Y PODRÁN SER COMPARTIDAS CON OTROS ASISTENTES, GARANTIZANDO ASÍ QUE TODOS PUEDAN DISFRUTAR DE ESTA NOCHE ESPECIAL.



NOCHE DE VINOS

VIERNES 28 NOV - 20:30 H. - APARCAMIENTO MUNICIPAL

Despedimos por todo lo alto Santa Brígida con Vinos 2025 con una noche espectacular, llena de música, sabor y buen ambiente. Disfruta de una noche única donde los mejores vinos y tapas serán los protagonistas, acompañados por tres grandes actuaciones; **El Tributo a Queen y Abba**, un espectáculo vibrante con los grandes éxitos de siempre, el mejor ritmo y la alegría de **Son Caché con su show Mojo con Toque Cubano** y el **Grupo Karma**, que pondrá el broche final con sus versiones frescas y llenas de energía. Una cita para brindar, cantar, bailar y celebrar juntos la pasión por el vino y la música que nos une a satauteños y visitantes.

La última noche, la más esperada. ¡Ven a vivirla y disfrútala como solo Santa Brígida sabe hacerlo!



KARMA



Son Caché



The DUKE'S Band



HOMENAJE A...
ABBA & QUEEN



CENAS *a* *ciegas*

Sábado 29 de Noviembre

Picoteo Café El Despacho

Calle Real – 20:30 horas.

Déjate llevar por una experiencia a ciegas única donde el sabor, el misterio y el vino se dan la mano. En esta edición especial de Santa Brígida con Vinos, El Picoteo Café El Despacho te invita a descubrir una cena a ciegas maridada con los mejores vinos satauteños.

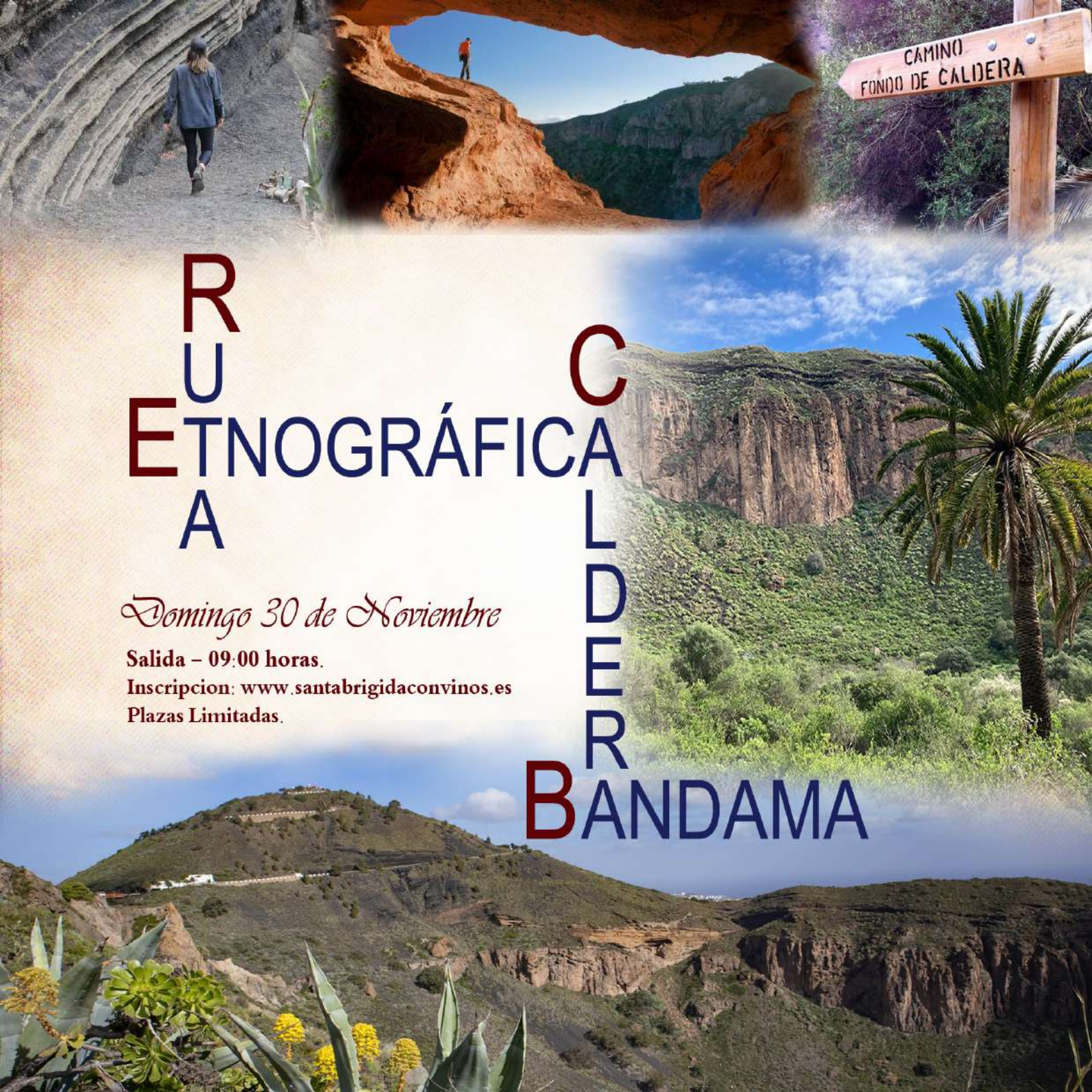
Apaga la vista y enciende el resto de tus sentidos: aromas que enamoran, texturas que sorprenden y un ambiente que conquista desde el primer sorbo.

Una noche diferente. Un brindis por el placer de sentir.

Inscripción: Picoteo Café el Despacho.

Plazas limitadas.

Precio: 35€ por persona.



R U E TNOGRÁFICA A C L D E R B ANDAMA

Domingo 30 de Noviembre

Salida – 09:00 horas.

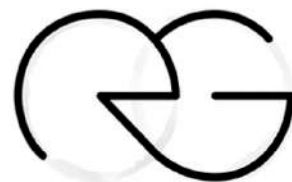
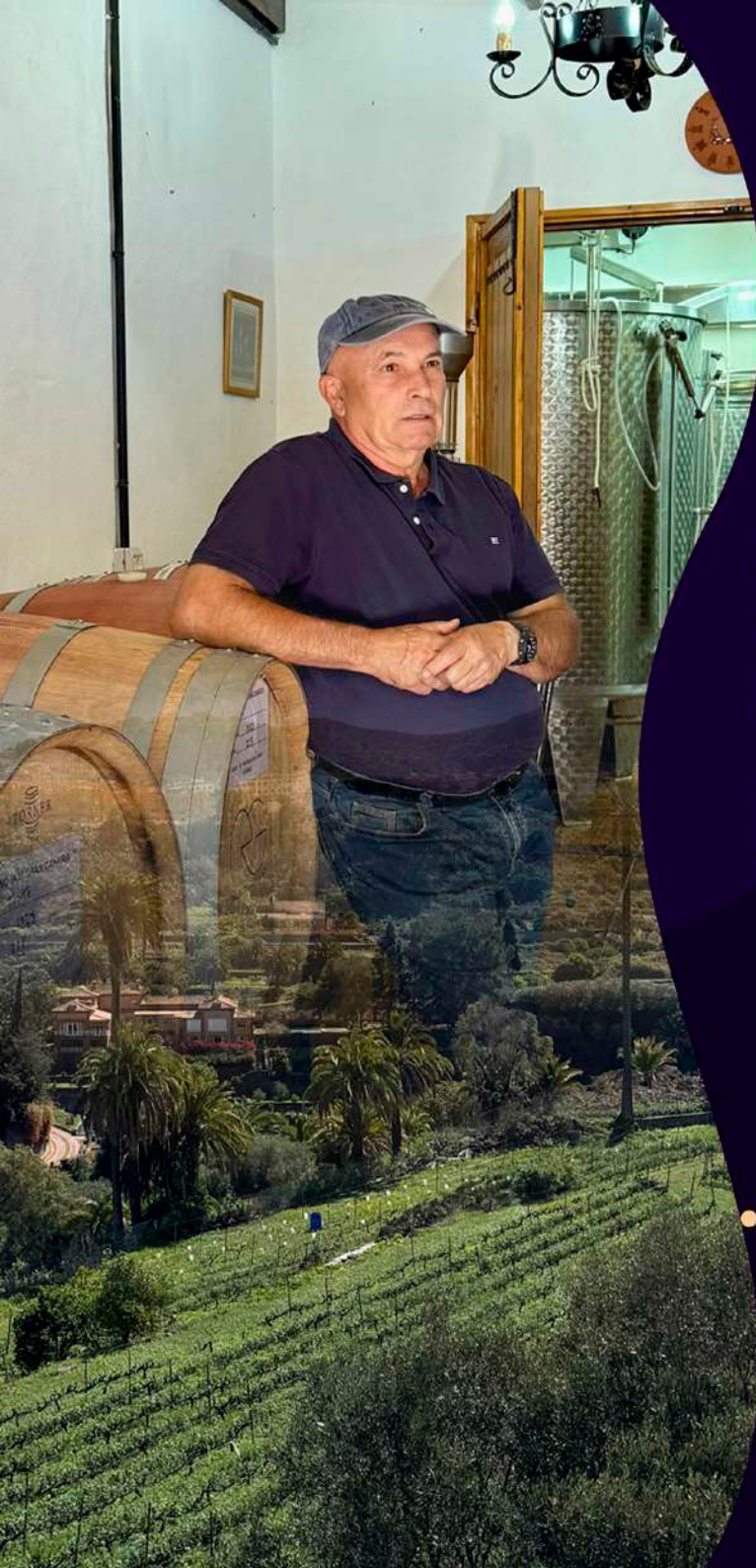
Inscripcion: www.santabrigidaconvinos.es

Plazas Limitadas.



BODEGAS





Rincón del Guiniguada

“Un rincón con sabor a vino”

Con 25 años de trayectoria, la Bodega Rincón del Guiniguada se levanta en lo que antaño fue tierra de ganado. Hoy, aquel viejo alpendre rehabilitado es el corazón de un proyecto familiar dirigido por José Domingo Deníz, donde tradición y modernidad se encuentran.

Sus vinos, tanto blancos como tintos, han sido reconocidos en numerosas ocasiones como mejores de Gran Canaria y premiados en distintos certámenes. Cada botella encierra el carácter volcánico del suelo y la singularidad del clima de Santa Brígida, ofreciendo vinos con personalidad y memoria.

La bodega abre sus puertas a visitantes, catas y eventos privados, siempre con un mismo hilo conductor: el protagonismo absoluto de la uva y el vino como esencia de identidad y cultura.



Villa de Santa Brígida

Barranquillo Pino Santo Bajo nº 10

rincondelguiniguada@gmail.com

Telf: 675919705

BODEGA Y VINOS LA VA

Bodega y Vinos Lava es un proyecto familiar nacido de la pasión de tres hermanos Mari Carmen, Guillermo y Juan Manuel por el mundo del vino. Su historia comienza a principios de los años 2000, cuando Guillermo y Juan Manuel finalizan sus estudios de Viticultura y Enología en Requena (Valencia).

Tras años de esfuerzo y dedicación, en 2013 el sueño se consolida con la creación oficial de Bodega Lava, incorporándose a la Denominación de Origen Gran Canaria. Nuestros vinos reflejan el carácter volcánico de nuestra tierra y el alma de una familia comprometida con la calidad y la autenticidad.

En el ámbito comercial, Vinófilos es nuestro principal distribuidor, y también puedes encontrarlos en el Mercado de Vegueta bajo el sello Canary Wine.

Las visitas a la bodega se realizan bajo cita previa: atendemos grupos y adaptamos la experiencia a cada visitante. Solo tienes que contactar con nosotros y te abriremos las puertas de nuestra pasión.





Finca Escudero se encuentra ubicada en la zona de las medianías, a 560 m. de altitud, enclavada en un paisaje espectacular. Un magnífico entorno con un clima único, suaves temperaturas y óptima humedad, favorecida por los vientos Alisios, y un suelo fértil de origen volcánico, son elementos que propician el escenario perfecto para el cultivo de la vid y el olivo.

Los sábados de 11:30 a 13:30 horas tienen lugar las visitas, que consisten en un recorrido por la Finca viñedos, olivar y bodega, y jardines-, donde ofrecemos la degustación de nuestros 3 vinos -blanco seco Marmajuelo, tinto joven Tempranillo y tinto con barrica Tempranillo-, acompañados de queso canario y aceite de la Finca.

También hay espacios para reuniones y eventos de empresa.



VINOS EIDAN - BODEGA VENTURA

Javier Ventura, actual responsable, heredó la finca y la pasión por el vino de su abuelo Alfonso Ventura y su padre Alfonso Luis. Lo que comenzó como un hobby familiar se ha convertido en una bodega premiada, con viñas octogenarias que aportan carácter y autenticidad a sus vinos.

La finca se asienta sobre suelo volcánico, con picón, acebuches y palmeras, lo que da a sus vinos un perfil muy singular. El clima y la altitud también juegan un papel clave en la calidad de la uva.

Entre sus creaciones están el Eidan Tinto (listán negro), el Eidan Blanco Semidulce (listán blanco, malvasía volcánica, moscatel de Alejandría y forastera blanca), y el Eidan Dulce. El vino Cru-z Listán Negro incluso ganó la Medalla de Oro en los International Wine & Spirits Awards.

Es un proyecto que mezcla tradición, mimo y una conexión profunda con la tierra.





En el corazón del Monte Lentiscal, en Santa Brígida, se alza Bodega Volcán, fruto de la pasión y dedicación del enólogo Elías Santos. Fundada en 2009, la bodega combina tradición y modernidad para crear vinos con alma, elaborados en producciones limitadas que garantizan su calidad, singularidad y carácter. Cada botella refleja la esencia del terruño canario, marcado por la influencia del volcán y el clima suave de los alisios.

Amparados por la Denominación de Origen Gran Canaria, los vinos Volcán Blanco, Tinto y Blanco Dulce destacan por su personalidad y equilibrio, convirtiéndose en un referente del vino insular.

A lo largo del año, Bodega Volcán abre sus puertas para ofrecer experiencias únicas donde el vino se disfruta junto a la gastronomía local, la música y el paisaje. Un espacio donde cada copa cuenta una historia y donde la tradición vinícola cobra vida entre amigos, sabores y emociones.





BIENDE ALTURA

Situada en el corazón de Bandama, nuestra bodega cuenta con viñedos en San Mateo, cultivados entre los 1.100 y 1.500 metros de altitud, donde el clima y la tierra aportan características únicas a cada uva. Cada planta es cuidada con dedicación para mantener viva la esencia del paisaje y de las variedades autóctonas de Gran Canaria, conservando así un patrimonio vitivinícola que ha pasado de generación en generación.

En nuestra bodega elaboramos vinos que reflejan la personalidad de cada parcela, fusionando la tradición ancestral con técnicas modernas, siempre con una mínima intervención. Nuestro objetivo es que cada botella capture la autenticidad del terroir, mostrando los aromas, sabores y matices que solo se encuentran en nuestras tierras.

Cada copa que servimos es un sorbo de vida, un homenaje a la tierra, a quienes la trabajan y a la pasión por el vino. Te invitamos a disfrutar, compartir y brindar con nosotros... ¡Salud!



BODEGA SAN JUAN

Con una historia que se remonta a cinco generaciones, la Bodega San Juan – Finca El Mocanal mantiene viva una de las tradiciones vitivinícolas más antiguas del Monte Lentiscal. Desde los tiempos en que sus vinos se conocían como Vinos de Don Juan Rodríguez Quegles y Viña Mocanal, esta bodega ha sido sinónimo de calidad, pasión y respeto por la tierra. Hoy, combinando la sabiduría heredada con las medidas modernas de calidad e higiene, la bodega se ha reconvertido en un espacio que apuesta por técnicas sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Su filosofía es clara: elaborar un vino artesanal de alta calidad, reduciendo al mínimo el uso de maquinaria tanto en el cultivo como en la elaboración. Cada botella es el reflejo de ese amor por la tierra, el trabajo y la tradición, un homenaje al tiempo invertido y a la autenticidad del sabor natural.

Además, la finca abre sus puertas al público para disfrutar de eventos y experiencias enológicas únicas, donde los visitantes pueden descubrir de cerca el proceso del vino, degustar sus variedades y sumergirse en la historia que da vida a cada copa





Enamórate con un vino CALDERA

Los vinos Caldera, elaborados por la bodega Hoyos de Bandama, es un legado histórico situado en Bandama, Santa Brígida por los herederos de Maria Jesús de la Coba Sánchez, más conocidos por "los Coba".

En el 2010 y tras años de rehabilitación vitivinícola y posteriormente, en la bodega para adaptar las instalaciones a las nuevas tecnologías y métodos de elaboración, abre sus puertas con los VINOS CALDERA. Desde entonces, hemos lanzado once referencias de vinos distintas entre blancos, rosados y tintos, además de varias marcas secundarias.

Actualmente, estamos elaborando aproximadamente 80.000 botellas al año y esperamos poder ampliar la producción en los años venideros, si las administraciones públicas no entorpecen las labores de los agricultores y bodegueros.





FINCA VANDAMA

A los pies del majestuoso volcán Bandama, Finca Vandama une historia, paisaje y pasión por el vino. Desde finales de los años 50, esta finca familiar transforma variedades autóctonas como Listán Negro, Listán Blanco y Moscatel en vinos con alma volcánica y carácter atlántico. Su nombre rinde homenaje al entorno y al legado de Daniel Van Dame, mercader flamenco del siglo XVI vinculado a la zona.

Te invitamos a recorrer nuestros viñedos en las faldas del volcán, conocer la bodega donde fermenta la historia y degustar vinos que nacen del fuego y la tierra. En Finca Vandama, el enoturismo es una experiencia sensorial: respira el aroma del picón, camina entre cepas centenarias y disfruta de la cocina local en nuestro restaurante con vistas únicas a la Caldera de Bandama.

¡vinos con alma volcánica, historia y sabor a Gran Canaria!



Villa de Santa Brígida
Ctra. Bandama nº 116
www.fincavandama.com
Telf: 928352754



AGRADECIMIENTOS

El Ayuntamiento de Santa Brígida desea expresar su más sincero agradecimiento a todas las personas y entidades que hacen posible esta nueva edición de Santa Brígida con Vinos 2025.

Gracias a los bodegueros por su dedicación y pasión, a los restauradores por deleitarnos con su buen hacer y su sabor, y a quienes velan por la seguridad y el bienestar de todos: nuestra Policía Local y Protección Civil, siempre comprometidos.

Extendemos también nuestro reconocimiento y cariño a todos los satauteños y satauteñas, cuya participación, entusiasmo y apoyo hacen que cada año este encuentro sea un verdadero éxito y un motivo de orgullo para Santa Brígida.

Entre todos, seguimos brindando por nuestras tradiciones, por el vino y por el espíritu que nos une.



