

# VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



MAY. 2025 | VOL. XXIX

## BLANCOS CANARIOS

SELECCIÓN DE MAYO

### PRÓLOGO

Ya han pasado dos años de que los “José” hicieramos el curso de formadores de vinos Canarias y nos quedaramos prendados de sus paisajes, viñedos, costumbres tan particulares y, como no, de sus vinos, especialmente los blancos.

Los suelos volcánicos de Canarias **son únicos** debido a su **origen geológico**. Formados a partir de erupciones volcánicas, estos suelos **son ricos en minerales y oligoelementos** esenciales para la vid. Suelen ser **porosos**, lo que facilita un excelente drenaje, crucial en un clima subtropical, donde las lluvias pueden ser intensas en ciertas épocas. Esta porosidad también permite que las raíces de las vides penetren profundamente, buscando nutrientes y humedad en las capas inferiores del suelo, lo que contribuye a la **complejidad del vino**.

La composición volcánica imparte a los vinos canarios una **mineralidad** distintiva, a menudo descrita con notas ahumadas o salinas. Esta característica, combinada con la influencia del clima atlántico y las variedades de uva autóctonas, da como resultado vinos con una personalidad marcada y diferenciada, muy apreciados por su singularidad. **¡Que uds lo disfruten!**

# 7 ISLAS, 11 DOP. LA RIQUEZA CANARIA.

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) en Canarias son un sello de calidad y un reflejo de la rica diversidad vitivinícola del archipiélago. Cada una de las once DOP existentes abarca zonas geográficas específicas, con **características edafoclimáticas** particulares que influyen directamente en las uvas y en los vinos producidos.

Estas denominaciones no solo garantizan el origen de las uvas y la aplicación de **métodos de producción tradicionales**, sino que también buscan preservar las variedades de **uvas autóctonas**, muchas de ellas únicas en el mundo. Desde los paisajes volcánicos de Lanzarote hasta las laderas escarpadas de La Palma y los valles fértiles de Tenerife, cada DOP canaria ofrece vinos con una identidad singular, marcada por la **mineralidad** de los **suelos volcánicos**, la influencia del océano Atlántico y la pasión de sus viticultores. Explorar las DOP canarias es adentrarse en un mundo de sabores y tradiciones vitivinícolas fascinantes.



## LANZAROTE

Famosa por sus **paisajes lunares** y fruto de repetidas erupciones volcánicas, Lanzarote es la isla más oriental del archipiélago canario y la más cercana a África. En sus **oscuros suelos**, cubiertos de **ceniza volcánica**, se llevan a cabo algunas de las prácticas vitivinícolas más curiosas del planeta, dando lugar a vinos verdaderamente únicos.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote obtiene denominación el **14 de diciembre de 1993** con el objetivo de certificar el origen y garantía de la calidad de los vinos que se producen en la isla. La zona de cultivo oscila entre los 100-500 m. siendo la máxima altura de la isla 670 metros.

La práctica de cultivo de la vid se desarrolla en zonas en las que el suelo fue cubierto por una capa de **lapilli** de espesor importante.

Estas circunstancias se dieron en zonas cercanas a **conos de emisión**, especialmente las que tuvieron lugar entre los años 1730 y 1736. La forma de desarrollar el cultivo consiste en la apertura de un hoyo de unos 3 m. de diámetro por 2-2,5 m. de profundidad, hasta llegar a la superficie del suelo enterrado, en el que se produce la plantación de la vid con sistemas radiculares profundos.

Frecuentemente, el hoyo, va acompañado de una estructura de piedra que actúa de cortaviento y que protege a la planta conjuntamente al primero. Componen un paisaje vitícola propio de Lanzarote que alcanza su máxima expresión en **La Geria**.



Esta forma de cultivo no permite el uso de maquinaria, por lo que las labores se desarrollan de **forma manual**. Además imposibilita el empleo de densidades de plantación altas, con el escaso rendimiento que esto conlleva, obteniéndose **producciones bajas, pero de calidad**.

Se puede clasificar el **clima** de Lanzarote como **desértico**, según el índice de Lang, Hiperádico, según el índice de Martonne y mediterráneo semiárido subtropical, según la clasificación de Papadakis.

La temperatura media de la zona geográfica es de 20° C, con variaciones térmicas entre los meses más fríos y los más cálidos, siendo la diferencia media de temperaturas entre enero y agosto de alrededor de 7° C. El contraste térmico diario en esta isla puede llegar hasta 17° C en el mismo día, siendo estas variaciones, entre el día y la noche, propias de regiones de naturaleza desértica.

La precipitación media anual es inferior a 150 mm. En cuanto a la variación estacional, cabe destacar, que el mes más lluvioso es diciembre, produciéndose la mayor parte de la precipitación anual entre los meses de noviembre y marzo y siendo prácticamente nulas entre los meses de junio y agosto.

Lanzarote posee el paisaje más singular del archipiélago canario, modelada con la lava de numerosos volcanes y con su **aspecto lunar**, que en el Parque Nacional de Timanfaya alcanza matices espectaculares.



A pesar de la endémica escasez de las lluvias, de la vecindad de la calurosa África, la isla reúne condiciones para la viticultura, un milagro que se debe en partes iguales al trabajo incansable de los viticultores y a la benéfica acción de los **vientos alisios** que llevan la humedad del Atlántico sobre su atormentada geografía.

Esto hace de la viticultura de Lanzarote uno de los ejemplos más patentes de esta lucha dramática entre el hombre y el medio.

El agricultor ha confeccionado hoyos en forma de embudo en la capa de ceniza volcánica hasta llegar cerca de la tierra vegetal y allí, en el fondo de éstos, que a veces tienen más de dos metros de profundidad, **planta de 1 a 3 vides por hoyo**, construyendo para la defensa de estos hoyos del viento constante, muros de piedra en forma semicircular y de 60-70 cm. de altura, cada uno de los cuales protegen la cepa de ser cubierta por la ceniza volcánica. En zonas donde la capa de Lapilli es menor (Tinajo, Masdache, Yé-Lajares), estos muros semicirculares se construyen para la protección de la cepa contra el viento.

Los suelos son bien diferenciados e incluso suelos rojos profundos sobre formaciones basálticas antiguas. Estos suelos aparecen como suelos fósiles al haber sido cubiertos por erupciones volcánicas más recientes o por depósitos coluviales.

Presentan colores rojizos, textura franco-limo-arcillosa, contenido medio de materia orgánica, lo cual asegura un suministro de Nitrógeno adecuado a las exigencias de la vid. Los contenidos de macronutrientes principales (N, P, K) son óptimos y presencia de carbonatos libres que hacen un PH básico.

Atendiendo a la clasificación propuesta por la **Soil Taxonomy**, la isla de Lanzarote cuenta con cuatro clases de suelo:

- 1) Aridisoles
- 2) Entisoles
- 3) Andosoles
- 4) Vertisoles

Los suelos en los que se asientan los viñedos son suelos volcánicos, bien diferenciados e incluso rojos profundos sobre formaciones basálticas antiguas.



Aparecen como suelos fósiles al haber sido cubiertos por erupciones volcánicas más recientes o por depósitos diluviales.

La capa lapilli o “picón” cubre el suelo vegetal de la viña facilitando la rápida filtración de la lluvia, evitando la evaporación de la tierra vegetal y manteniendo constante la temperatura del suelo (efecto termorregulador).

La superficie de la mayor parte de los viñedos está cubierta de ceniza negra volcánica, que impide el crecimiento de otra vegetación, pero que posee excelentes propiedades de retención del agua procedente del rocío.

Esto significa que las vides plantadas aquí prosperan debido, también, a que, bajo la ceniza, el suelo es fértil, formado por arcilla o arena sobre un lecho de roca caliza.

## Variedades de uva

La **Malvasía Volcánica** es la uva blanca más plantada en Lanzarote y produce una amplia gama de estilos de vino, incluyendo vinos secos, semidulces, dulces, espumosos, crianzas e incluso licorosos.

Otras variedades de uva plantadas son: Listán Blanco, Moscatel, Diego, Burra Blanca, Breval, Pedro Ximénez, Listán Negra y Negramoll.

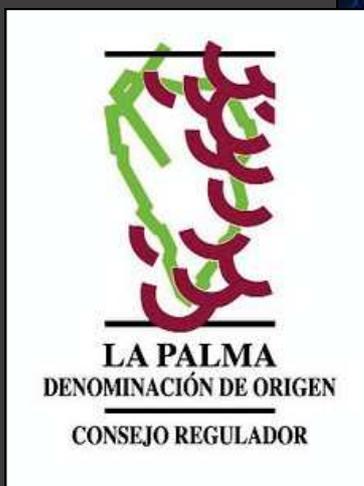
## LA PALMA

Las primeras cepas se cree que llegaron a la Palma sobre **1.505**, a manos de los conquistadores y posteriores colonizadores de la isla, que para sentirse a gusto en la nueva tierra en la que pensaban echar raíces, trajeron de sus lugares de origen los cultivos y variedades que formaban parte de su vida.

Con el comienzo del cultivo de la platanera en las zonas costeras de la isla, a mediados de los años cincuenta del siglo pasado, muchos terrenos de viñedos se derribaron para transformarlos a plataneras.

Es a partir de la creación de la Denominación de Origen “La Palma”, en **1994** cuando el sector vitivinícola insular experimenta una importante transformación; se recuperan viñas y variedades, se realizan nuevas plantaciones, se incrementa el número de bodegas y el vino comienza a conocerse fuera de la isla gracias a los importantes premios obtenidos en concursos nacionales e internacionales.

A pesar de su pequeña extensión, La Palma posee una geografía accidentada que proporciona una notable diversidad de microclimas y terruños.



En cuanto a su viticultura, la isla atesora **500 años de historia**, lo que la convierte en un testimonio vivo de la importancia de las Islas Canarias para la viticultura universal.

La Palma es la isla más verde y con mayor vegetación. Su topografía es accidentada y variada, con múltiples tipos de suelo y viñedos ubicados entre 100 y 1500 metros sobre el nivel del mar.

En la isla existen tres comarcas bien diferenciadas que coinciden con las subzonas en las cuales se divide la D.O, LA PALMA.

### **SUBZONA NORTE DE LA PALMA**

Comprende los municipios de Puntallana, San Andrés y Sauces, Barlovento, Garafía, Puntagorda y Tijarafe.

Se trata de una zona con unos paisajes bellísimos, de vegetación variada y exuberante. La vid se cultiva en parrales “bajos” (poco frecuentes en la actualidad) y en forma de vaso bajo, en suelos muy evolucionados y fértiles de tierra vegetal sin capa de arena, abancalados en los lugares de pendientes más pronunciadas mediante taludes o paredes de piedra seca. El viñedo aparece desde los 500 hasta los 1500 metros.

La Palma es la segunda isla más alta, con su pico más alto en la cima del Roque de los Muchachos, a 2426 m sobre el nivel del mar. Debido a su ubicación, la isla disfruta de un clima templado, moderado por los vientos alisios, que también aportan nubosidad y humedad, especialmente en el norte.

### **SUBZONA FUENCALIENTE**

Comprende los municipios de Fuencaliente, El Paso, Los Llanos de Aridane y Tazacorte.

Sus viñedos trepan por las empinadas laderas de materiales volcánicos. El cultivo se conduce de forma rastrera, en terrenos cubiertos de ceniza volcánica (picón), cuyo espesor en algunos lugares supera los dos metros.



En las zonas más ventosas se suelen emplear muros de piedra como cortavientos. En esta comarca es donde aún se encuentran restos más importantes del cultivo de la "Malvasía", cuyos orígenes están en la malvasía de Creta, que dieron fama en épocas pretéritas a los vinos canarios. Los viñedos se localizan desde la cota 200 hasta los 1100 metros.

### **SUBZONA HOYO DE MAZO**

Situada al este de la isla, comprende los municipios de Villa de Mazo, Breña Baja, Breña Alta y S/C de La Palma.

Se caracteriza por la forma rastrera de conducción del viñedo, en terrenos en ladera acolchados, unos con piedras volcánicas ("empedrados") y otros con "picón granado", asombroso sistema que despierta la curiosidad del visitante. Dicha zona se encuentra entre los 200 y 700 metros de altitud.

### **VARIEDADES DE UVA**

La Palma destaca por la producción de dos vinos que forman parte integral de la historia de Canarias.

En primer lugar, el famoso **Malvasía de la Palma**, un vino naturalmente dulce elaborado con uvas de cosecha tardía.

En segundo lugar, los tradicionales **Vinos de Tea**, envejecidos en madera de pino canario, que adquieren sus cualidades por envejecimiento en envases de madera del corazón del "Pinus canariensis" (tea).

Esto les confiere características organolépticas propias y tradicionales. La barrica de roble o castaño ha sido aquí sustituida tradicionalmente por otra de esta madera.

Debido a la escarpada geografía de La Palma, los viticultores de la isla deben cultivar sus viñedos en duelas verticales, sobre terrazas artificiales excavadas en las empinadas laderas. La viticultura puede desarrollarse entre 200 y 1400 m sobre el nivel del mar y la realidad del terreno montañoso implica que los viñedos son pequeños y los rendimientos, naturalmente bajos.



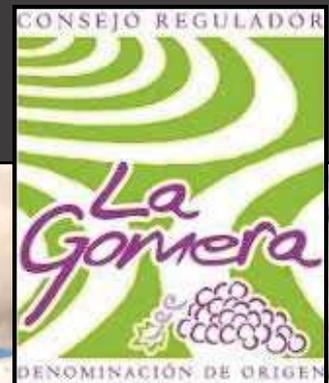
## LA GOMERA

Ubicada en el sector occidental del archipiélago, La Gomera es una isla montañosa con una belleza natural que le valió el reconocimiento como Reserva de la Biosfera en 2012.

Sus viñedos en **terrazas excavadas** en las laderas de las montañas representan la tenacidad de los viticultores gomeros.

El cultivo de la vid en La Gomera es de suma importancia ya que se remonta a la llegada de los europeos a la isla, cuando se trajeron las primeras cepas. Sin embargo, no es hasta mediados del **siglo XVII**, tras el derrumbe del cultivo de la caña de azúcar, cuando la vid alcanza su papel predominante en la economía insular, sobre todo en el norte de la isla.

Actualmente, el cultivo del viñedo es el que ocupa una mayor superficie de cultivo en la isla, por lo que aporta un valor paisajístico característico debido a su sistema de cultivo en **terrazas y laderas**. La vid se cultiva de **forma rastrera** sobre el suelo, si bien destacan en la zona de Hermigua los parrales de altura media, adaptándose a las irregularidades del terreno.



La Denominación de Origen La Gomera es reconocida oficialmente desde el **2003**.

La viticultura de La Gomera se distingue de otras por su sistema de **cultivos en terraza** y, sobre todo, por el uso de la variedad "**forastera blanca**", una de las variedades blancas más importantes de Canarias en cuanto a calidad.

Constituye la variedad más representativa de la Isla y la mejor valorada enológica por su adaptación y potencial aromático.

Con respecto al resto de blancas destacan las Listán Blanco, Marmajuelo y Malvasía. Entre las tintas cabe citar Listán Negro, Negramoll, Castellana y Tintilla.

La Gomera es una isla tradicionalmente productora de vinos blancos jóvenes, pero en los últimos años ha proliferado el cultivo de uvas tintas, dando lugar a unos vinos jóvenes de excelentes cualidades y futuro. En general, tanto tintos como blancos son vinos suaves, aromáticos y equilibrados en boca.

La Isla de La Gomera se ha formado por la **acumulación de material volcánico** de erupciones que comenzaron hace 10 millones de años. Producto de la erosión marina y eólica, este material acuñó un relieve dramático de barrancos, acantilados y afloramientos de basalto con zonas de cultivo, entre los 300 y 700 m.

Por su ubicación occidental, esta isla es alcanzada por los vientos alisios y la corriente de Canarias, que definen un clima subtropical moderado, con escasa variabilidad. Su orografía de pendiente fija diversos microclimas de acuerdo a la altitud, exposición, nubosidad e influencia del Atlántico.



## GRAN CANARIA

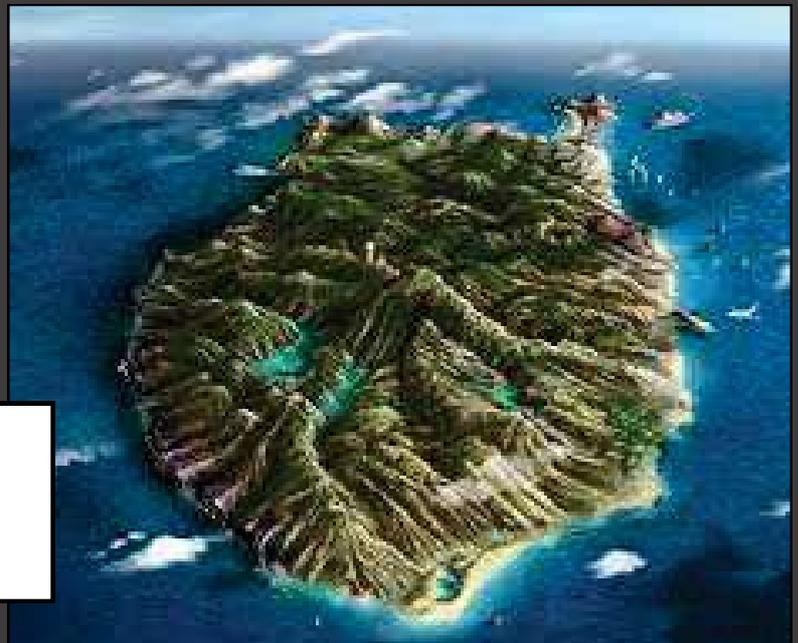
La DOP Gran Canaria fue establecida en el año **2006**. Su sede se encuentra en el municipio de **Santa Brígida**. Es importante mencionar que anteriormente existían **dos denominaciones** que abarcaban la isla: la **DO Monte Lentiscal** (establecida en noviembre de 1999) y una **DO Gran Canaria** inicial (establecida en mayo de 2000). La DOP Gran Canaria actual unificó estas zonas bajo una única denominación en 2006.

La denominación se extiende por la isla abarcando la totalidad de la superficie insular. Sus viñedos se reparten en pequeñas parcelas, sobre todo de las medianías y cumbres de la isla.

Se cultivan desde los 200 a los 1.300 metros de altitud y con una amplia gama de elaboraciones, hoy reconocidas y premiadas en el mundo, tanto por su calidad como por su originalidad y no faltan en la mesa de los mejores restaurantes de la isla.

Es la tercera isla más grande y poblada del archipiélago canario, conocida como el "continente en miniatura" por su diversidad de paisajes. Es de **origen volcánico** y tiene un clima cálido, con una temperatura media anual de 20-21°C.

Los viñedos están sobre **suelos volcánicos muy fértiles**. Debido a su formación en diferentes periodos geológicos, existe una gran variedad de suelos y en diversos estados de evolución, de ahí que haya terrenos porosos de ceniza volcánica y terrenos arcillosos poco permeables y de alta fertilidad.



Las condiciones climáticas de la isla son favorables para el cultivo de la vid; su relieve da lugar a diferentes climas y microclimas, por lo que es imposible hablar de un único clima para toda ella, aunque por su situación atlántica, la altura que alcanza y su latitud, disfruta de un clima mediterráneo suave, favorecido por los vientos alisios.

En esta denominación se encuentra incluida, pero diferenciada la comarca del **Monte Lentiscal**, ubicada entre el Monumento Natural de Bandama y el Paisaje Protegido de Tafira, territorio protegido por la Ley de Espacios Naturales de Canarias dentro de los términos municipales de Las Palmas de Gran Canaria, Telde y Santa Brígida.

En los cultivos de la isla predomina el parral bajo y el vaso, métodos tradicionales, utilizados desde antaño hasta nuestros días, extendiéndose cada vez más la espaldera, ya que permite una mayor mecanización del cultivo y, a su vez, un ahorro de tiempo y mano de obra.

## VARIEDADES DE UVA

- Variedades Tintas. La elaboración de los vinos de la denominación Gran Canaria, incluida la Comarca del Monte Lentiscal, es **mayoritariamente tinto** y se realiza con uvas de las variedades tradicionales canarias listán negro, negramoll, tintilla y castellana, aunque la dominante es el **listán negro**.
- Variedades Blancas. En cuanto a las cepas blancas las autorizadas son la malvasía, albillo, güal, pedro ximénez, marmajuelo, breval, vijariego, albillo, moscatel y listán blanco entre otras, siendo el **listán blanco** la predominante por su alta productividad.



## FUERTEVENTURA

Aunque es única isla que no tiene constituida ninguna D.O.P., nos gustaría hacer mención de esta isla, ya que fue **pionera** en viticultura canaria. Con **20 millones de años**, Fuerteventura es la isla más antigua del archipiélago canario y se ubica a 97 kilómetros de la costa noroeste de África. A pesar de un pasado vitivinícola glorioso, la escasez de agua provocó que el cultivo de la vid perdiera protagonismo en la isla. Sin embargo, hoy tiene lugar un importante trabajo de recuperación y puesta en valor de su patrimonio vitícola.

Presenta el paisaje más **desértico** de las Islas Canarias, con amplias llanuras, dunas y escasa vegetación. No cuenta con la cubierta de lapilli volcánico que actúa como retardadora de la evapotranspiración, permitiendo un cultivo más extendido de la vid.

La **Viña de Aníbal** fue el primer viñedo implantado en Fuerteventura, **siendo el primero de Canarias** (1412).

Fuerteventura goza de un clima cálido y árido de escasas precipitaciones. Su baja altitud geográfica, no permite contener el mar de nubes que impulsa los vientos alisios. Por la proximidad con África se puede constatar la presencia de calima, arenas del Sahara que llegan por efecto del viento Siroco.



## VARIETADES DE UVA

Fue a comienzo del **siglo XV** cuando se plantaron las primeras vides en los suelos de Fuerteventura, un dato que la sitúa como pionera en la viticultura canaria. Hoy, nuevos proyectos han comenzado a recuperar viejos viñedos, a la vez que desarrollan nuevas plantaciones con cepas autóctonas.

Cuenta con tres bodegas y unos 20 viticultores en activo. Agrupados en la **Asociación Majuelo** dedicados al cultivo de la vid.

Actualmente se conservan muy pocas hectáreas de cultivo, aunque el entusiasmo por recuperar antiguas plantaciones ha dado un nuevo giro a la actividad en la isla. Estos viñedos se encuentran principalmente en el centro y norte de la isla, en las zonas más altas, donde hay mejores condiciones térmicas y de humedad.

### ***Descubrimiento de una uva autóctona.***

El enólogo **Alberto González Plasencia**, un apasionado investigador de las variedades de viña antiguas en el archipiélago, se encontraba en Fuerteventura en 2016 dando un curso a viticultores locales. Hablando con unos cazadores, le comentaron que en una montaña donde había palmeras, cerca de Betancuria, creían haber visto algunas viñas vivas. Después de indicarle el camino, en pleno agosto subió. Le acompañaron dos amigos de Fuerteventura y empezó a buscar las parras. Localizó el lugar, en una ladera donde identificó parras conocidas, como la listan prieto, pero vio una parra que era completamente diferente a las que él conocía. Estaba metida entre tuneras, pero viva. Se descubrió, efectivamente, que era una variedad única en el mundo y se le puso **Majorera**, añade González.



## EL HIERRO

El Hierro obtuvo la calificación de Denominación de origen en el año **1994**, con **solo dos bodegas**, algo realmente peculiar.

Se trata de la isla más al suroeste del archipiélago. Su origen fue sucesivas **erupciones volcánicas**, que tuvieron lugar hace un millón de años. En sus viñedos se puede encontrar un rico patrimonio vitícola, con cepas centenarias y prácticas de laboreo tradicionales, que dan vida a sus vinos.

Una característica de la isla es que aquí **nunca** se dieron plagas de **filoxera**, por lo que se conservan variedades antiguas de uva, que prosperan sin ningún tipo de injerto.

Las zonas más importantes de cultivo son el **Valle del Golfo, Echedo y El Pinar**.

En la zona norte de la isla de El Hierro tiene un clima más moderado y por ello es la **zona más antigua** donde se practica la viticultura. La incidencia constante de los vientos alisios trae humedad y nubosidad. Es por ello que también se buscaron nuevos enclaves, puesto que estas condiciones también son favorables para algunas enfermedades de la vid, que hicieron ya su presencia en el siglo XIX.

Hoy en esta zona se cultiva en los alrededores de **Echedo** y no pasa de los 400 metros.



En **El Golfo**, la segunda zona, la altura del viñedo sube hasta los **700 metros** y la altitud del viñedo compensa el calor al nivel del mar. Además, los Alisios afectan menos al golfo, aunque si de vez en cuando es azotado por fuertes tormentas. La vid se cultiva desde Frontera a Sabinosa en el oeste. Es en Sabinosa donde se producía el **famoso vino** de El Hierro, el vino de la **Veta**.

El Golfo es la zona de la isla donde más se cultiva y más vino se produce, además afectado por microclimas y la riqueza del suelo, existían multitud de uvas autóctonas que se intentan recuperar en varios proyectos.

**El Pinar** es la zona más al sur de la isla y antiguamente solo se cultivaba la vid en parcelas privadas, dentro de las casa. Sin embargo, la viticultura en esta zona ha tenido un ascenso rápido y ahora es donde más vides se están plantando. Las nubes y los Alisios descargan su humedad antes de llegar al Pinar, por lo que goza de mejor clima, pero lo cierto es que la pluviometría tampoco es escasa; el problema es que suele venir de fuertes lluvias en las estaciones de otoño o primavera.

En esta zona la viña se cultiva bastante alta, entre 600 y 900 metros, Esto hace que el viñedo a esa altura tenga más clima invernal, aunque en los meses de verano recibe una insolación muy elevada.



En general los suelos de la isla El Hierro son **volcánicos**.

Esto explica la textura y aspecto de sus suelos con la característica presencia de **lapilli** y **arenas negras**, sedimentos eólicos, gravas y terrarosa. Todo esto define suelos de buena percolación y retención de humedad suficiente para el cultivo de las vides. Siendo los más jóvenes del archipiélago.

Lapilli, que significa "pequeñas piedras" en italiano, se refiere a pequeños fragmentos de roca expulsados durante las erupciones volcánicas. Estos fragmentos suelen tener un tamaño de entre **2 y 64 milímetros** de diámetro, lo que los hace más grandes que la ceniza volcánica pero más pequeños que las bombas o bloques volcánicos. Los lapilli se encuentran comúnmente en zonas volcánicas.

Son partículas volcánicas que se solidifican a partir de lava fundida o se fragmentan durante una actividad volcánica explosiva. Pueden estar compuestos de diversos materiales, incluido vidrio volcánico, cristales y fragmentos de roca.

Su latitud y la influencia de los vientos alisios y la Corriente de Canarias le confiere un clima de moderado a fresco. Su geografía, por la acción de corrientes frías y cálidas, genera la condensación de nubes y define los diferentes microclimas.



## TENERIFE

Es la isla con **mayor superficie cultivada** del archipiélago, con aproximadamente el **65% de la vid de Canarias**. La característica más sorprendente de Tenerife es la diversidad climática que la caracteriza, con la complicación de que esta puede variar incluso dentro de una misma región.

Tenerife cuenta con **5 denominaciones de origen (DO)** que protegen la calidad y autenticidad de sus vinos: **Abona, Valle de Güímar, Valle de La Orotava, Tacoronte-Acentejo** e **Ycoden-Daute-Isora**.

Cada una de estas regiones tiene características únicas que aportan diversidad a la oferta vinícola de la isla.



## ABONA

Situada en el sur de la isla, Abona se caracteriza por su **clima cálido y soleado**. Los viñedos se encuentran a altitudes que van desde el nivel del mar hasta los 1.800 metros, lo que permite una amplia variedad de estilos de vino.

Los vinos blancos, elaborados principalmente con la uva **Listán Blanco**, son frescos y afrutados, mientras que los tintos ofrecen una buena estructura y complejidad.

En el año **1995** se creó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Abona, que ha contribuido al desarrollo del sector ya iniciado, creándose en este periodo y bajo los auspicios de este organismo, 15 bodegas más y con varios proyectos en fase de creación.

La comarca Sur de la isla de Tenerife está influenciada por un clima mediterráneo seco en la zona costera y refrescado por los vientos alisios en las medianías.

Los suelos donde vegeta la viña se dividen en dos grupos principales:

### **Terrenos en las medianías.**

En las medianías dominan los terrenos arenosos cubiertos de «jable», una especie de ceniza volcánica rica en puzolanas, que confieren a esta zona un característico color blanco cubierto del verde de los viñedos.

Los niveles de materia orgánica son normalmente bajos, por lo que los aportes son más frecuentes en una zona donde solamente la ganadería caprina tiene gran importancia.

### **Terrenos en las zonas altas.**

En las zonas altas el tipo de tierra que domina es el arcilloso, más o menos franco, con buenos contenidos en materia orgánica y buen drenaje, debido a la condición volcánica de la zona. Estas tierras de una mayor fertilidad natural no dan grandes rendimientos puesto que la altitud condiciona la vegetación y la producción; recordemos que estamos situados a una cota superior a los 1000 metros.



Las **variedades blancas** constituyen el **60%** de los cultivares asentados en La Comarca y el 40% corresponde a variedades tintas, localizadas en tierras más altas con más contenido en arcillas.

La variedad **Listán Blanco** es la variedad más cultivada tanto en la comarca como en el resto de la isla. Se trata de un cultivar muy productivo, adaptado a condiciones de sequedad y poco exigente en nutrientes, además no es extremadamente sensible a plagas y enfermedades.

En condiciones de riqueza de suelo y abono tiene unos excelentes rendimientos por planta, a costa de calidad, como es lógico. Sin embargo, en las zonas altas, en condiciones de suelos más pobres, es una variedad insustituible hasta la fecha, puesto que es difícil con los varietales disponibles lograr la adaptación a esta altitud de cultivo. No obstante, y desde hace ya 10 años, vienen reintroduciendo en la comarca los varietales tradicionales de Canarias que, desde el siglo XVI, se cultivaron, dando excelentes vinos y que después de la debacle de su comercio fueron paulatinamente desapareciendo, manteniéndose aún en la isla de La Palma, El Hierro y en la Comarca de Anaga en Tenerife. Estos varietales son: **Gual, Verdello, Malvasía, Sabro o Bermejuelo.**

Entre estas variedades nobles o «vidueños» destacan sobremanera la variedad **Malvasía**, verdadero redescubrimiento en la comarca, puesto que se ha adaptado perfectamente a las condiciones de suelo y clima, ofreciendo unas magníficas oportunidades de elaboración de vinos, tanto dulces naturales como semisecos, semidulces o fermentados en barrica de roble. Los vinos elaborados con esta variedad evocan tiempos pasados, donde el prestigio que tuvieron puede que en breve tiempo sea recuperado.

Las plantaciones de uvas negras han pasado en poco más de 5 años a representar un 40% de las plantaciones frente al escaso 10% que había de variedades **Listán Negro y Negramoll**. Localizadas en los mejores pagos, se han plantado cepas de variedades mejorantes que se han adaptado perfectamente a las condiciones climáticas de la comarca, dando unos resultados magníficos en cuanto a calidad y producción. En esta línea se han plantado **Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Sirah, Ruby Cabernet, Castellana, Vijariego Negro, Baboso Negro y Tintilla.**

## VALLE DE GÜÍMAR

La Denominación de Origen Valle de Güímar, constituida en **1996**, toma su nombre de una depresión de origen volcánico que forma el denominado Valle de Güímar y abarca el área geográfica del Sudeste de la isla de Tenerife y los Municipios de Candelaria, Arafo y Güímar.

La zona, ubicada en la **vertiente meridional** de la isla de Tenerife, forma un rectángulo de unos 18 Km. de longitud por 8 Km. de ancho, que desciende desde los 2.000 m. de altitud hasta el mar, con una rampa de pendiente pronunciada en su tramo más elevado, para suavizarse a partir de los 500 m. de altitud y terminar en una costa baja, rocosa, con algunas playas en donde aparecen algunos conos volcánicos recientes.

El cultivo de la vid se practica principalmente en las zonas de medianía, de 600 a 800m. Existen zonas con viñedos de altura, posiblemente entre los más altos de España (Las Dehesas y Los Pelados), entre los 1.200 y 1.500 metros sobre el nivel del mar.

En el valle de Güímar tienen representación todos los pisos bioclimáticos del archipiélago canario, desde las especies características del cardonal-tabaibal, en los estratos más bajos, hasta la vegetación típica de la alta montaña en las cumbres de este territorio.

Aunque prevalezca la escasez de precipitaciones, es posible encontrar grandes diferencias pluviométricas en función del desarrollo altitudinal del valle. De esta forma se observan registros variables que van desde los 161 mm de media anual que se recogen en la zona costera, hasta los 504 mm de Izaña (alta montaña), pasando por valores intermedios en zonas de medianías.

Algo similar ocurre con la temperatura, que presenta oscilaciones desde los 19,5° C de media anual que se registran a nivel del mar y los 9,8° C en las cumbres de Izaña.



Otro aspecto característico es la elevada insolación que muestra esta zona de la isla. Son abundantes las horas de sol de las que disfruta el valle; en concreto, Izaña, es el lugar donde se registran más horas de sol al año en todo el territorio nacional, con 3.448,50 h.

El viñedo se cultiva desde los 150 hasta los 1.500 metros de altitud. El nivel, que va desde los 400 hasta los 800 m, cuenta con terrenos volcánicos muy porosos y de elevada higroscopicidad, capaces de absorber el agua de la humedad del ambiente. En el nivel, que va desde el límite de las medianías hasta los 1.500 m, la viña se asienta sobre terrenos arcillosos de oscura coloración y alta fertilidad. Al existir esta diferencia de altitud, se favorece la diversidad de vinos y con ello la diversidad cromática y aromática.

La orientación de los terrenos, así como el alto nivel de insolación, caracterizan sus vinos, su frescura y fructuosidad.

En las zonas de medianías y bajas el viñedo se dispone en los bordes de las huertas y en la mayoría de los casos se asocia con el cultivo de papas y otras hortalizas.

Las plantas se conducen sobre **parrales** (de renovación anual) a base de horquetas y varas, cuya instalación en los meses de junio y julio constituye una de las tareas más laboriosas de este cultivo. En las zonas altas estos parrales ocupan toda la superficie del terreno

Con este sistema se busca disminuir los costes de cultivo y facilitar la mecanización. Algunas plantaciones de la Comarca se han transformado de viña tradicional a espaldera, aprovechando las subvenciones de reestructuración y reconversión del viñedo, incluidas en la OCM del Vino. El sistema más común es el de "cordón doble".

Las variedades autorizadas son las siguientes:

**Variedades de uvas blancas:** Albillo, Bermejuela o Marmajuelo, Forastera Blanca o Doradilla, Gual, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Sabro, Verdello, Vijariego o Diego, Burrablanca, Listán Blanco, Pedro Ximénez y Torrontés.

**Variedades de uvas tintas:** Castellana Negra, Listán Negro o Almuñeco, Malvasía Rosada, Negramoll o Mulata, Tintilla, Bastardo Negro o Baboso Negro, Cabernet Sauvignon, Listán Prieto, Merlot, Moscatel Negro, Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Vijariego Negro.

## VALLE DE LA OROTAVA

La Denominación de Origen “Valle de La Orotava” se sitúa en el **norte** de la isla de Tenerife, extendiéndose desde la costa a las faldas del Teide, en viñedos centenarios plantados a pie franco en un sistema de conducción único en el mundo, el **Cordón Trenzado**.

La Denominación de Origen “Valle de La Orotava” y su Consejo Regulador nace por ORDEN del 15 de noviembre de **1995**.

*El Cordón Trenzado, un sistema de conducción único en el mundo.*

En la época de la conquista de América se plantan los primeros viñedos en las islas, en el norte de Tenerife, donde hoy se asienta la D.O.P. “Valle de La Orotava”. Con el fin de adaptarse a la pendiente del terreno, con una superficie de cultivo escasa y variedades que requerían de largas podas para producir, se adapta el sistema de cultivo y surge el “Cordón Trenzado”.

El ingenio de los antepasados hizo que se pudiera plantar a pie franco la viña en zonas de escaso suelo útil y abarcar una gran superficie cultivada; y en zonas fértiles, aprovechar la parada invernal del viñedo para retirar el cordón trenzado y obtener otras cosechas que pudieran conservar a lo largo del año, como granos y tubérculos.

Desde hace siglos, el Valle de La Orotava **conserva** y la Denominación de Origen **promueve** el sistema de conducción en cordón trenzado, pues conforma el patrimonio paisajístico de la comarca y nos vincula al territorio, a su patrimonio cultural y a sus gentes.





El cordón trenzado se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y los sarmientos se van trenzando de forma que la vara productiva quede colocada sobre la del año anterior. Para sostenerlo, en la antigüedad se empleaba madera de la Laurisilva; hoy en día se emplean horquetas de hierro.

Su longitud se sitúa entre los 3-4 metros de media, pero hay cordones que superan los 15 metros de extensión.

Los trabajos de campo implican una gran labor manual en todas sus etapas, pues no es un sistema mecanizable, pero su propia singularidad hace del Cordón Trenzado una tarea artesanal.

- **Variedades Blancas:** Albillo Criollo, Bermejuela (también conocida como Marmajuelo), Breval, Burrablanca, Doradilla, Forastera Blanca (originaria de La Gomera), Gual, Listán Blanco de Canarias (que es la Palomino Fino), Malvasía Aromática, la singular Malvasía Volcánica, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Sabro, Torrontés, Verdello y Vijariego Blanco (o Bujariego).
- **Variedades Tintas:** Baboso Negro (sinónimo de Bastardo Negro), Cabernet Sauvignon, Castellana Negra, Listán Negro (localmente llamada Almuñeco), Listán Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Moscatel Negro, Negramoll (también conocida como Tinta Negra Mole), Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Tintilla (o Merenzao) y Vijariego Negro.

## TACORONTE-ACENTEJO

Situada en la **vertiente norte** de la isla de Tenerife, tiene una extensión longitudinal de 23 kilómetros y un área cultivada de 2.422 hectáreas de viñedos, **representando el 40% de la superficie cultivada en la isla de Tenerife** y el **20%** de la superficie vitivinícola de Canarias, siendo la zona más densamente cultivada de viñedos en el archipiélago canario.

En Tacoronte-Acentejo son 1.108 viticultores los que trabajan el cultivo de la vid. Se cuenta con 35 bodegas embotelladoras y su territorio geográfico atraviesa los municipios de Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de La Laguna, El Rosario, Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo y Santa Úrsula.

Esta **fue la primera DO de Tenerife**, reconocida en **1992**. Situada en la costa norte, Tacoronte-Acentejo es conocida por sus vinos tintos, elaborados principalmente con Listán Negro. Estos vinos con cuerpo, notas de frutos rojos y un característico toque mineral.

Si consideramos la posibilidad de una diversificación agrícola que no sea vitícola, es necesario tener en cuenta que esos cultivos alternativos deben poder adaptarse a suelos con fuertes pendientes, difícilmente laborables, de aporte de agua reducido y escasas o nulas condiciones para aplicar el riego.

Asimismo, debe considerarse que existen numerosas diferencias estructurales e institucionales entre el sistema de producción vitícola y los demás sistemas de producción.



- **Variedades blancas:** Albillo Criollo, Bermejuela (también conocida como Marmajuelo), Forastera Blanca (originaria de La Gomera), Gual, Listán Blanco de Canarias (que corresponde a la Palomino Fino), Malvasía Aromática, la distintiva Malvasía Volcánica, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez y Verdello.
- **Variedades tintas:** Bastardo Negro (sinónimo de Baboso Negro), Cabernet Sauvignon, Listán Negro (localmente llamada Almuñeco), Listán Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Negramoll (también conocida como Tinta Negra Mole), Pinot Noir, Syrah, Tempranillo, Tintilla (o Merenzao) y Vijariego Negro.

## YCODEN-DAUTE-ISORA

La denominación de Origen Ycoden Daute Isora abarca la comarca del **noroeste** de Tenerife, representando un elemento de enlace geográfico entre el norte y el sur de la isla. Su constitución es del año **1994**.

El cultivo de los vinos de Ycoden Daute Isora data de los **siglos XVI y XVII**, Pero es a partir del año 1991 cuando un grupo de viticultores y bodegueros de la comarca toman el tren de la modernidad y el progreso, a través del control de la calidad y la defensa de su identidad por medio de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora.

Toma su nombre de los dos menceyatos (reinos de la época Guanche) **Ycoden** y **Daute** y de los dominios de la princesa **Isora**.

Abarca la comarca del **noroeste** de Tenerife, comprendiendo los municipios de San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, Garachico, Los Silos, Buenavista del Norte, El Tanque, Santiago del Teide y Guía de Isora, y representando un elemento de enlace geográfico entre el norte y el sur de la isla.

El cultivo constituía casi el único motor económico de la comarca y de Tenerife durante aquel tiempo. Canarias suponía paso obligado entre Europa y América, exportando desde el puerto de Garachico el renombrado **“Canary Wine”**. De ahí surgió la nueva DOP que os contaremos en el siguiente apartado.

La tradición vitivinícola de Ycoden Daute Isora es consustancial con la propia historia de las Islas y ha condicionado las costumbres, el paisaje, la historia, el arte y la cultura de la zona.



La comarca tiene una superficie de unas **1600 hectáreas** dedicadas al cultivo de la viña, de las que **306** están controladas por el Consejo Regulador.

Los suelos dedicados al cultivo de la viña en la comarca son de variada composición, predominando los compuestos de cenizas y rocas volcánicas.

En general son suelos ácidos de alto contenido en materia orgánica, que se cultivan en terrazas para evitar la erosión y conseguir el máximo aprovechamiento del suelo agrícola.

El clima de la comarca está caracterizado principalmente por la presencia de innumerables microclimas. Los vientos alisios, la influencia del océano Atlántico, la elevada altitud media y las corrientes marinas marcan el desarrollo de la vid, haciendo que varíe significativamente desde el nivel del mar hasta las cotas más altas de la comarca.

Ello propicia que las épocas de vendimia se prolonguen por un periodo superior a cuatro meses, de julio a octubre

Ycoden Daute Isora dedica actualmente el **80%** de su superficie al cultivo de **Listán Blanco** y **Negro**, estando dedicado el 20% restante a las demás variedades.

- **Variedades tintas autorizadas:** Tintilla, Listán Negro, Malvasía Rosada, Negramoll, Castellana, Baboso Negro, Bastardo Negro, Moscatel Negro y Vijariego Negra.
- **Variedades blancas autorizadas:** Bermejuelo o Marmajuelo, Gual, Malvasía, Moscatel, Pedro Ximénez, Verdello, Vijariego, Albillo, Baboso Blanco, Bastardo Blanco, Forastera Blanca, Listán Blanca, Sabro, Torrontés.

## ISLAS CANARIAS (CANARY WINE)

Surgió en **2011**, impulsada por la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (**AVIBO**).

Su objetivo principal es consolidar el mercado regional y **promocionar** los vinos canarios a **nivel internacional**. La DOP Islas Canarias **integra bodegas** familiares de **siete islas** del archipiélago.

La iniciativa de AVIBO fue clave para la creación de esta DOP, que busca unir la producción de las diversas bodegas canarias bajo una misma marca.

La DOP Islas Canarias representa un esfuerzo por destacar la singularidad de los vinos canarios y facilitar su comercialización, tanto a nivel nacional como internacional.

Todo comenzó a comienzos del **siglo XV**, cuando los reinos europeos, entusiasmados por el descubrimiento de América, decidieron expandirse hacia el Atlántico.

Tras un siglo de disputas, el archipiélago finalmente quedó en manos de la Corona de Castilla, aunque todos esos años de incursiones españolas, portuguesas, italianas y francesas fueron suficientes para moldear la cultura canaria. Su vitivinicultura es uno de los legados más interesantes del paso de estas civilizaciones, que convirtieron a las Islas Canarias en la primera zona vitivinícola del Nuevo Mundo.

Gracias a los **Canary Wines**, las Islas Canarias se convirtieron en epicentro comercial del vino en los siglos XVI y XVII, hasta que el Tratado de Methuen de 1703, entre Portugal e Inglaterra, detuvo su liderazgo. A finales del siglo XIX, la plaga de filoxera daría otra oportunidad a estas islas donde jamás se registró la actividad de este insecto.

**Islas**  
**CANARIAS**  
DENOMINACIÓN DE  
ORIGEN PROTEGIDA



**Canary**  
**WINE**

Desde la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias, se ha querido **poner en valor la singularidad** del archipiélago y para aportar valor a cada una de las islas, de las peculiaridades de sus comarcas y la expresión de su terroir.

Se ha redactado el nuevo pliego de condiciones, en el que podremos encontrar cuatro grandes clasificaciones:

- **Vino de Región (VR)**: vino obtenido a partir de uvas procedentes de distintas parcelas de la región geográfica del archipiélago canario.
- **Vino de Isla (VI)**: vino obtenido a partir de uvas procedentes de parcelas vitivinícolas ubicadas dentro de una de las islas reconocidas como unidad geográfica menor para la DOP Islas Canarias: Tenerife o Fuerteventura.
- **Vino de Municipio (VM)**: vino obtenido a partir de uvas procedentes de parcelas pertenecientes a un mismo municipio y cuya elaboración y embotellado se ha realizado en el interior de este.
- **Vino de Parcela (VP)**: vino a partir de uvas de una parcela incluida en un paraje o enclave con características edáficas y microclimáticas que los diferencia de los de su entorno.



## Genérico Regional y Vino de Isla.

		 <p>TENERIFE</p>	VI-T	 <p>FUERTEVENTURA</p>	VI-F
---	--	---	------	--	------

## Vino de Municipio y Vino de Parcela

 <p>TENERIFE San Cristóbal de la Laguna</p>	VM	 <p>TENERIFE El Sauzal Vino de la Parcela de La Hollera</p>	VP		
 <p>FUERTEVENTURA La Oliva</p>	VM	 <p>FUERTEVENTURA La Oliva Vino de la Parcela de Lajares</p>	VP	 <p>Vino de la Parcela El Llanito</p>	VP
 <p>San Bartolomé de Tirajana</p>	VM	 <p>Frontera Vino de la Finca Las Lapas</p>	VP		

- **Varietades blancas:** Albillo Criollo, la Bermejuela (también conocida como Marmajuelo), Breval, Burrablanca, Doradilla, la Forastera Blanca (originaria de La Gomera), Gual, el Listán Blanco de Canarias (que corresponde a la Palomino Fino), Malvasía Aromática, la singular Malvasía Volcánica, Moscatel de Alejandría, Pedro Ximénez, Sabro, Torrontés, Verdello y Vijariego Blanco (o Bujariego).
- **Varietades tintas:** Baboso Negro (sinónimo de Bastardo Negro), Bastardo Blanco, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Castellana Negra, Listán Negro (localmente llamada Almuñeco), Listán Prieto, Malvasía Rosada, Merlot, Moscatel Negro, Negramoll (también conocida como Tinta Negra Mole), Pinot Noir, Ruby Cabernet, Syrah, Tempranillo, Tintilla (o Merenzao) y Vijariego Negro.

## 4 LÍAS EL LOMO

### BODEGA EL LOMO

*Islas Canarias*

Uva: Listan blanco de Canarias

### BODEGA



Comenzó su andadura en el año **1989** como parte del profundo respeto de D. **Félix Rodríguez** por esta tierra y su sueño de elaborar un vino de calidad a partir de variedades canarias, en un valle con una ancestral tradición vitivinícola.

Ubicado en **Tegueste** (Tenerife), en el lado noreste de la isla, a una altitud de **465** metros sobre el nivel del mar, con una pronunciada oscilación térmica entre la noche y el día y bajo la profunda influencia de los vientos alisios. El viñedo está abierto al mar, lo que sumado al suelo volcánico marca la mineralidad que se aprecia en sus frutos.

Durante todos estos años se ha perseguido una meta clara, que era poner en valor la elaboración de grandes vinos canarios desde las Islas Canarias y en ese empeño se ha construido una marca de referencia dentro del sector.

Bodegas El Lomo recogió el testigo y planteó, el pasado **2017**, una profunda **reinterpretación** de la marca que alcanzó a todos los ámbitos de la empresa; desde el alma de sus vinos, centrándose en elaboraciones para conseguir riqueza y singularidad de variedades preflorícolas y diversidad de sus diferentes Terroirs, con altitudes que van desde la costa hasta alcanzar los 1150m sobre el nivel del mar. Todo se expresó en una renovada imagen de la marca y de toda la gama de elaboraciones.

El 2020 fue el gran desafío para todos, a todos los niveles y sectores, entre ellos por supuesto el vino. Emplearon esta etapa para revisar este nuevo camino emprendido, alumbrándose la consolidación definitiva de los segmentos a los que dirigir sus elaboraciones, sumado a la creación de sus Vermuts «El 18» con marcado carácter canario. En definitiva, «**abrazar el cambio**», orientándose a consolidar una marca clave en la historia del sector vitivinícola en el archipiélago canario.

## EL TERROIR

### “LAS PEÑUELAS”

Ubicado en Tegueste (Tenerife), en el lado noreste de la isla, a una altitud de 465 metros sobre el nivel del mar, con una pronunciada oscilación térmica entre la noche y el día y bajo la profunda influencia de los vientos alisios. El viñedo está abierto al mar, lo que sumado al suelo volcánico marca la mineralidad que se aprecia en sus frutos.

Zona de viñedo: 5 hectáreas - Tegueste

Variedades: Listán negro. Listán Blanco. Castellana. Tintilla.



### “LOS LAURELES”

Ubicado en Tegueste (Tenerife), en el lado noreste de la isla, a una altitud de 500 metros sobre el nivel del mar. Este viñedo aporta que la mitad de su superficie está ocupado por viñas viejas de más de 100 años plantadas en vaso tradicional, reuniendo las variedades autóctonas más características de la elaboración de vinos del norte de la Isla.

Zona de viñedo: 2 hectáreas - Tegueste

Variedades: Listán negro. Listán Blanco. Gual. Negramolle



## “FRAY LUIS”

Viñedo donde se encuentran las instalaciones de la bodega. Casi 4 hectáreas de terreno, con 3 hectáreas destinadas a viñedo. Es una falla volcánica cultivada en terrazas. Esta finca, según los registros históricos, ha sido un viñedo durante más de 300 años.

Altitud de la finca: 430 metros sobre el nivel del mar.

Zona de viñedo: 2 hectáreas - Tegueste

Varietades: Listán negro. Malaga de Tegueste. Vijariego blanco/negro. Baboso negro. Gual. Forastera Gomera.



## “CHÍO”

Viñedo de altura próximo al volcán Chinyero, en el sur de la isla de Tenerife. Viña con más de 80 años en suelo estricto seco de picón.

Altitud de la finca: 1100 metros sobre el nivel del mar.

Zona de viñedo: 1 hectárea - Santiago del Teide

Varietades: Listán blanco de altura



La bodega está ubicada en medio de un viñedo de **30.000 m<sup>2</sup>**, en la zona conocida como **El Lomo**, de donde toma su nombre, en el término municipal de Tegueste, un Terroir bendecido por su localización privilegiada para la viticultura y con gran tradición vitícola. Las instalaciones de Bodegas El Lomo están realizadas en estilo arquitectónico canario y, hoy en día, son un referente en cuanto a equipamiento, características e instalaciones, totalmente accesibles para su visita.



De la conjunción de Bodega El Lomo y el reconocido chef canario **Jorge Bosch Barrera** (4 veces reconocido por el Bib Gourmand de la guía Michelin) nace el concepto "**Gastrobodega La bola by Jorge Bosch**". Dentro del mismo se persigue darle protagonismo a tres elementos:

- **Materia prima** del archipiélago canario de temporada, donde la enorme diversidad de producto de un archipiélago, tan complejo como diverso, se une a los regalos del océano que nos abraza.
- **Gastronomía** coherente, respetuosa e innovadora.
- **Maridaje** con vinos 100% canarios, procedentes de sus variedades, algunos de ellos únicos en el mundo.

El resultado: una experiencia diferente y "enogastronómicamente" enriquecedora y diferencial.

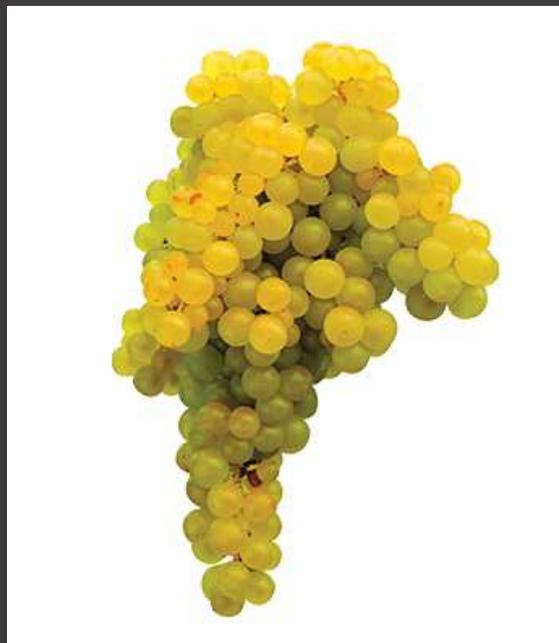
# LISTAN BLANCO

Listán Blanco o Palomino Fino como se le conoce más comúnmente en España, adquiere un **carácter completamente diferente** en las Islas Canarias. Traída originalmente por colonos de Andalucía, esta uva muestra el punto de encuentro cultural que ha hecho de las Islas Canarias una parte tan única del mundo, especialmente cuando se la ve creciendo en parrales, técnica adoptada por los productores portugueses.

Listán Blanco **recoge el carácter ahumado y salado de los suelos volcánicos** y ha logrado establecer la buena reputación de los vinos blancos de las islas y en particular la reputación en vinos secos de alta calidad. Al igual que Listán Negro, Listán Blanco es capaz de demostrar su microclima de una manera muy transparente, lo que la convierte en una uva muy buscada por productores ambiciosos y amantes del vino.

**Es la variedad que más superficie ocupa en las Islas Canarias.**

- Viñedos en altura: En el sur de Tenerife, se expresa mejor cuando se cultiva a más de 600 metros de altitud.
- Características de la uva: Los vinos elaborados con Listán Blanco suelen tener notas cítricas, florales y un toque mineral.
- Cultivo en parrales: Algunos productores, especialmente en el Valle de La Orotava, la cultivan en parrales, una técnica adoptada de Portugal.
- Vinificación: Se utiliza para elaborar vinos secos, ecológicos y con diferentes estilos.



## FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** El Lomo 4 Lías.
- **Añada:** 2023.
- **Variedad:** Listán blanco de Canarias.
- **Elaboración:** Dentro de los actuales esfuerzos por volver al marco varietal tradicional, la Listán blanco empieza a desarrollar su potencial para volver a participar en la elaboración de los grandes vinos canarios, gracias a los esfuerzos llevados a cabo por los diferentes enólogos del archipiélago y por su incesante búsqueda por aquellos elementos singulares que le permitan desplegar toda su expresividad. La apuesta por un gran Listán blanco procedente de viñedos a altitudes superiores a los 850m. nos hace replantearnos la posibilidad de innovar y explorar una elaboración que combinase la extracción del potencial de esta heredera de la Palomino fino de Jerez, con la filosofía de innovar desde el respeto a sus tradiciones. Las lías, coprotagonistas de este vino, proceden de un viñedo muy especial: ubicado al abrigo de una caldera volcánica, en la comarca de Tacoronte, y a sus buenas condiciones geográficas y climáticas, se decide “construir” un viñedo que albergue una excepcional representación de cuatro varietales que enológicamente consideran absolutamente extraordinarias y diferenciales: Gual; Albillo criollo procedentes de La Palma; Vijariego blanco, Baboso blanco y Verdello (Vara procedente de El Hierro). Del “4 Lías” podemos destacar carácter diferencial, de color amarillo pajizo con matices dorados, producto del trabajo sobre lías y su aroma a frutas maduras.



## FICHA DE CATA

---

- Armonioso, voluminoso y largo, ofrece un buen equilibrio entre cuerpo y acidez natural. La uva escogida es despalillada y sometida a un suave estrujado, con inmediata refrigeración a 10° C y maceración prefermentativa de 4 a 6 horas, para potenciar su perfil aromático. Posteriormente realiza una fermentación en acero inoxidable a temperatura controlada a entre 16°C y 18° C, conservando finalmente el vino a baja temperatura, para preservar los aromas varietales y dejándolo sobre sus lías durante 8 meses y con removido periódico semanal, consiguiendo una sensación gustativa de mayor cuerpo y potencia.
- **Crianza:** 8 meses sobre lías.
- **Nota de cata:** Limpio y brillante, de color amarillo pajizo con ribetes dorados. En nariz es complejo; destacan las frutas de hueso maduras (ciruela y melocotón), con notas a pastelería aportadas por las lías, y además matices a flores blancas y vegetales balsámicos, típicos del entorno del cultivo (hinojo). Boca fresca y muy potente, con claro carácter mineral aportado por los suelos volcánico; gusto equilibrado, goloso y dotado de una gran longitud y personalidad, que termina con una gran amplitud aromática.
- **Graduación:** 13.50%.
- **Maridaje:** Servir entre 16-18°C. Acompañar con pastas, quesos ahumados y curados, tollos, adobo teguestero, ropa vieja, carne de cabra, conejo en salmorejo, carne o pescado en adobo.





# YAIZA

## BODEGA VEGA DE YUCO

*Lanzarote*

**Uva: Malvasía volcánica**

### LA BODEGA

Es una bodega tradicional canaria que destila autenticidad e innovación. La bodega nos descubre unos vinos genuinos, muy expresivos y con personalidad única.

Integrada en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de **Lanzarote**, combina desde hace más de dos décadas gran tradición artesanal, tecnología e innovación, para crear unos vinos de una calidad extraordinaria en sus diferentes gamas.

Ningún otro lugar del mundo se parece a este, porque en este paraje rural tan singular, se ha desarrollado una **forma excepcional de cultivar la vid**. Las casas blancas de arquitectura tradicional que salpican con timidez este escenario volcánico; son otra muestra más de la fuerte personalidad y carácter humilde y hospitalario de los habitantes de esta región. No es magia, aunque podría serlo. Lo que sí que es mágica es la forma natural y artesanal que tienen los viticultores de trabajar los viñedos, regalándonos el fruto de su trabajo y un rico patrimonio varietal representativo de la isla.

Se sitúa en mitad del lomo de Tese, a 1 kilómetro del pueblo de **Masdache** y en dirección al municipio de Tías, junto al Parque Natural de los Volcanes y al Paisaje Protegido de **La Geria**.

En un paraíso como la isla de Lanzarote, que el artista y escultor Canario, César Manrique, supo definir así, *«Para mí, era el lugar más bello de la tierra... y me di cuenta de que, si ellos eran capaces de verlo a través de mis ojos, entonces pensarían igual que yo»*.



Los datos recogidos históricamente desde el **siglo XV** muestran que el archipiélago canario ha sido testigo de 19 erupciones volcánicas, catalogando al **Teneguía** como a una de las más cortas, en comparación, sobre todo, con la que duró seis años en el siglo XVII en el que hoy es el parque nacional de Timanfaya, en Lanzarote.

Cuando las erupciones volcánicas de **Timanfaya** arrasaron la tierra fértil, entre 1730 y 1736, la tierra se abrió aquí.

Con estas palabras acertó Andrés Lorenzo Curbelo al describir lo que estaba pasando.

*“El día 1 de septiembre de 1730, entre las nueve y las diez de la noche, la tierra se abrió en Timanfaya, a dos leguas de Yaiza. Y una enorme montaña se levantó del seno de la tierra.”*

El párroco de la localidad de Yaiza seguramente no lo sabía, pero sus crónicas servirían siglos más tarde para comprender no solo lo sucedido, sino también la morfología actual de la isla. La lava corrió **durante seis años**, sepultó nueve pueblos y modificó por completo Lanzarote.

Aquel inmenso mar de lava que vertebró hoy la mayor parte del Parque Nacional de Timanfaya y se extiende hasta el mar, **emitió 1,5 Km<sup>3</sup> de magma**, destruyó algunas de las franjas agrícolas más productivas de la isla y, aunque no hubo que lamentar víctimas, sepultó a poblaciones enteras.

Los agricultores, con el fin de preservar la humedad y proteger a las plantas de unas condiciones climatológicas tan extremas, **cubrieron con lava fragmentada, lapili**, la superficie de cultivo.

Los viticultores, héroes que no solo buscaban la excelencia, sino que la encontraron **excavando profundos hoyos** para poder llegar a la tierra fértil donde plantar la vid, desarrollando de este modo el arte de hacer vino.

Utilizando los recursos naturales y técnicas de elaboración y cultivo autóctonas. Socavando en ellos mismos, en lo más recóndito de su corazón, al tiempo que en las entrañas del terreno, su tierra canaria. Entendiendo que el carácter, respeto y cariño de sus manos es el que removería con mimo y pasión un suelo extraordinario y singular declarado **Reserva de la Biosfera y Geoparque Mundial de la Unesco**.

Porque al profundizar en lo misterioso de la propia vida, la naturaleza más sabia les descubriría, no solo lo que allí había, sino lo que podría llegar a haber. Un fenómeno de la naturaleza inimitable que daría lugar a un patrimonio vinícola excepcional y único; vides, lava y volcanes.

De este modo renace la isla de las cenizas volcánicas y el cultivo de la vid con variedades únicas y exclusivas como la Malvasía Volcánica.



# MALVASÍA VOLCÁNICA

Antigua variedad mediterránea procedente de **Grecia**. La uva de malvasía es el tipo de uva preferente en los viñedos de Lanzarote, protagonista del “vino de malvasía” de la isla. La más común de las uvas de malvasía es la blanca, una uva pequeña, delicada y de bajo rendimiento, pero sabor y aroma intenso, rasgos que se ven reflejados en los vinos que nacen de ella y a los que da nombre.

Es de **escaso rendimiento**, aunque está adaptada al medio. Las labores de la viña se realizan de forma enteramente manual: se trata de un proceso artesanal, desde la plantación de las varas en hoyos excavados por el hombre y protegidos con muros de piedras volcánicas, hasta la recogida de las uvas, por lo que es imposible la mecanización y el riego.

Algunos estudios sitúan la uva de malvasía en Canarias a comienzos del **siglo XV**. Se estableció en el territorio que anteriormente había ocupado el cultivo de caña de azúcar, que había sido el principal producto de exportación de las islas pero que por aquella época estaba en decadencia. La erupción del Timanfaya en 1730-1736 dejó una extensión de cenizas volcánicas que cubrían aproximadamente un tercio de la isla de Lanzarote. Los lanzaroteños utilizaron esta superficie como cultivo de viñas. Para ello excavaron a mano hoyos, donde plantaron las viñas y con pequeños muros circulares las protegieron del viento. Un territorio seco pero que unido al contraste de temperaturas y a la función termorreguladora del piso, conservaba, entonces y ahora, la humedad que asegura el desarrollo de esta uva tan especial.



# FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Esencia de Yaiza.
- **Añada:** 2023.
- **Variedad:** Malvasía volcánica.
- **Elaboración:** Las uvas son recolectadas manualmente y seleccionadas cuidadosamente al llegar a la bodega. Posteriormente se realiza una maceración en frío y la fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, utilizando técnicas que preservan la frescura y la expresión aromática del vino.
- **Crianza:** Joven.
- **Notas de cata:** Amarillo pálido como el reflejo del amanecer, con tonalidades limpias que denotan su frescura y juventud. Desde el primer momento sorprende con toques a mango, guayaba y litchi, todos ellos aromas propios de la malvasía volcánica. Poco a poco va evolucionando hacia frutas de pulpa blanca, con notas de cítricos y azahar. Un vino complejo y perfumado, con alta intensidad aromática. La entrada en boca es suave, mostrando su frescura y viveza. Un vino equilibrado que invita a disfrutarlo nuevamente en el paladar.
- **Graduación:** 13%.
- **Maridaje:** Ideal para acompañar aperitivos, mariscos, carnes de ave sin mucho condimento, pescados a la parrilla, arroces, quesos tiernos y pastas con salsas blancas.





# BRUMAS DE AYOSA

## BODEGA COMARCAL

*Valle de Güimar*

**Uva: Marmajuelo**

## LA BODEGA

La historia de la Bodega Comarcal Valle de Güimar se remonta a **1989**, cuando un grupo de 15 viticultores unieron fuerzas. Su objetivo principal era fundar una bodega que pudiera procesar la uva de todos los socios y elaborar vinos de calidad en la comarca. La culminación de este esfuerzo llegó en **1996**, cuando se completó la construcción de la bodega.

Con el tiempo se ha convertido en **un referente** en la producción de vinos de calidad en la región, destacando especialmente por sus vinos blancos y sus innovadores vinos espumosos, elaborados siguiendo el método tradicional.

Las viñas están localizadas en el Valle de Güimar, un valle formado por el deslizamiento del terreno hacia el mar y que se extiende por los municipios de Candelaria, Arafo y Güimar.

La superficie aproximada de los viñedos es de unas **1500** hectáreas repartidos en pequeñas fincas en altitudes entre los 200 y los 1.500 metros sobre el nivel del mar.

En su zona tienen representación todos los pisos bioclimáticos del archipiélago, desde las especies características del cardonal-tabaibal, en los estratos más bajos, hasta la vegetación típica de la alta montaña en las cumbres.

La temperatura presenta oscilaciones desde los 19,5° C de media anual que se registran a nivel del mar y los 9,8° C en las cumbres de Izaña.

Las horas de sol de las que disfruta el valle son abundantes, en concreto, Izaña con 3.448,5 horas es el lugar de España con más horas de sol al año.



La suma de todos estos factores, altitud, suelos de origen volcánico, predominio de los vientos alisios, elevada luminosidad y clima primaveral de la zona, hacen posible el cultivo de una uva de alta calidad.

La bodega está dividida en dos plantas, lo que permite la entrada de uva sin necesidad de bombas; la gravedad hace su trabajo. En la planta inferior están las naves de elaboración y almacenamiento, laboratorio y embotellado. Siendo la planta superior para la recepción de uva, cámara frigorífica y oficinas.

Hoy en día, la bodega es **propiedad de 152 familias**, que cultivan sus viñas en fincas situadas hasta los **1.500** metros de altitud, en terrazas de difícil acceso, no mecanizables y, en algunos casos, sin riego. Se puede decir que practican una auténtica viticultura heroica.

Su producción está limitada por la cantidad de uva que cosechan, aproximadamente 250.000 kilos al año; sin embargo, mantienen la misma ilusión y compromiso con la calidad de nuestro producto.

A lo largo de los años, han recibido numerosos reconocimientos a nivel regional, nacional e internacional, consolidándose como un referente en vinos blancos, con el Brumas de Ayosa Afruitado. Además, elaboraron uno de los primeros Espumosos de Calidad Brut Nature y el primer Espumoso de Calidad Brut Nature Reserva de Canarias.

# MARMAJUELO

El origen de Marmajuelo todavía está envuelto en un halo de misterio. Desde que Juan Jesús descubriera unas cepas a finales de los 90 en la isla de El Hierro, los viticultores están completamente enamorados e incluso se han replantado en el noroeste de Tenerife.

**Existen 25 hectáreas** en todo el mundo, repartidas en pequeñas parcelas en Tenerife y El Hierro, donde los viñedos se elevan sobre el océano y se benefician de su refrescante brisa. La fresca marítima de estos lugares se traslada maravillosamente al vino, con una vibrante acidez salina para complementar los aromas tropicales de maracuyá, piña y hojas de plátano. Texturado, fresco y muy persistente, un vino perfecto para maridar con mariscos y pescados frescos.

Esta variedad tiene una época de brotación precoz y un interesante comportamiento agronómico que se prolonga también en la bodega, otorgando unos vinos monovarietales con aromas complejos que recuerdan a fruta de la pasión, piña tropical y laurel.

La Marmajuelo, también conocida como **Bermejuela** o **Bremajuelo**, es una variedad de uva de cultivo minoritario en las Islas Canarias. Se trata de una variedad de recientemente “redescubierta”, ya que su cultivo se encontraba disperso en algunos lugares de las islas, siempre en plantaciones multivarietales.

Tiene racimos de tamaño medio, compactos. Las bayas son de tamaño mediano, forma elíptica y color amarillo-verdoso. Produce vinos de destacada acidez.



# FICHA DE CATA

---

- **Nombre:** Brumas de Ayosa.
- **Añada:** 2024.
- **Variedad:** Marmajuelo.
- **Elaboración:** Tras una vendimia manual y una cuidadosa selección, se realiza una maceración en frío para extraer los aromas de la piel. Posteriormente, el mosto fermenta a temperatura controlada, en depósitos de acero inoxidable, preservando así la frescura y los aromas varietales.
- **Crianza:** No.
- **Notas de cata:** Color amarillo pálido, con reflejos verdosos; limpio y brillante. Aromas florales y frutales, con recuerdos minerales que reflejan su origen volcánico. Acidez equilibrada y alcohol bien integrado, amplio, persistente y sabroso.
- **Graduación:** 13.5% Vol.
- **Maridaje:** Perfecto para acompañar quesos, mariscos, pescados, arroces, pastas, carnes blancas y platos salados.



## BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES

- DOP Islas Canarias: <https://www.canarywine.com/>
- DOP La Palma: <https://vinoslapalma.es/>
- DOP Ycoden-Daute-Isora: <https://dopycodendauteisora.es/>
- DOP Valle de La Orotava: <https://dovalleorotava.com/>
- DOP Tacoronte-Acentejo: <https://dotacoronteacentejo.org/>
- DOP Valle de Güímar: No he encontrado una web específica para esta DOP.
- DOP Abona: <https://doabona.com/>
- DOP Lanzarote: <https://dolanzarote.com/>
- DOP Gran Canaria: <https://vinosdegrancanaria.es/>
- DOP El Hierro: <https://doelhierro.es/>
- DOP La Gomera: <https://vinoslagomera.com/>
- <https://bodegavalledeguimar.com/bodega/>
- <https://bodegaellomo.com/>
- <https://www.vegadeyuco.com/>