





VINOS NACIDOS EN TIERRA DE VOLCANES

Entre los siglos XVI y XVII, los vinos canarios ocuparon un lugar destacado en el mercado nacional e internacional. El vino Malvasía se convirtió en un producto de lujo que se servía en las mesas de las principales monarquías europeas, y en los banquetes de las clases noble y burguesa del viejo continente y de Latinoamérica. El prestigio que llegaron a alcanzar algunas de sus variedades fue tal, que maestros de la literatura de la época, como Sir Walter Scott, Góngora o William Shakespeare, las mencionan en sus obras.

Trescientos años después, los vinos de Tenerife recuperan el brillo de entonces. La cadena de premios que vienen cosechando desde hace una década en los más prestigiosos concursos nacionales e internacionales son destellos de su actual expansión.

Las variedades de uvas, el clima y las peculiaridades del suelo volcánico dan su esencia a los vinos insulares y los convierten en únicos por su variedad de

aromas y sabores. Ahora reaparecen con una nueva imagen, fruto de unir la tradición artesanal con la última tecnología, dando lugar a un producto de alta calidad y con una originalidad y personalidad inigualables.

Excelentes vinos jóvenes, semicrianzas en barrica y algunos crianzas y reservas junto a los dulces y espumosos, son los pesos pesados de una produc-

co Denominaciones de Origen que abarcan toda la superficie de la Isla y están regidas por sus respectivos Consejos Reguladores, cuya creación ha permitido modernizar el sector e impulsar su desarrollo basado en criterios de calidad, pero respetando la tradición. Este principio ha permitido la conservación de paisajes tradicionales ancestrales y el desarrollo sostenible del Tenerife



ción que poco a poco se va enriqueciendo con la recuperación de variedades de antaño como Malvasía, Marmajuelo, Gual, Vijariego, Verdello, Baboso negro, Negramoll, Tintilla y Castellana Negra.

La amplia oferta de vinos está amparada en cin-

rural.

Una vez estructurado el subsector, ahora se trabaja para consolidar su auge. La marca Vinos de Tenerife nace como la imagen gráfica del Plan de Promoción de los Vinos de Tenerife (2004-2006) que ha elaborado el Cabildo Insular,



➤ junto con las cinco Denominaciones de Origen y el Gobierno de Canarias, con una misión clara: posicionar los vinos de la Isla como productos de calidad.

La iniciativa, gestionada por la empresa pública Ideco S.A, es una apuesta en común para presentar al mundo las cualidades de los Vinos de Tenerife, tanto por sus variedades y excelencias enológicas

tinerfeña con 2.034 kilómetros cuadrados de superficie dedicadas al cultivo de las Denominaciones de Origen, que producen unos seis millones de litros anuales de vino. Unas 15.000 familias en la Isla se dedican a la producción de vinos.

El viñedo tinerfeño se caracteriza por la gran cantidad de variedades de uva existentes, que unido a los distintos microclimas

Uno de ellos es el famoso Malvasía, cuyas cepas se piensa que proceden de la actual isla de Creta. Portugueses, flamencos y genoveses se encargaron de introducir entre el siglo XV y el XVII las variedades de vid que dieron prestigio a los caldos canarios, objeto de contrabando por piratas y corsarios, y que hoy se conservan en la Isla.

PAISAJES DE VINO



como por los valores ambientales y culturales que representan. Por ello, otras de las acciones de este plan consiste en fomentar el enoturismo, intentando acercar a la población, tanto residente como visitante, a los lugares de producción y generar sentimientos de conservación y valorización de las zonas rurales de la isla.

En la actualidad la producción vitivinícola supone uno de los principales soportes de la agricultura

de cada zona y al suelo volcánico del que se nutren las viñas, ofrecen una exquisita diversidad de aromas y sabores de gran calidad.

Otro de los rasgos diferenciadores de la producción insular es la conservación de un patrimonio genético de variedades antiguas, prefiloxéricas, en muchos casos únicas a nivel mundial, y que constituyen un verdadero activo en la consecución de vinos de calidad.

La Denominación de Origen Abona extiende su cultivo por las medianías y cumbres del cono sur de la Isla. Sus viñas, sometidas a la dureza de las tierras de secano, destilan unos vinos blancos, tintos y rosados de característicos aromas florales y afrutados.

Tacoronte Acentejo es la Denominación que comprende la comarca de mayor densidad de viñedo. Se extiende desde la subzona de Anaga en San-

ta Cruz de Tenerife hasta Santa Úrsula y su cultivo entra en la parada invernal, lo que le confiere una gran variedad de texturas y colores. La comarca es pionera en la producción de crianzas y reservas, así como interesantes vinos varietales y excelentes tintos dulces, si bien su nombre va ligado a los tintos jóvenes, de maceración carbónica y barrica.

reflejo de la accidentada orografía que en muchas de sus zonas sólo permite un cultivo artesanal y una producción limitada.

Ya en el siglo XVIII, Viera y Clavijo describía el Valle de La Orotava como un inmenso parral de Malvasía. Esta comarca, que goza del mismo clima, suelos volcánicos y tradición agrícola del pasado, recupera su producción vitivinícola mar-

de Isora. Las variedades antiguas cosechadas en los suelos fértiles de esta zona de la Isla, con uvas maduras al lado del mar y otras en pleno monte, determinan el sabor de sus caldos. Son tradicionales los vinos blancos jóvenes seguidos de los rosados, y últimamente comienzan a destacar sus excelentes tintos, así como vinos varietales elaborados a partir de va-



El árido suelo volcánico y el sol caracterizan el paisaje del Valle de Güímar. La producción de esta Denominación de Origen también viene marcada por la escala de su cultivo, que se encuentra a los 50 metros y alcanza una altitud de 1.600 metros. Todos sus caldos, principalmente blancos jóvenes (secos, semisecos y barrica) rosados, tintos y últimamente Malvasías dulces y secos, y espumosos, son

cada ahora por las antiguas variedades de Listán Negro y Negramoll, dando lugar a unos tintos suaves y equilibrados. El Listán blanco, la Malvasía o el Verdello, presentes también en su cosecha, producen vinos blancos, suavemente afrutados y bien estructurados.

La Denominación de Origen Ycoden Daute Isora comprende la extensa comarca que recorre la isla desde San Juan de La Rambla hasta Guía

riedades canarias específicas, además de crianzas y dulces naturales.

Tintos jóvenes o con crianza en barrica, blancos secos, semisecos y semidulces, blancos y tintos dulces, rosados, espumosos y licorosos, conforman la variada gama de aromas, sabores y colores que brindan las bodegas tinerfeñas, una selección muy difícil de obtener en cualquier otra región vitivinícola tan pequeña como Tenerife.

