

Bodegas Cándido Hernández Pío, tradición y vanguardia en la viticultura canaria

En el corazón del **Valle de Güímar**, donde la brisa atlántica acaricia suelos de origen volcánico, los vinos de [Bodegas Cándido Hernández Pío](#) representan la esencia de una tradición vitivinícola que ha resistido el paso del tiempo. **Óscar Hernández Hernández**, gerente de la bodega, proclama con orgullo la singularidad de sus vinos, asegurando que **“no tienen nada que envidiar a otros vinos del mundo”**. Su afirmación se sustenta en la autenticidad de sus variedades y en un meticuloso proceso de elaboración que honra la herencia de la viticultura insular.

Con más de veinte variedades autóctonas, la bodega ha convertido sus veinte hectáreas de viñedos en un refugio de identidad canaria. La marca [Calius](#), símbolo de su excelencia, ha trascendido fronteras conquistando paladares en **España, Finlandia y Estados Unidos**, donde se destina un **15% de su producción anual**. Este reconocimiento internacional no es fruto del azar: su calidad ha sido refrendada en los más prestigiosos certámenes vitivinícolas del mundo.

Un terruño singular forjado en la historia



La identidad inconfundible de estos vinos encuentra su razón de ser en su origen: un terroir donde la intervención humana ha sabido potenciar lo que la naturaleza brindó generosamente.

Cándido Hernández Pío, visionario e impulsor de la **Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo**, dotó a estas tierras de un carácter único. **“Mi padre diferenció estas tierras candelarias trayendo suelo del norte de la isla para enriquecerlas”**, explica **Óscar Hernández**. Como resultado, el viñedo adquirió una composición excepcional que confiere a los **Calius** una personalidad inigualable.

La **historia del vino en Canarias** está tejida con relatos de perseverancia y reconocimiento. Desde el **siglo XV**, los vino isleños fueron la principal fuente de riqueza del archipiélago, alcanzando las mesas de la aristocracia europea y el comercio británico. Se especula que el 4 de julio de 1776, los padres fundadores de los **Estados Unidos** celebraron su independencia brindando con vino canario (una teoría que comparten otras tradiciones vinícolas como la portuguesa). Un elixir al que **Shakespeare** calificó como el **“mejor vino del mundo”** y que cautivó a literatos como **Góngora** y **Sir Walter Scott**.

Hoy, **Bodegas Cándido Hernández Pío** mantiene vivo este linaje. Sus fincas **Las Riquelas**, **La Reconda**, **La Estenia** y **Quinta Blanca** reflejan la riqueza varietal de **Tenerife**. **La Reconda**, situada en **Candelaria** a 150 metros de altitud, alberga vides de **Vijariego Tinto**, **Marmajuelo** y **Malvasía**, que imprimen su sello en los **vinos Calius**. En **Las Riquelas**, en **El Sauzal** a 400 metros sobre el nivel del mar, un suelo húmedo y rico en nutrientes favorece una insolación óptima, dando lugar a vinos de excepcional calidad.

Excelencia en la elaboración y reconocimiento internacional





Bodegas Cándido Hernández Pío perpetúa la esencia de los métodos tradicionales que han caracterizado la viticultura canaria durante siglos, incorporando a su vez los avances enológicos más innovadores. La fermentación en frío permite conservar los aromas más sutiles, mientras que el prolongado periodo de curtimiento extrae la máxima expresión de los hollejos. Se emplean lías finas como antioxidantes naturales, reduciendo la necesidad de sulfitos y garantizando la pureza del vino. Este proceso artesanal da lugar a caldos varietales, genuinos y alejados de las tendencias industriales que uniformizan los perfiles gustativos.

El control sobre la calidad comienza en la vendimia, realizada manualmente en cajas de un máximo de 14 kg para preservar la integridad de la uva. La fermentación, supervisada con rigor en depósitos de acero inoxidable, se desarrolla bajo un estricto control de temperatura. Esta minuciosa atención al detalle, sumada a la apuesta por variedades autóctonas como la **listán blanco** y el **negramoll**, confirma el firme compromiso de la bodega con la identidad vinícola canaria.

Los **vinos Calius** han cosechado distinciones en los más exigentes concursos internacionales. Desde el **Doble Oro** en la **San Francisco International Wine Competition**, hasta el **Oro en Bacchus (Madrid)**, han conquistado podios en certámenes de **Bruselas, Berlín y Asia**. Estos galardones reflejan la excelencia que caracteriza a los vinos nacidos en el **Valle de Güímar**.

Cada copa de **Calius** encierra una historia que se remonta a siglos de tradición, un tributo a la pasión y al esmero de generaciones dedicadas al arte del vino. **Bodegas Cándido Hernández Pío** no solo produce vinos excepcionales, custodia un legado, preserva una identidad y reafirma el valor de la **excelencia enológica canaria**.