

Bodegas El Sitio celebra su 5ª Vendimia

Esta es la 5ª vendimia que afronta el joven proyecto de [Bodegas El Sitio](#), un nuevo reto que se abre esperando dar forma a todas las ilusiones y al esfuerzo que han desarrollado durante este año.

A finales del mes de agosto comenzaba la vendimia 2019. Las altas temperaturas sufridas en las últimas semanas han adelantado la vendimia en determinadas parcelas como Bebederos (Malvasía) en Tenerife y Las Lapas (Baboso Negro) en el Hierro. Las uvas estaban en su último estadio de maduración y, tanto el estado sanitario como los parámetros que muestran las uvas (azúcar, acidez, etc...) son excelentes, lo que hace presagiar que nuevamente se obtendrán unos magníficos vinos.







Se ha comenzado en la parcela Bebederos con la vendimia del Malvasía. Esta parcela se encuentra en el sur de Tenerife, orientada al suroeste, al nivel del mar. El suelo es de textura franco-limosa, no muy compacto, ideal para esta variedad. La Malvasía es considerada por muchos la reina de las variedades blancas de Canarias, con ella se elabora el blanco El Sitio Malvasía y, cuando las características de la añada lo permiten, también se elabora el blanco De Yanes Malvasía (Vendimia Seleccionada).

Pocos días después se ha continuado con la vendimia del Baboso Negro, esta vez en la isla de El Hierro, en la parcela Las Lapas, situada en el municipio de El Pinar, orientada al suroeste y con una altitud media de 600 m sobre el nivel del mar. El suelo es arenoso (cenizas volcánicas), con bajo contenido de arcilla y muy suelto, lo que permite obtener bayas de menor tamaño que producen vinos más concentrados. Son 5 Has. donde se cultivan las variedades tintas Vijariego Negro (El Sitio Tinto) y Baboso Negro (De Yanes Tinto). En la primera mitad de septiembre se volverá para vendimiar el Vijariego Negro.

Quedan por delante muchas semanas de duro trabajo para continuar con la vendimia de las parcelas San Juan (Vijariego Negro), Guarisancho y el Tesoro (Vijariego Blanco y Verdello), Las Lapas (Vijariego Negro) y el Rajadero (Forastera Gomera). Toda la vendimia, como siempre aquí, será manual, en cajas de 20 kilos, transportándola rápidamente a bodega, donde se enfría por debajo de 10°C para procesarla al día siguiente. De esta forma pueden elaborar sin adicción de sulfitos ni de ningún conservante, ya que el frío hace ese efecto protector sin ningún efecto secundario negativo.







El proyecto vitícola de Bodegas el Sitio está basado en la defensa de las variedades canarias y del medio ambiente, tanto en los procesos de elaboración como en el uso de energías renovables en la propia bodega, única en Canarias con autosuficiencia energética.

Pablo López, enólogo de Bodegas el Sitio, defiende un marcado estilo de hacer vinos basado en el “no intervencionismo”, tutorizando desde el inicio todo el proceso desde la viña hasta el envasado y dejando que la propia uva exprese de forma natural su carácter varietal y el terruño de la parcela de procedencia.

“Nuestro objetivo es que en cada botella se envase un paisaje, un terruño y una variedad de la forma más natural posible.” declara el enólogo. Sus viñedos están repartidos por todo el archipiélago buscando la mejor combinación para el desarrollo de las diferentes variedades con las que trabajan. Así cuentan con terrenos en las tres islas: Tenerife, El Hierro y La

Gomera, que les permiten crear vinos “diferentes por naturaleza”.