

Bodegas Marba: La joya enológica de Canarias, aplaudida por sus prestigiosos premios

Bodegas Marba se encuentra ubicada en el pintoresco municipio de **Tegueste**, en el norte de Tenerife. Fundada en 1993, hace ya más de dos décadas, esta **bodega** ha dejado una huella significativa en la escena vinícola local, nacional e internacional.

Domingo Martín su fundador, no es solo un hombre de vino, sino también un excelente ser humano y maravilloso padre de familia. A logrado transmitir esta calidez que le caracteriza mediante referencias amorosas a sus vinos y empresa.



Marba Tinto

Este ha sido y es su sueño, hacer vinos de alta calidad y vamos que lo logró, actualmente es una de las bodegas canarias con más premios y reconocimientos en los más importantes concursos vinícolas del mundo del vino.

Trayectoria y Filosofía de Bodegas Marba

Desde sus inicios, **Bodegas Marba** ha mantenido una filosofía centrada en la calidad, la pasión por el vino y el respeto por la tierra.



Embotellado en Bodegas Marba

“Actualmente, Bodegas Marba se distingue por la valiosa experiencia acumulada a lo largo de los años, nuestro dedicado cuidado del viñedo y el uso de tecnología enológica de vanguardia. Además, nos enorgullece contar con el riguroso control y la certificación del Consejo Regulador de origen Tacoronte-Acentejo, lo que brinda a nuestros consumidores la garantía que buscan.”

Sus referencias, Capricho tinto seco, Baboso Negro, tinto Maceración Carbónica, tinto tradicional, el Marba rosado, el cual es una verdadera joya en este tipo de vinos de tan complicada elaboración. También en rosado tendríamos el Hugo, un rosado afrutado delicioso, Listan Negro 80% y 20 % Varietal.

Blanco Afrutado semi dulce

Este es el vino que cuenta con una gran aceptación por parte

del público, es un vino que gusta a todos los paladares, se puede decir, que es el preferido del público canario.

Blanco Barrica fermentado en barrica para hacerle honor a su nombre, un vino elegante en boca, complejo y muy resistente.



El principal objetivo de [Domingo Martín](#), ha sido producir vinos excepcionales que reflejen la esencia única del terruño de Tegueste.

Con viñedos situados en las laderas volcánicas del norte de la isla, la bodega se beneficia de un microclima favorable además de suelos volcánicos ricos en minerales, lo que confiere a sus vinos un carácter distintivo.

Premios y Reconocimientos Bodegas Marba

La dedicación y la calidad constante han llevado a Bodegas Marba a recibir numerosos premios y reconocimientos en el mundo del vino. En lo que va de año, la bodega ha sido honrada con algunos de los premios más destacados:

- **Tinto Maceración Carbónica**

- Baco de Oro

- **Tinto Barrica**

- Oro Concurso Internacional de Lyon 2023

- Plata Concurso Internacional CINVE 2023

- Bacchus Oro Concurso Internacional Bacchus 2023

- Gran Medalla de Oro Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023

- **Rosado**

- Gran Oro Vinespaña 2023

- Medalla de Oro Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023

- **Hugo**

- Plata Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023

- Gran Oro Concurso Nacional Pequeñas Do's

- **Blanco Barrica**

- Zarcillo de Plata, Zarcillo 2023, The Iberian Wine Awards

- Bacchus Oro Concurso Internacional Bacchus 2023

- Medalla de Oro Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2023

- **Baco de Oro**

- **Blanco Afrutado**

- Oro Catavinum World Wine & Spirits Competition 2023
- ORO Concurso Internacional de Lyon 2023
- **Marba tinto maceración carbónica 2022 y Hugo rosado afrutado 2022**
- Medalla de ORO en el 29 Concurso Ibérico de Vinos Ciudad de Córdoba Premios Mezquita.

Cronología de un concurso

En los concursos nacionales e internacionales de vinos, la selección y evaluación de los vinos es un proceso minucioso y estricto.

Se reúne un panel de expertos enólogos, sommeliers y catadores profesionales altamente capacitados, quienes llevan a cabo una degustación a ciegas de las muestras presentadas.

Esto significa que los jueces no conocen la marca ni el origen de los vinos, lo que garantiza una evaluación imparcial basada únicamente en la calidad y características organolépticas de cada vino.



—
2023

Concours
International
de **LYON**

**OR
GOLD**











Durante la cata, se analizan diversos aspectos, como el color, aroma, sabor, estructura y equilibrio del vino.

Cada vino es evaluado de manera individual y se comparan entre sí para determinar su excelencia y distinción. Además, se siguen pautas y criterios establecidos para asegurar una

evaluación objetiva y precisa.

Los concursos de vinos son una plataforma importante para promover la [calidad y el talento](#) de las bodegas, así como para brindar a los consumidores una referencia confiable al elegir vinos.

Los premios y reconocimientos obtenidos en estos concursos son un testimonio del arduo trabajo y la dedicación de las bodegas, así como de su habilidad para producir vinos de alta calidad.

El proceso de los concursos de vino

Inscripción y entrega de muestras: Las bodegas interesadas en participar en un concurso de vinos deben inscribirse y enviar sus muestras según las especificaciones establecidas por el organizador del concurso.



Esto incluye proporcionar información sobre la categoría del

vino, como el tipo de uva, el año de cosecha, el método de elaboración, entre otros detalles relevantes.

Preparación para la cata a ciegas: Las muestras de vino se presentan de forma anónima a los jueces.

Se les asigna un [número o código](#) para mantener en secreto la identidad del productor o la bodega. Esto asegura que la evaluación se base únicamente en las características organolépticas del vino y no en la reputación de la marca.

Degustación a ciegas

Durante la cata a ciegas, los jueces prueban los vinos sin conocer su origen. Esto se hace para evitar cualquier sesgo o influencia externa en la evaluación. Los vinos se sirven en copas sin etiquetas y los jueces evalúan cada muestra de manera individual.

Evaluación de los vinos

Los jueces evalúan los vinos utilizando una serie de criterios establecidos, como la apariencia, el aroma, el sabor, la estructura y el equilibrio.

Cada uno de estos aspectos se considera cuidadosamente, y los jueces pueden tomar notas y puntuaciones para cada vino.

Deliberación y otorgamiento de premios

Una vez que se completa la cata a ciegas y los jueces han evaluado todas las muestras, se lleva a cabo una deliberación para determinar los vinos ganadores.

Esto implica revisar las puntuaciones, discutir los aspectos destacados de cada vino y llegar a un consenso sobre los premios que se otorgarán en diferentes categorías.



Domingo Martín fundador de Bodegas Marba

Domingo Martín de Bodegas Marba, nos ha declarado que, “nos enorgullece participar en estos concursos y someter nuestros vinos al escrutinio de expertos.” Continúa, “apreciamos el rigor y la imparcialidad de estos procesos, ya que nos permiten medirnos con otros productores y demostrar la excelencia de nuestros vinos.” Para acabar con, “seguiremos participando en concursos nacionales e internacionales, y nos comprometemos a mantener los más altos estándares de calidad en cada una de nuestras creaciones.”