

Hablan los Expertos: Agustín García Farráis y dos de sus vinos favoritos

[@BodegaTajinaste](#)

Hay catadores que describen y otros que consiguen emocionar. [Agustín García Farráis](#) pertenece a esta segunda estirpe. Su voz, su calma y su capacidad para transformar una cata en un viaje sensorial lo convierten en uno de los grandes referentes del vino canario. Asistir a una de sus catas es entender que el vino no se explica: se siente. Y si no es el mejor comunicador de vino de Canarias, está sin duda entre los pocos capaces de lograr que el público escuche, aprenda y paladee conocimiento al mismo tiempo de cada sorbo.

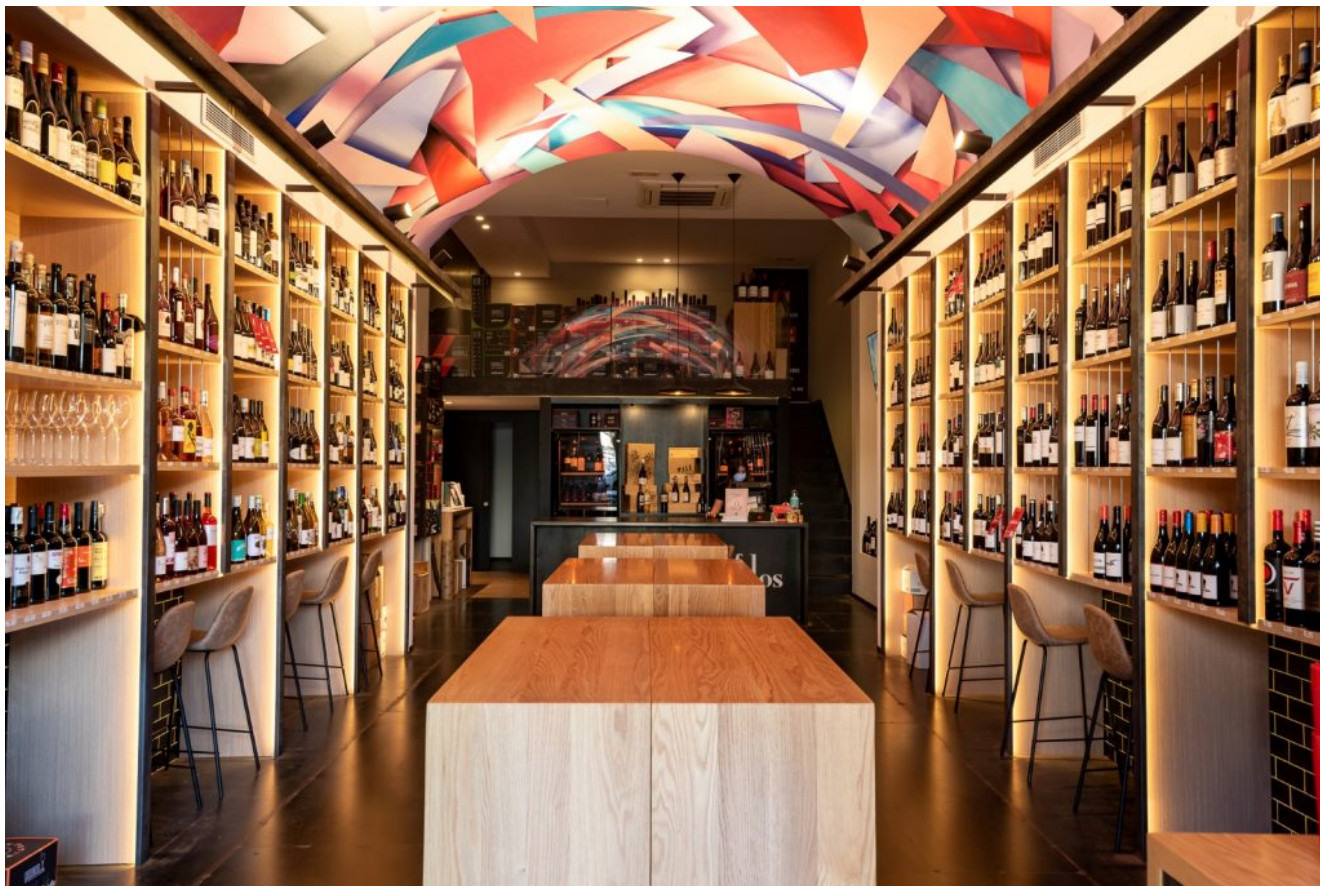


Tercera generación al frente de Bodegas Tajinaste.

Tercera generación al frente de **Bodegas Tajinaste**, fundada oficialmente en 1977 en el **Valle de La Orotava**, Agustín ha sabido honrar el legado familiar y, al mismo tiempo, llevarlo

a la contemporaneidad. Nieto de **Domingo Farráis**, quien en 1939 regresó de Cuba para fundar el viñedo El Ratiño –origen del actual proyecto–, su historia es también la del vino canario mismo: esfuerzo, identidad y respeto por la tierra. Formado como **ingeniero agrónomo y enólogo**, trabajó en **Burdeos y Ribera del Duero** junto a **Mariano García (Bodegas Mauro)**, aprendiendo a combinar la precisión técnica con la emoción del terruño.

Hoy, Agustín es también gerente de Vinófilos Tenerife, una de las plataformas de difusión enológica más activas del archipiélago. Desde allí promueve la cultura del vino con un enfoque pedagógico y humano, convencido de que la mejor manera de defender la identidad canaria es educando el paladar sin dogmas. Su estilo combina rigor técnico, autenticidad y un lenguaje cercano que acerca la enología a todo tipo de público.



En **Tajinaste**, Agustín ha convertido el cordón trenzado –símbolo del paisaje vitícola de La Orotava– en emblema de

identidad. Vinifica por parcelas, respeta la expresión individual de cada suelo y apuesta por variedades autóctonas como Listán Blanco, Listán Negro, Vijariego y Malvasía Aromática. Su sello está en la precisión, en la textura mineral y en la elegancia natural que imprime a cada vino. Participa, además, en el proyecto colectivo **Paisaje de las Islas**, que une a bodegueros de todo el archipiélago bajo una misma idea: elaborar vinos que cuenten la historia del territorio.



Reconocido por críticos como **Ferran Centelles (El Bulli Foundation)** y premiado en certámenes internacionales como el **Concours Mondial de Bruxelles**, Agustín García Farráis representa una generación de enólogos que miran al mundo sin perder el acento isleño.

Sus recomendaciones

CAN DOP Islas Canarias Vijariego–Listán Negro – Bodegas Tajinaste (Valle de La Orotava, Tenerife)

Su recomendación local es una declaración de principios: el **CAN DOP Islas Canarias Vijariego–Listán Negro**, elaborado en su

propia casa, **Bodegas Tajinaste**. Este vino resume su filosofía de trabajo: respeto por el origen, equilibrio entre potencia y frescura, y fidelidad al paisaje volcánico.



Producido con uvas de **Listán Negro** y **Vijariego Negro**,
cultivadas en viñedos de altura sobre suelos de ceniza y

pedra pómez, el vino muestra un perfil aromático de fruta roja madura, notas de especias, ceniza volcánica y un fondo mineral persistente. En boca es estructurado, de tanino fino y paso envolvente.



Tajinaste, bajo la dirección de Agustín, mantiene una producción de unas **300.000 kilos de uva por vendimia**, combinando viñedo propio y el trabajo conjunto con viticultores locales. La bodega ha logrado consolidarse como una de las más reconocidas de Canarias, exportando a Europa y Estados Unidos, y siendo embajadora del vino tinerfeño en el mundo.

Su etiqueta “CAN” –como acrónimo de Canarias– simboliza exactamente lo que Farráis defiende: **territorio, verdad y oficio**.

Su elección internacional

William Fèvre A.O.C. Chablis Chardonnay – Domaine William Fèvre (Chablis, Borgoña, Francia)

Para mirar más allá del Atlántico, Agustín escoge un vino que define la pureza del Chardonnay: el **William Fèvre A.O.C. Chablis**, elaborado en el corazón de la Borgoña, donde la variedad alcanza una de sus expresiones más precisas y elegantes del planeta.





WILLIAM FEVRE



CHABLIS PREMIER CRU
MONTMAINS

APPELLATION CHABLIS PREMIER CRU CONTRÔLÉE

Domaine
WILLIAM FEVRE

DOMAINE WILLIAM FEVRE
CHABLIS - FRANCE

PRODUIT DE FRANCE - PRODUCT OF FRANCE



Domaine William Fèvre, fundada en 1959, es una de las grandes casas de **Chablis**, con más de **70 hectáreas de viñedo** y una filosofía basada en el respeto por el suelo kimmeridgiano –arcillo-calcáreo con fósiles marinos– que otorga al vino su característica mineralidad. La fermentación se realiza mayoritariamente en acero inoxidable, conservando la tensión y frescura natural de la uva.



El resultado es un vino cristalino y expresivo, con notas de cítricos, manzana verde y flores blancas, envuelto en un fondo salino que evoca el mar fósil bajo la tierra. En boca es elegante, lineal y persistente, un ejemplo de cómo la sencillez y la técnica pueden convivir con la emoción.

Para Agustín, esta elección encarna su admiración por los vinos que hablan sin alzar la voz: **“la elegancia sin**

maquillaje, la verdad que solo la tierra puede enseñar”.

Agustín García Farráis no solo elabora vino: lo interpreta. Representa esa rara mezcla de técnica, humildad y emoción que define al nuevo vino canario. Y cuando habla, lo hace con la serenidad de quien sabe que cada copa –ya sea un CAN del Teide o un Chardonnay de Chablis– tiene algo en común: el poder de contarnos una historia verdadera.