

Hablan los expertos: Lourdes Fernández y el Cráter que cambió el vino de Tenerife

En Canarias, el vino dejó de ser un asunto de casa para convertirse en un relato con técnica, territorio y nombre propio. Si hay una figura que aparece cada vez que se habla de esa transformación -silenciosa, constante y con resultados medibles- es **Lourdes Fernández**. Farmacéutica de formación, se acercó al mundo del vino casi por casualidad profesional: en la botica, los vecinos le preguntaban más por la “salud” de sus vinos que por la suya.





A partir de ahí, lo que nació como curiosidad se convirtió en vocación: formación, enología y una mirada que, con el tiempo, acabaría siendo clave en la **profesionalización del vino canario**. No es un detalle menor: durante décadas, gran parte del vino del archipiélago vivió entre lo doméstico y el granel, con enorme valor cultural, sí, pero con poco músculo para competir en un mercado que exige precisión, trazabilidad y estilo.

Lourdes entendió pronto que el futuro no iba a llegar por inspiración divina, sino por método: **viñedo** mejor trabajado, decisiones en **bodega** con criterio, y una identidad que no pidiera permiso para ser distinta. En Tenerife, ese enfoque encontró un escenario perfecto: suelos jóvenes, clima atlántico y una viticultura que, bien contada, podía dejar de ser “curiosidad” para convertirse en referencia.

D.O. Tacoronte-Acentejo: del granel a la botella con apellidos

La trayectoria de **Lourdes Fernández** está ligada a un punto de inflexión histórico: la **D.O. Tacoronte-Acentejo**, reconocida como **la primera Denominación de Origen creada en Canarias (1992)**. En ese proceso, su papel fue estructural: participó en la etapa de consolidación del consejo regulador y durante años estuvo al frente de una presidencia que ayudó a cambiar el guion del vino tinerfeño: pasar del volumen a la identidad, del “vino de la casa” al vino que se firma con origen, variedad y estilo.



Ese salto no ocurre con discursos bonitos: ocurre con viticultores acompañados, con normas claras, con bodegas empujadas a embotellar mejor, y con un trabajo de territorio que se defiende cuando toca. En paralelo, iniciativas como el

Plan Vitivinícola Insular de Tenerife sirvieron para ordenar una realidad compleja: minifundio, diversidad varietal, viticultura heroica en muchas parcelas y una necesidad evidente de profesionalizar sin perder alma.

Lo interesante es que Lourdes no plantea la modernización como maquillaje: la plantea como herramienta para que el **vino canario** sea leído en el mundo con el respeto que merece. En otras palabras: menos azar y más decisión; menos “salió así” y más “está hecho así”.

Bodegas Cráter: suelos volcánicos, producciones limitadas y mirada atlántica

Esa misma filosofía se entiende con claridad en **Bodegas Cráter**, proyecto que lidera en el eje **El Sauzal-Tacoronte**, con un grupo de socios unido por sensibilidad de terruño y por una idea muy concreta del vino: que el paisaje también se bebe. Nacida a finales de los noventa, la bodega trabaja viñedos sobre suelos volcánicos, con producciones contenidas y un compromiso serio con prácticas de **viticultura integrada y sostenibilidad**; además, en finca se han explorado enfoques como la biodinámica para profundizar en el vínculo entre planta, suelo y entorno.



En la copa, el relato se traduce en variedades que explican Tenerife sin disfraz: **Listán Negro, Negramoll y Malvasía**, a menudo acompañadas por otras uvas locales, con vinos donde el Atlántico se nota en la frescura y el territorio aparece en esa tensión mineral tan característica. Hablar con Lourdes Fernández es, por tanto, asomarse a más de tres décadas de evolución real del **vino canario contemporáneo**: defensa del pequeño viticultor, construcción de prestigio y proyección hacia fuera sin perder el norte (ni el norte de la isla).

En esta entrega de “**Hablan los expertos**”, le pedimos a Lourdes que, desde su experiencia, recomiende vinos personales para

entender no solo lo que se bebe hoy en Canarias, sino hacia dónde puede caminar su paisaje enológico en los próximos años.

Los vinos de Lourdes Fernández

**MAGMA de Cráter (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)**

[@BodegasCrater](#)



[Magma de Cráter](#) es la cara más intensa y profunda del proyecto de Lourdes en **Tacoronte-Acentejo**. Un tinto de **Negramoll y Syrah** de laderas volcánicas, con crianza en roble francés, que busca complejidad sin perder el acento atlántico. En copa muestra **fruta negra madura**, especias, notas balsámicas y un fondo mineral muy marcado. En boca es estructurado y sabroso, de tanino dulce y final largo, ideal para carnes rojas, guisos y quesos curados.

CRÁTER (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



Cráter tinto encarna la elegancia fresca de Tacoronte-Acentejo. Nacido de **Listán Negro y Negramoll** sobre suelos volcánicos, ofrece fruta roja y negra madura, toques florales, especias y un eco ahumado/mineral. En boca destaca por su frescura, tanino pulido y un final que invita a seguir bebiendo. Es el vino que mejor resume la filosofía de la bodega y su vocación gastronómica.

CRÁTER blanco (blanco con crianza sobre lías, Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



El blanco de Cráter ofrece una interpretación marina y volcánica del norte de **Tenerife**. Elaborado con variedades locales y afinado sobre lías, despliega aromas de fruta

blanca, cítricos y flores, envueltos en un delicado matiz salino. En boca se muestra untuoso, pero al mismo tiempo tenso y fresco gracias a una acidez viva que le aporta equilibrio y recorrido. Es un **vino** muy versátil en la mesa, especialmente acertado con pescados, mariscos y quesos de cabra semicurados.

Marqués de Riscal (tinto, Rioja)

[@MarquésdeRiscal](#)



[Marqués de Riscal](#) representa uno de los grandes clásicos de [Rioja](#) y una referencia reconocible en la historia contemporánea del vino español. Con predominio de Tempranillo y crianza en roble, ofrece un perfil aromático de fruta roja madura, vainilla, especias dulces y finos tostados. En boca se muestra equilibrado, de estructura media, tanino amable y una acidez bien integrada que aporta frescura y continuidad. Es un vino versátil y fiable en la mesa, especialmente acertado con asados, embutidos y cocina tradicional.

Pago de Capellanes (tinto, Ribera del Duero)

[@Pago de Capellanes](#)



[Pago de Capellanes](#) ofrece una expresión seria y bien definida de **Tempranillo en Ribera del Duero**. Es un tinto de notable concentración y estructura, con una nariz dominada por fruta negra, regaliz, apuntes balsámicos y sutiles notas de cacao ligadas a la crianza. En **boca** se muestra amplio, con tanino firme pero pulido, buena profundidad y una longitud destacable. Es un vino que acompaña especialmente bien carnes a la brasa, caza menor y platos de cuchara con fondo y contundencia.

Guitian (blanco, Godello)



[Guitián](#) dibuja una de esas expresiones de Godello donde frescura y solidez caminan de la mano. Desde Valdeorras, entrega aromas de fruta blanca madura, cítricos y un nítido componente mineral, con recuerdos de lías que aparecen bien ensamblados. En [boca](#) tiene textura glicérica, buena tensión y un paso equilibrado que apunta también a una interesante evolución en botella. En la mesa funciona muy bien con mariscos, pescados al horno y arroces de perfil marinero.

Tabaqueros (blanco, Malvasía, La Palma)



Tabaqueros, de [Bodegas Los Llanos Negros](#) recoge con acierto la personalidad aromática de la **Malvasía volcánica palmera**. En nariz se distingue por sus notas de flores blancas, miel, fruta de hueso y cítricos, sobre un fondo mineral, volcánico y ligeramente salino que refuerza su identidad insular. En boca combina volumen y frescura, con una acidez bien resuelta que sostiene un blanco de carácter, expresivo y con muy buena

presencia en la mesa. Encuentra un **maridaje** especialmente acertado con quesos de cabra palmeros, pescados al horno y platos con delicados toques ahumados.

Palo Blanco – Envínate (blanco, Valle de La Orotava, Tenerife)



[@Envínate](#)

Palo Blanco, de [Envínate](#), figura entre las interpretaciones más precisas y vibrantes del blanco volcánico de Tenerife. Elaborado con Listán Blanco procedente de viñas viejas conducidas en cordón trenzado, despliega notas de fruta blanca, cítricos, flores secas y una mineralidad de perfil casi salino que habla con claridad de su origen. En boca es tenso, lineal y muy largo, sostenido por una acidez marcada que le aporta nervio, profundidad y una gran capacidad gastronómica. Encuentra un encaje especialmente afinado en cocinas marinas de alta precisión y en elaboraciones vegetales de temporada.

La elección de Lourdes Fernández dibuja un mapa de vinos donde conviven solvencia, identidad y placer de beber. No hay aquí recomendaciones hechas para impresionar por el nombre, sino botellas elegidas desde el conocimiento y desde una sensibilidad que entiende que la calidad no siempre necesita alzar la voz. En ese recorrido, los vinos de Bodega Cráter aparecen con absoluta naturalidad, casi como una parada obligada. No por cuota local ni por guiño fácil, sino porque cuando el origen está bien interpretado y el vino habla con claridad de su paisaje, lo raro habría sido no encontrarlos en la lista.