

Mi 'ranking para dummies' de vinos canarios, ricos y asequibles

La calidad del vino canario, aunque reconocida a nivel internacional por su particularidad y hacedores de premios alrededor del globo terráqueo, sigue siendo un desconocido por buena parte de los canarios.

Ante esta realidad, en este artículo –llamémosle el 'ranking para Dummies'–, les propongo un ejercicio de empatía para fomentar la agricultura que pinta nuestros bellos paisajes (porque el vino es agricultura) Un listado de vinos a buenos precios para iniciados en los sabores de nuestro territorio, pueden probar uno por semana... y es que no importa las impresiones y opiniones de uno u otro, la calidad de nuestros vinos se demuestran probándolos, sin más, copa a copa.

Debo reconocer que esta lista nació inspirada entre conversaciones en una bodega, y entre buscar respuestas entre periodistas, enólogos y bodegueros... silenciosamente escuchaba (mi norma de protocolo no me permite participar en una conversación efusiva), así que hago lo mejor que se me da: reflexionar y plasmar 'para todos'; desde mi rincón que, hace tiempo dejó de escribir con pluma sobre papel (ahora sobre ordenador), una propuesta que invita a probar nuestros vinos para todos los bolsillos!

Antes de comenzar, me permito regalarles un paseo –a modo de recordatorio–, por las diferentes Denominaciones de Origen Protegidas (D.O) con

las que contamos en nuestras Islas. También llamadas Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P), constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos y a la influencia del factor humano que participa en las mismas. Podrás descubrirlas al final del ranking, te recomiendo su lectura, te ayudará a entender mejor nuestros vinos.

La selección es muy personal. El primero en lista es –en calidad precio y según categoría (blancos, tintos y rosados)–, el que más me gusta y suelo comprar, y sigo con los siguientes... hay mejores –eso seguro–, pero para vinos... gustos itambién me considero una Dummi en materia de vinos!

Por último, si eres más entendido, te deajo una invitación a enviarme tu lista de mejores vinos de Canarias con D.O para el ranking que crearé (bajo revisión),por opiniones de nuestros lectores a; redaccion@canariasgourmet.es ... recuerda: que sean fáciles de beber para principiantes y que, su rango de precio, se comprenda entre los 5 y los 8€. ¡Allá Vamos con mis favoritos!

*Para la media de precios he tomado como referencia (para los más perezosos), cinco de los súper o grandes superficies donde solemos hacer la compra. Para los que quieran hacer un fin de semana diferente, recomiendo visitar directamente la Bodega, te sorprenderás con los precios y disfrutarás del entorno y la forma de elaboración de sus vinos, consulta en cada bodega días abiertos para visitantes.



BLANCOS

VIÑA FRONTERA SECO: inos vamos a un vinazo de bajo precio de la [D.O del Hierro](#)! Se elabora con un 60% de Verijadiego Blanco y un 40% de Listán Blanco por la [Cooperativa El Hierro Frontera](#). Ha obtenido diferentes premios, pero, aun así, me conquistó su sabor fresco y frutal. La cooperativa de Frontera está formada por más de 600 socios, los cuales entregan distintas clases de frutas (además de la uva), como plátanos, piña tropical, mangos, papayas y duraznos. **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 7,95€**

LA GERIA MALVASÍA VOLCÁNICA SECO: Elaborado por [Bodega La Geria](#) bajo la [D.O Lanzarote](#), está producido con la uva Malvasía Volcánica. Al ser un vino blanco joven, recomiendo optar por una de las últimas añadas, 2017, 2016... y así sucesivamente. No creas que las añadas del vino, cuantos más años mejor; eso depende de muchos factores, entre ellos, el precio que, garantiza un vino en cualidades a pesar de los años. Hay muchos que tienen sus sorpresas, pero es ensayo y

error ive por lo seguro! **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 7,23€**

FLOR DE CHASNA SECO: de la [Bodega Cumbres de Abona](#) de la [D.O Abona](#), está elaborado con la uva Listán Blanco cultivada en la zona alta de la comarca. Se ha merecido innumerables premios y distinciones. Para mí, ideal con mariscos, pastas potentes con elaboraciones a base de tomates naturales y quesos. **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 6,47€**

BRUMAS DE AYOSA BLANCO SECO: de la [D.O Valle de Guímar](#), está elaborado con la uva Listán Blanco de altura, además, es considerado el Mejor Vino de Canarias (Agrocanarias 2019). Lo elabora la [Bodega Comarcal Valle de Güímar](#). **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 7,75€**

TAJINASTE BLANCO SECO: debo reconocer que, en mis inicios en el mundo de los vinos, resultaba uno de mis favoritos...pero los paladares cambian en tiempo y entendimiento; no obstante, sigue en mi lista de favoritos a precio moderado. Pertenece a la [D.O La Orotava](#) y se produce por [Bodegas Tajinaste](#). Nace de viñedos de Listán Blanco situados a distintas alturas en el Valle de la Orotava y cultivados bajo el sistema de cultivo del cordón múltiple trenzado; tan fresco y elegante que, nos invita a otra copa. **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 6,25€**



TINTOS

MARBA TINTO TRADICIONAL: producido en Tegueste por [Bodegas Marba](#) ¡nunca te defrauda!, año tras año está igual, o mejor. Presente en mi bodega y uno de los indispensables... para una reunión familiar, de amigos o un evento, es curioso, pero igual que a mí, a todos les cautiva. Te comento datos de interés; pertenece a la [D.O Tacoronte-Acentejo](#), se elabora con uvas 80 % Listán Negro y 20 % Varietal (en mi siguiente artículo del 'Ranking para Dummies', te hablaré de nuestras uvas). **Precio regular (máximo) en grandes superficies: 6,08€.**

DOMÍNGUEZ CLÁSICO TINTO: también de la D.O Tacoronte-Acentejo, producido en El Sauzal, es otro clásico tinto fácil de beber. Se produce por la [Bodega Domínguez](#) y, viene de película con pescados asados, en especial grasos como el atún. Se elabora con las uvas Listan negro 50 %, Negramoll 30%, Castellana Negra 15% y Listan blanco 5%. **Precio regular (máximo) en grandes superficies: 7,90€.**

OCAMPO MACERACIÓN CARBÓNICA: otro clásico de la D.O Tacoronte-Acentejo, producido por [Bodegas Presas Ocampo](#), hacedor de otros vinos fabulosos (pero esos lo dejamos para la otra etapa de nuestros Dummies). Se produce en Tacoronte con la uva Listán Negro 100%. Me encanta acompañar con carnes blancas, pero le hace mucho juego a los pescados azules ¡pruébalo con un chicharro de nuestras costas! **Precio regular (máximo) en grandes superficies: 5,84€.**

VIÑARDA TINTO: de la [D.O Islas Canarias](#) y, si puedes permitirte salirte del rango por 0,50 o 1,00€ (según donde lo compres), por 8,50€, te harás con una joya de los vinos de La Palma. Está elaborado con uvas Negramoll, Vijariego y Listán Prieto por [Bodegas Viñarda](#). Representa un homenaje a las personas que sembraron las primeras parras en la isla de La Palma por encima del mar de nubes. Soy bastante 'fan' de sus enólogos, será por aquello de mis raíces palmeras o simplemente porque ¡son fantásticos! Puedo dar fe que cuidan, como a un hijo, cada uva que entra a la bodega. **Precio regular (máximo) en grandes superficies o tiendas especializadas: 8,50€**

ROSADOS

Debo reconocer que soy mucho de rosados y, los que me gustan, no entran en el rango de precios; así que buscando entre los tantos de su variedad probados, puedo recomendar el Gran Theyda Rosado de [Bodega Valleoro](#) (D.O La Orotava). Procede de las medianías del valle de la Orotava y es elaborado con la uva Listán Negro. También cuenta con innumerables premios en su larga historia, pero como ha les he contado, prueba y deja, por favor, tus comentarios.



Denominaciones de Origen en las Islas Canarias

Empecemos por Tenerife con cinco D.O., y lo haremos con las zonas más ricas en sol durante gran parte del año, el 'Sur de Tenerife'... aquí

nos cae como anillo al dedo aquello de 'no solo sol y playa'.

ABONA; reconocida por sus vinos blancos, el gran número de horas de sol del que se beneficia la comarca y la porosidad de su suelo volcánico. Comprende los municipios del sur de la isla: Adeje, Arona, Vilaflor, San Miguel de Abona, Granadilla de Abona, Arico y Fasnia.

VALLE DE GÜÍMAR; los vinos blancos también son la estrella de la producción vinícola de esta D.O., mientras que los tintos se reconocen por sus notas terrosas. Comprende los municipios de Arafo, Candelaria y Güímar.

YCODEN – DAUTE – ISORA; los blancos y rosados nos regalan una

experiencia diferenciadora, sin lugar a dudas. Se encuentra en la región más noroccidental de Tenerife y sus vinos son herederos de los antiguos "Canary" que tanta popularidad obtuvieron en siglos pasados. Comprende los municipios de San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, El Tanque, Los Silos, Garachico, Buenavista del Norte, Santiago del Teide y Guía de Isora.

Ahora llega el momento de las dos D.O. en Tenerife que se encargan de velar por la calidad de los vinos del Norte, una de la zona más verde, más montañosa y donde, naturalmente, la vegetación y agricultura es mucho más abundante.

TACORONTE – ACENTEJO; los vinos de esta D.O nacen en el hermoso paisaje del norte de Tenerife y por su cercanía a la costa, se ven beneficiadas por la influencia del Atlántico. Representa el 40% de la superficie cultivada en la isla de Tenerife y el 20% de la superficie vitivinícola de Canarias. Comprende vinos elaborados en Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, San Cristóbal de La Laguna, El Rosario y Santa Cruz de Tenerife.

VALLE DE LA OROTAVA; sus vinos son favorecidos por el agradable clima de la zona y la influencia de los vientos Alisios. El cultivo de la vid crea un hermoso paisaje coronado por la silueta del Teide y salpicado de pueblos y caseríos. Esta denominación de origen abarca los municipios de Puerto de la Cruz, La Orotava y Los Realejos.

El resto de nuestras islas, cuentan con una denominación única que, comprende a todos los municipios donde se elaboran vinos de calidad.

GRAN CANARIA; se creó en 2009, con unas 230 hectáreas de

viñedo y unas 55 bodegas que las integran con 400 viticultores. Comprende hasta doce marcas comerciales que elaboran vinos jóvenes, tintos y blancos.

EL HIERRO; en la isla más occidental y meridional, también la más pequeña (269 Km²). Cuenta con unas 200 hectáreas de viñedo y se distribuyen irregularmente por la isla en tres subzonas de producción: El Norte, el Golfo y el Pinar.

LA PALMA; de inequívoca naturaleza volcánica. Aún mantienen fresco en sus retinas muchos lugareños los 22 días de erupción del volcán Teneguía en el año 1971. Disfruta de un clima benigno, beneficiándose de su condición atlántica y de los vientos alisios. De suelos fértiles, ricos en minerales y con importantes recursos hídricos. Todo ello, la convierten en un lugar apropiado para el cultivo de la vid.

LA GOMERA; Los cultivos de la denominación de origen La Gomera ocupan más de 120 hectáreas distribuidas por San Sebastián de la Gomera, Hermigua, Agulo, Vallehermoso, Valle Gran Rey y Alajeró; aunque la mayoría del viñedo se encuentra en Vallehermoso. A su vez, gran parte de sus cultivos se encuentran a una altitud de entre 300 y 700m sobre suelos pardos, ligeros y fértiles. En general, las temperaturas se mantienen estables durante todo el año, registrándose las más altas durante la estación veraniega.

LANZAROTE; a pesar de los esfuerzos (bien merecidos), del resto de Denominaciones de Origen en nuestras Islas, la D.O Lanzarote y sus vinos, sigue siendo una de las de mayor reconocimiento, tanto para propios como para ajenos. Posee el paisaje más singular del archipiélago canario (y el más asociado al turismo), modelado con la lava de numerosos volcanes, y con su aspecto lunar que, en el Parque Nacional de Timanfaya, alcanza matices espectaculares. La viticultura de Lanzarote representa uno de los ejemplos más patentes de una lucha dramática del hombre y el medio.

Sin olvidarnos de la última creación, la [D.O ISLAS CANARIAS](#) que, engloba bodegas de diferentes islas y, promueve un intercambio de uvas entre islas. Promulga un nombre único como escaparate fuera de Canarias y España. Bodegas que pertenecen a diferentes D.O, pueden hacer uno, o más vinos bajo su paragua... o simplemente sólo formar parte de esta de esta denominación. Pero esta D.O, al igual que, la D.O Tenerife, pronto de consolidación y reconocimiento; se merecen un apartado y análisis en otro artículo.