

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

piedra 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.

Alberto Fortes: cocinero, viajero, narrador... y ahora chef anfitrión de Malvasía en Puerto de la Cruz

La cocina de **Alberto Fortes** no se entiende desde el artificio ni desde la urgencia de la novedad. Es una cocina que se ha ido cocinando con paciencia, al ritmo de sus pasos por el mundo, con una maleta cargada de vivencias, sazones y miradas. Porque Fortes –más que chef– ha sido siempre **un contador de historias comestibles**, un viajero que ha sabido traducir los paisajes del alma en platos que conmueven más allá del paladar.

Durante años, su nombre ha resonado entre los círculos gastronómicos como el de un cocinero inquieto, observador, con capacidad para conectar lo emocional con lo técnico. Aunque nacido en Canarias, su vida profesional se ha desarrollado entre culturas, ciudades y fogones de diversa procedencia. No ha buscado etiquetas, sino lenguajes. Y cada una de sus etapas ha sumado capas a un discurso que hoy adquiere un nuevo formato: el de **restaurante propio**, con todo lo que eso

implica.



Desde experiencias en cocinas de prestigio en Europa y América hasta incursiones en proyectos personales que lo llevaron a investigar, enseñar y compartir, Fortes ha entendido siempre la gastronomía como un puente entre la tierra, la memoria y el presente. Y si hay algo que nunca ha perdido de vista es la raíz. Porque incluso cuando cocinaba lejos de casa, **Canarias seguía latiendo entre sus ingredientes y recuerdos.**

Ahora, esa pulsión encuentra por fin un hogar: **Malvasía**, el nuevo restaurante que abre junto a su esposa Roxana en Puerto de la Cruz, más exactamente en la Urbanización La Paz. Un espacio donde la idea de “cocina con identidad” deja de ser discurso para convertirse en práctica viva.

Malvasía: cuando la historia se sirve en copa y en plato

El nombre no es casual ni decorativo. **La Malvasía** no solo es una variedad de uva, es parte del ADN cultural del Valle de La Orotava y, por extensión, del Puerto de la Cruz. Fue precisamente en este muelle tinerfeño desde donde partieron –en el siglo XVIII– cargamentos de vino Malvasía que terminaron en copas tan ilustres como las de **George Washington** durante la firma de la Constitución de los Estados Unidos, o las de **William Shakespeare**, quien lo menciona en varias de sus obras con auténtica devoción.



Fortes recupera ese legado no como un gesto nostálgico, sino como **una reivindicación del territorio desde la contemporaneidad**. Porque Malvasía no es solo un restaurante:

es una plataforma desde la que el chef propone una lectura libre, actualizada y profundamente sensible de la cocina canaria. Y lo hace a su manera: sin más reglas que las del respeto al producto, la honestidad en el plato y la libertad creativa que tanto le ha costado conquistar.

Cocina de memoria, técnica y emoción

Lo que Alberto Fortes ofrece en Malvasía no es una carta cerrada, ni un menú de artificios. Es **una cocina que respira**, que se adapta a la temporada, que escucha al entorno. Su base está en los **productos frescos del norte de Tenerife**, muchos de ellos adquiridos directamente a pequeños agricultores. Aunque también hay espacio para ingredientes de otras islas y, en algunos casos, de otros lugares que forman parte de su memoria viajera.

Pero más allá del origen del ingrediente, lo que define su propuesta es **la voluntad de cocinar con el alma**, sin miedo a ser sencillo, pero sin caer nunca en la banalidad. Hay platos que nacen del recetario materno y otros que responden a un antojo contemporáneo, pero todos comparten el mismo hilo conductor: **el equilibrio entre técnica y emoción**.

“Cocinar con libertad es, para mí, el mayor acto de honestidad”, ha dicho en más de una ocasión. Y eso es exactamente lo que se percibe en Malvasía: una cocina sin máscaras.

Una experiencia completa: gastromanía y vinoterapia

El concepto que estructura el restaurante va más allá del plato. Fortes y Roxana lo han definido como una combinación de **“gastromanía” y “vinoterapia”**, dos términos que resumen su filosofía. El primero, como esa pasión casi obsesiva por hacer bien las cosas en cocina. El segundo, como un homenaje al vino

no solo como maridaje, sino como relato, como herramienta sensorial y cultural.





Por eso, en Malvasía, el vino canario ocupa un lugar central. La selección incluye etiquetas de todas las Denominaciones de Origen de las islas, con una mirada especial al Valle de La

Orotava, que es mucho más que paisaje: es tierra viva, historia líquida, y ahora también, propuesta de futuro.

Puerto de la Cruz se pone en el mapa de nuevo

La apertura de Malvasía no solo marca un nuevo capítulo en la trayectoria de Alberto Fortes. También significa **una apuesta por devolver a Puerto de la Cruz parte del brillo gastronómico que tuvo en otros tiempos**. En una ciudad que ha visto cómo el turismo ha sustituido huertas por hoteles, la propuesta de Fortes es casi un acto de resistencia cultural: cocinar desde el territorio, para el territorio, pero con una vocación abierta, cosmopolita.

Porque si algo ha entendido Fortes –y lo demuestra en cada plato– es que la identidad no se conserva encerrándola, sino reinterpretándola con amor, criterio y libertad. Y eso, en los tiempos que corren, es un lujo que vale la pena celebrar.

Los 500 Años de sabores ancestrales de las ollas de barro, el peltre al sous vide

Por: Andrés Zuluaga (Colombia)

Pero como era inevitable el mestizaje, con los años, y los siglos, la influencia española se hizo sentir con el

transcurrir del tiempo, y la alimentación marcó un punto importante en este histórico mestizaje de razas, y costumbres, que se reflejó especialmente en la gastronomía y los utensilios para la elaboración de los alimentos.

Los nativos cocinaban con fogones, y a la chacra indígena y a sus ollas de barro entraban las lentejas, el garbanzo, el arroz, el repollo, el aceite, el vinagre, [el Higo](#), la manzana o la pera, entre cientos de productos naturales de esta vasta región del noroeste del Pacífico colombiano.

De ollas de barro a las ollas de peltre

Pero la llegada de los españoles trajo a estas tierras de “las indias” sus modernos utensilios de cocina, y se cambió la vasija de barro (conocidas como canallas) por las ollas de peltre y vasijas de almacenamiento que, por su bajo peso, facilitaban el transporte y manejo de productos.

Las ollas de peltre fueron utilizadas en las cocinas colombianas hasta bien entrado el Siglo XX, y todavía se utilizan en muchas cocinas de hogares latinos en todo el Continente.



No cabe duda que la llegada de animales domésticos en los barcos de los conquistadores españoles como el caballo, la vaca, la gallina, el cerdo o la misma cabra, fueron con el tiempo cambiando las costumbres de los nativos de esta región (y de muchas otras), que pasaron de la caza a la crianza de animales, y a su utilización como carga para transportar sus productos a lomo de mula. Los arrieros paisas sobreviven al Siglo XXI, y utilizan todavía a las bestias para el transporte de alimentos.

Muchos restaurantes creados por colombianos en todo el mundo llevan el nombre de “Los Arrieros” como tributo a los campesinos. Son más de cuatro siglos transportando los alimentos del campo a las poblaciones cercanas a lomo de mula.

Pero con los españoles también fueron llegando en sus embarcaciones los entonces esclavos africanos, que traían en sus corotos el ñame para añadirlo a la trilogía fantástica del

arroz, el plátano y la caña, trilogía que les servía como bálsamo para olvidar por un momento el ultraje de sus amos y añorar su tierra de donde fueron arrebatados.



Más de cuatro siglos transportando los alimentos del campo a las poblaciones cercanas a lomo de mula.

Pero además que la caña, el plátano y el ñame, otro aporte significativo al recetario paisa lo dejaron los africanos con esa sazón innata de las cocineras de color, aquellas mujeres que nos llevan al cielo con sus sabores y saberes.

Así pues, después de tantos años y aportes indígenas, españoles y africanos, se mezclaron entre sí tantos productos, [técnicas y utensilios](#), para terminar por crear lo que ahora conocemos como cocina paisa, que reúne los sabores, amores y costumbre de la bien llamada “Gran Antioquia” y los departamentos que en aquel tiempo la conformaban: Antioquia, Caldas, Risaralda y Quindío.

Con el pasar de los siglos se han dado muchas más transiciones como la de las ollas de barro al peltre y muchos materiales se han sumado a la cocina: el aluminio, el acero, el teflón, que han hecho más práctico el arte de cocinar.



Pero el frenético avance de la ciencia y la tecnología jamás podrán desplazar a las ollas de barro de nuestros indígenas. Y hoy, en pleno siglo XXI, muchos restaurantes españoles no cocinan sino en ollas de barro, destacándolo en su menú.

Hoy, en una cocina de la capital del Mundo, frente de una máquina de sous vide, evocó aquellos frijoles de origen americano, con chicharrón de los cerdos traídos de España; o la torta de choclo, homenaje al maíz de nuestros indios.