

TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025, la selección definitiva basada en análisis y criterio profesional

La oferta vitivinícola actual es amplia y diversa, lo que hace que escoger un buen vino sea un desafío, incluso para quienes cuentan con experiencia y conocimiento del sector. La multiplicidad de variedades, bodegas, denominaciones y estilos exige herramientas que permitan tomar decisiones informadas y evitar la saturación de opciones.

En este contexto, presentamos nuestro **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025**, una selección construida a partir de 80 referencias, incluyendo distintas variedades de uva, bodegas y denominaciones de origen, tanto locales como internacionales. Este listado combina análisis estadístico, catas directas y la experiencia de un panel de expertos reconocidos, ofreciendo a profesionales y aficionados una guía fiable y rigurosa frente a la complejidad del mercado.

El ranking fue desarrollado por un panel de expertos en enología, compuesto por **David Ghosn, Miguel Otero Prol, Iván Monreal, Lourdes Fernández, Agustín Farráis, Carlos Lozano, Diego Tornel y Toño Armas**. Cada miembro elaboró su propio **Top Ten** de favoritos, evaluando los vinos según criterios de consistencia, autenticidad y representatividad. Estas listas individuales se publicarán en las próximas semanas, ofreciendo al lector un acercamiento directo a la perspectiva de cada especialista.

Para el **TopTen final**, se aplicó un método que combina la

frecuencia de aparición de bodegas y uvas con la relevancia de cada vino dentro de su categoría, priorizando aquellos que destacan por presencia y significación en el conjunto de referencias. El resultado es un **ranking** que funciona como **guía confiable** para **profesionales, sommeliers y aficionados**, facilitando la elección informada en un contexto de diversidad y complejidad creciente.

Además, el **ranking** permite interpretar la producción **vitivinícola canaria** en relación con estándares internacionales, ofreciendo información sobre tendencias, diversidad enológica y patrones de cultivo. Cada elección se sustenta en trabajo de campo, catas directas y análisis de trazabilidad, reforzando la solidez y fiabilidad de la selección.

TOP 1. Can – Bodegas Tajinaste – D.O. Valle de La Orotava



[@BodegasTajinaste](#)

Encabeza el **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025** como el gran tinto de referencia de **Bodegas Tajinaste** y como uno de los vinos que mejor sintetiza el extraordinario momento que vive hoy la viticultura canaria. **CAN** se elabora a partir de un ensamblaje de **Listán Negro y Vijariego Negro** procedentes de viñedos singulares del **Valle de La Orotava**, y se afina durante nueve meses en roble francés, una crianza precisa que aporta hondura sin diluir su marcado carácter atlántico y volcánico.

Su presencia recurrente en las recomendaciones de los expertos no es casual: para muchos, es el vino que utilizan para explicar –en una sola copa– el potencial del tinto canario contemporáneo.

En nariz despliega una expresión amplia y elegante, con fruta roja y negra madura bien definida, acompañada de matices de crianza sutiles y perfectamente integrados. En boca muestra estructura, equilibrio y una textura envolvente, sostenida por taninos finos y un final largo que confirma su vocación gastronómica.

CAN es un vino que dialoga con los platos de mayor intensidad, que mantiene el pulso durante toda una comida y que, servido ligeramente fresco, exhibe la profundidad y la identidad que justifican su posición al frente de este **TopTen**.

TOP 2. Suertes del Marqués “Vidonia” – DO Valle de La Orotava



En segunda posición del **TopTen** se sitúa **Vidonia**, el gran blanco de referencia de **Suertes del Marqués** y una de las etiquetas fundamentales para comprender tanto la historia como la evolución reciente del vino canario. El nombre no es un simple homenaje: entre los siglos XVII y XIX, “**Vidonia**” designaba a los vinos secos elaborados en el norte de **Tenerife** con variedades blancas –a excepción de la Malvasía–, en plena etapa de esplendor del comercio vitivinícola de Canarias con las Indias Occidentales y el Reino Unido.

Recuperarlo hoy implica restablecer un vínculo entre aquella tradición exportadora y la interpretación contemporánea del **Listán Blanco**, trabajada aquí con una precisión que define el estilo de la casa. La añada 2023 procede de viñedos muy antiguos –entre 60 y 150 años– ubicados en los parajes de **Las Suertes, El Bucarón, La Mocana y La Florida**, todos ellos conducidos en el característico cordón trenzado, patrimonio vitícola del **Valle de La Orotava**.

En bodega, **Vidonia** fermenta en barricas de 500 litros, realiza una maloláctica parcial y completa once meses de crianza en roble francés y austriaco de gran formato. El objetivo: añadir volumen y complejidad sin comprometer la tensión natural del vino, algo que la añada refleja con cifras muy equilibradas con una expresión final nítida y vibrante.

En copa se presenta mineral, preciso y profundamente atlántico, con fruta blanca, cítricos finos y un fondo salino que se ha convertido en su sello. En boca ofrece amplitud, estructura y una frescura sostenida que explica su enorme versatilidad gastronómica.

Vidonia no es solo uno de los grandes blancos del **Valle de La Orotava**: es el vino que muchos expertos utilizan para demostrar que **Canarias** puede situarse, sin complejos, en la conversación de los grandes blancos de territorio del

Atlántico europeo.

Top 3. Agala Dulcelena – DOP Gran Canaria



En tercera posición del **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025** se encuentra **Dulcelena**, el vino dulce que la mayoría del panel señaló de manera unánime cuando se habló de cerrar una comida con un acento puramente canario. Elaborado íntegramente con **Moscatel de Alejandría** procedente de viñedos propios situados en la cumbre de **Gran Canaria**, dentro del **Parque Rural del Nublo**, nace en un paisaje extremo: entre los 1.100 y 1.300 metros, literalmente por encima del mar de nubes que caracteriza la zona.

Ese viñedo de alta montaña, alimentado por agua de manantial y asentado sobre suelos volcánicos, permite vendimias muy tardías, con uvas de una concentración aromática y azucarada extraordinaria. La producción es casi de culto: apenas 450 botellas cada añada, que envejecen durante 19 meses en barrica de roble francés antes de salir al mercado.

En copa se muestra limpio y brillante, con tonos amarillo pálido y destellos verdosos. La nariz es golosa sin caer en excesos, articulando frutas como manzana, melocotón y piña, junto a un fondo floral y exótico muy reconocible de la **Moscatel**. En boca destaca el equilibrio entre dulzor y acidez, ofreciendo frescura, persistencia y un retro gusto afrutado que prolonga el placer.

Dentro de este **Top Ten**, **Dulcelena** representa la cima de los vinos dulces canarios de altura, un estilo singular que combina paisaje, rareza y una elaboración extremadamente cuidada. Es un vino pensado para acompañar postres tradicionales, frutos secos o simplemente para brindar por Canarias al final de una gran comida.

TOP 4. Tajinaste Vendimia Selección – DO Valle de La Orotava



[@BodegasTajinaste](#)

El cuarto puesto del **TopTen** lo ocupa **Tajinaste Vendimia Selección**, el otro gran tinto de la casa **Tajinaste** que el panel de expertos ha querido subrayar. Elaborado como monovarietal de **Listán Negro** procedente de viñas viejas, se presenta con un color sorprendentemente profundo, aún con reflejos violáceos pese a su paso por madera, señal de su vigor y juventud bien encauzada.

En nariz despliega un abanico aromático complejo y preciso, donde conviven notas de fruta madura con recuerdos de café, cacao y especias –clavo, regaliz, pimienta negra–, todo ello armonizado por una crianza elegante en barricas de roble francés durante casi ocho meses.

En boca mantiene el nivel de exigencia: es un tinto estructurado, sabroso y con notable concentración, pero al mismo tiempo equilibrado y muy afinado, con un perfil ideal para la gastronomía. Se recomienda decantarlo y servirlo en torno a 16 °C para que despliegue toda su amplitud y muestre sin reservas el carácter del **Valle de La Orotava**.

Si **CAN** encabeza el **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025**, **Vendimia Selección** confirma por qué los tintos de **Bodegas Tajinaste** se han consolidado como una de las referencias más sólidas y coherentes del panorama canario contemporáneo.

Top 5. André Clouet “Chalky” – Champagne, Francia



[@AndréClouet](#)

En el quinto puesto del **TopTen** aparece **André Clouet “Chalky”**, un **Champagne** que incorpora al ranking una dimensión decididamente internacional y que al mismo tiempo, subraya con claridad el papel del suelo en la identidad de un vino. Su nombre remite directamente a la tiza –el célebre **chalk de Champagne**–, ese material geológico formado hace millones de años cuando la región permanecía sumergida bajo el mar.

Este sustrato pobre en nutrientes, pero excepcional en capacidad de retención térmica e hídrica, actúa como una verdadera batería natural, regulando el crecimiento de la viña y transfiriendo al vino una mineralidad intensa y una salinidad muy fina, características diferenciadoras que solo **Champagne** puede ofrecer.

Sobre este origen se construye **“Chalky”**, un **Blanc de Blancs** de base **Chardonnay** procedente de la **Montagne**, la **Côte des Blancs** y las laderas orientales, afinado durante más de 36 meses sobre lías antes de salir al mercado. Su dosaje, muy reducido –entre 2,5 y 4 g/L– lo sitúa en el territorio de los brut secos con espíritu de **extra brut**, un estilo pensado para la gastronomía más que únicamente para el brindis.

En copa presenta un color pálido y luminoso, con burbuja fina y persistente. La nariz se articula alrededor de notas cítricas, fruta blanca, flores suaves y matices de panadería fina, sostenidos por un fondo abiertamente mineral. En boca se muestra tenso, preciso y seco, con ese tacto calcáreo característico que refresca el paladar y prolonga la sensación salina.

Es un **Champagne** idóneo para mariscos, pescados crudos y cocina ligera, y un aliado perfecto para quienes desean elevar el nivel del aperitivo en ocasiones señaladas. Dentro del **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025**, **“Chalky”** representa la vertiente más esencial y calcárea del **Champagne** contemporáneo,

una elección que el panel de expertos ha querido destacar por su claridad estilística y su impecable ejecución.

**TOP 6. Albert Mann Grand Cru
Hengst Pinot Noir – AOC
Alsace Grand Cru, Francia**



[@domainealbertmann](https://twitter.com/domainealbertmann)

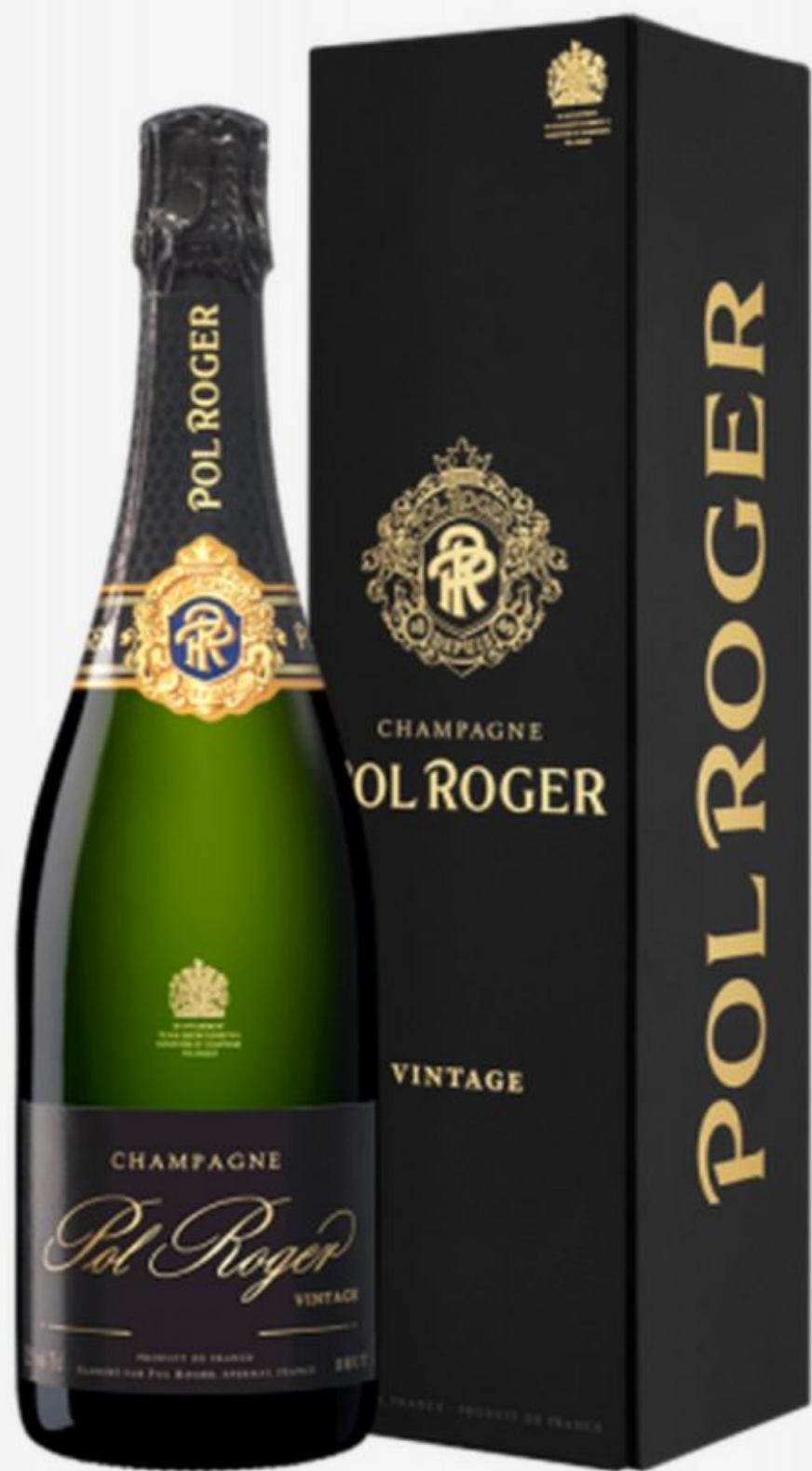
El sexto puesto del **TopTen** lo ocupa el **Albert Mann “Grand H”**, un **Pinot Noir** procedente del histórico **Grand Cru Hengst**, uno de los viñedos más emblemáticos de **Alsacia**. En este terruño de suelos cálidos y calcáreos, la variedad alcanza un equilibrio notable entre precisión aromática, tensión y estructura,

ofreciendo un perfil de fruta roja nítida, taninos finamente integrados y una mineralidad que firma de forma inconfundible la identidad del lugar.

La crianza en roble aporta profundidad sin imponerse, permitiendo que la elegancia varietal siga siendo el eje del vino. El panel valoró especialmente su capacidad para combinar energía, finura y un marcado sentido de origen, situándolo entre los tintos internacionales más sólidos del año.

Su presencia en el **TopTen** refuerza la voluntad de **Canariasgourmet!** de abrir el foco hacia vinos de prestigio mundial, capaces de dialogar en calidad y personalidad con los mejores tintos del panorama insular e internacional.

TOP 7. Pol Roger Brut Réserve – Champagne, Francia



[@pol_roger](#)

El séptimo puesto del **TopTen** incorpora una referencia que forma parte de la arquitectura histórica del **Champagne**. **Pol Roger Brut Réserve** se elabora a partir de un ensamblaje equilibrado de **Pinot Noir**, **Meunier** y **Chardonnay**, procedentes de una treintena de crus y complementado con un 25% de vinos de reserva, elemento que garantiza continuidad estilística en cada añada. Tras 42 meses de crianza en las galerías subterráneas de la maison, el vino alcanza la estructura, la tensión y la fineza aromática que caracterizan a esta cuvée.

Pol Roger ha mantenido, a lo largo de más de cinco generaciones, una línea de trabajo basada en la regularidad y el rigor técnico, con una viticultura razonada y un dominio del assemblage que ha definido su identidad. Este **Brut Réserve** sintetiza esa filosofía: un vino pensado para expresar la diversidad del viñedo de **Champagne** a través de un estilo estable, preciso y accesible tanto para profesionales como para consumidores informados.

Su presencia en el **TopTen** responde a su condición de referente entre los brut sin añada, categoría que exige consistencia y solvencia en cada ciclo. Los expertos lo han señalado como una opción fiable dentro de un estilo que continúa marcando el estándar internacional del espumoso más emblemático del mundo.

TOP 8. Viñátigo Ensamblaje Blanco – DO Islas Canarias

VIÑÁTIGO

VIÑÁTIGO

Ensamblaje Blanco

GU + MAR + VB + MAL



BOTELLAS 0389 DE UN TOTAL DE 2.475

[@bodegasvinatigo](#)

El octavo puesto del **TopTen** corresponde a **Ensamblaje Blanco**, una de las elaboraciones más representativas del trabajo de **Bodegas Viñátigo** en torno a las variedades autóctonas del archipiélago. El vino reúne **Gual, Marmajuelo, Vijariego Blanco, Malvasía Aromática y Verdello**, procedentes de viñedos distribuidos desde el nivel del mar hasta los 1.000 metros de altitud, una amplitud que permite incorporar distintas fases de maduración y perfiles expresivos complementarios.

Cada variedad se vendimia y vinifica por separado, con diferencias de hasta dos meses entre cosechas, lo que permite ajustar cada proceso a su momento óptimo. Tras una crianza individual, los vinos se integran en un ensamblaje que prioriza el equilibrio y la expresión del terruño del norte de **Tenerife**, marcado por suelos de origen volcánico y por sistemas de conducción tradicionales como el parral bajo junto a formaciones más recientes en **vertical trellis**.

El resultado es un blanco que articula la diversidad del viñedo insular a través de una estructura precisa y una dimensión aromática amplia, sustentada en la mineralidad característica de la zona. Su presencia en el **TopTen** reconoce la aportación de los ensamblajes canarios como categoría propia y su capacidad para situar en un mismo vino distintos estratos del paisaje vitícola del archipiélago.

9 Lalo–Chupadero – Victoria Torres Pecis – D0 La Palma



[@torrespecis](#)

El noveno puesto del **TopTen de Vinos Canariasgourmet!** recae en **Lalo-Chupadero**, un tinto que representa con claridad la especificidad vitícola de **La Palma**. Procede de la parcela **El Chupadero**, situada a 1.400 metros de altitud, donde conviven **Listán Negro y Negramoll** de pie franco plantadas sobre suelos volcánicos evolucionados. Las cepas, con unos 25 años de edad, se trabajan en un viñedo de escala mínima vinculado al viticultor que da nombre al vino, cuya relación con la finca resume la continuidad de una forma de cultivo arraigada en la isla.

La producción es limitada –3.240 botellas en la añada 2022– y responde a una elaboración artesanal: vendimia manual, fermentación en depósitos de cemento con raspón íntegro y levaduras autóctonas, y una crianza posterior en barricas de roble francés usado. La intervención es deliberadamente contenida, con decisiones enológicas orientadas a preservar la expresión del viñedo y a permitir que la añada marque el perfil final.

Su presencia en el **TopTen** confirma la relevancia de **La Palma** como origen de vinos cuyo interés reside en la combinación de altitud, diversidad varietal y suelos volcánicos. “*Lalo-Chupadero*” se ha consolidado entre los expertos como un tinto de identidad nítida, sostenido en un equilibrio poco habitual entre técnica, territorio y una mínima intervención que no renuncia a la precisión.

TOP 10. Suertes del Marqués “Los Pasitos” – DO Valle de

La 0rotava



[@suertesdelmarques](https://www.instagram.com/suertesdelmarques)

“Los Pasitos” ocupa el décimo lugar del **TopTen 2025** con una presencia que responde tanto a su singularidad varietal como al enfoque meticuloso con el que ha sido concebido. Procede de una parcela de apenas 0,25 hectáreas, situada entre 410 y 450 metros de altitud y orientada al noreste, donde la **Baboso Negro** a pie franco se cultiva en **Cordón Royat** con una densidad notable de 6.500 plantas por hectárea. El suelo, compuesto por arcillas asentadas sobre roca basáltica, se gestiona con cobertura vegetal autóctona, reforzando el compromiso de la bodega con prácticas respetuosas y una lectura precisa del territorio.

El vino –95% Baboso Negro y 5% Vijariego Negro, con 11 meses de crianza en barricas de 500 litros– expresa la filosofía de **Suertes del Marqués**: elaborar vinos de identidad marcada, capaces de evolucionar en botella y de transmitir la especificidad de sus microparcels. A pesar de su ligereza cromática, despliega un registro aromático complejo y una estructura equilibrada que lo sitúan entre los tintos más relevantes elaborados con variedades minoritarias en **Canarias**.

Su inclusión en el **TopTen** subraya el papel creciente de estas uvas y de los proyectos que trabajan en escalas pequeñas, pero con una exigencia técnica y una intención enológica que contribuyen decisivamente a ampliar el mapa de posibilidades del archipiélago.

Con más de **mil referencias**,
te ofrecemos más de **mil motivos**
para visitarnos.

Av. San Sebastián 55 S/C de Tenerife



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.

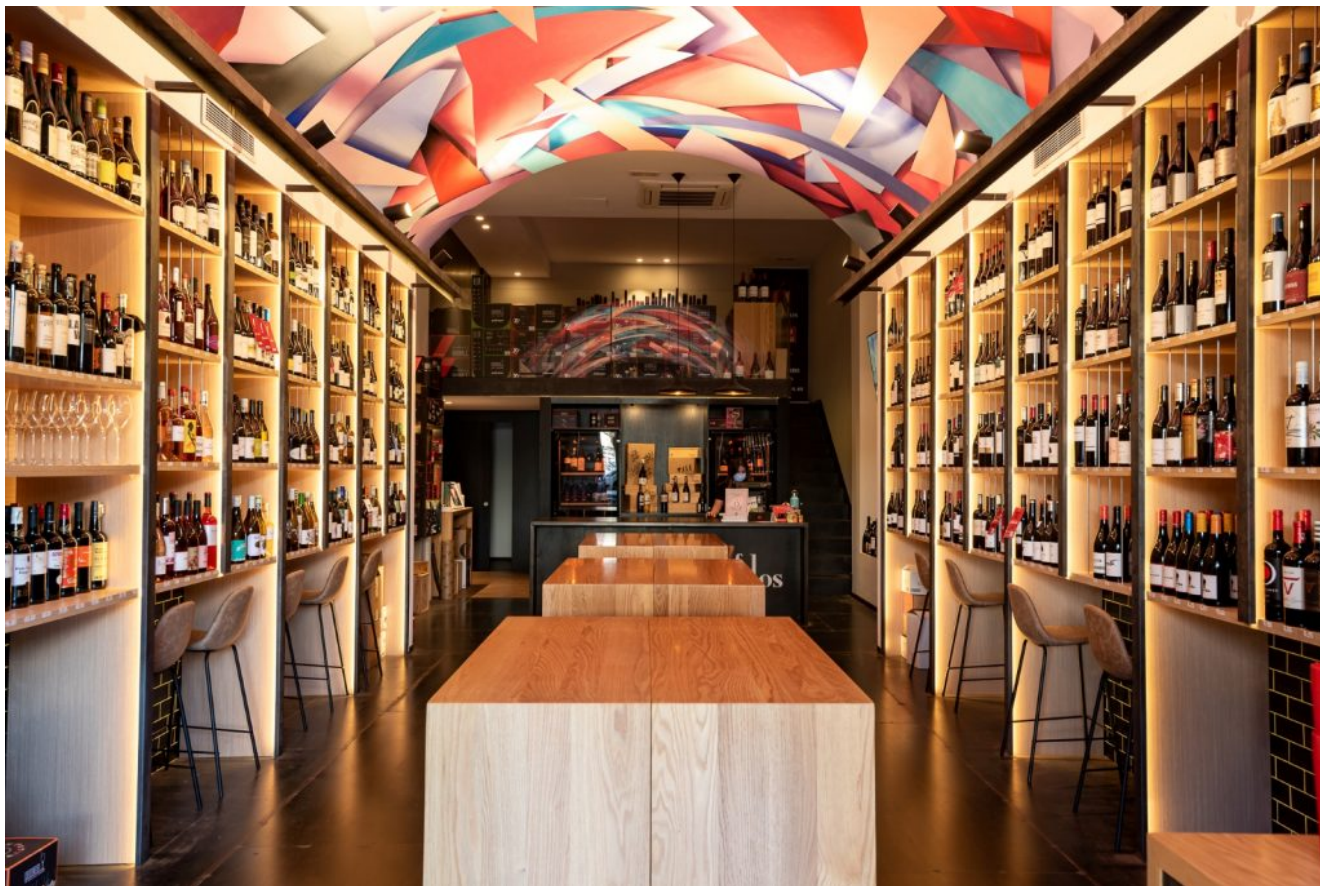


Tercera generación al frente de Bodegas Tajinaste.

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.





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.

Hablan los expertos: Iván Monreal y la carta de vinos que transforma sentidos

Bienvenidos al universo de Iván Monreal: una experiencia más allá del vino

En sus propias palabras, “mi carta de vinos es un mapa de sabores que te invita a explorar más allá de lo convencional”, una declaración que ya delata la intensidad de un proyecto basado en la experiencia sensorial, la sostenibilidad y la pasión por el terroir ([ver carta completa](#)). Forjada en las estrellas Michelin de Francia, Alemania e Italia, la propuesta de Monreal se construye sobre cinco pilares irrenunciables: **mirar, oler, tocar, escuchar y saborear**, cada uno afinado para conectar con el origen del vino. Desde la lágrima que resbala por la copa hasta el relato mínimamente intervenido de cada bodega, la carta es más que una selección: es una invitación a vivir el paisaje embotellado.



Iván Monreal

**Además, su compromiso con la mínima
intervención ecológica y el apoyo a**

viticultores responsables –enfocados en variedades locales, sostenibilidad y respeto por la naturaleza– convierte su propuesta en un discurso en el que la conciencia medioambiental es protagonista. Así, cada vino servido no solo tiene un sabor y una historia; tiene un compromiso con el entorno que lo vio nacer.

Un reconocimiento que trasciende la carta

[@IvanMonreal](#)

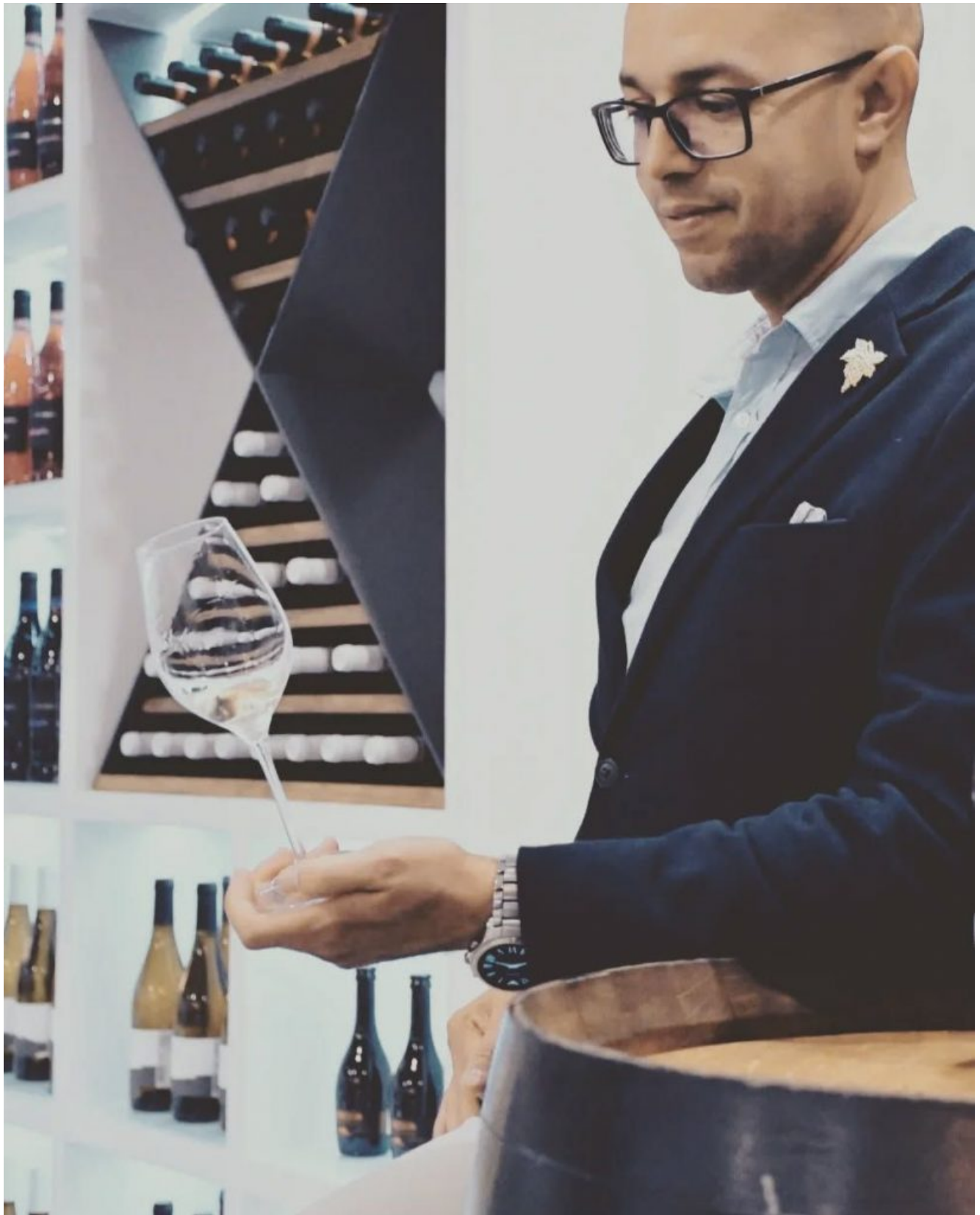
El pasado 15 de julio, la sede de los Consejos Reguladores de La Gancha (Tenerife) acogió una noticia que resonó más allá de sus muros: la **Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025** fue otorgada a **Palacio Ico**, en Teguiise, Lanzarote, gracias al trabajo exquisito del sumiller **Iván Monreal**. Pero más allá del premio, lo que se reconoce es una forma de vivir el vino con los cinco sentidos. Porque el sumiller –cuando es vocacional– **mira** con precisión, **huele** con memoria, **toca** con respeto, **escucha** con sensibilidad y **saborea** con intuición. No se trata solo de recomendar una etiqueta, sino de abrir una puerta sensorial al paisaje que la hizo posible, en una palabra ¡vivirlo!

Monreal ha tejido una carta que no se limita a enumerar bodegas: la suya es una selección que respira identidad, que da voz a productores pequeños, que apuesta por variedades autóctonas y por una mínima intervención que deje hablar al suelo. Que este galardón haya recaído por primera vez en una isla no capitalina es también una forma de [justicia poética](#): Lanzarote, con su viticultura heroica, su silencio mineral y su belleza áspera, merecía tener en carta –y en copa– un

embajador como él.

La mirada del sumiller que educa y emociona

La trayectoria de Iván Monreal no se mide por los restaurantes Michelin en los que trabajó –que los hay–, ni por las botellas abiertas, sino por su capacidad de transmitir. Cada recomendación suya lleva consigo el compromiso con el productor, la emoción del bebedor curioso y una obsesión por el detalle que nunca se impone, sino que acompaña.



Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025 fue otorgada a Palacio Ico, en Teguiise, Lanzarote

Su labor como divulgador, formador y defensor del vino canario va más allá de la sala. Ha construido puentes entre el mundo rural y la alta restauración, entre la cepa de Listán y el paladar internacional. En su manera de presentar los vinos hay

pedagogía, pero también una voluntad clara de emocionar. Y eso –en este oficio– es más raro de lo que parece.

Hablan los expertos: Dos vinos, dos visiones, una identidad

En su participación reciente para la sección “Hablan los expertos” de CanariasGourmet.es, Monreal no solo ofreció una recomendación. Hizo una declaración de principios. Porque para él, cada vino cuenta una historia que merece ser escuchada. Y estos dos –uno canario y otro foráneo– son buena muestra de su manera de entender el mundo:

Tamerán Baboso Blanco 2022

- **Bodega:** Tamerán
- **Denominación:** D.O. Gran Canaria

[@Tameran](#)

Proveniente de viñedos a 700 metros de altitud sobre suelos volcánicos, este vino de **David Silva**, exfutbolista reconvertido en vitivinicultor apasionado, y **Jonatán García**, uno de los grandes nombres de la enología atlántica, es pura elegancia.

Fermentado en barrica y criado sobre lías durante nueve meses, despliega en nariz manzana fresca, flor blanca y fondo mineral. En boca, la textura es sedosa, con una acidez viva que alarga el trago y lo convierte en perfecto compañero gastronómico.



Un blanco de guarda, de esos que no necesitan levantar la voz para hacerse inolvidables. Una joya que reivindica el potencial de Gran Canaria más allá del turismo y la postal.

Champagne Yprésien Blanc de Noirs Extra Brut

- **Bodega:** Legrand-Latour
- **Región:** Valle del Marne, Champagne, Francia

Este champagne biodinámico –elaborado con 80% Meunier y 20% Pinot Noir– es un manifiesto líquido. Criado en barrica sobre lías durante un año y reposado más de 42 meses en botella sin dosificación, tiene lo que muchos prometen y pocos logran: carácter, tensión, mineralidad y profundidad.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
LEGRAND-LATOIR
YPRESIEN BLANC 50% MOIRS
EXTRA BRUT

El suelo marino de Vandières le otorga esa salinidad precisa, la burbuja es fina como hilo de seda y en boca se despliega con fuerza, sin perder elegancia. Pan tostado, cítricos, tiza y un final largo que habla de origen.

La bodega Legrand-Latour no es un gigante del lujo, sino una familia que respira terroir y que ha convertido su cava-geológica en un museo de fósiles. Un símbolo perfecto del vino que no olvida de dónde viene.

Más que un galardón, una puerta abierta

El premio a la Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025 no es solo una palmada en la espalda. Es una oportunidad para mirar —con más respeto y menos prejuicios— el trabajo que se hace en las islas, donde la viticultura heroica es real y no eslogan. Donde los suelos volcánicos, los vientos alisios y las manos sabias producen algunos de los vinos más singulares de Europa.

Monreal lo sabe. Por eso no selecciona vinos, sino relatos. Por eso no vende botellas, sino encuentros. Y por eso este premio no lo consagra, sino que lo impulsa a seguir haciendo lo que mejor sabe: darle al vino canario la voz que merece.

**El vino joven
aragonés"exquisito y**

accesible: el mejor tesoro vinícola por menos de 5 euros en España”

Esta distinguida marca ha sido merecedora del prestigioso Premio Luis Hidalgo, otorgado al vino que ha obtenido la más alta puntuación por parte del jurado, superando a los 423 vinos catados en esta edición del concurso.

Este vino joven recibe este reconocimiento para destacar la excepcional calidad y excelencia del vino, consolidándolo como una verdadera joya en el panorama vinícola.

Con la emocionante realización hace pocos días de la XXXVII edición de los Premios Baco, el prestigioso Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, organizado por la reconocida Unión Española de Catadores.



Unión Española de Catadores y el vino joven

El vino joven aragonés

El CDA Corona de Aragón Garnacha, este vino joven se destaca por su proceso de elaboración, aprovechando los valiosos viñedos centenarios en [suelos pedregosos](#) que caracterizan a la

Denominación de Origen Cariñena, conocida como “El Vino que nace de las Piedras”.

Este vino persigue capturar la [frescura](#), la pureza y la fruta de la variedad Garnacha, expresando su máxima esencia. Su encanto radica en su notable facilidad de consumo, llevándolo a alzarse con el primer puesto entre más de 400 vinos participantes, provenientes de cuarenta indicaciones de origen diferentes.

Este logro resalta el alcance y reconocimiento de la 37ª edición del concurso de vinos Premios Baco, el más longevo del país, donde los vinos son evaluados de forma imparcial y objetiva por un panel de catadores exclusivamente conformado por miembros de la Unión Española de Catadores.



Esta es una de las marcas históricas y emblemáticas de Grandes Vinos, una destacada bodega líder en la Denominación de Origen Cariñena. Este vino de renombre se distribuye exclusivamente en establecimientos de hostelería y tiendas especializadas.



“El vino joven aragonés, el mejor tesoro vinícola por menos de 5 euros en España”

En el marco del vigésimo quinto aniversario de la fundación de la [bodega](#), se ha presentado su nuevo diseño, que irradia un enfoque más moderno y pone el foco en su nuevo nombre: CDA.

Este cambio refleja la evolución y la visión vanguardista de la bodega, que continúa brindando a los amantes del vino experiencias únicas y de calidad.

CDA Corona de Aragón se erige como una de las marcas históricas y emblemáticas de Grandes Vinos, una bodega líder en la prestigiosa Denominación de Origen Cariñena.

Su distribución se centra exclusivamente en el canal de hostelería y tiendas especializadas. En el marco del 25

aniversario de la fundación de la bodega, CDA Corona de Aragón presentó un nuevo diseño, que adopta un enfoque más moderno y destaca su nuevo nombre: CDA.



Este cambio refleja la visión vanguardista de la bodega y su posición destacada en el sector vinícola. Disfruta de la excelencia de CDA Corona de Aragón, una auténtica joya enológica que no dejará de deleitar tu paladar.