

Concurso España Selección “Testamento” Medalla Gran Oro con 95 puntos

Pedro Rodríguez Pérez, enólogo y canario ha dejado una marca indeleble en la industria vinícola de las islas al obtener el máximo galardón Medalla Gran Oro con 95 puntos en el Concurso España Selección con su vino “Testamento”.

Entrevista realizada con la colaboración de Manuel Rodríguez Jiménez DO Abona

El éxito en España Selección refleja la pasión, la dedicación y el compromiso con la **excelencia enológica**. Este logro no solo enaltece a Pedro Rodríguez Pérez y a la bodega **Cumbres de Abona**, sino también a la región vitivinícola de **Canarias**, de Tenerife y de toda España.



Este logro en España Selección no solo enaltece a Pedro Rodríguez Pérez y a la bodega Cumbres de Abona, sino también a la región vitivinícola de Canarias, de Tenerife y de toda España.

El vino "Testamento", elaborado en la bodega Cumbres de Abona, es un testimonio de la pasión y la dedicación del enólogo por crear vinos excepcionales. Con una cuidadosa selección de uvas y una meticulosa vinificación, este [vino](#) representa la esencia de la región vitivinícola de Tenerife y refleja la riqueza de su terroir. "Testamento" destaca por su elegancia, equilibrio y complejidad, capturando la personalidad única de los vinos canarios.



“Testamento” Medalla Gran Oro 95 puntos en Concurso España Selección

El concurso “España Selección” es una plataforma que reúne a productores, bodegas y expertos del mundo del vino para celebrar y reconocer la calidad y la excelencia enológica de España.

Cada año, los [participantes](#) presentan sus mejores vinos en diferentes categorías. El concurso se ha convertido en un referente para descubrir los vinos más destacados del país.

En esta entrevista, les descubrimos el éxito de Pedro

Rodríguez Pérez y su contribución a la excelencia vinícola en Canarias.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cómo te sientes al ser uno de los enólogos galardonados en el concurso España Selección?

Pedro Rodríguez Pérez. – Es el reconocimiento al trabajo de todo un año en el cual siempre tienes que reconocer y es que se te viene al pensamiento, todo ese equipo de compañeros que están atrás de la labor, el sacrificio que se ha hecho durante el año, en el que ya con la labor en el campo todos nos damos una idea del vino que vamos tener ese año.

Canariasgourmet! – ¿Qué significa para ti haber elaborado el vino Testamento y recibir una puntuación de 95 puntos?

Pedro Rodríguez Pérez. – Toda una sorpresa haber logrado una puntuación tan alta y sobre todo al nombrarte en el reconocimiento a los enólogos, ir a la entrega de premios y ver la envergadura del concurso, la emoción de poder compartir con todos los demás participantes que, además todos excelentes profesionales.

Que se haga la selección de tan solo 5 vinos entre una gran cantidad de vinos de diferentes regiones y, ahora imagínate que uno de esos sea de Canarias y elaborado por nuestra bodega es realmente para sorprenderse... ¿no te parece?



“Testamento” Medalla Gran Oro 95 puntos en Concurso España Selección

Canariasgourmet! – Ahora el Testamento es un vino que siempre apuesta a ganador por sus características, por sus variedades y su forma de elaborarse. ¿Qué crees que distingue a tu vino Testamento de otros vinos en el mercado?

Pedro Rodríguez Pérez. – Es un vino diferente desde su primer momento, es una variedad diferente y te lo digo para mi es la mejor opción de blanco en el mercado y es un vino que una vez que lo pruebas, no para de decirte cosas, es el reflejo de la uva y además su pase por barricas con trabajo sobre lías durante 4 meses.

El resultado es un vino muy denso, estructurado y que sabes que tiene “guarda” que para el año que viene va estar muy

bueno o excelente.

Canariasgourmet! – Cualquiera otro enólogo en su forma de trabajar este vino lo trabajaría mucho más tradicionalmente y sin embargo tú has sabido exprimir en este vino la esencia de la variedad, además con un trabajo de guarda de sobre lías y demás... ¿Cuál fue tu inspiración y enfoque al crear el vino Testamento?

Pedro Rodríguez Pérez. – Al ser una variedad de grano pequeño, muy aromática, una variedad terpénica por lo que la ponemos en barrica para que haya una pequeña micro asignación de trabajar las lías en un volumen de 225 lt la barrica para que este en mejor contacto la lía con el vino.

Esto intentando buscar un vino que mantenga las características de la variedad y sobre todo que sea un vino de guarda, que tenga duración de vida, la lía más la proteína le da complejidad.



En estos momentos lo que está de moda son los vinos de guarda y sobre todo que mantenga toda su complejidad en el tiempo.

No buscamos que la barrica se coma al vino, sino que el vino prevalezca sobre la barrica.

Canariasgourmet! – Tiene muy buen equilibrio entre lo que es la barrica y la variedad, por lo tanto, está muy bien logrado lo que fue muy valorado por los expertos de este concurso, ahora, ¿Podrías compartir algunos aspectos destacados del proceso de elaboración de este vino en particular?

Pedro Rodríguez Pérez. – Lo más importante es a la hora de la vendimia, que en la finca haya equilibrio entre vegetación y producción, es básico para que tenga los compuestos analíticos

correctos, una vez que llega a la bodega de macera en frío, se hace una crio maceración durante seis horas para extraerle los compuestos aromáticos que vayan al mosto y ya de una vez se fermenta en barrica donde le controlamos la temperatura y luego lo dejamos con sus propias lías durante cuatro meses haciendo batonnage de una a dos veces a la semana.

Lo catamos durante todas las semanas y cuando vemos que tiene el equilibrio correcto entre la boca y la nariz, que no pierda la fase olfativa es cuando lo mantenemos.



Canariasgourmet! – ¿Qué papel desempeñaron los viticultores y el equipo humano de la bodega en el éxito de este vino?

Pedro Rodríguez Pérez. – Eso está clarísimo, si no hay viticultores y si no se les apoya y se está con ellos, no hay enología, no hay bodega, eso es lo más importante razón por la

que siempre los nombro, que son los sacrificados de este sector.

Así mismo hay que decir el papel tan importante que juega todo el equipo humano que hay en la bodega, administración, bodegueros y es que hay que tener buen equipo, la vendimia es muy dura son dos meses intensos por lo que la armonía entre todo el equipo es fundamental.

Somos amigos compartiendo ideas entre todos sin distinción desde el que sabe más hasta el que sabe menos y así llegamos a conclusiones en equipo.

Canariasgourmet! – ¿Cómo ha sido el apoyo de tu familia en tu carrera como enólogo y en la creación del vino Testamento?

Pedro Rodríguez Pérez. – La familia siempre es lo más importante para mí mi mujer, mis hijas ellas están pendientes de cómo va la cosecha, si hay uva o no hay uva en esos días en que uno llega tarde al hogar y ellas siempre están ahí para preguntar ¿cómo ha ido hoy?

Bueno y mi madre que ya no está entre nosotros, pero fue la que me animó a que fuera a estudiar enología a la península, que por un lado yo quería ir y por otro no quería ir por circunstancias, pero tengo que decirlo con mucho orgullo que gracias a ellas soy quien soy.



España Selección escoge tan solo 5 vinos entre una gran cantidad de vinos de diferentes regiones

Canariasgourmet! – Pedro, ¿tú procedes de familia de bodeguero o saliste de otro mundo y te dejaste cautivar por este maravilloso mundo del vino? Como nos pasa a muchos. ¿Qué te motivó a seguir tu pasión por la enología y convertirte en un experto en vinos?

Pedro Rodríguez Pérez. – Bueno la verdad que crecí ayudando a mi abuelo a hacer vino artesanal, desde pequeño íbamos a vendimiar siempre nos ponían detrás a recoger las uvas que se caían y el abuelo nos decía “dos bagos de uva en un vaso vino” eso nunca se me olvidará yo podía tener unos 3 o 5 años.

Eso sembró inquietudes en mi todo aquello me gustaba, me despertaba la curiosidad y fue en el momento en había que

salir a estudiar enología ya que estaba en auge y tengo que decirlo, que por ese lado tuve bastante suerte.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son tus planes o metas futuras en términos de creación y desarrollo de vinos? Te quedan muchas vendimias por delante así que suponemos que tenemos muchas más creaciones tuyas en desarrollos de vinos.

Pedro Rodríguez Pérez. – Evolucionar, aprender en el día a día por eso viajo y trato de relacionarme con gente que esté muy metida en el mundo del vino.

Yo no debo tener bodega ya que me gusta asesorarlas y llevar proyectos diferentes, razón por lo que tengo pensado hacer una finca vitivinícola formativa para dar charlas.

Creo que en Canarias y en todos los rincones donde estamos verde para hacer viticultura intentaré hacer este tipo de finca donde se pueda compartir conocimientos trayendo gente importante e interesante y que gracias a Dios tengo muchos amigos.

La intención es que la gente se vaya formando y la gente vaya plantando para que la viticultura florezca y obtener vinos de calidad.



España Selección

Canariasgourmet! – No cabe duda que son muchos los planes y mucho futuro que necesita esta viticultura nuestra a ver si rompemos de una vez ese divorcio que existe entre el sector productivo y el sector elaborador, está claro que en vinos tenemos muchas cosas que decir, muchas cosas ya están dichas, pero realmente todavía falta engranar con la viticultura para la obtención de grandes vinos.

Pedro muchísimas felicidades por tus

**éxitos pasados y presentes además todos
te deseamos mucha suerte en todos tus
proyectos.**