

Cordón trenzado: la línea roja que no se puede cruzar

[@GobCanarias](#)

El cordón trenzado de **La Orotava** es hablar de una obra de ingeniería agrícola que no necesita arquitectos. Es hablar de una obra de arte nacido de la naturaleza. Son metros y metros de viña estirada como una serpiente vieja, paciente y sabia, capaz de abrazar el suelo y trepar al cielo en el mismo gesto. Cada [planta](#) es una conversación entre siglos, una resistencia vegetal que solo existe porque Canarias fue, durante más de cien años, una excepción enológica: **territorio libre de filoxera, viñedos de pie franco, vides que crecen sobre sí mismas sin pedir permiso a nadie.**

Por eso la pregunta duele: **¿qué ocurre con el cordón trenzado si el futuro pasa por injertar nuestras variedades en portainjertos americanos?** Y duele porque no es una duda técnica; es una inquietud cultural, paisajística, identitaria. **En La Orotava no solo se cultiva uva: se cultiva memoria.**

La Consejería ha anunciado que estudiará la adaptación de variedades autóctonas a patrones resistentes a filoxera y a la sequía, una medida lógica en un contexto donde el cambio climático seca la tierra por abajo y la filoxera amenaza por arriba. El plan es sensato: testar combinaciones, identificar portainjertos que aguanten estrés hídrico y suelos

difíciles, y preparar un plan estratégico para la viticultura del mañana. Hasta ahí, todo correcto.

Pero el cordón trenzado no es una parcela cualquiera. Es una arquitectura botánica que se sostiene –literalmente– sobre la robustez del pie franco. Esas vigas vivas que se arrastran durante metros no nacen en tres podas ni en cinco vendimias. Son cuerpos vegetales que necesitan décadas de libertad para adquirir la monumentalidad que hoy reconocemos como uno de los paisajes vitícolas más singulares del mundo. No se puede fingir. No se puede replicar con prisa. No se puede diseñar en una oficina. hay que caminar con pie de plomo.



Bodega Suertes del Marqués

Podar un injerto joven en **cordón trenzado** es técnicamente posible, pero el resultado jamás tendrá el mismo porte, ni la misma fuerza, ni la misma personalidad. La metáfora es simple: puedes escribir la misma melodía con distintos instrumentos, pero no suena igual en un **Stradivarius** que en un violín de resina. El sonido está, la emoción no.

Y aquí aparece el punto crítico: **si la filoxera no invade el Valle, el cordón trenzado permanece intacto.** Las prospecciones de Sanidad Vegetal confirman que los focos están acotados y que La Orotava sigue limpia.

En ese escenario, la técnica histórica continúa viviendo como siempre, sin urgencias, sin amenazas, con la misma dignidad vegetal de toda la vida.

El problema llega si la plaga avanza. Porque una **viña afectada** no se negocia: se arranca. Y en el acto de arrancar se pierde un patrimonio que no se replanta, sino que se reconstruye desde cero. Ese “cero” puede durar treinta o cuarenta años. Y cuando hablamos de paisajes únicos, cuarenta años equivalen a perder dos generaciones de belleza.



Cordón trenzado

Es
to
no
s
ob
li
ga
a
pe
ns
ar
en
vo
z
al
ta
:
¿N
ec
es
it
a
La
Or
ot
av
a
un
pl
an
de
pr
ot
ec
ci
ón

es
pe
cí
fi
co
pa
ra
su
co
rd
ón
tr
en
za
do
?
¿D
eb
e
co
ns
id
er
ar
se
pa
tr
im
on
io
pa
is
aj
ís
ti
co
co

n
un
ré
gi
me
n
di
fe
re
nc
ia
do
?
¿H
ac
e
fa
lt
a
un
ba
nc
o
ge
né
ti
co
de
di
ca
do
a
es
te
si
st
em

a
de
co
nd
uc
ci
ón
?
¿Y
qu
ié
n
se
re
sp
on
sa
bi
li
za
de
ga
ra
nt
iz
ar
qu
e,
si
hu
bi
er
a
qu
e
in
te

rv
en
ir
,
no
se
pi
er
de
un
a
de
la
s
se
ña
s
de
id
en
ti
da
d
má
s
em
bl
em
át
ic
as
de
Ca
na
ri
as
?

Porque el cordón trenzado no es un simple método de cultivo. Es una postal que no se vende en el estanco, se hereda. Un lenguaje que define un territorio, que nos dibuja. Una forma de mirar la viña y, sobre todo, de entender el tiempo.

El futuro del **vino canario** puede pasar por patrones resistentes, sí. Puede pasar incluso por ajustes técnicos inevitables si la filoxera insiste en quedarse. Pero lo que no puede ocurrir es que lo urgente borre lo irremplazable. Si algo ha demostrado Canarias en su historia vitícola es que la tradición y la innovación pueden convivir sin pisarse. **El cordón trenzado es la prueba viva.**

Y si un día falta, lo notará el vino. Pero, sobre todo, lo notará el paisaje.

Hoy me provoca una buena tasca...La Villera

A veces no te apetece un restaurante con estrella, soles ni ningún tipo de calificativo galáctico. Te apetece una buena tasca. Con sus platos honestos, una carta sin florituras ni egos, el vino servido con naturalidad y un servicio que te trata como si fueras de la casa, aunque no lo seas. De esas donde no necesitas pedir permiso para rebañar el plato ni justificar por qué quieres una segunda copa o por qué no quieres cambiar de vino con el pescado, por ejemplo. Esa sensación de libertad, de apetito sin ceremonias, de gusto sin rigidez, tiene nombre propio en La Orotava: Tasca Villera.

Ubicada en el casco histórico de uno de los municipios más bellos de Tenerife, La Orotava no solo presume de balcones, adoquines y conventos; también se ha ido convirtiendo en uno de los enclaves más sabrosos del norte de la isla.

Allí donde el visitante busca autenticidad, el local busca calidad sin artificio, y el comensal quiere comer bien, sin pagar con la billetera ni con la paciencia. Y entre tantas propuestas que se diluyen con el tiempo, hay proyectos que echan raíz y hacen parte de una identidad: Rubén García es parte de esa historia.





De izq. a der: Yolanda, al centro Carmelo, detrás Damiano y Rubén F. García Sacramento

Comenzó en esta misma esquina con apenas 14 años, cuando el local era una bocatería familiar. Con el tiempo pasó por hoteles, coctelería, tuvo su pizzería en Santa Úrsula, y luego el Mirlo Blanco. Hasta que regresó a La Orotava para transformar aquel antiguo espacio en lo que hoy es **Tasca Villera**: primero como bar de copas y tapas, y desde hace más de ocho años, como tasca renovada y con identidad.

La carta no presume de platos que no puede defender. Tiene clásicos bien llevados, combinaciones que sorprenden y creaciones que se prueban primero como sugerencia, y si el comensal lo aplaude, se quedan. Entre ellos el **“Entrecot con papas y pimientos asados”**, sin trampa, solo buen género y punto perfecto de plancha.

El bacalao con salsa roquefort, que logra ese equilibrio casi imposible entre intensidad láctica y suavidad marina. **Los chocos**, simplemente a la plancha con **aliño de la casa** y

guarnición fresca. Los tomates aliñados con langostinos, aguacate, queso blanco, albahaca y reducción de balsámico, una entrada que entra por la vista y gana en frescura.



Entrecot con papas y pimientos asados



El bacalao con salsa roquefort



Chocos a la plancha



El camembert rebozado con mermelada de frutos rojos: crujiente

por fuera, fundente por dentro, goloso sin empalagar. Y uno de los más redondos: **el revuelto de setas con morcilla canaria**, cremoso, sabroso, con ese puntito ahumado que pide pan y silencio.

Aquí cada plato tiene alma, y no solo por el producto, que es fresco y escogido con criterio, sino por el cariño que se percibe en su preparación. No hay prisas, ni rellenos sin sentido. En cocina se trabaja con respeto por la materia prima, y eso se nota en el sabor, en las texturas y en ese confort que solo da lo bien hecho.



El camembert rebozado con mermelada de frutos rojos

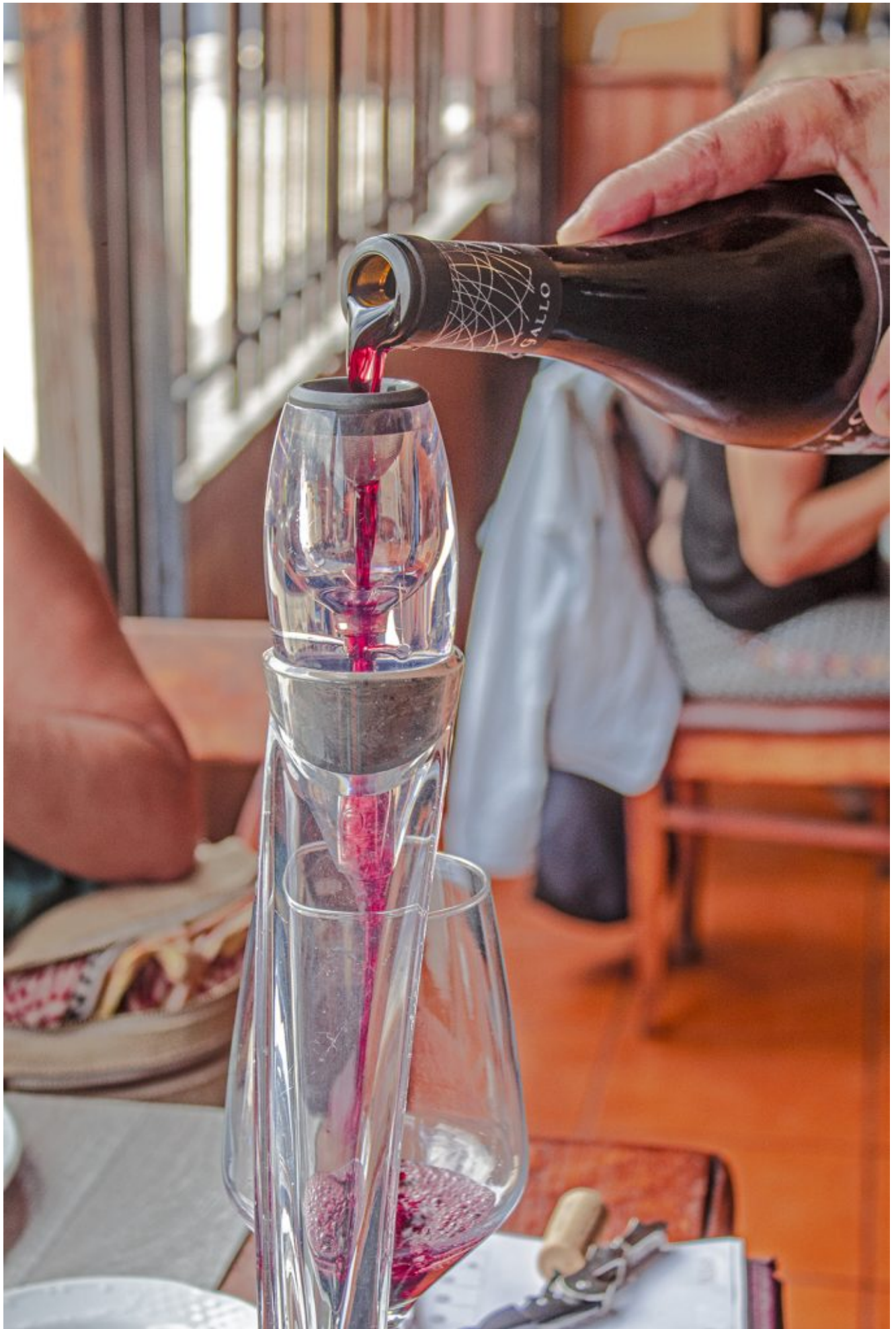


Revuelto de setas con morcilla canaria

Pero si algo distingue a **Tasca Villera** es su pasión por el vino. Hoy cuenta con más de 160 referencias y unas 60 denominaciones de origen. **Vinos de toda España y del mundo: Argentina, Sudáfrica, Turquía, Eslovenia, Líbano, Nueva Zelanda, Australia, Portugal, Alemania, Francia, Italia, Austria, Estados Unidos.** Y lo mejor: también funciona como vinoteca. Puedes tomar el vino en mesa o llevártelo a casa, con un precio especial de unos cinco euros menos por botella. Una opción que muchos agradecen cuando descubren una etiqueta que les conquista.

Y si hablamos de cómo se sirve el vino, vale la pena destacar el detalle: aquí se cuida cada copa, incluso usando aireadores elegantes que oxigenan el vino

al servirlo, elevando la experiencia sin caer en teatralidades. Detalles que suman y que, sin hacer ruido, revelan la pasión con la que se trabaja.





La atención es otro de sus puntos fuertes. Cercana, natural, sin esa distancia forzada que a veces incomoda en otros restaurantes. Aquí da igual si eres local o vienes de lejos: te atienden con la misma amabilidad, con ganas de que comas bien y te vayas contento. Hay conversación si la buscas, recomendaciones si lo pides, y una sonrisa que no se finge. El ambiente es familiar sin ser invasivo, y esa calidez es lo que hace que muchos repitan.

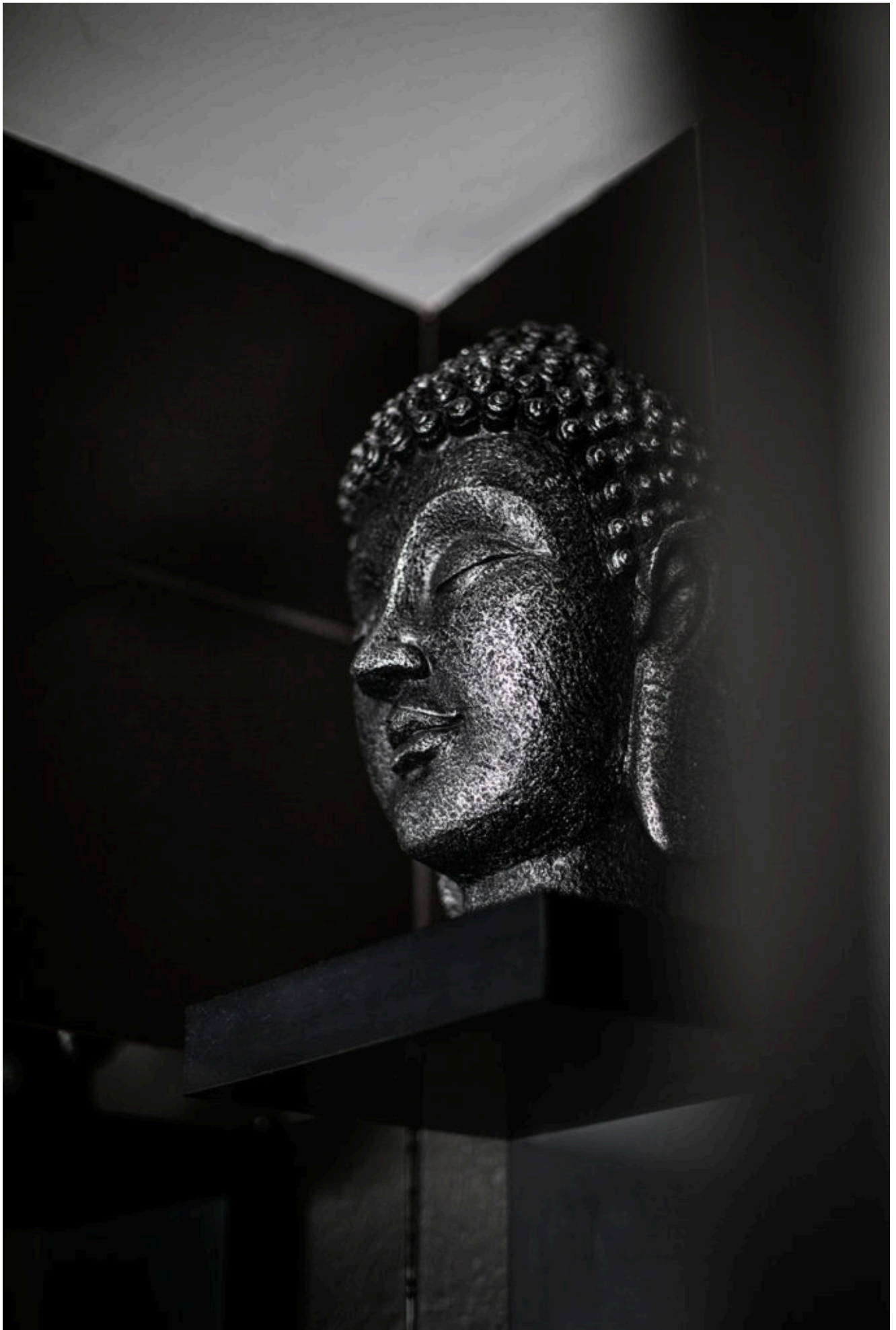
En **Tasca Villera** se come bien, se bebe mejor y se está a gusto. Sin imposturas. Sin pretensiones. Es una casa de comidas moderna, con oficio, con memoria y con ganas de seguir creciendo. Un lugar donde la etiqueta no está en el mantel, sino en la actitud. Y eso, en estos tiempos, vale oro.

Tasca Villera Calle Sabino Berthelot Augier, 20. La Orotava, Tenerife. Tel. 922 33 18 69 Horario: todos los días de 13:00 a 22:30 h

Ruth Ruttiman y DreamLiving: Redefiniendo el Arte de Vacacionar

Ruth Ruttiman nos ha invitado a DreamLiving para esta entrevista exclusiva, Ruth es y ha sido la mente creativa detrás de las impresionantes villas, ella nos llevará a un [viaje fascinante](#) a través de su visión única del alojamiento vacacional.

“Nos compartió la experiencia de un huésped encantado que describió las villas de la siguiente manera: ‘Todo aquí podría compararse con algún lugar extraído directamente de una escena de una película de James Bond; es impresionante. Todo refleja un enfoque meticuloso y un compromiso con la excelencia’.”







Con una pasión por el diseño arquitectónico y una historia de hospitalidad excepcional, Ruth ha convertido estas casas en mucho más que simples alojamientos.

A lo largo de nuestra conversación, exploraremos su filosofía, destacando la integración de la naturaleza, la cultura local y el [lujo moderno](#). Esta anécdota nos revela cómo DreamLiving no solo redefine el concepto de vacaciones, sino que también ofrece un refugio muy privado lejos del hogar para quienes buscan una experiencia única.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Qué aspectos o características de las villas de Dreamliving.ch crees que hacen que sean especialmente atractivas para los visitantes que eligen Tenerife como destino durante la temporada de otoño?

Ruth Ruttiman. – Creo que quedarse en otoño en Tenerife es una forma de continuar con un verano suave. Y una manera agradable de recargar las pilas antes de todo el estrés de fin de año. Disfrutar de las vistas increíbles y la simplicidad y belleza de la naturaleza que nos rodea.

Canariasgourmet! – ¿Cómo logras mantener un equilibrio entre el lujo y la comodidad para que los huéspedes se sientan como en casa en Dreamliving.ch?

Ruth Ruttiman. – Mi lujo es la simplicidad, y esta simplicidad hace que cuando la gente llega y se involucra en el lugar, se convierta en su espacio, su hogar, y así pueden relajarse y

disfrutar.

Canariasgourmet! – ¿Podrías compartir alguna anécdota o experiencia memorable de un huésped que haya disfrutado especialmente su estancia en una de las villas?

Ruth Ruttiman. – Era arquitecta... una arquitecta importante. Pasó 4 días en una de las casas y no paró de reír de pura felicidad.





Canariasgourmet! – ¿Qué actividades o experiencias únicas recomiendas a los huéspedes que deseen explorar en los alrededores de La Orotava?

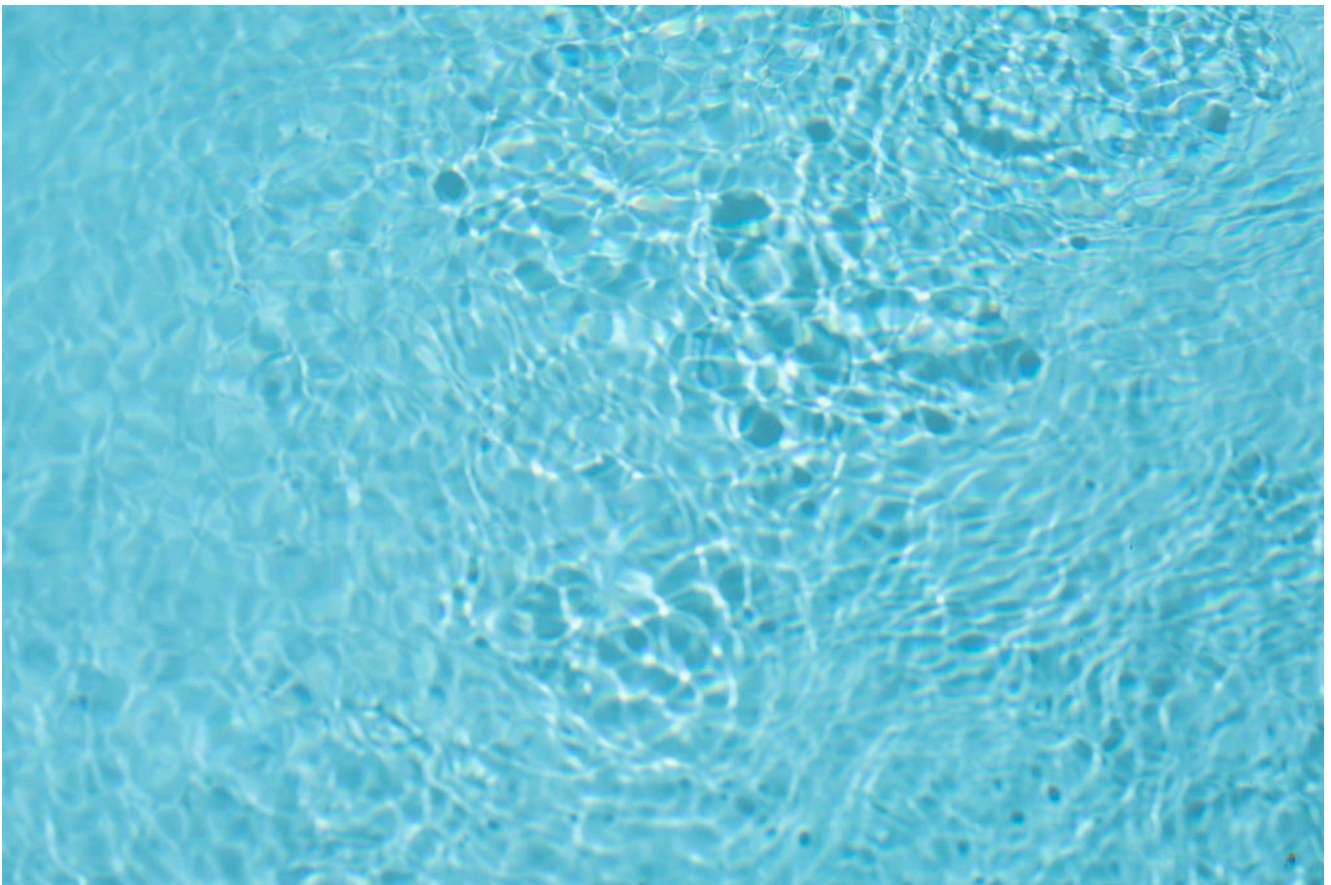
Ruth Ruttiman. – Mar, montaña, paseos y buena comida y vinos de Tenerife, por supuesto. Pero el viaje más increíble sería un viaje hacia ti mismo... frente al océano, el volcán y el hermoso Valle de La Orotava...

Canariasgourmet! – ¿Cómo contribuye el entorno natural y cultural de Tenerife a la experiencia que ofrecen las villas de Dreamliving.ch?

Ruth Ruttiman. – La idea durante el proceso de renovación de las casas era rendir homenaje y conectar con el entorno natural... Además, hay un recorrido cultural con artistas locales en todas las casas.

Canariasgourmet! – ¿Qué tipo de medidas toman para asegurarse de que las villas sean sostenibles y respetuosas con el entorno?

Ruth Ruttiman. – Estamos muy conscientes de los productos, empresas y filosofía de la isla. Somos lo más locales posible y apoyamos a las tiendas y restaurantes locales.





Canariasgourmet! – ¿Cuál es el feedback más gratificante que has recibido de los huéspedes sobre su estancia en Dreamliving.ch?

Ruth Ruttiman. – Las villas de Ruth son como sacadas de una película de James Bond. Cada elección de diseño ha sido cuidadosamente considerada para encajar perfectamente con la estética del edificio de los años 1960. Ruth hizo todo lo posible para asegurarse de que tuviéramos una experiencia inolvidable. Cuando regrese, definitivamente volveré a reservar aquí. Después de una decepcionante estadía en Los Américas, este lugar cambió por completo nuestro viaje. ¡Gracias, Ruth!

Canariasgourmet! – Muchísimas gracias por recibirnos aquí en DreamLiving fue maravilloso!