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

CAN
LISTAN NEGRO Y VIJARIEGO

@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

Suertes del Marqués
Vidonia V.P.
LISTAN BLANCO
TENERIFE
VALLE DE LA CRCTAVA
ERSOMINACION SE BRICHIQEA
ENBOTELLADO POR SUAROMABOTE
Producto du ESTAIM
CONTIBNE DUE THGO

@BodegasSuertesdelMarqués

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

AGALA
BIONCO
DUTOGIANO

@AgalaVinos

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

TAJINASTE
Vendimia Seleccionada

@BodegasTajinaste

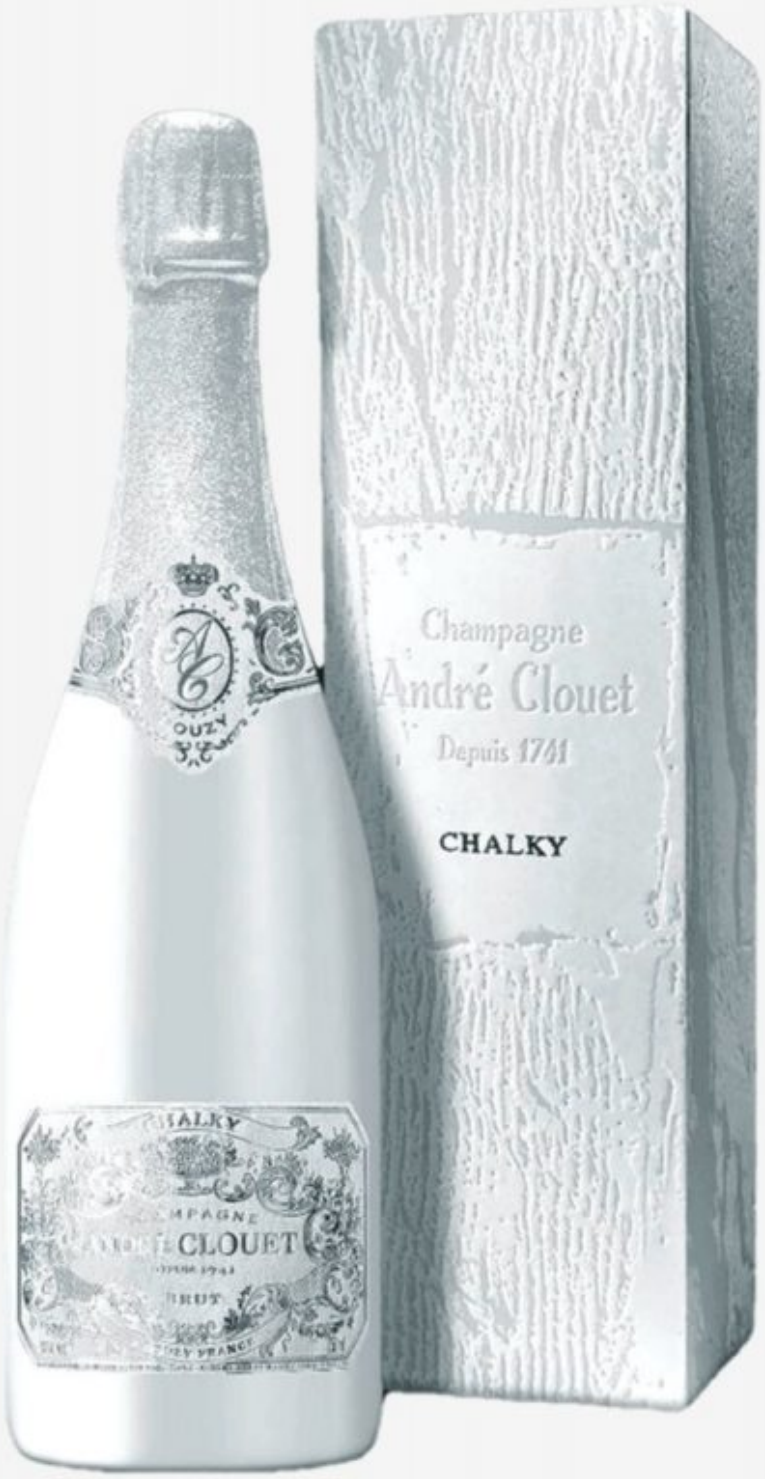
El cuarto puesto del **TopTen** lo ocupa **Tajinaste Vendimia Selección**, el otro gran tinto de la casa **Tajinaste** que el panel de expertos ha querido subrayar. Elaborado como monovarietal de **Listán Negro** procedente de viñas viejas, se presenta con un color sorprendentemente profundo, aún con 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 ºC 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


Champagne
André Clouet
Depuis 1741
CHALKY
CHALKY
CLOUET
BRUT

@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

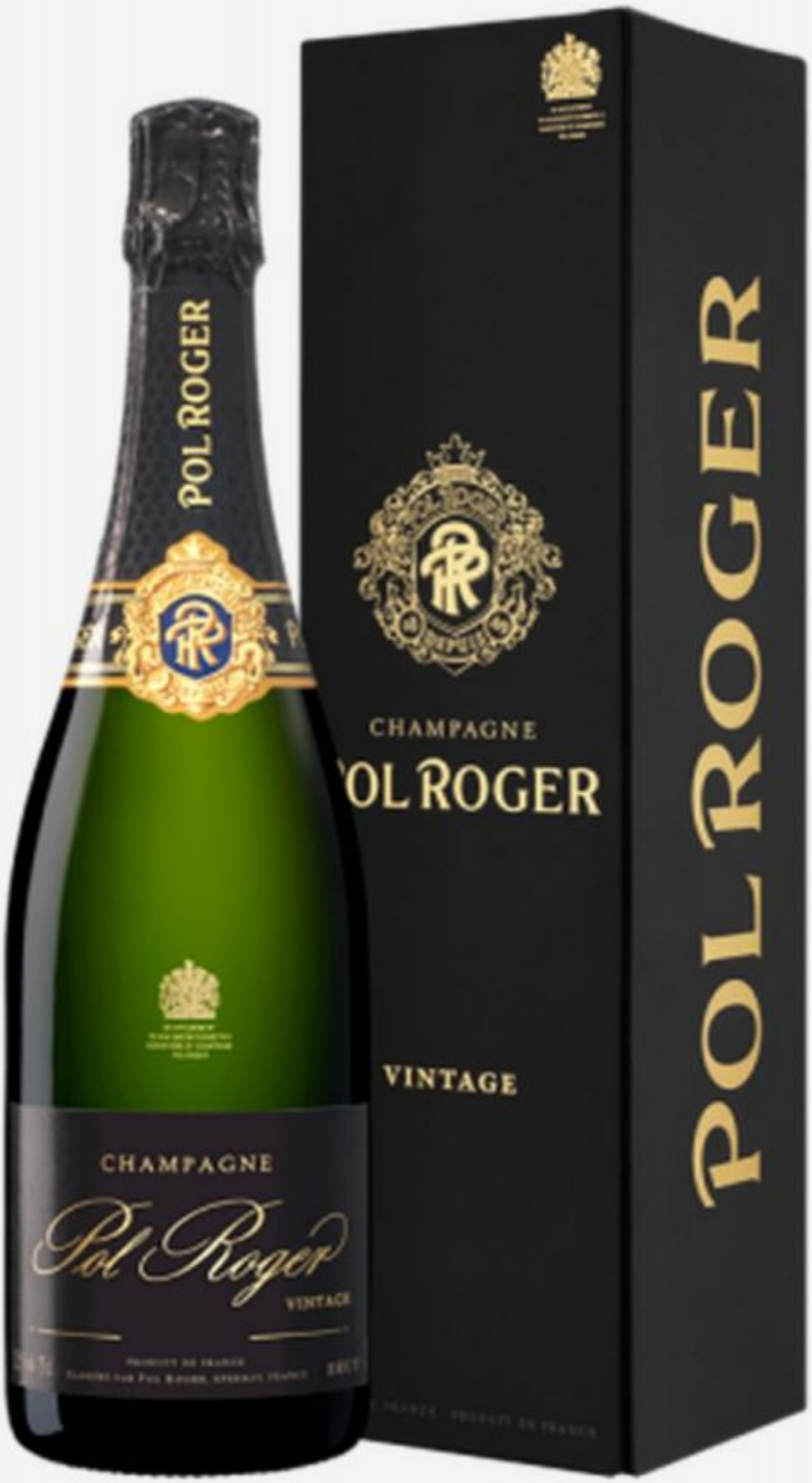
El sexto puesto del **TopTen** lo ocupa el **Albert Mann “Grand H”**, un **Pinot Noir** procedente del histórico **Grand Cru Hengst**, uno de los viñedos más emblemáticos de **Alsacia**. En este terruño de suelos cálidos y calcáreos, la variedad alcanza un equilibrio notable entre precisión aromática,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

@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
BOTELLA Nº 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 – DO La Palma

LALO
28° 75' 63" N
17° 94' 48" W

@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 Orotava

@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 microparcelas. 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.