

# Hablan los expertos: los vinos que marcan la semana

Entre tantas etiquetas y botellas que pueblan los estantes de las vinotecas, contar con una buena recomendación se convierte en un regalo para los sentidos. Esta semana, en “Hablan los Expertos” **Antonio Armas**, CEO de la prestigiosa vinoteca tinerfeña [El Gusto por el Vino](#), comparte con los lectores de [Canariasgourmet.es](#) dos sugerencias que bien podrían convertirse en protagonistas de sobremesas memorables. Una desde la Rioja más noble. La otra, nacida en altura y **con acento canario**. Dos **vinos** que, pese a hablar idiomas distintos, comparten una misma verdad: la elegancia no necesita alzar la voz.



**Antonio Armas**

## **Marqués de Murrieta Reserva 2020: clasicismo que emociona**

Hay **vinos** que no necesitan presentación, y el Marqués de

Murrieta Reserva 2020 es uno de ellos. Elaborado en la histórica Finca Ygay, en el corazón de la Rioja Alta, este vino es un homenaje al saber hacer y a la constancia. Su ensamblaje –82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo y 3% Garnacha– da como resultado un tinto de profunda complejidad, criado durante 21 meses en barricas de roble americano que aportan matices sin robarle protagonismo a la fruta.



Antonio Armas lo define como “un reserva con músculo, que no pierde la finura. Está en un punto excelente para beber, y va

**a evolucionar de forma espectacular en botella**". Con notas de fruta negra madura, hierbas aromáticas, sándalo y un [fondo](#) especiado muy sutil, su **paso por boca** es tan elegante como persistente. Ideal para acompañar un **cordero al horno** o una **tabla de quesos curados**, es también perfecto para abrir sin prisas en una buena conversación.

## **Ferrera Blanco Seco 2024: Canarias en clave de frescura**

La segunda recomendación de la semana viene firmada por una bodega que está dando que hablar en el panorama del **vino ecológico** canario. El **Ferrera Blanco Seco 2024**, elaborado con Listán Blanco 100% en los viñedos de altura de Arafo, sorprende por su equilibrio, frescura y autenticidad.

Vinificado con mimo, este blanco realiza una criomaceración de 72 horas antes de **fermentar** de forma espontánea, lo que permite preservar los aromas primarios de la uva y dotarlo de una personalidad vibrante. En nariz despliega notas de **albaricoque fresco**, plátano, hinojo y flores blancas, mientras que en boca se muestra limpio, con una acidez muy bien integrada que invita a seguir bebiendo.



**Medalla de Plata en Agrocanarias 2023**

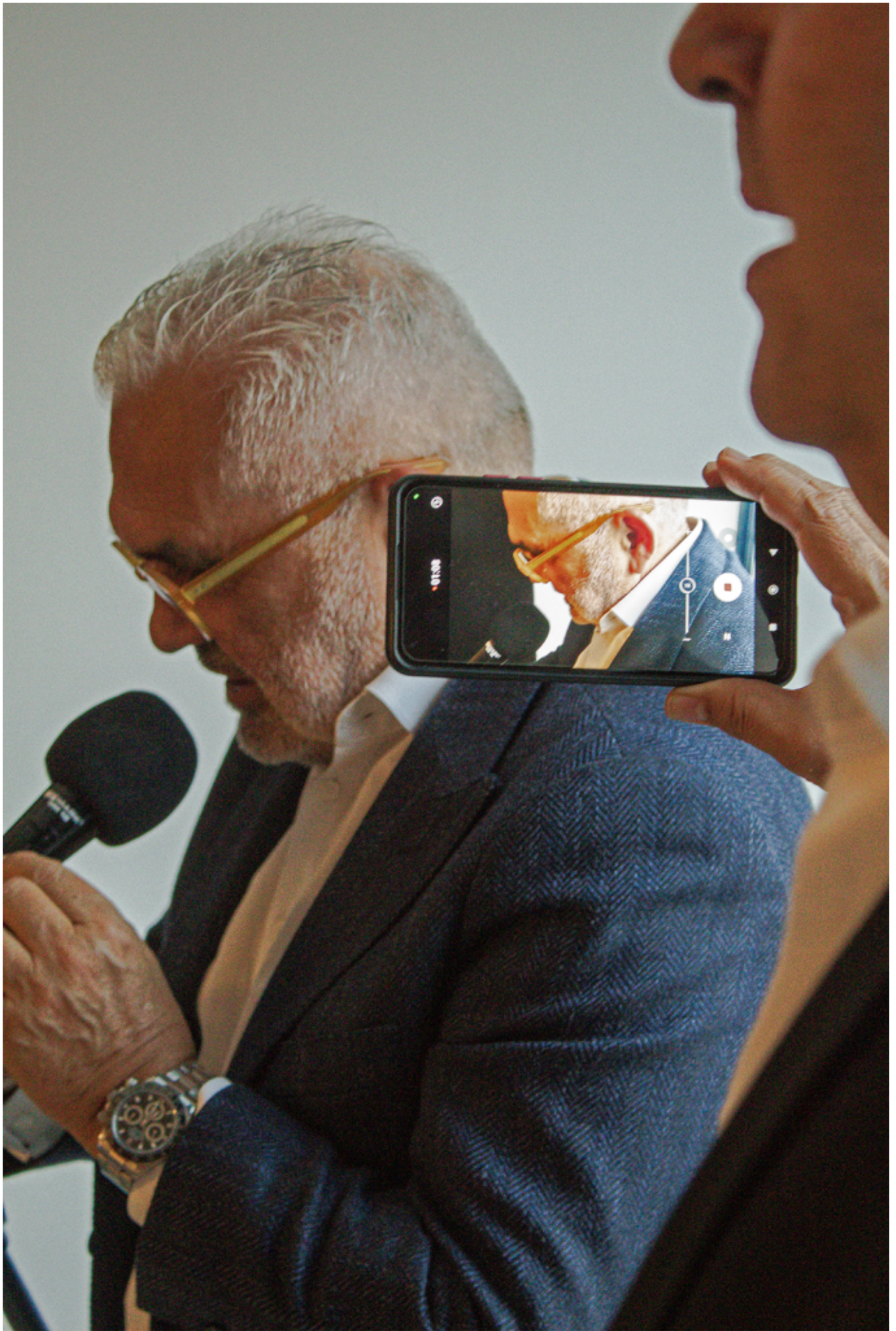


Antonio Armas subraya que **“es uno de los blancos más honestos y expresivos del mercado insular. Ideal para mariscos, pescado a la brasa o incluso como vino de aperitivo”**. No en vano, ha sido reconocido con Medalla de Plata en Agrocanarias 2023, consolidando su lugar entre los mejores blancos de las Islas.

## **Hablan los expertos: El arte de recomendar con conocimiento**

**La selección de Armas no es casual:** responde al equilibrio entre lo clásico y lo contemporáneo, entre la elegancia y la

expresión directa del terroir. Son dos formas de entender el vino que se complementan en la mesa y en la copa.



## **Hablan los expertos: Antonio Armas**

En palabras del propio Antonio: **“Una buena vinoteca no está solo para vender botellas. Está para acompañar, para descubrir, para emocionarse. Y estos dos vinos, aunque de estilos muy distintos, logran precisamente eso: emocionarte”.**

Y si bien uno nace bajo el influjo de la **nobleza riojana** y el otro se cría entre lavas y nubes en plena isla de **Tenerife**, no es difícil encontrar en ambos una misma pasión por la excelencia. Quizás porque, como bien saben los **grandes vinos**, las raíces son lo que da sentido al viaje.

**En el próximo "Hablan los expertos" no se pierdan las recomendaciones de Jonatan García Lima de Bodegas Suertes del Marqués**

---

# **El Gusto por el Vino presenta con éxito su ‘cosecha’ 2024**

Se respira un ambiente festivo. **“Hay tanta gente como en una romería”**, se oye entre corrillos. Esta frase puede dar una idea del espíritu con el que tal aluvión de personas acudió este lunes a la jornada inaugural de **The Wine Gallery**, la iniciativa que liderada por la **vinoteca El Gusto por el Vino** se prolonga en una segunda jornada mañana, martes, en la capital tinerfeña, desplegando un universo líquido bajo una gran carpa en los jardines junto a la **Casa del Duque del Hotel Iberostar Heritage Grand Mencey**.





# THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024

22 DE OCTUBRE

Hotel Mencey

## El Gusto por el Vino presenta

En la ceremonia de inauguración el **CEO de El Gusto por El Vino, Toño Armas**, agradeció la presencia del grupo de **bodegueros** a un evento que más allá de que pueda ser el más importante de **Canarias** en su género, “es el que más me

ilusiona”, dijo.

**Por su parte, Escolástico Gil, alcalde del municipio de El Rosario, destacó la condición de “empresario modelo” de Toño Armas, por su “dedicación y esfuerzo”.**

Por último, el alcalde de la capital tinerfeña, **José Manuel Bermúdez**, subrayó la “condición de servicio” del propietario de **El Gusto por El Vino**, destacando el esfuerzo que para un empresario local representa organizar un evento de este tipo. “Para el Ayuntamiento de **Santa Cruz** esta iniciativa representa un valor añadido que nos coloca en el epicentro del mundo del **vino**”, concluyó.



Ni el verano, ese tiempo tan agradable y particularmente indefinido que suele acariciar la **isla** por estas fechas, quiso perderse su lugar en una cita donde la **vinoteca** dirigida por **Toño Armas** presentó con éxito su ‘cosecha’ 2024, con la presencia de más de **80 bodegas canarias, nacionales y**

**extranjeras descorchando** sus referencias y descubriendo al público las nuevas **añadas**, un programa completado con cuatro ponencias de primer nivel que despertaron tal expectación que cubrieron la totalidad del aforo previsto.

El carisma de **Toño Armas**, alma mater de **El Gusto por el Vino**, representa sin duda una de las fortalezas de este proyecto. La personalidad de este empresario incansable, agitador de ideas y renovador de conceptos; su profundo conocimiento del sector; la confianza que desprende y las relaciones profesionales y personales labradas durante años le han granjeado el reconocimiento y respeto del mundo del **vino**.



Con todo, esto no va de soplar y hacer botellas. Detrás de cada **sorbo** hay un equipo de profesionales que borda su trabajo. No debe olvidarse la trastienda, porque una iniciativa de esta envergadura precisa diseñar un entramado logístico perfecto y además debe afrontar el desafío evidente de hacerlo desde **territorio insular**.

## Un acto generoso

Una galería de **vinos** representa un acto generoso. Las **bodegas** dejan a un lado su perfil más íntimo y abandonan el profundo secreto de sus **cavas** para mostrarse sin filtros, un comportamiento que entronca con lo artístico. En el fondo, los **bodegueros** participan de la misma filosofía de quienes toman su obra de la mano y traspasan ese espacio privado del estudio o el taller para presentarse orgullosos en público, en sociedad, ya sea colgando cuadros, instalando esculturas, montando performances o interpretando conciertos.







**No en vano, los viticultores consideran a sus vinos auténticas piezas de arte, resultado de un proceso creativo que conciben ya desde la raíz, en el viñedo, que modelan y matizan tras la vendimia, al que dan cuerpo en las botellas, visten con originales etiquetas y coronan con tapones personalizados.**

En contraposición a la liturgia y el ceremonial que envuelven una **cata**, más encorsetada, este tipo de encuentros permite al público, al [profesional](#) y también al más profano, desenvolverse con libertad. No existe una referencia fija, estática, y la posibilidad de moverse sin ataduras, de ser tan dinámicos como los vinos, actúa como un deshinibidor.

**Y es que el vino destila ese halo poético y romántico que siempre seduce; es ciertamente provocador y despierta todo un mundo de sensaciones.**

El genial **Manuel Vázquez Montalbán**, en su relato **El barco fantasma**, que se desarrolla en **Tenerife**, pone en boca del personaje de **Pepe Carvalho** la siguiente afirmación: “Un pueblo que no come su queso y no bebe su vino es que atraviesa una grave crisis de identidad”. Habrá que hacerle caso.