

Hablan los expertos: Lourdes Fernández y el Cráter que cambió el vino de Tenerife

En Canarias, el vino dejó de ser un asunto de casa para convertirse en un relato con técnica, territorio y nombre propio. Si hay una figura que aparece cada vez que se habla de esa transformación -silenciosa, constante y con resultados medibles- es **Lourdes Fernández**. Farmacéutica de formación, se acercó al mundo del vino casi por casualidad profesional: en la botica, los vecinos le preguntaban más por la “salud” de sus vinos que por la suya.





A partir de ahí, lo que nació como curiosidad se convirtió en vocación: formación, enología y una mirada que, con el tiempo, acabaría siendo clave en la **profesionalización del vino canario**. No es un detalle menor: durante décadas, gran parte del vino del archipiélago vivió entre lo doméstico y el granel, con enorme valor cultural, sí, pero con poco músculo para competir en un mercado que exige precisión, trazabilidad y estilo.

Lourdes entendió pronto que el futuro no iba a llegar por inspiración divina, sino por método: **viñedo** mejor trabajado, decisiones en **bodega** con criterio, y una identidad que no pidiera permiso para ser distinta. En Tenerife, ese enfoque encontró un escenario perfecto: suelos jóvenes, clima atlántico y una viticultura que, bien contada, podía dejar de ser “curiosidad” para convertirse en referencia.

D.O. Tacoronte-Acentejo: del granel a la botella con apellidos

La trayectoria de **Lourdes Fernández** está ligada a un punto de inflexión histórico: la **D.O. Tacoronte-Acentejo**, reconocida como **la primera Denominación de Origen creada en Canarias (1992)**. En ese proceso, su papel fue estructural: participó en la etapa de consolidación del consejo regulador y durante años estuvo al frente de una presidencia que ayudó a cambiar el guion del vino tinerfeño: pasar del volumen a la identidad, del “vino de la casa” al vino que se firma con origen, variedad y estilo.



Ese salto no ocurre con discursos bonitos: ocurre con viticultores acompañados, con normas claras, con bodegas empujadas a embotellar mejor, y con un trabajo de territorio que se defiende cuando toca. En paralelo, iniciativas como el

Plan Vitivinícola Insular de Tenerife sirvieron para ordenar una realidad compleja: minifundio, diversidad varietal, viticultura heroica en muchas parcelas y una necesidad evidente de profesionalizar sin perder alma.

Lo interesante es que Lourdes no plantea la modernización como maquillaje: la plantea como herramienta para que el **vino canario** sea leído en el mundo con el respeto que merece. En otras palabras: menos azar y más decisión; menos “salió así” y más “está hecho así”.

Bodegas Cráter: suelos volcánicos, producciones limitadas y mirada atlántica

Esa misma filosofía se entiende con claridad en **Bodegas Cráter**, proyecto que lidera en el eje **El Sauzal-Tacoronte**, con un grupo de socios unido por sensibilidad de terruño y por una idea muy concreta del vino: que el paisaje también se bebe. Nacida a finales de los noventa, la bodega trabaja viñedos sobre suelos volcánicos, con producciones contenidas y un compromiso serio con prácticas de **viticultura integrada y sostenibilidad**; además, en finca se han explorado enfoques como la biodinámica para profundizar en el vínculo entre planta, suelo y entorno.



En la copa, el relato se traduce en variedades que explican Tenerife sin disfraz: **Listán Negro, Negramoll y Malvasía**, a menudo acompañadas por otras uvas locales, con vinos donde el Atlántico se nota en la frescura y el territorio aparece en esa tensión mineral tan característica. Hablar con Lourdes Fernández es, por tanto, asomarse a más de tres décadas de evolución real del **vino canario contemporáneo**: defensa del pequeño viticultor, construcción de prestigio y proyección hacia fuera sin perder el norte (ni el norte de la isla).

En esta entrega de “**Hablan los expertos**”, le pedimos a Lourdes que, desde su experiencia, recomiende vinos personales para

entender no solo lo que se bebe hoy en Canarias, sino hacia dónde puede caminar su paisaje enológico en los próximos años.

Los vinos de Lourdes Fernández

**MAGMA de Cráter (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)**

[@BodegasCrater](#)



[Magma de Cráter](#) es la cara más intensa y profunda del proyecto de Lourdes en **Tacoronte-Acentejo**. Un tinto de **Negramoll y Syrah** de laderas volcánicas, con crianza en roble francés, que busca complejidad sin perder el acento atlántico. En copa muestra **fruta negra madura**, especias, notas balsámicas y un fondo mineral muy marcado. En boca es estructurado y sabroso, de tanino dulce y final largo, ideal para carnes rojas, guisos y quesos curados.

CRÁTER (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



Cráter tinto encarna la elegancia fresca de Tacoronte-Acentejo. Nacido de **Listán Negro y Negramoll** sobre suelos volcánicos, ofrece fruta roja y negra madura, toques florales, especias y un eco ahumado/mineral. En boca destaca por su frescura, tanino pulido y un final que invita a seguir bebiendo. Es el vino que mejor resume la filosofía de la bodega y su vocación gastronómica.

CRÁTER blanco (blanco con crianza sobre lías, Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



El blanco de Cráter ofrece una interpretación marina y volcánica del norte de **Tenerife**. Elaborado con variedades locales y afinado sobre lías, despliega aromas de fruta

blanca, cítricos y flores, envueltos en un delicado matiz salino. En boca se muestra untuoso, pero al mismo tiempo tenso y fresco gracias a una acidez viva que le aporta equilibrio y recorrido. Es un **vino** muy versátil en la mesa, especialmente acertado con pescados, mariscos y quesos de cabra semicurados.

Marqués de Riscal (tinto, Rioja)

[@MarquésdeRiscal](#)



[Marqués de Riscal](#) representa uno de los grandes clásicos de [Rioja](#) y una referencia reconocible en la historia contemporánea del vino español. Con predominio de Tempranillo y crianza en roble, ofrece un perfil aromático de fruta roja madura, vainilla, especias dulces y finos tostados. En boca se muestra equilibrado, de estructura media, tanino amable y una acidez bien integrada que aporta frescura y continuidad. Es un vino versátil y fiable en la mesa, especialmente acertado con asados, embutidos y cocina tradicional.

Pago de Capellanes (tinto, Ribera del Duero)

[@Pago de Capellanes](#)



[Pago de Capellanes](#) ofrece una expresión seria y bien definida de **Tempranillo en Ribera del Duero**. Es un tinto de notable concentración y estructura, con una nariz dominada por fruta negra, regaliz, apuntes balsámicos y sutiles notas de cacao ligadas a la crianza. En **boca** se muestra amplio, con tanino firme pero pulido, buena profundidad y una longitud destacable. Es un vino que acompaña especialmente bien carnes a la brasa, caza menor y platos de cuchara con fondo y contundencia.

Guitian (blanco, Godello)



[Guitián](#) dibuja una de esas expresiones de Godello donde frescura y solidez caminan de la mano. Desde Valdeorras, entrega aromas de fruta blanca madura, cítricos y un nítido componente mineral, con recuerdos de lías que aparecen bien ensamblados. En [boca](#) tiene textura glicérica, buena tensión y un paso equilibrado que apunta también a una interesante evolución en botella. En la mesa funciona muy bien con mariscos, pescados al horno y arroces de perfil marinero.

Tabaqueros (blanco, Malvasía, La Palma)



Tabaqueros, de [Bodegas Los Llanos Negros](#) recoge con acierto la personalidad aromática de la **Malvasía volcánica palmera**. En nariz se distingue por sus notas de flores blancas, miel, fruta de hueso y cítricos, sobre un fondo mineral, volcánico y ligeramente salino que refuerza su identidad insular. En boca combina volumen y frescura, con una acidez bien resuelta que sostiene un blanco de carácter, expresivo y con muy buena

presencia en la mesa. Encuentra un **maridaje** especialmente acertado con quesos de cabra palmeros, pescados al horno y platos con delicados toques ahumados.

Palo Blanco – Envínate (blanco, Valle de La Orotava, Tenerife)



[@Envínate](#)

Palo Blanco, de [Envínate](#), figura entre las interpretaciones más precisas y vibrantes del blanco volcánico de Tenerife. Elaborado con Listán Blanco procedente de viñas viejas conducidas en cordón trenzado, despliega notas de fruta blanca, cítricos, flores secas y una mineralidad de perfil casi salino que habla con claridad de su origen. En boca es tenso, lineal y muy largo, sostenido por una acidez marcada que le aporta nervio, profundidad y una gran capacidad gastronómica. Encuentra un encaje especialmente afinado en cocinas marinas de alta precisión y en elaboraciones vegetales de temporada.

La elección de Lourdes Fernández dibuja un mapa de vinos donde conviven solvencia, identidad y placer de beber. No hay aquí recomendaciones hechas para impresionar por el nombre, sino botellas elegidas desde el conocimiento y desde una sensibilidad que entiende que la calidad no siempre necesita alzar la voz. En ese recorrido, los vinos de Bodega Cráter aparecen con absoluta naturalidad, casi como una parada obligada. No por cuota local ni por guiño fácil, sino porque cuando el origen está bien interpretado y el vino habla con claridad de su paisaje, lo raro habría sido no encontrarlos en la lista.

La Finca Oscar Buchard: Cuna de los Vinos Terral 205 y Legado de la familia Torres

En lo profundo de la campiña, en La Orotava, se encuentra la pintoresca Finca, un rincón de verdor y tradición en manos de los visionarios hermanos Torres.

La Finca Oscar Buchard más que un **simple terreno**, es el epicentro de su visión **culinaria y vinícola**, donde cada producto cultivado se convierte en una obra maestra en sus renombrados restaurantes.

Este **idílico enclave** no solo es testigo de cosechas, sino de historias y tributos, y se erige como un monumento al padre y fundador de esta dinastía gastronómica, Mario Torres.



Don Mario Torres

Se respira vida desde su núcleo, albergando un mosaico de cultivos meticulosamente seleccionados. Entre las hileras de verduras frescas y aromáticas hierbas, se encuentra el alma de la finca: las vides que dan vida a los afamados vinos Terral 205.

Cada racimo, acariciado por el sol y acunado por la brisa, es un testimonio de la dedicación de la familia Torres a la excelencia enológica.

Este año, la finca ha sido bendecida con una cosecha excepcional. Las uvas, saturadas de sabor y matiz, prometen una añada que cautivará los paladares más exigentes. La combinación de las condiciones climáticas idóneas y la experiencia acumulada de los viticultores ha culminado en una cosecha que promete superar todas las expectativas.

Pero la verdadera joya de la corona está a punto de emerger: el lanzamiento de una nueva referencia de vino, un tributo conmovedor a Mario Torres. Este vino, que lleva impreso el alma y la esencia del fundador, promete ser una experiencia sensorial única.



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard

Cada sorbo será un paseo por los recuerdos y la pasión que inspiró a la familia Torres a convertir su sueño en realidad.

El artífice actual de estos excepcionales vinos es el bodeguero y enólogo Julian Robayna, un amigo y compañero de mil batallas de Mario Torres. A lo largo de los años, han compartieron el proceso de producción de vinos en equipo, realizando experimentos y explorando nuevas técnicas.



El bodeguero y enólogo Julian Robayna

Desde vinos generosos hasta orujos y maceraciones carbónicas, su colaboración ha sido fundamental en la diversificación de la oferta de la finca.

Los vinos Terral 205 no son solo productos de la tierra, son el resultado de un proceso artesanal que abraza la tradición y la innovación. Cada [uva](#) es seleccionada con el mismo cuidado con el que se elegiría una gema preciosa, y cada paso del proceso de vinificación es [ejecutado](#) con maestría y pericia.







2007

TERRAL
205

TINTO
8 - MESES EN BARRICA

El resultado es una sinfonía de sabores y aromas que dan testimonio del amor que los hermanos Torres tienen por su arte.

El legado de Mario Torres se entrelaza en cada rincón de la finca. Sus enseñanzas y su espíritu persisten en cada cosecha, en cada botella de Terral 205. Su visión y pasión por la excelencia culinaria y vinícola continúan guiando a sus hijos en su búsqueda de la perfección.

Los vinos Terral 205 son mucho más que productos de la tierra y la vid. Son testimonios vivos de una familia dedicada a llevar la excelencia a cada plato y a cada copa. Es la culminación de años de arduo trabajo, de amor por la tierra y respeto por las tradiciones.



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard



Finca Oscar Buchard

En la Finca, la tierra y la familia se entrelazan en una danza

eterna, dando vida a vinos que son mucho más que una bebida; son una experiencia, un homenaje y un legado. Sorbo a sorbo es una celebración de la pasión y el compromiso de los hermanos Torres, y una promesa de que el futuro de la finca y de los vinos Terral 205 será tan brillante como su glorioso pasado.

Esencias y Bodegas Ferrera...una excelente fusión en 5 platos

Hay veces que uno, al mismo tiempo que vives una amistad, se comparte el desarrollo profesional de esos amigos y, por qué no, el desarrollo profesional de esos que uno conoce como cocineros y terminan siendo verdaderos amigos. Este es el caso del Chef y amigo Manuel Berriel y Esther Farrais en Esencias Café, **Santa Úrsula**. Cuando conocí a Manuel trabajaba en un hotel del norte (el de la colina) y llevaba un buffet espectacular.

Mi día favorito y el de Leonor, era el día del “buffet canario” que buena fue siempre aquella propuesta, ***“quesos, postres, gofio, plátanos, ropa vieja, escaldón y mucho más, formaba aquel paisaje gastronómico”***, si mal no recuerdo, era los días jueves de cada semana.

Bueno, pero vengamos al presente: Cena **[“Esencias y Bodega Ferrera”](#)**, que magnífica ocasión para recordar y hacer una retrospectiva del buffet canario, a la cocina de Manuel a día de hoy.

Esencias y Bodegas Ferrera

Nos vamos a los manteles, *"Tartar de patudo, alga guacame en marinado de citronela y crujiente"*, bueno demás está decir que para mí escuchar y leer la palabra '**patudo**' me da **gran satisfacción** de que se haya podido reconocer la manera de nuestros **pescadores** llamar a ese maravilloso **atún rojo** que pasa por nuestras costas desde el mes de marzo de cada año.



Esencias y Bodegas Ferrera. Foto *"Tartar de patudo, Alga Guacame en Marinado de Citronela y Crujiente"*

Este **plato**, bordado, equilibrado en todo, con un excelente corte del patudo, siempre me gusta reconocer la calidad de los cortes, porque, aunque Ud. no lo crea, **mal cortado el atún**, el desenvolvimiento del trozo en la **boca** se comporta de otra manera, si se quiere, muy chiclosa.

Este plato acompañado de un **crujiente soufflado** y un **marinado** de total alquimia, hace que sea un excelente comienzo de **cena**.

El **maridaje**, totalmente brutal con el [Ferrera Blanco](#) seco fue un acierto para acompañar este entrante, además, los matices

cítricos del vino con el **marinado**, terminaban siendo un coctel realmente exquisito.

Bueno, aunque me faltan varios platos más del menú, tengo que hacer un paréntesis en este plato *“Ensalada de hoja con **foie azul casero**, jamón ibérico, vinagreta de frutas con millos molidos”* bueno lamentablemente, este platazo no está en carta, [Esther Farrais](#) nos comentó durante el servicio que Manuel este tipo de plato lo tiene especialmente para las cenas, pues me parece bien, así se aprecia mucho más en las oportunidades que uno tenga para **degustarlo**.



“Ensalada de Hoja con Foie Azul Casero, Jamón Ibérico, vinagreta de Frutas con Millo Molidos”

Qué les puedo decir, es el segundo **marinado**, una vinagreta de frutas que sorprende con sumo agrado a mi paladar, esto es casi **alquimia**, las mezclas o pociones mágicas de marinado son para disfrutarlas y, ahora, el foie hecho en casa, que bien logrado, oxidado, dando aquellos **matices** metálicos

espectaculares en **boca**, la textura de este pastel estuvo del 10 y para finalizar, el jamón de cebo ibérico aporta ese punto graso a la mezcla de la **ensalada en boca**. Este es un plato que se pasó no de pueblo, se pasó de isla.

Seguimos con el magnífico vino **Ferrera Blanco Seco**...sigue el maridaje con mucho nivel. El bacalao, ese pescado noble que realmente se presta, con su carnosidad, sabor y textura a una infinidad de combinaciones, de las mil y una forma; será nuestro próximo plato, este género **Manuel Berriel** siempre lo ha manejado de manera excelente, con versatilidad y buenos contrastes tanto de sabores con las combinaciones, como con los contornos.



■ *“Suprema de Bacalao y Batata en Piperrada”*



■
“Meloso de Doncella, Cama de Coliflor, Beterrada en jugo de vino tinto”

“Suprema de bacalao y batata en piperrada” como les decía ese sabor casi neutro del **bacalao** se convierte en un especial marco para que cocineros realmente hagan de la suyas con este género. Este **plato**, lleva nada más y nada menos que unas **lapas**

salteadas y la batata en **Piperrada** fue todo un acierto, esa combinación del puré de batata, por cierto, muy bien en **textura** y **sabor**, con aquella mezcla de **hortalizas y vegetales** y después ese sabor a mar intenso de las lapas, este **plato** estuvo muy bien.

En el maridaje la **bodega Ferrera** nos brindó una [malvasía blanco ecológico](#), para mí es una malvasía con personalidad y una astringencia bastante buena, estuvo muy acorde con los sabores y aromas marinos de este plato.

En el siguiente plato y ya, último antes del postre, nos llega la carne, *"Meloso de doncella, cama de coliflor, beterrada en jugo de vino tinto"* la **remolacha** o **Beterrada** ya aporta un montón de sabor a este potente plato de final de menú, la carne con una cocción correcta. Siempre me ha parecido muy buena combinación la parte cárnica con el sabor de la remolacha y si le sumamos la textura de la **coliflor**, ya vamos viendo un plato bien elaborado, además el jugo del vino tinto entremezclándose con la propia salsa de la carne y las horas de estar al fuego...bueno, qué más puedo decir.

El postre, "Chocolate cremosos, Queso cremé y ragout de frutos rojos" vuelve a poner de manifiesto ese buen hacer a la hora combinar sabores, dulzor del chocolate, la suavidad y toque salado del queso con la acidez de los frutos rojos más la textura del bizcocho...del 10.



El postre, “Chocolate Cremosos, Queso Cremé y Ragout de Frutos Rojos”



El Chef Manuel Berriel y su equipo



Esther Farrais y su equipo de sala



Éxito total!

Hasta el próximo YoLoProbé

Viña Estévez baboso negro y Hugo rosado afrutado obtienen oro en el concurso nacional de vinos pequeñas D.O.'s

Bodegas de perfil familiar que conquistan el territorio nacional de vinos

El pasado viernes 2 de julio de 2021, el Aula Española del Vino de Madrid, acogió la 5ª edición del Concurso Nacional de Vinos de [Pequeñas D.O.'s](#), un concurso en el que solamente pueden participar vinos de bodegas adscritas a pequeñas [regiones vinícolas](#) españolas, es decir regiones que cumplan los dos criterios necesarios para ser una Pequeña D.O., por una parte un criterio cualitativo, ya que las regiones consideradas como [Pequeñas D.O.'s](#) deben de estar encuadradas en alguno de los cuatro primeros escalones de la pirámide de calidad de los vinos españoles (esto es Vino de Pago, Vino con D.O. Ca, D.O. e I.G.P.) y por otra parte un criterio cuantitativo (producir por debajo de 4,5 millones de botellas en la anualidad tomada de referencia).



MARBA



Hugo rosado afrutado obtiene oro en el concurso nacional de vinos pequeñas D.O.'S

[Viña Estévez Baboso Negro](#) de Bodega Viña Estevez de la Pequeña [D.O. Tacoronte-Acentejo](#) recibió un **ORO** en la categoría Tintos Con menos de 12 meses de crianza. El [Hugo Rosado Afrutado](#) de Bodegas Marba de la D.O. Tacoronte-Acentejo también obtuvo **ORO** en la categoría de Rosados.



[Viña Estévez Baboso Negro](#) de Bodega Viña Estevez de la Pequeña [DO Tacoronte-Acentejo](#) recibió un ORO

Concurso nacional de vinos pequeñas D.O.'S

Esta 5ª edición del Concurso a pesar de la crisis que está viviendo el sector, consiguió reunir entorno a un centenar de muestras de 24 pequeñas regiones vinícolas, lo que permitió al jurado valorar la riqueza y variedad vinícola que tenemos en nuestro país.



El jurado estuvo compuesto por expertos tanto nacionales como internacionales en análisis sensorial de vino y personas con experiencia en concursos de otros países, todos ellos bajo la supervisión Técnica de D. Jesús Flores Téllez enólogo, sumiller y Premio Nacional de Gastronomía y con el apoyo de D. José Luis Hernández Director de Pequeñas D.O.'s S.L.

¡Las viñas de Los Quintos!

Tijarafe, en la zona de quintos conocida como Los Cardos, a 1.300 metros de altitud, encontramos entre otras variedades, Listán blanco, Listán prieto y Albillo.

[Eva Hernández Alonso](#) Técnico-Gerente [D.O. Vinos La Palma](#).

¡Pero vamos al grano!, ¿Qué son los quintos? Los Quintos son terrenos comunales de titularidad municipal que el Ayuntamiento cede a aquellos **agricultores** que quieran **cultivarlos**. Su nombre viene de que antiguamente, las personas

que explotaban esos **terrenos** tenían que dar un quinto de la **producción** a la administración local.

El Ayuntamiento sacaba el cobro del **quinto** a subasta pública entre la gente de su municipio que estuviera interesada. Es decir, la persona que ganaba la puja recibía el nombre de **Quintero**, y pagaba al Ayuntamiento el **tributo**, a cambio, se encargaba de **cobrar** el quinto a cada uno de los **explotadores** de esos **terrenos** públicos, llevándose así un beneficio.



¡Las viñas de Los Quintos!

El **quintero** tenía que tener conocimiento de lo que se **sembraba** en cada sitio ya que tenía que requisar un quinto de la producción de cada **parcela**.

El pago se hacía en especias, propio de la **economía** de la época no monetizada, lo que a menudo, podía provocar discrepancias entre el quintero y los vecinos.

En esos **terrenos** de **quintos** el primer aprovechamiento que hubo fue el de la madera del pinar. Se usaba como fuente de calor además de para cocinar; la tea se utilizaba para las construcciones y el pinillo para el **ganado**. Una vez se hubieron talado los pinos se empezaron a roturar los **terrenos** y a sembrar cereal, papas, grano y [viña](#), lo típico de una economía de subsistencia.

En la actualidad el sistema ha cambiado. Ya no se paga por el uso de los terrenos aunque éstos sigan siendo de propiedad municipal y sigan conservando por tanto su nombre, “terreno de quintos”.

En el que nos encontramos, nuestra viticultora recuerda que lleva siendo explotado por su familia durante tres generaciones. Ella nos narra historias de la época de su abuelo en los que la uva se transportaba a **lomos de burros** ya que no había pistas. ¡Las pendientes son tremendamente pronunciadas, tanto, que da miedo imaginar la escena!



También nos cuenta historias de la época de su padre en la que iban a **vendimiar** con bolsas grandes en las que metían las uvas ya que era mucho más fácil transportarlas ladera abajo y así aprovechaban todo el jugo “ Era otra época”. Como no tenían lagar para prensar la **uva**, pedían uno prestado a un vecino y luego metían el mosto en unos bidones y lo llevaban a una cueva cercana que hacía las veces de **bodega**.

Terrenos esculpidos por las manos de hombres y mujeres desde hace siglos que han llegado hasta nosotros. La zona es preciosa y se nota el amor y la cultura de la gente de **Tijarafe** por el **vino**.

Agradecida de poder hablar con los viticultores y que me cuenten su historia.

Los vinos de Lanzarote logran la única Gran Medalla de Oro, una Medalla de Oro y un Diploma de Plata en “The World of Malvasía”

El Grifo consiguió la única Gran Medalla de Oro de este concurso internacional con su vino El Grifo Canari.

Por su parte, La Geria obtuvo una Medalla de Oro y un Diploma de Plata gracias a sus referencias Antigua Malvasía dulce 2005 y Manto Malvasía Volcánica 2019, respectivamente.

Los [vinos](#) de Lanzarote siguen cosechando éxitos este año. Las bodegas La Geria y El Grifo han sido galardonadas en el certamen internacional “The World of Malvasía”. La primera fue premiada por sus referencias Antigua Malvasía dulce 2005 y Manto Malvasía Volcánica 2019, con una Medalla de Oro y un Diploma de Plata, respectivamente. Por su parte, El Grifo se

hizo con la única **Gran Medalla de Oro** de este distinguido concurso internacional con su vino dulce añejo El Grifo Canari.

El pasado 14 de abril tuvo lugar la celebración de la duodécima edición del concurso internacional “**The World of Malvasía**” en la localidad de Poreč (Croacia). Este **certamen** se celebra desde 2009 bajo la organización de Vinistra (Asociación de **Viticultores** y **Bodegueros** de Istria y de la Región de **Istria**).



El Grifo se hizo con la única Gran Medalla de Oro de este distinguido concurso internacional con su vino dulce añejo El Grifo Canari.

Este **evento** engloba las **tendencias** en la producción y consumo de **vinos** producidos a partir de **variedades autóctonas** que, a su vez, mantienen una fuerte conexión con el **territorio** en el que prosperan y se producen en cantidades limitadas.

Con los objetivos de recolectar tantas referencias como sea posible, promover las peculiaridades y **cualidades** de las diferentes **variedades** de este tipo de **uva** y mostrar las últimas **tendencias** en su producción, 'The World of Malvasía' ha sido considerado en la **actualidad** como el concurso más importante de la **Malvasía** a nivel mundial.

Desde el [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote](#) queremos felicitar a las **bodegas** La Geria y El Grifo por lograr dichos reconocimientos y poner, una vez más, en valor a los vinos de nuestra **Isla** dentro del **panorama internacional**.

El Mocanero vendimia seleccionada

Vino tinto emblemático realizado con Listán Negro y Negramoll Negro al 50%

Bodega El Mocanero, S.L. (D.O. Tacoronte-Acentejo), acumula más de treinta años de experiencia en el sector vitivinícola canario; su firme apuesta por la **viticultura** con más de 75 Has de **cultivo**, así como, su aplicación y adaptación en el territorio a las nuevas tecnologías y demandas del mercado posicionan a esta **bodega** de perfil familiar como referente de la primera zona **vitivinícola** con **denominación de origen** en el archipiélago [canario](#): la comarca [Tacoronte-Acentejo](#).



El Mocanero vendimia seleccionada

El Mocanero **Vendimia** Seleccionada es un vino tinto que está realizado con las variedades **Negramoll Negra** (50%) y **Listán Negro** (50%). Procedentes de una selección varietal en cotas bajas de la **comarca**, donde se obtiene la **maduración** más óptima de este particular género, nos ofrece un tinto de yema diferente, con violáceos característicos del **varietal**, nariz **afrutada**, buena persistencia, sabroso, con una alegre acidez

que le aporta vivacidad.