

Enoturismo en Canarias, instrumento de desarrollo económico en el sector vitivinícola.

Hernán Tejera-Clúster de Enoturismo de Canarias

Diversos factores amenazan al sector vitivinícola en las islas, destacando sobremanera el Cambio Climático, que en Canarias nos afectará con especial gravedad, debido al previsible aumento de las temperaturas y a la escasez de [precipitaciones](#) entre otros factores a considerar y que indubitadamente ya hemos comenzamos a notar.

Tenemos por tanto “razones para preocuparse (y ocuparse)” como nos dice Dirk Godenau en la publicación “Godenau (2019) Cambio climático y sector vitivinícola en Canarias (Vinaletras 7º Cuaderno de Cultura y Vino Tacoronte-Acentejo)”.

Frente a los factores medioambientales, ante los que en Canarias no tenemos en general la opción de trasladar la viña a cotas más altas que minimicen los aspectos aludidos anteriormente. Tenemos que investigar y trabajar en nuevos métodos de manejo del cultivo como pueden ser la llamada *vendimia de invierno*, innovación en la que ya trabaja Bodegas El Grifo en Lanzarote, empresa socia del Clúster de **Enoturismo de Canarias** y que busca, según la propia bodega, “Intentar, mediante una poda muy temprana, invertir el ciclo vegetativo natural de la vid en el [hemisferio norte](#), para conseguir una

vendimia en invierno o de primeros días de primavera”.



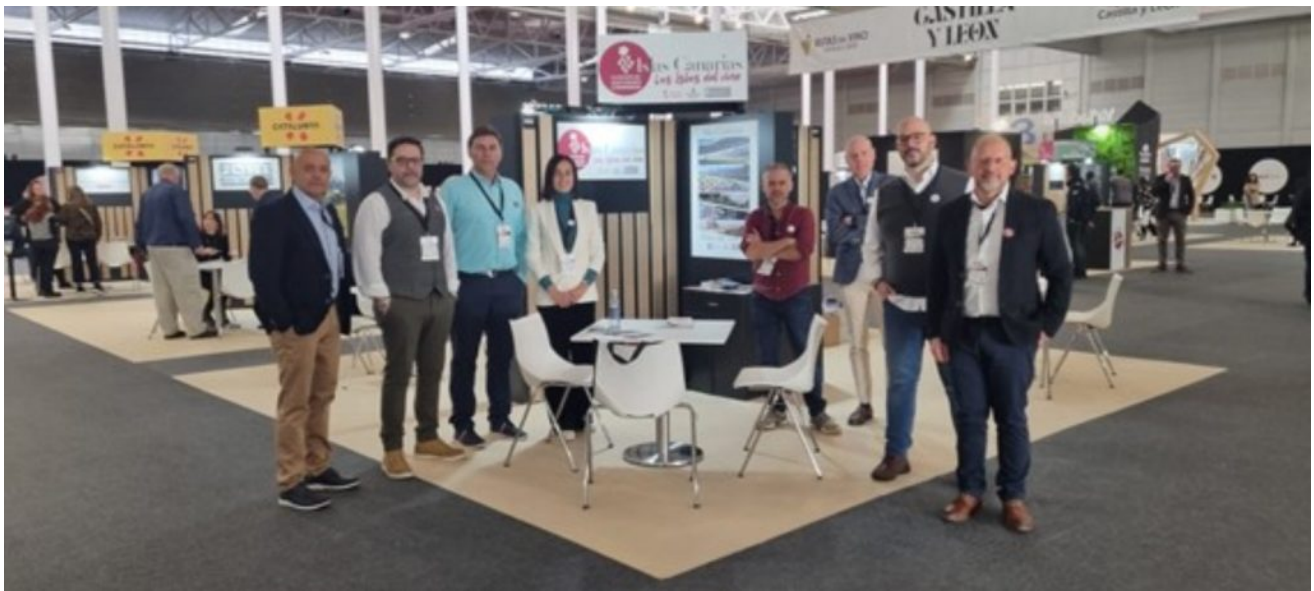
Enoturismo en Canarias

También es de destacar los programas que desarrolla el Gobierno de Canarias con el fin de mejorar el estado sanitario de las plantas y aumentar su resiliencia frente a los efectos del cambio climático. Además de los factores medioambientales, nos enfrentamos a problemas no menos graves que los anteriores, como son la falta de relevo generacional derivada de una secular baja rentabilidad del viñedo en las Islas.

Ante estos elementos el enoturismo en Canarias está llamado a jugar un importante papel como generador de rentas complementarias, atrayendo a parte del turismo que nos visita e incrementando la

facturación de las bodegas mediante la venta de “la experiencia enoturística”.

Esta ganancia ha de estar en concordancia con el equilibrio de la cadena de valor, trasladando los recursos y beneficios generados de forma proporcional al viticultor para que de esta manera se estimule, tanto el relevo generacional como la explotación por terceros de los viñedos de forma que se garantice la viabilidad económica de su explotación y que no siga cayendo en Canarias de forma estrepitosa la superficie en cultivo de la viña.



Fine Wine 2024

Finalmente, deseo resaltar la expectación generada en Fine Wine 2024, feria internacional del enoturismo con sede en Valladolid. En las entrevistas de negocio (B2B) que mantuvieron la delegación del Clúster de **Enoturismo de Canarias**, desplazada al evento el pasado mes de marzo, con los distintos operadores internacionales y nacionales allí presentes, hubo unanimidad en resaltar el enorme potencial de Canarias como destino enoturístico diferenciado.

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.

“Suertes del Marqués: Entrevista con Jonatan García, el Maestro del Vino en la Selecta Edición de Wine & Spirits”

En la selecta edición de Wine & Spirits de este año, se destaca un grupo exclusivo de bodegas de élite que han alcanzado el pináculo del mundo del vino. Entre estas joyas vinícolas se encuentra Suertes del Marqués, una bodega que ha logrado no solo asegurarse un lugar en esta prestigiosa lista, sino también compartir el reconocimiento con otras destacadas productoras a nivel mundial.

Este logro es un testimonio del compromiso y la maestría que definen la esencia de Suertes del Marqués y nos brinda la oportunidad única de explorar su historia y filosofía a través de la visión de su destacado elaborador y administrador, Jonatan García.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¡Enhorabuena por el reconocimiento de Wine & Spirits como una de las cien mejores bodegas del mundo en 2023! ¿Qué significado tiene para usted y para la bodega este honor?

Jonatan García. – Muy felices porque significa una consolidación en dicho listado en el cual hemos entrado en 4 de los últimos 5 años. Nos hace pensar que estamos haciendo las cosas bien y en empezar a convertirnos en un clásico y no en una bodega de únicamente “moda”.



Jonatan García

Canariasgourmet! – Suertes del Marqués es la única bodega de Canarias en este listado tan prestigioso. ¿Cómo ha impactado este reconocimiento en la visibilidad y reputación de la bodega a nivel regional, nacional e internacional?

Jonatan García. – Hace que el público nos mire quizás de otra manera, sobre todo en el mercado regional, ya que al compartir con bodegas tan reconocidas hacen del listado una publicación bastante fiable. Aparte nos ha abierto y sigue abriendo mercados en el exterior.



*Get the latest on your
favorite wine & restaurants.*

Wine & Spirits

Canariasgourmet! – Comparten este honor con algunas de las bodegas más renombradas a nivel mundial. ¿Cómo se siente al estar en la misma categoría que nombres tan icónicos como Vega Sicilia o

Champagne Bollinger?

Jonatan García. – Es increíble para nosotros ya que muchas de estas bodegas son centenarias y están en lo más alto de la consideración del mundo del vino. Estar con ellos es un orgullo.

Canariasgourmet! – La bodega fue fundada en 2006 y desde entonces ha tenido una trayectoria llena de éxitos. ¿Cuál considera que ha sido el factor clave en el éxito de Suertes del Marqués en estos 17 años?

Jonatan García. – Creo que fue el volcarnos en las variedades locales, sistemas de conducción de la viña tradicionales, salirnos del concepto de seco, afrutado, tinto roble... y el trabajo en viñedo y bodega sin herbicidas, sistémicos y fermentaciones espontáneas.

Canariasgourmet! – Suertes del Marqués exporta entre el 90 y el 95% de su producción de vinos. ¿Cuáles son los mercados internacionales más importantes para la bodega y qué estrategias han implementado para ingresar en mercados tan competitivos como Francia e Italia?

Jonatan García. – Nuestros mercados más importantes en cuanto a volumen serían EEUU, Alemania, Canadá y sin olvidar Península ya que es considerado mercado de exportación al pasar por aduanas. Por prestigio el posicionamiento que nos da Reino Unido.



El Cordón Trenzado se forma introduciendo la vara de siembra a pie franco en el terreno y los sarmientos se van trenzado de forma que la vara productiva quede colocada sobre la del año anterior.

A Francia e Italia hemos llegado por el interés de los importadores hacia nuestros vinos. Realmente fueron ellos los que nos buscaron. Son mercados complicados de entrar ya que los países productores de vino suelen estar menos abiertos a incluir vinos de fuera, y menos de regiones tan desconocidas como la nuestra en aquellos momentos.

Canariasgourmet! – Es impresionante que todos los procesos en la bodega sean realizados manualmente, desde el trabajo en el viñedo hasta la vendimia. ¿Qué inspiró esta elección y cómo crees que afecta a la calidad y carácter de sus vinos?

Jonatan García. – En Canarias el trabajo manual es el único que podemos realizar. No disponemos de grandes extensiones con lo que la maquinaria no sería útil. Sin hablar de la orografía que es imposible para el empleo de máquinas. Calidad

obviamente ya que la mano que lo trabaja es la más fiable para detectar si la uva es válida para hacer buen vino o no. En cambio una máquina no distinguiría.



Variedades autóctonas y por el uso de sistemas de conducción tradicionales

Canariasgourmet! – Al evitar el uso de tratamientos sistémicos en el viñedo y optar solo por productos naturales en caso de enfermedades, están adoptando un enfoque más sostenible y ecológico. ¿Qué ventajas crees que esto aporta tanto al medio ambiente como a la calidad de los vinos?

Jonatan García. – No usar herbicidas nos ayuda a la aireación del suelo, a retener el agua de la lluvia, a mantener más frescor en el viñedo en posibles olas de calor y a crear una competencia que permita una mejor maduración y consecuentemente mejores parámetros en la uva y posterior vino. Los tratamientos químicos para enfermedades considero que, aparte de ser perjudiciales para la salud ya que dejan

restos en la propia uva, no protegen más que los naturales. Es más importante el momento en que se trata que con que se hace.

Canariasgourmet! – Actualmente, cuentan con 19 referencias de vino diferentes. ¿Qué características únicas y variedades ofrece Suertes del Marqués a sus clientes?

Jonatan García. – Son vinos distintos entre sí, enfocados a orientaciones, suelos y altitudes. Cada uno tiene sus peculiaridades y representan al lugar y variedad de donde provienen. Son vinos frescos y con mucha pureza.

Canariasgourmet! – La demanda exterior es tan alta que han decidido no buscar nuevos mercados debido a la limitación de la producción. ¿Cómo han manejado este crecimiento y cuáles son los desafíos asociados con la alta demanda?











Jonatan García. – Muchos vinos se venden por cupos asignados y ha sido la manera de manejar ese crecimiento. Aparte hemos podido mejorar los precios de bodega con la consecuente rentabilidad para posterior reinversión en la empresa.

Canariasgourmet! – ¿Cómo seleccionan las parcelas y barricas específicas para los distintos vinos de la bodega? ¿Qué

criterios guían esta decisión?

Jonatan García. – Al elaborar desde hace muchos años parcela por parcela hemos podido darnos cuenta de cuáles son las que mejor potencial tienen para salir como vino de parcela única.

Canariasgourmet! – Los fudres de Roble Francés y los depósitos de acero inoxidable son componentes clave en el proceso de crianza y ensamblaje. ¿Podrías explicar cómo estos elementos contribuyen a la elaboración final de los vinos?

Jonatan García. – Serían concretamente el Hormigón y el Roble. Los usamos tanto en fermentación como en crianza y afinan de manera increíble nuestros vinos. Depende también la elección de tonelería, ya que en el mercado no todas se adaptan al perfil de vinos que realizamos.



Barricas de Roble

Canariasgourmet! – Estados Unidos es su

principal mercado en el exterior. ¿Qué crees que ha contribuido al éxito de los vinos de Suertes del Marqués en el mercado estadounidense?

Jonatan García. – Es uno de los principales y creo que como en el resto, el elaborar buenos vinos con variedades autóctonas, viñedos a pie franco muy viejos y sistemas de conducción de la viña desconocidos.

Canariasgourmet! – ¿Qué papel juega la innovación en la bodega? ¿Han introducido alguna técnica o tecnología reciente que haya tenido un impacto significativo en la calidad de sus vinos?

Jonatan García. – Realmente somos bastante clásicos en la elaboración con lo que tecnología la necesaria. Creo que es más el cuidado en bodega lo que nos ha ayudado en la calidad que cualquier pequeña introducción tecnológica realizada.

Canariasgourmet! –¿Tienen algún plan o proyecto futuro para la bodega que estén particularmente entusiasmados de compartir?

Jonatan García. – Seguir plantando viñedos ya que es el futuro. Cada año se siguen perdiendo viñedos y es paradójicamente cuanto más éxito y mas rentable esta siendo para bodegas y viticultores el sector del vino y viñedo.

“Erase una vez un viñedo canario”

Por: Trinidad Fumero Garcia – [Denominación de origen Abona-Tenerife](#)

“Vendimiar”, que palabra tan fácil y bonita al pronunciar y qué riesgos encierra.

Un día decides que quieres plantar un **viñedo** y te acercas a una bodega o un **Consejo Regulador** o una Agencia y los técnicos te asesoran de cómo preparar el terreno y cuáles son las variedades que mejor te irán en tu parcela, porque no te puedes arriesgar a plantar cualquier variedad de uva, sin saber, si será productiva, si se adaptará a tu zona o tendrás que terminar **injertándola**.

Variedades plantadas toca cuidarlas, regar, [abonar](#), etc, hasta que llegue el momento de la **poda**, teniendo en cuenta que estarás unos dos años iniciales sin **cosecha** de uva porque la parra estará en crecimiento.

La **poda** es crucial, debes saber muy bien cómo se poda cada **variedad** porque no es lo mismo podar una **listan blanco** que una **malvasía aromática** u otras, de una buena poda dependerá en gran parte la **cosecha**.



“Erase una vez un viñedo canario”

Se comienza a formar el **racimo** y a crecer, momento crucial, donde un despiste, un temporal de viento, una ola de calor, lluvias, etc. dependiendo del momento del **racimo**, puedo dejarte sin **cosecha**, de ahí que no se descansa en vigilar y tratar para evitar hongos y enfermedades, aunque no siempre es posible.

RECOGEMOS la **cosecha**, (cuando la bodega nos lo indique, es decir, no se corta la uva cuando tú quieras, se corta cuando el técnico de bodega te indique que tiene los parámetros necesarios) y de los 100 kilos previstos, nos quedamos con 30 kilos porque la lluvia, el viento y la ola de calor acabaron con la producción, o al revés, teníamos previsto 100 kilos y como ha sido un año bueno en **climatología** y nuestros cuidados no han descansado, tenemos más uvas que nunca.

CONCLUSIÓN: Cada vez que tengas la GRAN SUERTE de tener una **botella de vino canario** de calidad, con **Denominación de Origen**, ante ti, no olvides las palabras anteriores, ni el trabajo diario que implica y nunca te podrás hacer a la idea de las horas que se invierten en él, independientemente de lluvia, sol, calor, etc...

Mantener nuestro territorio de **viñedos** vivos es un orgullo y una obligación, así que invierte en **productos de calidad** y nosotros seguiremos manteniendo nuestro legado **vitivinícola canario**.

Salud...

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.