

INCABE apuesta por los vinos canarios

La compañía asume la distribución de la bodega isleña adscrita a la DOP Islas Canarias-Canary Wine

El Sitio fue creada en 2015 y es la única que se abastece de energía renovable en el Archipiélago

Sus vinos se elaboran con variedades autóctonas, de cultivo sostenible, de Tenerife, La Gomera y El Hierro

Los vinos canarios son distintos por naturaleza. Su exuberancia de aromas, el sugerente sabor de variedades ancestrales –únicas en el mundo– cultivadas en suelos volcánicos con insólitos micro climas hacen que sean una reliquia singular cada vez más demandada y fundamental para preservar el paisaje natural de las Islas. Para reforzar su compromiso con la sociedad isleña, en general, y con el medio ambiente y la gastronomía, en particular, Insular Canarias de Bebidas (INCABE) ha cerrado un acuerdo con la Bodega El Sitio de San Juan por el que asume desde este mes la distribución en el Archipiélago de sus siete referencias. El convenio fue rubricado ayer ante los medios por el propietario de El Sitio, Francisco González Yanes, y la directora de Marketing de INCABE, Virginia Ladislao. INCABE es la filial canaria de Heineken y cuenta con el portafolio de bebidas premium más amplio del mercado local.



Bodega El Sitio de San Juan

La bodega fue creada en 2015 bajo la [DOP Islas Canarias-Canary Wine](#), lo que le permite nutrirse de viñas cultivadas en distintas Islas para elaborar vinos excepcionales. Situada junto al barranco de San Juan, en el municipio de Tacoronte (Tenerife), El Sitio está en una de las zonas con mayor tradición vitivinícola del Archipiélago, donde hace cinco siglos ya se producían vinos de excelente calidad que pasaron a la historia como los célebres 'Canary'. La finca tiene cuatro hectáreas cultivadas con cepas autóctonas de Vijariego negro, con la que se elabora su rosado Gaby 1974 y este año se prevé lanzar un nuevo tinto *de terroir*. Está orientada al norte, mirando al Atlántico y al Teide, a una cota media de 313 metros sobre el nivel del mar, lo que mantiene a las viñas lejos de la humedad de la bruma y hace que los Alisios se cuecen entre las espalderas meciendo suavemente las viñas que crecen desde hace siete años en este enclave privilegiado. El resto de las variedades que emplean provienen de fincas del sur de Tenerife, La Gomera y El Hierro, en las que El Sitio tiene acuerdos a largo plazo con otros productores para

utilizar sus cosechas durante los próximos 25 años.



Su producción actual ronda las 40.000 botellas y se divide en cuatro monovarietales blancos, dos tintos y un rosado que envasan con distintas marcas. Su variedad principal es la Malvasía Aromática, que cultivan en Arona (sur de Tenerife) para elaborar el blanco joven seco **El Sitio** y una edición limitada fermentada en barrica que forma parte de la gama **De Yanes**. Esta marca también identifica a su Baboso negro, cultivado en El Pinar (El Hierro). En este municipio herreño crece, además, la Vijariego negro del tinto barrica **El Sitio** y la Vijariego blanca con la que se elabora el blanco seco **Orchilla**. De La Gomera, en concreto de la viticultura heroica que se practica en los altos de Chipude (Vallehermoso), proviene la expresiva uva **Forastera** del blanco complejo, suave y envolvente, que rinde homenaje en su etiqueta a esta uva típica de la isla del Garajonay.

Todos los vinos de la bodega tinerfeña tienen una crianza mínima de alrededor de cinco meses y

luego se afinan en botella. Los tintos fermentan hasta un año en barricas de roble francés procedentes de varias tonelerías galas, que en su interior tienen un tostado medio que es el que mejor se adapta a las delicadas cepas de Vijariego negro y Baboso negro. Los blancos, en cambio, hacen una crianza sobre lías en tanques de acero inoxidable, excepto el Malvasía de Yanes, que también pasa por madera.

La bodega fue creada por el empresario portuense Francisco González Yanes. Con negocios en Península, EEUU y Venezuela, González Yanes decidió dedicarse de lleno al vino, su gran pasión, en 2015, una vez que sus tres hijos tomaron las riendas de sus empresas. Su experiencia en mercados internacionales impregnó de una clara vocación exportadora los primeros años de andadura de la bodega. Ahora, que ya ha comprobado que puede elaborar los vinos con los que soñaba, busca abrirse camino en el mercado más exigente: el de Canarias. El empresario afirma que está “muy ilusionado” con el acuerdo alcanzado con INCABE, convencido de que “una empresa solvente como esta, que lidera el segmento premium de la gastronomía, nos permitirá llegar hasta el último rincón de las Islas con nuestros sorbos de paisaje”.



Equipo Bodegas El Sitio

Para conseguir que los vinos sean un fiel reflejo del terruño, Bodegas El Sitio ha optado por cultivar de manera tradicional variedades autóctonas, prefiloxéricas (muchas de las cuales desaparecieron del resto del mundo hace siglos por culpa de la plaga), que, aunque son más exigentes con el suelo y el clima para desarrollarse, permiten elaborar vinos monovarietales muy singulares y complejos. En las fincas no utilizan métodos agresivos, sino que se trabaja de forma sostenible, sin abonos

ni pesticidas químicos. En la bodega se vinifica cada variedad por separado, vendimiando en el momento justo de maduración. Su estilo artesanal brinda vinos “honestos”, como los denomina su creador, que resaltan al máximo el potencial de cada tipo de uva.

El respeto por el medio ambiente que caracteriza a El Sitio no solo se expresa en sus vinos. La bodega fue construida con materiales en su entorno y está semienterrada en la parcela siguiendo criterios de arquitectura bioclimática, que también minimizan su impacto en el paisaje. Además, esta es la primera bodega de Canarias, y una de las primeras de España, en autoabastecerse al **100% de energía limpia y renovable**, gracias a sus placas fotovoltaicas.



Pablo López Betancort director técnico Bodegas El Sitio

Pablo López Betancort es su director

técnico. Nacido en Gran Canaria, formado en Burdeos (Francia) y con más de

veinte años de experiencia en bodegas señeras de las Islas, el enólogo pone en

valor la labor que realiza El Sitio de búsqueda y recuperación de los varietales canarios más

desconocidos, que se encuentran diseminados por las diferentes islas del

Archipiélago. “Estas cepas dan vinos muy

diferentes, más aún si las cultivamos en la isla donde mejor se dan”, subraya.

Ejemplos como el de Bodega El Sitio justifican el éxito del modelo Canary Wine.

“Al conseguir que las viñas alcancen su máxima expresividad en su hábitat

logramos que en cada botella haya un paisaje, un sentimiento”, recalca López

Betancort.

La Malvasía es la variedad más

importante de Canarias, ya que puso al Archipiélago en el mapa de los vinos más selectos del mundo hace 300 años. Al margen de su trascendencia histórica, López Betancort admite que apostaron por esta uva como principal referencia de la bodega porque “desde una óptica enológica nos permite elaborar una amplia gama de vinos de altísima calidad”. Los resultados le dan la razón. El Malvasía El Sitio fue el vino que le abrió las puertas a la bodega en su primera etapa de expansión internacional. La primera añada, de 2015, recibió la Medalla de Oro del concurso Agrocanarias y del certamen de vinos mundial celebrado ese mismo año en Bruselas. El año pasado la bodega recibió otras dos distinciones. Esta vez, el foco de los expertos se puso en su Baboso negro De Yanes, que se alzó con el máximo galardón de Agrocanarias 2018 y también con el del concurso mundial de Bruselas.