

Viticultura en Tenerife, el legado volcánico de una tierra que habla en vino

Entre la aspereza del suelo volcánico y la diversidad de microclimas, la [viticultura en Tenerife](#) ha desarrollado un modelo agrícola único, donde la tradición, la geografía y la perseverancia humana se entrelazan para dar vida a vinos de identidad irrepetible.

Fotos: [Vinos de Tenerife](#)

En el corazón del **Atlántico** septentrional, donde la **Macaronesia** despliega su riqueza geográfica y biológica entre archipiélagos de origen volcánico, [Tenerife](#) sobresale no solo por su imponente relieve, su biodiversidad endémica o su clima privilegiado, sino por custodiar, en silencio y con perseverancia, una de las tradiciones vitivinícolas más singulares del mundo.

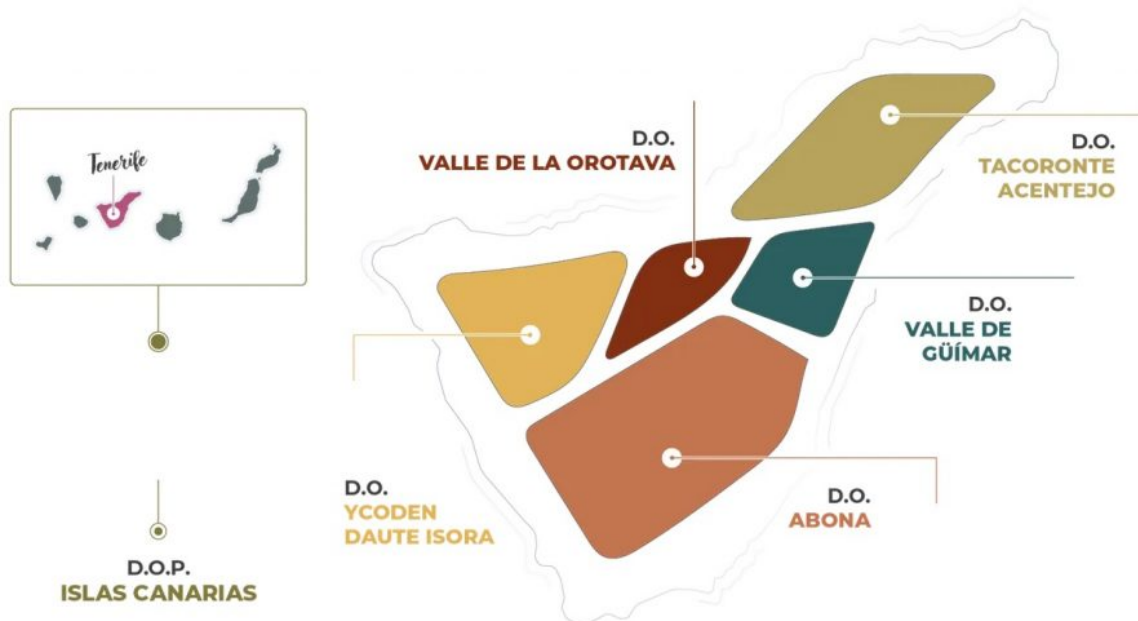
Desde hace más de cinco siglos, la vid no es un cultivo más en esta isla atlántica: es memoria, cultura, economía y paisaje. Con unas 3.200 hectáreas dedicadas a su cultivo -el 17% de la superficie agrícola insular-, la [viticultura en Tenerife](#) constituye un testimonio vivo del modo en que el ser humano ha sabido dialogar con un territorio extremo, esculpiendo cepas entre cenizas y laderas, domesticando el viento y el sol, y dando lugar a un producto cuya complejidad sensorial se alimenta de su fidelidad al origen.

La historia de la viña en **Tenerife** arranca con la colonización europea del siglo **XV**, cuando los primeros colonos introdujeron las castas vitícolas traídas de la **península ibérica**, del **norte de África** y del **Mediterráneo oriental**. En poco tiempo, el cultivo se adaptó con vigor a un medio hostil pero fértil, aprovechando la excepcional porosidad y acidez de los suelos

volcánicos, la exposición estratégica a los vientos alisios y una variedad de microclimas sin parangón en **Europa**.

A diferencia de otras regiones, donde el viñedo tiende a una cierta homogeneización territorial y varietal, en **Tenerife** cada valle, cada ladera, cada orientación supone un escenario vitícola distinto, lo que se traduce en una riqueza enológica prodigiosa. Este es uno de los elementos fundacionales de la calidad y especificidad de los vinos tinerfeños: su íntima correspondencia con el entorno, con el fragmentado y agreste mosaico climático de la isla.

Una viticultura de resistencia y autenticidad



El cultivo de la vid en **Tenerife** se practica, en la mayoría de los casos, en condiciones que harían desistir a cualquier viticultor convencional. Pendientes que superan los 1.000 metros de altitud, parcelas divididas en terrazas imposibles, acceso limitado a maquinaria pesada, orientación variable y suelos constituidos por piroclastos, cenizas, rocas basálticas

y lapilli, convierten a la labor del viticultor en una verdadera hazaña. No es casual que la literatura técnica haya incorporado para este tipo de agricultura el término de **'viticultura heroica'**, categoría que, más allá de su componente retórico, define con precisión el carácter artesanal, minucioso y resiliente de la producción vinícola en **Tenerife**. Como señalaba el agrónomo y experto en viticultura atlántica **José María Afonso**, **"cada vendimia en Tenerife es una coreografía ancestral entre el hombre y la tierra, un ejercicio de paciencia y conocimiento que no se improvisa ni se hereda sin esfuerzo"**.

Esta heroicidad se expresa también en la fidelidad a métodos de cultivo y vinificación que han atravesado siglos sin ceder al vértigo de la modernización irreflexiva. Técnicas como la conducción en **'cordón trenzado'** -especialmente visible en los viñedos del **Valle de La Orotava**- constituyen una rareza en el mundo vitícola, no solo por su espectacularidad visual, sino por la complejidad de su mantenimiento y por la delicadeza que imprime al desarrollo de la cepa. En un entorno de creciente estandarización, **Tenerife** ha optado por mantener vivo un acervo técnico de extraordinario valor, demostrando que la tradición, lejos de ser un freno, puede ser una fuente inagotable de autenticidad y diferenciación.







La estructuración territorial del viñedo tinerfeño refleja esta diversidad. La isla cuenta con cinco comarcas vitivinícolas bien definidas –**Tacoronte-Acentejo, Ycoden-Daute-Isora, Valle de La Orotava, Valle de Güímar y Abona**–, todas ellas amparadas por **Denominaciones de Origen Protegidas** que garantizan el control de calidad, la trazabilidad y el respeto a los métodos tradicionales. A estas cinco se suma la **DOP Islas Canarias**, de carácter suprainisular, que permite integrar producciones de otras islas del archipiélago bajo un mismo marco regulador. Cada una de estas zonas presenta condiciones geoclimáticas particulares, y en consecuencia, estilos de vino diferenciados: desde blancos de alta acidez y frescura vibrante hasta tintos estructurados, minerales y de taninos pulidos; desde rosados aromáticos hasta los históricos vinos dulces de malvasía que deslumbraron en los salones del **Siglo de Oro inglés**.

**Un patrimonio vivo que se proyecta
hacia el futuro**







El prestigio de los vinos de **Tenerife** no es un fenómeno reciente ni fruto de campañas de mercadotecnia. Su calidad ha sido reconocida históricamente por figuras de la talla de **William Shakespeare**, quien hace múltiples referencias al “**Canary wine**” en sus obras, y cuya mención no alude a una

denominación geográfica vaga, sino a los vinos procedentes, muy probablemente, del norte de **Tenerife**, entonces exportados a través del puerto de **Garachico**.

En la actualidad, los vinos de la isla han recuperado su sitio en la alta gastronomía internacional, y han sido servidos en escenarios tan simbólicos como recepciones oficiales en la **Casa Blanca** o eventos diplomáticos de primer nivel. No obstante, la verdadera grandeza de estos vinos reside en su coherencia interna: son vinos que saben a tierra, a brisa, a roca caliente, a niebla y a historia. En palabras del sumiller **Pedro Hernández**, “**el vino de Tenerife no es complaciente: exige atención, tiempo y sensibilidad. No está hecho para halagar al consumidor, sino para conmoverlo**”.

Más de un centenar de bodegas elaboran actualmente vinos en la isla, muchas de ellas pequeñas explotaciones familiares que combinan el saber ancestral con una actitud de innovación inteligente. La personalidad de estos vinos es múltiple, pero todos comparten un hilo conductor: la fidelidad al territorio. Se trata de productos no replicables, donde el clima, la altitud, la variedad y la mano del hombre se funden en un equilibrio irrepetible. En cada copa se percibe una textura rica, un cuerpo bien definido y una complejidad aromática que remite tanto a la fruta como a los suelos, a las hierbas locales y al viento salino. No es solo un vino, es un microcosmos sensorial que encapsula la geografía emocional de la isla.

En esta misma línea de innovación con arraigo ha surgido en los últimos años un fenómeno digno de atención: la producción de vermouths de autor elaborados en **Tenerife**. Aunque con una trayectoria aún corta, estos vermouths han comenzado a destacar tanto por su calidad como por su singularidad. Seis bodegas insulares han apostado por esta línea de producción, utilizando como base vinos locales y una cuidada selección de botánicos autóctonos -incienso tinerfeño, ruda, romero, ajeno- que aportan matices únicos. El resultado son vermouths

volcánicos, de perfil seco y mineral, profundamente aromáticos y con una marcada identidad territorial. Estos productos, que ya gozan de una notable acogida entre los consumidores locales, empiezan a hacerse un hueco en cartas de bares y restaurantes especializados más allá de las fronteras insulares, y representan una nueva vía de expresión para el vino de la isla, sin perder su alma.

Toda esta riqueza enológica encuentra su espacio de celebración y difusión en la **Casa del Vino de Tenerife**, ubicada en **El Sauzal**. Esta institución, alojada en una **hacienda del siglo XVII** rehabilitada por el **Cabildo Insular**, se ha convertido en un centro de referencia para la divulgación de la cultura vinícola tinerfeña. Su **Museo Insular de la Vid y el Vino** ofrece un recorrido histórico y didáctico por las variedades, técnicas y regiones productoras, mientras que su sala de catas, vinoteca y programación cultural permiten al visitante sumergirse en una experiencia sensorial e intelectual profundamente enriquecedora.

La viticultura en **Tenerife**, con su fuerza telúrica, su esfuerzo humano y su respeto por la tradición, constituye uno de los patrimonios más valiosos del **Atlántico insular**., es una práctica agrícola que no solo produce vino, sino también paisaje, cultura y memoria. En un mundo donde el producto tiende a separarse de su origen, los vinos tinerfeños recuerdan que el terroir no es una etiqueta, sino una forma de habitar el territorio. Beber un vino de **Tenerife** es, por tanto, mucho más que disfrutar de una experiencia gustativa: es participar de una historia, es saborear un tiempo y un lugar, es escuchar -en silencio- la voz de una isla que se expresa en cada sorbo.