

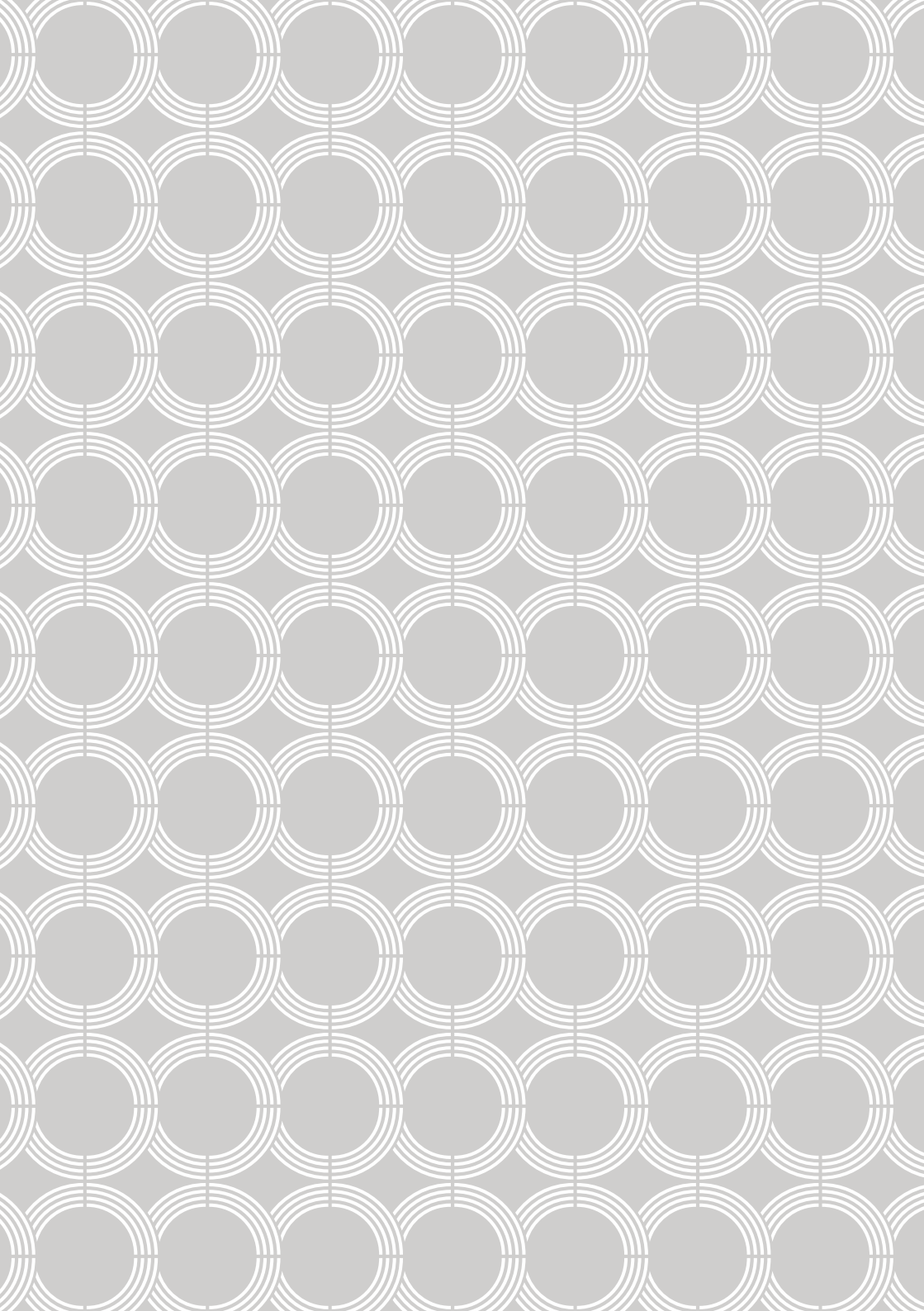


GUÍA DEL PRODUCTO

# VINO



VOLCANIC XPERIENCE



## INTRODUCCIÓN

La defensa y promoción del producto local canario emerge como piedra angular en la estrategia para consolidar a las Islas Canarias como un destino gastronómico de renombre. Más allá de su mera dimensión culinaria, este enfoque refleja una apuesta firme por la identidad y sostenibilidad de la región. Los productos locales, como el gofio, la miel, el queso, las frutas tropicales y la sal, no solo son exponentes de la riqueza agrícola y ganadera de Canarias, sino que también encarnan su patrimonio cultural e histórico.

Al promover el consumo de estas delicias locales, se apoya tanto la conservación de tradiciones arraigadas como el impulso de prácticas agrícolas respetuosas con el medio ambiente. En este contexto, el producto local canario se presenta como un símbolo de calidad y autenticidad, que invita a disfrutar de la esencia misma de las Islas Canarias.



**VOLCANIC  
XPERIENCE**



# VINO

La vid llegó a Canarias de la mano de los conquistadores y, con ella, la elaboración de vino. Un producto que transformó el paisaje insular, convirtiéndose rápidamente en el principal producto de exportación del Archipiélago y en un sustento fundamental de la población canaria.

## ¿Qué es el vino?

Es una bebida alcohólica que se obtiene de la fermentación del mosto. Este proceso se puede dar naturalmente, cuando las levaduras transforman los azúcares del mosto en alcohol y dióxido de carbono. Se trata de una bebida milenaria, con más de 500 años de historia en el archipiélago canario.

## Características

El vino canario cuenta con características que lo diferencian de otras regiones vinícolas. Factores edafológicos, microclimáticos y culturales, unidos a la propia diversidad de cada isla, influyen en el producto final. Se suele poner en valor su mineralidad, su frescura y su amplio rango de cata.

## Carácter volcánico

El elemento en común del vino canario es su carácter volcánico. El hecho de compartir suelos de esta naturaleza y la posibilidad de plantar en pie franco confiere a los vinos insulares una pronunciada mineralidad, una mayor ligereza y agradables notas salinas con perfiles aromáticos y gustativos muy singulares.

## DOP

La diversidad de los vinos canarios se plasma en la existencia de once denominaciones de origen. Todas las islas, salvo Fuerteventura, cuentan con su DOP. En el caso de Tenerife, existen cinco que distinguen las diferentes comarcas vitivinícolas de la isla. Por último, la DOP Islas Canarias adquiere un carácter regional.

## VOLCÁNICO

Existen otras regiones vitivinícolas volcánicas, pero Canarias destaca por ser el único territorio donde la viticultura se desarrolla íntegramente sobre suelos volcánicos recientes y visibles.

## HEROICO

La viticultura canaria es heroica por la combinación de suelos volcánicos, pronunciados desniveles, climatología extrema y sistemas de cultivo sin mecanizar.

## DE ALTURA

En Canarias se cultiva uva por encima de los 1.000 m.s.n.m. en Tenerife, La Palma y Gran Canaria. Una altura que afecta a la acidez, al aroma y al carácter del vino.

## LOCAL

Canarias presume de cultivar a pie franco, sin injertos, lo que permite conservar variedades prefiloxéricas locales, antiguas y únicas que aportan singularidad genética.





## HISTORIA Y CULTURA DEL VINO CANARIO

*El vino en las fuentes históricas*

La llegada de las cepas europeas a finales del siglo XV, que rápidamente se adaptaron al ambiente insular, unido a su gran productividad y la ubicación estratégica del archipiélago, convirtieron al vino canario en un producto ideal para la exportación, creando un legado comercial y paisajístico que llega hasta la actualidad.

SIGLO

**XVI**

«Produce grandísima cantidad de vino excelentísimo, en La Palma, y bastante más en Tenerife; y también en La Gomera y en El Hierro; y cada año se cargan con él infinidad de naves que van a entrambas Indias».

Leonardo Torriani, *Descripción de las Islas Canarias*, 1590



SIGLO

**XVII**

«Por mi fe, habéis bebido demasiado vino de Canarias, es un vino deliciosamente penetrante y que perfuma la sangre».

William Shakespeare, *Enrique IV*, 1600

SIGLO

**XIX**

«Pero si, partiendo de La Orotava, se prefiere el camino de las montañas, el extenso y hermoso valle despliega ante nosotros su animada campiña y su anfiteatro de viñedos».

Sabin Berthelot, *Misceláneas canarias*, 1839

### Un producto de alma festiva

Muchas son las festividades vinculadas con el vino, en especial con motivo de la apertura de las bodegas por las fechas de San Andrés y San Martín. Del mismo modo, la vendimia siempre ha sido una jornada festiva, donde la comunidad festejaba tras el duro trabajo.

### Un paisaje agrícola diverso

El viñedo canario conforma un mosaico de paisajes culturales de extraordinaria diversidad. En ellos, la naturaleza ha sido transformada con sabiduría por la mano humana, creando un diálogo entre la herencia volcánica y el conocimiento acumulado durante siglos. Entre ellos, destacan los sistemas de conducción del viñedo, como el cordón trenzado, el parral alto o el viñedo en vaso.

### Un inventario único

A lo largo de estos más de quinientos años, muchos son los elementos culturales que existen por todo el archipiélago. Desde barricas, herramientas de labranza, lagares o haciendas vitícolas, la herencia que nos deja la viticultura en Canarias es extensa y singular.

### Los lagares

Antiguamente los lagares eran vitales para la producción de vino. Los más antiguos se tallaban en piedra y eran comunes en zonas rurales. Los de madera, más monumentales, llegaron más tarde. Aunque muchos han desaparecido, otros se han rehabilitado como piezas de gran valor cultural.





## PROCESO DE ELABORACIÓN

*Una producción moderna con herencias de antaño*

La elaboración de vino puede presumir de ser de las pocas que puede unificar métodos modernos sin renunciar por ello a procesos artesanales. Esta combinación de conocimiento transmitido de generación en generación y procedimientos industrializados permite que el vino canario mantenga su singularidad y personalidad sin dejar de ser productivo.

### **Trabajo en el viñedo**

El trabajo en el terreno es vital para lograr vinos de calidad. Se trata de una labor que ocupa todo el año con procesos como la poda, la conducción de las cepas o el control de posibles enfermedades. Esta parte es donde el terreno y el clima aportan su personalidad a la uva.

### **Vendimia**

Una vez la fruta ha madurado y se encuentra en buenas condiciones, comienza el trabajo de cortarla y prepararla en las bodegas para la elaboración del vino. Este proceso es en gran medida artesanal, ya que los viñedos canarios no pueden mecanizarse.

### **Trabajo en bodega**

Los trabajos de bodega son muy variados, pero incluyen fases clave para la elaboración del vino como la obtención del mosto, su fermentación, la maduración en barricas o el control de calidad y seguridad del producto.

### **Embotellado y presentación**

Antiguamente era muy común vender el vino a granel en barricas o garrafones, pero los avances del sector han impulsado el proceso de embotellado y etiquetado, fundamental para la expansión comercial del vino canario.

## MARGULLIR

*Acción de enterrar un tallo de viña sin separarlo de la planta para que produzca una nueva vid.*



## HORQUETADO

*Método para conducir a la viña muy tradicional en todas las islas. Se sirve de varas u horquetas para extender el viñedo vertical y horizontalmente.*



## CHABOCO

*Término muy común en Lanzarote para una cavidad abierta en el suelo volcánico donde se plantan viñas. Es muy habitual en La Geria.*



## TIPOS DE UVAS

*Materia prima para la elaboración del vino*

A lo largo del tiempo, las variedades de uvas más cultivadas de las islas han ido variando ligeramente, heredando las influencias de los colonos y los gustos del mercado. En la actualidad, encontramos variedades locales y otras foráneas que se han adaptado perfectamente a las islas.



### BLANCAS

La más extendida es la Listán blanco de Canarias, pero también encontramos otras como Verjadiego en El Hierro, la Malvasía aromática en La Palma y la Malvasía volcánica en Lanzarote.



### TINTAS

La variedad más cultivada del archipiélago es la Listán negro. Otras islas, como La Palma, cuentan con la Negramoll, mientras que en El Hierro son muy comunes la Baboso negro y la Vijariego negro.



### FORÁNEAS

Si bien algunas variedades han llegado a mutar, como la Listán Blanco de Canarias, otras han sabido adaptarse. Las más extendidas son Tempranillo, Syrah o Merlot.

## UVAS LOCALES

*Una herencia cultivada*

El hecho de que Canarias quedara aislada de otros territorios continentales ha permitido que se desarrollaran variedades únicas que no pueden encontrarse en ningún otro paraje del mundo. En la actualidad, se han identificado más de cuarenta.



### ALBILLO CRIOLLO

Varietal local de La Palma muy presente en Tenerife. Excelente ejemplo de uva apta para su cultivo en altura. Su buena acidez produce vinos frescos, ligeros, elegantes y muy aromáticos.



### FORASTERA GOMERA

Varietal local de La Gomera. Es una uva resistente, versátil y de gran calidad. Produce vinos florales, de color dorado y con salinidad marcada. Es apta para la crianza en barrica.



### MALVASÍA VOLCÁNICA

Es la uva insigne de Lanzarote. Se adapta a todo tipo de terrenos, aceptando suelos pobres y cotas bajas. Es sensible a enfermedades como el oídio. Muy apreciada para vinos semidulces y dulces.



# VINOS BLANCOS Y ROSADOS

## *Aromáticos y versátiles*

Los vinos blancos y rosados canarios suelen ser reconocidos por su equilibrio y elegancia. Dependiendo de si buscamos vinos más secos o semisecos, encontraremos buena acidez, persistencia y aromas complejos.

### **Características y tradición de los vinos blancos**

Suelen ser vinos frescos y con cierta mineralidad. Son comunes los secos y semisecos, así como los madurados en barrica. Típicos de todas las islas, son afamados los vinos blancos de altura de variedades como el Albillo criollo de La Palma. También pueden producirse en terrenos adversos, como los de Lanzarote.

### **El vino rosado**

A menudo desconocido, ha alcanzado altas cotas de calidad en la actualidad. Suelen elaborarse rosados de Listán negro o de variedades muy minoritarias como la Malvasía rosada. Aunque escasos, también hay madurados en barrica.



# VINOS TINTOS

## *Volcánicos*

Muy extendidos en todas las islas, suelen destacar por su carácter volcánico, lo que aporta mucha versatilidad. Son vinos que soportan bien la maduración en barrica y que son frescos si se disfrutan jóvenes.

### **Características**

Elaborados con variedades tintas, presentan dos categorías principales. Los jóvenes y de maceración carbónica, más frutales, y los vinos criados o madurados en barrica, hormigón o arcilla, más especiados.

### **Tradicición y orografía**

Los viñedos tintos canarios suelen desarrollarse mejor en suelos arcillosos y más evolucionados, con métodos de cultivo como el parral bajo horquetado. Históricamente, la comarca tinerfeña de Tacoronte-Acentejo alberga una amplia tradición en la elaboración de estos vinos.





# DULCES

## *Tradicionales y únicos*

Las Islas Canarias cuentan con una larga tradición elaborando afamados vinos dulces, como el reconocido Malvasía que conquistó los paladares europeos.

### **Características**

Actualmente existen vinos naturalmente dulces, que se sirven de la uva sobremadurada para lograr un goloso sabor y aroma, y dulces fortificados, que mantienen el dulzor de la uva, aportando alta graduación alcohólica.

### **Tradición**

Dentro de los vinos naturalmente dulces, la Malvasía aromática es la variedad con más historia y tradición en las islas. También han sido relevantes la Malvasía volcánica y la Moscatel de Alejandría. En la actualidad, también se encuentran elaboraciones con variedades como Listán negro o Listán blanco de Canarias.



# ESPUMOSOS

## *Presente y futuro*

Cada vez más extendidos, son vinos que gozan de gran aceptación. Pueden elaborarse mediante distintos métodos como el ancestral, el tradicional o el gasificado.

### **Características**

Son muy diversos, ya sean blancos o rosados, y muchos están utilizando variedades de uva locales como la Listán blanco de Canarias.

### **Auge**

Si bien no existía una marcada tradición para elaborar espumosos en Canarias, desde hace algunas décadas son más comunes. Están en un gran momento de reconocimiento y las bodegas que apuestan por esta vinificación son cada vez más numerosas.





## ADOBO

*Una receta festiva y de aprovechamiento*

El adobo es un plato tradicional de la cocina canaria que aprovecha al máximo la matanza del cochino. Tradicionalmente elaborado en invierno, se sirve de las asaduras para crear un sabroso guiso. En esta elaboración, el vino es uno de los ingredientes indispensables a la hora de dar sabor y aroma al caldo. Al ser una receta típica en época de fiestas y reuniones, las cantidades son para un buen caldero a compartir.

### INGREDIENTES

- 2 kg de carne de cerdo (habitualmente costilla)
- 2 kg de asadura de cerdo (habitualmente hígado, pulmón y corazón)
- 2 kg papada
- 2 kg de cebolla
- 2 l de vino blanco
- 1,5 kg de garbanzos
- 250 g de pasas
- 250 g de almendras
- Hierbas aromáticas: orégano, tomillo, hierbahuerto, perejil y laurel
- 1 limón
- Sal, pimienta, pimentón y una pastilla de caldo
- Una cucharadita de azúcar

### ELABORACIÓN

1. Limpiamos la asadura con hierba huerto, limón, agua y sal.
2. Troceamos la asadura, la carne y la papada en pequeños trozos.
3. Se cuecen los garbanzos al dente para que no se deshagan y se reservan. También freímos la papada y la reservamos.
4. En un caldero se agrega la asadura, la carne y la cebolla troceada. Se dora todo.
5. Añadimos el vino, un poco de agua y un majado elaborado con ajo, perejil y otras especias al gusto. Se deja cocinar durante hora y media.
6. Cuando la asadura esté lista incorporamos la papada junto con el aceite de la fritura. Dejamos cocer durante unos minutos y agregamos los garbanzos.
7. Por último, añadimos las pasas y las almendras peladas. Probamos de sal y dejamos que cocine durante un tiempo en conjunto.





## CRÉDITOS

### **Edita:**

Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU  
C/ Jesús Hernández Guzmán, nº 2, planta C,  
Pol. Ind. El Mayorazgo  
38110, Santa Cruz de Tenerife

### **Producción, textos y diseño gráfico:**

Cultania Gestión integral del patrimonio cultural  
Calle Molinos de agua, 1º, local 3  
38207, La Laguna, Santa Cruz de Tenerife

### **Diseño gráfico y maquetación:**

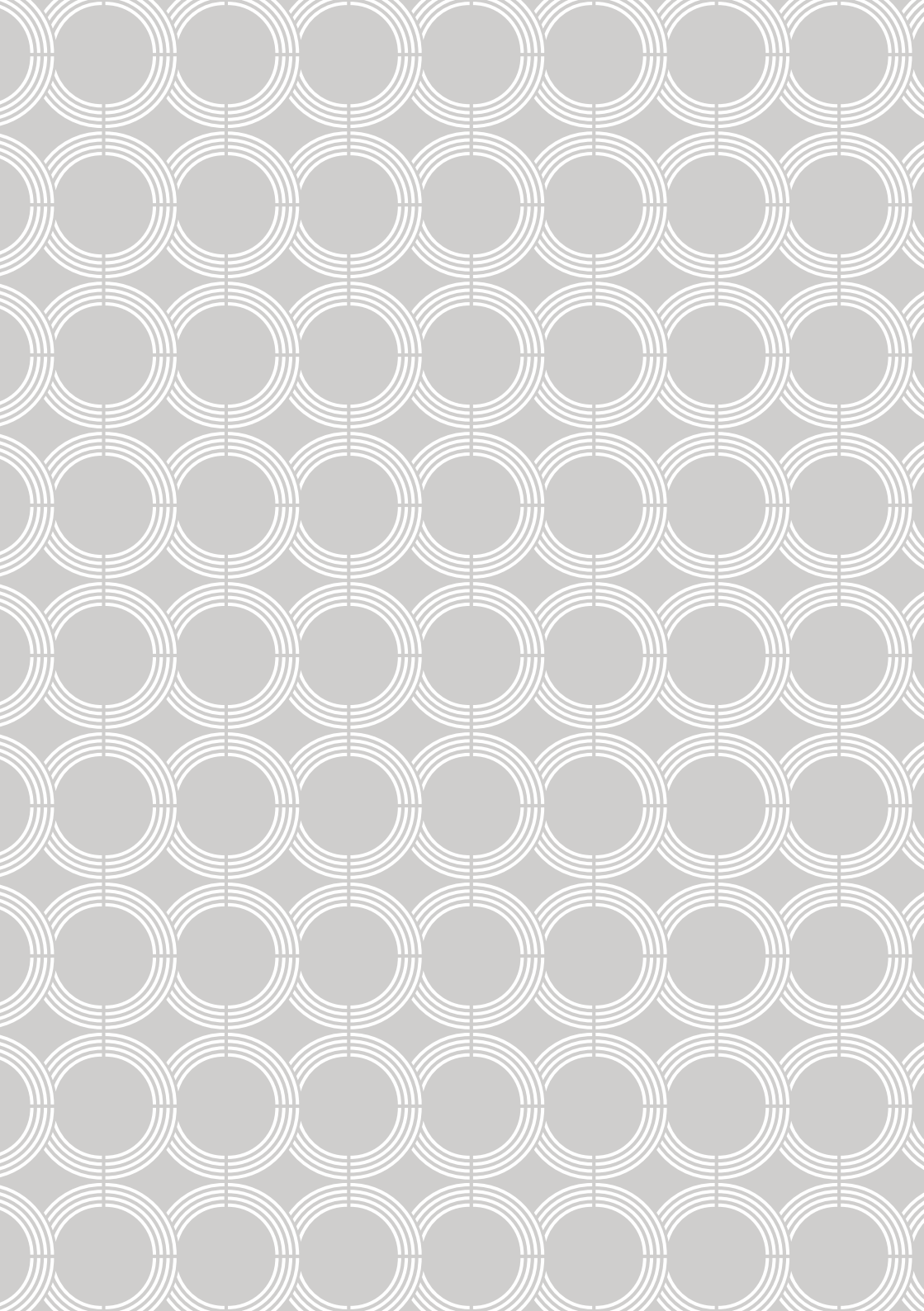
© Gabriela Maillet

### **Fotografías:**

© Gestión del Medio Rural de Canarias, SAU  
© Cultania  
Pág. 4 Colección José A. Pérez Cruz. Archivo de  
Fotografía Histórica de Canarias, FEDAC Cabildo  
de Gran Canaria.  
Pág. 11-12 Adobe Stock

1ª edición: diciembre 2025

© Todos los derechos reservados





**VOLCANIC  
XPERIENCE**