



## VARIETADES

En Tenerife se elaboran excepcionales vinos blancos, tintos y rosados, así como reconocidos vinos dulces como las malvasías y vibrantes espumosos. Las variedades de uva emblemáticas de la isla en la isla son:



### LISTÁN NEGRO

Con ella se obtienen vinos tintos jóvenes muy sabrosos, de crianza e incluso vinos dulces, de aromas a frutos negros, notas minerales y envolventes en boca. Como resultado, se obtienen unos vinos equilibrados y con gran armonía.



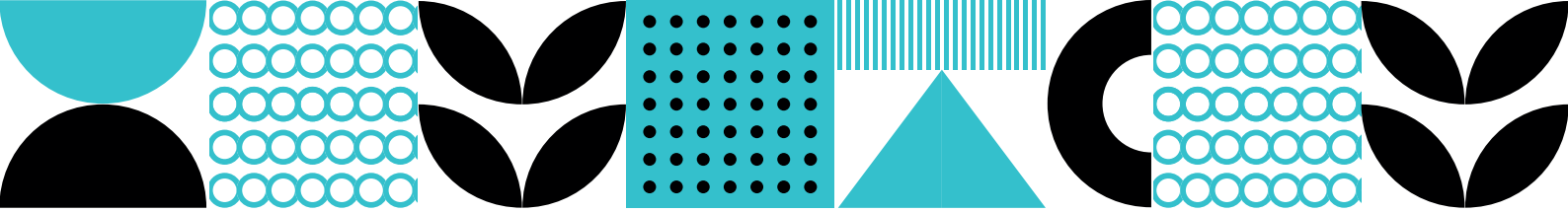
### LISTÁN BLANCO

Con esta variedad se pueden elaborar desde vinos jóvenes frescos a dulces clásicos. Esta variedad produce unos vinos con buena acidez, aromas minerales, resultando untuosos y con volumen en boca.

**Además, en Tenerife se cultivan muchas otras variedades, algunas de ellas autóctonas y cuyas elaboraciones solo puedes encontrar en Canarias:**

- **Malvasía Aromática:** Fueron los “Canary sack”, los vinos viajeros que conquistaron las monarquías del S. XVI y XVII y que llevaron las tripulaciones de las flotas inglesas y holandesas. Bayas redondas de tamaño pequeño y pulpa carnosa, y acidez alta en la maduración. Sus vinos presentan carácter frutal marcado y gusto mineral.
- **Gual:** De colores verdes amarillo (epidermis) que produce vinos aromáticos, untuosos e intensos.
- **Albillo Criollo:** Colores verdes (epidermis) y rosa amarillento y baya redonda de la que se obtienen vinos frescos aromáticos con perfil frutal y floral.
- **Marmajuelo:** Baya elíptica de epidermis amarillo-verde. Tiene un gran potencial para la elaboración de vinos de calidad. Sus vinos son aromáticos e intensos en boca, con acidez elevada.
- **Forastera Blanca:** Colores verdes amarilla (epidermis) y amarilla con baya redonda que produce interesantes vinos jóvenes de perfil floral.
- **Moscatel de Alejandría:** Uva blanca de grano redondo, produce vinos expresivos con aromas florales, cítricos y sabor a uva fresca.
- **Negramoll:** Suele ensamblar con listán negro, aportando volumen y untuosidad con sus sensaciones aterciopeladas en boca.
- **Vijariego Negro:** Colores azul negro (epidermis) negro azulado elabora unos vinos peculiares con aromas a frutos rojos y especias.
- **Castellana Negra:** Colores azul negro (epidermis) y negro azulado, usada principalmente en ensamblajes con listán negro, aporta interesantes notas a regaliz y minerales.
- **Tintilla:** colores azul negro (epidermis) y negro azulado, se suele utilizar en ensamblajes con listán negro en la elaboración de vinos jóvenes de aromas especiados.



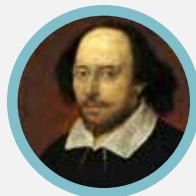


En Tenerife operan cinco denominaciones de origen de vinos tradicionales (Abona, Valle de La Orotava, Valle de Güímar, Tacoronte-Acentejo e Ycoden-Daute-Isora) y una sexta más reciente, denominada Islas Canarias.



## ORIGEN

Las primeras vides se plantaron a finales del siglo XV, traídas por colonos y religiosos de distintos países europeos.



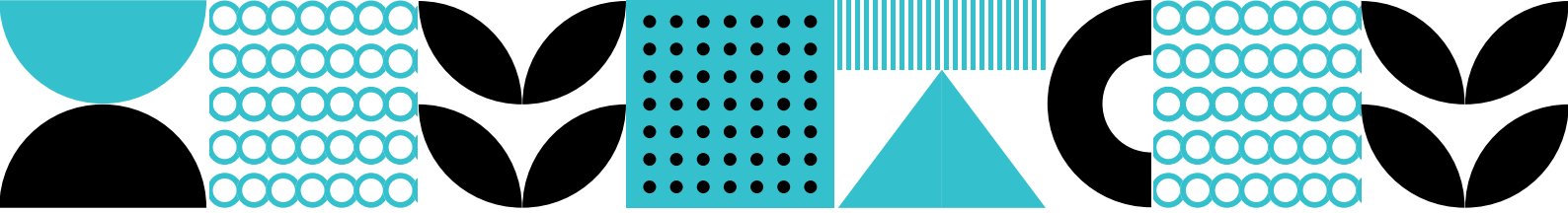
**Fama Mundial** El inglés William Shakespeare, el escocés Sir Walter Scott o el mismo poeta y dramaturgo del Siglo de Oro español, Luis de Góngora, hablaban de los vinos de Canarias. Que fueron preciados por las cortes europeas durante siglos y dejaron su huella en la literatura de autores canónicos como los ya nombrados.



**Caída del trono** En el s. XVIII, la erupción del volcán de Garachico provocó la destrucción del principal puerto del cual se exportaba el vino a Europa. Además, los posteriores conflictos bélicos y desavenencias entre la corona inglesa y la española favorecieron comercialmente a los vinos portugueses debido a su alianza con Gran Bretaña. Durante este siglo se introdujo desde Estados Unidos la plaga filoxera, que produce grandes destrozos y la desaparición de vides en Europa. Esta plaga no prospera en Canarias con lo cual se conservan y sobreviven hasta nuestros días muchas de esas variedades desaparecidas del continente.



**Actualidad** Los vinos han experimentado una mejora excepcional en su calidad y versatilidad. Esto, unido a la tipicidad de las uvas con las que se elaboran y el territorio volcánico donde crecen, resulta en unos vinos únicos e inigualables. Numerosos prescriptores, guías especializadas y los variados premios que los vinos de Tenerife tienen cada año en concursos internacionales de renombre así lo avalan. Estos reconocimientos han hecho que los vinos de Tenerife vuelvan a conocerse, como hace cuatro siglos, a nivel mundial.



## CULTIVO

La viticultura tinerfeña se caracteriza por la plantación de las varas a pie franco (es decir, directamente sin variedad portainjerto).

### SISTEMAS TRADICIONALES DE CONDUCCIÓN DE LA VIÑA

Los diferentes sistemas tradicionales de conducción de la viña que encontramos en Tenerife responden a un mejor aprovechamiento de los recursos y a la adaptación de la viña a cada parcela y condiciones microclimáticas de la geografía de la isla.

#### El cordón trenzado:

Es un sistema único típico del Valle de La Orotava que consiste en trenzar los sarmientos de forma que la vara productiva quede colocada sobre la del año anterior.

#### El parral bajo:

Método de conducción en el que se conduce un único tronco hasta un metro de altura y su masa vegetal se desarrolla en un tendido de alambres horizontales al suelo.

#### El parral alto:

En este sistema la vid se eleva hasta unos 2 m. aproximadamente, usando postes sobre los que discurre una red de alambres sobre los que se apoyará la vegetación.

#### Emparrado:

Se caracteriza por su llamativa inclinación, a menudo para adaptarse a los linderos de las parcelas y proporcionar la mejor ventilación y exposición a la luz solar del plano de vegetación.

#### La viña en rastras:

Es un sistema en la que la cepa llega a alcanzar hasta 4-5 m de longitud apoyada sobre horquetas de madera, que se colocan en junio y se desmontan tras la vendimia, aprovechando el terreno para otros cultivos.

#### El vaso irregular:

Fue uno de los primeros sistemas de conducción que se introdujeron en la isla. Los vasos pueden adquirir cierta altura en su tronco y amplitud en sus brazos.



## CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES



Las variedades autóctonas de uvas tinerfeñas muestran una elevada singularidad debido a las características volcánicas, climáticas y geográficas de la isla. A estas hay que añadir:

- El efecto de los microclimas
- Los diferentes suelos, procedentes de las distintas orogénesis de la isla y su antigüedad.
- La altitud, siendo el Teide la tercera estructura volcánica más alta del planeta
- La orientación a los vientos predominantes que afectan a la isla, principalmente a los vientos Alisios, configurando dos zonas totalmente distintas, el norte y el sur.

Tenerife,  
isla de vinos

Podrá encontrar más información sobre los vinos de Tenerife en la siguiente dirección:  
[vinosdetenerife.es](http://vinosdetenerife.es)

## VINOS DE TENERIFE. Por naturaleza, ofrecemos lo mejor.

De las primeras viñas traídas y plantadas en el siglo XV por colonos de distintas procedencias, y de su adaptación a nuestros suelos volcánicos, orografía alisios y saber hacer de nuestros viticultores durante cinco siglos, surge un tesoro de paisajes vitivinícolas y elaboraciones singulares que constituyen un imprescindible descubrimiento para el visitante.cualquier otro punto de influencia.

