

Agricultura, ganadería y pesca

Viñátigo, más de 25 años innovando

La afamada bodega de La Guancha exporta su producción a Canarias, la Península y 16 países

LA OPINIÓN

Viñátigo es una bodega radicada en la localidad tinerfeña de La Guancha y que lleva más de 25 años innovando continuamente en el sector vitivinícola canario, con lo que ha conseguido consolidar su prestigio y lograr un reconocimiento en el mercado regional, además de una gran proyección a nivel nacional e internacional. De hecho la gran cantidad de premios y reconocimientos logrados en este tiempo han venido a ratificar esta apuesta, a lo que suma que comercializa su producción en Canarias, la Península y 16 países.

A decir de los expertos, esta afamada bodega ha desempeñado un papel fundamental en la recuperación del patrimonio vitícola canario, en su puesta en valor y reconocimiento.

En la actualidad cultiva más de 15 hectáreas de viñedo situados en el noroeste de Tenerife, en terrenos de origen volcánico, en las faldas del Teide, aunque también elabora la producción de más de 50 pequeños viticultores, que todos los años entregan sus uvas a la bodega.

De esta manera se consiguen dos cosas. Por un lado asegurar que el cultivo se desarrolle siguiendo las directrices de Viñátigo, bajo un modelo natural y sostenible, respetuoso por tanto con el medio ambiente. Y además con ello se asume un compromiso social con esos pequeños productores, en otra forma de fijar población rural y mantener en producción sus propiedades, con lo que ello reporta al paisaje de las islas.

Otro de los compromisos de Viñátigo con Canarias pasa por solo cultivar variedades locales, 17 diferentes, en viñedos ubicados desde el nivel del mar hasta más de 1.000 metros de altitud, en función de las necesidades climatológicas y requerimientos de suelo de cada variedad. Una situación que muy pocos lugares en el mundo pueden

ofrecer. Un beneficio que se recibe directamente pues de la singular geografía insular.

Fruto de esa viticultura tan rica y diversa, Viñátigo trabaja cuatro líneas diferentes. En primer lugar encontramos los Clásicos, tradicionales elaboraciones realizadas con Listan Blanco y Listan Negro. Luego tenemos la colección de Varietales, con vinos monovarietales elaborados con variedades canarias: Marmajuelo, Gual, Vijariego Blanco, Malvasía Aromática, Negramoll, Vijariego Negro, Tintilla y Baboso Negro. Esto último resulta fruto del trabajo de más de dos décadas en la re-

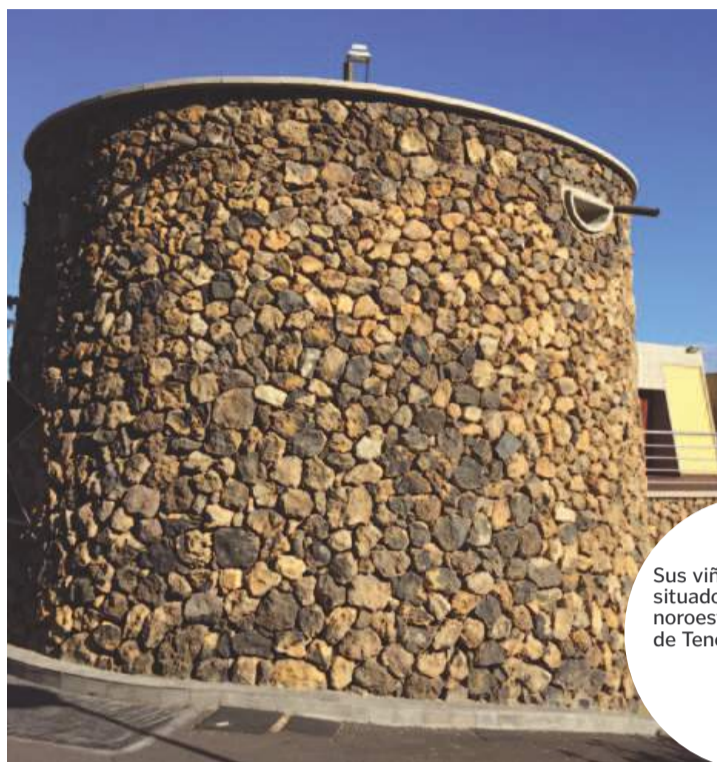


Conta con 15 hectáreas de producción propia, a lo que suma la aportación de 50 pequeños viticultores. | LOT

cuperación del patrimonio vitícola canario.

Seguidamente llegamos a los Ensamblajes, vinos de autor, donde Viñátigo aprovecha el extenso conocimiento adquirido en el último cuarto de siglo para "ensamblar" de manera magistral las variedades locales, obteniendo vinos muy expresivos y equilibrados a decir de los entendidos.

Y por último mencionar las Elaboraciones Ancestrales, donde además de trabajar con las variedades recuperadas, lo hace en materiales



Sus viñedos están situados en el noroeste de la isla de Tenerife. | LOT

que ya estaban en desuso como el hormigón, los fudres de roble o las tinajas de barro, aplicando métodos de elaboración poco convencionales como la fermentación del blanco en contacto con sus hollejos o la maceración del tinto con todos sus raspones.

Resulta oportuno aclarar que todas las elaboraciones se van realizando aisladamente, parcela a parcela y dentro de cada una separando incluso los bancales en función de la variedad y el grado de maduración, realizándose todos los traba-

jos de forma manual con un tratamiento muy delicado. Consecuencia de ello es que los vinos resultantes se presentan en series muy limitadas, en función de cada cosecha y botellas numeradas, dándole un marcado carácter de exclusividad, algo artesanal.

Ese compromiso con la sostenibilidad, lo natural y el rigor no se queda solo en el cultivo, sino que se aplica a las elaboraciones, realizando las mismas sin la utilización de sulfitos y considerando en el propio diseño de la bodega la realización

de los procesos exclusivamente por gravedad. De esta manera se minimiza el consumo energético y se da un tratamiento muy delicado a la vendimia.

Otro de los logros en este sentido ha sido el control de la climatización de las instalaciones de forma natural, aprovechando para ello la influencia de los vientos Alisios que nos llegan muy frescos desde el Atlántico.

Visita y venta

Para la realización de visitas a la bodega resulta necesario reservar previamente. El máximo de personas por grupo que se admite es de 20 y la duración aproximada de la misma es de una hora y media. El horario de visita y venta es de lunes a viernes de 8.00 a 11.00 horas, y de 15.00 a 16.00.

La visita comienza en el Jardín de Variedades Canarias, situado justo a la entrada de la bodega, donde se pueden conocer las particularidades de la viticultura en las Islas. Se continuará por las instalaciones de la bodega, donde se podrán ver los diferentes métodos de elaboración, para terminar catando tres vinos diferentes.

Pero estas modernas instalaciones no fueron las primeras de las que disfrutó Viñátigo. Después de los primeros siete años en la pequeña y antigua casa tradicional canaria, ubicada en el casco del pueblo de La Guancha, donde se adquirió una importante experiencia, unida a numerosos viajes a las principales zonas vitivinícolas del mundo, alumbró al proyecto que en el año 1997 originó el edificio que actualmente alberga la bodega, en el que se combinan elementos arquitectónicos tradicionales con modernas formas, donde se utilizan materiales propios del lugar como la piedra volcánica, la teja envejecida y materiales más modernos como el hormigón visto y el acero inoxidable.

El edificio se desarrolla en tres niveles, dos de los cuales están enterrados, permitiendo trabajar por gravedad, más respeto a la integridad de la materia prima y menos consumo energético. La zona de degustación y venta se encuentra en la primera planta, ambientada con unas coladas naturales, a la que se accede a través de una rampa de madera que desciende a través de un cono volcánico.



— BODEGAS —

VIÑÁTIGO
www.vinatigo.com

Vinos Volcánicos
#volcanicwine
#vinatigo



Más de 25 años poniendo en valor y elaborando nuestros vinos de forma natural y sostenible, exclusivamente con variedades de uva canaria.

España - USA - Alemania - Bélgica - Inglaterra - Canadá - Suiza - Nueva Zelanda ...

{ VENTA ONLINE DISPONIBLE ISLAS CANARIAS Y PENÍNSULA }