



CAMPUS PÚBLICO
MARÍA ZAMBRANO
SEGOVIA



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y DE LA
COMUNICACIÓN

Grado en Turismo

**TURISMO Y VINO EN LAS ISLAS CANARIAS: EL CASO DE LA
ISLA DE TENERIFE**

Presentado por Sara Sierra Carrero

Tutelado por Dra. Esther Gil Álvarez

Segovia, 2017

AGRADECIMIENTOS

A mi tutora Esther Gil por su ayuda e infinita predisposición para que este proyecto saliera adelante.

A mi familia por su apoyo incondicional.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	12
-------------------	----

CAPITULO 1

Fundamentos del enoturismo

1.1 Concepto de enoturismo.....	19
1.2 Un turista singular. Caracterización y breve perfil del enoturista.....	20
1.3 Terminologías: Denominación de Origen y Ruta del Vino.....	22

CAPITULO 2

Geografía y vino en el archipiélago: Especial referencia a la Isla de Tenerife

2.1 Singularidad geográfica de las Islas Canarias.....	29
2.2 El cultivo de la vid en las Islas Canarias.....	31
2.3 Evolución del vino a través de su historia: principales etapas.....	32
2.4 Contexto del enoturismo en las Islas Canarias: Análisis DAFO.....	35

CAPITULO 3

El mundo del vino en Tenerife

3.1 Elaboración del vino y variedades de uva en la isla de Tenerife.....	41
3.2 Denominaciones de Origen (D.O) en la isla de Tenerife.....	45

CAPITULO 4

El enoturismo en Tenerife

4.1 Recursos enogastronómicos de la isla.....	50
4.1.1 El <i>Guachinche</i>	52
4.2 Rutas del vino en la Isla de Tenerife.....	54
4.3 Museos relacionados con el vino; <i>La Casa del Vino de Tenerife</i>	57
4.3.1 Visitas a bodegas. El caso de <i>Bodegas Monge</i>	59
CONCLUSIONES	67
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	73
ANEXOS	
Anexo 1. <i>La Feria de Vinos</i> de Tenerife.....	80
Anexo 2. Entrevista a Felipe Monje.....	81

RESUMEN

El enoturismo se ha convertido en un referente en nuestro país. Este proyecto trata de otorgar visibilidad al vino en las Islas Canarias, principalmente en la isla de Tenerife. El objeto estudio de este trabajo es conocer las Denominaciones de Origen que la isla posee, así como las distintas variedades de uva y averiguar si hay una promoción real del turismo enológico en medios, lo cual ayude a dar proyección a esta nueva rama del turismo ligado al gastronómico, y alejado del famoso Turismo de Sol y Playa. Finalmente se estudiará en particular el caso de una de las bodegas más antiguas de la isla: *Bodegas Monje*.

PALABRAS CLAVE

Enoturismo-Ruta del Vino- Denominación de Origen-Turismo-Desarrollo y promoción-
Diversificación de la oferta

RESUMEN

Wine tourism has become a benchmark in our country. This project tries to grant visibility to the wine in the Canary Islands, mainly in the island of Tenerife. The object of this study is to know the Designations of Origin that the island has, as well as the different varieties of grapes and to find out if there is a real promotion of tourism in the media, which helps to give projection to this new branch of linked tourism to gastronomic, and away from the famous Tourism of Sun and Beach. Finally we will study in particular the case of one of the oldest wineries on the island: *Bodegas Monge*.

KEY WORDS

Wine tourism- Wine route- Designation of Origin- Tourism- Development and Promotion-
Diversification of supply.

Introducción

“El vino es la única obra de arte, que se puede beber”

- **Luis Fernando Olaverri**

INTRODUCCION

El archipiélago Canario tiene ante sí un complicado reto, el de conseguir mantener a las islas como un destino preferente en un entorno cada vez más competitivo y complejo. Y es que, es más difícil cada día que pasa mantener el número de visitantes, así como los ingresos por turismo. Por ello se debe llevar a cabo una correcta diversificación de la oferta, así como una mejora continua del producto para de este modo, garantizar el éxito de Canarias como destino turístico.

El producto “paraguas” y por tanto se podría decir que principal, es el turismo de sol y playa, como es sobradamente conocido. Sin embargo, hoy en día, posee una imagen de cierta obsolescencia y de poco valor añadido. Se ha alcanzado el nivel máximo de madurez y por ello es necesario que exista una transición hacia una oferta multiproducto. Si bien es incuestionable el hecho de que no vaya a desaparecer el turismo motivado por el sol y playa, se debe tener en cuenta que no debe tratarse como un tipo de turismo aislado sino relacionado con otros aspectos, para así poder hacer frente a destinos muy competitivos. Se trata de ofrecer nuevos productos complementarios, y nuevas alternativas, entre ellas el turismo enológico¹.

Canarias está apostando por un turismo enológico, capaz de crear grandes oportunidades económicas a las distintas regiones que la integran. Como bien señala el investigador Miguel Albisu respecto a este tipo de turismo, el turista potencial no sólo pide catar determinados vinos, sino que quiere además vivir y disfrutar de un entorno natural y paisajístico, quiere comprender ese entorno y la elaboración de esos caldos sin importarle gastar por ello (Albisu, 2002).

Y es que, si bien las características climatológicas constituyen el principal atractivo de las islas, el turista cada vez es más exigente, busca nuevas experiencias y sensaciones. El enoturismo es un sector creciente de gran potencial que en el caso de Canarias se debe aprovechar y dar a conocer, no sólo por la calidad de sus vinos, sino también para tratar de diversificar el sector turístico conociendo un poco más la cultura canaria. A

¹ Información obtenida del *I Encuentro de Agro-Enoturismo del Archipiélago* promovido por el Gobierno Canario y el Cabildo de Lanzarote. En él se sientan las bases de un proyecto integrador de agroturismo para las islas. Disponible en <http://www.cabildodelanzarote.com/tema.asp?sec=Noticias&idTema=17&idCont=16007> (Último acceso 10/6/2016)

este respecto, no hay que olvidar que el vino es una de las bebidas más antiguas que existen y en la actualidad la sociedad española entiende el vino como un alimento asociado a nuestras tradiciones más arraigadas. Ahora bien, es necesario analizar tanto sus potencialidades como sus carencias, desde un punto de vista objetivo. Desde mi experiencia como alumna SICUE en el archipiélago Canario y concretamente en la isla de Tenerife, estoy convencida que Canarias y específicamente Tenerife puede ofrecer a los visitantes vinos de calidad en un entorno incomparable promocionando el enoturismo y enriqueciendo la oferta turística de la zona. Y es que de las once Denominaciones de Origen que posee Canarias, Tenerife alberga cinco, es decir casi la mitad.

En este contexto, con este trabajo por tanto lo se pretende como objetivo general es conocer los vinos del archipiélago canario, centrándonos sobre todo en aquellos procedentes de la isla de Tenerife, así como su analizar y valorar su grado de vinculación con el turismo en las islas; esto es, hasta qué punto está desarrollado el enoturismo en este espacio tan singular geográficamente por su situación espacial e insularidad.

Así, la motivación de este Trabajo Fin de Grado reside en, sobre la base de las singularidades geográficas del archipiélago canario y como consecuencia de ello, profundizar en el conocimiento de sus vinos, su historia, su elaboración y como corolario de todo ello, valorar el turismo enológico en esta tierra tan particular. Hace unos años pensar en vinos españoles, era pensar en la zona de la Rioja o Ribera del Duero. En la actualidad las islas Canarias, constituyen un reclamo turístico también por este tema, si bien, no debidamente conocido o promocionado como más adelante se indicará.

Desde la perspectiva espacial, y puesto que he residido el curso pasado en Tenerife, me he percatado de que la isla es un lugar perfecto para el enoturismo, y además cuenta con una amplia oferta de vinos y una variada gastronomía, que hacen de ella un verdadero edén. Y es que, con los primeros europeos del siglo XV, llegó la viña a Tenerife y desde entonces la vid se ha convertido en uno de los cultivos principales de la isla y parte indispensable de su agricultura. A lo largo de los años se han mantenido métodos

tradicionales (sobre todo en la recogida de la uva) e implantado modernas técnicas respetuosas con el medio ambiente².

Como resultado de alternar tradición y modernidad se obtienen vinos de sabores y aromas especiales que son el acompañante perfecto de la cocina canaria. Se trata de elaboraciones resultado del carácter atlántico y volcánico de Tenerife. Así la isla cuenta con cinco comarcas vitivinícolas diferenciadas: Tacoronte-Acentejo, Ycoden-Daute-Isora, Valle de la Orotava, Valle de Güímar y Abona. En estas zonas, la rica tierra volcánica en la que se cultivan las vides les proporciona un carácter especial y matices diferentes. Entre todas ellas, nos centraremos en el Valle de la Orotava más concretamente. De la historia del vino, de las Denominaciones de Origen, de las Rutas del Vino, de su comercialización y distribución etc. Todo ello se tratará a lo largo del proyecto para conocer más profundamente los vinos canarios tan diferentes a los de la península debido al clima y a la singularidad de su tierra.

Para ello, la estructura del trabajo se articula en cuatro capítulos fundamentales: el primero aborda necesariamente los fundamentos teóricos del enoturismo sobre la base del conocimiento y comprensión de los conceptos básicos sobre el tema. El siguiente capítulo no puede ignorar, como antes se ha señalado, la especial idiosincrasia del archipiélago canario, particularmente su situación geográfica y su carácter insular, agente fundamental en la comprensión de su climatología y suelos, responsables igualmente de la especificidad de sus vinos. Así, y junto al análisis geográfico, nos detendremos en comentar el cultivo de la vid en las islas y su evolución a lo largo de la historia. Habida cuenta la señalada importancia de estos caldos en la isla de Tenerife, los dos siguientes capítulos se focalizan en ella. El tercero profundiza en el conocimiento de la elaboración del vino y Denominaciones de Origen existentes en la misma. Por su parte el último capítulo pretende vincular la relación entre el vino y turismo, analizando el turismo enológico desde el punto de vista de la oferta (recursos, etc), demanda y promoción.

Para ello, nos hemos basado desde un punto de vista metodológico en la búsqueda, recopilación, lectura detallada de libros, artículos, capítulos de libros así como numerosos enlaces web vinculados con el tema. También hemos recurrido a diversas

² Texto adaptado de: <http://www.webtenerife.com/elblog/2016/11/nviembre-mes-de-vinos/>. (Último acceso 23/6/2016).

estadísticas y gráficos de organismos como VINTUR, ACEVIN, etc.³Por otro lado cabe destacar que lo que más nos ha ayudado han sido las diferentes webs promocionales acerca de este nuevo tipo de turismo emergente en las Islas Canarias.

³ VINTUR: ``La idea de Vintur nace con el auspicio de alcanzar una cohesión de las Ciudades y de las Regiones del Vino alrededor de una nueva oferta común del turismo del vino (...) y del ambiente natural de cada región''. <http://www.arev.org/es/novedades/vintur-el-espacio-europeo-del-enoturismo>. (último acceso 17/6/2016). ACEVIN, o la Asociación Española de ciudades del Vino, pretende que éstas, unidas por características y problemáticas similares, agrupen intereses y esfuerzos con el fin de disponer de un espacio y de un análisis estratégico que ayude a tomar decisiones y realizar propuestas en los ámbitos de potenciación de la agroindustria, planificación urbanística, cultura y turismo vitivinícola (Fuente: <http://www.acevin.es/>).

Capitulo1. Fundamentos del enoturismo

“El vino siembra poesía en los corazones”

- Dante Alighieri

1.1 Concepto de enoturismo

Si queremos comprender la importancia del vino en Canarias debemos partir de un conocimiento preciso acerca de lo que significa el enoturismo desde un punto de vista teórico y conceptual.

Como se ha comentado en la introducción cada vez son más los turistas que se desplazan a los destinos en busca de experiencias nuevas de las que pueden ser partícipes y de este modo, integrarse en la cultura del lugar que visitan. Por otro lado, el turismo de sol y playa ya no satisface en su totalidad a la demanda y es por ello que Canarias está arriesgando por la diversificación de su oferta, utilizando como reclamo su especial gastronomía y particularmente el vino. Así lo expuso El Viceconsejero del Sector Primario, Abel Morales, quien en el *I Encuentro de Agro-Enoturismo* del Archipiélago hizo referencia a la actual importancia que el turismo del vino está teniendo como oferta complementaria en el archipiélago al señalar que “Canarias no se puede quedar atrás, sobre todo, porque nuestra oferta vitivinícola no sólo es

extraordinaria y singular, sino porque puede ofrecer experiencias irrepetibles en cualquier otro lugar del mundo”⁴.

Según determinadas instituciones como la *Western Australian Wine Tourism Strategy* y autores como Charters y Ali-Knight, el turismo del vino es el desplazamiento que se realiza con el fin de adquirir experiencias en el ámbito de las bodegas y regiones del vino, así como con sus formas de vida. Se trata de una actividad turística con un importante elemento instructivo desde la perspectiva del aprendizaje sobre el vino, el lugar y sus tradiciones (*Western Australian Wine Tourism Strategy* (2000); (Charters y Ali-Knight, 2002).

Será en Diciembre de 2007, en la provincia de Jerez, cuando se celebre el “Primer Congreso Internacional del Turismo Enológico”. En él se definía este tipo de turismo ligado al vino como ”El desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio, a través de los recursos y servicios turísticos de interés de una determinada zona vitivinícola”(Garijo,2007, p. 21).

Sin embargo la definición de dicho término no es completa, puesto que se puede tras la lectura realizada sobre el tema observamos que puede analizarse desde enfoques diferentes como el marketing o la motivación del turista, así como estudiar sus beneficios como producto.

Así, otra definición que se debe considerar es la que ofrece la *Comisión de Turismo del Sur de Australia* que lo interpreta desde un punto de vista basado más en la experiencia al entender y definir el turismo del vino como “las visitas a bodegas y regiones vinícolas, para experimentar las cualidades únicas de los modos de vida contemporáneos relacionados con el disfrute del vino en su origen incluido la comida, el paisaje y la experiencia cultural” (AUSTRALIAN TOURIST COMMISSION, 2009, p. 67).

En idéntico sentido, las características típicas del enoturismo ligadas a una visión centrada en la experiencia aparecen también bien expresadas por Hall et al. (2000) quienes consideran que la experiencia de visitar viñedos, conocer bodegas, asistir a

⁴ Información disponible en <http://www.gobcan.es/noticias/destacados/70720/canarias-busca-convertirse-destino-turismo-enologico-calidad> (Último acceso 13/7/2016).

festivales y a demostraciones vinícolas en los cuales la cata del vino y/o la experiencia de los atributos del mismo son el principal motivo para los visitantes.

En definitiva y en apretada síntesis, las definiciones apuntadas revelan que el enoturista, al margen de sus conocimientos en enología, valora la forma de agarrar una copa, aprecia el sabor de los distintos vinos, su olor, y disfruta de las visitas a los viñedos, bodegas y sus entornos paisajísticos. De ahí que en el epígrafe siguiente analicemos, aunque sea brevemente, el concepto y tipología de este turista tan particular. Por otro lado, conocer el perfil del enoturista resulta imprescindible para comprender sus gustos y satisfacer mejor sus necesidades.

1.2. Un turista singular. Caracterización y breve perfil del enoturista.

El Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España (OTRV) ha realizado un Informe en el que se define al enoturista como una persona que se desplaza a lugares o regiones con viñedos y bodegas con el fin de visitarlos y además:

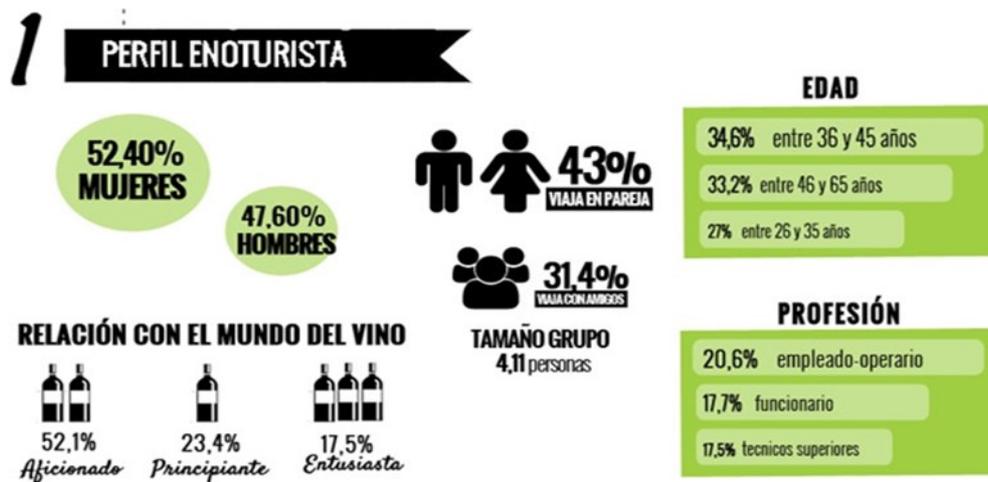
- Que viaja en grupos pequeños y en periodos inferiores a 10 días.
- No organiza su viaje mediante agencia o turoperadores, sino que es él mismo el encargado.
- Realiza un gasto superior a la media

No es un turista “espectador” puesto que cada vez se busca más la integración con los productos. Su motivación es doble, por un lado conocer el destino y su patrimonio, y por otro realizar actividades en torno al vino.

A continuación se muestra una imagen (V. Figura1) que recoge algunos datos significativos del estudio que hizo público la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), el cual fue así mismo realizado por medio del Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España. Hoy en día considerada una de las herramientas más útiles para conocer tanto el perfil del enoturista como su evolución⁵.

5 Texto adaptado de: <http://www.acevin.es/index.asp?iden=2&id=129> (Último acceso 28/11/2016)

Figura 1. Perfil del enoturista



Fuente: Informe Acevin 2013. *Infografía sobre el perfil del enoturista.*
<https://www.vinetur.com/2016022322842/retrato-robot-del-enoturista-en-espana.html> . (Último acceso 17/7/2016)

Como se puede comprobar en la imagen, la demanda que predomina en este tipo de turismo es española y se mantiene un equilibrio socio-demográfico entre mujeres (52,4%), y hombres (47,6%). La edad está comprendida entre los 36 y 45 años, tratándose de un público con empleo pero no necesariamente de alto poder adquisitivo. Esta nueva modalidad de turismo se realiza mayoritariamente en pareja (43%) o en grupos reducidos (31,4%), aunque bien es cierto que cada vez son más las familias que lo practican (31,4%). No suelen ser grandes entendidos en vino: un 52,1% se considera aficionado, un 23,4% principiante y un 17,5% apasionado o entusiasta. Gracias a informes como este podemos saber que ha incrementado el porcentaje de aficionados al mundo del vino.

1.3 Terminologías asociadas al enoturismo: Denominación de Origen y Ruta del Vino

Otros conceptos imprescindibles de definir ligados al enoturismo son los de Denominación de Origen y Ruta del Vino.

Una Denominación de Origen Protegida según recoge la página web de alimentación y calidad agroalimentaria del gobierno español⁶, es un nombre que identifica un producto, y este producto debe contar con unas características específicas:

- Ser originario de una determinada región, lugar o incluso país.
- Tener una calidad y características determinadas vinculadas fundamentalmente a su medio geográfico concreto.
- Sus distintas fases de producción deben realizarse desde el punto de vista espacial en esa zona geográfica específica.

La denominación de productos agroalimentarios con el nombre de su lugar de producción o de procedencia es una práctica muy antigua. Casi tanto como la existencia de los mercados de intercambio y venta de productos agrarios. Estas Denominaciones de Origen (D.O) son un reconocimiento tanto a nivel Regional, como Nacional e Internacional.

Como se ha comentado en la introducción, desde la perspectiva de las Denominaciones de Origen del vino, la isla que más posee es la Isla de Tenerife, lo que justifica su tratamiento más pormenorizado en el trabajo⁷.

Otra definición de Denominación de Origen figura en el documento conocido como *Arreglo de Lisboa*: “La denominación geográfica de un país, de una región, o de una localidad que sirva para designar un producto originario del mismo y cuya calidad o características se deben exclusiva o esencialmente al medio geográfico, comprendidos los factores naturales y los factores humanos” (Arreglo de Lisboa, 1958, p.1).

La Denominación de Origen está en la base y ha permitido la creación de Rutas del Vino. Así, según Millán (2012), dentro de la actividad turística, la visita a bodegas cada vez está teniendo mayor importancia. Las Rutas del Vino como itinerarios culturales y

6 Información disponible en: <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/default.aspx> (último acceso 5/9/2016).

7 Información Disponible en:

<http://www.webtenerife.com/tenerife/gastronomia/vinos/denominaciones/> (Último acceso 6/9/2016).

avalados por una Denominación Origen Protegida que certifique la calidad de sus caldos, pueden ser motores de desarrollo económico de las zonas donde se encuentran.

La definición que la Secretaría de Estado de Turismo establece para el concepto Ruta del Vino es la siguiente:

“Integración bajo un mismo concepto temático de los recursos y los servicios turísticos de interés, existentes y potenciales, de una zona vitivinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial, con el fin de construir un producto desde la identidad propia del destino, que facilita la comercialización conjunta de toda la zona y garantiza el nivel de satisfacción de la demanda, impulsando así el desarrollo económico social integral de la misma” (Secretaría de Estado de Turismo, 2000).

De esta definición cabe destacar la conclusión de que uno de los objetivos principales del enoturismo es que el turista disfrute de la experiencia en su lugar de destino, aprovechando también los recursos propios. Se busca la satisfacción tanto del demandante como de la sociedad. A dicho aspecto debemos sumarle la calidad; De este modo se obtendrá competitividad en el producto. En Canarias existe la Ruta del Vino Tacoronte-Acentejo, situada dentro de la D.O. que lleva su mismo nombre, D.O. Tacoronte-Acentejo, en la vertiente norte de la isla de Tenerife. Esta Ruta se conoce por ser la más amplia y de mayor densidad de las Islas Canarias. Se hará un estudio de la misma con mayor precisión en el siguiente capítulo, donde la analizaremos en profundidad⁸.

Es importante por tanto, complementar la oferta de vino de la isla, con otro tipo de experiencias que sumen valor añadido. Como bien señala el experto Bruwer, (2003), una Ruta del Vino`` se caracteriza por la mezcla de agentes naturales, culturales y sociales, y además de actividades en bodega, la gastronomía local, actividades de observación del mundo del vino (como pueden ser los museos) y compra de productos locales artesanales y diferenciados” (Bruwer,2003, 423-435) .

En las Islas Canarias la oferta enoturística es de gran singularidad motivada por una variedad climatológica amplia y una gran variedad en sus suelos. Cabe destacar que,

⁸ Texto adaptado de: <http://www.mapama.gob.es/notas/documentos/n081107%20FOLLETO%20RUTAS.pdf> (Último acceso 15/11/2016).

debido al carácter volcánico de su tierra, y a la posición de los viñedos en relación al posicionamiento de los vientos alisios, pueden encontrarse una gran diversidad de cultivos, que, en la península sin embargo, sería necesario recorrer cientos de kilómetros para observar esa diversidad.

Hace referencia a ello el autor José Viera y Clavijo, quién comenta las bondades del terreno en su Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias (Elías y Contreras, 2013)⁹:

“... los terrenos secos, ligeros, pedregosos, areniscos, mezclados de lavas desmenuzadas, y que se levantan en cerros, lomas y laderas, son los que ordinariamente producen los mejores vinos, favorecidos por la reverberación oblicua de los rayos del sol, que suministran el calor necesario para combinar los principios de la vegetación y exhalar la savia de las vides.”¹⁰

Una vez definidos los principales conceptos relacionados con el enoturismo nos centraremos en el análisis del vino. Para ello se considera oportuno ahondar en la situación geográfica del Archipiélago Canario, tan singular y excepcional concretamente centrándonos en la isla de Tenerife, en la cual profundizaremos en el próximo capítulo, para comprender la singularidad y exotismo de sus caldos.

9 Información obtenida de: <http://www.pasosonline.org/Publicados/pasosoeedita/PSEedita11.pdf> (último acceso 15/11/2016).

Capítulo 2.

Geografía y vino en el Archipiélago: Especial referencia a la Isla de Tenerife

“Existe más historia que geografía en una botella de vino.”

- **J. Kressman**

2.1 Singularidad geográfica de las Islas Canarias

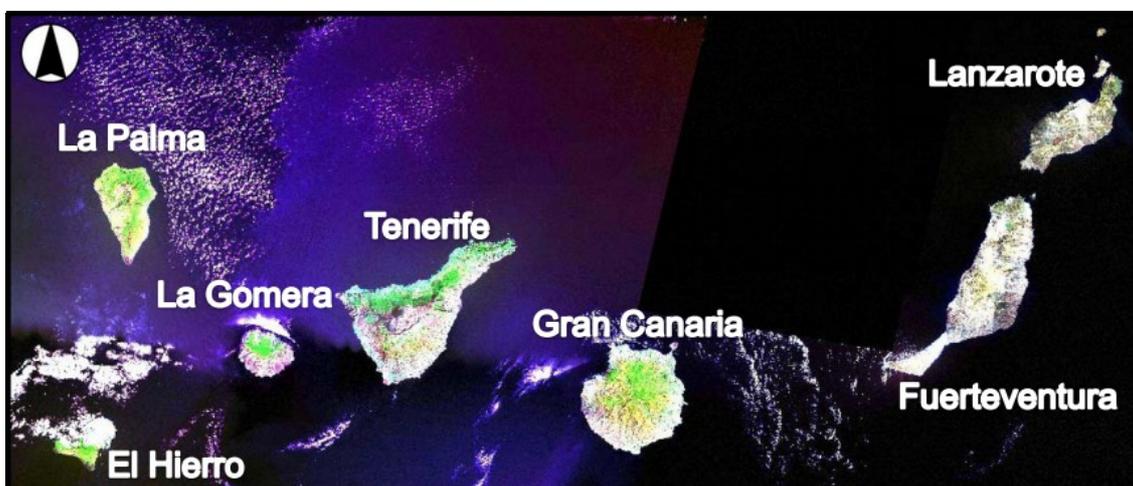
Como es sobradamente conocido el Archipiélago Canario se localiza en el Océano Atlántico frente a la costa occidental de África junto con Azores, Madeira, Cabo verde y las Islas Salvajes, en el contexto de la Región Macaronésica¹¹

Está compuesto por siete islas mayores (Tenerife, La Palma, La Gomera, Hierro, Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura) y otras seis menores (Alegranza, Graciosa,

¹¹ Macaronesia es el nombre colectivo de cinco archipiélagos del Atlántico Norte, más o menos cercanos al continente africano: Azores, Canarias, Cabo Verde, Madeira e Islas Salvajes <https://es.wikipedia.org/wiki/Macaronesia> (Último acceso 18/11/2016).

Montaña Clara, Lobos, Roque del Este y Roque del Oeste). Estas islas son de origen volcánico y las separa un estrecho brazo de mar **Áfricano**.

Figura 2. Mapa satélite de las Islas Canarias



Fuente: <http://www.isladetenerifevive.com/2013/07/situacion-geografica-de-las-islas.html#.WBXOtoWcGcw>. (Último acceso 16/11/2016)

Su clima se caracteriza por precipitaciones escasas e irregulares, debido al predominio del Anticiclón de Las Azores. En cuanto a las temperaturas, el Archipiélago posee unas condiciones térmicas suaves todo el año. En general, las temperaturas más cálidas se registran en las costas del sur de todas las islas, donde la media anual supera los 20°C¹²

Centrándonos en la isla de Tenerife, es una de las siete islas que conforman el archipiélago Canario. Se encuentra en el Océano Atlántico entre el paralelo 28° y 29° Norte. Se localiza ocupando una posición central entre Gran Canaria, La Gomera y La Palma, al norte del trópico de Cáncer. Se sitúa a 1.000 km de la Península Ibérica y a algo más de 300 km del continente africano. Se conoce por isla picuda y posee una forma triangular. Sus tres vértices son la Punta Anaga situada al este, la Punta de Teno, al noroeste y la Punta de Rasca, al sur. Tenerife tiene una superficie de 2.056 km², es la más extensa del Archipiélago. Debido a la acumulación de materiales volcánicos, Tenerife es una enorme montaña, como una gran pirámide, es acantilada y a medida que nos acercamos al centro va ascendiendo debido a que en el centro de la misma se sitúa el pico del Teide-Pico Viejo de 3.718 metros, siendo la altitud máxima de España. Debido a sus características climáticas y florísticas la isla presenta importantes contrastes

¹² Disponible en http://www.gevic.net/info/contenidos/mostrar_contenidos.php?idcat=22&idcap=92&idcon=532 (Último acceso 18/11/2016).

paisajísticos. Es importante también señalar las diferencias entre las vertientes norte y sur. La vertiente norte es más rica vegetalmente puesto que está expuesta a los vientos alisios. Y sin embargo la vertiente sur es más seca y árida. Existen numerosos relieves y la disposición de estos es muy compleja, existiendo pisos de vegetación, lo cual desde la perspectiva que nos interesa, esto es, la enoturística, dificulta el trabajo de la vid mediante maquinaria agrícola específica ¹³.

A continuación se muestran dos imágenes correspondientes a los viñedos y parte de las instalaciones pertenecientes a la *Bodega Monje* situada en El Sauzal en Tenerife del Norte y que serán objeto de estudio en el capítulo 4 (V. Figura 3 y 4).

Figura 3. Vista de los viñedos en Bodegas Monje (El Sauzal)



Fuente: <https://www.dixkover.com/es/canarias/tenerife/restaurantes-y-gastronomia/desayuno-pisando-uvas-el-norte-tenerife> (Último acceso 22/11/2016)

Figura 4. Vista de las instalaciones y viñedos en Bodegas Monje (El Sauzal)

¹³ Adaptado de: <http://www.isladetenerifevivela.com/2013/07/situacion-geografica-de-las-islas.html#.WBMzUUCLTIU>. (Último acceso 22/11/2016)



Fuente: ibid

2.2 El cultivo de la vid en las Islas Canarias

Es necesario entender cómo las Islas Canarias pueden albergar producción de vinos, puesto que si nos centramos en su situación geográfica, hay elementos que nos hacen pensar que no sea un adecuado lugar de cultivo de viñas, y menos, viñas de calidad, ya que se halla bajo la influencia desértica del Sahara.

La explicación se encuentra en la meteorología. Así, una corriente fría de profundas aguas del Océano Atlántico choca con los suelos casi africanos lo cual genera un conjunto de nubes. Esto deriva en un clima húmedo donde la planta crece en un enclave único y propicio: la humedad y una temperatura siempre inferior a 30°.

Es por ello que en la actualidad las islas lidian entre el ocioso turismo que reciben cada año y una agricultura con ciclos especiales. A lo largo de la historia, se han producido una serie de cultivos cíclicos, que abarcan desde la caña de azúcar y el plátano hasta la vid, que en la actualidad resurge con fuerza.

El cultivo del viñedo es importante en algunas de las islas del archipiélago Canario. La superficie que se dedica a ello es de 14.555 hectáreas aproximadamente, lo cual lo sitúa en el primer cultivo de la región alcanzando el 12% de superficie.

Son cuatro las islas donde se localizan fundamentalmente el cultivo de la vid: Tenerife, Lanzarote, La Palma y el Hierro, ya que Gran Canaria, Fuerteventura y la Gomera no alcanzan el 8% de superficie regional de viñedo.

La región de Tenerife ofrece debido a su situación geográfica unas características muy peculiares, las cuales han condicionado el cultivo de la vid. En primer lugar debemos considerar que es un archipiélago volcánico, su suelo en general es fértil y variado. Los paisajes agrarios están condicionados tanto por factores físicos (clima, suelo, geomorfología) como humanos (técnicas, tecnología agrícola, población, estructura socio-política, cultura e historia) (Egea-Fernández et al 2010,20).

La constitución volcánica de sus suelos mezclados con las arcillas propias y las arenas de los vientos procedentes del Sahara derivan en una variedad única de terruños. Debido a la altitud y la orientación que presenta cada isla, existe una gran diversidad de microclimas, todos ellos están condicionados por los vientos alisios y por la corriente fría de Canarias, la cual suaviza la temperatura y carga el aire de humedad. En las Islas Canarias existen multitud de sistemas de cultivo en cada comarca debido a la existencia de microclimas y suelos variados en una superficie reducida.

Gracias a la ausencia de la filoxera, consabida plaga del siglo XIX que atacó el continente europeo, este rico patrimonio en variedades de cultivo se ha podido mantener. Así como al intercambio de material vegetal que se realizó con otras áreas del mundo desde tiempos lejanos¹⁴.

2.3 Evolución del vino en las Islas Canarias a través de su historia: principales etapas

El origen de los viñedos en las Islas Canarias no está claro. Se cree que fue introducida en las islas entre los siglos XIV y XV por conquistadores y colonos, y posiblemente la primera viña de Tenerife fue plantada por Fernando de Castro, en el año 1.497 siendo el inglés John Hill el que plantó la primera viña en El Hierro en 1.526. Las islas occidentales (Lanzarote y Fuerteventura) fueron conquistadas casi un siglo antes por

¹⁴ Fuente: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)(2010): *Manual del Consumidor de Vinos de Canarias*.p.161.

Juan De Bethencourt, por lo que el origen de las vides en aquellas islas probablemente sea francés (fuente:ibid).

Los europeos conquistaron en el siglo XV las islas. La dificultad de su terreno debido en gran parte a su orografía, así como la lejanía de estas hicieron que la conquista se extendiera a lo largo de todo el siglo. La última isla que se conquistó fue en el año 1496 y fue Tenerife. Los conquistadores se encontraron una población en plena edad de bronce.

A lo largo del siglo XVI el vino comienza a adquirir cierto prestigio y calidad. Comienza a ser exportado a ciudades como Madeira (1515), Jerez (1517) o Inglaterra (1519). Según varios estudios Felipe II recibió en el año 1573 un estudio elaborado en relación a la actividad vitícola de Canarias.

El auge del cultivo es debido a que la vid es un buen sustituto de la caña de azúcar. El famoso vino de *malvasía*, es de alta calidad, y dada la facilidad que existía de exportación debido a la situación estratégica, se permitía el tránsito de navíos entre tres continentes, Europa, África y América. En los puertos de los municipios de Garachico y La Orotava es donde más tráfico de mercancías había, superando incluso el de puerto de Santa Cruz.

El siglo XVII fue un periodo de declive para el vino de Canarias, puesto que en el año 1663 Inglaterra establece la *Staple Act*¹⁵, y se termina con el suministro de viñedos a Inglaterra y sus colonias. Comienza un periodo de sustitución del *malvasía* por el *oportó* y el *madeira*, lo cual deriva en una presión aduanera que recae sobre el *malvasía*. En el año 1700 suponía el 50% del valor de la pipa. Más adelante surgen conflictos puesto que los ingleses intentan implantar un monopolio con los vinos Canarios. Finalmente en 1666 los guanches o antiguos habitantes aborígenes de la isla de Tenerife, derraman el vino inglés en el puerto de Garachico.

15 *Staple Act*; Leyes implantadas entre 1651 y 1773 en un esfuerzo por mantener el monopolio de Inglaterra sobre los bienes importados y exportados fuera de sus colonias, incluidas las de América. El mandato de la ley de que todos los bienes extranjeros y ciertos bienes coloniales, incluido el azúcar y el tabaco, sean encaminados y detenidos en puertos ingleses para su inspección e imposición. Disponible en: http://www.ehow.com/facts_6871877_staples-act-1663.html (Último acceso 18/11/2016).

Durante el Siglo XVIII comenzaron a surgir dificultades comerciales con los ingleses y el 5 de Mayo de 1706 el volcán de Garachico entró en erupción y sepultó el puerto. Como consecuencia las exportaciones se vieron afectadas puesto que era el puerto de mayor tráfico de toda la isla. Con el tiempo el puerto de Santa Cruz y el de Puerto de la Cruz comenzaron a incrementar su actividad.

En el Siglo XIX, y sumado a la decadencia del mercado a lo largo del siglo aparecen dos enfermedades de las plantas; el Oídio y el Mildio, en los años 1852 y 1878 respectivamente. No todo fue negativo porque como bien se ha señalado antes, Canarias nunca padecería la filoxera, otra gran plaga mundial. El daño producido por estas enfermedades, así como las dificultades comerciales, produjeron el deterioro de este sector económico, el cual volvió a resurgir a finales de siglo. La filoxera destruyó millones de hectáreas de viñedo y ocasionó la desaparición de múltiples variedades de vid que habían sido cultivadas hasta entonces¹⁶.

Si tenemos en cuenta estas consideraciones, realmente no podemos decir que en Canarias exista la viticultura como tal, analizando únicamente aspectos económicos, ya que desde el punto de vista ecológico, su valor es alto. Como bien es conocido, la principal fuente de ingresos del archipiélago Canario es el turismo. Un paisaje que se ha visto afectado en los últimos años, siendo de suma importancia tomar medidas para conservarlo y evitar su deterioro. Es este enfoque el que están adoptando las nuevas políticas agrícolas. En la actualidad la Política Agraria Común se centra en unos claros objetivos de conservación del medio ambiente. Estos objetivos quedan recogidos tanto en el Plan de Desarrollo de Canarias (P.D.R) como en el propio Plan de Acción Medioambiental. Es en el documento de *Estrategia Mundial para la Conservación de la Naturaleza* (UICN, 1992, p.12) en el cual quedan reflejados una serie de objetivos:

1. Se busca cierta calidad ambiental en las Islas Canarias, factor imprescindible en el buen desarrollo del Archipiélago.
2. Restauración y protección de su paisaje para conseguir así una percepción de calidad de su medio ambiente.

16 Información Disponible en: <http://www.diccionariodelvino.com/index.php/filoxera/> (Último acceso

3. Puesta en marcha de la Red de Espacios Naturales Protegidos de Canarias, como posibles generadores de ocio y reconocimiento de su alta biodiversidad.
4. Puesta en marcha de una adecuada educación medioambiental de la población canaria, así, como una puesta en valor y conocimiento de la riqueza que el Archipiélago posee. No sólo por parte de la población canaria, sino también de los turistas, mediante campañas de publicidad y formación.

Para un profundo estudio del sector enoturístico en las Islas Canarias vamos a realizar un análisis Dafo. Mediante esta herramienta podemos conocer la situación en la que se encuentra este sector en el archipiélago así como el riesgo y las diferentes oportunidades que le brinda el mercado. El objetivo es conocer en profundidad las debilidades, amenazas, oportunidades y fortalezas que puedan afectar positiva o negativamente al desarrollo del sector en el archipiélago.

2.4 Contexto del enoturismo en las Islas Canarias: Análisis DAFO

Como ya se ha comentado en la introducción que el propósito del TFG es profundizar en las relaciones entre la geografía, el vino y turismo en las Islas Canarias, y concretamente en Tenerife. Antes de continuar con el tercer capítulo, y como colofón al actual, hemos creído conveniente realizar una breve panorámica sobre el enoturismo en Canarias para lo cual partimos de un análisis DAFO que a continuación comentaremos.

El principal objetivo del análisis DAFO es ayudar a decidir sobre el futuro. Nos servirá de apoyo en las decisiones a poner en marcha para fomentar el enoturismo en las Islas Canarias (v.Tabla 1.1).

TABLA 1.1 Análisis Dafo del enoturismo en el Archipiélago Canario

Debilidades	Fortalezas
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se desconoce la producción y traducción vitivinícola canaria; el turista no conoce la producción de vinos de calidad de las islas. ▪ Formación escasa del sector en cuanto a las actividades de gestión y comercialización. Esta figura tiene una formación baja/insuficiente en la oferta de servicios de hostelería y restauración. ▪ Poco poder de negociación ante las centrales de compra de las cadenas hoteleras. Por ello prima la homogeneidad de la oferta del territorio peninsular. ▪ Falta de iniciativa de bodegas canarias, especialmente tinerfeñas, en la promoción de sus vinos; menor participación de las bodegas canarias con respecto a bodegas peninsulares (degustaciones para clientes y profesionales). ▪ Carecen del tamaño necesario para conseguir competitividad 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Creciente voluntad de numerosas bodegas de abrirse camino en el mercado del vino, un mercado muy competitivo ▪ Peculiaridad en la variedad de la uva; alto poder diferencial ▪ Diferencias en la producción de variedades, singularidad de los vinos canarios ▪ Calidad reconocida de los vinos blancos canarios ▪ <i>Malvasía</i> es un vino muy reconocido requerido en establecimiento a nivel nacional. Es un vino "exportable" con nombre propio. ▪ Entorno rural de interés paisajístico
Amenazas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Se ofrece "vino de la casa" y en realidad es vino de procedencia diferente a la canaria; esto conlleva a crear en el turista una percepción distinta acerca del vino canario. El turista asocia el "vino de la casa" a vino de la misma zona o tierra. ▪ Precios más competitivos de otros vinos; llevan a que disminuya la participación de vinos canarios en la carta de restaurantes y hoteles. ▪ Restricciones en los aeropuertos para el transporte de líquidos; muchas tiendas de alimentación afirman que este hecho les supone un perjuicio 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mayor promoción del producto a través de las oficinas de turismo, páginas web, hoteles, etc. ▪ Incremento de la predisposición de aquellos turistas que repiten su consumo ▪ La botella como un factor diferenciador; el diseño de la misma puede resultar de ayuda cuando el turista no recuerda la marca. La presentación del vino embotellado es casi tan importante como el vino del interior en la decisión de compra del mismo por parte del turista ▪ Intento de adaptar los vinos tintos de gama media a los peninsulares (dureza y aspereza) intentando no perder sus características propias diferenciadoras.

Fuente: elaboración propia a partir de:

http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/docs/icca/servicios/estrategia_vinos_de_canarias.pdf

Como vemos el análisis se divide en dos partes: análisis interno y análisis externo. El análisis interno lo forman las fortalezas y debilidades. Las principales fortalezas del sector son la peculiaridad en la variedad de la uva; su alto poder diferencial y el propio factor diferencial del turismo tradicional, así como el entorno rural de alto interés paisajístico que poseen las islas.

En cuanto a las debilidades, las más pronunciadas son: el desconocimiento de la producción y tradición vitivinícola canaria y el escaso poder competidor que les impide ganar competitividad.

Por otro lado el análisis externo está compuesto por las oportunidades y las amenazas. Las oportunidades que presenta el sector son el incremento de la promoción del producto a través de las oficinas de turismo, páginas web, hoteles, así como el incremento de la predisposición de aquellos turistas que repiten su consumo. Respecto a la promoción del sector en medios promocionales, etc., hemos podido comprobar a lo largo del estudio del sector vinícola en las Islas Canarias, que aún queda mucho recorrido en este aspecto, pues la difusión actual en ellos resulta ineficiente. Por el contrario, la principal amenaza es la oferta de vinos más competitivos a nivel nacional.

Analizando los resultados obtenidos, el sector del turismo enológico en Canarias puede llevar a cabo diferentes alternativas. De acuerdo con los estudios consultados, una de las mejores estrategias que puede llevar a cabo es la de crecimiento mediante la profesionalización del sector, lo que implica impulsar un modelo de reestructuración del sector e incrementar los niveles de cualificación¹⁷.

El análisis Dafo nos ha ayudado a conocer los puntos débiles del sector así como sus fortalezas y oportunidades en el archipiélago canario.

Ahora que conocemos con mayor precisión la situación geográfica de las Islas Canarias, el cultivo de la vid y sus principales etapas a lo largo de la historia, así como la situación real que está atravesando el sector en las islas, analizaremos el mundo del

¹⁷ Fuentes: ``Coyuntura del sector turístico`` Patronato de Turismo de las Islas Canarias, 2012 y ``Estrategia Vinos de Canarias`` Gobierno de Canarias, 2008-2013. Disponible en : http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/docs/icca/servicios/estrategia_vinos_de_canarias.pdf

vino centrándonos en la Isla de Tenerife, comenzando por ahondar en las peculiaridades de su elaboración y variedades existentes.

Capítulo 3. El mundo del vino en Tenerife

“El lenguaje es vino en los labios.”

- **Virginia Woolf**

3.1 Elaboración del vino y variedades de uva en la isla de Tenerife

Para acercarnos a la cultura del vino en Tenerife, debemos conocer sus bodegas, las cuales nos ayudaran a profundizar en este mundo de sensaciones, sabores y olores tan arraigado en esta tierra. De la elaboración del vino, de las vinificaciones, de las diferentes rutas del vino que se extienden a lo largo de la isla, capaces de conquistar a los amantes del buen vino, hablaremos a lo largo del capítulo.

Es importante aprender el proceso de elaboración de un vino, así como ser conocedores de los diversos espacios naturales donde se cultivan sus viñedos. Todo ello ligado a una especial gastronomía, hace de la isla un enclave único donde poder disfrutar de vinos singulares y diferentes.

Como ya se ha apuntado arriba, comenzaremos con una breve descripción del proceso de elaboración del vino, así como las distintas variedades de uva que a lo largo de los años se han dado y se siguen dando en la isla.

La forma de elaborar el vino en la isla de Tenerife se basa en un proceso mediante el cual una vez llegada la vendimia a la bodega, se procede al pesaje de la misma, realizándose los controles oportunos de las condiciones sanitarias, así como de los diferentes parámetros físico-químicos. La elaboración del vino sigue procesos diferentes para vinos blancos y tintos¹⁸.

En la del vino blanco, la uva blanca pasa a la estrujadora, donde se presiona el grano hasta su rotura pero evitando que se rompan las pepitas. En ocasiones la uva pasa directamente a prensa. La pasta resultante del estrujado es trasladada hasta la prensa, dónde se va ejerciendo un aumento gradual de la presión, dando lugar a mostos de diferentes calidades. Los procedentes del estrujado y el prensado se dejan reposar durante unas horas en los depósitos de desfangado, con el fin de que las partículas sólidas se vayan depositando en el fondo, y poder realizar así una fermentación

¹⁸ Información obtenida de la web: http://www.casadelvinotenerife.com/?page_id=2728
(Último acceso 23/11/2016)

alcohólica con un mosto limpio y frutoso. Durante este proceso es fundamental controlar la temperatura y densidad del mosto.

Los vinos tintos se elaboran a partir del mosto de uvas tintas fermentado junto con las partes sólidas de la uva (hollejos, pulpa y pepitas). Una vez realizados los procesos de calidad, pasa a la estrujadora. Es un proceso que consiste en separar el grano de uva del raspón (parte leñosa del racimo) para evitar que se transmitan sabores no deseados en la maceración. Más tarde el mosto y la pasta resultante, se conduce a los depósitos de maceración o disolución en el mosto de sustancias provenientes de la parte sólida. Este proceso transmite al vino sus características básicas de color y aroma. Simultáneamente a la maceración tiene lugar la fermentación alcohólica. Una vez finalizados estos procedimientos se trasiega¹⁹ el vino a otros depósitos para finalizar su elaboración. En la parte inferior del depósito queda una pasta la cual se traslada a la prensa donde se le extrae el resto del vino.

Este elaborado proceso ha conseguido a lo largo de la historia que los vinos tinerfeños posean cualidades únicas para la producción vitivinícola, y por ello con el tiempo se reconocieron sus especiales características otorgando a la isla cinco D.O. las cuales explicaremos con mayor detalle en el siguiente epígrafe.

Otras vinificaciones:

- **Vinos rosados:** Son los procedentes de uvas tintas, o de mezcla de uvas tintas y blancas, cuyos mostos han fermentado sin los hollejos. Se debe tener en cuenta, que en ningún caso debe considerarse un vino rosado al procedente de la mezcla de vinos tintos y blancos.

- **Vinos claretes:** Originario de mostos obtenidos mediante mezclas de uvas tintas y blancas o de sus mostos y cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los hollejos de la uva tinta.

¹⁹ Eliminación de las materias sólidas existentes en suspensión en el mosto después del prensado en la elaboración de vinos blancos y rosados (<http://www.diccionariodelvino.com/index.php/desfangado/>)

- **Vinos de maceración carbónica:** en la elaboración de estos vinos no se estruja la uva. Esta técnica consiste en colocar los racimos enteros en un depósito cerrado, el inicio de la fermentación crea una atmósfera de gas carbónico. En estas condiciones las uvas intactas sufren una fermentación intracelular que le confieren unas características particulares. Una vez prensada la uva, continúa la fermentación alcohólica pero sin los hollejos. El cultivo de la vid en el archipiélago canario presenta aproximadamente un 10% del suelo cultivado en las islas, lo cual supone que convivan hasta casi cien variedades de viñedos algunas de ellas tan peculiares debido al relieve y a la climatología (Luis Vicente Elías, 2012).

Tabla 2.2 .Principales variedades de uva tinta y blanca en Canarias

Blancas		Tintas	
<i>Baboso Blanco</i>	<i>Vijariego</i>	<i>Listán negro</i>	<i>Baboso Negro</i>
<i>Bermejuela</i>	<i>Bastardo Blanco</i>	<i>Almuñeco</i>	<i>Bastardo Negro</i>
<i>Marmajuelo</i>	<i>Breval</i>	<i>Malvasía Rosada</i>	<i>Syra</i>
<i>Forastera Blanca</i>	<i>Burrablanca</i>	<i>Negramoll Mulata</i>	<i>Merlot</i>
<i>Doradilla</i>	<i>Listan Blanco</i>	<i>Negramoll Rosada</i>	<i>Vijariego Negro</i>
<i>Gual</i>	<i>Pedro Ximénez</i>	<i>Tintilla</i>	<i>Cabernet Sauvignon</i>
<i>Malvasía</i>	<i>Torrontés</i>	<i>Prieto</i>	<i>Ruby Cabernet</i>
<i>Albillo</i>	<i>Verdello</i>	<i>Castellana Negra</i>	<i>Tintas</i>
<i>Sabro</i>	<i>Mezcla Blanca</i>	<i>Moscatel Negra</i>	

Fuente: Consejería de Agricultura, Gobierno de Canarias

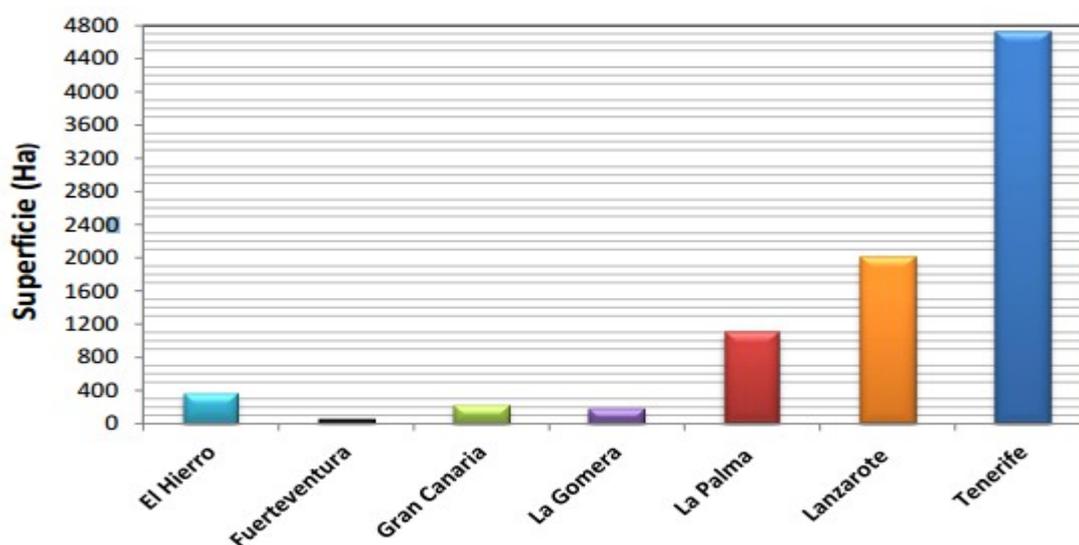
De todas las variedades de uva, el principal referente tanto de uvas blancas como tintas es *El Listán*, pues cuenta con una producción que alcanza entorno a cuatro o cinco millones de kilos de uva anuales. Normalmente se reparte de modo equitativo entre *Listán Blanco* y *Listán Negro*. Esta es la variedad de uva de mayor presencia en las Islas Canarias aunque cuenta con gran relevancia en todas. Otra variedad de suma importancia es la *Malvasía* (blanca), en Lanzarote, que casi monopoliza la producción.

Desde un punto de vista geográfico, es importante recalcar y subrayar que el cultivo de la vid no está repartido homogéneamente en las islas. El paisaje vinícola en Canarias,

como ya hemos señalado con anterioridad, se extiende de forma irregular, debido a la climatología, factor condicionante en el desarrollo de los viñedos. En Fuerteventura, el clima es sumamente árido y seco, por lo cual la vendimia resulta ineficaz, sumado a la continua acción del viento. Sin embargo la climatología permite a la isla de Tenerife ser un escenario ideal para el cultivo del vino.

En la Figura 5 se puede observar cuánta superficie en hectáreas posee cada isla, comparándolo con el número de hectáreas que efectivamente dedican al de cultivo de viñedo ²⁰

Figura 5. Superficie en hectáreas del cultivo de viñedos en las Islas Canarias



Fuente: Campaña 2013, Consejería de Agricultura, Gobierno de Canarias. <http://www.gobcan.es/agricultura/icca/calidad/vinos/datosEstadisticosVinos.html> . (Último acceso 29/11/2016)

Como se puede ver Fuerteventura no alcanza a producir lo suficiente como para obtener una D.O. puesto que las hectáreas de cultivo son prácticamente inexistentes. Mientras que en Tenerife sucede lo contrario, ya que cuenta con cinco D.O., cada una de ellas diferentes en cuanto a características. Estas diferencias son tan significativas que ofrecen varias tipologías de uva, y por consiguiente, vinos distintos.

²⁰ Esta información ha sido obtenida de la web oficial de *La Casa del Vino* en Tenerife: http://www.casadelvinotenerife.com/?page_id=2728 (Último acceso 2/12/2016) y de una visita realizada a la misma en Mayo de 2016

A continuación detallaremos en profundidad las cinco Denominaciones de origen de la isla de Tenerife.

3.2 Denominaciones de Origen (D.O) en la isla de Tenerife

Este producto cuenta con una contrastada calidad y prestigio gracias a ser producido en un determinado entorno geográfico, tratado en el segundo capítulo, con unas características naturales y climatológicas concretas, con una materia prima originaria de dicho entorno y con unos sistemas de elaboración históricos y tradicionales. Dadas las variadas condiciones climatológicas y naturales en general, la isla de Tenerife cuenta con cinco D.O., las cuales se corresponden con determinadas comarcas vitivinícolas geográficas.

La primera de las D.O. que se crea en la Isla es la comarca vitivinícola **Tacoronte-Acentejo**, en el año 1992. La comarca está situada en el noroeste de la Isla, compuesta por los municipios de Santa Cruz de Tenerife, San Cristóbal de La Laguna, El Rosario, Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, y la subzona de Anaga. Esta comarca supone la zona más densamente cultivada de viñedos en Canarias. Por lo general, la vid se planta en bancales, en pendientes orientadas al norte y al mar. Sus suelos son arcillosos, ricos y fértiles.

Dos años después, en 1994, se constituye la D.O. **Ycoden-Daute-Isora**, que abarca la amplia comarca del noroeste de Tenerife, siendo una zona de transición geográfica entre el norte y el sur de la isla. Los municipios que la componen son San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los vinos, Garachico, El Tanque, Los Silos, Buenavista del Norte, Santiago del Teide y Guía de Isora. Los viñedos se asientan sobre suelos de ceniza. Las parcelas cultivadas de vid son pequeñas y abruptas, por lo que la mayor parte de las labores se realizan a mano.

En ese mismo año, en 1994, se aprueba la creación de la D.O. **Valle de la Orotava**, constituida por los términos de la Orotava, Los Realejos, y Puerto de la Cruz, en el Norte Insular. En esta comarca vitivinícola los suelos son ligeros, permeables, ricos en minerales y ligeramente ácidos. En ella se producen vinos blancos y tintos casi en la misma proporción y, en menor cantidad rosados. Los viticultores han practicado durante

generaciones un sistema de cultivo propio y original para sus viñas; el cordón múltiple, consiste en trenzar los troncos en un extenso cordón, que pueden llegar a alcanzar hasta los quince metros en línea recta.

Al año siguiente, 1995, se aprueba la D.O. del **Valle de Güimar**. Está en el Suroeste de la Isla y comprende los municipios de Adeje, Arona, Vilaflor, San Miguel de Abona, Granadilla, Arico y Fasnia, en el sur de la isla. Los viñedos de esta comarca se cultivan mayoritariamente en tierras de jable (ceniza volcánica blanca).

Por último se crea la D.O. de Abona. Comprendida por los municipios de Adeje, Arona, Vilaflor, San Miguel de Abona, Arico, Fasnia y Granadilla. Esta se localiza al sur de la isla. Esta D.O. cuenta con una particularidad y es que sus viñedos quedan divididos en dos zonas, una zona dominada por los jables (arena volcánica blanca) y otra zona en la cual predomina la tierra negra, la cual otorga a los vinos una fragancia inigualable.

La fecha de la vendimia se adelanta en las zonas más bajas de la isla debido a la influencia de vientos alisios los cuales refrescan las temperaturas. Son los vinos blancos los que predominan en esta zona, constituyendo el 80 % de los cultivos de esta comarca. Mientras que el 20% se corresponde con tintos, cuyos viñedos se localizan en zonas más altas, más arcillosas²¹.

Figura 6.D.O en la Isla de Tenerife

21 Información obtenida de: <http://www.webtenerife.com/es/prensa/informacion-interes/documents/denominaci%C3%B3n%20de%20origen%20y%20bodegas%20tenerife.pdf> (Último acceso 17/1/2017)



Fuente:<http://www.isladetenerifevivala.com/2011/07/vinos-de-tenerife-do.html#.WJDMgRE36Uk>

Capítulo 4. El enoturismo en Tenerife

“La comida es la parte material de la alimentación, pero el vino es la parte espiritual de nuestro alimento”

- Alejandro Dumas

Ahora que tenemos conocimientos más concretos acerca del proceso de elaboración del vino, las distintas vinificaciones, así como de las Denominaciones de Origen de la isla, vamos a pasar a tratar el enoturismo en sí, es decir, la actividad vinícola y el turismo.

A menudo se relaciona el enoturismo con el turismo gastronómico, por ello en el primer epígrafe de este capítulo, conoceremos las principales peculiaridades de la gastronomía de la isla, para seguidamente centrarnos en otros enorecursos como las Rutas y los Museos del Vino existentes en la misma. Finalmente, realizaremos un breve estudio de caso y análisis de *Bodegas Monge*, analizando su historia, evolución, tipología de vinos que produce y actividades enoturísticas que oferta y aportaremos en la medida de lo posible datos sobre número de *visitantes*, perfil de los mismos, etc.

4.1 Recursos enogastronómicos

Cuando me preguntan acerca de Canarias digo que las Islas me sugieren calma, paz y también gastronomía con identidad propia

(Roca, 2015)

El famoso cocinero español Joan Roca, escribió un artículo para la revista Canaria *Mesa Abierta* especializada en gastronomía del archipiélago²². En el artículo hace referencia al amor que siente por la especial cocina de la zona, así como a la calidad de sus productos. Como es sabido, los hermanos Roca han obtenido de nuevo el reconocimiento a mejor restaurante, (por el establecimiento que disponen en Gerona, *El Celler de Can Roca*), según la revista *Restaurant*, de origen británico. Claro está que, en mi opinión personal, si un cocinero tan afamado como Joan Roca alude a la gastronomía de Canarias como una de las mejores cocinas de España, no seré yo quién para llevarle la contraria, pues nadie mejor que él conoce los entresijos de las gastronomías regionales del país, tan utilizadas en sus recetas.

La gastronomía Canaria ha evolucionado mucho en los últimos tiempos. Esto se debe en parte a la publicidad, los concursos y programas de televisión. Como pasa en otras regiones de España, la gente poco a poco se atreve a probar cosas nuevas, y a visitar locales de comida cada vez más elaborada.

Desde un prisma gastronómico, las Islas Canarias poseen una amplia variedad de productos típicos producidos únicamente en ellas, gracias a su clima privilegiado, y a la riqueza de sus tierras. Una de las recetas más conocidas, por la genialidad de su simpleza, son las **papas arrugadas**. La receta es muy sencilla pues solo se deben cocer las patatas con piel en aguas muy saladas. Se sirven con mojo picón, es una salsa muy picante compuesta por guindilla, ajo, pimentón y aceite. Se han llegado a contabilizar hasta 46 variedades de patatas diferentes en las islas (Fuente:ibid).

El **gofio** es una de las recetas más tradicionales y antiguas, de origen prehispánico, y ha sido la base de alimentación de los guanches o población aborigen como se ha señalado. Consiste en harina (de trigo, cebada o millo) y granos integrales. Con ella se pueden elaborar diferentes fórmulas culinarias. La más popular son las pelotas de gofio, las cuales acompañan muchos platos tradicionales e incluso pueden tomarse en el desayuno. Consiste en harina (de trigo, cebada o millo) y granos integrales.

22 Joan Roca (2015). “La clarividencia se hornea en Girona”. *Mesa Abierta*. http://www.issuu.es/mesa_abierta/docs/_4_baja_ (Último acceso 14/1/2017)

Debido a sus costas, existe una gran riqueza pesquera la cual permite la degustación de numerosos pescados y mariscos. Por ejemplo las **calderetas de pescado**, que forman parte de numerosas platos autóctonos muy sabrosos.

La tradición canaria cuenta asimismo con variados guisos, elaborados a base de legumbres, garbanzos, judías, etc. siendo el **potaje de berros** el más famoso.

Por otro lado, los **quesos** están considerados un manjar para los amantes del mismo, destacando los de la isla de El Hierro, y los ahumados de la Palma, junto al de *Flor de Guía*, de Gran Canaria. En total son producidas 17.000 toneladas de queso según se recoge en la *Guía de Quesos de Canarias*. Esta guía es elaborada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias y da constancia del gran reconocimiento que estas variedades lácteas han recibido por importantes catadores de toda Europa.

Los frutos exóticos que crecen en las islas forman parte de postres deliciosos. Qué decir del conocidísimo **plátano** tan abundante en las Islas Canarias e innegable sabor exquisito. Este fruto cogido maduro y consumido fresco tiene un intenso y delicioso sabor que es incomparable. Destacan las recetas de los plátanos fritos.

A continuación podemos ver algunos de los platos típicos en la siguiente imagen:

Figura 7. Platos de la gastronomía Canaria



4.1.1 El *Guachinche*

Otro recurso enogastronómico de interés es el “Guachince”. El concepto “Guachinche” alude a establecimientos o locales de procedencia principalmente rural que se disponen en el norte de Tenerife. Su finalidad principal es acelerar la venta de las cosechas del vino. En estos pequeños locales el propietario/agricultor puede vender sus productos sin ningún intermediario, lo cual resulta muy ventajoso para aquellos que tienen dificultades a la hora de comerciar con el fruto de sus cosechas vinícolas. Normalmente se sirve acompañado de alguna tapa o plato típico de la isla, como garbanzos, ropa vieja o mojo picón. Y de beber únicamente sirven agua, *seven up* y el vino de sus cosechas.

Con el paso del tiempo se ha convertido en un referente gastronómico muy importante, y casi podría decirse turístico, pues debido a mi experiencia como alumna Sicue, puedo confirmar que muchos amigos y familiares llegaban a Tenerife buscando comer y beber en los famosos “guachinches”. Sin embargo, otros visitantes no habían oído con anterioridad el término, pero finalmente, la mayoría termina reconociendo que resulta una visita casi obligada para aquellos que aman el buen vino y su “tapeo”.

El “Guachinche” adolece de ciertas debilidades o aspectos negativos por lo que hemos podido averiguar. Así, y según la Cámara de Comercio y algunos empresarios dedicados al sector de la hostelería, han detectado irregularidades. En el mes de agosto del año 2013 el Consejo de Gobierno del Cabildo de Tenerife elabora un documento donde se recoge la naturaleza de este establecimiento, para llegar así a unos requisitos que se deben cumplir²³. Dicho documento se remitió a aquellos ayuntamientos encargados de regular esta actividad. Uno de los requisitos expresados en el mismo está relacionado con el tiempo, pues éste no deberá exceder en ningún caso los tres meses, puesto que el principal objetivo de estos establecimientos es la venta de vino de cosecha propia.

23 Decreto 83/2013.<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2013/153/001.html> (Último acceso 17/1/2016)

Además, la oferta culinaria, sólo incluirá tres platos a elegir y los controles en la calidad del vino servido serán mucho más rigurosos, pues es en parte lo que determinará la percepción de muchos turistas sobre el sector vinícola de la isla²⁴. A pesar de dicho decreto, Europa Press publicó una noticia en la cual se pedía a los Ayuntamientos a través de la Cámara de Comercio una contundencia mucho mayor en cuanto al cumplimiento de dicha normativa²⁵.

También existe una competencia desleal, "los falsos guachinches" que no pagan impuestos. Son restaurantes realmente pues ofrecen más de tres platos y su apertura es indefinida, no temporal. No cumplen con la normativa vigente.

El 22 de Julio se llevó a cabo la duplicación del Decreto 90/201012, en la cual se implantan reformas importantes en cuanto a requisitos en la hostelería. Uno de ellos es la obligatoriedad de colocar una plaza distintiva que indique la actividad exacta del local, colocada a la entrada del mismo. Además debe existir una hoja de reclamaciones, la cual estará puesta a disposición de los clientes y un libro de inspección. Este libro será cedido con anterioridad por el Cabildo de Tenerife cuando se haya inscrito la actividad en el Registro General Turístico²⁶.

Figura 7. Distintivo oficial para los guachinches

24 Decreto 83/2013. <http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2013/153/001.html> (Último acceso 17/1/2017)

25 Europa Press, "Empresarios y Cabildo exigen el freno de los guachinches ilegales en Tenerife". 07/04/2011. <http://www.europapress.es/economia/noticia-empresarios-cabildo-exigen-freno->

26 Decreto 90/2010, de 22 de julio, regula la actividad turística y el lugar dónde se realiza. Disponible en



Fuente: <http://guachinchesparranderos.blogspot.com.es/2014/01/blog-post.html> . (Último acceso 18/1/2017)

4.2 Rutas del Vino en la isla de Tenerife

Oficialmente existe una única Ruta del Vino, la de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Sus viñedos se sitúan entre los 100 y 1000 metros sobre el nivel del mar. A lo largo de la ruta no sólo se puede disfrutar de sus caldos, sino también conocer el patrimonio, disfrutar del paisaje y su naturaleza, y degustar de la famosa tradicional comida canaria. En ella participan las siguientes bodegas:

- *Casa del Vino La Baranda*
- *Bodega Monje*
- *Bodega El Lomo*
- *Bodega Insercasa (Bronce)*
- *Bodegas Insulares de Tenerife*
- *Bodegas y Viñedos 2005*
- *Vinoteca Canaria*
- *Bodega Agryenca*
- *Bodega La Palmera*

Los vinos que abundan en esta ruta son los tintos. Son caldos jóvenes y frescos, de aromas afrutados. Por otro lado los vinos blancos son afrutados y son elaborados a partir de las variedades *Malvasía*, *Verdello*, *Moscatel* y *Listán Blanco* ²⁷.

En la página web de enoturismo de Tenerife, se ofrece información acerca de una serie de rutas de la cuales haremos un pequeño resumen a continuación. Cada ruta cubre unas necesidades diferentes²⁸:

- **Ruta 1. Burbujas y Bodegas:** Siguiendo la carretera de las cañadas del Teide, se llega a la Bodega Comarcal de Güimar. Estos viñedos abarcan los municipios de Arafo, Candelaria y Güimar. Se visitará la Bodega y se degustarán los vinos *Brumas de Ayosa*. Más tarde se conocerá *Bodegas Monge* (en la vertiente norte de Tenerife), situada en El Sauzal, cuyos viñedos se encuentran a unos 600 metros de altura. Se atraviesa el Monte de la Esperanza, el cual alberga varios ejemplares de Pino Canario, disfrutando así de un paisaje de naturaleza singular.
- **Ruta 2. Uvas y volcán:** Comienza la ruta con la visita de Garachico. Como bien comentamos en el capítulo 2 (en el epígrafe 2.3 Evolución del vino en las Islas Canarias), es en el puerto de Garachico donde comienza la exportación del vino canario *Malvasía*. Estos vinos serían los más cotizados y la riqueza que generó la exportación del *Malvasía*, hizo que familias adineradas se instalaran en el municipio. Pero en 1706 se perdió protagonismo de este vino a consecuencia de una erupción volcánica. Para finalizar, se visitará la *Bodega Viñátigo*, situada en el municipio de La Guancha. En esta bodega se elabora una amplia variedad de vinos rosados, blancos y tintos. Pero cabe destacar que su *Malvasía* es excelente.
- **Ruta 3. Música y Vino:** Comienza la ruta en el *Complejo Vinícola Parque Frontos*, en la zona sur de Tenerife. Los viñedos se encuentran en las laderas del Teide, y por tanto son los primeros que realizan la vendimia, gracias a la

27 Texto adaptado de la web: <http://www.spain.info/es/que-quieres/gastronomia/rutas-vino/tenerife/ruta-del-vino-de-tenerife.html> (Último acceso 29/1/2017)

28 La información de las Rutas del Vino ha sido obtenida de la web oficial de enoturismo de la isla: <http://www.enotenerife.com/es/nuestras-rutas-2/ruta-5-a-medida/> (Último acceso 29/1/2017)

insolación. No se producen vinos tintos, pero sí blancos aromáticos. Esta ruta ofrece una cena, mientras se disfruta de un concierto de Jazz en vivo.

- **Ruta 4. Historia, Arte y Vino:** Comienza la ruta con la visita al casco histórico de La Laguna, declarada Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1999. Más tarde se visitará *Bodegas Domínguez* en Tacoronte, y se degustarán vinos tintos. Esta bodega es la cuarta generación, pues elabora vinos tintos desde mediados del siglo XIX. El más apreciado es el *Domínguez Tinto*.

También se ofrece la posibilidad de organizar una ruta a medida, que cubra las necesidades de aquellos que quieran solicitarla; O como incentivos para empresas, presentaciones, reuniones y eventos varios.

A continuación podemos ver un cuadro resumen de estas rutas, para ver con mayor claridad las posibilidades que ofrecen:

Tabla 3.3. Cuadro resumen de las Rutas del Vino de Tenerife

	Denominación de Origen	Municipios	Actividad
<i>Burbujas y Bodegas</i>	Valle de Guimar	Arafo	Visita Cañadas del Teide y Monte de la Esperanza
<i>Uvas y Volcán</i>	Ycoden Daute Isora y Valle de la Orotava	Garachico y La Guancha	Visita casco antiguo de Garachico y degustación de vinos
<i>Música y Vino</i>	Abona	Abona	Música en vivo
<i>Historia, Arte y vino</i>	Tacoronte Acentejo	La Laguna y Tacoronte	Visita casco antiguo de la La Laguna

Fuente: Elaboración propia

Una vez tratadas las diferentes Rutas del Vino de la isla, nos centraremos en conocer los museos del vino en la isla, y así contribuir al conocimiento de la relevancia del sector en la isla.

4.3 Museos relacionados con el Vino: *La Casa del vino en Tenerife*

Los museos relacionados con el vino ayudan a locales y visitantes a conocer más sobre la historia de sus propios caldos, pudiendo considerarse otro recurso enoturístico de gran interés. El museo más importante con el que cuenta la isla es el *Museo del Vino de Tenerife*, localizado en el Sauzal. No obstante en el municipio de Icod de los Vinos se encuentran también el *Museo de Vinos Viejos*, o *Malvasía Casa de los Reyes*.

La información que hemos encontrado en la web oficial del museos del vino es escasa, puesto que sólo se hace referencia al *Museo de Vinos Viejos Malvasía* como un lugar donde poder adquirirlos. Los vinos son de colección y abarcan desde el año 1918 hasta el 2013. Este museo se encuentra en el interior de una casa de estilo neoclásico de dos plantas. Sus ventanas son de cuarterones²⁹ y posee una puerta de gran altura. Hoy en día en el techo de la vivienda están tallados todos los reyes que han reinado en España. La casa se construyó entre los siglos XVII – XVIII. En ella se venden productos gastronómicos de la zona, tales como queso, diferentes mojos, almogrote o miel de palma³⁰.

Desde mi punto de vista la web oficial al igual que el museo en sí está muy poco promocionada. Por su parte la web no ofrece apenas información del *Museo o la Casa del Vino*, e incluso, en los escasos textos aparecen faltas de ortografía. La Casa se sitúa en la famosa *Plaza de la Pila*, lugar de paso para visitar el *Drago Milenario*, principal reclamo turístico de Icod de los Vinos. Es por ello por lo que creo que se podría dar más promoción de este museo.

29 Cuarterones: ``En la América colonial, nacido de mestizo y española, o de español y mestiza``
<http://dle.rae.es/?id=BTJuJQ0|BTPx70P> (último acceso 2/2/2017)

30 Esta información ha sido obtenida de la web <http://www.malvasiacasadelosreyes.net/>
(Último acceso 12/2/2017)

La Casa del Vino de Tenerife posee en su interior un Museo del Vino y un *Centro de interpretación de la Agrodiversidad*. También cuenta con una sala de degustación y otra para realizar eventos y exposiciones, así como una gran biblioteca donde podemos encontrar numerosos libros acerca del vino y las Islas Canarias. En su interior se encuentra el restaurante *La Casa del Vino*.

Esta casa es una representación de las haciendas rústicas situadas en el Norte de Tenerife. Fueron construidas cada 2 o 3 kilómetros por sus propietarios con la finalidad de ser una segunda residencia vacacional. De este modo se centralizaba la actividad agraria en la misma zona. La casa posee un estilo propio de la edificación canaria de la época, "recoge por tanto, aspectos constructivos y de detalle de maestros artesanos de origen portugués, castellano y **extremeño**" (http://www.casadelvinotenerife.com/?page_id=67). Posee en su interior una Ermita cuyo techo llama la atención debido a su gran belleza y colorido y a que a día de hoy se mantiene sin restauración. La casa del Vino recibe el nombre *La Baranda*. Esta famosa finca fue adquirida por el Ayuntamiento de El Sauzal en el año 1989. Más tarde se cedió al Cabildo Insular de Tenerife en 1992, para que en un futuro cercano se instalase la *Casa del Vino de Tenerife*.

Figura 8. Imagen del patio interior de la Casa del Vino con el Teide de fondo



Fuente: <http://www.casadelvinotenerife.com/> (Último acceso 12/2/2017)

Ofrece numerosos servicios entre los que cabe destacar:

- La proyección del documental "Historia y Evolución de los Vinos de Tenerife"
- Visita al Museo de la Vid y el Vino, con posible guía
- Visita a la exposición "Tenerife Isla de Agrodiversidad"
- Sala de reuniones, conferencias, congresos y celebraciones. Su capacidad es para más de cien personas
- Cursos de cata de vinos para particulares o empresas
- Vinoteca donde poder comprar botellas de vino
- Tienda de *souvenirs* relacionados con el sector enológico. También donde poder adquirir además productos alimenticios

El Museo de la Vid y el *Vino* es una sala temática que cuenta con numerosos paneles los cuales conforman un recorrido. Este nos permite conocer la historia de los vinos y la importancia actual del sector vitivinícola. Está localizado en lo que era la antigua bodega de vinos tintos.

El *Centro de interpretación de la Agrodiversidad*³¹ es una sala recreativa donde se explica la relación de los recursos biológicos y la agricultura. Se estima que a lo largo del tiempo hemos utilizado más de 1000 especies vegetales, hoy en día, no alcanzamos las 150, siendo 4 las más comunes; maíz, trigo, arroz y la patata. Lo que trata esta exposición permanente, es de concienciar al visitante de que la isla continúa siendo un lugar de conservación de numerosos recursos agrícolas.

La *Casa del Vino* de Tenerife, posee en su sala de degustación una amplia gama de vinos. El visitante puede elegir entre 12 vinos diferentes para ser exactos, los cuales representan las D.O. de la isla. Entre ellos podemos degustar vinos blancos, tintos y

31 Definición del concepto Agrodiversidad: "El concepto de agrobiodiversidad refleja las dinámicas y las complejas relaciones entre las sociedades humanas, las plantas cultivadas y los ambientes en que conviven, repercutiendo sobre las políticas de conservación de los ecosistemas cultivados, de promoción de la seguridad alimentaria y nutricional de las poblaciones humanas, de inclusión social y del desarrollo local sustentable"

<https://uc.socioambiental.org/es/agrobiodiversidade/%C2%BFqu%C3%A9-es-agrobiodiversidad> (Último acceso 15/2/2017)

rosados, todos ellos acompañados de deliciosos quesos de la isla. Además en la tienda se pueden comprar típicos productos, tales como mieles, licores, mermeladas, etc.

4.3.1 Visitas a bodegas: El caso de *Bodegas Monje*

Para finalizar este estudio del enoturismo en el archipiélago Canario, concretamente en la isla de Tenerife, hemos creído conveniente profundizar en una de las bodegas más antigua y reconocida de la isla: *Bodegas Monje*.

Esta famosa bodega se sitúa en el Norte de Tenerife, concretamente en el municipio de El Sauzal a 500 metros sobre el nivel del mar. Se construyó en el año 1956 y ha sido modernizada y restaurada en 1983. Aún posee en su interior antiguos toneles de roble, allí se continúa fermentando y criando el vino Tinto Tradicional. De este modo en la *Bodega Monje* se alternan las prácticas más antiguas con la nueva tecnología.

Existe una larga tradición familiar en el sector vitivinícola (desde 1750) hasta la actualidad con Felipe Monje, heredero y propietario actual de la bodega³².

El viñedo está localizado sobre un terreno pedregoso a consecuencia del volcán. Sus laderas están muy inclinadas lo que hacen difícil la mecanización. Por ello la mano del hombre es el método de trabajo más efectivo en estos viñedos. Por la mañana desde muy temprano la ladera acoge los primeros rayos de sol, este factor ligado a la brisa marina, hace que se cree un microclima especial para el cultivo de la viña.

La edad media de las viñas oscila entre los 50-60 años. Poseen unas 1.500 cepas por hectárea y el método que se utiliza es dejarlas vegetar por un periodo de 8 meses y antes de los meses de verano, levantar las viñas con horquetas (estacas de madera).

Figura 9. Vistas de los viñedos de Bodegas Monje

32 Texto adaptado de la web oficial <http://www.bodegasmonje.com/> (Último acceso 15/2/2017).



Fuente: Elaboración propia

Según el embajador de conexión Colombia en New York y embajador cultural internacional del Patronato *Ruta de la Amistad*, Carvajal asegura que los vinos *Monje de Autor* fueron los primeros de crianza que se elaboraron en las Canarias, componiéndose de las variedades de uvas Canarias *Listán Negro*, *Negramoll* y *Listán Blanco*, y permaneciendo 18 meses en barricas de roble francés y americano (Carvajal, 2013).

Bodegas Monje elabora vinos de autor, a partir de sus vinos de crianza elaborados desde el año 1993. Se elaboran a partir de las uvas *Listan Negro* y *Banco* y en sus etiquetas aparecen artistas de renombre tales como el canario Alfredo Kraus³³.

Figura 10. Embotellamiento de los diferentes vino en *Bodegas Monje*

33 Información obtenida a partir de http://www.apoloybaco.com/vinos/index.php?option=com_content&view=article&id=649&Itemid=434 (Último acceso 17/2/2017)



Fuente: Elaboración propia

Sin embargo como bien señala el autor Luis Vidal Navarro en uno de sus reportajes para el periódico *El Mundo* “El 70% de la uva de Canarias es *Listán blanco*, que es la que predomina también en nuestra zona. Otro 25% es *Listán negro*, y el 5% restante todas las otras”.³⁴

Ahora que conocemos la bodega, su historia, localización y sus vinos, hemos creído conveniente realizar una entrevista telefónica al actual dueño de la bodega, Felipe Monje con cuestiones relativas al enoturismo (Ver la transcripción completa de la misma en el Anexo 2).

La entrevista comienza con una valoración personal del bodeguero acerca del perfil de turista que acoge su bodega. La media de edad está entre 20-60 años, es decir, un universo amplio, aunque el núcleo importante se sitúa entre los 35-40. Ahora bien, un

34 Información obtenida de: http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=1&vs_fecha=200202&vs_noticia=1012649971 (Último acceso 17/2/2017)

tercio de los visitantes son turistas, las otras dos partes es población local. Este dato, junto con el número exacto de personas que visitan su bodega al año, 150.000, nos lleva a dos conclusiones. Por un lado, el número de turistas que visita la bodega, es bajo, teniendo en cuenta que Tenerife recibe 5 millones de turistas al año. Otra conclusión es que hay más visitantes locales que extranjeros; Es decir, todavía queda un largo camino de promoción del enoturismo en la isla. Cabe destacar como bien señala Felipe Monje que efectivamente cada vez son más los turistas activos que llegan a la isla y a través de internet buscan sus propias excursiones y visitas motivados por esas nuevas necesidades alejadas del turismo de sol y playa. Esta bodega se ha diferenciado de las demás a través de la marca que han creado *Wine&Sex*, con la cual llevan 7 años y han llevado a cabo 25 ediciones. En cierto modo es una nueva forma de ofrecer al turista nuevas experiencias y ser partícipe de ellas.

Un apunte al que hacíamos referencia en el análisis DAFO, es al apoyo del Gobierno de Canarias y las diferentes instituciones al sector vitivinícola de la isla. En este aspecto las ayudas se han incrementado en los últimos años, puesto que antes ni siquiera existían, pero son ayudas dirigidas a mejorar las infraestructuras, a la exportación y comercialización, no a la promoción. Este último aspecto es importante destacarlo.

Bodegas Monje es considerado un referente en las Islas Canarias, por ello consideramos importante preguntar a su actual gestor cuál es su vino preferido. El *Listán Negro* es sin duda para el bodeguero el que diferencia el vino canario del resto de vinos del mundo: "Es el palo que sujeta la bandera" según sus propias palabras.

La filosofía con la cual trabajan es conseguir que la gente disfrute de sus vinos. Que se entienda el vino como una bebida de placer. Quieren conseguir que los nuevos consumidores, dejemos de ver el vino como una bebida de personas más mayores. Pretenden cambiar el lenguaje para acceder a nuevos consumidores a la generación "millennials". Según el propietario "No existe el mejor vino del mundo si no el momento perfecto con un buen vino, y ya si es de *Bodegas Monje*...".

Esta nos ha servido para comprender mejor la situación actual en el sector. En el siguiente epígrafe, se hará alusión a las conclusiones a las cuales he llegado junto con la visión del bodeguero Felipe Monje.

CONCLUSIONES Y VALORACION PERSONAL

“Hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino, que en todos los libros.”

- **Louis Pasteur.**

Una vez hemos estudiado qué es el enoturismo, sus bases conceptuales y términos asociados como las Rutas del Vino y las Denominaciones de Origen, y a través del análisis Dafo, hemos conocido los puntos fuertes y débiles de este sector, podemos

comprender mejor su creciente importancia en las Islas Canarias. Es cierto como comentábamos en la introducción que el turismo predominante en el archipiélago canario es el turismo de sol y playa, pero hoy en día debido a la competencia de otros lugares y con la finalidad de convertirse en un destino *multiproducto*, se busca entre otras tipologías turísticas, un auge del enoturismo, esto es, diversificar la oferta para ampliar el abanico de posibles turistas y crear nuevas necesidades capaces de satisfacerlas a partir del conocimiento de las nuevas motivaciones existentes y de las potencialidades del territorio. Es decir crear una nueva necesidad y conseguir una buena percepción tras el consumo. Desde hace unos años el turismo del vino ha comenzado a ganar importancia y a crecer como sector referente. Centrándonos en la isla de Tenerife, esta posee una rica gastronomía con productos de la tierra, es por ello que el enoturismo está muy ligado al turismo gastronómico y también al rural. Tenerife cuenta además con un amplio sector vitivinícola, y no solo la población local se está interesando cada vez más en este mundo sino también los turistas. Este nuevo impulso hace que viticultores, bodegueros y municipios centren sus esfuerzos en conseguir un sector más consolidado. Realmente no se está creando un nuevo producto ya que la primera viña que se plantó en la isla fue en el año 1497, sino que se le está otorgando el valor que no se le había dado hasta ahora. Esto se está consiguiendo a través de eventos relacionados con el vino, por ejemplo *La Feria de los Vinos* de Tenerife, (ver Anexo 1), otorgándole así mayor visibilidad.

Se debe crear conciencia de que el turista cada vez busca más experiencias, y ser participe de ellas. Ya no es suficiente con ofertar un destino de sol y playa, pues la competencia es muy alta. Es preciso completar la oferta al turista y también convertir al vino en seña de identidad de la isla al igual que su gastronomía. En este contexto, el enoturismo es una nueva forma de turismo capaz de aunar tradición, gastronomía y medio ambiente.

A partir del análisis Dafo se ha llegado a las siguientes conclusiones: en primer lugar, el consumo local y el que realizan los turistas no es suficiente para consumir toda la producción, y hacer competencia con otros vinos de provincias nacionales. Por ello debe haber una exportación de los mismos hacia mercados tradicionales de consumo (Francia o Italia) y mercados emergentes (China o Estados Unidos). Esto lo vemos reflejado en la realidad de las bodegas tinerfeñas. Como nos comentaba también Felipe Monje (ver

Anexo2), para su bodega resulta más beneficioso y menos costoso ampliar su abanico de clientes en el extranjero, que en el propio municipio de La Laguna. Esto se debe a los numerosos procesos burocráticos que encuentran y dificultades para vender su vino, tanto al archipiélago canario como a la península. Sin embargo Felipe Monje asegura que en EEUU entienden sus vinos como novedosos y exóticos, y además “no ponen pegajos en cuanto al precio”.

Por otro lado, es necesario insistir en una mejor formación del personal en el sector, innovar en tecnología y mejorar el acceso a algunas zonas rurales, todo lo cual contribuiría a una mayor desestacionalización del turismo en la isla y, sobre todo, su mayor diversificación desde la perspectiva de la oferta de ocio.

Desde mi punto de vista y partiendo de una opinión más subjetiva como alumna Sicue en la isla y a partir de realizar prácticas durante tres meses en un hotel de la isla, hay mucho recorrido por delante en cuanto a la promoción del enoturismo.

A lo largo de estos meses de investigación, a través no solo de internet o fuentes bibliográficas si no en primera persona, por ejemplo acudiendo a las oficinas de turismo de los distintos municipios (San Cristobal de la Laguna, El Sauzal o Santa Cruz de Tenerife), he podido comprobar que realmente la información que ofrecen es escasa. Sí que se habla de enoturismo, ya que me comentaban que hace años ni siquiera se daba esta situación, pero hay lugares en los que no se ofrecen panfletos informativos en diferentes idiomas. Por ejemplo en el hotel donde realicé las prácticas en Santa Cruz preguntaban por la posibilidad de visitar alguna bodega y debíamos imprimir la información y un mapa en el momento debido a que no contábamos con folletos informativos.

Es cierto, como nos comentaba Felipe Monje en su entrevista, que realmente sí que ha habido esfuerzos económicos a lo largo de estos años por hacer llegar a los turistas dicha información de modo directo (es decir en la recepción de un hotel o en una oficina de turismo), pero realmente al final les resulta más económico y obtienen mejores resultados a través de internet, y la promoción por cuenta propia de su bodega. Algo que he podido comprobar personalmente, puesto que la mayor información que he conseguido a lo largo de este proyecto ha sido a través de páginas webs y artículos electrónicos.

Por tanto se considera indispensable que las Administraciones Locales con la participación del Gobierno Autónomo, así como turismólogos, enólogos, y diferentes personalidades vinculadas con el mundo del vino, se unan para conseguir incrementar la promoción de este producto tan potente en la isla.

Referencias Bibliográficas

“Lo que viere, testificarlo de vista, llanamente; y, lo que oyere, decir a quién lo oyó; y lo que leyere, dar el autor”

- Historia general y natural de las Indias, XLVII, XI

Referencias bibliográficas:

Bruwer, J. (2003). "South Africa Wine Routes: Some Perspectives on the Wine Tourism Industry's Structural Dimensions and Wine Tourism Product", *Tourism Management*, 24: 423-435.

Egea Fernández, J M, Egea Sánchez, J M. (2006). . *Agroecología. Lugares de interés agroecológico como espacio potencial para la producción ecológica*. 1: 99-104.

Elías, Luis Vicente (2012): (Web en línea). *Los vinos de Canarias y sus viñedos*. <http://www.verema.com/articulos/965128-vinos-canarias-vinedo>.

Guía del Paisaje cultural. (2009). *Una perspectiva agroecológica*. Sociedad Española de Agricultura Ecológica.

Génova Millan, Mº, Morales Fernández E, Y Perez Fernández L, (s.f). *Revista economía sociedad y medio ambiente. Origen e indicaciones geográficas protegidas*. Pp-20.

Gobierno de Canarias. (2008-2013). *Estrategia vinos 2008-2013*. Documento de trabajo. Pp- 8-13. Disponible en: http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/docs/icca/servicios/estrategia_vinos_de_canarias.pdf

ICCA. Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. *Manual del consumidor de vino de Canarias*. (2010). pp-161

Luis Vida Navarro. (2002). Nuevos Varietales Autoctonos. 17/01/2017, de El mundo Sitio web: http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=1&vs_fecha=200202&vs_noticia=1012649971

Millán, G. (2012). Las denominaciones de origen y las rutas de vino en España: un estudio de caso. *Retour: Ocio y Turismo*, Nº5, p. 41-66.

Philip Kotler. (2000). *``Dirección de Marketing. Estados Unidos de America``*. Prentice-Hall.

Roca, Joan. (2015). *``La clarividencia se hornea en Girona``*. *Mesa Abierta*, 16.

Viera y Clavijo, J. (2004). *``Diccionario de historia Natural de las Islas Canarias``*. Nivaria Ediciones. La Laguna. Del original escrito en 1799 y editado en 1866.

Recursos electrónicos:

Cabildo de Lanzarote (2013). Canarias busca convertirse en destino del turismo enológico de calidad.

Recuperado de: <http://www.cabildodelanzarote.com/tema.asp?sec=Noticias&idTema=17&idCont=16007>

Último acceso: 10/6/2016

Web de Tenerife (2016). Noviembre mes de vinos.

Recuperado de: <http://www.webtenerife.com/elblog/2016/11/nviembre-mes-de-vinos/>

Último acceso: 23/6/2016

-

Asamblea de Regiones Europeas Vitícolas (2013). VINTUR. El espacio Europeo del Enoturismo.

Recuperado de: <http://www.arev.org/es/novedades/vintur-el-espacio-europeo-del-enoturismo>

Último acceso: 17/6/2016

Asociación Española de Ciudades del Vino. ¿Quiénes somos?

Recuperado de: <http://www.acevin.es/>

Último acceso: 17/6/2016

Gobierno de Canarias (2016). Canarias busca convertirse en destino del turismo enológico de calidad.

Recuperado de: <http://www.gobcan.es/noticias/destacados/70720/canarias-busca-convertirse-destino-turismo-enologico-calidad>

Último acceso: 13/7/2016

VINETUR .Revista digital del vino (2016). Infografía sobre el perfil del enoturista.

Recuperado de: <https://www.vinetur.com/2016022322842/retrato-robot-del-enoturista-en-espana.html>

Último acceso: 17/7/2016

ACEVIN. Informe sobre la Demanda Turística en las Rutas del Vino.

Recuperado de: <http://www.acevin.es/index.asp?iden=2&id=129>

Último acceso: 28/11/2016

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio ambiente. Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas.

Recuperado: <http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/calidad-diferenciada/dop/default.aspx>

Último acceso: 5/9/2016

Web de Tenerife. Denominaciones de Origen.

Recuperado de: <http://www.webtenerife.com/tenerife/gastronomia/vinos/denominaciones/>

Último acceso: 6/9/2016

Club de Producto Rutas del Vino de España. ACEVIN y Gobierno de España.

Recuperado de: <http://www.mapama.gob.es/notas/documentos/n081107%20FOLLETO%20RUTAS.pdf>

Último acceso: 15/11/2016

Arencibia Esperanza, M. (2009). Enoturismo en Gran Canaria, análisis, comparación, mejora e impulso.

Recuperado de: <http://acceda.ulpgc.es/bitstream/10553/15713/4/MiriamArencibia.pdf>

Último acceso: 15/11/2016

Lopez-Arceo, J. Situación geográfica de las Islas Canarias.

Recuperado de: <http://www.isladetenerifevivela.com/2013/07/situacion-geografica-de-la-islas.html#.WBXOtoWcGcw>

Último acceso: 16/11/2016

Wikipedia. Macaronesia.

Recuperado de: <https://es.wikipedia.org/wiki/Macaronesia>

Último acceso: 18/11/2016

Gran enciclopedia virtual de las Islas Canarias. Características del clima Canario.

Recuperado de: http://www.gevic.net/info/contenidos/mostrar_contenidos.php?idcat=22&idcap=92&idcon=532

Último acceso: 18/11/2016

López-Areco, J. Situación geográfica de las Islas Canarias.

Recuperado de: <http://www.isladetenerifevivela.com/2013/07/situacion-geografica-de-la-islas.html#.WBMzUUCLTIU>

Último acceso: 22/11/2016

Siskin Teresa, J. The Staple act of 1663.

Recuperado de: http://www.ehow.com/facts_6871877_staples-act-1663.html

Último acceso: 18/11/2016

Diccionario del vino (2017). Plaga de la filoxera.

Recuperado de: <http://www.diccionariodelvino.com/index.php/filoxera/>

Último acceso: 21/11/2016

Casa del Vino de Tenerife. Elaboración del Vino.

Recuperado de: http://www.casadelvinotenerife.com/?page_id=2728

Último acceso: 23/11/2016

Diccionario del Vino. Desfangado.

Recuperado de: <http://www.diccionariodelvino.com/index.php/desfangado>

Último acceso: 23/11/2016

Consejería de Agricultura, Gobierno de Canarias (2013). Superficie en hectáreas del cultivo de viñedos en las Islas Canarias.

Recuperado de: <http://riull.ull.es/xmlui/bitstream/handle/915/1526/EI%20Fenomeno%20Guachinche%20Desarrollo%20y%20Marco%20Politico-Economico%20Actual.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Último acceso: 29/11/2016

Casa del vino de Tenerife. Elaboración del Vino.

Recuperado de: http://www.casadelvinotenerife.com/?page_id=2728

Último acceso: 2/12/2016

Web de Tenerife. Denominación de Origen.

Recuperado de: <http://www.webtenerife.com/es/prensa/informacion-interes/documents/denominaci%C3%B3n%20de%20origen%20y%20bodegas%20tenerife.pdf>

Último acceso: 17/1/2017

Boletín Oficial de Canarias (2013). Gobierno de Canarias.

Recuperado de: <http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2013/153/001.html>

Último acceso: 17/1/2017

Europa Press (2011). Empresarios y Cabildos anuncian exigen el freno de los Guachinches ilegales en Tenerife.

Recuperado de: <http://www.europapress.es/economia/noticia-empresarios-cabildo-exigen-freno-guachinches-ilegales-tenerife-20110407170011.html>

Último acceso: 18/1/2017

Blog Guachinches (2014). Distintivo oficial para los Guachinches.

Recuperado de: <http://guachinchesparranderos.blogspot.com.es/2014/01/blog-post.html>
Último acceso: 18/1/2017

TURESPAÑA. Ruta del Vino de Tenerife.

Recuperado de: <http://www.spain.info/es/que-quieres/gastronomia/rutas-vino/tenerife/ruta-del-vino-de-tenerife.html>

Último acceso: 29/1/2017

Enotenerife. Ruta de Vino a medida

Recuperado de: <http://www.enotenerife.com/es/nuestras-rutas-2/ruta-5-a-medida/>

Último acceso: 29/1/2017

Diccionario online Real Academia Española. Definición Cuarterón.

Recuperado de: <http://dle.rae.es/?id=BTJuJQ0|BTPx70P>

Último acceso: 2/2/2017

Malvasía. Casa de los Reyes.

Recuperado de: <http://www.malvasiacasadelosreyes.net/>

Último acceso: 12/2/2017

Santilli Juliana J. Revista Unidades de Conservación en Brasil (2017). ¿Qué es agrobiodiversidad?

Recuperado de: <https://uc.socioambiental.org/es/agrobiodiversidade/%C2%BFqu%C3%A9-es-agrobiodiversidad>

Último acceso: 15/2/2017

Bodegas Monje. Sobre nosotros. Ubicación y Contacto

Recuperado de: <http://www.bodegasmonje.com/>

Último acceso: 15/2/2017

Apolo y Baco (2017). Estudio Bodegas Monje.

Recuperado de: http://www.apoloybaco.com/vinos/index.php?option=com_content&view=article&id=649&Itemid=434

Último acceso: 17/2/2017

Periódico digital El Mundo (2002). De Canarias, las novedades más interesantes del Salón.

Recuperado de: http://elmundovino.elmundo.es/elmundovino/noticia.html?vi_seccion=1&vs_fecha=200202&vs_noticia=1012649971

Último acceso: 17/02/2017

ANEXOS

Anexo 1. La Feria del Vino en Tenerife

En este artículo podemos obtener información de la Feria de vinos de Santa cruz. En la. Lo considero un buen evento para todas aquellas personas interesadas en el sector vitivinícola y para dar a conocer los vinos de las cinco Denominaciones de Origen de la isla.

La 'Feria de los Vinos de Tenerife' toma Santa Cruz

EUROPA PRESS

20/09/2016 - 19:42



El Cabildo de Tenerife ha organizado una nueva edición de la 'Fiesta de los Vinos de Tenerife' en Santa Cruz, que en esta ocasión se desarrollará durante tres días -del 22 al 24 de septiembre- aprovechando la celebración en la isla de la undécima edición de 'SeaTra de Cruise Med', la feria más importante de Europa del sector de cruceros, y 'Plenilunio', la actividad de dinamización que organiza el Ayuntamiento el próximo sábado.

El vicepresidente del Cabildo y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha destacado la importancia de actividades como ésta "que contribuyen a la promoción de la gastronomía y los vinos de Tenerife y, como sucede en este caso, se convierte en un escaparate magnífico para mostrar los productos y fidelizar a posibles consumidores".

Para el concejal de la Sociedad de Desarrollo del Ayuntamiento de Santa Cruz, Alfonso Cabello, la 'Fiesta de los Vinos' será "un gran polo de atracción" para todas las personas que participen en 'Plenilunio', que vive el próximo sábado su segunda edición de este año.

La cita con 'Santa Cruz D'Vinos' será en la calle de la Noria en horario de 20.00 a 00.00 horas el jueves y el viernes, y de 12.00 a 00.00 horas el sábado coincidiendo con 'Plenilunio'.

El público tendrá la oportunidad de descubrir los aromas, texturas y sabores de vinos de las cinco denominaciones de origen de la isla, que podrán acompañar con tapas elaboradas con productos locales que ofrecerán diferentes establecimientos de restauración de la zona en ocho carpas que se ubicarán en la misma calle.

Esta actividad cuenta con la colaboración de Turismo de Tenerife a través de 'Saborea Tenerife', que ha visto en este evento una oportunidad única para promocionar los productos locales y la gastronomía de la isla entre los más de 2.000 asistentes al 'SeaTra de Cruise Med'.

Los asistentes podrán probar los vinos de Tenerife al precio de 1,5 euros la copa; 2,5 euros la ración y adquirir el cata vinos de cristal 'Tenerife, Isla de Vinos' al precio de 1 euro, todo ello acompañado por diferentes actuaciones musicales en directo.

Anexo 2. Entrevista a Felipe Monje

''Desde la infancia estoy ligado al mundo del vino, crecí rodeado de viñas y ya hace un tiempo que decidí tomar el relevo familiar. Esta es mi pasión y la de mi familia desde 1975''.

¿Qué perfil de turista acoge su bodega? Edad/Sexo/Visitante local/extranjero

F.M: La edad está comprendida entre 20-60 años. La media importante estaría entre los 35-40. Un tercio de las personas que visitan nuestra bodega son turistas y las otras 2 partes es población local. Muchos de esos turistas acceden a la bodega a través de agencias de viaje, turoperadores, congresos...pero cada vez son más los turistas activos que buscan por sus propios medios, a través de internet por ejemplo y llegan a la bodega alquilando coches.

¿Podría facilitarnos datos aproximados sobre el número de turistas que ha acogido su bodega en el último año?

F.M: Recibimos 15.000 visitas anuales. Tenerife recibe 5 millones de turistas al año, por lo que esas 15.000 visitas resulta un numero bajo en comparación. Es cierto que en los últimos años se ha incrementado el número de visitantes gracias sobre todo al posicionamiento de la bodega actualmente en internet.

Estuve 3 meses haciendo prácticas en un hotel de la Isla y realmente no había folletos informativos de bodegas, ni de turismo enológico. ¿Considera por tanto que internet es el mejor medio de comunicación para llegar a los turistas y darse a conocer?

F.M: Ahora que lo dices es un tema curioso este. Hace un tiempo 8 bodegas de la isla nos reunimos para promocionar el enoturismo a través de hoteles, oficinas de turismo etc. Gastamos 8.000 euros por bodega entre estudios y diferentes planes, y de esa inversión recuperamos una media de 300 euros por bodega. Realmente los hoteles terminan dejando los folletos en *back* y no los exponen o enseñan. Por tanto al final uno decide centrar sus esfuerzos en publicidad en internet antes que en hoteles... simplemente por el rendimiento económico que recibimos.

***Wine&Sex* realmente es llamativo, esta modalidad de entender el vino. ¿Creen que qué marca la diferencia con otras Bodegas? ¿Hay demanda?**

F.M: Este proyecto de *Wine&Sex* ya es un *branding*. Marca la diferencia porque ninguna otra bodega lo tiene. Actualmente es una marca registrada. Tanto es así que en *Amazon* vendemos camisetas de *Wine&Sex*. La marca está registrada en más de medio

mundo y con el paso del tiempo nos hemos preocupado mucho de cuidar muy bien el concepto para evitar malinterpretaciones.

A través del erotismo, catas de vino con juguetes eróticos, conseguimos llegar a más clientes. Son actuaciones de 4 horas, y se llevan a cabo en las 4 estaciones del año. Los grupos son de 120 personas. Llevamos con este proyecto 7 años, y se han llevado a cabo 25 ediciones. Podemos decir que funciona.

¿Consideran suficiente el apoyo recibido por el Gobierno de Canarias y las diferentes instituciones al sector vitivinícola de la isla?

F.M: En cuanto al apoyo al viñedo sí hay ayudas comunitarias. Sin embargo al enoturismo como tal y su promoción, son escasas. Las ayudas suelen ir dirigidas a la modernización de las infraestructuras, comercialización y exportación.

¿Con qué objetivo trabajan: consolidarse, aumentar la producción...?

F.M: Nuestro objetivo es ir mejorando día a día y poder pagar nuestras deudas. El objetivo actual de producción está entre 100 y 200 mil botellas por cosecha. Actualmente producimos 150.000. Podría decirse que trabajamos con la intención de duplicar a c/p la producción sin perder calidad y siempre recuperando la inversión.

¿Y si tuvieran que elegir un vino o una variedad, ¿Con cuál se quedarían?

F.M: Sin duda el *Listan Negro*. Es la variedad tinta que diferencia el vino Canario del resto de vinos del mundo. ``Es el palo que sujeta la bandera``.

He leído en una entrevista que concedió en Septiembre de 2012 en la que afirmaba a Yuri Millares que tiene la marca registrada en EEUU, además de comercializar su vino tinto Listan Negro en Alemania y Noruega con gran aceptación... ¿consideran que por fin el vino canario deja de tener obstáculos para llegar al extranjero?

F.M: Sinceramente es más fácil vender nuestros vinos en Nueva York que en La Laguna. Como has vivido aquí lo sabrás. En La Laguna en las cartas de vinos, son casi todo Riberas. La forma clásica de vender vino a Europa (Alemania, Francia, Noruega) a la península, me aburre. Es una forma clásica y conservadora. Somos un grupo de

exportación de 8 bodegas que trabajamos en EEUU en 2 estados. Allí trabajamos también haciendo seminarios. Aprecian nuestros vinos como novedosos y exóticos, y nuestros precios les parecen económicos. Es decir no ponen pegas.

¿Cuál es vuestro vino más popular?

F.M: *Monje Tradicional* y *Hollera Monje Maceración Carbónica*

Por último, ¿Cuál es la filosofía de Bodegas Monje?

F.M: La filosofía es trabajar para conseguir que la gente disfrute de nuestros vinos. Que entiendan el vino como una bebida de placer. Debemos conseguir que los nuevos consumidores, vosotros, dejen de ver el vino como una bebida de padres. Debemos cambiar el lenguaje para acceder a nuevos consumidores a la generación ``millennials``. No existe el mejor vino del mundo si no el momento perfecto con un buen vino, y ya si es de Bodegas Monje... (Risas).