



El Cabildo y diez bodegas presentan nuevos vinos blancos de alta gama a partir de variedades locales

La iniciativa está enmarcada en el proyecto Enomac, financiado por la Unión Europea

Tenerife – 10/04/2017. El Cabildo y diez bodegas de la Isla han presentado recientemente unos nuevos vinos de alta gama creados a partir de variedades autóctonas de calidad. Se trata del resultado del proyecto Enomac, una iniciativa que ha merecido el respaldo económico europeo a través de los fondos Feder y el Programa de Cooperación Transnacional Madeira-Azores-Canarias (MAC).

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica que este proyecto de cooperación “se ha convertido ya en un ambicioso trabajo de I+D+i que ya se ha consolidado después de tres añadas y numerosos vinos en el mercado”.

Ya se han sumado al proyecto diez bodegas de Tenerife que, asesoradas por el Cabildo y por el especialista internacional José Hidalgo, “han sido capaces de desarrollar una iniciativa vitivinícola común más allá de sus propias apuestas comerciales y con el denominador común de la búsqueda de la excelencia”, destaca Morales.

El trabajo conjunto de las bodegas El Drago, Cráter, La Suertita, Tajinaste, Marba y Presas Ocampo, en el Norte, y Cumbres de Abona, Brumas de Ayosa, Ferrera y Casmi, en el Sur, ha dado como fruto 16 elaboraciones a pesar de las condiciones meteorológicas adversas que caracterizaron la producción del año pasado.

Degustación

La Casa del Vino de Tenerife acogió recientemente la presentación de estos nuevos vinos, un total de 13, de los que 12 eran blancos y uno tinto. Los blancos, de gran personalidad y diferenciación respecto a otras zonas productoras, son resultado del abanico de variedades minoritarias que solo se dan en las islas como la malvasía aromática, gual, marmajuelo, albillo criollo, verdello y listán blanco.

Los vinos resultantes del proyecto Enomac, considerados dentro de un segmento comercial de gama alta, resultan perfectos analíticamente por el empleo de técnicas enológicas actuales pero con fundamentos de las que se utilizaron los siglos XVI, XVII y XVIII.

El consejero Jesús Morales destaca la calidad de estos vinos singulares, muy apreciados por los consumidores. Prueba ello es que si en 2015 salieron al mercado más de treinta mil botellas en el marco de este proyecto, este año la cifra se ha multiplicado por cuatro.