vinetur

Los vinos de islas ganan peso propio en el debate internacional del sector

Sumilleres, enólogos y productores reunidos en Tenerife sitúan la mineralidad, el origen y la viticultura insular en el centro

lunes 22 de junio de 2026



Los vinos de islas han centrado este lunes, 22 de junio, la primera jornada completa de Island Wines Summit Tenerife, un encuentro celebrado en la isla que ha reunido a sumilleres, enólogos, productores y divulgadores para analizar cómo esta categoría ha pasado de ser una singularidad territorial a ocupar un espacio propio en el discurso vinícola internacional.

El congreso está organizado por Vocento Gastronomía, con el Cabildo de Tenerife y Turismo de Tenerife como promotores institucionales y con la colaboración de Vinos de Tenerife. La apertura de la jornada ha contado con la intervención del director de Vocento Gastronomía, Benjamín Lana, quien defendió que la naturaleza “no es un simple decorado, sino una maestra que obliga a aprender a mirar, escuchar y colaborar”, una idea que vinculó al trabajo en viñedos y bodegas. Lana cerró su intervención con una reivindicación de la singularidad: “Nuestras identidades importan”.

La sesión arrancó con una de las cuestiones que más presencia han ganado en el lenguaje del vino en los últimos años: la mineralidad. Jamie Goode, periodista especializado en vino, con formación académica en biología vegetal, abordó un concepto que, a su juicio, sigue siendo difícil de delimitar incluso entre profesionales. Goode explicó que existen percepciones distintas del término, ya que para algunos se trata de una sensación en boca, para otros está ligada al olfato y para muchos combina ambas dimensiones.

Durante su intervención, Goode planteó, en referencia a la científica y enóloga Wendy Parr, si la mineralidad está en la copa o en la experiencia sensorial del catador. Su respuesta fue que no existe una única explicación porque “la cata no es una ciencia exacta” y porque la mineralidad es “multifactorial”. Entre los elementos que pueden influir citó los compuestos volátiles del azufre, la salinidad y la deficiencia de nutrientes del suelo, que afecta a las levaduras y al resultado final del vino.

Goode también advirtió de que la mineralidad puede perder presencia por decisiones tomadas en viticultura y elaboración. En su opinión, una intervención baja favorece un mayor carácter mineral, mientras que el uso intenso de roble puede ocultarlo. Recordó además que hace 25 años apenas se hablaba de mineralidad y que ahora el término

está muy extendido. Aunque sostuvo que el vínculo entre suelo y vino no es directo, porque la piedra no se disuelve, sí afirmó que la tierra influye en la composición de la uva y, a través de la fermentación, en el vino.

François Chartier coincidió en que se trata de una noción compleja. El especialista canadiense, afincado en Barcelona, sostuvo que la mineralidad no es una transposición real del suelo al vino, sino "una percepción neurosensorial que evoca a través de varios estímulos una imagen mental de un lugar". Chartier defendió que no pretende negar el concepto, sino diferenciar entre mineralización, que puede medirse, y mineralidad, que se percibe. "Con la mineralidad la ciencia y la emoción convergen", afirmó.

La reflexión sobre la identidad de los vinos insulares continuó con la intervención de Pascaline Lepeltier, Master Sommelier y directora de bebidas en Chambers, en Nueva York. Lepeltier definió el vino insular como "un concepto vinícola propio, una realidad geohistórica en la que se funde la idea de terruño, de influencia marítima y de una viticultura heroica". Al mismo tiempo, defendió que cada territorio mantenga una descripción propia, porque considera difícil agrupar todos estos vinos bajo una sola etiqueta.

La sumiller repasó la evolución de esta categoría durante las últimas décadas. Situó el inicio de esa construcción conceptual en los años 80 del siglo pasado, con las islas griegas como pioneras en la recuperación de su tradición vinícola y en la exportación de vinos ligados a una forma de vida y a una identidad muy marcadas. Después, señaló el papel de Córcega en la recuperación de viñedos y variedades propias. Más tarde, añadió, Sicilia y las Islas Canarias ampliaron la proyección de los vinos insulares, con el Etna como punto de inflexión en un momento en el que empezaron a ganar presencia expresiones como terruño, vinos calcáreos o vinos volcánicos.

Según Lepeltier, Portugal y Japón representan ahora una nueva etapa en la exportación de vinos de islas. A su juicio, estos vinos encuentran salida en el mercado cuando van acompañados de una historia sólida y de una elaboración cuidada. La sumiller sostuvo que en Nueva York, un mercado que considera adelantado en tendencias, existe interés por propuestas distintas siempre que tengan sentido y calidad.

El recorrido por las islas del Mediterráneo estuvo a cargo del sumiller Bernat Voraviu, fundador de Ithaca Wines. Voraviu defendió que el Mediterráneo es un espacio de gran condensación cultural en el que, pese a la diversidad, existe un nexo común basado en el gesto humano. Desde esa idea, sostuvo que los vinos de las islas mediterráneas comparten una presencia identitaria común aunque hablen lenguas distintas.

Para ilustrarlo, subieron al escenario Simone Sedilesu, fundador y enólogo de Cantina Vikevike, en Barbagia, Cerdeña; Yiannis Kyriakidis, enólogo de Vouni Panayia Winery, en Chipre; Aimilios Andrei, cofundador de Aôri Winery, en Creta; y Andrea Foti, enólogo y productor de I Vigneri, en el Etna. Todos ellos fueron presentados como representantes de una nueva generación de productores insulares mediterráneos.

En ese diálogo se defendió una línea de trabajo basada en vinos con menos densidad y en la búsqueda de finura. También se puso el foco en modelos de producción con poca intervención, en la inversión en conocimiento más que en maquinaria, como señaló Foti, y en elaboraciones 100% orgánicas, como las de Kyriakidis.

La mirada atlántica la condujo Paz Levinson, sumiller ejecutiva de Groupe Pic, en París, junto a productores canarios y al enólogo portugués António Maçanita, de su bodega en Azores. Levinson subrayó el papel del restaurante como vía de entrada para vinos de territorios menos conocidos. En su opinión, la restauración puede actuar como escuela, como espacio inspirador y como motor de apertura de mercado para vinos bien trabajados y con capacidad de transmitir su origen.

En ese bloque se citó el trabajo de productores tinerfeños como Jonatan García Lima, de Suertes del Marqués, y Roberto Santana, de Envínate. Levinson puso como ejemplo el cuidado de prácticas tradicionales como el cordón trenzado, un sistema singular de conducción de la vid, así como la atención al viñedo, a los suelos volcánicos y a la microbiota del entorno.

La jornada también reservó un espacio para los vinos dulces de islas. El encargado de esa cata fue Matteo Montone, Master Sommelier y director de vinos del grupo Estelle, en Londres. Montone sostuvo que estos vinos son especiales porque combinan historia, singularidad geográfica y una gran capacidad de envejecimiento. Su selección incluyó referencias de Tenerife, Cerdeña, Sicilia, Cefalonia y Santorini.

La última mesa redonda giró en torno a la llamada viticultura heroica de las islas y a la necesidad de reconocer su valor. El debate estuvo moderado por el Master of Wine Fernando Mora, que también dirige Bodegas Frontonio, en Aragón. Junto a él participaron António Maçanita, Borja Pérez, de La Guancha, en Tenerife, y el sumiller Rodrigo González, del restaurante Kensei.

Los participantes coincidieron en señalar la singularidad de los viñedos insulares y la forma en que se trabajan. También compartieron la idea de que los vinos de islas tienen capacidad de envejecimiento y pueden dar lugar a elaboraciones de largo recorrido.

La jornada se celebró después de la cata magistral ofrecida el pasado 21 de junio por Josep Roca, sumiller de El Celler de Can Roca, que sirvió como acto inaugural de la primera edición de Island Wines Summit. Con este arranque, el encuentro ha situado a Tenerife como punto de reunión para un debate que combina ciencia sensorial, identidad territorial, tradición vitícola y mercado en torno a una categoría que gana presencia fuera de sus lugares de origen.