vinetur

Tenerife cierra Island Wines Summit con una red internacional para los vinos de isla

El encuentro termina con visitas a 11 bodegas y refuerza la idea de una categoría propia

martes 23 de junio de 2026



Tenerife ha clausurado la primera edición de Island Wines Summit con un mensaje central: los vinos de islas aspiran a consolidarse como una categoría propia dentro del panorama vitivinícola internacional. El encuentro ha reunido a sumilleres y expertos de territorios insulares de distintos lugares del mundo, que han compartido experiencias y una visión común sobre la identidad de estos vinos.

Desde la organización del congreso sostienen que esa identidad se apoya en rasgos como la influencia del océano, los suelos volcánicos, los climas extremos y la adaptación de las variedades. A esa base se añade, a su juicio, la capacidad de generar una comunidad internacional entre islas con historias, condiciones y formas de cultivo distintas, pero con elementos comunes.

Durante la clausura, el consejero del Cabildo de Tenerife Valentín González afirmó que el vino representa mucho más que una actividad productiva en la isla. “Cuando hablamos de vino estamos hablando también de territorio, de paisajes y estamos hablando de cultura”, señaló. González puso en valor la singularidad de los vinos tinerfeños, el trabajo de viticultores y bodegueros y agradeció la participación en un congreso que, en sus palabras, nace “con vocación de permanencia, con vocación de seguir en el tiempo”.

El director de Vocento Gastronomía, Benjamín Lana, subrayó por su parte el respaldo del Cabildo de Tenerife al encuentro y recordó que Island Wines Summit “era un sueño hace tan solo dos años y creo que ha sido una maravillosa realidad”. Lana defendió además la necesidad de construir comunidad alrededor del vino y la gastronomía porque, según afirmó, “el futuro es unirnos y tenemos que defender nuestro futuro”.

La última jornada cambió las ponencias por el trabajo sobre el terreno. Los participantes recorrieron 11 bodegas tinerfeñas para conocer de primera mano la diversidad del sector en la isla y la forma en que cada proyecto interpreta su paisaje vitícola. La ruta incluyó Bodega Altos de Trevejos, Bodega Suertes del Marqués, Bodega El Lomo, Bodega Viñátigo, Bodega Tajinaste, Bodega Tempus, Bodega Ferrera, Bodega El Sitio, Bodega Linaje de Pago y Bodega Cráter.

La organización presentó esta jornada como una forma de mostrar la proyección del sector desde la práctica diaria de viticultores y elaboradores. El recorrido permitió observar factores como la altitud, el tipo de suelo, las variedades locales, el trabajo en viñedo, la tradición familiar, la innovación en bodega y la creación de experiencias ligadas a los viñedos.

Ese planteamiento, según trasladan los impulsores del encuentro, busca reforzar una idea que ha atravesado todo el congreso: el vino insular no se limita a la producción, sino que se apoya también en un relato propio vinculado a la singularidad de cada territorio. La visita profesional sirvió así para insistir en que los vinos de isla cuentan, a juicio de los participantes, con argumentos suficientes para ganar espacio en el mercado internacional desde la autenticidad.

Antes del recorrido por viñedos y bodegas, el Master of Wine Fernando Mora ofreció una charla centrada en el origen de los vinos de Tenerife y en los factores que explican su personalidad. Mora sostuvo que para comprender estos vinos es necesario partir de dos elementos básicos: la insularidad y el vulcanismo. “Tenerife es una mezcla de insularidad y vulcanismo. Es complejo saber dónde termina el efecto de insularidad y dónde empieza el del vulcanismo”, explicó.

A esos dos rasgos, añadió Mora, se suman condicionantes climáticos muy particulares. El experto señaló que el Teide actúa como escudo climático y que la cordillera volcánica genera cinco zonas climáticas, algunas lluviosas y otras no, con diferencias de temperatura entre el día y la noche, además de distintas humedades y vientos.

Mora también puso el foco en la historia del viñedo tinerfeño como uno de los elementos que explican la singularidad de la isla. Recordó la existencia de viñas de más de 100 años, cepas en pie franco y el uso del cordón trenzado, un sistema de conducción propio de la zona basado en entrelazar manualmente los sarmientos. “Es como el jurásico de la viticultura”, afirmó, antes de referirse también a la excepcionalidad de trabajar “viñedos muy extremos en paisajes complejos”.

La relación entre vino y origen apareció igualmente en la intervención del bodeguero tinerfeño Pablo López, de El Sitio. López resumió esa idea con una frase que conecta con el enfoque del encuentro: “el vino no es de donde se hace, sino de donde nace la

uva”.

Tras esa introducción, los congresistas recorrieron distintos paisajes vitivinícolas de la isla para conocer el trabajo que desarrollan las bodegas repartidas por Tenerife. La pluralidad de proyectos fue uno de los aspectos subrayados durante la jornada. Roberto Santana, de Bodega Envínate, defendió que una zona gana peso cuando ofrece distintas interpretaciones de un mismo territorio. “Borgoña es reconocida no porque hay una única gran bodega sino porque tiene multitud de ellas, ofreciendo diferentes interpretaciones. Algo que ahora también está sucediendo en Canarias”, afirmó.

La primera edición de Island Wines Summit se cierra así con la voluntad de mantener una red entre territorios vitivinícolas insulares y con Tenerife como escenario de un debate centrado en identidad, paisaje y diversidad productiva. El encuentro deja además una imagen amplia del sector tinerfeño, desde viñedos históricos y sistemas de cultivo propios hasta bodegas que buscan proyectar esa singularidad fuera de la isla.