vinetur

Bahía del Duque sitúa los vinos de Tenerife en el centro de su propuesta gastronómica

El hotel impulsa referencias locales, catas y maridajes para acercar al viajero la identidad vitivinícola de la isla

miércoles 15 de julio de 2026



Bahía del Duque ha reforzado la presencia de los vinos de Tenerife en su oferta gastronómica con una selección de referencias locales, propuestas de maridaje y experiencias pensadas para acercar al huésped a la identidad vitivinícola de la isla. El establecimiento vincula esta apuesta al momento de proyección que vive el vino tinerfeño y al interés del visitante por productos con origen definido.

La iniciativa se produce después de la celebración de Island Wines Summit 2026, que tuvo lugar del 21 al 26 de junio en Tenerife. El hotel enmarca su propuesta en ese impulso del enoturismo en la isla y en el reconocimiento que, afirma, están obteniendo sus vinos fuera de Canarias.

Raimel Montiel Rodríguez, director de Alimentos y Bebidas de Bahía del Duque, atribuye la personalidad de los vinos de Tenerife a una combinación de suelos volcánicos, clima atlántico, altitud, influencia del océano y vientos alisios. A su juicio, esos factores se traducen en vinos frescos, con acidez marcada, notas minerales y recuerdos ahumados. “La altitud aporta frescura y acidez; el mar, salinidad; y los alisios favorecen una maduración más lenta y equilibrada”, afirma.

Montiel sostiene que esa singularidad está ganando peso entre los visitantes internacionales, en especial entre quienes buscan autenticidad y productos ligados al territorio. “El viajero de hoy busca vinos con historia, origen y autenticidad, algo que Canarias reúne de forma natural”, señala.

Esa visión se refleja, según explica el hotel, en una carta en la que las referencias canarias ocupan una posición central. Montiel subraya que no se incorporan solo por cercanía geográfica, sino por su relación con la identidad gastronómica del establecimiento y del destino. El responsable resume la esencia de estos vinos en tres rasgos: atlánticos, volcánicos y auténticos.

El hotel trabaja esta oferta a través de la selección de etiquetas, el asesoramiento del equipo de sala, los maridajes y las catas. El objetivo, según trasladan desde Bahía del Duque, es que el huésped pueda conocer mejor la diversidad vitivinícola del archipiélago durante su estancia.

Entre las referencias más demandadas figuran los blancos canarios, en especial los elaborados con Listán Blanco. Montiel indica que esta variedad autóctona suele sorprender a los visitantes por su frescura, su expresividad aromática y su vínculo con el paisaje tinerfeño. Para quienes visitan la isla por primera vez, recomienda empezar precisamente por un blanco de Listán Blanco producido en Tenerife.

Junto a esa variedad, el director de Alimentos y Bebidas cita también el Listán Negro y la Malvasía Volcánica como uvas necesarias para entender la viticultura canaria. En su valoración, forman parte de la base sobre la que se apoya la personalidad de los vinos del archipiélago.

La propuesta gastronómica del hotel busca además encajar cada perfil de vino con distintos tipos de cocina. Montiel explica que los blancos frescos de Tenerife acompañan bien pescados y mariscos, mientras que los blancos con un perfil más salino armonizan con la cocina japonesa. Esa combinación puede encontrarse en Kensei, el restaurante del chef Víctor Planas dentro del complejo.

Para platos de cocina creativa, el responsable recomienda blancos con mayor textura o tintos ligeros. El Listán Negro, añade, encaja especialmente con carnes y elaboraciones a la brasa.

Montiel considera que los vinos canarios atraviesan uno de sus periodos de mayor reconocimiento internacional. Atribuye esa evolución a la calidad alcanzada por las bodegas, a la recuperación y valorización de variedades autóctonas y al interés que despierta la viticultura sobre suelos volcánicos.

Bahía del Duque opera en el sur de Tenerife y cuenta con una finca de 100.000 m2, según informa la compañía. El grupo añade que el establecimiento dispone de 63.000 metros cuadrados de vegetación tropical y subtropical y que tanto Las Villas como Bahía Wellness Retreat forman parte de la marca The Tais Hotels & Villas.