vinetur

El Grand Hotel Residencia presenta dos tintos de Gran Canaria con solo 333 botellas de cada referencia

Laderas de Fuego y Alma de Volcán proceden de viñas volcánicas y pasan doce meses en roble francés

jueves 13 de agosto de 2026



Martin Lindner ha sido uno de los responsables de esta línea de productos

Este miércoles, 12 de agosto, el Seaside Grand Hotel Residencia, en Maspalomas, dio a conocer la creación de dos vinos tintos exclusivos para el establecimiento junto a la bodega canaria Bien de Altura. Se trata de Laderas de Fuego y Alma de Volcán, dos elaboraciones de edición limitada concebidas expresamente para el hotel y ligadas a una selección de parcelas de Gran Canaria.

La empresa enmarca esta iniciativa en la oferta gastronómica del hotel, vinculada a la cocina de Wolfgang Grobauer, y la presenta como una prolongación de su apuesta por el producto local. Los dos vinos nacen, según explican sus impulsores, de viñedos cultivados sobre suelos volcánicos y con un perfil atlántico muy marcado.

El desarrollo de ambos coupages ha corrido a cargo de Martin Lindner, entonces Regional F&B Manager de Seaside Collection, y de Carmelo Peña Santana, enólogo y viticultor grancanario. Desde la compañía señalan que el trabajo se planteó de forma conjunta desde el inicio, con la definición del estilo de cada vino, la selección de los vinos base y el ensamblaje final de dos tintos distintos, pero unidos por la misma intención de reflejar el origen insular.

Peña Santana, según detallan las partes, es ingeniero químico y enólogo de formación. Su trayectoria incluye estancias profesionales en regiones vinícolas como Douro, Itata y Bierzo, además de trabajos con Raúl Pérez y Dirk Niepoort. Tras esa etapa, regresó a Gran Canaria para centrar su labor en la recuperación de viñedos de altura y en la valorización de suelos volcánicos y variedades tradicionales.

Laderas de Fuego y Alma de Volcán pertenecen a la añada 2023, cuentan con Denominación de Origen Gran Canaria y han pasado doce meses de crianza en barricas de roble francés. En su elaboración se han empleado Listán Negro, Listán Prieto y una cuvée de variedades blancas autóctonas, según indican Seaside Collection y Bien de Altura.

La producción es muy corta: 333 botellas de cada vino. Las uvas proceden de parcelas como El Roque, La Meseta, Gran Parral y Veliandra, situadas en altura y con cepas de alrededor de 90 años. Los promotores del proyecto sostienen que esos viñedos, asentados sobre suelos ricos en picón, aportan profundidad, mineralidad y un perfil propio a las dos referencias.

El hotel insiste en que no se trata de una simple personalización de etiqueta, sino de dos vinos concebidos para la casa desde la elección de las parcelas hasta el resultado final en botella. Esa idea responde, en palabras de la empresa, a la voluntad de cuidar cada detalle y de integrar el vino en la identidad gastronómica del establecimiento.

La relación del Grand Hotel Residencia con los vinos de la isla no empieza con estas dos nuevas referencias. En 2018, Martin Lindner colaboró con Bodegas Bentayga en la creación de una edición limitada de Agala para el mismo hotel. Aquel vino se elaboró con Baboso Negro y Tintilla procedentes de viñedos de Tejeda situados a más de 1.000 metros de altitud, y dio lugar a 200 botellas personalizadas, lacradas y numeradas a mano.

Con Laderas de Fuego y Alma de Volcán, el establecimiento retoma esa línea de trabajo con una propuesta que vuelve a mirar al viñedo grancanario. La compañía afirma que cada decisión en bodega se ha tomado con un objetivo concreto: ofrecer vinos capaces de acompañar la cocina del hotel y de trasladar al comensal el origen de unas parcelas marcadas por la altitud, las cepas viejas y el suelo volcánico.