vinetur

El Hierro, vinos del fin del viejo mundo

Los vinos más meridionales de Europa se presentan en Madrid Top Wine con una cata de elaboraciones singulares. El Hierro, cinco siglos de historia líquida.

viernes 20 de noviembre de 2026

ESCRITO POR DAVID MANSO


RESTAURANTE
MADRID
TOP WINE
by Peñín
26ª EDICIÓN
SALÓN DE LOS
MEJORES VINOS
16 Y 17 DE
NOVIEMBRE DE 2026
DÍPTICO DE CATA
MADRID
TOP WINE
BY Peñín
El Hierro. Vinos del fin del viejo mundo
EL HIERRO
MERCAHIERRO
Bodega
Padrón 2024 B
HM Las Vetas
Dulce 2019 B

Hablar de los vinos de El Hierro es hablar de historia, una historia que nos lleva a retroceder cinco siglos atrás, exactamente al año 1526 cuando el colono inglés John Hill plantó las primeras viñas en la isla.

Es también hablar de tradición, una tradición que durante casi quinientos años les llevó a elaborar unos vinos con un marcado carácter alcohólico en los que la tendencia era la mezcla de variedades, tanto tintas como blancas.

Es hablar de economía de subsistencia en la que el vino era parte fundamental de esta llegando a ser este tan importante como el agua, recurso natural escaso en una isla que era destinado a apaciguar la sed del ganado mientras que sus habitantes lo hacían con el fruto de la vid. Unos tiempos en los que el vino era alimento. Tal era la necesidad que antaño en El Hierro se producían dos millones de Kg. de uva frente a los 125.000 Kg. actuales, y en cada casa no faltaba la bodega. Hoy esta situación es bien distinta. El número de bodegas se ha visto reducido notablemente pasando a ser 12 y el de viticultores a 150 que cultivan unas 125 ha., cifras estas muy alejadas de las que tiempo atrás se barajaban en la isla. Si hoy algo caracteriza a la viticultura del El Hierro es que se practica la microviticultura.

Tampoco podemos olvidarnos de sus variedades, otro de los elementos diferenciadores que la convierte en la zona de mayor diversidad de vides prefiloxéricas y endémicas; variedades como Baboso Blanco, Verijadiego Blanco, Verijadiego Negro o Gual aportan a sus vinos características únicas predominando las variedades blancas frente a las tintas en una proporción de 60% frente a 40%. Canarias aporta 21 del total de variedades al panorama vinícola mundial y de ellas el 40 % son de El Hierro. Tampoco olvidemos sus suelos, unos suelos de origen volcánico, fértiles, que aportan salinidad, frescura, acidez y mineralidad, definiendo un carácter atlántico y extremo a sus vinos.

Con estas premisas, la cata dirigida por Alfredo Hernández, Director Técnico de la DOP El Hierro, acompañado por Mara de Miguel, Sumiller, nos acerca la identidad de la isla con la presentación de siete elaboraciones representativas para las que Mara propone varias opciones maridaje. Vinos para el tan de moda tardeo, para carnes, postres, pescados,..etc. momentos y platos que acompañan a estos vinos mostrando la versatilidad y variedad que presentan los vinos catados.

Vinos catado de la DOP El Hierro



- Bodega Padrón 2024 – Bodega Padrón
- Louis Goudard 2024 – Sociedad Cooperativa del Campo Frontera – Vinícola Insular
- 7 Marías 2024 – Mirador de Adra
- Elysar Vijariego 2024 – Explotaciones Elysar
- Elysar Baboso 2025 – Explotaciones Elysar
- Viña Frontera Varietales 2022 – Soc. Coop. del Campo Frontera – Vinícola Insular
- HM Las Vetas Dulce 2019 – HM Las Vetas

Es difícil al catarlo establecer una comparación cercana con otras zonas de producción por su singularidad. Sí comparte con otras también de origen volcánico el carácter mineral, pero el resto de atributos de sus vinos son muy diferentes. Una buena oportunidad para catar estos vinos de producciones limitadas, algunas de las que solamente se elaboran 2.000 botellas, o incluso 700, o como en otras las ínfima cantidad de 400 unidades. Blancos de intensidad aromática, complejos, de aromas y

sabores salinos, intensos, de acidez electrizante. Tintos con frescura, de fruta madura, rústicos, con cuerpo, complejos en aromas; pimienta negra, comino, chocolate, cacao,..etc. y la mineralidad muy presente en todos ellos. Y finamente su vino dulce, muy complejo, intenso, elegante, el broche final para una cata singular de vinos vibrantes, salinos y con alma volcánica.