vinetur

¿Conoces la bodega de vino submarina de Canarias?

lunes 21 de septiembre de 2020

ESCRITO POR VILMA



Entre las **bodegas insulares de Tenerife** brilla con luz propia, por lo llamativo de su propuesta, la **Bodega Submarina de Canarias**, que fue inaugurada el 1 de mayo del año 2015.

Esta bodega de vino submarina fue la primera de sus características en el archipiélago, y se encuentra **en Porís de Abona, sede de la D. O. Abona**.



Bodegas insulares en Tenerife: Bodega Submarina de Canarias

Esta **bodega de vino** bajo el agua es la primera instalación submarina modular permanente para el envejecimiento y control de vino en las islas Canarias.

Su estructura de acero y hormigón alberga varias cavas en su interior, con una **capacidad inicial para 5000 botellas**, perfectamente aseguradas por una puerta de acero.

Aunque en el archipiélago ya se habían dado con anterioridad algunas tímidas experiencias en relación con el envejecimiento del vino en los fondos marinos, **nunca se habían ofrecido las garantías y seguridades que aporta la Bodega Submarina de Canarias**, ya que ese tipo de proyectos se suelen limitar a depositar las botellas de vino por el lecho marino, sin ningún tipo de protección, lo que suele afectar a las cualidades del vino.

Sin embargo, la innovadora propuesta de Bodega Submarina de Canarias **conserva bajo llave las cavas**, que se encuentran totalmente protegidas de las inclemencias oceánicas por el hormigón.

Situadas a 18 metros de profundidad, estas **bodegas submarinas** proporcionan las mejores condiciones de presión, temperatura, gravedad, humedad y luz, imposibles de lograr cuando el vino se encuentra en la superficie.

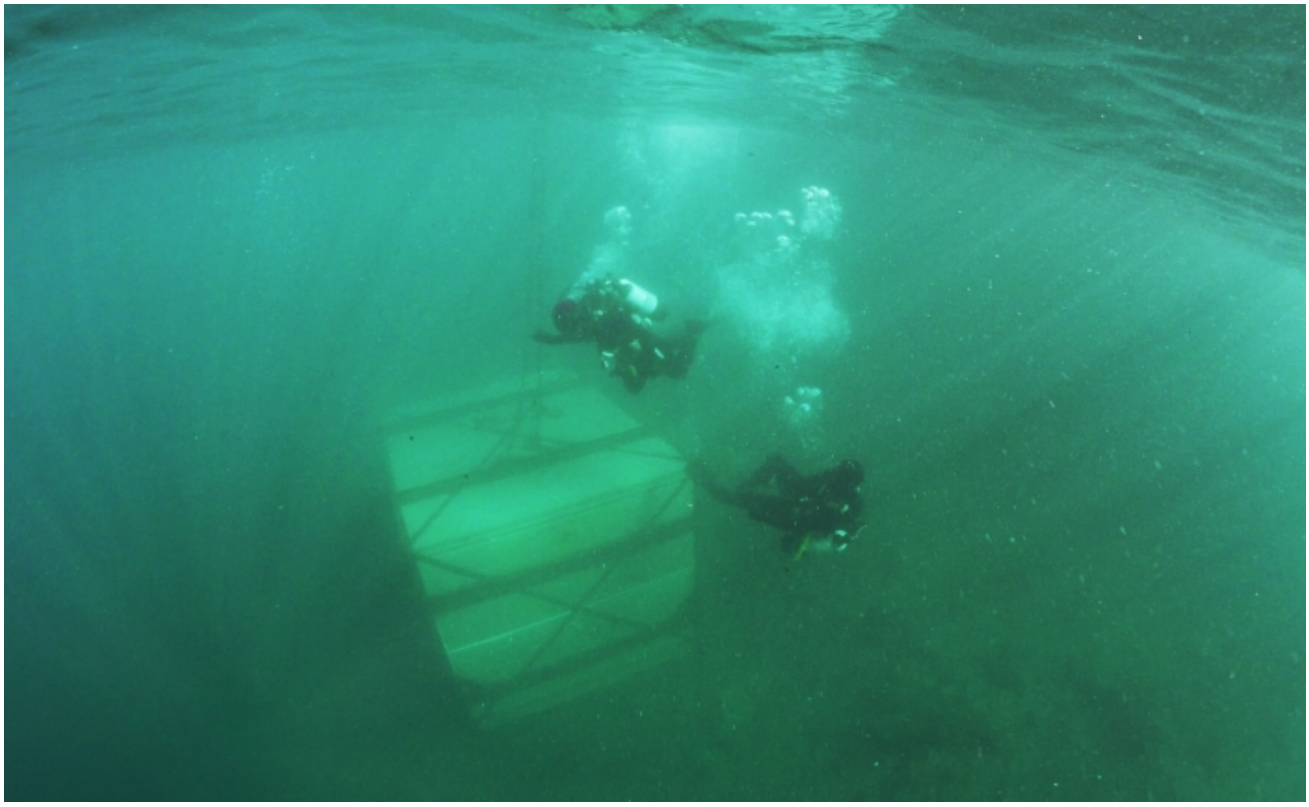


Las bodegas participantes

Son varias las bodegas del archipiélago que han alcanzado acuerdos para que sus vinos son envejecidos en la **Bodega Submarina Canaria**.

Las botellas son introducidas en las cavas por periodos de 3 meses, 6 meses y un año, siempre con **el control más riguroso para asegurar la mejor evolución de los vinos**.

Entre las bodegas que se han sumado al proyecto destacan **Bodegas Monje** (la más involucrada, como veremos más adelante), Prodiflora, Presas Ocampo, Cumbres de Abona, Reverón, Acevedo, Ferrero y El Rebusco.



Lugares de almacenamiento seguros

Con aperturas especiales de sus módulos y anclajes profesionales, **las corrientes marinas no tienen ningún efecto pernicioso sobre las cavas**.

Además, su diseño asegura un perfecto blindaje frente a posibles robos. Los lugares de almacenamiento son inspeccionados permanentemente desde la superficie, para detectar posibles intrusos.

Compromiso con el medio ambiente

La Bodega Submarina de Canarias no solo cumple con todas los requisitos y normativas respecto a la preservación del medio ambiente, sino que **protege y atrae a la vida marina del mismo modo que lo hacen los barcos hundidos y los arrecifes artificiales**.

Esto constituye un gran beneficio para especies marinas como los angelotes o tiburones ángel, especie que se encuentra en peligro de extinción y cuyo hábitat ha quedado reducida a las islas Canarias.



La degustación bajo el agua

Aunque parezca imposible, sí **es posible degustar vino bajo el agua.**

Para esto, Bodegas Submarinas de Canarias ha ideado una inmersión a 18 metros en la que es posible quitarse el regulador de la boca con toda comodidad y probar el vino envejecido en el lecho marino.

Antes de la inmersión se realiza una sesión de planificación e información acerca del buceo en profundidad, momento en el que los buceadores profesionales preparan la **campana de buceo**.

Los visitantes de la bodega serán guiados por 2 instructores a la bodega. Al llegar, **un sumiller llevará a la campana de buceo la botella seleccionada.**

Tras abrir la botella, el sumiller hará una detallada descripción del vino, sirviendo una copa de 2 cl como degustación.

La botella estará asegurada y sellada, y **antes de regresar a tierra habrá una sesión de fotos.**

Después de la degustación

Ya en tierra firme, los visitantes tendrán la oportunidad de hacer un tour privado, de **degustar una selección de vinos y de comer en el magnífico restaurante de Bodegas Monje**, cuya cocina combina a la perfección la cocina canaria y española.

El paisaje que rodea a esta antigua bodega es una delicia para los sentidos: viñedos, sol, mar y montaña.

Los dos chefs del restaurante de Bodegas Monje son Moisés Rodríguez y Arsenio Hidalgo, cuyos conocimientos combinados tienen como resultado una culinaria inolvidable.

Durante todo el año, **Bodegas Monje ofrece los más variados eventos**: catas de vino, talleres gastronómicos, conciertos de música, teatro y exposiciones de arte, entre otros.

Sin duda, disfrutar del maravilloso entorno y de los muchos servicios que Bodegas Monje ofrece a sus muchos visitantes es la mejor forma de acabar una fantástica e inolvidable jornada en la que se ha disfrutado de los mejores regalos que nos ofrece la paradisíaca tierra canaria, así como sus fabulosos fondos marinos.

La **Bodega Submarina de Canarias** ha sido capaz de combinar dos grandes pasiones, **la enología y el submarinismo**, en una innovadora apuesta por el desarrollo turístico, económico y vitivinícola del archipiélago. Una visita imprescindible si se quiere conocer “en profundidad” las **bodegas insulares de Tenerife.**