vinetur

El Centro Especial de Empleo Seringlobal Canarias se sumerge en el mundo del enoturismo visitando la Finca El Mocanal

Seringlobal Canarias apuesta por este tipo de actividades, ruta guiada y visita a bodega

jueves 20 de junio de 2024

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El personal técnico del Centro Especial de Empleo Seringlobal Canarias, de las áreas de estructura y operaciones acompañados por su gerente, Carlos Bienes, disfrutaron de una visita guiada por la bodega, el museo, los viñedos y los lagares de la Finca Mocanal & Bodega San Juan.



La empresa Seringlobal Canarias apuesta por este tipo de actividades, ruta guiada y visita a bodega con el fin de resaltar los lazos personales entre compañeros, hacer que se conozcan de una forma más personal, en un ambiente distendido y relajado, al tiempo que se potencia la atención y los sentidos.



El equipo de Seringlobal Canarias tuvo la oportunidad de conocer en profundidad la historia de esta bodega grancanaria única, de caminar y sentir la magia de sus viñedos, de ver y disfrutar de su museo del vino, aprender de la tradición y del proceso de elaboración moderno y antiguo, cuyos aromas se mezclaron con la cata y degustación de sus vinos.



La Bodega San Juan

La Bodega San Juan perteneciente a la Denominación de Origen de Vinos de Gran Canaria fue fundada en el año 1912, en Sta Brígida, por Don Juan Rodríguez Quegles y su esposa Carmen Millán Socorro, quienes la adquirieron del teniente Manuel Marcos Benítez para crear vinos con personalidad.

La misma cobró mucha importancia a principios del siglo XX luego de la situación vivida con la plaga de la filoxera, lo que hizo que los vinos de Canarias libres de esta plaga fueran muy anhelados y valorados.

Una tradición familiar que fue heredada a las generaciones sucesivas. Así, tras Don José, sus hijos Juan Carlos, Gabriel y José y su nieto Javier hijo de José, continuaron con la producción y con las actividades enoturísticas.



Posteriormente, en el 2017 Cristina Millán hija de José y hermana de Javier, pone en marcha de nuevo la bodega, fundamentándose en su experiencia desde niña y en los conocimientos adquiridos de sus antepasados y formación profesional.



Para ello dispone de una bodega dotada de tres lagares con dos prensas, una de estas única en Canarias, con las que se procesan de forma óptima y siguiendo técnicas respetuosas con el medio ambiente las variedades que existen en la finca, en su mayoría Listán Negro y también Negramoll, Listán Blanco, Malvasía y Moscatel a partir de las cuales se obtienen grandes vinos.



Mocanal: un vino artesanal de espíritu volcánico

San Juan es una bodega enfocada en realizar vinos artesanales, utilizando la menor maquinaria posible, tanto en el cultivo como en la elaboración. De esta manera, se ha reconvertido el cultivo a ecológico para la cosecha del año 2017.



Vinos con alma que transmiten el amor por la tierra, por el producto y por la tradición; con un sabor natural que guarda el tiempo invertido, el trabajo y la buena calidad.



Tal es el caso de Mocanal, un vino artesanal de alta calidad, elaborado con las variedades Listán Negro y Negramol, las cuales se unen para aportarle un carácter volcánico, con un color rojo intenso y ribetes violáceos y un ligero aroma a tostados debido a su paso por barrica de roble francés.



Un vino muy fácil de tomar, con cuerpo y personalidad y en boca fresco, con ligera acidez y equilibrado, con un sabor a frutos rojos.

