

# 25

Aniversario



## VIÑÁTIGO

"naturalmente únicos"

*1990 - 2015*

# Juan Jesús.

*Escrito muy pequeño para alguien muy grande*



Por **Paco del Castillo**  
Profesor de la Escuela de Somilleres de  
Marbella

*Viñátigo es el proyecto vitivinícola más interesante (que no el más mediático) de Canarias de las últimas décadas.*

*Conocí a Juan Jesús hará unos 20 años.*

*Yo había estado de Jurado en un Concurso de La Fundación Alhóndiga y un medio de comunicación me pidió opinión sobre un premiado rosado del que comenté que parecía un Sauvignon Blanc y que (por ello) no me gustaba. Un mes después me llamó Juan Jesús (al que no conocía) por teléfono para que impartiera un curso de Reciclaje al Comité de Cata de Ycoden Daute Isora. Le pregunté por qué yo, y me dijo que porque le había parecido poco habitual (por honrada) mi opinión sobre un vino premiado.*

*Desde entonces he tenido el privilegio de viajar a Canarias en numerosas ocasiones y también la suerte de compartir muchos momentos con Juan Jesús, desde la primera bodega, con depósitos que apenas dejaban paso de una habitación a otra y con una tecnología mínima pero que no impedía hacer buenos vinos, hasta la actual bodega, más cómoda, bien dotada, perfectamente integrada en el paisaje y que ofrece posibilidades científicas por los exhaustivos controles desde la cepa hasta el embotellado.*

*¿Y qué se puede decir de Juan Jesús que no se sepa? Prácticamente nada.*

*No obstante, me gustaría señalar su papel pionero en el uso de viníferas autóctonas canarias (incluso tintas), de las que ha sido uno de sus mayores defensores frente a la globalización de las uvas francesas. Sus monovarietales de Marmajuelo, Gual, Tintilla y de Negramoll, su Malvasía Clásico y sus Baboso Negro y Vijariego Negro, han sido una referencia para sus contemporáneos y para futuros elaboradores. Otra de sus virtudes como enólogo, es el respeto a la uva y el juicioso trato de la madera, algo que llamaba la atención en una época, en la que en España, dominaban los vinos "chapapotes".*

*Juan Jesús es un trabajador incansable (y creo que excesivo) y ha tenido muchos (demasiados) frentes abiertos a la vez, a pesar del formidable apoyo de Elena. La crisis, que motivó el abandono de proyectos en otras zonas, creo que les va a beneficiar porque se van a poder centrar más tanto en los vinos monovarietales como en esos interesantísimos ensamblajes.*

*De todos modos, y a pesar de los numerosos éxitos obtenidos yo sigo creyendo que los mejores vinos de Juan Jesús y Elena están aún por llegar y la próxima incorporación de su hija e hijo debe aportarle a Juan Jesús un plus renovador y a la vez de continuidad, y también de desahogo que él no pide pero creo que necesita.*

*Juan Jesús, si profesionalmente eres muy grande (reputado enólogo y excelente docente), tu categoría humana y ética es aún superior. Sigue siendo así y muchas gracias por estos 25 años de Viñátigo.*

# Dieciocho años

al lado de Viñátigo



Por **Juan Cacho Palomar**  
Catedrático Emérito de Química Analítica,  
Universidad de Zaragoza

*Conocí a Juan Jesús Méndez Siverio en el año 1997, en la Facultad de Ciencias de la Universidad de La Laguna. Allí se había organizado un Curso de Perfeccionamiento de Profesorado sobre "Análisis de Aromas en Vinos" que impartimos Purificación Fernández Zurbano y yo, y Juan Pedro Pérez Trujillo, organizador del curso, me lo presentó. Antes me había hablado de él contándome que era químico, que estaba haciendo la Tesis en el Departamento de Ingeniería Química, que tenía una bodega y estaba muy interesado en la investigación sobre uvas y vinos.*

*En la presentación me llamó mucho la atención la personalidad de Juan Jesús. Una persona que te mira de frente, a los ojos, sin pestañear y que con toda la sencillez del mundo, pero con pasión y rigor, te amplía lo dicho por Juan Pedro, y su ilusión por investigar sobre las variedades autóctonas canarias.*

*Quedamos en que hablaríamos al terminar el curso para concretar un posible trabajo conjunto.*

*A partir de este momento Juan Jesús y Viñátigo entraron a formar parte de mi vida y bien en Zaragoza, o en Canarias hemos seguido viéndonos al menos con frecuencia anual y cuando no hemos tenido proyectos conjuntos, hemos buscado la forma de encontrarnos, pues Juan Jesús es un amigo además de un excelente enólogo y colaborador.*

*Son muchas las vivencias que tengo de nuestros encuentros, las catas y degustaciones en su bodega de La Guancha, las visitas a sus viñedos tanto en Tenerife como en El Hierro y en Uruguay, los vinos y copas en el bar-restaurant "Tasca Taller Don Diego Álvarez" de La Quinta, y las comidas y cenas, acompañados por Elena, por todo Tenerife, y en su casa, pero en estas líneas voy a referirme únicamente al trabajo conjunto con el vino canario al sueño de Viñátigo. Un sueño hecho realidad, por supuesto.*

*Cuando terminó el curso de la Laguna, tal como habíamos acordado, nos reunimos Juan Pedro, Juan Jesús y yo para diseñar un proyecto de trabajo. La investigación es cara y la única forma de afrontarla es presentando proyectos competitivos a las convocatorias autonómicas, nacionales y de la Unión Europea.*

*Para ponerme en antecedentes Juan Jesús me enseñó su bodega, lo que hacía y me contó muchas cosas sobre la viticultura y los vinos canarios. La bodega me gustó mucho tanto estéticamente, como funcionalmente. Perfectamente integrada en el entorno, original, bonita y práctica, con todos los espacios optimizados y con una limpieza exquisita. Daba la sensación que el ambiente acogedor del espacio de degustación se había sabido trasladar al de elaboración para hacer el trabajo lo más llevadero posible.*

*Me llamó mucho la atención que dispusiera de minidepósitos de fermentación de acero inoxidable, pues acostumbrado a las maxibodegas de la península en las que la investigación, si se hace, es en depósitos*

*de más de 1000 litros, encontrar depósitos pequeños como los de las plantas piloto de las Universidades ya me indicaba que la mentalidad de Juan Jesús no era de la un bodeguero al uso.*

*Respecto a la viticultura y los vinos canarios su diagnóstico fue preciso y esclarecedor. Me explicó que debido al minifundismo y a la orografía del terreno la viticultura es cara, mucho más que la de la península y la de los países emergentes vitivinícolamente hablando y eso hacía que los vinos fueran bastante más caros que los de la misma gama existentes en el mercado. Por otra parte, la mayoría de los vinos embotellados que se comercializaban estaban elaborados con solo dos variedades de uva, la Listán Negro y la Listán Blanco, cuyo potencial enológico no era muy alto o por lo menos no estaba bien estudiado. Esto último ya lo había comprobado personalmente. Recuerdo que en una visita con Juan Pedro a un guachinche encima de Garachico entablamos conversación con un lugareño mientras nos tomábamos unos vinos. En un momento determinado éste nos dijo "No vayan a comparar ustedes este vino a granel con la porquería que nos meten en los embotellados" lo cual me sorprendió mucho, pues aunque el vino que bebíamos estaba muy bueno, en la Península el vino a granel era ya muy inferior al de las botellas.*

*¿Qué solución podía tener el problema vitivinícola canario? Juan Jesús la tenía muy clara; Elaborar vinos de calidad, con personalidad propia y bien diferentes a la de los vinos existentes en los mercados, aprovechando el potencial varietal diferenciado existente en Canarias. Me recordó que allí no llegó la filoxera y que estaban catalogadas más de 100 variedades de uva, lo que constituía un patrimonio genético único en el mundo. Yo estuve totalmente de acuerdo con este planteamiento, pues veía que hacer plantaciones de vides francesas tipo Cabernet Sauvignon, Merlot, o Chardonnay podría conquistar el mercado de los canarios, pero no el de los turistas que siempre demandan o demandamos, lo autóctono de calidad y por lo general sin hacer comparaciones de precio.*

*El problema o uno de los problemas, para llevar a cabo esas elaboraciones, era el desconocimiento del potencial enológico de esas variedades, y por tanto las técnicas enológicas que debían aplicarse en cada caso.*

*Por consiguiente decidimos preparar un proyecto para estudiar el comportamiento en vinificación de las variedades blancas Malvasia, Marmajuelo, Gual, Vijariego y Listán Blanco.*

*Los objetivos concretos del proyecto era conocer la capacidad de las variedades en cuanto a la estructura que podían darle al vino y a su aroma, tanto libre como ligado y conocer también las diferencias de comportamiento enológico cuando las uvas se vinifican en las mismas condiciones. Dada la importancia del Listán blanco se estudió, además, el tiempo óptimo de maceración pelicular.*

*La elección de variedades blancas era muy lógica, ya que para empezar una investigación de este tipo era preferible trabajar con vinos que no necesitasen someterse a crianza y además en Viñátigo ya se estudiaban y elaboraban parte de estos vinos blancos desde hacía algunos años.*

*Este proyecto se redactó durante el año 1998, se presentó en la convocatoria del Plan Nacional de I+D de 1999 y se concedió en noviembre de 1999. El Investigador Principal fue Juan Pedro Pérez Trujillo y para que yo pudiera participar en el mismo mi Universidad y la de La Laguna tuvieron que firmar un acuerdo de cooperación.*

*Aprovechando la redacción del proyecto, o al revés en junio de 1998 impartí un curso sobre los aromas de fermentación, durante tres tardes, en la sede del Consejo Regulador de Ycoden-Dante-Isora en la Gancha, curso que por supuesto, había organizado Juan Jesús. Este tenía muy claro que cuanto más alto fuese el conocimiento enológico de los viticultores canarios mejor sería para el sector. Si todos pensarán igual, otro gallo nos cantaría en este país.*

*Este proyecto se desarrolló según lo previsto y los buenos resultados y la sintonía en el trabajo entre la bodega y los grupos de investigación de La Laguna y Zaragoza nos animó a preparar otro proyecto, más ambicioso y complementario del anterior, pues incluía además variedades tintas y vinificaciones a escala industrial. Concretamente se estudiaron las variedades Listán Blanco, Malvasía, Marmajuelo, Gual, Listán Negro, Negramoll y Tintilla.*

*Yo me encargué de la identificación y jerarquización de los odorantes de los vinos, así como la caracterización global del aroma y la verdad es que trabajamos mucho y aprendimos más de los vinos canarios y sus particularidades. En el estudio olfatométrico y de espectrometría de masas, identificamos un odorante que no venía descrito en la bibliografía, el 2-Metil-3-(metilditio)-furano, con una potencia odorífera muy alta. También pudimos relacionar la composición química y la percepción sensorial. De esta forma los vinos de Viñátigo fueron los primeros en tener una ficha de identidad científicamente demostrada. Juan Jesús y Elena habían hecho un excelente trabajo en la bodega.*

*Aquí tengo que resaltar la profesionalidad de Juan Jesús y su equipo, pues los hitos del proyecto se cumplieron a rajatabla, cosa muy difícil en una bodega. El día a día de la misma y los imponderables de la vendimia y la vinificación hace muy difícil cumplir con un calendario escrito en un despacho y aquí se consiguió.*

*Como la investigación no tiene fin y la globalización no se detenía, Juan Pedro propuso participar en proyectos europeos Interreg con Portugal, Juan Jesús se sumó de inmediato a esta idea y yo lo mismo. A lo largo de varios años trabajamos en dos proyectos consecutivos de títulos "Caracterización de los vinos elaborados con variedades de uvas autóctonas de Madeira, Azores y Canarias" y "Determinación del poder antioxidante, amino ácidos y aminos biógenas en vinos de variedades comunes de Canarias, Madeira y Azores".*



Como siempre, para que yo pudiera participar en estos proyectos mi Universidad y la de La Laguna firmaron los correspondientes convenios de colaboración.

*Si he querido nombrar estos Proyectos es por dos razones: La primera por el reto que supuso trabajar con bodegas y vinos de otro país y por la internacionalidad de Viñatigo en investigación y la segunda por lo que demostró Juan Jesús en cuanto a liderazgo, visión de futuro, conocimiento y generosidad.*

*El 30 de junio de 2006, se celebraron en Lanzarote las III Jornadas Enológicas de Canarias y Juan Jesús, que como siempre estaba en la organización, me pidió que, además de dar una charla sobre el efecto de ciertas moléculas en la calidad del aroma del vino, diera otra sobre la influencia de los compuestos nitrogenados en la génesis y perfil aromático del vino. Yo estaba un poco reticente a dar esta última, pues la bibliografía estaba un poco dispersa y el tema era árido, pero Juan Jesús me convenció con el argumento de que nadie les había contado a los viticultores y bodegueros canarios la importancia que tenían en el aroma diferencial de los distintos vinos los aminoácidos de las uvas y los sistemas enzimáticos que las catabolizan y que era necesario que lo supieran. Supongo que debí estar convincente en la ponencia, pues Juan Jesús estaba contento y desde entonces en trabajos posteriores con uvas, ya se incluyeron los análisis de amino-ácidos.*

*El último trabajo que quiero comentar es sobre la Malvasía. Juan Jesús había trabajado mucho en su vinificación, pero quería saber que influencia tendría en la evolución del vino la temperatura y la radiación solar y el efecto combinado de las mismas. Esto no se había estudiado anteriormente y para averiguarlo se decidió embotellar el mismo vino en botellas de vidrio de distinta composición (y por tanto color) que se sometieron a diferentes temperaturas y a diferentes tiempos de iluminación.*

*Conseguir esto último no fue sencillo, pues las estufas no llevan iluminación incorporada, pero después de hablar con numerosos proveedores, al final conseguimos unos climatizadores equipados con tubos fluorescentes que emitían una radiación similar a la solar y cuya intensidad y tiempo de encendido podía modularse.*

*El resultado de este trabajo Juan Jesús quiso difundirlo en lugar de guardarlo para sí y el 29 de enero de 2009 se hizo público en una conferencia de título "Influencia de la luz y el calor en la evolución del aroma de los vinos malvasía".*

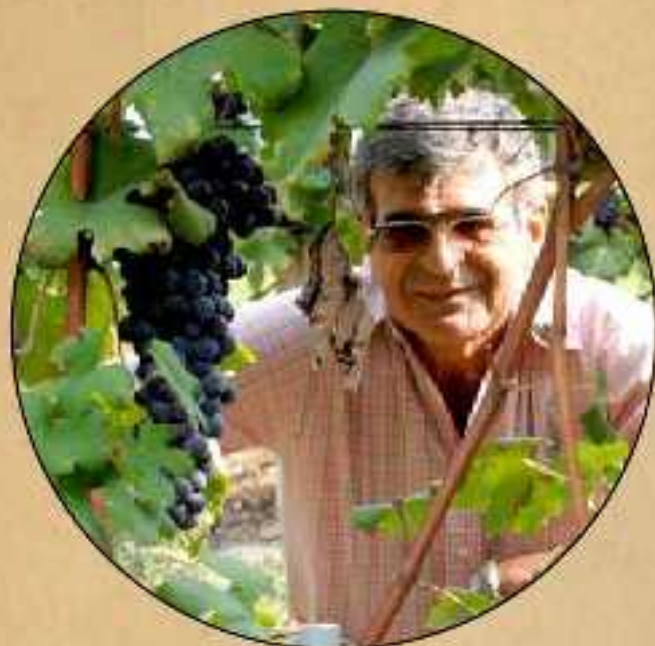
*De todo lo dicho hasta aquí se deduce que la vitivinicultura canaria es deudora de Juan Jesús Méndez. Muchas personas de Canarias han trabajado para mejorar su vino, pero nadie como él ha puesto tanto esfuerzo, tesón, tiempo e inteligencia para conseguir que variedades de uvas desconocidas estén actualmente en lo alto del escalafón de los vinos. Viñatigo ha sido y es, una locomotora que tira del vino canario. No hay más que ver su catálogo de vinos monovarietales y los más modernos de ensamblaje.*

*Para mí ha sido un placer trabajar en el proyecto Viñatigo y si tuviera que volver a empezar, si pudiera volver al año 1997, no dudaría ni un segundo en hacer lo mismo que he hecho. Trabajar a gusto y hacer amigos, como Juan Jesús y Elena, es algo maravilloso.*

*Zaragoza, junio de 2015*



# Bodegas Viñátigo *una bodega de referencia de Canarias*



Por **Juan Pedro Pérez Trujillo**  
*Catedrático de Química Analítica de la  
Universidad de La Laguna*

*Mi primer recuerdo de Juan Jesús se remonta en el tiempo hasta el año 1982, en un laboratorio de la segunda planta del edificio antiguo y noble de la Universidad de La Laguna, cuando le tuve de alumno en las prácticas de laboratorio de la asignatura de Química Analítica. En esas prácticas de laboratorio, dada la escasez de medios y el elevado número de alumnos, se solía hacer cola para usar las centrifugas, momento que propiciaba el contacto verbal entre alumnos y de alumnos con profesores.*

*De esos contactos supe que Juan Jesús procedía de un pequeño pueblo rural del norte de Tenerife, La Guancha, de su origen humilde y de cómo durante sus estudios en La Laguna traía en un "cuatro latas" productos agrícolas que su padre cultivaba para venderlos en La Laguna. Contribuía así a financiar sus estudios y lo hacía vendiendo directamente los productos, eludiendo al conocido "gangochero", figura que Los Sabandeños han popularizado en una de sus canciones: "el intermediario". Este hecho nos ilustra algo del carácter de Juan Jesús, el no arredrarse ante las dificultades, más bien lo contrario, suelen ser un reto que generalmente resuelve de forma positiva.*

*Finalizados sus estudios y elaborando ya vinos en la vieja bodega familiar, un día coincidimos casualmente en un conocido bar de La Laguna, "Bar Benjamín", lugar de cita de universitarios, progres y canariones. Me comentó su preocupación por conocer el contenido de fluoruro en los vinos de La Guancha. Era sabido que las aguas de esa zona tenían un alto contenido en fluoruro, hasta 9 mg·L<sup>-1</sup> (de hecho, muchas personas de la zona presentaban el problema del "diente moteado") y tenía la preocupación de que los vinos también tuvieran un alto contenido de fluoruro pues existe un límite legal máximo de 1 mg·L<sup>-1</sup>. Me planteó si yo podría determinar el contenido de fluoruro a los vinos.*

*Ese encuentro fue importante para mí, pues incidió en mi posterior trayectoria profesional, y es que Juan Jesús tiene la cualidad de entusiasmar e implicar a la gente en nuevas iniciativas. A partir de ese momento pusimos en marcha en la Universidad de La Laguna una línea de investigación sobre vinos, con la colaboración inicial del Cabildo de Tenerife y del ICIA. Desde ese momento y hasta el presente hemos colaborado en diversos proyectos de investigación donde la bodega siempre ha estado a disposición para el suministro de muestras y para la realización de elaboraciones experimentales. Esa es otra cualidad de Juan Jesús, además de realizar él sus propias experiencias, participa y colabora en el desarrollo de proyectos de investigación con diferentes universidades y centros de investigación, sin duda porque sabe de la importancia de la investigación para el desarrollo de la bodega, del sector y de la sociedad en general. Bodegas Viñátigo debe ser de las pocas empresas canarias que dedica un 5% de su presupuesto a I + D + i.*

*Todos estos años de colaboración me ha permitido seguir de cerca su trayectoria y ser testigo de su capacidad para generar iniciativas, particulares y para el sector: puesta en marcha del C. R. Ycoden Daute Isora, impulsor y recuperador de las variedades de uva autóctonas de*

*Canarias (signo de identidad de la bodega), desarrollo en otras zonas de varios proyectos empresariales vitivinícolas, promotor de la Cofradía del Vino de Tenerife, de la Asociación de Viticultores y Bodegueros (Avibo), del Consorcio de Exportación, de la D.O. Vinos de Calidad de Canarias, etc.*

*De todas sus aportaciones destacaría su decidida apuesta por las variedades de uva autóctonas de Canarias, en tanto en cuanto al ser un producto diferenciado podía compensar el inconveniente de tener una viticultura difícil de mecanizar y cara. A pesar de las diferencias iniciales en el sector, el paso del tiempo ha puesto de manifiesto que la apuesta por las variedades canarias era lo mejor. Prueba de ello es que hoy día el vino canario está conquistando nuevos mercados en el exterior, con una demanda creciente, logro al que no es ajeno Juan Jesús, no en vano su bodega vende más de un 60% de su producción en el exterior.*

*En estos 25 años de trayectoria Juan Jesús ha hecho de Bodegas Viñátigo una bodega de referencia de Canarias. Conociéndole sé que aún tiene motivación y fuerza suficiente para continuar en su labor, seguirá innovando, liderará nuevas iniciativas, abrirá nuevos caminos, creará oportunidades, afrontará con éxito nuevos retos y será una referencia de la marca Canarias. Por último, indicar que si bien Juan Jesús es un buen enólogo y empresario, sin duda, es mucho mejor persona.*



*Juan Jesús Méndez Siverio. Fundador y director de Bodegas Viñátigo*





25 años

*haciendo realidad una ilusión*  
**en pro**  
**de la vitivinicultura**  
**canaria**

*“Bodegas Viñátigo cumple 25 años, motivo más que suficiente para hacer un balance de lo alcanzado hasta el momento, a la vez que recordar sucesos y anécdotas acaecidos en el camino”.*

*“En la vida, las cosas no surgen por casualidad y Viñátigo no es una excepción a esta regla. ”*

*Nací en La Guancha, hijo de pequeños agricultores y viticultores, como muchos de los que durante generaciones ha habido en el Norte de Tenerife. Por eso, desde que tengo memoria he vivido el mundo del vino, las podas, las vendimias, el olor de las fermentaciones y el vino como elementos indisolublemente ligados a las tradiciones, gastronomía y cultura de esta tierra.*

*Como en muchas familias de recursos limitados, tenía que combinar los estudios con la ayuda en las tareas de casa. Sobre todo cuando, cursando mis estudios de Ciencias Químicas en la Universidad, alternaba la estancia de lunes a viernes en la ciudad de La Laguna con los fines de semana en el pueblo, para ayudar a la familia en las tareas agrícolas.*

*“Fue precisamente cuando estudiaba cuarto de carrera, en un curso sobre Enología que organizó el profesor Sebastián Delgado (un enamorado del mundo del vino) e impartió María Isabel Mijares, cuando comencé a interesarme de una manera más profunda por este tema. ”*

*Compré mi primer libro sobre la materia, el Manual práctico de Enología de Emile Peynaud (que recomendaron en dicho curso) y empecé a descubrir muchas cosas que me fueron apasionando.*

*Ya en quinto curso participé mucho en el Laboratorio Enológico que, fruto del entusiasmo de Sebastián Delgado y con la ayuda de Cajacanarias, funcionaba en nuestro Departamento de Química Industrial. Tanto, que después me quedé durante un año como responsable del mismo, lo que me sirvió para aprender muchísimo.*

“*Paralelamente a la conclusión de mis estudios y a mi labor en el Laboratorio Enológico, participé en la SAT Viticultores de La Guancha, donde, con la marca Viña La Guancha y junto con otros viticultores del municipio, comenzamos a elaborar unos vinos notablemente mejores de lo que hasta la fecha se estilaba por la zona. Pero, con la idea de iniciar mi propio proyecto personal, dejé la SAT poco después.*”

*Botella de Viña La Guancha*



*Este momento coincide con la posibilidad de ir como profesor de Química al Instituto de Gran Tarajal, en Fuerteventura, cosa que aproveché durante el primer año para prepararme y aprobar las oposiciones de profesor agregado de Bachillerato, a la vez que desarrollaba mi labor docente. Y ya el segundo año, con las oposiciones aprobadas, dediqué mi tiempo libre a diseñar el proyecto personal con el que soñaba: Viñátigo.*

*“ De regreso a Tenerife, con destino ahora en el IES Lucas Martín Espino, de Icod de los Vinos, puedo poner en marcha la materialización del proyecto que había estado ideando. Fue así como dieron comienzo las obras de adaptación de la antigua casa rural de mis abuelos en la calle Los Hornos, de La Guancha, para poder albergar la bodega. Hasta ese momento el vino lo veníamos elaborando de modo muy artesanal en la propia casa familiar. ”*

*Fue un tiempo en el que durante las mañanas cumplía con mis obligaciones como profesor de Física y Química en el IES, y por las tardes ayudaba a mi tío Isidoro y a mi primo Viti, albañil y peón, en los trabajos de acondicionamiento de la casa de los abuelos para convertirla en la primera bodega Viñátigo. Fueron unos trabajos que se realizaron desde finales de 1989 hasta septiembre de 1990, cuando realizamos la primera vendimia.*



Imágenes de la antigua bodega



*“Llegar hasta aquí no fue tarea fácil, sobre todo porque la banca privada me negó la financiación que necesitaba (tres millones de pesetas de entonces, o sea, 18.000 euros)...”*

*... porque me consideraba insolvente, a pesar de ser funcionario y presentar mi nómina como garantía. El último recurso que me quedaba era la banca pública de aquel momento, el Banco de Crédito Agrícola, y a ellos me dirigí entonces.*

*Inicialmente también me denegaron el préstamo solicitado –y de paso trataron de minarme la moral con observaciones sobre el proyecto del tipo de “a donde pensaba ir yo a competir con vinos como los de Rioja, si los vinos de aquí son muy malos”–. Finalmente, me pusieron la desorbitada condición de un aval 10 veces el importe que solicitaba, o sea, 30 millones de pesetas (180.000 euros).*

*“Gracias a Adolfo Gil y a su esposa Calita, que con los pisos que poseían en Tomé Cano, en Santa Cruz, me avalaron y pudimos comenzar... ¡al 15,5% de interés!”*

*Coincidió la apertura de la bodega con un año de producción baja y de buena comercialización, lo que, unido a mi juventud y a mi poca trayectoria hasta entonces, inspiraba poca confianza en los viticultores a los que quise comprar la uva. Fue algo que complicó los primeros pasos de la bodega, porque sólo con la que cosechábamos nosotros era insuficiente para que el proyecto fuera económicamente viable.*

“*Pese a todo, lo conseguimos, gracias a viticultores como Genoveva Socas (Peniche) y Chicho González (Pino Baloy), que continúan acompañándonos, y de otros, como Cheo García o los que posteriormente se fueron sumando y sin cuya complicidad no hubiese sido posible este sueño que se ha convertido en realidad.*”

*Fue un primer año en el que nuestros recursos no alcanzaban para poder adquirir una prensa y obtener los mostos en la propia bodega. Teníamos que supervisar la labor de los viticultores que, en sus lagares tradicionales, nos prensaban las uvas para luego transportar el mosto de cada cual hasta la bodega en el Jeep todoterreno de América González, cargando pesadas bombas y mangueras.*

Antigua bodega



*Botella de la primera cosecha con la marca Viñátigo*





“ Uno de los primeros dilemas a los que nos enfrentamos fue elegir una marca comercial para el proyecto. La solución que se me ocurrió fue recurrir al Departamento de Geografía e Historia del instituto de enseñanza media donde daba clase. Allí, el compañero Antonio Cairós se lo tomó con mucho interés y me propuso la denominación “Viñátigo” que, confieso, inicialmente no me emocionó. Pero tras su explicación sobre esta planta de los antiguos bosques de laurisilva canaria, un endemismo que además suena como al acrónimo de “viña contigo”, me cautivó.

”

*Este primer año, cosecha 1990, sólo elaboramos dos vinos: un blanco seco y un rosado que sumaron unos 15.000 litros.*

“ Con el control de la temperatura de fermentación y la realización de los defangados quedaron realmente buenos, teniendo una gran aceptación en el mercado.

”



Jardín de Variedades

*Fue por esa época cuando conocí a Cayo Armas, en un viaje que hice a la isla de El Hierro.*

*El contacto lo hice a través de su hermano Rafael, compañero en Extensión Agraria de Mariano López Arias, dos entusiastas e impulsores incansables de la moderna vitivinicultura canaria.*

*En esta visita comencé a tener contacto con las variedades autóctonas, principalmente con la Gual y la Marmajuelo, que Cayo cultivaba junto con la Listán en su finca de El Golfo.*

“*Aproveché para traer algunos sarmientos y comenzar a crear una colección de variedades que ha ido creciendo a lo largo de los años en la parcela de viña que tengo en la C/ Cabo Verde, justo al lado de la actual ubicación de la bodega y que me ha servido de crisol para realizar, posteriormente, las plantaciones de todos los monovarietales.*

”

“ Con la marca decidida y ya elaborando vinos, tocaba pensar en la etiqueta, tarea difícil para novatos. Fue mi primo Toni Fuentes quien, con su afición al diseño, se animó e hicimos aquella primera etiqueta con unos medios absolutamente rudimentarios, y que tanto dio que hablar por lo atrevida en una época donde todas eran muy clásicas. ”



Evolución de las etiquetas

*Varias renovaciones del diseño de esa primera etiqueta han sido necesarias desde entonces, cada vez más profesionales, reflejando nuestras particularidades de una manera más nítida, sobre todo las referentes al "terroir, a través de las cuales también vemos reflejada nuestra evolución.*

*El segundo año fue una nueva revolución, pues hicimos dos importantes adquisiciones que supusieron un gran avance: la prensa Vaslin y los depósitos para la elaboración de tintos.*



“*A partir de este momento comenzamos a cambiar importantes elementos de la cultura vinícola de la comarca: los viticultores comenzaron a vender la uva en vez de vender el mosto, no sin las lógicas reticencias de los mismos, lo que se tradujo en un mejor control sobre la selección de las uvas, mayor rapidez, menos oxidaciones, más limpieza, en definitiva, una mejora significativa de la calidad.*”

*Además, fue este año cuando comenzamos a elaborar los primeros tintos que, dicho sea de paso, no tenían nada que ver con los que hacemos en la actualidad.*

*Transcurrieron siete años en los que fuimos creciendo en aquella vieja casa de los abuelos de la calle Los Hornos. En apenas 200 metros cuadrados llegamos a elaborar casi 100.000 botellas anuales.*

“Pasamos de etiquetar a mano y con cola a tener una pequeña etiquetadora manual, hasta llegar a un pequeño tren de embotellado donde la logística era clave para organizar el trabajo en tan reducido espacio: había que descargar los palets de botellas utilizando una grúa que los elevaba por encima del muro y los cables del edificio, y había que pensar muy bien en qué orden se iban a consumir, ya que una vez dentro no quedaba espacio físico para cambiarlos de sitio.”

*Momento del embotellado en la antigua bodega, con la ayuda de mis padres Juan y Chicha*



“*Ante las dificultades que pasábamos en esta ubicación, en 1995 comenzamos a trabajar en el proyecto de la nueva bodega.*”

*Inicialmente, comenzamos con la ayuda de un arquitecto, pero pasados unos meses y en vista de que no respondía a nuestras expectativas, recurrí a alguien que conocí por aquellas fechas: Abel Herrera.*

“*Abel había diseñado el restaurante de Playa La Arena, en Buenavista, y su estilo me encantó. Nos pusimos a trabajar y dimos a luz el proyecto de las actuales instalaciones, donde plasmó magistralmente en la arquitectura las ideas que sobre las particularidades de nuestros vinos y su elaboración le transmití.*”

*Por dibujar y soñar que no quedase, pero aún quedaba por delante un proyecto muy grande para nuestras posibilidades económicas.*





*De gran ayuda en este sentido (y aquí se lo agradezco) fue Eladio González, en aquel momento presidente del Colegio de Ingenieros Agrónomos, que nos visó el proyecto en dicho colegio, con lo que nos ahorramos un “pellizco” bueno y nos sirvió para las oportunas licencias de obra e instalación.*

*Con la parcela idónea donde ubicarla ya buscada (que nos obligó a solicitar una modificación puntual de la planificación urbanística municipal, no sin esfuerzo, gestiones y tiempo hasta conseguirlo) en 1996 comenzamos, por fin, la obra.*

*Fué una experiencia realmente estresante: era la primera vez que hacía de promotor de una obra y ésta no era ni pequeña ni sencilla de ejecutar, y más en el momento económico en que nos encontrábamos en Canarias, con un boom de la construcción que hacía muy difícil encontrar empresas serias y responsables para llevar a buen puerto la ejecución del proyecto. En definitiva, todo un máster acelerado como promotor, que se vio acompañado por la suerte de encontrar buenas empresas de la zona en las que apoyarme para ejecutarlo: Manuel Machado, Aluminios Guancha, Islam, Cerrajería Sayo, Tinerfeña de Obras Públicas, etc.*

*Panorámica con vistas a la bodega (en la actualidad)*



*La cosecha de 1997 fue la primera que hicimos en la nueva bodega, todavía sin terminar, así que, a la vez que elaborábamos vino seguíamos trabajando para concluir las obras en la zona de degustación y ventas.*

“

*Las nuevas instalaciones nos permitieron disponer de una bodega mucho más espaciosa y cómoda, con un espacio más organizado y con mayores posibilidades, todo con la idea de realizar muchas acciones de I+D+i que a medio plazo iban a ser el auténtico motor del proyecto y un auténtico revulsivo en el sector de los vinos canarios.*

”



*Instalaciones actuales de la bodega*



Paralelamente comenzamos nuestra participación en el Plan PIPE de exportación (donde aprendimos mucho sobre la misma) que nos exigía la realización de un análisis DAFO y a partir del cual visualizamos la realización de **proyectos de estudio, análisis y puesta en valor de las variedades autóctonas canarias**, basándonos para ello inicialmente en el pequeño jardín de variedades que ya poseíamos en Cabo Verde. Desde entonces, **esta tarea es nuestra seña de identidad.**

El primero de estos proyectos que realizamos se basaba en el estudio de algunas de nuestras variedades más importantes (Gual, Marmajuelo) con la Estación de Viticultura y Enología de Galicia (EVEGA) en Leiro, aprovechando su conocimiento en la recuperación de variedades como la Albariño o la Godello. Un proyecto que presentamos a diversas instituciones canarias sin que mostraran ningún interés, pero que fue aprobado y apoyado económicamente por el INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria) del Ministerio de Economía y Competitividad. Se da la paradoja de que en Madrid gobernaba el PP mientras que en Canarias, los nacionalistas, cosas de la vida.

“ Con la aprobación y puesta en marcha del proyecto y con la participación en el mismo de José Luis Hernández Mañas y Alfonso Losada Quiroga, director y responsable de enología de EVEGA, dimos un paso muy grande en el conocimiento de estos varietales, permitiéndonos sentar las bases metodológicas para afrontar con éxito no solo este trabajo sino otros muchos que hemos emprendido después.

”

“

*Este estudio sobre la Gual y la Marmajuelo se convirtió en nuestra primera tesis doctoral, realizada por Elena Batista, y culminó con la puesta en el mercado de estos dos vinos monovarietales.*

”

*Consecuencia de esta línea de investigación en la que nos íbamos adentrando, tiene lugar la plantación de la finca de Mazapé, propiedad de Rosario y Elena Díaz Llanos y de Manuel Alcaide, con la participación decisiva de Rafael Montañez, que se implicó de forma extraordinaria en el proyecto.*

*Finca Mazapé*



*Con su trabajo y nuestro asesoramiento, la finca acabó siendo la mayor de Canarias cien por cien de variedades minoritarias (unas 5 hectáreas) y nos permitió distinguirnos por la elaboración de vinos que hasta ese momento eran absolutamente desconocidos.*

*La finca la hemos segmentado en varias parcelas, organizadas por variedades en función de la heterogénea exposición solar y tipo de suelo en la misma: una de Marmajuelo, otra de Gual, otra de Negramoll y otra, pequeña, de Malvasía.*



“Contagiados por el entusiasmo, al siguiente año plantamos la parcela de Juanelo Fernández al cien por cien con Malvasía de Candia (Malvasía Aromática), que nos serviría, junto con algunos

Finca de Juanelo



*bancales de la misma variedad de la finca de Mazapé, para abordar un proyecto muy interesante y gratificante, el de la recuperación del vino Malvasía Clásico.*

”



*Malvasía Aromática sobremadurada y nuestro vino Malvasía Clásico*





*La Malvasía, variedad que fue icono de los vinos canarios en general y tinerfeños en particular, había llegado hasta casi su desaparición en Tenerife. Apenas quedaban unas pocas cepas, principalmente por la zona del Guincho, en Garachico.*

*La falta de producción de esta variedad y su elevada sensibilidad al oídio motivó que se dejasen de elaborar vinos con esta uva y que pasase a formar parte de la leyenda del vino canario. Sólo en el sur de la isla de La Palma se siguieron conservando pequeñas producciones de esta variedad, ya que la Malvasía de Lanzarote y los vinos que de ella se obtienen nada tienen que ver con estos vinos naturalmente dulces, de renombrada fama, que se llamaron los **Canary**.*

*Afortunadamente, llegaron a nuestro poder unas botellas de vino muy viejo de la finca Juandana, muy próxima a nuestra bodega y donde hoy ya no existen esos cultivos. Una de ellas nos sirvió para analizarlo, catarlo y aproximarnos a las características que podrían tener aquellos vinos.*

“*Todo este trabajo de recuperación varietal, de estudio de su cultivo y de identificación de los vinos antiguos culminó con la elaboración en el año 2000 de nuestro primer Malvasía Clásico, vino naturalmente dulce que para nosotros fue mucho más que un vino, ya que suponía, además, la recuperación de un trocito de nuestra historia y nuestra identidad.*

”

*Parcela El Roque*



*Llegados a este momento de la historia de Bodegas Viñátigo, estábamos elaborando blancos de muy alta calidad y ahora también dulces de mucho nivel; quedaba la asignatura pendiente de elaborar tintos de calidad aptos para envejecer, teniendo como limitación principal el predominio absoluto de la Listán Negro, con modelos de cultivo que no permitían grandes cosas.*

*De las variedades tintas que fuimos encontrando nos llamó la atención, en principio, la Negramoll, atraídos por lo que comentaban los viticultores de ella como variedad autóctona mejorante. Elaboramos un monovarietal Negramoll que resultó notablemente mejor que los vinos de Listán, pero que evidenciaba las limitaciones de esta variedad por su dilución para elaborar esos vinos de larga guarda que estábamos buscando.*

“*Finalmente, de todas las variedades que estudiamos aplicando la metodología de Yves Glories y de cuyo trabajo resultó mi Diploma de Estudios Avanzados (DEA), nos decantamos por la Tintilla, por su resistencia y por su potencial enológico.*

”

*Finca El Palmar*



“ Animado por Clemencio Gorrín, viticultor enamorado de su valle de El Palmar, iniciamos el proyecto de la parcela de Los Pedregales, donde, ante la incredulidad de todos pusimos dos hectáreas de tintilla, variedad hasta entonces denostada por su baja productividad.

”

*Con el paso de los años, ya son 14 las hectáreas en dicha plantación y hemos logrado entender la variedad y su ecosistema (el “terroir”), obteniendo rendimientos aceptables y aprendiendo a entender el vino.*

*Su grado de maduración y equilibrio, para obtener vinos con gran capacidad de envejecimiento, echaron por tierra otra falsa creencia: que los tintos canarios solo sirven como vinos jóvenes.*

Vinos Tanajara. El Hierro



Tanajara

“

*Posteriormente, del encuentro con Gonzalo Padrón (alumno del Ciclo de Enología del IES Los Naranjeros) y tras un par de años de microvinificaciones en Viñátigo, surgió el proyecto Tanajara en El Hierro: la puesta en valor de las variedades Baboso Negro y Vijariego Negro, llevando a los tintos canarios a lugares de excelencia donde antes había sido impensable llegar.*

”

“Con semejante abanico de variedades hemos afrontado retos muy bonitos y productivos, especialmente uno de ellos, fruto de un proyecto europeo Interreg en el que participaron con nosotros Juan Pedro Pérez (Departamento de Química Analítica de la Universidad de La



MARMAJUELO	GUAL	VIÑARIEGO BLANCO	MALVASIA AROMÁTICA AFUTADO	MALVASIA CLARA
<p>100% Marmajuelo</p> <p>75 cl 13,5% vol 6,4 g/l H.T pH = 3,4 &lt; 4 g/l Az. Red</p>	<p>100% Gual</p> <p>75 cl 13,5% vol 6,7 g/l H.T pH = 3,3 &lt; 2 g/l Az. Red</p>	<p>100% Viñariego Blanco</p> <p>75 cl 13,5% vol 6,9 g/l H.T pH = 3,20 &lt; 2 g/l Az. Red</p> <p>Fermentado en barrica de roble francés tipo Allier con batonage durante 6 meses</p>	<p>100% Malvasia Aromática</p> <p>75 cl 13% vol 6,2 g/l H.T pH = 3,3 28 g/l Az. Red</p>	<p>100% Malvasia Clara</p> <p>75 cl 15% vol 5,9 g/l H.T pH = 3,3 65 g/l Az. Red 3 meses en barrica</p>
<p><b>VIÑÁTIGO</b> Marmajuelo</p> <p>VINO DE TIPO TROCKNER PRODUCCIÓN DE ESPAÑA</p> <p>Blanco Seco Trockener Weisswein Dry White Wine</p>	<p><b>VIÑÁTIGO</b> Gual</p> <p>VINO DE TIPO TROCKNER PRODUCCIÓN DE ESPAÑA</p> <p>Blanco Seco Trockener Weisswein Dry White Wine</p>	<p><b>VIÑÁTIGO</b> Viñariego Blanco</p> <p>VINO DE TIPO TROCKNER PRODUCCIÓN DE ESPAÑA</p> <p>Blanco Seco Trockener Weisswein Dry White Wine</p>	<p><b>VIÑÁTIGO</b> Malvasia Aromática</p> <p>VINO DE TIPO TROCKNER PRODUCCIÓN DE ESPAÑA</p> <p>Blanco Añejado Halbtrockner Weisswein Medium Dry</p>	<p><b>VIÑÁTIGO</b> Malvasia Clara</p> <p>VINO DE TIPO TROCKNER PRODUCCIÓN DE ESPAÑA</p> <p>Blanco Dulce Süßer Weisswein Sweet White Wine</p>



Laguna) y Juan Cacho (Laboratorio del Aroma de la Universidad de Zaragoza), mediante el que identificamos los descriptores aromáticos de las variedades más importantes con las que trabajamos en las Islas Canarias con una extraordinaria fundamentación científica. ”



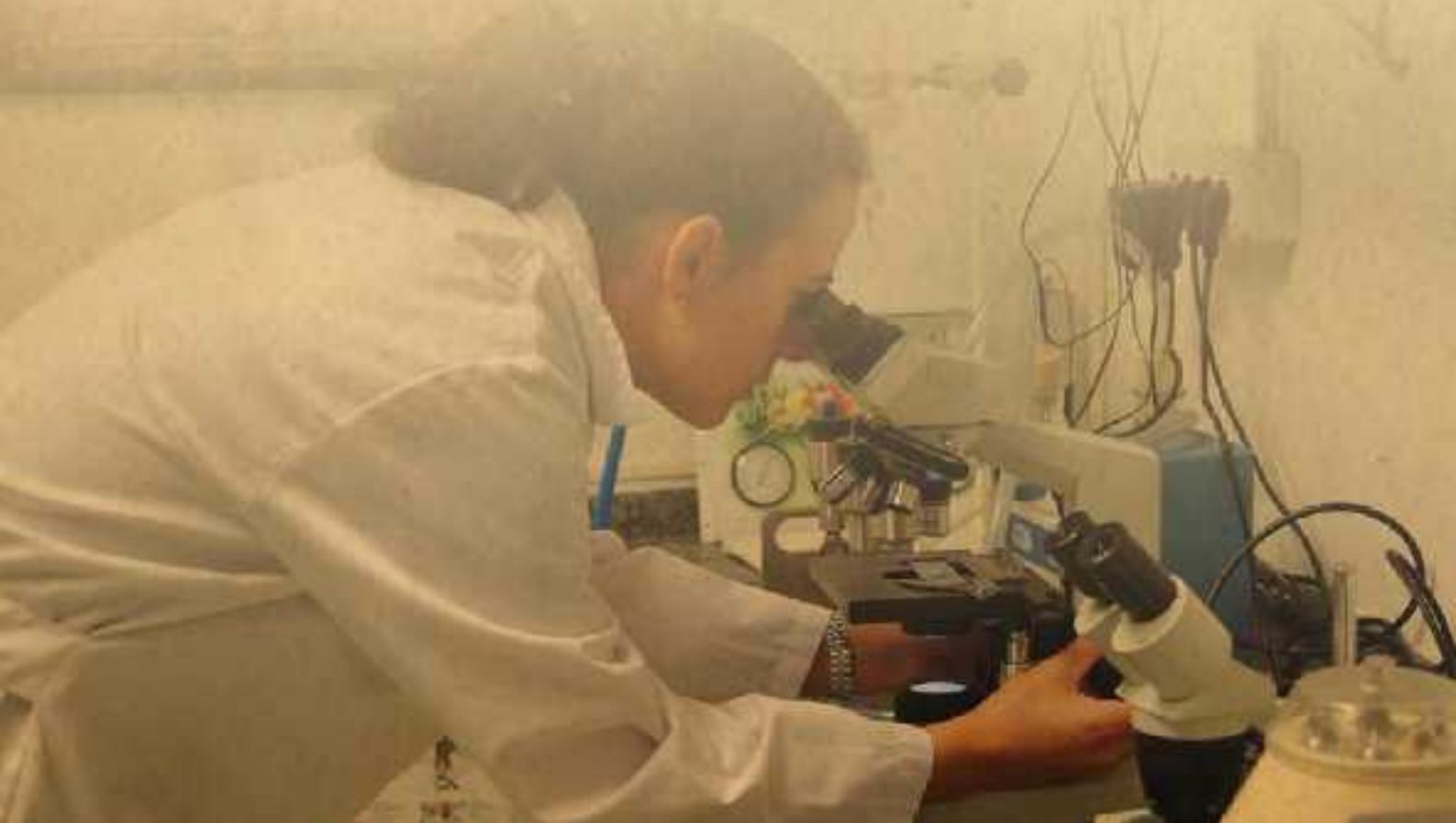
## “naturalmente únicos”

Series limitadas y numeradas

<p><b>AROMÁTICA SÚCICO</b></p> <p>100% Aromática Súcico</p> <p>75 cl</p> <p>13,5 % vol</p> <p>5,5 g/l H.T</p> <p>pH = 3,6</p> <p>&lt; 1 g/l Az. Red</p> <p>6 meses de estancia en barrica de roble francés tipo Allier</p>	<p><b>NEGRAMOLL</b></p> <p>100% Negramoll</p> <p>75 cl</p> <p>13,5 % vol</p> <p>5,5 g/l H.T</p> <p>pH = 3,7</p> <p>&lt; 1 g/l Az. Red</p> <p>6 meses de estancia en barrica de roble francés tipo Allier</p>	<p><b>VIJAREGO NEGRO</b></p> <p>100% Vijarego Negro</p> <p>75 cl</p> <p>13,5% vol</p> <p>5,7 g/l H.T</p> <p>pH = 3,5</p> <p>&lt; 1 g/l Az. Red</p> <p>6 meses de estancia en barrica de roble francés tipo Allier</p>	<p><b>TINTILLA</b></p> <p>100% Tintilla</p> <p>75 cl</p> <p>14 % vol</p> <p>5,4 g/l H.T</p> <p>pH = 3,8</p> <p>&lt; 1 g/l Az. Red</p> <p>18 meses de estancia en barrica de roble francés tipo Allier</p>	<p><b>BABOSO NEGRO</b></p> <p>100% Baboso</p> <p>75 cl</p> <p>15 % vol</p> <p>5,3 g/l H.T</p> <p>pH = 3,8</p> <p>&lt; 1 g/l Az. Red</p> <p>12 meses de estancia en barrica de roble francés tipo Allier</p>
<p>Tinto Rotwein Red Wine</p>	<p>Tinto Rotwein Red Wine</p>	<p>Tinto Rotwein Red Wine</p>	<p>Tinto Rotwein Red Wine</p>	<p>Tinto Rotwein Red Wine</p>

“Otros proyectos muy interesantes han sido los que desarrollamos en Madeira con Paulo Rodrigues, en el que participaron la Universidad de Funchal y el Instituto del Vino de Madeira, y en la Península con Fernando Zamora y Francesca, de la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona, que nos ha permitido identificar mediante análisis molecular más de 80 variedades de vid diferentes en la Macaronesia (Canarias y Madeira).”

*En esta etapa más reciente y tan fructífera surgieron dos proyectos muy interesantes que significaron un gran aprendizaje: la Compañía Vitivinícola de las Islas Canarias, con los vinos Tacande en Valle de Guerra (Tenerife) y Pagos de Atlántida y Tenique en Uruguay. Desgraciadamente, ambos coincidieron con el agravamiento de la situación de crisis económica que padecemos, lo que nos obligó a centrarnos de modo más intenso en el proyecto matriz, Viñátigo, y abandonar nuestra participación en estas otras iniciativas.*



“ Después de todo este largo bagaje y el aprendizaje correspondiente, hemos iniciado el camino por el mundo del “coupage”, combinando cada año las variedades cultivadas en distintas parcelas, elaboradas y criadas por separado, en función de las condiciones del año, para dar como resultados nuestros vinos de diseño, los Ensamblaje Blanco y Ensamblaje Tinto, camino que continuaremos recorriendo en los próximos años, explorando y buscando más posibilidades. ”

## Ensamblajes



VIÑÁTIGO

*Ensamblaje Blanco*

100% - 100% - 100% - 100%

2019



BEMAR C.A. S.L. BEMAR C.A. S.L.



VIÑÁTIGO

*Ensamblaje Tinto*

50% - 50%

2019



BEMAR C.A. S.L. BEMAR C.A. S.L.

Y llegamos a 2015, un año muy especial porque celebramos nada menos que el 25 Aniversario.

“ Como exponente de la ilusión y entusiasmo que conservamos intactos desde el primer día, presentamos dos nuevos vinos, un blanco y un tinto que denominamos **Elaboraciones Ancestrales**, donde intentamos combinar la potencialidad de nuestras uvas con la aplicación de métodos de elaboración ancestrales y el conocimiento y experiencia actuales, inspirados también por las ideas de nuestro amigo Pedro Ballesteros. ”

Ancestrales



VIÑÁTIGO

2014 | Elaboraciones  
Ancestrales  
Blanco

Islas Canarias  
Denominación de Origen



VIÑÁTIGO

2014 | Elaboraciones  
Ancestrales  
Tinto

Islas Canarias  
Denominación de Origen

“ En todo este largo proceso, no sólo ha habido que mejorar métodos de elaboración, rescatar variedades, investigar sus potencialidades, etc., sino que además ha sido necesario crear las condiciones necesarias para poder desarrollar todo el trabajo. Desgraciadamente, no estábamos ubicados en la comarca de Tacoronte-Acentejo, la privilegiada en trato de la Administración, sino en el municipio de La Guancha, desde donde ha habido que luchar muy duro para conseguir un trato mínimo indispensable. ”

*Inicialmente, desde la Consejería de Agricultura del Gobierno canario y desde el Cabildo de Tenerife, se puso todo el esfuerzo en Tacoronte-Acentejo, dejando de lado al resto de zonas, en un modelo erróneo por lo desequilibrado y discriminatorio. En este contexto creamos la Asociación Vitivinícola del Noroeste de Tenerife que culminó con la creación de la DO Ycoden Daute Isora.*



DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# Nuestras Variedades



Baboso Negro



Gual



Listán Blanco



Listán Negro



Malvasía  
*Aromática*



Marmajuelo



Moscatel



Negramoll



Tintilla



Verdello



Vijariego Blanco



Vijariego Negro

“A continuación tuvo lugar el debate sobre la conveniencia o no de incorporar variedades foráneas que, desgraciadamente, dio pie a la autorización de su cultivo en algunas comarcas. Sin embargo, el tiempo ha acabado por darnos la razón, ya que lo que ha triunfado y está sirviendo para recuperar el prestigio de los vinos canarios son nuestras variedades, las de siempre.”

“Otra batalla en la que también participamos de forma muy intensa fue en la de las ayudas del POSEI, el programa europeo de apoyo a las producciones agrarias de Canarias, un tema que surge como consecuencia del desarrollo de proyectos con Madeira y comprobar de primera mano la discriminación sin sentido a la que ha estado sometido el sector vitivinícola en Canarias. Como herramienta para este objetivo participamos de forma muy activa en la creación de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO), que además de servir para conseguir las mencionadas ayudas para los viticultores, los bodegueros y la exportación, ha sido el germen que ha dado lugar a la nueva Denominación de Origen Protegida Islas Canarias, marca de calidad indispensable para que el sector afronte el futuro con éxito y que también ha servido como dinamizadora de las exportaciones.”



**Islas  
Canarias**  
Denominación de Origen Protegida

*La grave crisis económica de los últimos tiempos, que ha afectado al desarrollo de nuestro proyecto y que en los últimos años nos ha obligado a una dedicación muy intensa a Viñátigo.*



*Bélgica*



*Berlín*



*Los Angeles*



*Montreal*



Viñatigo por el mundo



Con el paso del tiempo ha pasado de ser un problema a significar una oportunidad: nos ha obligado a intensificar nuestra atención a la exportación, haciendo llegar nuestra producción de un extremo a otro del mundo, desde California a Hong Kong, pasando por diversos países europeos y consolidado un proyecto ahora mucho más estable, algo que para nosotros era impensable cuando comenzamos en los años 90.

“*Toda esta evolución no habría sido posible sin formación y más formación, que hemos buscado para nosotros, pero que también la hemos compartido con todas las personas del sector que han querido, utilizando para ello y principalmente dos instrumentos: el Consejo Regulador de la DO Ycoden Daute Isora, con sus planes anuales, y el Ciclo Superior de Vitivinicultura, en cuya implantación en la Islas la Consejería de Educación del Gobierno canario me brindó la posibilidad de participar activamente.*”

*He de agradecer a todos aquellos profesionales de primera línea nacional e internacional que siempre nos han apoyado y que han aceptado compartir sus conocimientos con nosotros, que nos han sido de enorme utilidad, y sin los cuales no hubiésemos podido llegar a donde estamos.*

*Alumnos del Ciclo Superior de Viticultura durante un curso en la sede del C.R.D.O. Ycoden Daute Isora*



“ Un agradecimiento con nombres y apellidos que me atrevo a nombrar, aún a riesgo de no citarlos a todos porque han sido muchos: José Ramón Lissarrague, Juan Carlos Sancha, Vicente Sotés, José Luis Hernández Mañas, Alfonso Losada, José Antonio Fernández (Chencho), Carlos González, Fernando Zamora, Javier Ochoa, Pedro Tienda, Pedro Aibar, Jesús Artajona, Antonio Palacios, Juan Cacho, Francisco del Castillo, Javier Gila, ... ”

*Tras mi paso como asesor por el Centro de Profesores en el ámbito de las Ciencias para la implantación de la LOGSE, desde la Consejería de Educación solicitaron mi colaboración para habilitar los estudios de Enología en Canarias, fruto de lo cual se incluyeron en diversos lugares de las Islas y continúan actualmente en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte y en el IES La Guancha, con el que desde siempre hemos tenido una estrechísima colaboración, facilitando nuestros medios para conseguir los mejores resultados formativos posibles.*

“

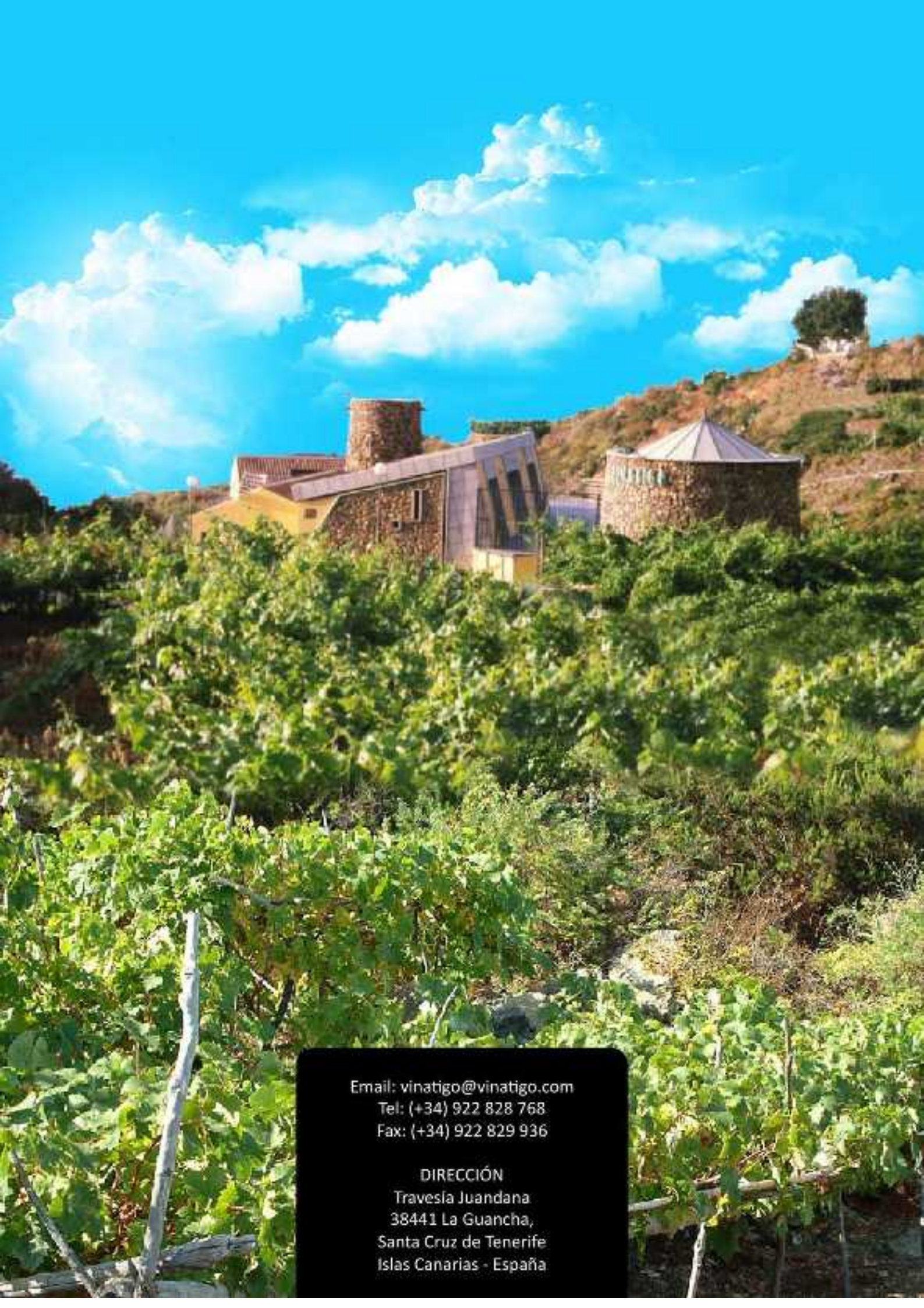
*Todo lo que se ha andado y conseguido en estos 25 años no es poco, ni mucho menos, y por ello nos sentimos enormemente satisfechos y contentos, pero lo que falta por hacer es mucho más. Por eso nuestra ilusión y nuestras ganas siguen intactas, alimentadas por la experiencia adquirida. No hay nada comparable con el disfrute que me ha proporcionado haber recorrido todo este camino y haber superado tantas dificultades.*

*Pero, además, está la gran cantidad de personas maravillosas que he tenido la suerte de conocer y de las cuales he aprendido muchísimo. De ellas espero seguir aprendiendo mucho tiempo más, conservando su amistad.*

”

*La Gancha, 2015.  
Juan Jesús Méndez Siverio.  
Fundador y Director  
de Bodegas Viñátigo*





Email: [vinatigo@vinatigo.com](mailto:vinatigo@vinatigo.com)

Tel: (+34) 922 828 768

Fax: (+34) 922 829 936

**DIRECCIÓN**

Travesía Juandana  
38441 La Guancha,  
Santa Cruz de Tenerife  
Islas Canarias - España