



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## LUNES, 30 DE SEPTIEMBRE DE 2019

### CANARIAS7

#### **UN VINO CON RAÍCES CENTENARIAS**

Bodega Ventura hace historia en apenas cuatro años. Solo en 2019 acumula cinco prestigiosos reconocimientos, los tres últimos en la cata insular. Tiene vides que datan de hace 80 o 100 años



Lleva apenas cuatro años en la denominación de origen Gran Canaria, pero los vinos Eidan, de la Bodega Ventura, ya están haciendo historia. Arrasó en la última edición de la cata insular, este mes, en la que se impuso a otras 22 bodegas. Le otorgaron tres premios, un oro en la categoría de tinto joven, una plata en la de semidulce y otra en la de dulce. Pero es que acababa de ser galardonado en verano con dos medallas en los prestigiosos Premios Civas 2019, un concurso muy exclusivo en el que, para empezar, solo pueden participar aquellos caldos que obtienen una puntuación superior a 90 sobre 100 de entre los más de 5.000 vinos de 3.000 bodegas de España y parte de Francia que participaron en la selección previa. Eidan no solo pasó esa primera criba, sino que luego sedujo al experto jurado, compuesto por sumilleres, en la cata final a ciegas a la que solo llegaron las 165 mejores bodegas. En este caso, su blanco semidulce 2018 se hizo con



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

una Civas de Oro y su tinto 2018 logró una medalla Civas con Distinción.

Para Javier Ventura, el propietario de la bodega, el secreto de la calidad de sus vinos está en las vides que heredó de su abuelo, plantadas hace más de 80 años, quizás 100, en su finca en el camino a Los Olivos, en la comarca vitivinícola por excelencia de Gran Canaria, la del Monte Lentiscal. Esa uva que crece sobre picón y que ya está tan adaptada a este suelo y al clima del lugar le brinda el toque de distinción a sus vinos. Por eso para Javier es un orgullo dejar tan alto el pabellón de una herencia familiar que va por la tercera generación. La inició su abuelo, Alfonso Ventura, la siguió su padre Alfonso Luis Ventura, y ahora la continúa él. El único matiz es que antes el vino se producía a granel, no se embotellaba. Javier decidió apostar por esta tradición de sus antepasados y dedicarle todo su tiempo. Profesionalizó este legado y metió sus vinos en la denominación de origen en 2016, pero sin perder la conexión con las buenas raíces. Se ha formado y le ha aplicado técnicas modernas a la producción y, sin embargo, mantiene la tradición de realizar la vendimia manual.

Este año prevé que la vendimia acabe con menos kilos que en 2018. Los tiempos han estado muy raros. Ha cosechado ya 6.000 kilos, 3.000 de tinto y 2.000 de blanco. En todo caso, aún le falta. Está esperando a que la uva esté a punto. Lo que recoja lo trata en la bodega que montó dentro de la misma finca, un terreno de tres hectáreas que está enclavado en Santa Brígida, entre el Paisaje Protegido de Pino Santo y el de Tafira. De esos 30.000 metros tiene plantados de vides unos 15.000. De las que están en producción, unas 4.000 son nuevas, cultivadas por él. En las cepas más antiguas cuenta con listán negro y tintilla en uva tinta, y listán blanco, malvasía volcánica, moscatel de Alejandría y forastera blanca en uva blanca. En las nuevas Javier incorporó, en uva tinta, baboso negro y vijariego negro, y en blanca, vijariego blanco y marmajuelo. Pero este joven bodeguero de 41 años tiene en proyecto crecer y espera acogerse al plan vitivinícola que ultima el Cabildo para plantar otros 10.000 metros cuadrados más. Su bodega cuenta con una capacidad de 22.000 litros, pero su producción media es de 10.000 al año. Sin ir más lejos, la de 2018, la que se sube todos los podios, le dio para 5.333 botellas de un tinto joven que deja madurar en barricas de roble francés de dos a tres meses, 1.600 de blanco y 400 de dulce.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

¿Y dónde se consigue este vino? En tiendas especializadas y vinotecas, y también en restaurantes, donde es cada vez más demandado. Como siga así, le quitarán las botellas de las manos.