



# NOTICIAS

Domingo, 13 de noviembre de 2022

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

*“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”*



### VINO DE TEA, SABOR HISTÓRICO

Investigaciones apuntan a la singularidad de la composición de estos vinos elaborados tradicionalmente en barricas de la madera del pino canario

<https://www.eldia.es/la-palma/2022/11/13/vino-tea-sabor-historico-78486250.html>

**(Contenido exclusivo para suscriptores del periódico)**



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## **“LA NATURALEZA EN LA PALMA SIGUE SU CURSO”: SEMILLAS DE PINO CANARIO BROTAN SOBRE UN METRO DE CENIZA**



Esta imagen para la esperanza muestra cómo la naturaleza en La Palma se sigue abriendo paso y poco a poco la zona será repoblada de nuevo.

Tras la erupción ocurrida en septiembre del pasado año en el entorno de Cumbre Vieja la naturaleza en La Palma “sigue su curso”, tal y como ha mostrado el vulcanólogo del Instituto Geográfico Nacional (IGN) Rubén López en sus últimas fotografías en Twitter.

En concreto, el experto en vulcanología ha mostrado cómo las semillas de pino canario logran brotar y se abren paso sobre más de un metro de ceniza que fue expulsado por el volcán durante el período en el que estuvo activo.

Así, esta imagen para la esperanza muestra cómo la naturaleza en La Palma se sigue abriendo paso y poco a poco la zona será repoblada de nuevo.



## **SEÑORÍO DE CABRERA Y CÓMO GESTAR GRANDES VINOS**



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La bodega del matrimonio de Agustín Cabrera y Felisa Vega ha conseguido que tres de sus creaciones artesanales sean incluidas en la famosa Guía Peñín de los mejores caldos de todo el territorio nacional. Quién iba a decir que un majorero y una agüimense se iban a casar algún día, que comprarían una finca en un barranco de Telde y que en unos cuantos años la convertirían en una bodega con tres de los mejores vinos de España. Pues esa historia es real y le pertenece al matrimonio de Agustín Cabrera León y Felisa Vega González, quienes con mucho esfuerzo, dedicación y cariño han logrado que la prestigiosa Guía Peñín añada tres creaciones de su Bodega Señorío de Cabrera -dos tintos y un blanco- a su libro de caldos más exquisitos del territorio nacional en su edición de 2023.

Estos productos artesanales se gestan en lo profundo del barranco García Ruíz, donde esta pareja compró hace poco más de 30 años una parcela en pendiente, a tiro de piedra de la Caldera de Bandama, de algo más de 4.000 metros cuadrados, con el objetivo de tener un lugar en el que plantar cualquier cosa y estar entretenidos. En un principio hicieron un estanque en lo alto de la colina y plantaron naranjos, pues según los lugareños, era lo que mejor se daba en esta zona. Y así lo hicieron. Con ayuda de unos cuantos vecinos de La Solana, a los que le estarán eternamente agradecidos, pronto tendrían 260 naranjeros dando fruta.

A los pocos años estos mismos agricultores que les echaban una mano les animaron a poner una parra en aquel cachito de tierra en el que se secará un naranjero, con la idea de poder hacer vino, a lo que accedieron. Al tiempo el terreno estaba lleno de parras. «Yo creo que los 'jodíos' dejaban secar los árboles para poder hacer más vino»,



**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

**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

bromea Agustín, quien recuerda con nostalgia aquellos fines de semana de reuniones con quienes le ayudaban a mantener el huerto, comiendo carne de cabra en salsa y bebiendo aquel vino de principiantes, al que todavía mucho le faltaba para llegar a ser la joya que es a día de hoy.

A finales de los 90 Agustín decidió empezar a llevarle su cosecha a la prestigiosa Bodega Mondalón, con sede actual en la capital, quienes estuvieron durante años cocinando con su uva. En este tiempo conoció a Luis Delfín Molina, «un gran amigo y el mejor enólogo de Canarias», asegura el propio Agustín. Un buen día se dejó aconsejar por este especialista, y desde hace 14 años, gracias a él, decidieron montar su propia bodega en las profundidades del barranco García Ruiz, a la que inscribieron como Señorío de Cabrera y dieron su propia denominación de origen.

Para colocarla en la finca tuvieron que invertir en todos los utensilios indispensables que le permitirían realizar el vino de calidad del que hoy pueden presumir. En el proceso de creación dejan enfriar la uva 24 horas en la cámara que se encuentra entre 3 y 4 grados. Después se pasa por la despalladora y por la prensa para sacar todo el líquido a la pequeña fruta. El jugo es transportado por unas tuberías hasta los depósitos, donde se trata.

Tras ello, baja otro piso hasta otra sala en la que tienen 10 barricas, de 225 litros cada una, donde se deja madurar -en este momento están aguantando un año el tinto y seis meses el blanco-. Después de ese tiempo vuelve a subir a los depósitos para embotellar el vino, que



luego se envía a la bodega, donde se mantiene a no más de 20 grados hasta que sale para su venta y consumición.

Actualmente en la finca reinan 1.200 parras, entre las que se recogen uvas blancas de dos tipos, la Malvasia Volcánica y el Moscatel de Alejandría, y las uvas tintas, de las que se extraen también dos variedades, la Tintilla y el Listán Negro. Aparte de este cultivo que les ha dado tanto éxito, todavía cosechan naranjas con los 130 árboles que les quedan, a lo que se añaden cafetos, aguacateros, olivos o melocotoneros.

Una experiencia única y deliciosa

Señorío de Cabrera también se destaca por haber sido una de las ocho primeras bodegas en entrar en la Ruta del Vino de Gran Canaria, una experiencia enoturística que cada año disfrutan miles de personas de todo el mundo. Actualmente 57 bodegas de toda la Isla participan en esta iniciativa impulsada por el Cabildo de Gran Canaria e incluida en la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin). En este caso, lo que pueden ofrecer Agustín y Felisa es calidad paisajística, naturalidad, relax y muy buenos alimentos.

«Nos gusta que este tipo de vivencias se hagan con grupos familiares de no más de doce personas», destaca Agustín. Hace cerca de dos décadas que construyeron la casa de esta finca, la cual se caracteriza por ser muy acogedora y estar decorada con la simpleza y belleza de una vivienda que se encuentra en la naturaleza. En su patio, cargado de plantas y mariposas, los comensales que vienen disfrutan de la gran mano que tiene Felisa para la comida, utilizando, en su mayoría, productos locales.



De entrantes suele poner aceitunas, queso, unas apetitosas croquetas de berros con pipas de calabaza, unas albóndigas de con chorizo de Teror o pimientos rellenos de morcilla. De plato principal pone a cualquiera en un aprieto para elegir entre el conejo con langostinos, las carrilleras o la ropa vieja. Todo ello acaba con un delicioso postre y un licor, todo hecho en casa.



**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  
**Tenerife (Tegeste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060