



**COAG**

Canarias

# NOTICIAS

Sábado, 21 de junio de 2025



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

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



**PORTADA**

### **PEDRO MARTÍN HERNÁNDEZ: “EL NEGOCIO NO ESTÁ EN VENDER VINO, ESTÁ EN HACER BUEN ENOTURISMO”**

Pedro Martín Hernández no sólo ha puesto en pie la Bodega Conatus en Lajares, sino que ha contribuido de forma decisiva a situar a Fuerteventura en el mapa vitivinícola del archipiélago y, también internacional. En una entrevista en La Voz de Fuerteventura, en Radio Insular, el empresario contó con detalle el proceso de creación de su bodega, "por prescripción médica"

“Fue todo un poco por casualidad”, recuerda Pedro, explicando que el



**COAG**  
Canarias

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

proyecto nació por recomendación de su médico. Tras una etapa de intensa dedicación al restaurante La Luna, que casi le costó la salud, un médico en Madrid le advirtió y le puso en la tesitura: "El restaurante o yo, porque el restaurante se iba a quedar ahí y yo me iba".



El terreno, legado de sus padres, fue el punto de partida, a modo de relajación, y el inicio de una aventura vitivinícola inesperada.

"Empecé sin tener pensamiento de nada ni nada, como me gustaba el vino tinto pues empecé a plantar parras de aquí", explica. Años después, se encontró con 400 o 500 parras cargadas de uva y sin saber qué hacer con ellas. Entonces conoció a Alberto González, enólogo, quien le planteó una pregunta decisiva: "¿Quieres hacer vino para los amigos o una buena bodega para hacer buen vino?". Pedro no lo dudó e inició un camino que ahora siguen más productores mayoreros profesionalizando el sector y recuperando el esplendor de antaño cuando Fuerteventura era "la viña de Aníbal".

Desde aquel primer vino en 2015-2016, la producción y el incremento en la calidad no han dejado de crecer. Tampoco las inversiones necesarias para inaugurar su innovadora bodega y confiesa la deuda contraída y su firme convicción de que podrá salir adelante.

Y es que la visión de Pedro va más allá de la producción. “El negocio no está en producir vino en sí, el negocio está en que hagamos enoturismo y lo hagamos bien y traigamos clientes de categoría a Fuerteventura”. Su propuesta incluye visitas guiadas, eventos, bodas y catas, apostando por una oferta experiencial completa. “Vendemos el vino a un buen precio porque hay poco, pero hacer una botella de vino en Fuerteventura sale muy caro, por 11 o 12 euros”, detalló.

Aun así, el vino majorero sigue cosechando éxitos y reconocimiento, cada año, a nivel internacional. Primero fue Conatus, pionera también en obtener la Denominación de Origen, pero Gavias del Sordo también ha entrado en el club de los caldos más prestigiosos.

#### Retos: Agua, mano de obra y vivienda

La falta de agua adecuada para el cultivo es uno de los principales retos. “Nos falta agua en condiciones porque aquí al norte verdaderamente llega un agua con un pH muy, muy alto”, explicó, esperanzado en que los planes de regadío del sur se repliquen en el norte.

Pedro también señala otros problemas estructurales en la isla, entre ellas la falta de personal cualificado y la crisis habitacional.

Pese a todo, la ilusión se mantiene viva, no solo en él, sino en toda una nueva generación de viticultores. “Somos un referente ahora... pero tampoco hay que olvidar a los viticultores viejos, los que aguantaron haciendo vino”, subrayó, en referencia a pioneros como Andrés Chocho, Antonio de La Asomada o el Maestro Juan.

En el presente, la isla vive un auge vitivinícola inesperado. "Hay bastante gente... yo creo que también hay muchos que no sabemos que hacen vino, que hacen un poquito para ellos", apuntó.

Reconoció además el trabajo de otros productores como Miguel de Gaviás del Sordo, Miguel en Tetir, Leonardo, o Manolo de La Oliva, con quienes comparte una sana competencia: "A todos nos gusta ganar, eso por supuesto. Pero lo importante es que intentemos superarnos cada día".

Pedro reivindica, por último, el apoyo institucional. "A ver si también las autoridades lo tienen en cuenta y siguen apoyándonos", concluye.

Enlace al video de la noticia:

<https://www.lavozdefuerteventura.com/articulo/fuerteventura/pedro-martin-hernandez-negocio-vender-vino-hacer-buen-enoturismo/20250620122625023017.html>.