

# Curso de **Introducción al** *Canary Wine*

(4 horas)

*Conoce las singularidades  
del vino canario*



Programa de formación  
Acerca del *Canary Wine*

[www.canarywine.com](http://www.canarywine.com)

Inscripción: [administracion@canarywine.com](mailto:administracion@canarywine.com)

Facebook: [@canarywineDOP](#) Instagram: [@canary.wines](#)





# Curso de **Introducción al *Canary Wine***

(4 horas)

---

*Conoce las singularidades  
del vino canario*



Programa de formación  
Acerca del *Canary Wine*

[www.canarywine.com](http://www.canarywine.com)

Inscripción: [administracion@canarywine.com](mailto:administracion@canarywine.com)

**f** @canarywineDOP    **@** @canary.wines







# Índice

<b>Unidad introductoria</b>	6
<b>Unidad 1.</b> La vitivinicultura en Canarias	8
<b>Unidad 2.</b> Los vinos de los volcanes	14
<b>Unidad 3.</b> La influencia del clima y del relieve en la vitivinicultura canaria	30
<b>Unidad 4.</b> Una historia de alcance internacional	48
<b>Unidad 5.</b> Varietales autóctonos y ancestrales. Viñedos antiguos y prefiloxéricos.	58
<b>Unidad 6.</b> Paisajes y técnicas de cultivos singulares	66
<b>Unidad 7.</b> El catálogo de los vinos canarios	94
<b>Bibliografía</b>	102





**Unidad introductoria.**

Introducción al *Canary Wine*



## Descripción del curso

En Canarias habitan viñas centenarias, libres de filoxera, sembradas en pie franco y en suelos volcánicos, que cargan de mineralidad y salinidad a los vinos. Uvas ancestrales, cuyo aislamiento ha favorecido la creación de un corpus varietal propio, que se acompaña de variedades que encontramos en otras zonas vitícolas. Viñedos heroicos, acariciados por los vientos alisios y que se adaptan gracias al ingenio humano a la compleja orografía canaria. Todo ello genera la materia prima para crear vinos únicos.

Como parte de una estrategia destinada a la valorización de los vinos canarios, este curso diseñado por la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias –*Canary Wine*– ofrece una introducción pormenorizada a la vitivinicultura canaria. A lo largo de siete unidades temáticas se incidirá en todos aquellos factores que hacen del *Canary Wine* un vino único en el mundo. Factores geológicos, geográficos, climáticos, ambientales, históricos, genéticos, paisajísticos, agronómicos o culturales que dan como resultado un ecosistema vitivinícola singular y diverso. Singular porque la combinación de tantos elementos no tiene lugar en ninguna otra parte del planeta, convirtiendo a Canarias en un emplazamiento extraordinario para estudiar y disfrutar el vino. Diverso porque en cada microclima, comarca e isla encontramos diferencias significativas que influyen de manera clara en la elaboración vitícola, aunque remitiéndose siempre a rasgos comunes que encontramos en todas las Islas.

El contenido del curso abarca cuatro horas lectivas y se estructura en dos partes. Por un lado, la impartición teórica de siete unidades temáticas y, por otro, la cata de una selección de vinos de diferentes islas procedentes de bodegas adscritas a la DOP Islas Canarias.

## Objetivos del curso

- Conocer las singularidades de los vinos canarios
- Obtener un conocimiento científico y actualizado sobre la vitivinicultura canaria
- Disponer de un criterio para la compra y recomendación de los vinos canarios
- Ser un embajador/a del *Canary Wine*