



Los Volcanes y el Malvasía
Volcanoes and Malvasía
Vulkane und Malvasía

RUTA DEL
VINOS
LA PALMA
FUENCALIENTE

Fuencaliente, municipio de vino entre volcanes

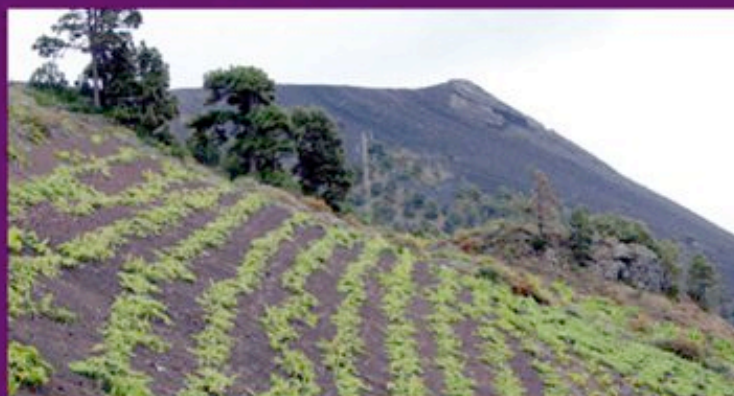
Bienvenidos a Fuencaliente, municipio que ocupa la punta meridional de La Palma y cuya principal actividad agrícola es la vid. Bodegas y viñedos son la referencia en estas tierras, aportando riqueza al municipio, excepcionales paisajes e idiosincrasia a sus costumbres y fiestas.

Las tierras volcánicas de Fuencaliente, muchas de ellas recubiertas por cenizas volcánicas que reciben el nombre local de *picón*, están tapizadas por los viñedos. La vid se cultiva por medio de conducción rastrera, tejiendo alfombras verdes sobre los suelos negros. La mayor parte de las variedades son autóctonas, entre ellas el listán blanco, bujariego, sabro o gual, si bien la indudable estrella es el malvasía.



Las bodegas del municipio testimonian la honda cultura del vino, por lo que su visita le permitirá conocer sus métodos de producción y degustar nuestros afamados caldos. Los paisajes de la viña son únicos, mezclados con volcanes como el San Antonio, en sus laderas podrá extasiarse con los *Llanos Negros*, laderas de contraste entre el suelo volcánico y las viñas o *Las Machuqueras*, vecinas del joven volcán Teneguía, en el que el ingenio campesino ha "amurallado" las vides.

1



Y no olvide el dicho popular que dice:
*El que a Fuencaliente vino,
Y no bebió vino
A nada vino.*

Fuencaliente, a wine district among volcanoes

Welcome to Fuencaliente, a borough covering the southern tip of La Palma, whose main farming activity is grape vines. Wineries and vineyards are the reference points in these lands, providing wealth and exceptional landscapes for the borough and idiosyncrasies for the local customs and fiestas.



1

The volcanic lands of Fuencaliente, many of which are covered by volcanic ash known locally as "picón", are carpeted with vineyards. The vines are trained along the ground like creepers, weaving green carpets over the black soils. Most of the varieties grown are local varieties, including listán blanco, bujariego, sabro and gual, although there can be no doubt that the star variety is Malmsey.



The local wineries bear witness to the deep-rooted wine culture, so a visit to them will give you an insight into how they are made and give you the chance to taste our famous wines. The vineyard landscapes are unique, combining with volcanoes like San Antonio, where you can delight in Los Llanos Negros, slopes offering a striking contrast between the volcanic soil and the vines, or Las Machuqueras next to the young Teneguia Volcano, where the ingenuity of the locals has managed to "wall" the vines.

And don't forget the saying:
*He who came to Fuencaliente
And didn't drink wine
Came for nothing.*





Fuencaliente - Gemeinde umgeben von Vulkanen

Herzlich willkommen in Fuencaliente, der an der Südspitze von La Palma gelegenen Gemeinde, deren wichtigste landwirtschaftliche Aktivität der Weinbau darstellt. Weinkeller und Weinberge sind Wahrzeichen dieses Landstrichs und schenken der Gemeinde Wohlstand, herrliche Landschaften und einen ganz eigenen Charakter, der in alten Bräuchen und Volksfesten am besten zum Ausdruck kommt.

Die in vielen Fällen von Bimsstein überzogenen Vulkanböden werden in den Weinbergen von einem grünen Teppich bedeckt. Die Rebstöcke werden in kriechender Form gezogen, sodass ihr Grün einen herrlichen Kontrast zu den schwarzen Böden darstellt. Bei dem größten Teil der Rebsorten handelt es sich um heimische Varietäten, so u.a. Weißer Listán, Bujariego, Sabro oder Gual, doch der absolute Hauptdarsteller unter ihnen ist der Malvasier.

Die Weinkellereien der Gemeinde blicken auf eine lange Weinbautradition zurück. Ein Besuch gestattet es Ihnen, die hiesigen Herstellungsmethoden kennen zu lernen und die weit gerühmten Tropfen zu kosten. Die einzigartige Weinbaulandschaft steht in einem malerischen Wechselspiel mit den zahlreichen Vulkanen, so z. B. dem San Antonio. Ein Blick von seinen Hängen auf die Ebene von Llanos Negros ist aufgrund der Kontraste zu den Vulkanböden atemberaubend. Ein weiteres gutes Beispiel hierfür ist das Weinbaugebiet von Las Machuqueras, das in unmittelbarer Nachbarschaft zu dem jungen Vulkan Teneguía liegt und in dem die Winzer erfindungsreich die Reben "eingemauert" haben.

1



Und vergessen Sie nicht, was der Volksmund sagt:

*Wer nach Fuencaliente kam,
Und den Wein nicht trank
Vergeblich kam.*

Lagar tradicional

La Palma es uno de los pocos lugares del mundo en los que aún hoy las bodegas utilizan este tipo de prensa tradicional de origen romano.

Prensas como ésta, presentes en las bodegas palmeras, llegaron a la isla con los colonos españoles y portugueses entre los siglos XV y XVI, junto a las variedades de uva que aún cultivan los viticultores isleños. Esta prensa tradicional ha quedado en desuso en el resto del mundo, pero en las bodegas tradicionales de la isla continúan ejerciendo su función para el prensado de la uva.

2



Este lagar tradicional data del siglo XIX, ya que se conoce la relación de sus propietarios e incluso de su constructor, Antonio de Paz Hernández. De hecho, la historia del lagar



testimonia los avatares de la emigración de aquella época, ya que una de sus ventas se pagó con dinero en plata enviado por un indiano desde Cuba en los primeros años del siglo XX.

Restaurado por el maestro carpintero Candelario Méndez, el Ayuntamiento de Fuencaliente lo colocó en el año 2007 en esta plaza dentro de los actos de la Fiesta de La Vendimia.

Traditional wine press

La Palma is one of the few places in the world where wineries still use this kind of traditional, originally Roman press.

Presses like this, which can be found in La Palma wineries, reached the island with the Spanish and Portuguese settlers in the 15th and 16th centuries, together with the grape varieties that are still grown by the island's wine growers. This traditional press has been abandoned in the rest of the world, but

they continue to service the traditional wineries of the island to press the grapes.

This traditional wine press dates back to the 19th century, as the list of the people who owned it and even its builder – Antonio de Paz Hernández – is known. In fact, the history of this wine press bears witness to the vicissitudes of the migratory trends of the time, as one time it was sold, the buyer paid for it with silver coins sent from Cuba by an emigrant islander in the early years of the 20th century.

Restored by master carpenter Candelario Méndez, the Fuencaliente Local Council placed it in this square in 2007, as part of the Harvest Festival.



Traditionelle Weinpresse

La Palma ist einer der wenigen Orte auf der Welt, an denen die Kellereien bis auf den heutigen Tag diese Art traditioneller Pressen römischen Ursprungs verwenden.



Weinpressen wie diese gelangten zwischen dem 15. und 16. Jahrhundert mit den spanischen und portugiesischen Siedlern zusammen mit den heute noch von den heimischen Winzern verwendeten Rebsorten auf die Insel. Diese traditionelle Presse gilt in der übrigen Welt als veraltet und wird nicht mehr verwendet. In den traditionellen Weinkellereien La Palma jedoch haben sie ihre Funktion nicht eingebüßt und pressen bis heute die gelesenen Trauben.

Diese alte Weinpresse stammt nachweislich aus dem 19. Jahrhundert, da die Daten ihrer Eigentümer, ja sogar ihres Erbauers, Antonio de Paz Hernández, bekannt sind. Die Geschichte der Presse bezeugt darüber hinaus die Schicksalsfälle der Auswanderungswellen jener Zeitepoche, da einer ihrer Verkaufshändler mit Silbermünzen bezahlt wurde, die von einem Auswanderer der Insel von Kuba aus in den ersten Jahren des 20. Jahrhunderts zu diesem Zweck nach La Palma geschickt worden waren. Von dem Schreinermeister Candelario Méndez restauriert stellte sie die Gemeinde Fuencaliente im Jahr 2007 anlässlich der Feierlichkeiten des Weinlesefestes auf diesem Platz auf.



Fuente del Vino

3 La identificación entre Fuencaliente y el vino tiene su principal muestra en esta fuente. Su nombre es "Fuente del Vino", aunque sólo la podrá ver cumpliendo esta función en las fiestas de La Vendimia en el mes de agosto.

Con ocasión de la festividad, el vino mana de la fuente, que tiene capacidad para tres mil litros. Desde 2007, es uno de los actos centrales de las fiestas, junto a los caballos fuscos, los verseadores, el baile de las viejas solteronas o la romería con las carrozas que parten de todos los barrios para repartir gratuitamente entre los asistentes comida, con platos tradicionales como el escachón, papas arrugadas o frangollo, junto a los buenos vinos del municipio.

La fiesta fuencalentera de la vendimia es un homenaje a los sentidos.

Fuente del Vino

The association between Fuencaliente and wine can be seen in this fountain. It is called "Fuente del Vino", or the Wine Fountain, although it only provides wine during the Harvest Festival in August.

During the festivities, wine flows from the fountain, which can hold three thousand litres. Ever since 2007, this has been one of the main attractions of the fiestas, together with the "Caballos Fuscos" dancing horsemen, the Old Maids' Ball and the pilgrimage with carts that set out from all of the different villages and districts to hand out free food to the crowd, consisting of traditional dishes like "escachón", "papas arrugadas" and "frangollo", accompanied by the excellent local wines of course.

The Fuencalient Harvest Festival is a tribute to your senses.

Quelle des Weines

Die enge Identifizierung Fuencalientes mit dem Wein zeigt sich auch in dieser Quelle, die den Namen "Quelle des Weines" trägt. In Funktion gestellt wird sie allerdings nur im Monat August während der Feierlichkeiten des Weinlesefestes.

Bei dem Volksfest strömt der Wein aus der dreitausend Liter fassenden Quelle. Die seit dem Jahr 2007 auf dem Festkalender stehende Veranstaltung gehört zusammen mit der Pferde-Polka "Caballos fuscós", dem Treffen der Verseschmiede und dem Tanz der alten Jungfrauen zu den Höhepunkten des Weinlesefestes. Sehr beliebt ist schließlich auch der Trachtenumzug der "Romería", bei dem von Wagen aus traditionelle Speisen, wie geknetete Gofio-Kugeln, "Escachón", kanarische Pellkartoffeln "Papas arrugadas" oder Maispudding "Frangollo", wie auch die guten Tropfen des Landstrichs gratis an die Festgäste ausgegeben werden.

Das Weinlesefest von Fuencaliente ist ein wahre Hommage an alle Sinne.





Bodegas Teneguía

4 En La Plazoleta García Escámez, se encuentra una de las bodegas más emblemáticas de la isla y de Canarias, Llanovid Sociedad Cooperativa Limitada, **Bodegas Teneguía** que elabora los vinos de esta marca y que pertenece a la Denominación de Origen La Palma, siendo la primera bodega de la isla en incorporarse a ésta. Esta bodega, la más antigua de la isla como Sociedad Cooperativa, con más de sesenta y cinco años de historia, elabora sus vinos con uva procedente de sus asociados provenientes de casi todos los municipios de la isla. Actualmente, elabora vinos blancos de una excelente calidad y de gran aceptación en el mercado. Sus tintos "Negramoll", "2001" y "Tinto Crianza", gozan también de merecido prestigio, así como el Rosado.

Pero es el "Malvasía" la joya de la bodega. Con uvas del varietal que le da nombre, de parras en muchos casos centenarias, procedentes de la zona de Los Llanos Negros en las faldas del volcán de San

Antonio y con una muy escasa producción, se elabora este vino naturalmente dulce, único en el mundo, que ha merecido un reconocimiento nacional e internacional en los numerosos concursos en los que ha participado, recibiendo innumerables premios. Las especiales condiciones del suelo volcánico, las horas de sol junto con el resto de factores climáticos, hacen que este vino se constituya en un auténtico placer para los sentidos y sea una verdadera exquisitez a nivel del planeta.

La bodega cuenta con un punto de venta en el que degustar y adquirir las más de 15 referencias de vino que elabora. Además, le recomendamos su visita. Cuenta con una pequeña bodega de crianza donde se deja envejecer el Malvasía, excavada bajo la Montaña de Tío Perico, montaña anexa a la bodega.

Bodegas Teneguía

Located at 'Plazoleta García Escámez', Bodegas Teneguía is one of the most representative wineries on the island and in the entire Canary Island archipelago. This winery produces wines under the 'Teneguía' label, and is a member of La Palma's Designation of Origin (DO), the body that oversees the quality and production process(es) of the local wine sector. In fact, Teneguía was the very first winery to adhere to the DO. This winery is also the oldest operating as a cooperative entity in La Palma; it has fulfilled this important function for as long as 65 years. Bodegas Teneguía produces wines with grapes delivered by its numerous members from most municipalities around the island. The winery produces white wines of excellent quality. Teneguía's

reds 'Negramoll', '2001' and 'Tinto Crianza' have gained well-deserved recognition, as well as its rosé wines.

However, Malvasía is Teneguía's 'jewel'; this wine is made with grapes of the same varietal as its name (Malvasía). The grapes grow in vine stocks that often are over a century old, and that in most cases only produce a very limited amount of grapes. Malvasía vines and vineyards are mostly situated in a near-by area called 'Los Llanos Negros', at the foot of the San Antonio Volcano. Malvasía wines are naturally sweet. The uniqueness of these wines has been deservedly recognised nationally as well as internationally at many wine shows, where these wines have competed and received numerous awards. The special natural conditions, such as the volcanic soil, many hours of sun exposure and other climatic factors contribute to making Malvasía a true world-class delicacy and a pleasure for all senses.

The winery has a point of sales, where visitors can taste and purchase from a range of over 15 different wine labels produced at the premises. For all these reasons, a visit to Bodegas Teneguía is strongly recommended. The winery has a small 'crianza' or vintage space to age Malvasía wines that has been excavated under the 'Tío Perico' mountain, next to the winery.

Kellerei "Bodegas Teneguía"

Auf dem 'Plazoleta García Escámez', befindet sich eine der bedeutendsten Kellereien der Insel und von ganz Canarias, Llanovid Sociedad Cooperativa Limitada, **Bodegas Teneguía**, wo Weine dieser Marke

gekeltert werden. Sie gehört zur Geschützten Ursprungsbezeichnung La Palma und ist die erste Kellerei auf der Insel, die sich dieser anschloss. Diese Kellerei, mit einer Geschichte von mehr als fünfundsechzig Jahren die älteste Kooperative auf der Insel, keltert ihre Weine aus Trauben ihrer Mitglieder, die aus fast allen Gemeindebezirken der Insel stammen. Derzeit keltert sie Weißweine erstklassiger Qualität und ausgezeichneter Marktakzeptanz. Auch ihre Rotweine "Negramoll", "2001" und "Tinto Crianza", sowie der Roséwein verdienen ihren guten Ruf.

Das Schmuckstück der Kellerei ist jedoch der "Malvasier". Dieser natur-süße, weltweit einzigartige Wein wird aus der Traubensorte gekeltert, die ihm seinen Namen verleiht, auf oft hundertjährigen Reben der Llanos Negros an den Hängen des Vulkans von San Antonio wächst und nur eine knappe Produktion abwirft. Dieser Wein hat bei zahlreichen Wettbewerben, an denen er teilnahm, nationale wie internationale Anerkennung erzielt und unzählige Auszeichnungen erhalten. Die besonderen Bedingungen des vulkanischen Bodens, die Anzahl an Sonnenstunden sowie die restlichen Klimafaktoren machen diesen Wein zu einem echten Sinnesgenuss und zu einer wahrhaftigen Köstlichkeit auf unserem Planeten.

In der Kellerei gibt es einen Laden, in dem man die mehr als 15 hier gekelterten Weine verkosten und kaufen kann. Außerdem empfehlen wir einen Besuch der Kellereigewölbe: hier gibt es einen kleinen Keller, der in den Berg von Tío Perico, der der Kellerei angeschlossen ist, gegraben wurde und in dem der Malvasier reift.



Bodega Juan Matías Torres Pérez

Visitar la Bodega Juan Matías Torres Pérez ubicada en La C/ Fuencaliente de Ciudad Real, no le dejará indiferente.

Desde 1885, esta pequeña bodega familiar es la historia de distintas generaciones de viticultores y vinicultores de la misma familia, hasta la cuarta y quinta, padre e hija, que coinciden hoy. Con esta tradición traída hasta el presente y el conocimiento heredado y puesto al día, realizan una labor que tiene el sentido de lo afectivo y lo experimental.

El edificio de la bodega construido en distintas fases y épocas, como respuesta a las necesidades que surgían, ofrece la oportunidad de entender la cronología y evolución en los usos tradicionales locales.

Artesanía del vino; Alberga dos lagares de tea aún en uso y toneles de roble y castaño antiguos que permiten realizar una elaboración singular.

Experiencias impulsadas por el suelo; Pequeñas parcelas, suelos pobres y diferenciados, cultivos tradicionales de secano, trabajo artesanal, personas, cultura isleña, mar, cepas viejas que en el caso de la variedad malvasía al extremo, pues son a menudo centenarias,...marcan el carácter y la proporción de lo que esta bodega hace:

producciones limitadas, a partir de variedades singulares y autóctonas en el ámbito de la Denominación de Origen La Palma y en un territorio especial y frágil, Reserva de La Biosfera por la UNESCO.

De todo ello se obtienen vinos de gran hondura y singularidad, destacando el malvasía naturalmente dulce, reconocido nacional e internacionalmente.

Bodega Juan Matías Torres Pérez

Visiting Bodega Juan Matías Torres Pérez, located on 'Calle Fuencaliente de Ciudad Real' is by no means like visiting just 'another' winery.

Since 1885, this small family winery has been part of the history of several generations of grape growers and wine makers of the same family. Today, the winery is proudly operated by the fourth (father) and fifth (daughter) generations. With such a long tradition, and an inherited wine knowledge that is constantly updated, this family winery continues a concept based on the affective and experiential.

With its rustic interior, the winery's building, developed in different phases and times in response to emerging needs, provides an environment and the opportunity to appreciate the chronology and evolution of local wine making traditions.

Craft of the wine.

The winery is home to two 'lagares de tea' (wine presses made of local wood) that are still in use, and 'antique' oak and chestnut barrels that allow for a unique elaboration of the wines.

Experiences that begin in the soil.

Bodega Juan Matías Torres' grapes are cultivated in small land plots. The soils are of volcanic, barren, and therefore distinctive nature. The grapes are harvested from ancient, non-irrigated and traditionally grown vine stocks. The case of the Malvasía grape varietal is even more remarkable, growing in extreme soil conditions, with grapes harvested from century-old, still producing Malvasía vine stocks.

Artisan work, people, local island culture, the sea... These elements define the character of Bodega Juan Matías Torres, and the quantity of wines produced. In fact, the winery has a limited yearly production based on unique grape varietals. These varietals are included in La Palma's Designation of Origin (DO), and are grown in a fragile and unique territory, now officially declared Biosphere Reserve by the UNESCO.

From such a special environment, the resulting wines are characterised by their distinctiveness and depth. A 'stand out' is our naturally sweet Malvasía, a wine that today is renowned nationally as well as internationally.

Kellerei "Bodega Juan Matías Torres Pérez"

Ein Besuch der Kellerei **Bodegas Juan Matías Torres Pérez** in der C/ Fuencaliente von Ciudad Real lässt keinen kalt.

Seit 1885 stellt diese kleine Familienkellerei die Geschichte mehrerer Generationen von Weinbauern und Kellermeistern derselben Familie dar, bis hin zur vierten und fünften

Generation, Vater und Tochter, die heute gemeinsam dort arbeiten. Mit dieser bis auf den heutigen Tag bewahrten Tradition und ererbten, aber auch neuesten Kenntnissen führen sie eine Arbeit aus, die Empfindsamkeit und Experimentierfreude vereint.

Das Kellereigebäude, das in verschiedenen Phasen und Epochen je nach dem auftretenden Bedarf erbaut wurde, bietet die Möglichkeit, Chronologie und Entwicklung der traditionellen, lokalen Gebräuche zu verstehen.

Weinhandwerk: Hier gibt es zwei Keltern aus Kanarischer Kiefer, die noch in Gebrauch sind und uralte Eichen- und Kastanienfässer, die eine einzigartige Verarbeitung ermöglichen.

Durch den Boden entstehende Erfahrungen: kleine Parzellen, karge und vielfältige Böden, traditioneller Anbau auf unbewässertem Land, handwerkliche Arbeit, Menschen, die Kultur auf der Insel, das Meer, alte Rebstöcke, die bei der Weinsorte Malvasier extrem alt sind, da sie oft hunderte von Jahren zählen, ...stellen die Eigenschaft und die Verhältnisse dessen, was diese Kellerei macht, dar: Eingeschränkte Produktionen, ausgehend von einzigartigen und einheimischen Weinsorten innerhalb der Geschützten Ursprungsbezeichnung La Palma in einem ganz besonderen und spröden Gelände, das zur Reserve der Biosphäre der UNESCO gehört.

Hier werden Weine mit großer Tiefe und Einzigartigkeit hergestellt, wobei der natursüße, national und international anerkannte Malvasier besonders hervorzuheben ist.



Bodegas Carballo S.L.

6 Otro punto de referencia dentro del mundo del vino del municipio, es **Bodegas Carballo**, situada en la Carretera Las Indias. Los antepasados de esta bodega familiar comenzaron a plantar viñas en Los Llanos Negros en torno al año 1.700, para producir malvasías destinados a la exportación. En 1956 la familia Carballo exportó la última remesa del siglo XX de vinos canarios hacia América, reanudándose nuevamente en el año 2010 las exportaciones a Estados Unidos. Sus actuales gestores constituyen la sexta generación de viticultores y bodegueros.

Los suelos volcánicos, las ancestrales técnicas de la viticultura que permiten realizar el cultivo ecológico tradicional, el prensado en lagar romano (1.810) y la crianza con climatización natural permiten obtener unos malvasías totalmente singulares. Estos han sido premiados en certámenes nacionales e internacionales y calificados con las máximas puntuaciones por publicaciones especializadas.

Le recomendamos su visita; En sus instalaciones podrá descubrir como sus vinos son una síntesis entre las antiguas elaboraciones y las tecnologías del presente. La bodega cuenta con refrigeración natural, gracias a un tubo volcánico integrado en su construcción, lo que le otorga una óptima temperatura media anual de 14°C.

Bodegas Carballo S.L.

Another point of reference in the municipality of Fuencaliente is represented by **Bodegas Carballo**, a winery located on the Las Indias Road. The ancestors of the current owners of this family winery began planting vineyards at Los Llanos Negros at the start of the 18th century to produce Malvasía wines for export. In 1956, the Carballo family exported the last batch of Canary wines of the 20th century to the American continent. Eventually, the winery resumed exports to the United States in 2010; the current owners are part of the sixth generation of grape growers and wine makers in the family.

The volcanic soil, but especially the very long-established viticultural practices contribute to growing a traditional and natural product. The pressing of the grapes in a Roman wine press that dates from 1810, and the aging of the wine in natural temperature allow for producing unique Malvasía wines. These wines have obtained awards at national and international wine shows, and the highest scores in specialised wine publications.

A visit to Bodegas Carballo is strongly recommended. At the winery, visitors will discover that Carballo's wines are based on long-established elaboration methods that

also assimilate modern technologies. Thanks to a 'volcanic pipe' that was connected to the winery's building, the winery enjoys natural refrigeration. This natural system keeps the winery's average temperature at 14 degrees centigrade all-year-round.

Kellerei "Bodegas Carballo S.L."

Ein weiterer wichtiger Bezugspunkt innerhalb der Weinlandschaft dieses Gemeindebezirks ist **Bodegas Carballo**, an der Carretera Las Indias Die Vorfahren dieser Familienkellerei begannen um das Jahr 1700 mit dem Rebenanbau auf Los Llanos Negros, um Malvasierweine für den Export zu keltern. 1956 exportierte die Familie Carballo die letzte Sendung kanarischer Weine im 20. Jahrhundert nach Amerika. 2010 wurde der Export in die Vereinigten Staaten wieder aufgenommen. Die heutigen Betreiber stellen die sechste Generation von Weinbauern

und Kellermeistern dar.

Vulkanische Böden, von den Vorfahren überlieferte Weinbautechniken, die einen traditionellen, ökologischen Weinbau ermöglichen, das Auspressen auf einer römischen Kelter (1810) und der Reifeprozess mit natürlicher Klimatisierung erzielen absolut einzigartige Malvasierweine. Diese wurden auf nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnet und in Fachpublikationen mit höchsten Punktezahlen bewertet.

Wir empfehlen Ihnen einen Besuch: In diesen Anlagen können sie entdecken, wie diese Weine eine Synthese zwischen althergebrachten Keltermethoden und heutiger Technologie darstellen. Dank einer in den Bau integrierte Vulkanröhre besitzt die Kellerei eine natürliche Kühlung, die eine optimale, durchschnittliche Jahrestemperatur von 14 °C gewährleistet.





Bodega “La Casa del Volcán”

En dirección al Volcán de San Antonio, en una pequeña finca de viñedos, nos encontramos una construcción de piedra volcánica, La *Bodega- Restaurante “La Casa del Volcán”*. En el exterior se observa un lagar de Tea de 1919, que puede verse en funcionamiento en el mes de septiembre, en la elaboración artesanal del vino de La Casa del Volcán, vino blanco principalmente de la variedad Bujariego y de venta exclusiva en la propiedad.

En esta bodega perteneciente a La Denominación de Origen de Vinos La Palma desde 2009, se ubica un pequeño restaurante familiar, con el propósito y objeto de defender y revalorizar los productos gastronómicos locales, surtiéndose cuando la oferta lo permite, de materias primas producidas por los agricultores de la zona. Podrá encontrar productos palmeros de primera calidad y comida casera.

Bodega, restaurante y vivienda, forman un conjunto arquitectónico perfectamente integrado en el frágil entorno rural en el que se encuentran. En su punto de venta, además de adquirir sal Marina de

Fuencaliente, Licores, mojos y productos de artesanía local, podrá degustar vinos de La Palma por copas, o comprarlos para llevar. Así mismo es un lugar idóneo para la observación de especies de aves.

Bodega ‘La Casa del Volcán’

Continuing towards the San Antonio Volcano, visitors will identify a construction made of volcanic stone situated on a small vineyard. This picturesque building is the **Bodega – Restaurante ‘La Casa del Volcán’**. Outside, a wine press of local ‘tea’ pine trees from 1919 is on display. This wine press becomes active in September, during the artisan elaboration of La Casa del Volcán’s wines. The main grape varietal grown is Bujariego, a white variety; the resulting whites are sold entirely at the premises.

This winery is the latest addition to La Palma’s Designation of Origin (DO). **La Casa del Volcán** is also home to a small family restaurant, established in 2009 with the main objective to preserve and add value to the local gastronomic products. Whenever the supply is available in the area, the restaurant will source the needed food produce from the local growers. At La Casa del Volcán, visitors will taste high quality products from La Palma blended in home style cooking.

Winery, restaurant, and house all combine to form an architectural unit that perfectly integrates with its surrounding fragile rural environment. At the winery’s point of sale, visitors will also have the opportunity to taste La Palma wines by the glass, or purchase them in bottles. In addition, there is a wide range of other products, from Fuencaliente salt, local liqueurs, mojos (local pepper

sauces) to locally made handicrafts.

Kellerei "La Casa del Volcán"

In Richtung zum Vulkan von San Antonio finden wir in einem kleinen Weingut ein Bauwerk aus Vulkangestein, die Kellerei mit Restaurant "La Casa del Volcán". Im Freien befindet sich eine aus dem Jahr 1919 stammende Kelter aus Kanarischem Kiefernholz. Diese kann man im September bei der handwerklichen Herstellung des Hausweins von La Casa del Volcán, einem hauptsächlich aus der Traubensorte Bujariego hergestellten Weißwein, der ausschließlich auf dem Gut verkauft wird, in Betrieb sehen.

In dieser Kellerei, die seit 2009 zur



Geschützten Ursprungsbezeichnung für Wein La Palma gehört, befindet sich ein kleines, familiäres Restaurant, das lokale gastronomische Erzeugnisse unterstützen und aufwerten will und – wenn das Angebot es erlaubt – die von den Bauern der Gegend erzeugten Rohstoffe einkauft. Sie können hier hochwertige Erzeugnisse aus La Palma und Hausmannskost finden.

Kellerei, Restaurant und Wohnhaus bilden eine perfekt in ihre spröde, ländliche Umgebung integrierte, architektonische Baugruppe dar. Im Laden können Sie Meersalz aus Fuencaliente, Liköre, Mojo-Saucen und lokales Kunsthandwerk erwerben, aber auch Weine von La Palma verkosten oder zum Mitnehmen einkaufen. Dieser Ort ist auch für die Beobachtung verschiedener Vogelarten geeignet.



Paraje vitícola Llanos Negros

Tiene ante usted el paraje Llanos Negros, producto de las cenizas volcánicas de la erupción del San Antonio, año 1677. Aquí está la mayor extensión en cultivo de uva malvasía de La Palma.

Es a finales del siglo XV, con la llegada de los colonizadores europeos, que reciben los campos palmeros las primeras viñas. Y entre aquellas variedades vinieron ejemplares de la antiquísima malvasía. Apenas doscientos años después, la excepcional calidad de nuestros caldos había cruzado fronteras y era celebrada tanto en las Cortes Europeas como en América.

8

Las rutas comerciales trasatlánticas pasaban por la isla y contribuyeron a que nuestros vinos fuesen alabados por Shakespeare, lo que nos revela su popularidad en Inglaterra. Más tarde ya en el siglo XIX, el poeta romántico Lord Byron también aludiría a nuestros vinos como uno de los néctares preferidos por los dioses.

El malvasía de La Palma es un vino aromático y exuberante, elaborado de forma natural a partir de uva que se deja sobremadurar en la planta. Ideal acompañante con postres o aperitivos, también podemos degustarlo solo. Antes de dejar Fuencaliente, no olvide dar placer a sus sentidos con una copa de malvasía.



Llanos Negros Wine Growing Area

You are looking at Llanos Negros. This is the volcanic ash from the eruption of Volcano San Antonio, overlooking us, in 1677. This is the largest area of Malmsey grapevines in La Palma.

When the first European settlers arrived in the late 15th century, the first vines were planted in the soils of La Palma. The varieties planted at that time included some age-old Malmsey root stock. Just two hundred years later, the exceptional quality of our wines had spread beyond our shores to be enjoyed in the Courts of Europe and in the Americas.

The trans-Atlantic trade routes came through the island, winning praise for our wines from Shakespeare, which shows just how popular they were in England. Some years later, in the 19th century, romantic poet Lord Byron would also refer to our vines as one of the nectars of the gods.

The Malmsey of La Palma is an exuberant, aromatic wine, made naturally from grapes that are allowed to over ripen on the vine. It is ideal for desserts and as an aperitif, although it can also be drunk on its own. Before leaving Fuencaliente, don't forget to treat your palate to a glass of Malmsey.

Landstrich von Llanos Negros

Vor sich sehen Sie die Landstriche von Llanos Negros, die von den Vulkanaschen des im Jahr 1677 ausgebrochenen San Antonios bedeckt werden, der auf uns hinabschaut. Auf diesen fruchtbaren Böden erstrecken sich die größten Malvasier-Anbaugebiete von La Palma.



Die europäischen Siedler begannen zum Ende des 15. Jahrhunderts, den Weinbau auf der Insel La Palma einzuführen. Unter den damals gepflanzten Rebsorten befand sich auch die uralte Varietät der Malvasier-Traube. Kaum zweihundert Jahre später hatte die herausragende Qualität unserer Weine zahlreiche Grenzen in aller Welt überschritten und wurde an den europäischen Königshöfen und in Amerika hoch gepriesen.

Die transatlantischen Handelsrouten führten über die Insel und trugen dazu bei, dass unsere Weine sogar von Shakespeare gerühmt wurden, was ihre große Beliebtheit in England zeigt. Im 19. Jahrhundert war es dann der romantische Dichter Lord Byron, der den hiesigen Wein als einen der von den Göttern bevorzugten Nektar lobte.

Der Malvasier von La Palma ist ein aromatischer, üppiger Wein, der mit natürlichen Herstellungsmethoden aus Trauben gekeltert wird, die erst vom Rebstock gelesen werden, wenn sie eine bestimmte Überreife erreicht haben. Der Malvasier eignet sich sehr gut zu Desserts oder Aperitifs, kann aber auch ganz allein gekostet werden. Versäumen Sie es keinesfalls, bevor Sie Fuencaliente verlassen, Ihren Sinnen den edlen Genuss eines Gläschens Malvasier zu gönnen.



Paraje vitícola Las Machuqueras

Las Machuqueras es el nombre de este paraje volcánico, formado sobre lavas que son conocidas como malpaíses. Nadie en su sano juicio pensaría en cultivar aquí. Pero hay pueblos como este de Fuencaliente en el que sus vecinos han nacido para solventar las dificultades. Y este paraje de Las Machuqueras es un ejemplo de la lucha contra un medio aparentemente hostil, donde los esforzados agricultores han conseguido que las viñas sobrevivan a 400 metros de altitud y prosperen bajo la influencia de los vientos alisios.

9

Estas tierras además de su aridez cuentan con la excepcional característica de ser las más jóvenes de España, producto de la erupción del vecino volcán de Teneguía en 1971. Las vides las encontramos protegidas por largos muros de piedra seca, denominadas "cadenas", que las resguardan del embate casi constante de los vientos alisios. Cada hilera de viña tiene su pequeña muralla defensiva, testimonio de la ardua tarea de los viticultores fuencalenteros para convertir estas escorias volcánicas en tierras productivas.

Las Machuqueras Wine Growing Area

Las Machuqueras is the name of this volcanic spot, formed over the lava known as badlands. Nobody in their right minds would think of growing anything here. But there are towns like Fuencaliente, in which the locals were born to overcome difficulties. And Las Machuqueras is a fine example of the fight against an apparently hostile environment, in which the hardworking farmers have managed to get vines to grow and prosper under the influence of the Trade Winds at an altitude of 400 metres.



Apart from being arid, these lands are also exceptional for being the youngest in Spain, the result of the eruption of neighbouring Teneguía Volcano in 1971. The vines are protected by long dry-stone walls, known as "cadenas", which shelter them from the almost constant battering of the Trade Winds.

Each row of vines has its own small defensive wall, bearing witness to the tough job of the local wine growers of Fuencaliente to change these volcanic wastelands into productive lands.

Landwirte mit viel Mühe, Einfallsreichtum und Hingabe vermochten, dass die Rebstöcke auf über 400 m. ü. d. M. überleben und trotz des Einflusses der Passatwinde gut gedeihen.

Paraje vitícola "Las Machuqueras"



Weinlandschaft von Las Machuqueras

Las Machuqueras ist der Name dieser Vulkanlandschaft, die aus Laven besteht, welche hiesig als "Malpaíses", Ödlandschaften, bezeichnet werden. Eigentlich würde niemand, der bei gesundem Menschenverstand ist, daran denken, hier etwas anzubauen. Doch es gibt Menschen, wie die Einwohner von Fuencaliente, die dazu geboren scheinen, Schwierigkeiten zu lösen. Der Landstrich von Las Machuqueras stellt ein herausragendes Beispiel für den Kampf des Menschen gegen ein scheinbar feindseliges Territorium dar, in dem es die

Die Böden zeichnen sich nicht nur durch ihre große Trockenheit aus, sondern besitzen auch die außergewöhnliche Charakteristik, dass es die jüngsten ganz Spaniens sind, da sie durch den Ausbruch des Vulkans Teneguía im Jahr 1971 entstanden. Die Rebstöcke werden von langen Trockensteinmauern geschützt, die "Cadenas", Ketten, genannt werden und sie vor den Stößen des fast ständig wehenden Passatwindes bewahrt. Jede Rebstockreihe hat ihre eigene kleine Schutzmauer – Zeugnisse der großen Mühen der heimischen Winzer von Fuencaliente, diese vulkanische Gerölllandschaft in produktive Böden zu verwandeln.

1 Bodegas / Wine cellar / Kellerei *Teneguía*

Marca / Label / Marke: Teneguía - **Vinos / Wines / Weine:** blanco, rosado, tinto y naturalmente dulce / white, rosé, red and naturally sweet (Malvasía) / weißwein, roséwein, rotwein und natursüßer Malvasier - **Actividades / Activities / Aktivitäten:** visitas guiadas, degustación y comidas para grupos previa reserva / guided tours and tastings / Führungen, Weinkost und Essen nach vorheriger Anmeldung - **Horario / Trading days/hours / Öffnungszeiten:** L-V: 09:00-18:00, S-D: 10:00-13:00 / M-F: 9am-6pm, Sa-Su: 12am-1pm / Mo-Fr: 09:00-18:00, Sa-So: 10:00-13:00 - **Tfno. / Telephone / Tel. :** (0034) 922 444 078 - **Idiomas / Languages / Sprachen:** español-inglés / spanish-english / spanisch-englisch - **E-mail:** administracion@vinosteneguia.com - **Web:** www.bodegasteneguia.com - **Grupo max. / Maximun groups / Max. Gruppengröße:** 30 personas previa confirmación / Up to 30 people (on appointment) / 30 personen nach vereinbarung.

2 Bodega / Wine cellar / Kellerei *Juan Matías Torres Pérez*

Marcas / Label / Marke: Vid Sur y Matías i Torres - **Vinos / Wines / Weine:** blanco, rosado, tinto, naturalmente dulce y colección minúscula / white, rosé, red, naturally sweet (Malvasía) and "colección minúscula" (limited volume, special edition) / weißwein, roséwein, rotwein, natursüßer Malvasier und Winzige Kollektion - **Ámbito comercialización / Trading areas / Vertriebsgebiet:** Canarias, Cataluña y USA - **Actividades / Activities / Aktivitäten:** visitas guiadas, degustación y punto de venta / guided tours, tastings and point of sale / weinkost, führungen und laden - **Horario / Trading days/hours / Öffnungszeiten:** Ma, J, S, D: 12:00-17:00 (posible concertar fuera de horario) / Tu, Th, Sa, Su: 12pm - 5pm (visits outside these hours are also possible on appointment) / Di, Do, Sa, So: 12:00-17:00 (es können auch Besuche außerhalb dieser Zeiten vereinbart werden) - **Contacto / Contact / Kontakt:** Victoria Torres - **Tfno. / Telephone / Tel.:** (0034) 922 444 219 - (0034) 617 967 499 (inglés-english-english) - **Idiomas / Languages / Sprachen:** español-inglés-alemán / spanish-english-german / spanisch-englisch-deutsch - **E-mail:** bodega@matiasitorres.com - **Web:** www.matiasitorres.com - **Grupo max. / Maximun groups / Max. Gruppengröße:** 15 personas / 15 people (recommended) / 15 personen.

3 Bodegas / Wine cellar / Kellerei *Carballo S.L.*

Marcas / Label / Marke: Carballo y Brisas del Sur - **Vinos / Wines / Weine:** blanco, rosado, tinto y naturalmente dulce / white, rosé, red and naturally sweet (Malvasía) / weißwein, roséwein, rotwein und natursüßer Malvasier - **Actividades / Activities / Aktivitäten:** visitas guiadas y degustación / guided tours and tastings / gruppenführungen und weinkost - **Horario / Trading days/hours / Öffnungszeiten:** Ma-S: 10:30-18:30 (otoño-invierno), 11:00-19:00 (primavera-verano) / autumn-winter: Tu-Sa (10:30am-6:30pm), spring-summer: 11am-7pm / Di-Sa: 10:30-18:30 (herbst-winter), Di-Sa: 11:00-19:00 (frühling-sommer) - **Tfno. / Telephone / Tel.:** (0034) 922 444 140 - **Idiomas / Languages**

/ **Sprachen:** español-inglés / spanish-english / spanisch-englisch - **E-mail:** info@bodegascarballo.com
 - **Web:** www.bodegascarballo.com - **Grupo max. / Maximun groups / Max. Gruppengröße:** 40 personas previa confirmación / Up to 40 people (on appointment) / 40 personen nach vereinbarung.

4 Bodega / Wine cellar / Kellerei La Casa del Volcán

Marca / Label / Marke: La Casa del Volcán - **Vino / Wine / Wein:** blanco (producción limitada) / white (limited production) / weißwein (beschränkter produktion) - **Actividades / Activities / Aktivitäten:** calendario mensual de actividades enoturísticas y astroturísticas (cursos de cata, talleres, degustaciones (vinos, quesos, mojos), cenas de astronomía... / a monthly calendar filled with activities related to wine and gastronomic tourism (wine appreciation courses/ workshops, wine, cheese and mojo's tastings), and astro-tourism, for instance, in the form of thematic dinners related to the burgeoning local astronomy / Verfügt über ein monatliches Programm mit weintouristischen und astrotouristischen Aktivitäten (Kurse für Weinproben; Workshops; Verkostung von Weinen, Käse, Mojo-Saucen; astronomische Abendessen etc.) - **Horario / Trading days/hours / Öffnungszeiten:** Ma, M, J, D: 12:00-21:30, V, S: 12:30-23:00 / Tu, W, Th, Su: 12pm-9:30pm, F, Sa: 12:30pm-11pm / Di, Mi, Do, So: 12:00-21:30, Fr, Sa: 12:30-23:00 - **Contacto / Contact / Kontakt:** David Lana - **Tfno. / Telephone / Tel.:** (0034) 922 444 427 - (0034) 620 023 379 - **Idiomas / Languages / Sprachen:** español-inglés / spanish-english / español-inglés - **E-mail:** info@lacasadelvulcan.es - **Web:** www.lacasadelvulcan.es - **Grupo max. / Maximun groups / Max. Gruppengröße:** 30 personas / 30 people / 30 personen.

BODEGAS / WINE CELLARS / KELLEREIEN
 DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA PALMA



5. Bodega Tamanca S.L. 922 494 155 / **E-mail:** bodegas tamanca@hotmail.com - **6. Bodegas Vinomelca S.L.** 922 494 208 / 639 781 415 / **E-mail:** ricardonambroque@yahoo.es - **7. S.A.T. Bodegas Noroeste de La Palma** 922 491 075 / **E-mail:** administracion@vinosveganorte.com / **Web:** www.vinosveganorte.com - **8. Bodega Castro y Magán S.L.** 922 490 066 / 626 485 811 / **E-mail:** contacto@vinostendal.com / **Web:** www.vinostendal.com - **9. Bodega Coop. Agrícola Virgen del Pino** 922 493 211 / 649 009 528 / **E-mail:** bodegatraviesa@terra.es - **10. S.A.T. Bodegas Perdomo** 922 400 089 / 649 165 509 - **11. Bodegas Onésima Pérez Rodríguez** 922 463 481 / 699 147 525 / **E-mail:** vinosvitega@terra.es / **Web:** www.vitega.com - **12. Bodegas Eufrosina Pérez Rodríguez** 922 400 447 / 639 080 712 / **E-mail:** adali12@msn.com - **13. Bodega Juan Jesús Pérez y Adrián** 618 309 374 / **E-mail:** tagalguen@hotmail.com - **14. Bodega Agrícola Velhoco S.L.U.** 922 413 531 / **E-mail:** agricolavelhocos.1@hotmail.com - **15. Bodegas Carlos Fernández S.L.** 922 434 883 - **16. S.A.T. Bodegas El Hoyo** 922 440 616 / **E-mail:** info@bodegaselhoyo.com / **Web:** www.bodegaselhoyo.com - **17. Bodegas José Alberto Tabares Pérez** 922 440 479 / 660 879 585 / **E-mail:** bodegastabares@gmail.com



PLAN DE COMPETITIVIDAD TURÍSTICA
Islas Canarias,
una experiencia volcánica

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, TURISMO Y COMERCIO

Gobierno de Canarias

AYUNTAMIENTO DE FUENCALIENTE DE LA PALMA

CABILDO DE LA PALMA

LA PALMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR