

Bodegas Marba



Cuando en el año 1993 hizo su primer vino, Domingo Martín Cruz nunca llegó a imaginar que, a día de hoy, la marca Marba significaría sinónimo de alta calidad.

IDENTIDAD, RIGOR Y PERSONALIDAD

EL DÍA

Allá por el año 1993, Domingo Martín Cruz quiso hacer realidad su ilusión: hacer vino. Sin tradición familiar vitivinícola, lo cierto es que aquella primera experiencia tuvo una gran aceptación entre familiares y amigos y, a partir de entonces, se marcó como objetivo alcanzar elaboraciones de alta calidad. «Aquello representó sin duda un punto de inflexión», reconoce el bodeguero, quien entusiasmado por el feliz resultado decidió dar de alta la bodega en el Consejo Regulador de Tacoronte-Acentejo en 1998. Durante dos años comercializó un vino de mesa, bajo la denominación El Pino, y sería en el 2000 cuando presentaba en el mercado la marca Marba, bajo el paraguas de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.

«Nuestra meta siempre ha sido buscar la excelencia y por esa razón hemos ido creciendo de forma paulatina, formándonos poco a poco», subraya el bodeguero, quien destaca que este tiempo entre vendimias ha representado «un esfuerzo tremendo, de aplicación constante al trabajo, de formación continua... Cuando empecé, jamás imaginé llegar a elaborar unos vinos con esta calidad».

Precisamente, hace un año recogía el Premio San Andrés -un galardón que cuenta con el valor añadido de que quienes lo conceden son compañeros del sector vitivinícola-, en una ceremonia marcada por los condicionantes

que imponía la pandemia. Aquel día, Domingo Martín Cruz, visiblemente emocionado, recordó los duros inicios de la bodega, siempre de la mano de su esposa, Emérita Báez, también presente en el acto, y manifestó: «Podemos estar orgullosos de nuestros vinos, como demuestran los premios conseguidos en todos estos años».

Desde el año 2002 y hasta ahora, el abanico de vinos de la marca Marba han sido galardonados en distintos certámenes y en diferentes categorías. Precisamente, en 2020 conquistó premios en el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias (Marba blanco seco barrica, Capricho tinto seis meses barrica y Marba tinto barrica, Gran Medalla de Oro); en el XXXIII Concurso Regional de Vinos Alhóndiga 2020 (Marba tinto barrica, Marba tinto, Marba blanco seco barrica y Capricho tinto seis meses barrica -Gran Medalla de Oro-, y en la séptima edición de los Premios Monovino 2020, donde el Marba baboso negro 2018 conquistó la Medalla de Oro.

Marba es un acrónimo que conjuga los apellidos Martín Báez, un reconocimiento a la importancia que la familia ha supuesto tanto en la creación como en la continuidad de esta bodega que, en la actualidad, dispone de una capacidad para unos 80.000 litros, aproximadamente, dependiendo de las añadas, repartidos en depósitos de acero inoxidable, barricas de roble francés y roble americano, estructurada en sala de depósitos de acero inoxidable, sala de barricas, sala de embote-



Domingo Martín Cruz, el 'alma mater' de la bodega.

La familia ha sido básica tanto en la génesis como en la continuidad del proyecto

llado y almacén, además de un equipo humano con una larga trayectoria y una sólida experiencia profesional en el sector. En el exterior de la bodega se encuentra la sala de catas, donde disfrutar de los vinos y de la compañía de su bodeguero. Marba dispone de una sala de venta al público, donde se pueden adquirir todas sus variedades de vino,

Los viñedos se reparten por Tegueste, La Laguna, El Sauzal y Valle de Guerra, en altitudes que alcanzan los 500 metros sobre nivel del mar, excelente orientación y suelos volcánicos ricos en nutrientes, lo que confiere unas cualidades diferenciadoras únicas a los vinos de Marba, unos vinos que su creador define «con identidad, rigor y personalidad».

Actualmente, la experiencia adquirida a lo largo del tiempo, el cuidado exquisito del viñedo, la moderna tecnología enológica empleada en la bodega y el riguroso control del Consejo Regulador de la Denominación de origen Tacoronte-Acentejo, «nos confieren esa garantía que el consumidor siempre demanda. El vino es muy agradecido, y con cuidado y

detalles siempre da sus frutos».

En la actualidad, Marba comercializa en el mercado un total de 10 referencias: tres blancos (afrutado y barrica); dos rosados (seco y afrutado) y cinco tintos (tradicional, maceración carbónica, barrica, monovarietal de Cabernet Sauvignon y tinto negro y capricho, y monovarietal de syrah), unas uvas que vendimian en busca del momento óptimo de maduración, entre finales de agosto y octubre.

Domingo Martín Cruz habla de este año de una «cosecha excelente», y a propósito explica que las expectativas de producción han cubierto. «Creo que en esta añada tenemos una excelente calidad», aunque no se deja por el éxito. «Mantenerse en un verdadero reto».