

Bodegas Trancao



EL DÍA

Trabajan sus propias tierras, no compran uva –que es la práctica de la gran mayoría– y se consideran más viticultores que bodegueros. Así lo manifiesta José Domingo Padilla García, la cabeza visible de Bodegas Trancao, una explotación de carácter familiar, adscrita a la D.O. Tacoronte-Acentejo, que cuenta con alrededor de unos 150.000 metros de viñedos repartidos por los municipios de La Victoria, La Matanza y Tacoronte.

Este agricultor no puede por menos que lanzar un grito de alerta: «Las viñas se están abandonando», lamenta, y de ahí su firme compromiso de ir adquiriendo pedazos de tierra para ponerlos en explotación. Con todo, insiste en que ser viticultor supone una «una labor bastante compleja». No le asustan ni lo arredran las duras jornadas a pie de viña. «Lo complicado es colocar el vino», dice, hacerlo visible en los lineales de los supermercados y, más aún, con la fuerte competencia en precios que deben librar frente a los peninsulares y «otros de fuera».

Por esta razón hace un llamamiento al consumo de vino canario, más allá del precio: «La gente debe tomar conciencia de que cuando compran un producto de aquí están contribuyendo al mantenimiento del cultivo, de una forma de vida y un paisaje».

Hace veintitantos años que está metido de lleno en el mundo vitivinícola y, precisamente, a través de una de las fórmulas más singulares, propia de la isla de Tenerife: desde un popular guachinche.

El guachinche

¿Quién no conoce o al menos ha oído hablar del Martes Trancao, localizado en el municipio de La Matanza? Pues se trata del establecimiento que regenta José Domingo Padilla, a partir del cual nace esta bodega familiar, adscrita a la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Fue allá por el 2012 cuando este emprendedor decidió que había llegado ya el

Sus vinos, hasta siete referencias, son fruto del tesón de una bodega de carácter sencillamente familiar que rinde tributo a la comarca de Tacoronte-Acentejo y que atesora en sus viñedos toda esa sabiduría centenaria que encierra la forma de ser y también de hacer que singulariza a esa gente que vive tan apegada a la tierra.

LA VITICULTURA DE RAÍZ Y EL FRUTO DE LA TRADICIÓN



José Domingo Padilla en su bodega.

momento de embotellar vino. «Con la crisis, y tantas pegas como se estaban poniendo, los bares ya no compraban tanto vino a granel», señala.

Los vinos Trancao de Acentejo son fruto del tesón y destilan todo

ese amor por la tierra que siente este viticultor. De ahí que esta bodega rinda tributo a las elaboraciones antiguas de la comarca, respetando sus tierras, su buen hacer, su cultura y sus tradiciones. Con cada sorbo de estos vinos se pala-

dea y degusta todo el saber centenario de los agricultores de la comarca, la raíz de su verdadera esencia. De ahí una cuidada variedad de vinos, con hasta siete referencias. Valgan estas notas de cata:

Trancao de Acentejo Tinto: Tin-

to cereza capa media alta. Aromas limpios de fruta y elaboración tradicional. Suave y delicada entrada en boca. Persistencia media larga. Un vino muy agradable para acompañar los platos de la cocina tradicional canaria.

Trancao de Acentejo Tinto Barrica: Tinto bien cubierto. Nariz limpia, discreta y compleja fruta, con aromas a vainilla. Entrada en boca muy suave. Amplio, redondo, fresco, invita a repetir sabores tradicionales de Acentejo.

«Cuando la gente compra un vino de aquí contribuye a mantener el cultivo y el paisaje»

Trancao de Acentejo de Maceración Carbónica: Color violáceo de capa media, aromas frutales (plátanos tropicales) con recuerdos florales, violeta. Boca ligera, suave y fresca.

Trancao de Acentejo blanco: Color pálido brillante, aromas florales discretos. Fresco, suave y amplio en boca.

Trancao de Acentejo Blanco Afrutado: Color pálido con buena lágrima, aromas tropicales con recuerdos cítricos. Boca con agradable dulzor, amplio en boca, salida fresca. Armónico y grato. Un vino muy personal.