

# Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valle de La Orotava

Características de la zona comarca, Cordón múltiple trenzado, origen de la DO, evolución, variedades de uva, vendimia y conclusión.



Montserrat Cabrera Argany  
[marketing@dovalleorotava.com](mailto:marketing@dovalleorotava.com)  
[www.dovalleorotava.com](http://www.dovalleorotava.com)

# Zona comarcal

Panza de burro (mar de nubes que se forma a las faldas del Teide y permite una delicada maduración de la uva)

Suave clima templado

Vientos alisios



Técnica de cultivo principal el cordón múltiple trenzado

Suelos volcánicos y de PH bajos

# Cordón múltiple trenzado



- Identidad propia y Patrimonio paisajístico desde hace siglos.
- Subsistencia familiar, policultivo.
- Viñas de más de ochenta años, casi 80%.
- Ocupan mayor superficie del suelo y permiten altos rendimientos.
- No mecanizable.
- Gran labor manual desde la poda a la vendimia, ya que estén a pie franco y la singularidad del terroir hace del cordón trenzado toda una tarea artesanal.

En flor



Viñedo en verano



Tras la vendimia



Denominación de Origen Valle de La Orotava

# Origen

El Valle de La Orotava engloba los municipios de La Orotava, Los Realejos y Puerto de La Cruz.

1497, Primeros viñedos de la isla de Tenerife, en Los Realejos.

1992, carácter provisional la Denominación Específica “Vinos de la Tierra del Valle de La Orotava”

1994, carácter provisional, la Denominación de Origen “Valle de La Orotava”. Comienza con 94 socios inscritos.

ORDEN del 15 de noviembre de 1995 ( B.O.E. 30 de noviembre de 1995, el Reglamento de la Denominación de Origen “Valle de La Orotava” y el de su Consejo Regulador.

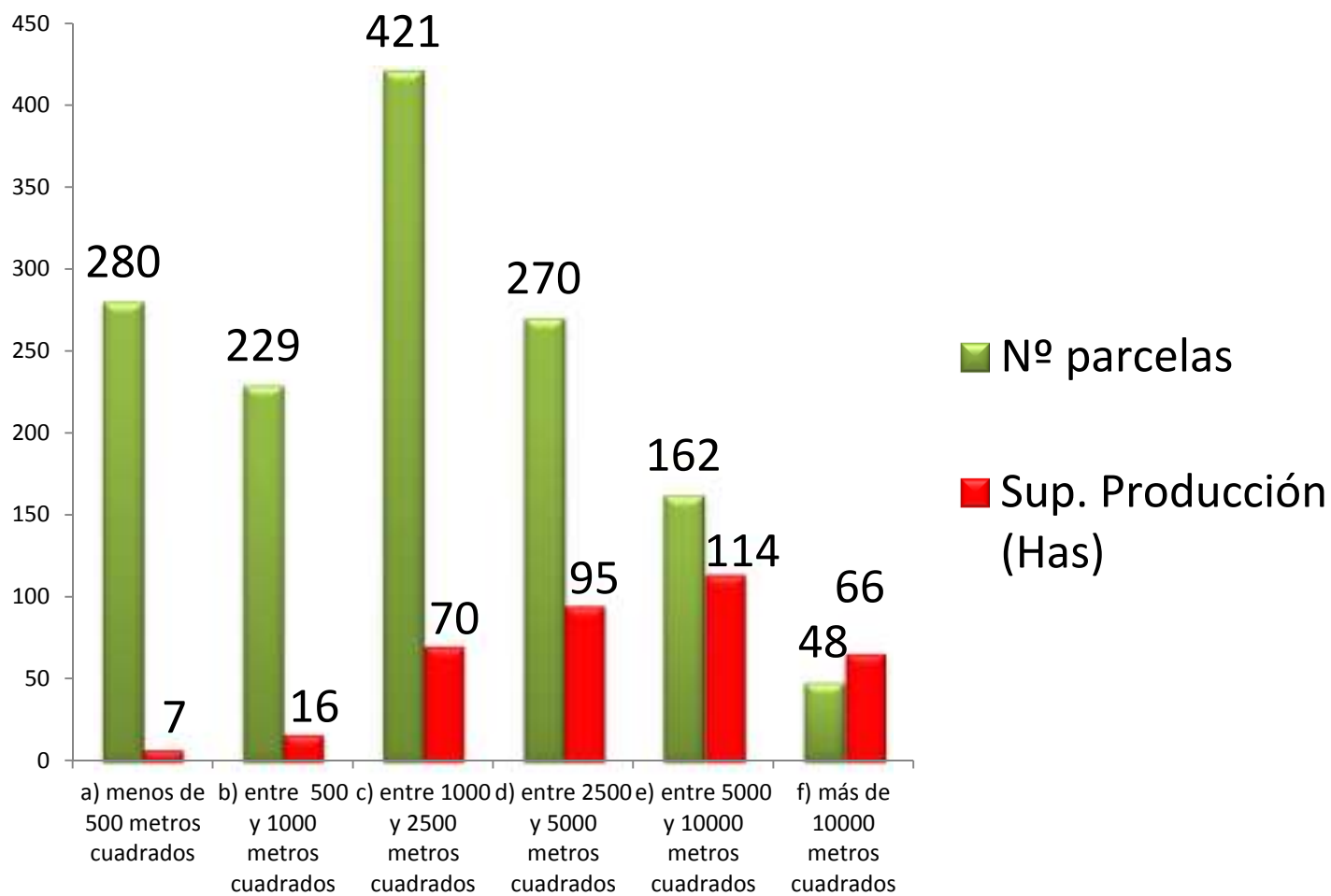


# Evolución de la Denominación de Origen Valle de La Orotava

<b>Datos DO Valle de La Orotava</b>	<b>Año 1997</b>	<b>Año 2012</b>	<b>Variación</b>
Superficie inscrita en Ha	507	368	-27%
Socios inscritos	567	611	8%
Bodegas	23	17	-26%

<b>Superficie inscrita en Ha</b>	<b>Socios inscritos</b>	<b>Bodegas</b>
En La Orotava 271 m2, Los Realejos 95 m2 y el Puerto de La Cruz con casi 2 m2, concentrándose casi el 74 % en el municipio de La Orotava. Disminuye debido al abandono y a que alrededor de 20 viticultores de grandes parcelas han cambiado de cultivo, pasando al aguacate.	Incremento debido a que aumentan el número de viticultores con parcelas entre 1000 y 2500 m2. Actualmente contamos con 1410 parcelas.	Parte de ellas se ha destinado a granel y venta de uva.

# Superficie por parcelas actuales



Denominación de Origen Valle de La Orotava

# Variedades de uva

Mayoritaria el listan blanco y listan negro.

En los últimos años, recuperación de uvas tradicionales como Tintilla, Moscatel de Alejandría, Albillo Criollo, vijariego, marmajuelo y Malvasía aromática.

A partir de los 300 metros sobre el nivel del mar, mayor cantidad de uva negra y a partir de La Cruz Santa, de uva blanca.

Hasta 2009 proporción 47% blanca y 53% tinta. Potenciación vino tinto, baja al 28% uva blanca, recuperándose en las siguientes vendimias hasta actualidad 35% y 65% tinta.



Actualmente, LB representa 95% uva blanca, seguida por albillo criollo y marmajuelo. Lo mismo con LN, seguida de vijariego negro y tintilla.

# Producción



Hasta el 2007 en torno al millón de Kg, excepto el año 2000 que se superó los 2 millones. Desde el 2008 entre 500 y 600 mil kg. En esta vendimia, incremento de más del 25 % respecto a la anterior.

Embotella con DO el 65% de la producción controlada. El resto va la mayoría a restauración como vino de la casa con marca de cada bodega.

De las 17 bodegas elaboradoras, embotellaron con DO 13 de ellas.

**Denominación de Origen Valle de La Orotava**



# Conclusión

## Bodegas:

Relevo generacional y cualificado. Introducción en varios mercados.

## Viticultores:

Escaso relevo generacional. Dependencia POSEI. Incremento venta de uva.

Calidad: Apuesta por formación y asesoramiento técnico a bodegas y viticultores.

## Promoción:

Marca = Denominación de Origen Valle de La Orotava.

Identidad

Comunicación a todos los niveles.

Gracias

