EVOLUCIÓN TIPOLÓGICA DE LA ARQUITECTURA BODEGUERA EN TENERIFE:

hibridación entre el modelo vernáculo y la producción industrial



(1) Viñedo personal en
La Resbala, La Victoria.
Elaboración propia.

Autor: Emilio Cristóbal Práxedes Velázquez
Dirigido por: Dr. Orlando Gutiérrez Rodríguez
Universidad Europea de Canarias
Titulación: Grado en Fundamentos de la Arquitectura
Trabajo de Fin de Grado (Curso 2025-2026)

Agradecimientos

Quiero agradecer, en primer lugar, a mi tutor, Orlando, cuyo acompañamiento y orientación han sido decisivos para que este trabajo haya alcanzado un desarrollo suficiente como para considerarse un cierre digno de mi etapa en el grado. Mi agradecimiento se extiende también al resto de profesores que me han acompañado durante estos años: a ellos debo haber madurado como estudiante y haberme formado en esta bella disciplina que es la arquitectura.

Agradezco igualmente a mis amigos y compañeros de carrera los buenos ratos compartidos y los momentos difíciles atravesados juntos; sin ellos, estoy seguro de que este trabajo no habría llegado a buen puerto. De manera especial, a Moisés Morales Martín y a Pablo Adán Afonso, gracias a los cuales fue posible realizar parte de las visitas presenciales que han dotado a la investigación de un grado adicional de cercanía y objetividad.

A mi familia debo, en buena medida, el haberme decidido por esta carrera y el haber acertado al elegir la que será mi profesión. En especial a mis padres y a mis abuelos, presentes para todo lo que ha sido necesario: su apoyo ha sido fundamental para seguir adelante en los momentos más exigentes de esta etapa.

Y, en último lugar, a Daniela Hernández Rodríguez, apoyo incondicional y la persona que mejor sabe lo difícil que ha sido el desarrollo de este trabajo, además de haberme acompañado durante todo el camino recorrido a lo largo de estos años.

ÍNDICE

Resumen / Abstract	01
01. DESCORCHE	03
Primera cata	05
Cepa	07
Vendimia	09
Crianza	11
02. MACERACIÓN	17
Plantación	19
Trasiego	23
Coupage Invertido	25
Lagar	29
Maridaje	31
Terroir	33
Emparrado	35
03. SUSTRATO	39
Pisado	41
Arraigo	49
Poda	57
04. CATA	59
Variedades	61
Autóctono	71
05. VIÑÁTIGO	73
Cuna	77
Decantación	79
Reposo	83
Ensamblaje	85
Retrogusto	87
06. EMBOTELLADO	101
Sarmiento	105
Referencias bibliográficas	107

ÍNDICE DE FIGURAS

(1) Viñedo en La Resbala	(prel.)
(2) Lagar Casa del Vino	08
(3) Zona de catas, Viñátigo	10
(4) Zona de crianzas, Viñátigo	12
(5) Antiguo lagar, Reverón	14
(6) Localización de casos y DO	16
(7-14) Línea temporal arquitectura bodeguera (S. XV–XXI)	21-22
(15) Evolución tecnológica del prensado	24
(16) Fermentación alcohólica, Viñátigo	26
(17) Sección bodega tradicional	28
(18) Sección bodega industrial	28
(19) Planta de Hacienda tradicional canaria	30
(20) Zona de catas excavada, Viñátigo	34
(21) Panel nº 5, Casa del Vino	38
(22) Sistemas de conducción	38
(23) Proceso productivo	44
(24) Collage del proceso productivo del vino. Composición propia con imágenes externas (ABC, Cultivar, Mediateca Gobierno de Canarias).	46 48
(25) Axonometría seccionada, bodega tradicional	50
(26) Planta de bodega industrial	54
(27) Estrategias bioclimáticas tradicionales	56
(28) Estrategias bioclimáticas industriales	64
(29) Ampliación industrializada, Reverón	68
(30) Lagar tradicional, Casa Fuerte	70
(31) Tabla de clasificación de bodegas I	70
(32) Tabla de clasificación de bodegas II	
Viñátigo — Caso de estudio	76
(33) Entrada	80
(34) Zona de catas	82
(35) Pasillo a zona productiva	84
(36) Crianza de blancos	86
(37) Zona productiva	88
(38) Embotellado y almacenamiento	90
(39) Planta de cubierta	92
(40) Planta 1ª	94
(41) Planta baja	96
(42) Planta 1ª ampliación	96
(43) Planta baja ampliación	98
(44) Alzados de la ampliación	100
(45) Secciones de la ampliación	

Resumen

La arquitectura bodeguera de Tenerife constituye un patrimonio construido complejo en el que coexisten edificaciones vernáculas vinculadas al lagar tradicional, instalaciones industriales contemporáneas y soluciones híbridas que combinan ambas lógicas. Esta investigación se propone construir una clasificación tipológica sistemática de ese patrimonio, examinar las causas de su evolución y verificar si la hibridación constituye un tipo arquitectónico propio o una mera solución de compromiso.

El objetivo general es analizar críticamente el proceso de transición del modelo tradicional al industrializado y caracterizar la respuesta arquitectónica que ese proceso ha generado en la isla. Para ello se distinguen tres modelos —tradicional, mixto e industrial—, definidos a partir de seis criterios: materialidad, lógica de sección frente a lógica de planta, relación entre proceso productivo y forma, estrategia de climatización, escala y programa, y relación con el paisaje. La metodología combina tres líneas de trabajo: revisión bibliográfica especializada, trabajo de campo presencial con visitas a cinco bodegas representativas y elaboración de documentación gráfica propia mediante croquis, plantas y secciones interpretativas. Bodega Viñátigo se analiza como caso de estudio principal por su madurez tipológica.

Los resultados confirman que en Tenerife el modelo industrial puro es estructuralmente inviable, debido a la orografía, el minifundismo y la imposibilidad de mecanizar la vendimia en bancales. La conclusión más relevante es que el modelo mixto constituye un tipo arquitectónico autóctono, eficiente, sostenible y replicable, susceptible de estandarización en el sector vitivinícola insular y aplicable a otras regiones de viticultura heroica.

Palabras clave

Arquitectura bodeguera, Tipología arquitectónica, Bodega tradicional, Modelo mixto, Paisaje vitícola, Enoturismo, Identidad territorial, Tenerife.

Abstract

The winery architecture of Tenerife constitutes a complex built heritage in which vernacular buildings linked to the traditional lagar coexist with contemporary industrial facilities and hybrid solutions that combine both logics. This research proposes a systematic typological classification of this heritage, examines the causes of its evolution and verifies whether hybridisation constitutes an architectural type in its own right or a mere compromise solution.

The general aim is to critically analyse the process of transition from the traditional to the industrialised model and to characterise the architectural response generated on the island. Three models are distinguished — traditional, mixed and industrial— defined through six criteria: materiality, sectional versus planimetric logic, relationship between production process and architectural form, climate strategy, scale and programme, and relationship with the landscape.

The methodology combines three lines of work: a review of specialised literature, on-site fieldwork with visits to five representative wineries, and the production of original graphic documentation in the form of sketches, plans and interpretive sections. Bodega Viñátigo is analysed as the main case study because of its typological maturity.

The results confirm that in Tenerife the pure industrial model is structurally unfeasible, owing to the orography, the small-holding land structure and the impossibility of mechanising the harvest on terraced vineyards. The most relevant conclusion is that the mixed model constitutes an autochthonous architectural type that is efficient, sustainable and replicable, susceptible of being standardised within the insular wine sector and applicable to other regions of heroic viticulture.

Key Words

Winery architecture, Architectural typology, Traditional winery, Mixed model, Viticultural landscape, Wine tourism, Territorial identity, Tenerife.

01. Descorche

- Primera cata
- Cepa
- Vendimia
- Crianza

PRIMERA CATA

La arquitectura bodeguera en Canarias es el reflejo construido de un proceso histórico y económico que ha transformado el archipiélago durante más de cinco siglos. El sector vitivinícola ha constituido uno de los motores fundamentales del desarrollo de las islas: desde el esplendor exportador del Canary Wine en los siglos XVI y XVII (Ramos Martín, 2021; Cumplido Mancera y Hernández Suárez, 2025) hasta la consolidación de las Denominaciones de Origen en los años noventa, la producción de vino ha condicionado la economía, el territorio y las formas de habitar de las comunidades insulares. Ese desarrollo económico no ha sido lineal: ha pasado por períodos de auge y colapso que se han inscrito directamente en la arquitectura de las bodegas, generando un patrimonio construido de gran complejidad tipológica que permanece en gran medida sin documentar ni analizar desde la disciplina arquitectónica.

La modernización del sector ha sido una necesidad estructural. El aumento de la demanda interior —impulsado por el crecimiento de la población insular y por la llegada masiva del turismo— exigió una transformación progresiva de los procesos productivos: de las técnicas artesanales heredadas de la colonización a la incorporación de maquinaria industrial, sistemas de control térmico y grandes cooperativas dimensionadas para producir en volumen. Esta transformación se materializó en la arquitectura. Las bodegas que hasta entonces habían sido extensiones de la vivienda familiar, organizadas en torno al lagar como núcleo productivo, comenzaron a convivir con naves industriales de hormigón y acero concebidas como contenedores neutros de producción.

Sin embargo, en Canarias esa transformación nunca fue completa. La estructura minifundista del viñedo, la dificultad orográfica de la mayoría de las parcelas y la naturaleza de los propios procesos vitícolas impidieron una industrialización total. El cuidado de la vid y la vendimia en las medianías tinerfeñas son procesos prácticamente imposibles de mecanizar: la pendiente, la dispersión de las parcelas y los sistemas de conducción tradicionales exigen una intervención manual que ninguna tecnología ha podido sustituir. El resultado es que la gran mayoría de las bodegas tinerfeñas pertenecen a familias que llevan generaciones dedicadas al sector, que combinan procesos artesanales con tecnología contemporánea y que han construido o transformado sus instalaciones en función de esa convivencia.

Es precisamente esa convivencia la que sitúa a Tenerife en una posición singular dentro del panorama vitivinícola español y europeo, y la que hace de su arquitectura bodeguera un objeto de estudio de primera relevancia. ¿Ha generado el territorio vitivinícola tinerfeño un modelo arquitectónico bodeguero propio, capaz de integrar la herencia de la tradición vitícola y la eficiencia de la producción industrial sin reducirse a ninguno de los dos?

Este Trabajo de Fin de Grado parte de esa pregunta para analizar la evolución tipológica de la arquitectura bodeguera en Tenerife, entendiendo la bodega no como un edificio genérico de uso industrial sino como una forma arquitectónica que nace de un proceso productivo específico, se inscribe en un paisaje singular y porta los valores culturales e identitarios de la comunidad vitivinícola que la habita.

Este trabajo nace también de una relación directa con el territorio que estudia. El autor cuenta con una propiedad familiar en La Victoria de Acentejo, municipio integrado en la primera Denominación de Origen reconocida en las islas y uno de los núcleos históricos del viñedo tinerfeño. Esa vinculación con el territorio ha favorecido un interés sostenido por el paisaje vitícola del norte de la isla, completado mediante un trabajo de campo extendido al conjunto del territorio insular para abarcar la diversidad tipológica que el análisis requiere.

CEPA

El ámbito geográfico de este trabajo es la isla de Tenerife. Aunque el fenómeno analizado es extensible al conjunto del archipiélago canario —y en determinados momentos se hace referencia a casos de otras islas como La Geria en Lanzarote o los lagares documentados en Gran Canaria por Solís Robaina (2012)— el análisis se concentra en Tenerife por dos razones concretas. La primera es la posibilidad de realizar trabajo de campo presencial de forma sistemática. La segunda es la disponibilidad de fuentes documentales primarias, especialmente las generadas por las instituciones vitiviníco-las tinerfeñas y por la Casa del Vino de El Sauzal.

La arquitectura bodeguera en Canarias ha sido abordada de forma fragmentaria desde la geografía, la agronomía y la etnografía, pero carece hasta la fecha de un análisis sistemático desde la disciplina arquitectónica. No existe una clasificación tipológica de las bodegas tinerfeñas que analice su evolución desde el lagar tradicional hasta los modelos contemporáneos ni que establezca criterios arquitectónicos para distinguir entre ellos. Este trabajo nace de la necesidad de cubrir ese vacío, aportando un marco de análisis que permita leer las bodegas tinerfeñas como lo que son: edificios con una lógica formal propia, determinada por el proceso productivo que albergan, el territorio en el que se implantan y la historia que los ha generado.

La hipótesis que guía el trabajo es que la modernización no ha producido una ruptura tipológica total sino un proceso de hibridación: el modelo más extendido en Tenerife es aquel que integra elementos del modelo vernáculo canario con los requerimientos de la producción contemporánea, generando un tipo arquitectónico propio con lógica y valores específicos que merece ser identificado, clasificado y puesto en valor. Esta hipótesis tiene un fundamento territorial concreto que la distingue de una afirmación genérica sobre la coexistencia de lo tradicional y lo moderno: la imposibilidad estructural de industrializar completamente los procesos vitícolas en la orografía tinerfeña ha obligado a las bodegas a mantener una dimensión artesanal que se expresa necesariamente en su arquitectura. No es una elección estética ni una decisión patrimonial: es una respuesta a las condiciones del lugar.

Los beneficios de esta investigación son de naturaleza doble. Por un lado, aporta un marco de clasificación tipológica inexistente para las bodegas tinerfeñas, lo que puede servir de referencia para futuros proyectos de intervención, rehabilitación o nueva construcción en el sector. Por otro lado, contribuye a visibilizar la arquitectura bodeguera como parte del patrimonio construido de Canarias, un patrimonio que corre el riesgo de desaparecer si no se documenta y analiza a tiempo desde la disciplina que le corresponde.



(2) Lagar de la Casa del Vino, El Sauzal. Elaboración propia.

VENDIMIA

Objetivo general:

Analizar críticamente el proceso de transición del modelo de bodega tradicional hacia un modelo industrializado en Tenerife, identificando las causas que derivan en este cambio y evaluando cómo dichas transformaciones afectan a la morfología de las bodegas, a la experiencia enoturística y al proceso productivo.

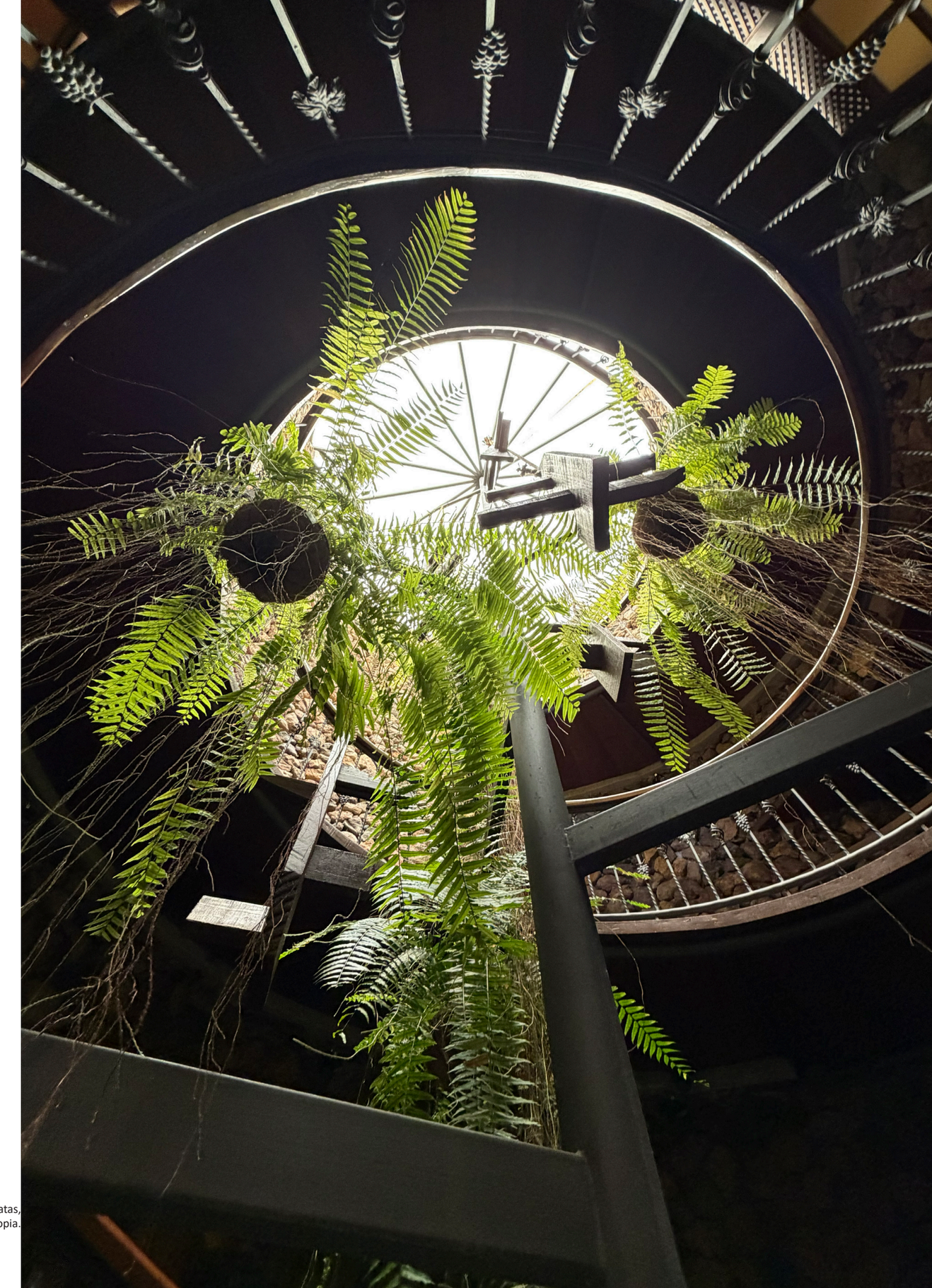
Objetivos específicos:

- Caracterizar la tipología de la bodega tradicional canaria, identificando la relación entre su lógica productiva artesanal, el uso de materiales de proximidad y los sistemas de control climático pasivo propios de la arquitectura vernácula.

- Diagnosticar los condicionantes tecnológicos, normativos y socioeconómicos que actúan como motores de la industrialización, evaluando su impacto en la redefinición del programa arquitectónico y las áreas de flujo.
Analizar la evolución espacial y técnica resultante del proceso de transición, detectando variaciones en escala, materialidad y sistemas constructivos respecto al modelo tradicional.

- Categorizar los modelos arquitectónicos híbridos que surgen como solución intermedia, identificando las estrategias que permiten integrar maquinaria industrial en preexistencias históricas o paisajes protegidos.

- Verificar los tres modelos tipológicos mediante el análisis comparativo de casos de estudio seleccionados en la isla de Tenerife, contrastando la clasificación propuesta con la realidad construida.



(3) Vista interior de la zona de catas, bodega Viñátigo. Elaboración propia.

CRIANZA

La presente investigación se desarrolla mediante tres líneas de trabajo secuenciales y complementarias: la revisión bibliográfica, el trabajo de campo presencial y la elaboración de documentación gráfica propia. Las tres líneas no son independientes entre sí: el trabajo de campo ha retroalimentado la revisión bibliográfica, identificando preguntas que la lectura no había anticipado, y la documentación gráfica ha actuado como herramienta de síntesis analítica que ha permitido verificar y precisar los argumentos construidos en el texto.

Revisión bibliográfica

La selección de fuentes ha seguido dos criterios complementarios. El primero es la recomendación del tutor, que orientó la búsqueda inicial hacia la bibliografía canaria específica sobre arquitectura vernácula, historia vitivinícola y paisaje agrario. El segundo es la búsqueda en función de las necesidades específicas de cada apartado del trabajo: a medida que la investigación avanzaba y el marco teórico se precisaba, se identificaron vacíos que requerían fuentes adicionales sobre tipología bodeguera, enoturismo, normativa urbanística y procesos enológicos. El resultado es una bibliografía de naturaleza heterogénea que combina literatura sobre arquitectura doméstica canaria, tesis doctorales sobre patrimonio vitivinícola, artículos de revistas académicas especializadas y documentos institucionales procedentes del Cabildo Insular de Tenerife, el Gobierno de Canarias y los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen.

Esta revisión ha cumplido diferentes funciones en el trabajo. Ha permitido establecer el marco histórico de la arquitectura bodeguera en Canarias y definir los conceptos tipológicos empleados a lo largo del análisis. Ha proporcionado el sustento teórico para la clasificación en tres modelos propuesta en el Capítulo 4, cuyos criterios de análisis han sido contrastados con la literatura existente sobre arquitectura productiva y tipología bodeguera. Y ha permitido identificar el vacío bibliográfico específico que este trabajo se propone cubrir: la ausencia de una clasificación tipológica sistemática de las bodegas tinerfeñas construida desde la disciplina arquitectónica.



(4) Fotografía de zona de crianzas en bodega Viñátigo. Elaboración propia.

Trabajo de campo

El trabajo de campo constituye la aportación más directa y personal de esta investigación y ha sido determinante tanto para la construcción de la clasificación tipológica como para el análisis de los casos de estudio. Se han realizado visitas presenciales a Bodega Viñátigo (La Guancha), Casa del Vino de El Sauzal, Bodegas Monje (El Sauzal), Bodega Reverón (Vilaflor) y Cumbres de Abona (Granadilla), seleccionadas para cubrir el espectro tipológico completo del sector bodeguero tinerfeño contemporáneo y para permitir una comparación entre los tres modelos que esta investigación identifica.

Las visitas se realizaron con un guión previo específico para cada bodega, adaptado a las características conocidas de cada caso y a los aspectos que en cada momento de la investigación requerían verificación o documentación. Entre los elementos de observación se incluyeron: la materialidad y los sistemas constructivos de la envolvente y la estructura; la lógica de implantación en el terreno y la relación entre el edificio y la topografía; la organización del programa funcional y la secuencia de espacios ligada al proceso productivo; las diferencias de cota entre los distintos espacios de elaboración y su relación con el flujo gravitacional del proceso; la escala de los espacios y su relación con la maquinaria presente; los elementos de convivencia entre sistemas constructivos tradicionales y tecnología contemporánea; y la relación del conjunto edificatorio con el viñedo y el paisaje.

Cada visita se desarrolló acompañado por un encargado o, en varios casos, por el propio propietario de la bodega, lo que permitió incorporar información de primera mano sobre decisiones constructivas, ampliaciones históricas, capacidades de producción y condicionantes específicos de cada instalación que no están disponibles en ninguna fuente bibliográfica. Las conversaciones mantenidas durante las visitas no siguieron un protocolo de entrevista estructurada, sino el formato de una conversación guiada en la que las preguntas del investigador se adaptaban a lo que la observación directa del espacio iba planteando. La documentación de estas conversaciones se realizó mediante notas de campo tomadas durante la visita y completadas inmediatamente después, junto con registro fotográfico sistemático de los elementos arquitectónicos, constructivos y productivos observados.

A lo largo del trabajo, los datos y observaciones procedentes de este trabajo de campo se citan en el texto en formato abreviado: (visita presencial a [bodega], 2026) cuando la referencia procede de una visita concreta, o (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026) cuando integra información de varias visitas. La entrada correspondiente en el listado final de referencias bibliográficas detalla las bodegas visitadas, sus localizaciones y la naturaleza documental del registro de campo.



(5) Fotografía del antiguo lagar de la bodega Reverón. Elaboración propia.

En cuanto a las medidas, la dificultad de acceso a datos dimensionales precisos —habitual en edificios de uso industrial activo cuyos propietarios no están obligados a facilitar planimetría— ha orientado el análisis hacia las dimensiones relativas y las relaciones de escala entre espacios, apoyándose en las medidas estándar conocidas de los elementos productivos: barricas bordelesas de 225 litros con dimensiones normalizadas de 95 centímetros de altura y 71 centímetros de diámetro máximo en la panza media, depósitos de fermentación con alturas entre tres y seis metros según capacidad, líneas de embotellado con anchuras mínimas de paso de 1,20 metros. Estos elementos actúan como módulos de referencia que permiten estimar las dimensiones de los espacios que los contienen sin necesidad de medición directa. Los únicos datos cuantitativos obtenidos directamente en campo son los volúmenes de producción anual, que permiten establecer comparaciones de escala entre los distintos modelos tipológicos.

Clasificación tipológica

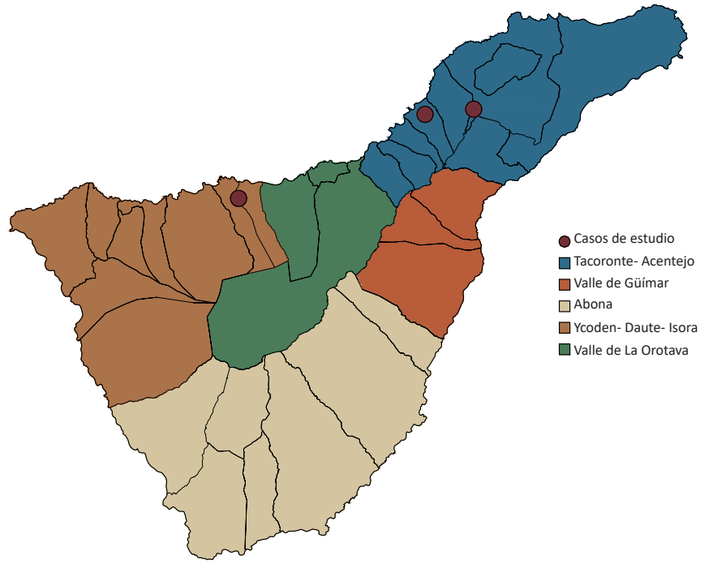
La clasificación en tres modelos tipológicos —tradicional, mixto e industrial— que estructura el Capítulo 4 y los capítulos de casos de estudio no es una categoría preexistente en la bibliografía consultada sino una herramienta analítica construida inductivamente a lo largo de la investigación. Una parte de los criterios de clasificación estaba definida antes de iniciar el trabajo de campo, a partir de la lectura bibliográfica inicial: la lógica de sección frente a la lógica de planta, la materialidad tradicional frente a la industrial y la estrategia de climatización pasiva frente a la activa eran criterios que la bibliografía sobre arquitectura vernácula canaria y tipología bodeguera ya sugería como relevantes. Otros criterios han emergido del trabajo de campo mismo: la relación entre el sistema de conducción del viñedo y el dimensionado de la zona de recepción, la convivencia de cotas como indicador del grado de hibridación, o la calidad del recorrido de visita como síntoma del nivel de integración del programa enoturístico, son criterios que las visitas presenciales permitieron identificar como analíticamente significativos y que no estaban previstos en el diseño inicial de la investigación.

La asignación de cada bodega visitada a uno de los tres modelos no se realiza mediante un proceso estandarizado, sino mediante un juicio arquitectónico informado que evalúa el peso relativo del conjunto de criterios en cada caso. Esta decisión metodológica es coherente con la naturaleza de la disciplina arquitectónica, en la que la clasificación tipológica es siempre el resultado de una lectura crítica del objeto construido y no de la aplicación mecánica de un algoritmo. La subjetividad inherente a ese juicio se controla mediante la explicitación de los criterios —desarrollada en el Capítulo 4— y mediante la verificación de la clasificación propuesta con la realidad construida en los capítulos de casos de estudio.

Documentación gráfica propia

La documentación gráfica generada en el marco de esta investigación no es un complemento ilustrativo del texto sino una herramienta de análisis arquitectónico en sí misma. Comprende diagramas conceptuales, esquemas comparativos, plantas interpretativas y planimetrías de los casos de estudio, elaborados a partir de la información obtenida mediante la revisión bibliográfica, las visitas presenciales y las notas de campo.

Dado que los propietarios de las bodegas no han facilitado planimetría original de sus instalaciones —situación habitual en edificios de uso industrial activo— las plantas y secciones de los casos de estudio son de carácter interpretativo: reflejan la organización espacial observada en campo, apoyada en las dimensiones estándar de los elementos productivos como módulo de referencia. Conviene matizar el alcance de esta decisión metodológica. El escalado a partir de módulos normalizados no pretende sustituir la medición técnica, sino ofrecer una base gráfica comparable entre casos ante la imposibilidad de acceder a levantamientos métricos. Para acotar esa limitación, las proporciones y las luces estructurales relevantes se han verificado durante las visitas mediante croquis de campo acotados a mano alzada, realizados in situ por el autor, que registran las relaciones dimensionales fundamentales de cada espacio —alturas libres, anchuras de crujía, cotas relativas entre niveles— y que se incorporan a la documentación gráfica del trabajo como respaldo de las plantas y secciones interpretativas. Su valor no es el de un levantamiento arquitectónico riguroso sino el de un instrumento de análisis que permite comparar la organización funcional de los tres modelos sobre una base gráfica común, contrastada con la observación directa. Esta limitación queda explícitamente reconocida en los pies de figura de cada planimetría mediante la indicación: planta interpretativa, sin escala real, elaboración propia a partir de observación y croquis de campo (2026).



(6) Localización de casos de estudio y Denominaciones de Origen de Tenerife, elaboración propia.

02. Maceración

- Plantación

- Trasiego

- Coupage Invertido

- Lagar

- Maridaje

- Terroir

- Emparrado

PLANTACIÓN

La historia de la vitivinicultura en Canarias comienza con la Conquista Castellana del siglo XV. Las primeras variedades cultivadas fueron de introducción europea —principalmente portuguesa y andaluza—, lo que sitúa al archipiélago en una posición de cruce varietal que ningún territorio peninsular comparte. La arquitectura que las alojó nació, en consecuencia, sin tradición constructiva previa específica para la elaboración del vino en este medio insular: obligada a negociar desde el primer momento entre los modelos importados por los colonizadores —de los que la bibliografía documenta principalmente su componente doméstico (Martín Rodríguez, 1978)— y las condiciones del medio volcánico, la respuesta arquitectónica se construyó por adaptación más que por trasplante directo. Esta ausencia de sustrato propio es, paradójicamente, la que explica la capacidad de hibridación que caracteriza a la bodega canaria desde sus orígenes: al no tener un modelo local que imitar ni superar, cada generación de viticultores tomó de cada tradición disponible lo que funcionaba y descartó lo que el nuevo contexto no permitía.

Un aspecto clave para entender la génesis de la arquitectura bodeguera canaria es que los primeros lagares no nacieron como edificios autónomos. Surgieron integrados en los ingenios azucareros: existen referencias documentales a lagares o parrales que formaban parte de las haciendas de caña dulce, o muy próximos a estas (Solís Robaina, 2012, p. 149). Cuando la crisis del azúcar caribeño hundió progresivamente la industria azucarera a lo largo del siglo XVI, los lagares y las bodegas no se construyeron desde cero: se adaptaron estructuras ya existentes, se reconvirtieron espacios que habían alojado otras funciones productivas, se reutilizaron materiales y soluciones espaciales ya probadas. La bodega canaria de los siglos XVI y XVII puede entenderse, en su origen, como una arquitectura de reconversión —una lógica que se repetirá en cada momento de transformación del sector a lo largo de los siglos siguientes.

El desarrollo del sector fue extraordinariamente rápido. Hacia 1558, las tres islas de realengo producían aproximadamente 80.000 pipas de vino anuales, equivalentes a unos 36 millones de litros (Cumplido Mancera y Hernández Suárez, 2025, p. 94). Una producción de esa magnitud es un dato arquitectónico antes que económico: almacenar, fermentar y exportar ese volumen requería edificios de programa complejo, con espacios diferenciados para la elaboración, la crianza y el almacenamiento, dimensionados para operar en red con los puertos de exportación. Las haciendas vitivinícolas se concentraron en torno a los principales puertos de salida —Garachico, el puerto de La Orotava, Santa Cruz— generando una geografía del patrimonio bodeguero directamente condicionada por la logística comercial (De Luis Bravo, 2021, p. 125). El territorio vitivinícola del norte de Tenerife se organizó en torno a dos polos complementarios: el viñedo en las medianías y la bodega en la costa. Esta dualidad espacial —producción arriba, exportación abajo— es la primera gran decisión de implantación de la arquitectura bodeguera canaria, y determina una tipología dispersa y vinculada al paisaje que contrasta radicalmente con los modelos concentrados de las grandes regiones vitivinícolas peninsulares.

El declive llegó escalonado a lo largo del siglo XIX. La Ley de Puertos Francos de 1852 abrió el mercado interior a los vinos peninsulares más baratos. Ese mismo año llegó la plaga de oídio (Uncinula necator), que redujo la producción de Tenerife de 25.000 pipas anuales a menos de 300. En 1878 llegó el mildiu (García Cabrera, 2025, p. 173). El impacto arquitectónico de estas crisis fue la contracción radical de la escala bodeguera: las grandes haciendas exportadoras quedaron sobredimensionadas para una producción de autoconsumo y muchas de sus estructuras se abandonaron o se subdividieron. La bodega se replegó hacia el ámbito doméstico durante prácticamente un siglo, reducida a la escala de la unidad familiar, y los lagares tradicionales pervivieron integrados en las viviendas rurales de las medianías tinerfeñas como memoria construida de un sector que había dejado de ser el motor económico de las islas. A lo largo del siglo XX, la producción se mantuvo en pequeñas explotaciones familiares volcadas al consumo local (Méndez Siverio y Ramos Martín, 2025, p. 219). Esta situación perduró hasta la creación de la DO Tacoronte-Acentejo en 1992, que marca el inicio de la transformación del sector tal como hoy lo conocemos.

(7) Fachada de la Casa Anchieta tras su rehabilitación, San Cristóbal de La Laguna, Tenerife. J.G. para Diario de Avisos.



Los primeros lagares canarios no nacieron como edificios autónomos sino integrados en los ingenios azucareros. Sin tradición constructiva local previa, la arquitectura bodeguera nació como trasplante de modelos portugueses y castellanos adaptados al medio volcánico e insular.

S. XV

(8) Fachada de la Hacienda de Los Príncipes, Realejo Bajo, Los Realejos, Tenerife. Los Realejos Travel, Ayuntamiento de Los Realejos.



Con el declive del azúcar caribeño, los espacios productivos existentes se reconvirtieron en bodegas. La bodega canaria del siglo XVI no se construyó desde cero: se adaptó lo que ya había. Primera lógica de hibridación canaria.

S. XVI

(9) Entrada principal de la Casa del Vino La Baranda, El Sauzal, Tenerife. Ayuntamiento de El Sauzal.



La prensa de viga de tea actúa simultáneamente como pieza estructural y organizador espacial. La longitud de la viga determina la crujía, la altura del husillo determina la altura libre. El lagar es el nodo que organiza todo el conjunto. Arquitectura de sección: el proceso productivo fluye por gravedad en la ladera.

S. XVII

(10) Hacienda vitícola abandonada en la comarca de Daute, norte de Tenerife. Luis Socorro para elDiario.es / Canarias Ahora.



Las grandes haciendas exportadoras quedan sobredimensionadas. La bodega se repliega al ámbito doméstico durante casi un siglo. El lagar pervive integrado en la vivienda familiar de las medianías como memoria construida de un sector en retirada.

S. XIX

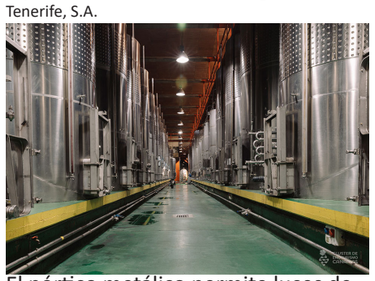
(11) Panel interpretativo nº 13 “Vino, tradición y vanguardia”, Casa del Vino de El Sauzal, Tenerife. Elaboración propia.



La prensa metálica no ocupa el espacio de la misma manera que la viga de tea. El espacio del lagar comienza a perder su poder configurador sobre el edificio. Inicio de la disociación entre proceso productivo y forma arquitectónica.

S. XIX

(12) Interior de Bodegas Insulares Tenerife con depósitos de acero inoxidable. Bodegas Insulares Tenerife, S.A.



El pórtico metálico permite luces de 15 a 20 metros sin apoyos intermedios. El espacio ritmado por la estructura de madera cede su lugar al vacío homogéneo de la nave industrial: un contenedor neutro indiferente al proceso que alberga. La forma del edificio se desvincula definitivamente del proceso productivo.

S. XX

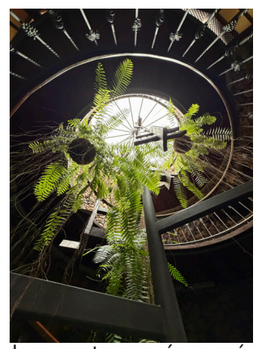
(13) Interior de Casa Viña Norte, San Cristóbal de La Laguna, Tenerife. La Laguna Ahora.



La creación de las cinco Denominaciones de Origen comarcales de Tenerife profesionaliza el sector y obliga a las bodegas a cumplir requisitos técnicos que en muchos casos superan la capacidad de las instalaciones tradicionales. Oleada de construcciones nuevas: naves industriales conviven con haciendas del siglo XVII en el mismo territorio.

S. XX

(14) Escalera de acceso a la sala de catas de Bodega Viñátigo, La Guancha, Tenerife. Elaboración propia.



La bodega contemporánea más característica del territorio tinerfeño no es ni tradicional ni industrial: integra ambas lógicas en una misma arquitectura. La hibridación no es una solución de compromiso sino una respuesta estructuralmente necesaria a las condiciones del lugar.

S. XXI

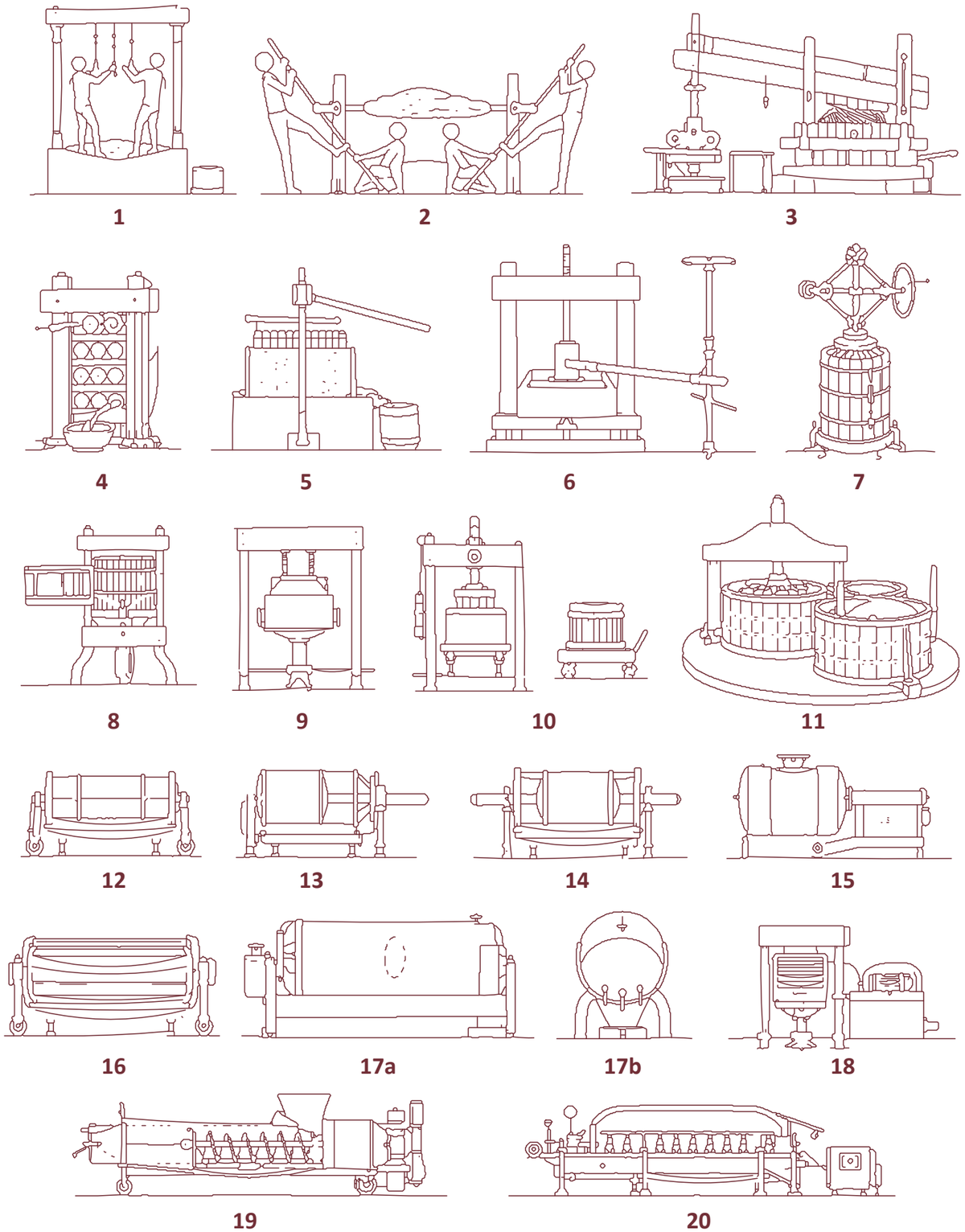
TRASIEGO

La transición de la bodega tradicional a la bodega industrial no fue un acontecimiento puntual sino un proceso gradual, articulado en décadas y condicionado por dos factores que operaron simultáneamente: el avance tecnológico, que fue poniendo a disposición del sector herramientas y materiales nuevos; y el aumento de la demanda, que hizo insostenible el ritmo de producción artesanal frente a una población creciente y un turismo en expansión. El proceso de producción tradicional era lento, desperdiciaba producto y era laborioso. La modernización no fue una elección estética: fue una necesidad estructural.

El primer punto de inflexión es técnico. La llegada a Canarias de la prensa de tornillo metálico desde Francia a mediados del siglo XIX supuso el inicio del fin de la prensa de viga de tea como elemento organizador del espacio bodeguero (Solís Robaina, 2012, p. 143). Este cambio no fue inmediato —el testimonio del viticultor Patricio Alonso González, recogido en La cultura del vino en Canarias (2025, p. 127), confirma el uso de prensas de viga en el norte de Tenerife hasta bien entrado el siglo XX— pero inició una transformación de consecuencias arquitectónicas profundas. La prensa de viga no era solo una herramienta: era el elemento que determinaba la altura, la anchura y la longitud del espacio que la alojaba. La viga de tea permitía luces estructurales de entre cinco y siete metros, generando un espacio interior ritmado por los apoyos intermedios y la modulación de la cubierta de par e hilera. Cuando los elementos de guía de la viga se situaban en el perímetro del edificio, cumplían simultáneamente la función de soporte de la maquinaria y de pie derecho de la estructura de cubrición (Solís Robaina, 2012, p. 16). El edificio no contenía la máquina: era la máquina.

La llegada del pórtico metálico en el siglo XX transformó radicalmente esta lógica estructural. Las luces que el acero permite —entre quince y veinte metros sin apoyos intermedios— eliminaron los pilares que ritmaban el espacio interior y lo sustituyeron por un vacío genérico, indiferente al programa que lo ocupa. El espacio ritmado por la estructura de madera, legible y jerarquizado, cedió su lugar al vacío homogéneo de la nave industrial: un contenedor sin memoria formal, igualmente válido para albergar una bodega que un almacén logístico. Este cambio estructural es el que más claramente diferencia a ambos modelos cuando se visitan: la bodega tradicional se lee, la bodega industrial simplemente se ocupa.

El segundo punto de inflexión es normativo e institucional. La creación de las Denominaciones de Origen en los años noventa —Tacoronte-Acentejo en 1992 inauguró la serie— profesionalizó el sector e introdujo requisitos técnicos de elaboración, almacenamiento y control de calidad que en muchos casos superaban la capacidad de las instalaciones tradicionales. A los pliegos de condiciones de cada DO se sumarían en la década siguiente las exigencias del Reglamento (CE) n.º 852/2004 sobre higiene de los productos alimenticios y, más tarde, las disposiciones de la Ley 11/2019 de Patrimonio Cultural de Canarias (Gobierno de Canarias, 2019) sobre intervención en edificios catalogados —cuestiones que se desarrollan en detalle en el apartado sobre el marco normativo del capítulo siguiente—. El efecto arquitectónico inmediato fue la coexistencia, en el mismo territorio, de las haciendas del siglo XVII y de una oleada de naves industriales nuevas dimensionadas para la producción en volumen. La Casa del Vino de El Sauzal documenta visualmente esa convivencia en su panel interpretativo Vino, tradición y vanguardia (panel 13, 2026): en un mismo plano, la prensa de madera de tea frente a la despalilladora de acero inoxidable, la nave de barricas con cubierta de par e hilera frente al depósito metálico climatizado. Esa imagen no es nostálgica: es un diagnóstico tipológico.



(15) Diagrama de evolución tecnológica de los sistemas de prensado vitícola. Elaboración propia.

COUPAGE INVERTIDO

Las diferencias entre una bodega tradicional y una bodega industrial no se agotan en la comparación de sus maquinarias. Son diferencias arquitectónicas en el sentido más amplio del término. La transición histórica trazada en los apartados anteriores —de la prensa de viga al pórtico metálico, de la hacienda exportadora al cooperativismo, del autoconsumo a la producción institucionalizada por la Denominación de Origen— se manifiesta en el edificio a través de tres dimensiones que conviene enunciar antes de cerrar el marco histórico, ya que constituyen el armazón sobre el que se construye la clasificación tipológica del capítulo siguiente.

La primera dimensión es la materialidad y los recursos constructivos. El modelo tradicional construye con basalto volcánico, madera de tea, cal, barro y teja árabe: materiales del territorio insular que actúan simultáneamente como cerramiento, estructura y masa térmica reguladora (Martín Rodríguez, 1978; Casa del Vino de El Sauzal, panel de materiales, 2026). El modelo industrial sustituye este sistema por hormigón armado, acero inoxidable, panel sándwich y resinas impermeabilizantes: materiales intercambiables entre regiones, sin memoria del lugar y con coste energético permanente derivado de la ausencia de inercia térmica que el basalto proporcionaba de forma pasiva.

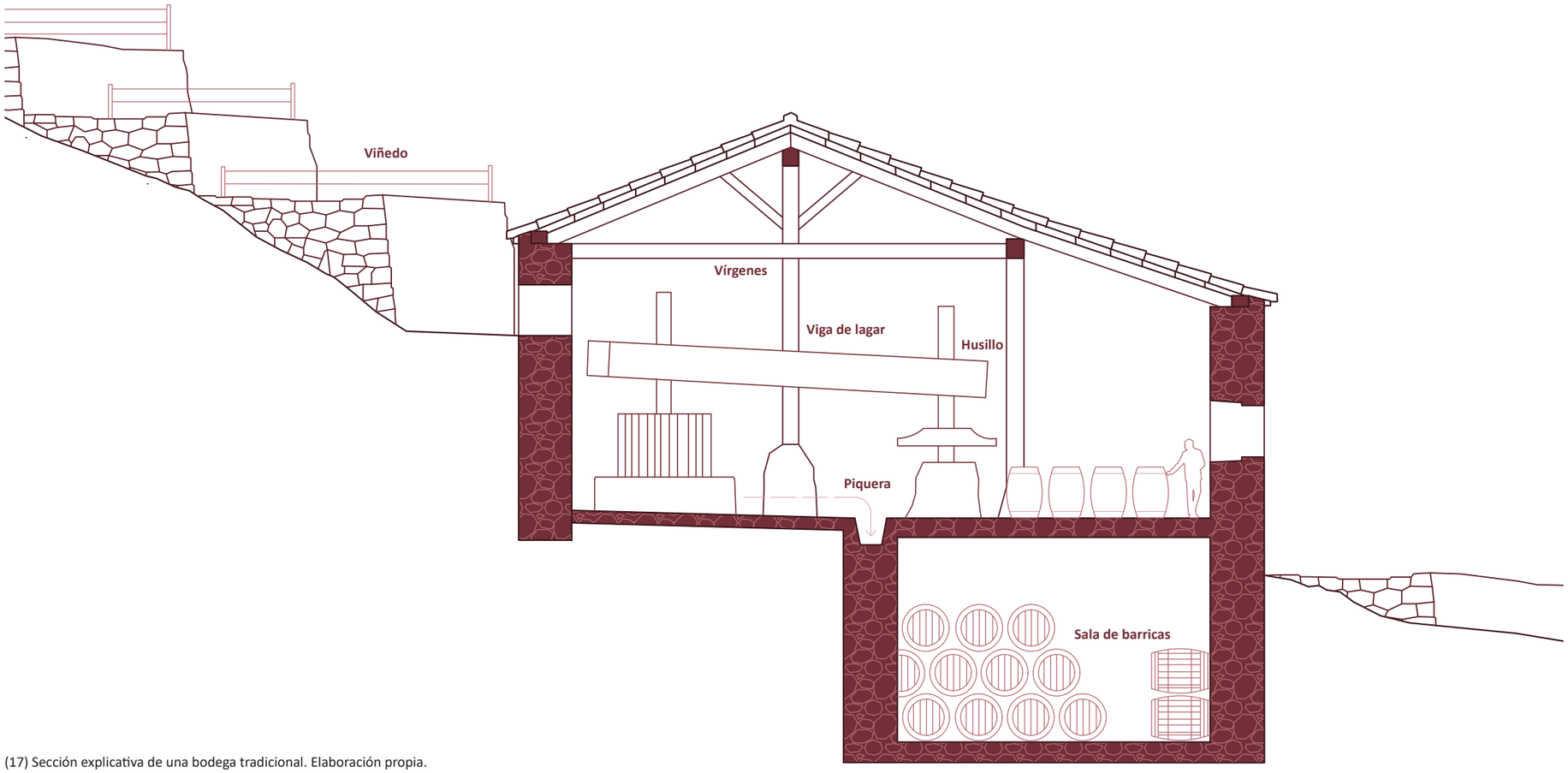
La segunda dimensión es la lógica de implantación territorial. El modelo tradicional es una arquitectura de sección: el proyecto se resuelve en vertical, aprovechando la cota del terreno en ladera para que el proceso productivo fluya por gravedad, de manera que la sección escalonada en ladera es la expresión formal directa de esa lógica (Solís Robaina, 2012, p. 16). El modelo industrial es una arquitectura de planta: todo el proceso sucede en un mismo nivel horizontal, optimizado para la circulación de carretillas y la conexión mediante tuberías y bombas. Este salto —de la sección a la planta— es el cambio más profundo en la relación entre la arquitectura productiva canaria y el territorio que la sustenta, y el que más claramente se percibe cuando se compara la implantación de una hacienda del siglo XVII con la de una cooperativa de los años noventa.

La tercera dimensión es la estrategia de confort ambiental. El modelo tradicional resuelve sus exigencias térmicas, lumínicas e higrométricas mediante estrategias pasivas integradas en la construcción —masa del muro, enterramiento, orientación norte, ventilación natural— sin aporte energético externo, generando un ambiente interior funcionalmente adecuado y sensorialmente específico: el olor de la fermentación, la humedad del subsuelo, la penumbra de los espacios de crianza. El modelo industrial sustituye estas estrategias por sistemas mecánicos activos —climatización, refrigeración de depósitos, esterilización química de superficies— cuyo resultado funcional es equivalente o superior al tradicional pero cuyo coste energético es permanente y cuyo ambiente interior es radicalmente diferente: la esterilización elimina los compuestos volátiles que forman parte de la identidad patrimonial del espacio tanto como sus materiales o su geometría, y esa pérdida sensorial es la expresión más inmediata de la ruptura entre el espacio y el proceso que lo justifica (visita presencial a la Casa del Vino, 2026).

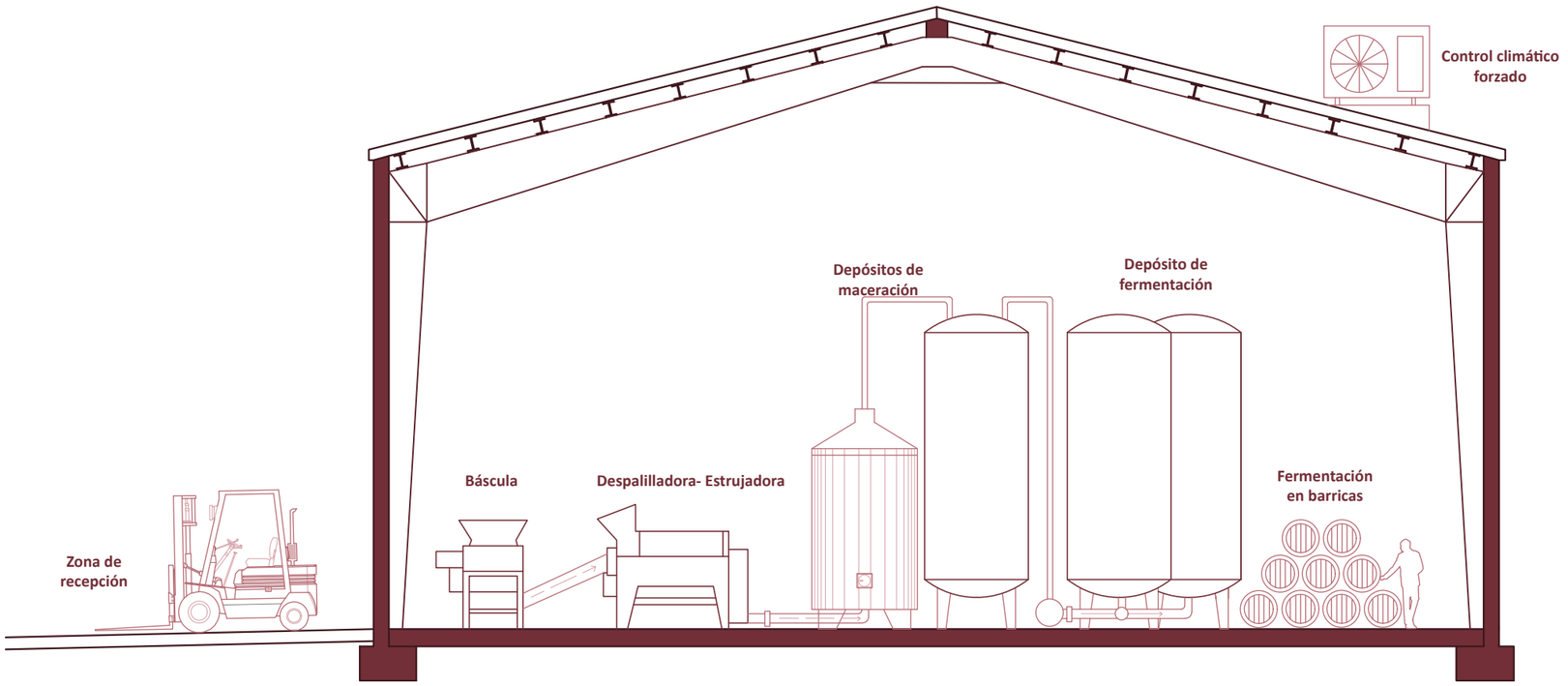
Estas tres dimensiones se desarrollan de forma sistemática en el capítulo 4, donde se examinan —junto con otros tres criterios complementarios: relación entre proceso productivo y forma arquitectónica, escala y programa, y relación con el paisaje y el territorio— como armazón de los seis criterios de la clasificación tipológica propuesta.



(16) Zona de fermentación alcohólica, bodega Viñátigo. Elaboración propia.



(17) Sección explicativa de una bodega tradicional. Elaboración propia.



(18) Sección explicativa de una bodega industrial. Elaboración propia.

LAGAR

El lagar no fue nunca un elemento auxiliar de la vivienda rural canaria: fue su organizador espacial. En las haciendas vitivinícolas del norte de Tenerife, la posición del lagar dentro de la parcela condicionaba la distribución de todos los demás espacios domésticos y productivos. Como documenta Alemán de Armas (1977), la vivienda rural canaria no se reducía al espacio cerrado de los módulos construidos: el patio exterior, los senderos de acceso, la era, el lagar y los elementos de captación de agua formaban un sistema funcional en el que el lagar era el nodo organizador del espacio productivo.

La dimensión de la prensa de viga —con luces de entre cinco y siete metros que determinaban la modulación de la cubierta de par e hilera— se trasladaba directamente a la escala del módulo que la alojaba y, por extensión, a la escala del edificio entero. En las haciendas exportadoras del siglo XVII, donde varias prensas podían coexistir en el mismo conjunto edificatorio, estas dimensiones generaban crujías de gran longitud y altura que son el origen de la escala monumental de la arquitectura bodeguera canaria de ese periodo. Este poder configurador del lagar no desaparece con la mecanización: la bodega familiar del siglo XX sigue organizando su planta en torno al espacio de elaboración. Lo que cambia es que ese espacio ya no tiene dimensiones fijas impuestas por la maquinaria. Cuando el espacio productivo pierde su poder configurador, el edificio pierde también su lógica formal intrínseca y queda reducido a contenedor —y ese proceso de pérdida de lógica es, en términos arquitectónicos, el marcador más preciso del tránsito del modelo tradicional al modelo industrial.

La historia que este apartado ha trazado no es la historia de una sustitución sino la de una hibridación continua. En Canarias, la modernización del sector no pudo ser total porque las condiciones del territorio mantuvieron una dimensión artesanal en el proceso productivo —argumento que se desarrolla en detalle en el apartado de cierre del capítulo 4—. La pendiente de las parcelas, la dispersión minifundista del viñedo y los sistemas de conducción tradicionales impidieron una mecanización completa del cultivo, y esa imposibilidad se proyectó directamente sobre la arquitectura: la bodega no pudo abandonar enteramente el espacio del lagar porque la materia prima seguía llegando con las características que el lagar había sido diseñado para procesar —en pequeños lotes manuales, durante semanas, con uvas seleccionadas in situ—. Las bodegas que hoy operan en Tenerife son, en su gran mayoría, el resultado de esa negociación permanente entre la herencia del lagar y las exigencias de la producción contemporánea: conviven el basalto y el acero inoxidable, la viga de tea y el depósito climatizado, la sección en ladera y la planta horizontal. Esta convivencia no es un accidente ni una solución provisional: es el modelo arquitectónico que el territorio tinerfeño ha generado como respuesta propia a la modernización, y es el objeto central de análisis de este trabajo.



(19) Planta tipo de una Hacienda Tradicional Canaria con producción vtivinícola. Elaboración propia.

MARIDAJE

El sector vitivinícola tinerfeño ha experimentado en las últimas décadas una transformación que va más allá de la modernización productiva. A partir de la consolidación de las Denominaciones de Origen en los años noventa, las bodegas han comenzado a incorporar un conjunto de funciones nuevas —culturales, turísticas y gastronómicas— que están redefiniendo progresivamente su programa arquitectónico. Esta evolución no es uniforme ni está completada: hay bodegas que han integrado el enoturismo como parte central de su proyecto y hay otras que mantienen una vocación exclusivamente productiva. Lo que sí puede afirmarse es que la tendencia es clara, y que su impacto sobre la forma del edificio bodeguero es tan determinante como el que en su momento tuvo la mecanización del proceso productivo.

El enoturismo —definido como el conjunto de actividades turísticas y de ocio dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio (Ramos Martín, 2021, p. 134)— encuentra en Tenerife un contexto especialmente favorable. Las cinco Denominaciones de Origen comarcales de la isla —Tacoronte-Acentejo, Valle de La Orotava, Ycoden-Daute-Isora, Valle de Güímar y Abona— más la DO Islas Canarias de carácter regional, no son solo instrumentos de regulación de la calidad enológica: son marcos territoriales que dotan a cada vino de una identidad geográfica concreta y que hacen del paisaje vitícola un argumento de visita en sí mismo. La bodega que pertenece a una de estas denominaciones no vende solo un producto: vende un territorio, una historia y una singularidad que el visitante busca experimentar. Esa lógica es la que está impulsando la incorporación progresiva del programa enoturístico en bodegas que hasta hace poco operaban exclusivamente de cara al proceso productivo.

La incorporación del programa enoturístico introduce en la bodega un problema espacial que la bodega exclusivamente productiva no conoce: la convivencia de dos recorridos de naturaleza opuesta dentro del mismo edificio. El primero es el recorrido productivo, que sigue el itinerario de la uva y el vino a través de las fases de elaboración y que está sometido a estrictas exigencias higiénico-sanitarias, limpieza permanente, control de accesos, ausencia de contaminación cruzada, derivadas de la normativa alimentaria. El segundo es el recorrido enoturístico, que sigue el itinerario del visitante y que persigue exactamente lo contrario: aproximar a las personas al proceso, hacerlo visible y narrarlo. La bodega contemporánea que incorpora el enoturismo debe resolver, por tanto, la duplicidad y la segregación de ambos flujos: permitir que el visitante experimente la elaboración sin penetrar físicamente en el circuito higiénico que esa elaboración exige proteger. La calidad arquitectónica de una bodega enoturística se mide principalmente, por la elegancia con que resuelve esa segregación de recorridos.

La incorporación de ese programa no genera una solución arquitectónica única sino tres respuestas tipológicas diferenciadas, que este trabajo identifica como los tres modelos ante el programa enoturístico.

En el modelo tradicional musealizado la tensión entre producción y visita se resuelve mediante la separación total entre ambas funciones. La actividad productiva ha cesado completamente para dar paso a un espacio de interpretación patrimonial: museo, vinoteca, sala de degustación y espacio de consumo de productos locales. La Casa del Vino de El Sauzal es el ejemplo más completo de este modelo en Tenerife: la antigua hacienda del siglo XVII ha convertido sus espacios productivos en espacios de narración, donde el lagar ya no produce sino que enseña. Esta solución permite una visita completamente libre y sin restricciones de seguridad precisamente porque no hay proceso activo que proteger, pero su coste tipológico es la separación irreversible entre la arquitectura y el proceso que la generó (visita presencial a la Casa del Vino, 2026).

En el modelo mixto con integración selectiva la visita y la producción coexisten en el mismo edificio mediante una gestión cuidadosa del recorrido. El visitante accede al espacio productivo en los momentos y los puntos en que su presencia no compromete la operativa de la bodega, y se desvía hacia espacios específicos —salas de cata, zonas de descanso, miradores hacia el viñedo— cuando la jornada laboral lo requiere. Bodega Viñátigo representa este modelo con claridad: la visita es guiada y obligatoriamente acompañada porque el espacio productivo está en funcionamiento, y la zona de catas está excavada en la roca con materiales del lugar, generando una experiencia sensorial directamente vinculada al territorio volcánico del que proviene el vino (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026). Este modelo es el que mayor valor genera para el visitante porque le permite ver el proceso real sin que la visita se convierta en una simulación.

En el modelo industrial la integración del programa enoturístico encuentra mayores dificultades. La nave optimizada para la eficiencia logística ofrece poco al visitante más allá de la escala de sus depósitos. Las bodegas de mayor escala productiva suelen resolver el programa enoturístico mediante espacios específicamente construidos para la visita —salas de cata, tiendas, zonas de exposición— que tienen una relación limitada con el espacio productivo real. El resultado es una experiencia que reduce el enoturismo a una presentación del producto en lugar de una inmersión en el lugar, eficiente funcionalmente pero desvinculada del argumento de autenticidad territorial que hace al vino tinerfeño reconocible en el mercado internacional (Ramos Martín, 2021, p. 132).

TERROIR

El viñedo tinerfeño no puede entenderse al margen del territorio que lo genera. Tenerife es una isla volcánica de perfil escarpado, con un gradiente altitudinal que va desde el nivel del mar hasta los 3.718 metros del Teide, y cuya orografía compleja —ladera sobre ladera, bancal sobre bancal, parcelas de difícil acceso— ha condicionado históricamente tanto las formas de cultivar la vid como las formas de construir las bodegas que la procesan. Esta adaptación continua a un terreno complicado es la que hace al paisaje vitícola tinerfeño reconocible e irrepetible: no hay otra región vitivinícola en el mundo que combine la altitud extrema, el sustrato volcánico, la orografía escarpada y la diversidad climática de Tenerife en un territorio tan reducido (Casa del Vino de El Sauzal, panel 2, 2026; Ramos Martín, 2021, p. 132).

El sustrato volcánico es el factor más determinante. Los suelos tinerfeños van desde piroclastos ácidos —jable, zahorra— a coladas fonolíticas y suelos arcillosos mezclados con piedras denominados localmente mazapé (Casa del Vino de El Sauzal, panel 3, 2026). El jable, en particular, es una piedra volcánica blanca de alta permeabilidad que se utiliza extensamente en los viñedos del sur de la isla: dispuesta sobre el suelo de las parcelas, regula la humedad, reduce la evaporación y favorece el desarrollo radicular de la cepa en condiciones de escasa pluviometría. Su uso no es solo agrícola: es también una decisión constructiva del paisaje, que genera ese aspecto árido y lunar característico de los viñedos de Abona e Isora que diferencia radicalmente el sur del norte de la isla (visita de campo al sur de Tenerife, 2026).

La altitud y la exposición a los vientos alisios generan en Tenerife una diversidad climática excepcional en un territorio reducido. La vertiente norte, húmeda y fértil, concentra los viñedos de las medianías bajas y medias con mayor pluviometría y temperaturas más suaves. La vertiente sur, árida y soleada, alberga viñedos que pueden superar los 1.500 metros de altitud, donde las condiciones extremas —alta insolación, amplias oscilaciones térmicas, escasas precipitaciones— producen uvas de alta concentración y graduación alcohólica (Casa del Vino de El Sauzal, panel 2, 2026). Esta diversidad no es solo enológica: es arquitectónica. Una bodega del norte y una bodega del sur de Tenerife responden a condicionantes climáticos, logísticos y territoriales tan diferentes que sus soluciones formales difícilmente pueden ser las mismas.

(20) Fotografía de la zona de catas excavada de Bodega Viñátigo. Elaboración propia.

EMPARRADO

Los sistemas de conducción de la vid son intervenciones arquitectónicas en el paisaje con la misma legitimidad que un muro de mampostería o una cubierta de teja. Definen la escala de la parcela, determinan la altura y la densidad visual del plano vegetal y establecen ritmos y texturas que caracterizan comarcas enteras. Analizarlos desde la arquitectura significa leer el paisaje como un sistema de decisiones proyectuales: cada sistema de conducción es una solución a un problema de implantación en un territorio concreto, exactamente igual que un edificio es una solución a un programa en un solar concreto. La diversidad de sistemas en Tenerife es excepcional a escala mundial, y su distribución por comarcas no es aleatoria: responde a combinaciones específicas de altitud, pendiente, pluviometría y tradición local que son distintas en cada territorio (Casa del Vino de El Sauzal, panel 5, 2026).

Tacoronte-Acentejo: el parral bajo.

El sistema dominante en la comarca de Tacoronte-Acentejo es el parral bajo, conocido localmente como rastra. La cepa se levanta del suelo entre cincuenta y cien centímetros mediante horquetas de madera o hierro, con los sarmientos extendidos horizontalmente en un plano paralelo al terreno. El resultado visual es una sucesión de planos vegetales que separan los carriles por los que transitan las personas durante la vendimia, generando un paisaje horizontal de gran densidad y ritmo en el que las líneas de cepa siguen fielmente las curvas de nivel de las medianías (visita de campo a Tacoronte-Acentejo, 2026). Este sistema no es solo una decisión agronómica: es la que determina que la vendimia en esta comarca sea manual e irrenunciablemente humana. Los carriles entre parrales no tienen anchura suficiente para maquinaria, y la recogida se realiza a mano en pequeños lotes de entre veinte y sesenta kilos (Casa del Vino de El Sauzal, panel 5, 2026), lo que condiciona directamente el dimensionado de la zona de recepción de las bodegas de la comarca.

Valle de La Orotava: el cordón trenzado.

El sistema más singular de Tenerife —y posiblemente del mundo— es el cordón trenzado del Valle de La Orotava. A diferencia del parral bajo, que extiende los sarmientos en un plano horizontal sobre horquetas individuales, el cordón trenzado agrupa varias parras entrelazándolas longitudinalmente, compactando el número de cepas en una estructura vegetal de extraordinaria complejidad formal (visita de campo al Valle de La Orotava, 2026). Las rastras se forman a una altura de unos cincuenta centímetros respecto al suelo, con longitudes que pueden superar los quince metros en las parras más antiguas (Consejo Regulador de la DO Valle de La Orotava, s.f.). En 2024 el Cabildo de Tenerife incoó el expediente para su declaración como Bien de Interés Cultural, reconociendo explícitamente que esta técnica es un patrimonio cultural inmaterial de primer orden (Gobierno de Canarias, 2024).

Ycoden-Daute-Isora: el parral alto y el emparrado.

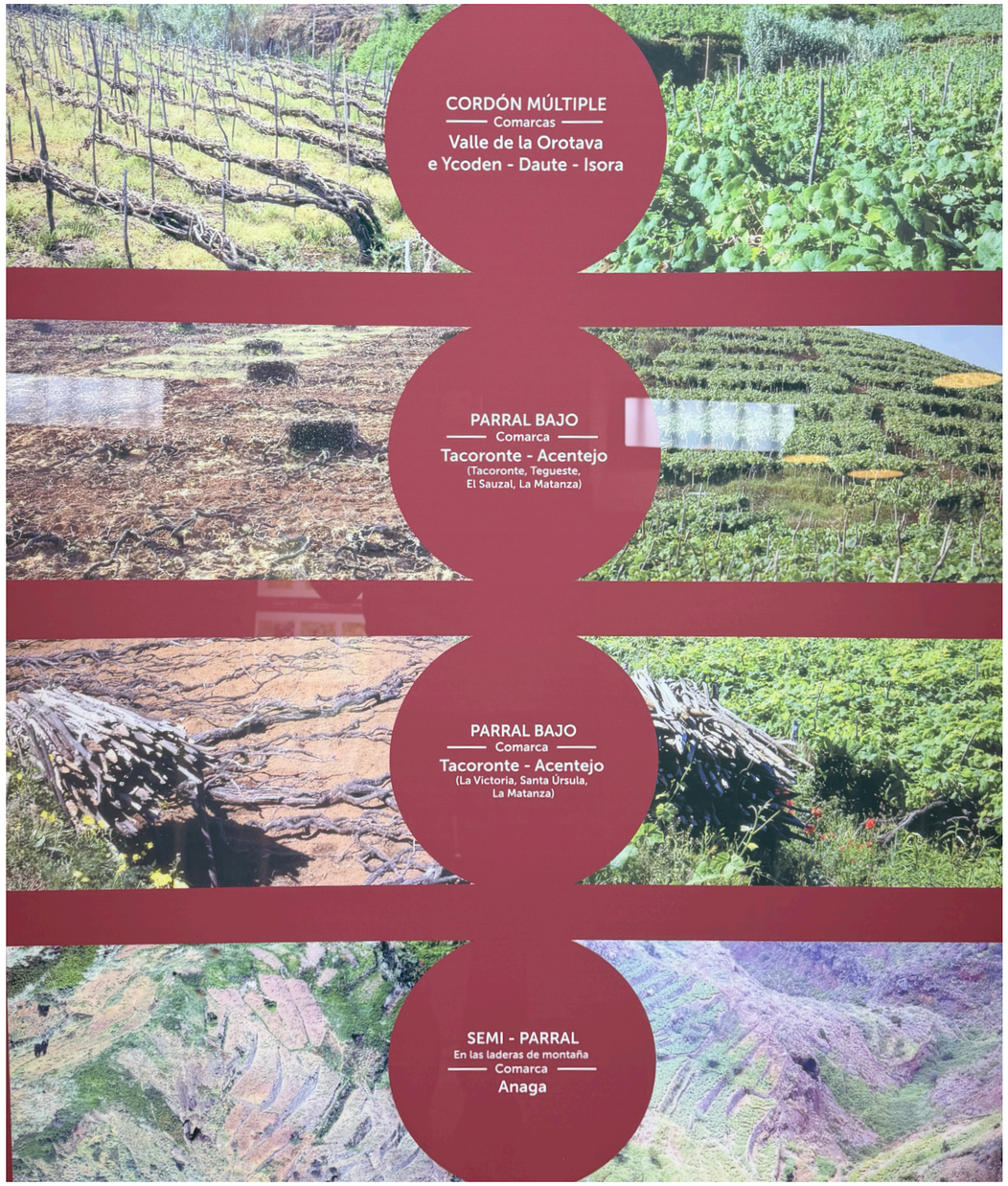
En la comarca de Ycoden-Daute-Isora el sistema predominante es el parral alto o emparrado: la cepa se levanta sobre una estructura de palos y alambres a entre uno y dos metros, creando un plano vegetal elevado bajo el que es posible trabajar de pie. Según el panel interpretativo de la Casa del Vino (panel 5, 2026), el parral de esta comarca se caracteriza por formarse en los lindes de las parcelas con una marcada inclinación que lo aproxima visualmente a la espaldera, y a diferencia de otras zonas su estructura no se desmonta en invierno, siendo fija todo el año. Esta permanencia de la estructura determina un paisaje invernal completamente diferente al del norte: mientras las rastras de Tacoronte se desmontan estacionalmente dejando las parcelas desnudas, el emparrado de Ycoden mantiene su presencia volumétrica durante todo el año.

Abona e Isora: el vaso y la espaldera.

En las comarcas del sur —Abona e Isora— el sistema tradicional es el vaso: la cepa crece libre, sin soporte, con sus brazos extendidos en copa abierta a entre cuarenta y ochenta centímetros del suelo. Es uno de los sistemas más antiguos documentados en la viticultura mediterránea, y en Tenerife se asocia a los viñedos de mayor altitud, donde las condiciones extremas favorecen un porte bajo y compacto que protege el fruto del estrés hídrico y térmico. El paisaje que genera es radicalmente diferente al del norte: árido, con suelos de jable blanco que contrasta con la vegetación oscura de las cepas, sin estructuras de soporte. En zonas más bajas del sur es frecuente la espaldera —sistema introducido a partir de los años sesenta que permite mayor densidad de plantación y facilita las labores de cultivo— que genera un paisaje más ordenado y geométrico, con filas de cepas guiadas sobre alambres en plano vertical (Casa del Vino de El Sauzal, panel 6, 2026).

Los sistemas de conducción como condicionante de la bodega:

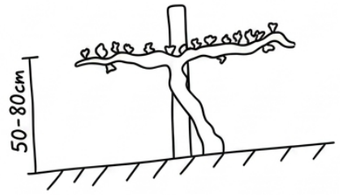
La relación entre el sistema de conducción y la forma de la bodega es directa aunque poco estudiada. El parral bajo de Tacoronte-Acentejo, al impedir la mecanización de la vendimia, obliga a la bodega a mantener una zona de recepción diseñada para pequeños lotes manuales. El cordón trenzado del Valle de La Orotava, con su estructura individualizada e irrepetible, hace imposible cualquier automatización del muelle de descarga. La espaldera del sur, más compatible con la mecanización parcial, permite a las bodegas de esas comarcas dimensionar sus zonas de entrada con mayor capacidad y ritmo de descarga. El sistema de conducción no solo construye el paisaje: condiciona el programa de la bodega que lo procesa.



(21) Panel nº 5 “ Sistemas tradicionales de cultivo”.
Casa del Vino de El Sauzal. Elaboración propia.

Parral bajo/ rastra (Tacoronte- Acentejo)

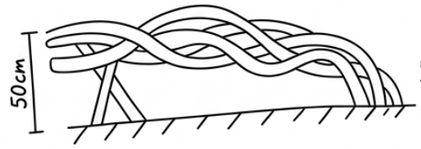
Vendimia manual y recepción fraccionada

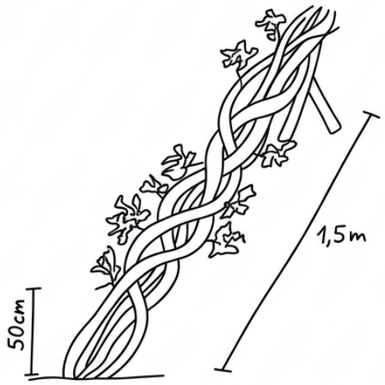




Cordón trenzado (Valle de La Orotava)

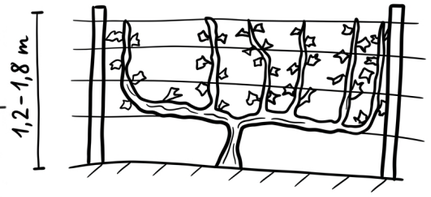
Vendimia manual y mano de obra especializada

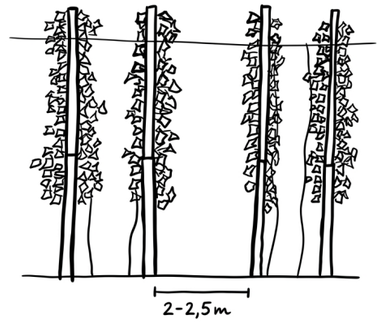




Espaldera (Valle de Güímar)

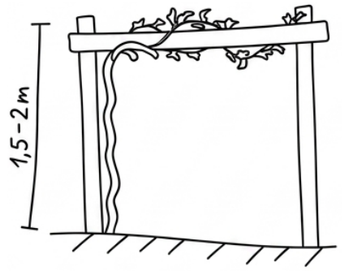
Vendimia manual o mecánica





Parral alto/ emparrado (Ycoden- Daute- Isora)

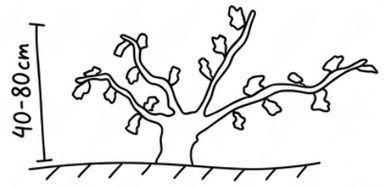
Vendimia manual y cultivos asociados

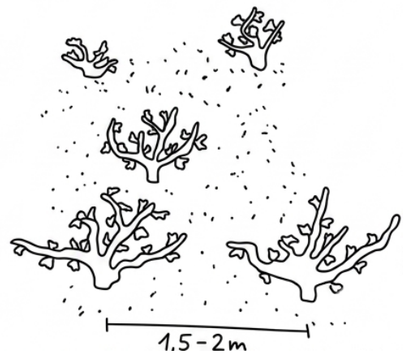




Vaso (Abona)

Vendimia manual en zonas de secano





(22) Representación de los diferentes sistemas
de conducción a mano. Elaboración propia.

03. Sustrato

- Pisado

- Arraigo

- Poda

PISADO

El proceso de elaboración del vino es una secuencia de transformaciones físicas y químicas que se suceden en un orden determinado e irreversible. Cada fase genera exigencias espaciales específicas que se traducen directamente en decisiones arquitectónicas: no se puede diseñar el contenedor sin conocer la lógica del contenido. En la bodega tradicional canaria esa coincidencia era total, como se argumentó en el apartado sobre el lagar como organizador del espacio: la prensa de viga actuaba simultáneamente como pieza estructural y organizador funcional de la planta, y la forma del edificio era la expresión directa e inevitable del proceso (Solís Robaina, 2012, p. 16; Martín Rodríguez, 1978). En la bodega contemporánea, en cambio, las fases han ganado autonomía mecánica respecto del contenedor que las alberga: la maquinaria es móvil, sustituible y reconfigurable, mientras que el edificio debe acoger simultáneamente requisitos térmicos, lumínicos, higrométricos y de circulación que ya no se derivan de un único instrumento principal sino de una cadena articulada de operaciones diferenciadas. El presente apartado examina esa secuencia fase a fase para identificar las exigencias espaciales que cada una genera y, por extensión, las decisiones arquitectónicas que la bodega tinerfeña contemporánea debe tomar para acogerlas.

El panel interpretativo de la Casa del Vino de El Sauzal (panel 14, 2026) documenta la secuencia completa del proceso enológico contemporáneo, diferenciando entre tintos y blancos. Esta diferenciación no es solo enológica: cada ruta genera un programa espacial diferente que debe coexistir en el mismo edificio sin interferencias. A continuación se analiza cada fase y su implicación arquitectónica.

Recepción y selección.

La uva llega a la zona de recepción donde se pesan, seleccionan y separan los lotes según su destino —tinto, rosado o blanco— determinando el recorrido que seguirá cada partida (Casa del Vino de El Sauzal, panel 14, 2026). Arquitectónicamente exige un espacio exterior o semiexterior accesible para vehículos de carga, con báscula, drenaje eficiente y capacidad para gestionar el volumen de los días de mayor actividad. Como se ha argumentado en el apartado sobre los sistemas de conducción del viñedo, el sistema dominante de cada comarca determina directamente el dimensionado de esta zona: pequeños lotes manuales en el norte, mayor volumen y ritmo en el sur. En el modelo tradicional esta fase se resolvía en la cota más alta del conjunto, permitiendo que la uva fluyera por gravedad hacia el interior sin mecanismos de elevación (Alemán de Armas, 1977).

Despalillado y estrujado.

La despalilladora-estrujadora elimina los raspones y rompe el hollejo para liberar el mosto. En los blancos la uva puede pasar directamente a la prensa sin estrujado previo (Casa del Vino de El Sauzal, panel 14, 2026). No genera exigencias de gran escala pero sí una posición estratégica en el flujo: inmediatamente después de la recepción y antes de los depósitos. En el modelo tradicional canario, el pisado manual en el calcatorium cumplía la función inicial de extracción del mosto-yema, y la prensa de viga de tea —apoyada sobre un husillo y accionada con cuerdas y maderos, según describen los documentos del siglo XVI estudiados por Solís Robaina (2012, pp. 154-155)— realizaba el prensado posterior del orujo. Solís Robaina (2012, pp. 142-143) documenta cómo, a mediados del siglo XIX, las prensas industriales de origen francés —sistemas Mabille de Amboise y Marmorier de Lyon, junto con el sistema español Victoria de Logroño— desembarcaron en Canarias y comenzaron a desplazar progresivamente a las antiguas prensas de viga de madera. Esta sustitución no fue inmediata ni completa: el espacio del lagar tradicional pervivió durante décadas como elemento de transición, y el pisado manual no sería desplazado por la despalilladora-estrujadora hasta bien entrado el siglo XX. Ese desfase temporal entre las dos sustituciones —la prensa de viga primero, el pisado mucho después— es un ejemplo temprano y bien documentado del proceso de hibridación que constituye la hipótesis central de este trabajo.

Depósitos de maceración y prensado

A partir de aquí tintos y blancos siguen rutas paralelas con exigencias ambientales opuestas: los tintos fermentan en contacto con los sólidos en depósitos de maceración que pueden superar los tres metros y requieren acceso perimetral y ventilación activa, mientras que los blancos pasan directamente a prensa y el mosto se desfanga a baja temperatura, exigiendo refrigeración continua (Casa del Vino de El Sauzal, panel 14, 2026). Esta contradicción —calor y ventilación para tintos, frío constante para blancos— es el argumento más directo a favor de la zonificación funcional de la planta, identificada por Sainz Guerra et al. (2019) como uno de los vectores fundamentales en la evolución de la arquitectura bodeguera española del siglo XX.

Fermentación alcohólica

Las levaduras transforman los azúcares en alcohol en depósitos cuya altura puede superar los seis metros, imponiendo alturas libres que en la arquitectura tradicional solo alcanzaban las haciendas exportadoras del siglo XVII como singularidad. La escala tradicional la determina la viga de tea; la industrial, el depósito de acero inoxidable (Darias Príncipe, 1991). El modelo tradicional resolvía el control térmico con estrategias pasivas —masa del muro, enterramiento, orientación norte— cuya eficacia documenta Navarro Segura et al. (2018, pp. 155-175): la forma del edificio era en sí misma el sistema de climatización.

Crianza: barricas y depósitos

Los vinos jóvenes permanecen en depósitos metálicos; los de crianza pasan a barricas de roble de 225 litros donde desarrollan su complejidad aromática mediante microoxigenación (Casa del Vino de El Sauzal, panel 14, 2026). La sala de barricas exige oscuridad, temperatura constante de 14-16 grados y humedad relativa de 70-80 por ciento (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026). Estas condiciones coinciden con las que la arquitectura vernácula canaria conseguía pasivamente mediante el enterramiento y la masa del basalto (Martín Rodríguez, 1978). Que la sala contemporánea reproduzca mecánicamente lo que la tradicional resolvía por diseño es uno de los argumentos arquitectónicos que justifican el semienterramiento como dispositivo recurrente del modelo mixto en Tenerife.

Filtrado y embotellado

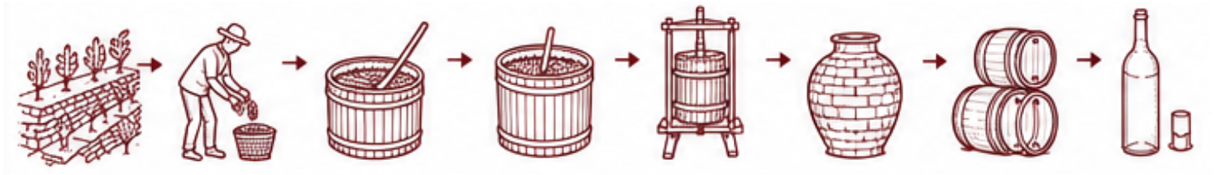
La línea de embotellado —filtro, llenadora, taponadora, capsuladora y etiquetadora— requiere un espacio lineal limpio y controlado, con acceso para botellas vacías y salida de producto terminado (Casa del Vino de El Sauzal, panel 14, 2026). El almacén que cierra la secuencia exige temperatura, humedad y acceso de vehículos de carga; en muchas bodegas tinerfeñas coincide con la zona de venta y cata, generando una superposición entre programa productivo y enoturístico que Miranda Escolar y Fernández Morueco (2011) identifican como uno de los problemas de diseño más frecuentes cuando el enoturismo no se prevé desde el origen.

Síntesis: el proceso como diagrama arquitectónico

La secuencia completa puede leerse directamente como un diagrama arquitectónico. Sainz Guerra et al. (2019) señalan que los momentos de mayor calidad de la arquitectura bodeguera coinciden con aquellos en que el arquitecto comprendió el proceso antes de proyectar el contenedor. En el modelo tradicional esa coincidencia era total: la trilogía calcatorium-piquera-lacus generaba una sección escalonada que era a la vez solución constructiva, climática y productiva (Solís Robaina, 2012, p. 127). En el modelo industrial se rompe: el contenedor neutro es indiferente al proceso. En el modelo mixto se busca conscientemente, recuperando la lógica del proceso como generador de forma sin renunciar a la eficiencia contemporánea. Esa búsqueda es la que define al modelo mixto como tipo propio y no como solución de compromiso.

ELABORACIÓN TRADICIONAL EN CANARIAS

(Artesanal - Pequeña escala - Ligada al terreno)



PROCESO

1	2	3	4	5	6	7	8
CULTIVO DE LA VID	**VENDIMIA MANUAL**	**DESPALILLADO Y ESTRUJADO**	**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA**	**PRENSADO**	**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA**	**CRIANZA**	**EMBOTELLADO**
Viñedos en terrazas sobre suelos volcánicos, en hoyos o bancales.	Selección en campo frecuente. Transporte en recipientes pequeños.	Despalillado y estrujado manual.	Fermentación en depósitos abiertos o cerrados, con control limitado de temperatura.	Prensado en prensas verticales o de husillo tradicionales.	Puede realizarse en madera, tinaja o depósitos. No siempre ocurre.	Crianza según estilo: barrica de roble, tinaja o ausencia de crianza.	Embotellado manual.

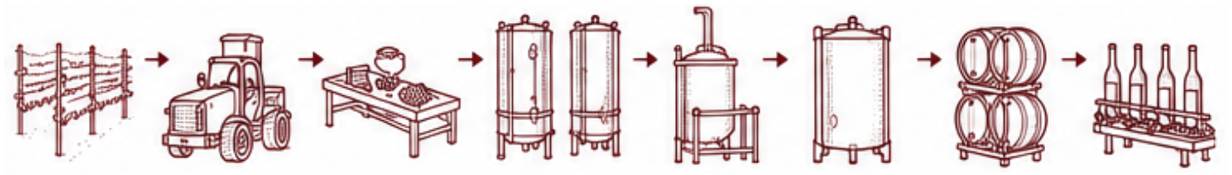
ARQUITECTURA TÍPICA



Bancales y muros de piedra seca.	Pequeñas edificaciones o espacios adyacentes.	Patios y lagares tradicionales.	Bodegas semienterradas o enterradas en ladera.	Zona de prensas con maquinaria tradicional.	Almacén de tinajas y recipientes	Crianza en barricas de roble o tinajas.	Espacio de embotellado manual.

ELABORACIÓN INDUSTRIAL EN CANARIAS

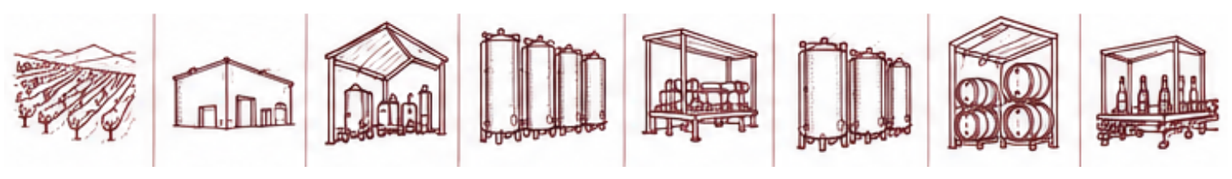
(Tecnológica - Eficiente - Estandarizada)



PROCESO

1	2	3	4	5	6	7	8
CULTIVO DE LA VID	**VENDIMIA MANUAL**	**DESPALILLADO Y ESTRUJADO**	**FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA**	**PRENSADO**	**FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA**	**CRIANZA**	**EMBOTELLADO**
Viñedos en espaldera, mecanizables, de alta densidad y rendimiento controlado.	Vendimia mecánica, rápida y eficiente.	Recepción en bodega, selección y despalillado mecánico.	Fermentación alcohólica controlada en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.	Prensado neumático en prensas automáticas.	Fermentación maloláctica controlada en depósitos de acero inoxidable.	Crianza en barricas nuevas o depósitos de acero, con control de variables.	Embotellado automático, filtrado y etiquetado en línea.

ARQUITECTURA TÍPICA



Parcela organizada para mecanización.	Nave de recepción de uva con playa de maniobras.	Sala de selección y despalillado mecánico.	Sala de fermentación con depósitos de acero inoxidable.	Sala de prensado con prensas neumáticas.	Sala de fermentación maloláctica controlada.	Sala de crianza con control climático.	Línea de embotellado industrial.

(23) Representación de los diferentes pasos del proceso productivo. Elaboración propia a partir de imagen de IA.

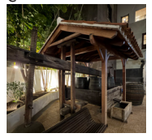
ELABORACIÓN TRADICIONAL EN CANARIAS

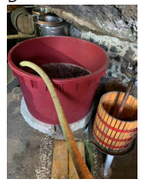
(Artesanal - Pequeña escala - Ligada al terreno)

1	2	3	4	5	6	7	8
CULTIVO DE LA VID	VENDIMIA MANUAL	DESPALILLADO Y ESTRUJADO	FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	PRENSADO	FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	CRIANZA	EMBOTELLADO

A 

B 

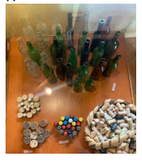
C 

D 

E 

F 

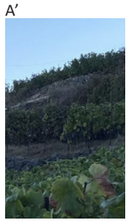
G 

H 

PROCESO

Viñedos en terrazas sobre suelos volcánicos, en hoyos o bancales.	Selección en campo frecuente. Transporte en recipientes pequeños.	Despalillado y estrujado manual.	Fermentación en depósitos abiertos o cerrados, con control limitado de temperatura.	Prensado en prensas verticales o de husillo tradicionales.	Puede realizarse en madera, tinaja o depósitos. No siempre ocurre.	Crianza según estilo: barrica de roble, tinaja o ausencia de crianza.	Embotellado manual.

ARQUITECTURA TÍPICA

A′ 

B′ 

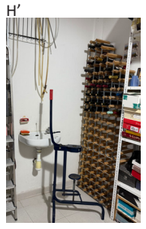
C′ 

D′ 

E′ 

F′ 

G′ 

H′ 

Bancales y muros de piedra seca.	Pequeñas edificaciones o espacios adyacentes.	Patios y lagares tradicionales.	Bodegas semienterradas o enterradas en ladera.	Zona de prensas con maquinaria tradicional.	Almacén de tinajas y recipientes	Crianza en barricas de roble o tinajas.	Espacio de embotellado manual.

ELABORACIÓN INDUSTRIAL EN CANARIAS

(Tecnológica - Eficiente - Estandarizada)

1	2	3	4	5	6	7	8
CULTIVO DE LA VID	VENDIMIA	DESPALILLADO Y ESTRUJADO	FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA	PRENSADO	FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA	CRIANZA	EMBOTELLADO

I 

J 

K 

L 

M 

N 

O 

P 

PROCESO

Viñedos en espaldera, mecanizables, de alta densidad y rendimiento controlado.	Vendimia mecánica, rápida y eficiente.	Recepción en bodega, selección y despalillado mecánico.	Fermentación alcohólica controlada en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.	Prensado neumático en prensas automáticas.	Fermentación maloláctica controlada en depósitos de acero inoxidable.	Crianza en barricas nuevas o depósitos de acero, con control de variables.	Embotellado automático, filtrado y etiquetado en línea.

ARQUITECTURA TÍPICA

I′ 

J′ 

K′ 

L′ 

M′ 

N′ 

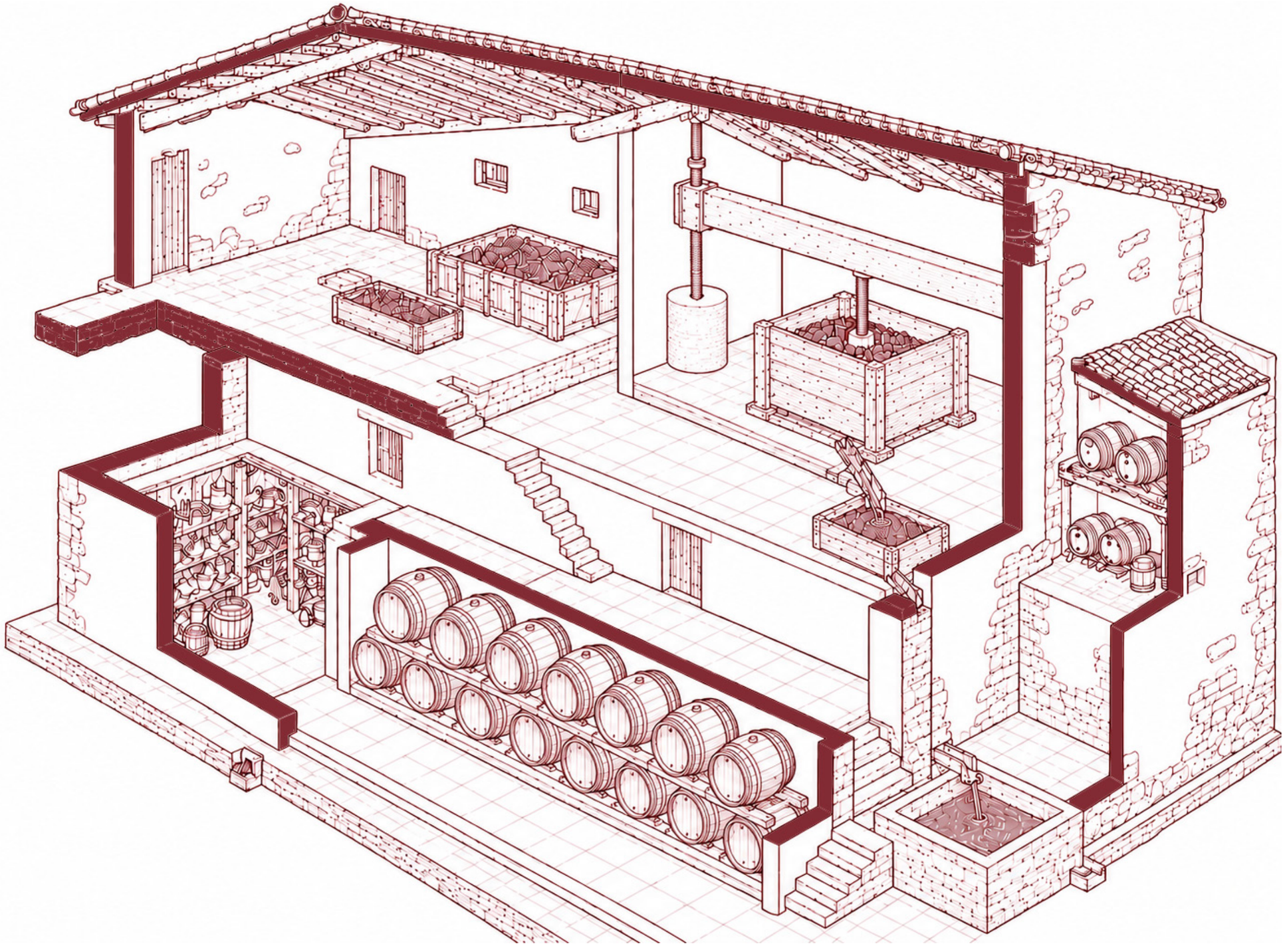
O′ 

P′ 

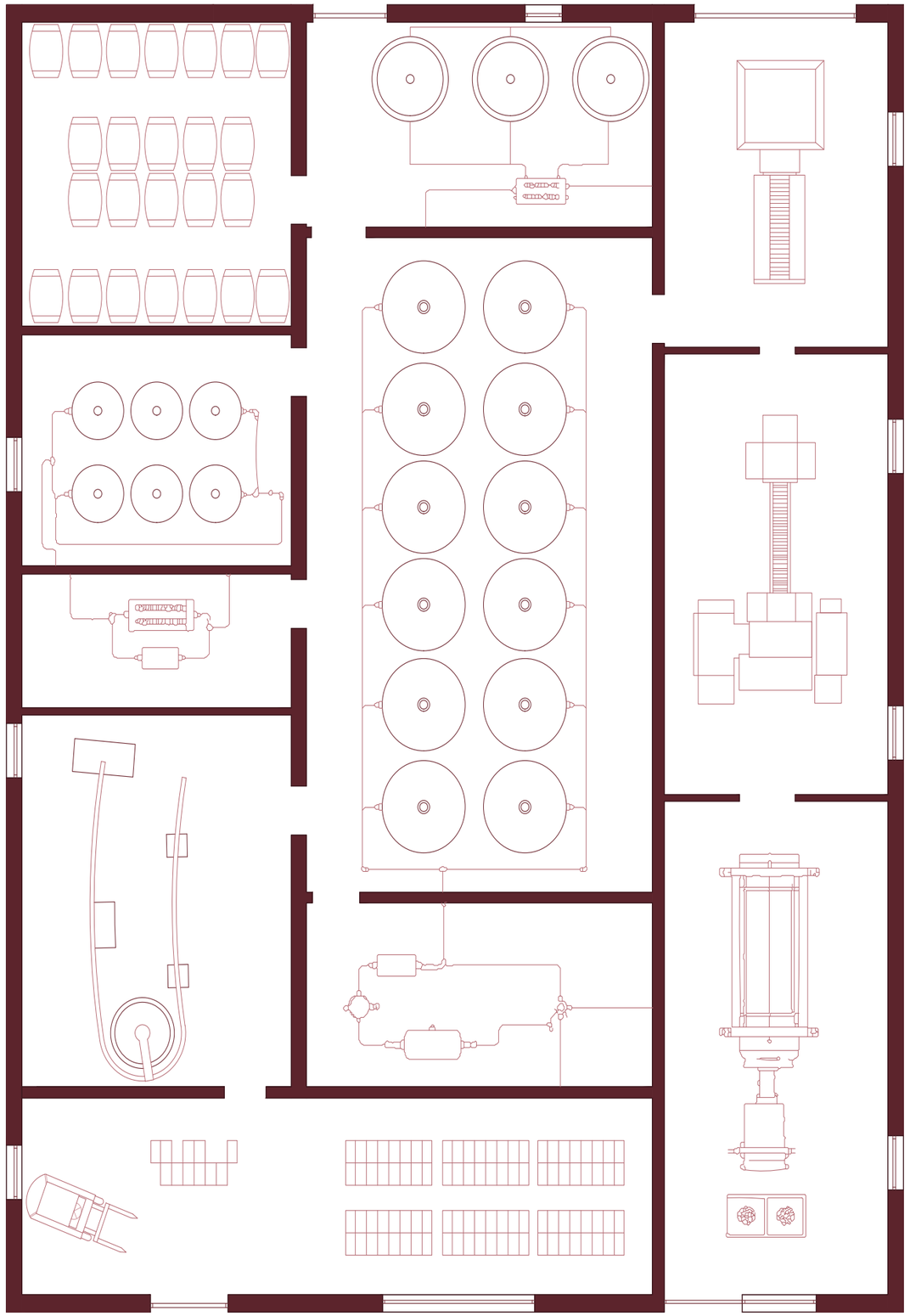
Parcela organizada para mecanización.	Nave de recepción de uva con playa de maniobras.	Sala de selección y despalillado mecánico.	Sala de fermentación con depósitos de acero inoxidable.	Sala de prensado con prensas neumáticas.	Sala de fermentación maloláctica controlada.	Sala de crianza con control climático.	Línea de embotellado industrial.

(24) Collage fotográfico mostrando elementos del proceso productivo del vino.

Composición y tratamiento gráfico: elaboración propia.
Imágenes A–H, K–P y A′–P′ (excepto B′): fotografías del autor, 2020 - 2026.
Imágenes externas:
I, I′ — ABC (2021, 15 de febrero). Castilla-La Mancha.
J — Costa Neto y Barreiro Elorza (2020, 20 de abril). Revista Cultivar.
B′ — Toledo, J. (2015, 2 de abril). Mediateca, Gobierno de Canarias. Licencia CC BY-NC-ND.



(25) Axonometría seccionada de una bodega tradicional.
Elaboración propia a partir de imagen IA.



(26) Planta de una bodega industrial representando únicamente elementos del proceso productivo. Elaboración propia.

ARRAIGO

El territorio y el clima de Tenerife actúan sobre la forma de la bodega de manera simultánea y complementaria. La orografía determina la orientación posible, la orientación determina la exposición solar y a los vientos, y ambas determinan las estrategias de control ambiental que el edificio debe incorporar. Este apartado identifica los condicionantes principales y señala su impacto sobre las decisiones de proyecto; los capítulos de casos de estudio los desarrollarán en situaciones concretas.

Orientación y radiación solar.

La orientación norte es la más favorable para las zonas de elaboración y crianza: minimiza la radiación solar directa que elevaría la temperatura interior. Navarro Segura et al. (2018, pp. 155-175) identifican la exposición norte-noreste como constante tipológica en los edificios de almacenamiento y conservación de la arquitectura vernácula canaria. La bodega contemporánea puede resolver la misma exigencia mediante climatización activa, pero el coste energético permanente hace que la orientación correcta siga siendo la decisión más eficiente disponible.

Orografía e implantación.

La orografía escarpada de Tenerife —laderas de fuerte pendiente, parcelas en bancal, caminos de acceso reducido— es el condicionante territorial más determinante para la implantación de una bodega. La pendiente no es solo un obstáculo logístico: es una ventaja productiva cuando se aprovecha. La bodega implantada en ladera puede resolver su proceso por gravedad, eliminando el bombeo del mosto entre fases. Martín Rodríguez (1978) documenta esta estrategia como rasgo consistente de la arquitectura doméstica canaria: el edificio no se apoya sobre el terreno sino que emerge de él. Alemán de Armas (1977) confirma esta lectura en Masca, donde la disposición escalonada en ladera responde simultáneamente a la topografía, la orientación y la lógica funcional del conjunto.

El reverso de esa ventaja es la accesibilidad rodada: las bodegas en ladera tienen dificultades para recibir vehículos de gran tonelaje en los días de mayor actividad de la vendimia. Esta tensión entre eficiencia gravitacional y logística es uno de los problemas más frecuentes en Tenerife.

Los bancales: viticultura heroica y condicionante económico

La orografía tinerfeña no se cultiva directamente: se construye antes de cultivarse. El viñedo de las medianías se asienta sobre bancales sostenidos por muros de piedra seca de basalto —los majanos— que transforman la ladera de fuerte pendiente en una sucesión de plataformas horizontales cultivables. Este sistema sitúa a Tenerife dentro de lo que internacionalmente se reconoce como viticultura heroica: la que se practica en pendientes pronunciadas, en terrazas o bancales, a altitudes elevadas o en islas de pequeña superficie, en condiciones que impiden el laboreo mecanizado convencional. El bancal no es un fondo paisajístico del análisis arquitectónico: es su primer condicionante económico, porque determina cómo y a qué coste llega la materia prima a la bodega.

La consecuencia más directa de la explotación en bancales es la imposibilidad estructural de industrializar el cultivo. La estrechez de las terrazas, la fragmentación minifundista de la propiedad —parcelas pequeñas, dispersas y de geometría irregular— y la presencia de los propios muros de contención hacen inviable la maquinaria agrícola de gran formato que opera en las llanuras vitícolas peninsulares o americanas. El cuidado de la vid y la vendimia se realizan a mano, en pequeños lotes, durante semanas (Casa del Vino de El Sauzal, panel 5, 2026). Esta condición no es reversible mediante inversión tecnológica: es una imposibilidad física impuesta por el territorio, que mantiene el trabajo agrícola en un régimen intensivo en mano de obra muy superior al del cultivo en espaldera sobre llano. El sobrecoste de la materia prima que entra en la bodega tinerfeña está, por tanto, inscrito en el territorio antes de que comience la elaboración (Méndez Siverio y Ramos Martín, 2025, p. 219).

Ese mismo sistema de bancales condiciona la logística interna del proceso. El acceso de vehículos de carga pesada a las parcelas en terraza es inviable, lo que obliga a resolver la recepción de la uva en las cotas superiores del solar y a desplazar la materia prima hacia el interior del edificio sin depender del transporte rodado. Es aquí donde la sección en ladera deja de ser una herencia vernácula para convertirse en una decisión económica: aprovechar la pendiente para que la uva y el mosto desciendan por gravedad a través de las sucesivas fases del proceso elimina la necesidad de bombeo mecánico entre cotas. La bodega que no aprovecha correctamente la sección se ve obligada a bombear, y el bombeo tiene un doble coste: técnico, porque airea el vino y altera su perfil organoléptico, y económico, porque las bombas exigen instalación, consumo eléctrico y mantenimiento permanentes. La gravedad, en cambio, es un vector energético gratuito una vez que el edificio se ha implantado correctamente en la pendiente.

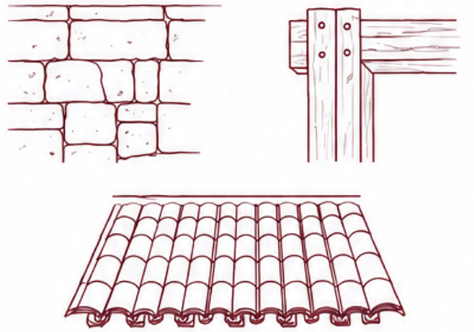
Vientos alisios y ventilación.

Los alisios del noreste ofrecen ventilación natural gratuita para las zonas de elaboración pero pueden introducir polvo o temperaturas inadecuadas si no se gestionan. Las estrategias tradicionales, fachada perpendicular al viento, aberturas en fachadas opuestas, patio interior como espacio de transición, son plenamente compatibles con la arquitectura contemporánea. Navarro Segura et al. (2018, pp. 155-175) identifican el patio central como principal regulador microclimático de la arquitectura vernácula de las medianías; Alemán de Armas (1977) confirma que su posición y dimensiones respondían a criterios de gestión del viento transmitidos como saber técnico generacional.

El agua como línea de investigación futura.

El agua es un recurso crítico para la bodega —limpieza, refrigeración, fermentación, riego— cuya gestión en Tenerife combina factores geológicos, históricos y jurídicos de extraordinaria complejidad. El sistema de heredamientos de aguas, entidades de derecho privado que gestionan el agua subterránea desde el siglo XVI, convive hoy con una escasez creciente agravada por el cambio climático. Por su complejidad y especificidad, este condicionante se identifica como línea de investigación futura que requeriría un estudio específico combinando análisis arquitectónico, derecho de aguas canario e ingeniería hidráulica.

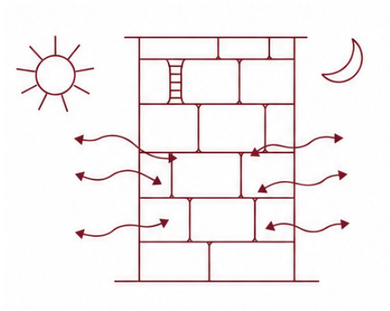
Estrategias bioclimáticas
Bodegas tradicionales



Protección solar

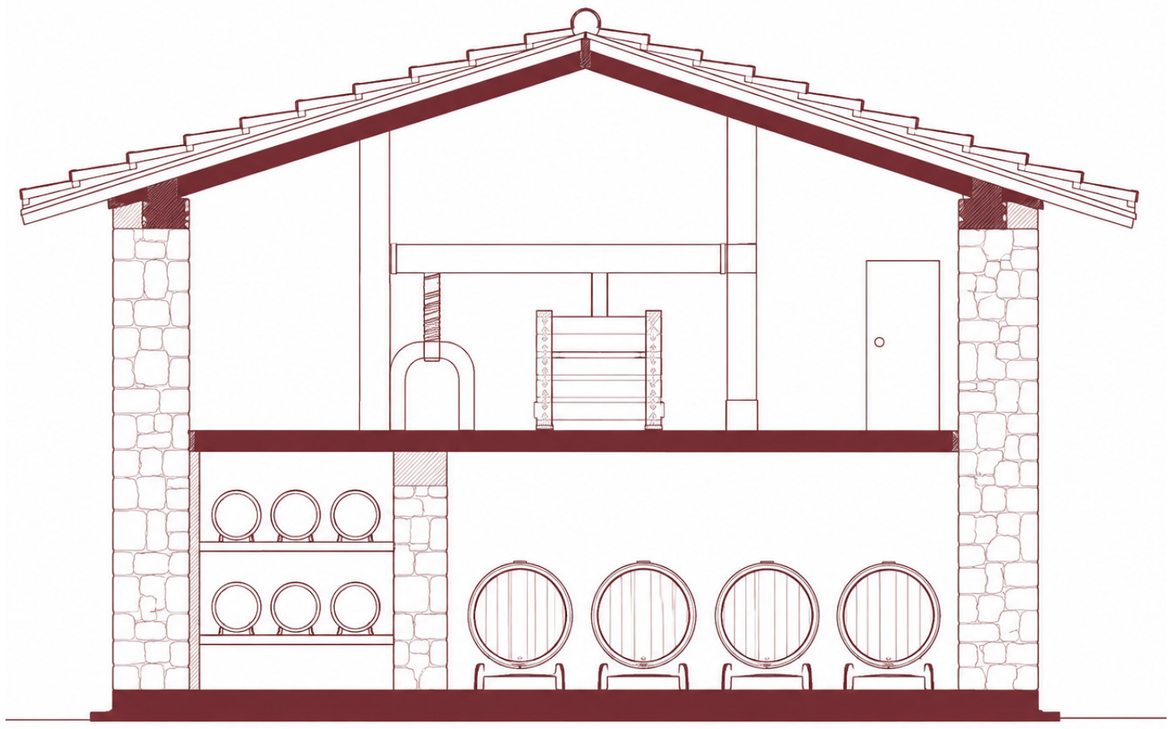
Cubiertas inclinadas y aleros que sombrean la fachada y reducen la ganancia térmica.





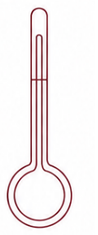
Inercia térmica

Muros gruesos de piedra volcánica que almacenan frescor durante el día y lo liberan lentamente por la noche, estabilizando la temperatura interior.



Materiales locales y naturales

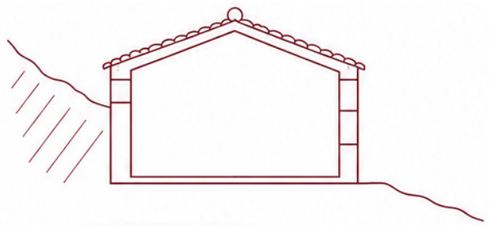
Piedra volcánica, madera de tea, barro y cal: materiales naturales aislantes, transpirables y adaptados para el clima del lugar.



Temperatura controlada

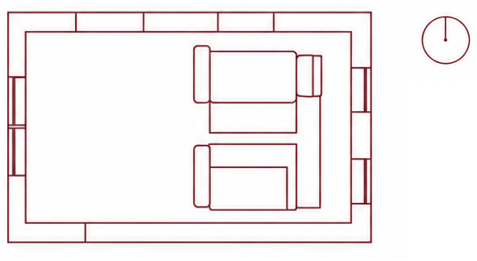
Gracias a las estrategias bioclimáticas garantiza temperaturas frescas y estables durante todo el año.

14 - 18 Cº
Tª constante



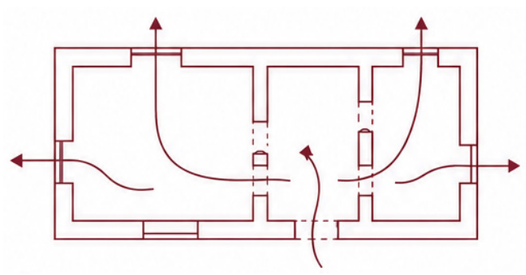
Relación con el terreno

La bodega se adapta al relieve, enterrándose parcialmente en el terreno para aprovechar el aislamiento térmico que proporciona el terreno.



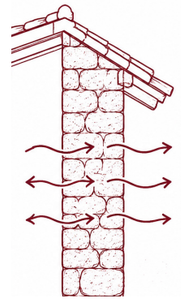
Orientación Norte

Las bodegas orientan sus fachadas principales hacia el norte buscando la menor exposición al sol.



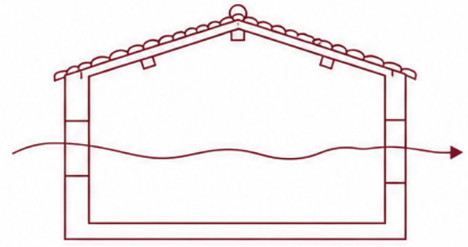
Captación y evacuación de aire

Las aberturas altas permiten la salida del aire caliente acumulado y las bajas la entrada de aire fresco.



Control de la humedad

Los materiales naturales permiten la transpiración de los muros y el equilibrio higrotérmico, evitando condensaciones y exceso de humedad.

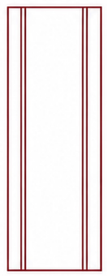


Ventilación natural

Pequeñas aberturas enfrentadas o en diferentes niveles generan corrientes de aire cruzado que renuevan el ambiente interior sin pérdidas térmicas significativas.

(27) Diagrama explicativo de estrategias bioclimáticas en bodegas tradicionales. Elaboración propia.

Estrategias bioclimáticas
Bodegas industriales



Inercia térmica

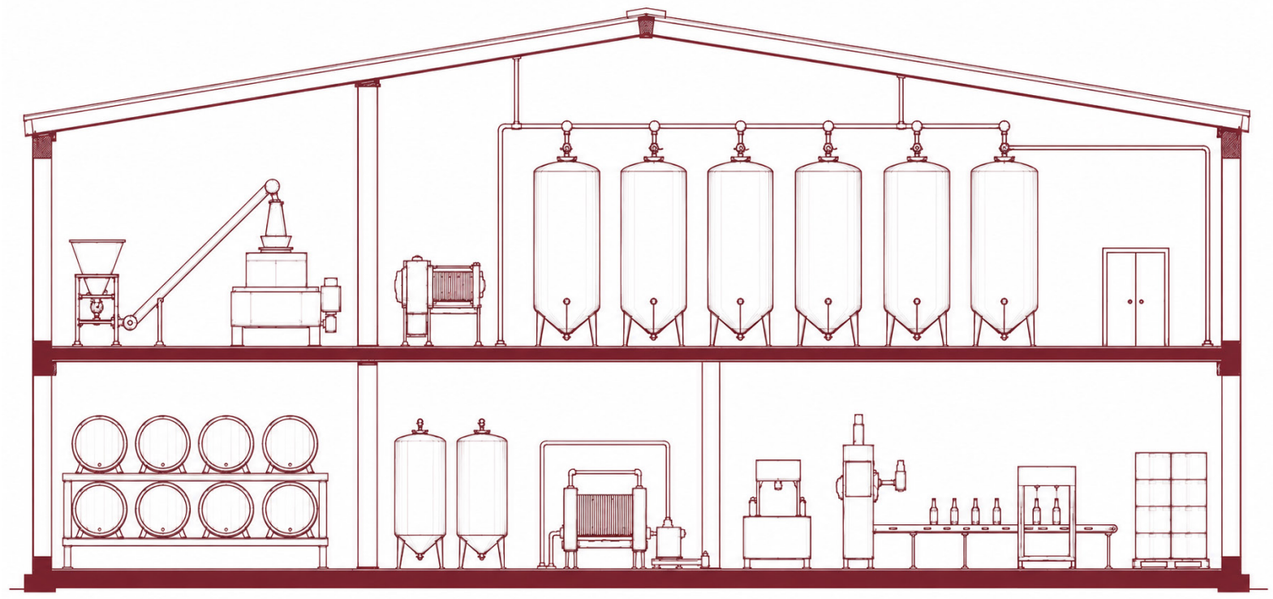
Cerramiento de panel sandwich con núcleo de aislante de alta densidad que minimiza la transmisión térmica y estabiliza la termperatura interior.



Temperatura controlada

Instalaciones de climatización que mantienen la temperatura constante durante todo el año.

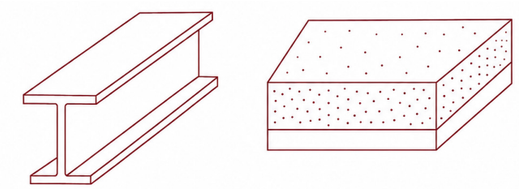
14 - 18 Cº
Tª constante



Protección solar

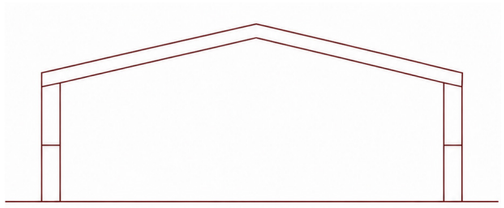
El uso de una cubierta ligera con materiales con alta absorción de radiación solar obliga a tratar la cubierta de manera especial, imitan a las cubiertas tradicionales haciendo uso de cubiertas inclinadas.





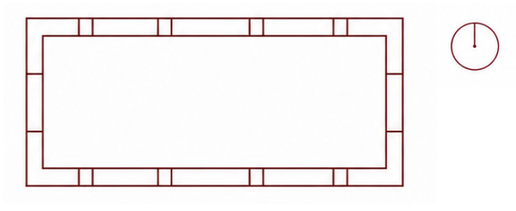
Materiales industriales

Uso de materiales de alta durabilidad y bajo mantenimiento: acero galvanizado y prelacado, paneles sandwich aislantes y pavimentos de hormigón pulido.



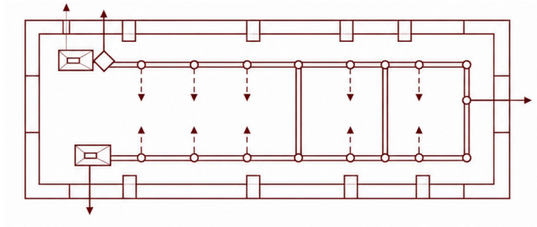
Relación con el terreno

La bodega se apoya directamente sobre el terreno mediante una losa de hormigón, sin adaptarse a la topografía previa, priorizando la funcionalidad y la eficiencia productiva.



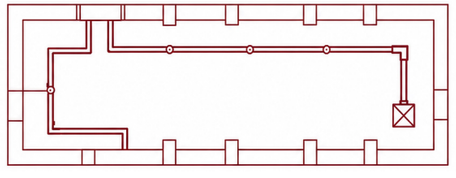
Orientación

La orientación pierde relevancia gracias al control ambiental activo que asegura condiciones interiores estables independientemente del soleamiento.



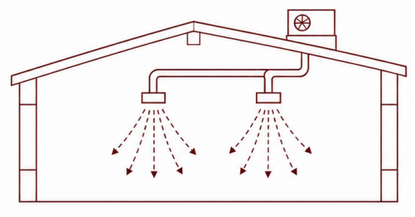
Captación y evacuación de aire mecanizada

Sistemas de impulsión de aire tratado y extracción de aire viciado para garantizar la renovación constante y controlada.



Control artificial de la humedad

Humidificadores y deshumidificadores industriales quemantienen la humedad relativa en valores óptimos para la elaboración y conservación del vino.



Ventilación mecanizada

Renovación controlada del aire interior mediante sistemas de impulsión y extracción mecánica con recuperación de calor para garantizar calidad del aire y eficiencia energética.

(28) Diagrama explicativo de estrategias bioclimáticas en bodegas tradicionales. Elaboración propia.

PODA

La arquitectura bodeguera en Tenerife responde a un marco normativo complejo y estratificado que opera simultáneamente sobre la calidad del producto, el uso del suelo, la legitimidad de las actividades económicas y la protección del patrimonio. Este marco explica por qué muchas bodegas no han podido crecer aunque tuvieran espacio, por qué algunas no pueden añadir actividades complementarias aunque tengan la vocación para hacerlo, y por qué determinadas intervenciones en edificios históricos han resultado extraordinariamente complejas. No es el objetivo de este trabajo analizar exhaustivamente cada uno de estos ámbitos normativos, sino identificarlos como condicionantes que aparecerán de forma recurrente en el análisis de los casos de estudio.

La normativa alimentaria y de calidad enológica —encabezada por el Reglamento (CE) n.º 852/2004 y desarrollada por los pliegos de condiciones de cada Denominación de Origen— establece las condiciones mínimas de higiene, trazabilidad y elaboración que deben cumplir las instalaciones. Sus exigencias sobre materiales de superficies, sistemas de drenaje y separación de zonas son en muchos casos incompatibles con los materiales de la arquitectura bodeguera tradicional canaria, generando una tensión directa entre la normativa de calidad y la preservación del patrimonio construido. Darias Príncipe (1991) documenta la conflictividad histórica entre los criterios de modernización productiva y la protección del patrimonio arquitectónico en Canarias, señalando que esta tensión se intensifica precisamente en los edificios de mayor valor tipológico, donde las soluciones de compromiso resultan con frecuencia insatisfactorias para ambas lógicas.

La normativa de suelo y planeamiento urbanístico —encuadrada en la Ley del Suelo y de los Espacios Naturales Protegidos de Canarias (Gobierno de Canarias, 2017)— establece restricciones sobre los usos permitidos, las volumetrías máximas y las condiciones de implantación en suelo rústico agrícola, categoría en la que se ubica la mayoría de las bodegas tinerfeñas. Estas restricciones explican por qué muchas han optado por soluciones de enterramiento o integración en la topografía: no solo por razones de eficiencia térmica, sino porque la normativa limita la edificación en altura y favorece las soluciones que minimizan el impacto visual sobre el paisaje.

La normativa de patrimonio cultural —encuadrada en la Ley 11/2019, de 25 de abril, de Patrimonio Cultural de Canarias (Gobierno de Canarias, 2019)— condiciona cualquier intervención en edificios catalogados o situados en entornos de protección patrimonial, limitando las posibilidades de modernización productiva de las bodegas históricas. La normativa ambiental, por su parte, regula la gestión de residuos sólidos y líquidos generados por la actividad productiva, y condiciona los sistemas de ventilación de las zonas de elaboración por las concentraciones de dióxido de carbono generadas durante la fermentación. La declaración de Bien de Interés Cultural del sistema de conducción en cordón trenzado de la comarca del Valle de La Orotava (Gobierno de Canarias, 2024) añade una capa adicional de protección que afecta directamente a las posibilidades de transformación del paisaje vitícola en el que se insertan muchas bodegas del norte de Tenerife.

La normativa de usos y legitimidad de actividades económicas complementarias es quizás el condicionante más restrictivo para el desarrollo del enoturismo. El desarrollo de actividades como restauración, alojamiento turístico o celebración de eventos en suelo rústico agrícola no está permitido con carácter general, y cuando lo está, requiere tramitaciones específicas que pueden suponer años de gestión administrativa. Miranda Escolar y Fernández Morueco (2011) analizan en detalle este problema en el contexto de las Rutas del Vino españolas, señalando que la discordancia entre la vocación enoturística de muchas bodegas y el marco normativo que regula las actividades en suelo rústico es uno de los obstáculos estructurales más importantes para el desarrollo del sector. Esta restricción explica casos como el de Cumbres de Abona, donde el restaurante está físicamente separado de la bodega por una calle —no por una decisión arquitectónica sino por una respuesta a la diferente clasificación urbanística de las dos parcelas (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026).

El conjunto de estos condicionantes normativos no actúa de forma independiente sobre la arquitectura de la bodega: actúa de forma simultánea y frecuentemente contradictoria. La bodega que quiere modernizar su proceso productivo, ampliar sus instalaciones, incorporar enoturismo y preservar su patrimonio construido debe navegar entre exigencias que en muchos casos apuntan en direcciones opuestas. La manera en que cada bodega resuelve esas contradicciones es, en sí misma, un indicador tipológico que los capítulos de casos de estudio analizarán en situaciones concretas.

04. Cata

- Variedades

- Autóctono

Antes de entrar en el análisis tipológico es necesario explicitar el alcance del estudio. El objeto de este Trabajo de Fin de Grado no es la confección de un censo estadístico-administrativo cerrado de la totalidad de las bodegas inscritas en las Denominaciones de Origen tinerfeñas, sino la validación de una tesis tipológica a través de una muestra arquitectónica representativa y contrastable mediante el análisis directo de los casos de estudio presenciales documentados en el capítulo 1. Las tablas que se presentan a continuación, y en particular la presencia de la categoría “Sin clasificar”, responden a este criterio: en aquellas bodegas para las que la documentación disponible y el trabajo de campo no han permitido contrastar las seis variables tipológicas con la solvencia requerida, se ha preferido mantener la indeterminación tipológica antes que asignar una categoría por inferencia. Esta decisión no es una laguna de datos sino una opción metodológica deliberada: la clasificación tipológica que este trabajo propone se construye sobre los casos contrastados empíricamente, y solo desde esa base puede aspirar a constituirse en herramienta analítica replicable. La extensión del modelo a las bodegas no clasificadas queda planteada como una de las líneas de investigación futuras enunciadas en el capítulo de cierre.

VARIEDADES

La clasificación tipológica que se propone en este apartado no es una categoría regulada ni un estándar externo: es una herramienta analítica construida inductivamente a lo largo de esta investigación a partir del trabajo de campo, la revisión bibliográfica y el análisis comparado de los casos visitados. Para que esa herramienta sea rigurosa y defendible, los criterios de clasificación deben ser explícitos y aplicarse de forma consistente a los tres modelos. Los seis criterios que estructuran este análisis son: materialidad y sistemas constructivos; lógica de sección frente a lógica de planta; relación entre proceso productivo y forma arquitectónica; estrategia de climatización; escala y programa; y relación con el paisaje y el territorio. Cada criterio se examina en los tres modelos de forma comparada, de modo que la definición de cada tipo emerge del contraste con los otros dos.

Materialidad y sistemas constructivos

La materialidad es el criterio más inmediatamente perceptible: antes de conocer el proceso productivo, el edificio comunica su lógica a través de los materiales que lo componen. El modelo tradicional se construye con los recursos del territorio insular: muros de doble hoja de mampostería de basalto con relleno de ripios y espesores de cincuenta a setenta centímetros, que actúan a la vez como cerramiento, estructura y masa térmica reguladora; madera de tea —el duramen del pino canario, prácticamente incorruptible en ambientes húmedos— en cubiertas de par e hilera, carpinterías, vigas y elementos del lagar; cal, barro y teja árabe (Martín Rodríguez, 1978; Casa del Vino de El Sauzal, panel de materiales, 2026).

El resultado es una arquitectura indisociable del paisaje que la genera. Conviene precisar, no obstante, que este sistema no fue inocuo: la demanda masiva de tea para lagares y carpinterías contribuyó a la deforestación de amplias zonas del norte de Tenerife durante los siglos XVI y XVII. Es una arquitectura de recursos limitados —eficiente por necesidad, no por virtud—, y entenderla así resulta más riguroso que idealizarla como modelo de sostenibilidad universal (Darias Príncipe, 1991).

El modelo industrial rompe con esa lógica de proximidad: el hormigón armado, el panel sándwich de acero, las resinas impermeabilizantes y el acero inoxidable de los depósitos son materiales de producción industrial sin relación con el territorio, intercambiables entre una bodega de Tenerife y una de La Rioja o Mendoza. Esta desvinculación tiene un coste directo: carecen de la inercia térmica que el basalto aportaba de forma pasiva, lo que genera una dependencia permanente de sistemas mecánicos de climatización. Como señalan Sainz Guerra et al. (2019), la arquitectura industrial bodeguera ha ganado en flexibilidad técnica y capacidad productiva lo que ha perdido en vinculación con el territorio y en coherencia entre el edificio y el proceso que alberga.

El modelo mixto no tiene una materialidad uniforme: es precisamente su heterogeneidad la que lo define. En él conviven muros de mampostería de basalto —preexistentes o de nueva construcción— con estructuras de hormigón, depósitos de acero inoxidable y cubiertas metálicas. Lo que lo distingue del modelo industrial no es la presencia de materiales industriales, sino la intención con que se combinan: decidir qué espacios merecen el lenguaje de la tradición y cuáles admiten el de la industria es una decisión de proyecto consciente. Alemán de Armas (1977) señala que la arquitectura rural canaria siempre incorporó materiales foráneos cuando resolvían mejor un problema sin comprometer la coherencia del conjunto: el modelo mixto reproduce esa lógica pragmática.

Lógica de sección frente a lógica de planta

El segundo criterio es el más revelador desde el punto de vista estrictamente arquitectónico, porque atañe a la lógica con la que el edificio se organiza en el espacio. El modelo tradicional es una arquitectura de sección: el edificio no se apoya sobre el terreno sino que emerge de él, adaptando su geometría a las curvas de nivel y convirtiendo el desnivel en principio organizador. La uva entra por la cota más alta, se prensa en el lagar a cota intermedia y el mosto desciende por gravedad a través de la piquera hacia los depósitos del nivel inferior, eliminando el consumo energético del bombeo. La sección escalonada en ladera es la expresión formal de esa lógica, donde la diferencia de nivel es a la vez decisión constructiva, estrategia energética y solución arquitectónica (Solís Robaina, 2012, p. 16). Martín Rodríguez (1978) la documenta como uno de los rasgos más consistentes de la arquitectura doméstica canaria, y Alemán de Armas (1977) la confirma en el caserío de Masca, donde el escalonamiento responde simultáneamente a topografía, orientación y lógica funcional.

El modelo industrial es una arquitectura de planta: todo el proceso sucede en un mismo nivel horizontal, optimizado para la circulación de maquinaria pesada y la conexión mediante tuberías y bombas. La gravedad se sustituye por presión mecánica, y la implantación en ladera deja de ser ventaja para convertirse en inconveniente logístico, de modo que las bodegas industriales tienden a situarse en terrenos planos de buena accesibilidad rodada. La planta diáfana de gran luz libre —posible gracias al pórtico metálico— genera un espacio indiferente al programa, igualmente válido para una bodega que para un almacén. Como señala Darias Príncipe (1991), este salto de la sección a la planta es el cambio más profundo en la relación entre la arquitectura productiva canaria y el territorio que la sustenta.

El modelo mixto trabaja con ambas lógicas de forma deliberada y selectiva: es habitual un núcleo histórico organizado en sección —con la sala de barricas semienterrada aprovechando la inercia del terreno— y un volumen de ampliación contemporánea en planta para la línea de embotellado o los depósitos de mayor escala. Esa coexistencia no siempre es armónica: hay casos en que la adición en planta contradice la sección preexistente, y casos en que su articulación genera una riqueza espacial que ninguno de los dos modelos puros alcanzaría por sí solo. Lo que caracteriza al modelo mixto no es la resolución siempre exitosa de esa tensión, sino el hecho de que la tensión existe y debe gestionarse conscientemente como parte del proyecto (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026).

Relación entre proceso productivo y forma arquitectónica

El tercer criterio examina en qué medida la forma del edificio es expresión directa del proceso que alberga. En el modelo tradicional esa coincidencia es total e inevitable, como se ha demostrado en el apartado dedicado al lagar como organizador espacial: la prensa de viga de tea determina la crujía, la altura del husillo la altura libre, y la posición del lagar la organización de todo el conjunto. Solís Robaina (2012, p. 127) lo documenta mostrando cómo la trilogía funcional calcatorium-piquera-lacus generaba una sección escalonada que era a la vez solución constructiva, climática y productiva. El edificio no contenía la máquina: era la máquina —coincidencia entre diagrama funcional y diagrama arquitectónico que Martín Rodríguez (1978) identifica como rasgo definitorio de la arquitectura doméstica canaria—. Esta condición tipológica mide, en el resto de los modelos, cuánto se ha alejado un edificio del tipo originario: a mayor distancia entre proceso y forma, mayor pérdida del valor arquitectónico que el tipo tradicional poseía por construcción.

En el modelo industrial esa coincidencia se ha roto de forma deliberada: el contenedor neutro de gran luz libre admite cualquier disposición de maquinaria y puede reorganizarse sin que el edificio lo perciba. Esa flexibilidad es su mayor ventaja productiva, pues permite incorporar tecnología o ampliar capacidad sin intervenir en la estructura. Sainz Guerra et al. (2019) identifican esta desvinculación entre proceso y forma como el rasgo más definitorio de la bodega industrial moderna, señalando que la ganancia en flexibilidad conlleva una pérdida de legibilidad espacial: el edificio deja de contar lo que sucede dentro porque ha sido diseñado para ser indiferente a ello.

En el modelo mixto la relación entre proceso y forma es el problema de proyecto por excelencia. La bodega mixta hereda una forma construida —con su lógica de sección y espacios condicionados por una maquinaria que ya no existe— y debe alojar un proceso contemporáneo de exigencias parcialmente incompatibles con esa herencia. La solución que cada bodega da a ese problema es el criterio más preciso para evaluarla: las mejores son las que han entendido qué espacios se benefician de la lógica tradicional —la sala de barricas que la ladera mantiene a temperatura constante sin climatización activa— y cuáles requieren eficiencia técnica contemporánea —embotellado mecanizado, laboratorio, refrigeración de blancos—. Esa lectura del proceso como generador de forma es lo que define al modelo mixto como tipo propio y no como solución de compromiso (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026).



(29) Fotografía de la ampliación industrializada de la bodega Reverón. Elaboración propia.

Estrategia de climatización

El cuarto criterio examina cómo cada modelo resuelve las exigencias ambientales del proceso: temperatura estable para la fermentación, oscuridad y humedad controlada para la crianza, ventilación de las zonas de elaboración. El modelo tradicional las resuelve todas mediante estrategias pasivas integradas en la construcción: la masa térmica del doble muro de mampostería amortigua las variaciones de temperatura sin aporte energético; el semienterramiento aprovecha la temperatura constante del subsuelo volcánico —entre 14 y 16 grados en las medianías del norte, casi coincidente con el óptimo de la crianza en barrica—; la orientación norte minimiza la radiación directa; la ventilación natural por aberturas en fachadas opuestas gestiona el calor de la fermentación; y el patio central actúa como regulador microclimático, con una posición y dimensiones que responden a criterios de gestión del viento transmitidos como saber técnico generacional (Alemán de Armas, 1977; Navarro Segura et al., 2018, pp. 155-175). La forma del edificio tradicional es, en este sentido, su propio sistema de climatización: no hay separación entre solución constructiva y solución ambiental porque son la misma cosa.

El modelo industrial sustituye estas estrategias por sistemas mecánicos activos: climatizadores, depósitos con camisa de refrigeración y control electrónico de temperatura y humedad. El resultado en precisión técnica es superior, pero su coste energético es permanente. La forma del edificio es completamente indiferente a estas exigencias: la nave de panel sándwich podría orientarse en cualquier dirección sin que el sistema lo percibiera, indiferencia que es la manifestación más clara de la ruptura entre el edificio y su contexto climático (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026).

El modelo mixto adopta la solución energéticamente más inteligente: mantener las zonas de crianza en los espacios de mayor inercia térmica pasiva —la sala de barricas semienterrada, los muros de basalto— y reservar la climatización activa para las que exigen mayor precisión técnica: fermentación de blancos, laboratorio, embotellado. Esta zonificación es también un argumento tipológico, pues demuestra que la bodega ha comprendido simultáneamente la lógica de la tradición y las exigencias contemporáneas (Navarro Segura et al., 2018, pp. 155-175). Plantea, sin embargo, un problema constructivo que debe resolverse con cuidado: la envolvente térmica solo es eficaz si se comporta como elemento continuo. En los encuentros entre sistemas de épocas distintas —una cubierta tradicional de par e hilera sin aislamiento contra un cerramiento moderno de alta exigencia, o un muro de basalto contra una estructura ligera de nave— se producen discontinuidades que generan puentes térmicos, zonas de pérdida o ganancia de calor que comprometen la estabilidad ambiental de la crianza. El modelo mixto bien resuelto no es el que yuxtapone lo viejo y lo nuevo, sino el que garantiza la continuidad de la envolvente en esos encuentros. El ahorro resultante no es secundario: en un contexto donde la energía es un coste operativo permanente, constituye una ventaja competitiva real frente al modelo industrial (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026).

Escala y programa

El quinto criterio examina la dimensión física del edificio y la complejidad de sus funciones, entendiendo la escala como la relación entre el espacio, el cuerpo humano y los instrumentos que lo habitan. El modelo tradicional tiene una escala determinada por los instrumentos de producción y por la unidad familiar que lo gestiona: la viga de tea —de cuatro a seis metros en las haciendas exportadoras del siglo XVII— impone una escala en relación directa con el cuerpo humano y el trabajo manual, y el programa es simple y jerarquizado en torno al lagar (Martín Rodríguez, 1978). Su capacidad productiva queda muy por debajo de la demanda contemporánea, lo que en el Tenerife actual tiene una consecuencia empírica clara: no existen modelos tradicionales puros en activo como bodegas comerciales competitivas. El tipo ha sobrevivido solo por dos vías —el repliegue al ámbito doméstico-familiar, en bodegas de autoconsumo y red corta, o la musealización completa, como ilustra la Casa del Vino de El Sauzal—. Esa polarización entre lo doméstico y lo museístico es la consecuencia tipológica directa del desfase entre la escala tradicional y la demanda actual.

El modelo industrial tiene una escala determinada por los depósitos de fermentación y el acceso de maquinaria pesada. Los depósitos de acero pueden superar los seis metros, imponiendo alturas libres que en la arquitectura vernácula solo alcanzaban las haciendas exportadoras del XVII como singularidad monumental. Lo que el modelo industrial transforma no es la existencia de esa escala —que la tradición conoció en sus momentos de mayor actividad— sino su generalización: lo que era excepción pasa a ser condición estándar. El visitante percibe de inmediato que el espacio no se ha diseñado para ser habitado sino para ser ocupado por máquinas (Darias Príncipe, 1991); el programa incorpora laboratorio, embotellado automatizado, almacén de expedición y oficinas, pero esa complejidad se resuelve en la indiferenciación de la nave genérica más que en una jerarquía espacial.

El modelo mixto presenta la mayor diversidad de escalas y complejidad programática de los tres tipos: al programa productivo —dimensionado para volúmenes medios, entre cinco mil y doscientas mil botellas anuales— se suma el enoturístico (sala de catas, tienda, restaurante o eventos). Esa diversidad no es solo una opción de proyecto: deriva de la fragmentación del territorio. Como el viñedo llega en pequeños lotes manuales de parcelas dispersas en bancal, la bodega mixta no puede organizarse en torno a grandes contenedores homogéneos como la cooperativa industrial, sino que incorpora múltiples depósitos de menor volumen para vinificar por separado cada lote, variedad o parcela. Esta microvinificación fraccionada —ventajosa enológicamente porque preserva la diversidad varietal— encarece la inversión inicial y exige una optimización cuidadosa del espacio en planta. La coexistencia de los dos programas en un mismo edificio es el problema de proyecto más específico del modelo mixto: Miranda Escolar y Fernández Morueco (2011) señalan que su resolución eficiente requiere pensar simultáneamente el recorrido productivo y el de visita desde las fases iniciales, y Ramos Martín (2021, p. 134) añade que la bodega que vende exclusividad y territorio no puede alojarse en una nave genérica sin contradecir su mensaje: la escala y el programa son en sí mismos instrumentos de comunicación territorial.

Relación con el paisaje y el territorio

El sexto criterio examina la relación del edificio con el paisaje y el territorio en que se inscribe. El modelo tradicional no tiene relación con el paisaje: es el paisaje. La hacienda canaria crece desde el territorio, usando sus materiales, siguiendo sus curvas de nivel y resolviendo con su topografía el proceso productivo, de modo que los muros de mampostería son indistinguibles de los muros de bancal y la cubierta de teja repite la inclinación de la ladera. El patio central regula el microclima con la misma lógica con que el sistema de conducción gestiona la exposición solar de las cepas (Alemán de Armas, 1977): esa correspondencia entre dispositivo arquitectónico y dispositivo agronómico permite afirmar que la bodega y el viñedo son la misma arquitectura a dos escalas. Como señala Navarro Segura et al. (2018, p. 160), el viñedo tinerfeño es arquitectura en sentido literal: organización intencionada del espacio mediante decisiones técnicas acumuladas en el tiempo. La bodega tradicional es la pieza construida de ese sistema, y su relación con el paisaje es la de una parte con el todo.

El modelo industrial tiene con el paisaje una relación de indiferencia: la nave de hormigón y panel sándwich podría implantarse en cualquier parcela plana sin que su forma cambiara, pues la elección del emplazamiento responde a criterios logísticos y económicos ajenos a la orografía o la tradición constructiva. Sainz Guerra et al. (2019) señalan que la arquitectura del vino en España ha evolucionado desde la nave anónima hacia edificios que dialogan conscientemente con el paisaje, lo que implícitamente reconoce que la nave genérica representa la ausencia de ese diálogo. Su impacto visual es proporcional a esa indiferencia: el volumen cúbico de chapa contrasta con la escala doméstica vernácula y la textura orgánica del viñedo (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026).

El modelo mixto tiene con el paisaje una relación de intención variable. Las mejores bodegas mixtas han hecho del diálogo con el territorio el argumento central del proyecto: la excavación en la roca, la cubierta que continúa la ladera, la fachada que reproduce la mampostería tradicional, el viñedo que rodea el edificio y forma parte de la visita. Como señala Merino Bobillo (2015, p. 1025), dotar de identidad al edificio bodeguero es envolverlo en un carácter vinculado al lugar que lo diferencia de cualquier otro. En Tenerife esa identidad no se fabrica artificialmente: emerge de la relación genuina con el territorio volcánico, los sistemas de conducción históricos y la escala de la arquitectura vernácula. Las bodegas mixtas que mejor funcionan como arquitectura son las que han entendido que esa relación no es un recurso decorativo sino el argumento fundamental de su existencia (Ramos Martín, 2021, p. 132).



(30) Exposición de lagar tradicional canario en hacienda Casa Fuerte. Elaboración propia.

Bodega	Municipio	Tipología
Casa del Vino de El Sauzal *	El Sauzal	Tradicional
Bodegas Insulares Tenerife *	Tacoronte	Industrial
Bodegas Monje *	El Sauzal	Mixto
Bodegas Cráter	El Sauzal	Mixto
Bodegas Cándido Hernández Pío	La Matanza	Mixto
Bodegas El Lomo (Afecan)	Tegueste	Mixto
Bodegas Domínguez Cuarta Generación	Tacoronte	Mixto
Bodegas Presas Ocampo	La Victoria	Mixto
Bodega Ambora	Tegueste	Sin clasificar
Bodega Cuevas de Lino	Tacoronte	Sin clasificar
Bodega El Cercado	Tacoronte	Sin clasificar
Bodega El Mocanero	Tacoronte	Sin clasificar
Bodegas Buten	El Sauzal	Sin clasificar
Bodegas LoHer	La Victoria	Sin clasificar
Bodega Arautava	La Orotava	Sin clasificar
Bodega Viñátigo *	La Guancha	Mixto
Bodega Insercasa	Icod de los Vinos	Sin clasificar
Bodegas Altos de Trevejos	Garachico	Sin clasificar
Bodegas Contiempo	Buenavista	Sin clasificar
Suertes del Marqués	La Orotava	Mixto
Bodega Valleoro	La Orotava	Industrial
Bodega El Calvario	La Perdoma	Mixto
Bodega Viña Zanata	Los Realejos	Mixto
Bodega Tafuriaste	La Orotava	Sin clasificar
Bodega El Penitente	La Orotava	Sin clasificar
Bodega El Valle	La Orotava	Sin clasificar
Bodegas Tajinaste	La Orotava	Mixto
Bodega Comarcal Valle de Güímar	Güímar	Industrial
Bodegas La Palmera	Güímar	Sin clasificar
Bodega Ferrera	Arafo	Sin clasificar
Cumbres de Abona *	Arico	Industrial
Bodega Reverón *	La Escalona (Vilaflor)	Mixto
Bodega Frontos	Granadilla de Abona	Mixto
Bodegas Viña Norte	Vilaflor	Sin clasificar
Bodega Mencey de Chasna	Vilaflor	Sin clasificar
Bodegas La Isleta	Granadilla	Sin clasificar

** Bodega visitada presencialmente en el trabajo de campo (2026). La clasificación tipológica es una herramienta analítica propia construida inductivamente. Las bodegas «Sin clasificar» no disponen de información pública*

(31) Tabla de clasificación de bodegas tinerfeñas. Elaboración propia.

Bodega	Municipio	Tipología
Casa del Vino de El Sauzal *	El Sauzal	Tradicional
Bodegas Insulares Tenerife *	Tacoronte	Industrial
Bodegas Monje *	El Sauzal	Mixto
Bodegas Cráter	El Sauzal	Mixto
Bodegas Cándido Hernández Pío	La Matanza	Mixto
Bodegas El Lomo (Afecan)	Tegueste	Mixto
Bodegas Domínguez Cuarta Generación	Tacoronte	Mixto
Bodegas Presas Ocampo	La Victoria	Mixto
Bodega Viñátigo *	La Guancha	Mixto
Suertes del Marqués	La Orotava	Mixto
Bodega Valleoro	La Orotava	Industrial
Bodega El Calvario	La Perdoma	Mixto
Bodegas Tajinaste	La Orotava	Mixto
Bodega Comarcal Valle de Güímar	Güímar	Industrial
Cumbres de Abona *	Arico	Industrial
Bodega Reverón *	La Escalona (Vilaflor)	Mixto
Bodega Frontos	Granadilla de Abona	Mixto

** Bodega visitada presencialmente en el trabajo de campo (2026). La clasificación tipológica es una herramienta analítica propia construida inductivamente. Las bodegas «Sin clasificar» no disponen de información pública*

(32) Tabla de clasificación de bodegas tinerfeñas. Elaboración propia.

El inventario de bodegas tinerfeñas se presenta en dos tablas diferenciadas. La primera recoge la totalidad de las bodegas documentadas en las cinco Denominaciones de Origen, incluyendo aquellas para las que no ha sido posible establecer una clasificación tipológica; la segunda muestra únicamente las bodegas clasificadas, prescindiendo de las entradas sin datos suficientes.

La clasificación tipológica se ha podido asignar en dos situaciones: cuando la bodega ha sido visitada presencialmente durante el trabajo de campo, y cuando, sin haber sido visitada, la información disponible en sus canales de comunicación propios, en publicaciones especializadas o facilitada por personas vinculadas al sector ha permitido aplicar los criterios de clasificación con suficiente certeza. Las bodegas que aparecen como sin clasificar en la primera tabla son aquellas para las que no se ha obtenido información arquitectónica suficiente por ninguna de estas vías; incluirlas en la segunda tabla con una tipología asignada habría implicado una inferencia sin respaldo empírico.

AUTÓCTONO

El modelo mixto predomina en Tenerife. No es una afirmación estadística —no existe un censo tipológico de las bodegas tinerfeñas que lo confirme numéricamente— sino una conclusión del trabajo de campo y del análisis territorial desarrollado en los capítulos anteriores. La mayoría de las bodegas visitadas, y las observables en el paisaje bodeguero de la isla, no son puramente tradicionales ni puramente industriales: son híbridos en distintos grados de consciencia y calidad. Este apartado responde a por qué.

La primera respuesta es arquitectónica, y tiene que ver con las ventajas objetivas que la lógica tradicional ofrece en el contexto tinerfeño cuando se aplica con criterio. La implantación en ladera con proceso por gravedad elimina el consumo energético del bombeo del mosto entre fases. Este principio, que Solís Robaina (2012, p. 16) identifica como el rasgo más eficiente de la arquitectura bodeguera vernácula canaria, es una ventaja técnica real, no una curiosidad histórica. La masa térmica del basalto y el semienterramiento mantienen condiciones estables en la sala de barricas sin climatización activa; la orientación norte, los patios interiores que gestionan los alisios y las aberturas en fachadas opuestas son estrategias bioclimáticas gratuitas una vez proyectado el edificio, con eficacia confirmada por estudios contemporáneos de eficiencia energética (Navarro Segura et al., 2018, pp. 155-175). La bodega que aplica estas lógicas ahorra energía, optimiza su cadena productiva y produce en condiciones que la tecnología mecánica imita pero rara vez supera (visitas de campo a bodegas de Tenerife, 2026).

Pero las ventajas arquitectónicas de la tradición no bastan por sí solas para explicar la predominancia del modelo mixto. La razón más profunda es territorial e irreversible: las condiciones del viñedo tinerfeño hacen imposible una industrialización total del proceso. La vendimia manual en los parrales de Tacoronte-Acentejo, en los cordones trenzados del Valle de La Orotava y en los viñedos en vaso de Abona —algunos por encima de los 1.500 metros— no puede mecanizarse: es una imposibilidad física determinada por la pendiente, la anchura de los carriles entre cepas y los sistemas de conducción tradicionales (Casa del Vino de El Sauzal, panel 5, 2026). La bodega que recibe esa uva en pequeños lotes manuales durante semanas no puede organizarse como una cooperativa de gran volumen: requiere una zona de recepción, una cadena de producción y una arquitectura adaptadas a ese ritmo. Como señalan Méndez Siverio y Ramos Martín (2025, p. 219), la estructura productiva del sector tinerfeño ha estado históricamente condicionada por la pequeña explotación familiar, y esa condición ha orientado la modernización hacia soluciones híbridas que combinan escala artesanal y tecnología contemporánea.

A esto se añade la estructura minifundista del viñedo. Los productores trabajan parcelas pequeñas y dispersas, con rendimientos por hectárea que no justifican la inversión en automatización ni la concentración industrial. Las bodegas tinerfeñas son, en su gran mayoría, empresas familiares que han construido o transformado sus instalaciones de forma acumulativa —añadiendo volúmenes al núcleo histórico, incorporando tecnología sin destruir lo que seguía funcionando—. Este crecimiento por adición es el mecanismo generador del modelo mixto: no un proyecto unitario sino una sucesión de decisiones condicionadas siempre por las mismas constantes territoriales. De Luis Bravo (2021, p. 125) documenta cómo la geografía del patrimonio bodeguero tinerfeño se configuró históricamente en torno a las condiciones logísticas y territoriales de cada comarca, determinando la forma en que las bodegas han crecido y se han transformado.

El agua refuerza la lógica del modelo mixto. En Tenerife, donde el acceso al agua agrícola e industrial es un recurso escaso y costoso gestionado históricamente a través de los heredamientos, la bodega que minimiza su consumo mediante el diseño tiene una ventaja competitiva real. Las estrategias pasivas de control ambiental reducen la dependencia de refrigeración con alto consumo hídrico; el diseño adaptado a cada fase minimiza las necesidades de limpieza entre etapas; y la recuperación de aguas de limpieza para riego del viñedo cierra el ciclo productivo. Ninguna de estas estrategias es exclusiva del modelo mixto, pero es en él donde encuentran su aplicación más coherente, por combinar la escala que las hace viables con la sensibilidad territorial que las hace deseables.

El resultado es que Tenerife ha generado, de forma orgánica y necesaria, un modelo arquitectónico bodeguero que no existe en ninguna otra región vitivinícola del mundo con las mismas características. No es el de las grandes bodegas de autor de La Rioja, concebidas como objetos icónicos desvinculados del proceso, ni el de las cooperativas industriales del sur peninsular, optimizadas para el volumen. Es un modelo propio, nacido de un territorio volcánico, escarpado, minifundista y manualmente cultivado, que ha encontrado en la hibridación entre la herencia del lagar y la tecnología contemporánea su única respuesta arquitectónica coherente. Eso es lo que hace al modelo mixto tinerfeño autóctono en sentido estricto: no puede reproducirse en ningún otro lugar porque ha sido generado por condiciones que no existen en ningún otro lugar. Como argumenta Ramos Martín (2021, p. 132), el vino canario es percibido internacionalmente como producto de lujo respaldado por el valor diferencial de su origen volcánico y sus variedades autóctonas: esa exclusividad no puede sostenerse en una arquitectura genérica, y la arquitectura mixta tinerfeña es su expresión construida.

05. Viñátigo

- Cuna

- Decantación

- Reposo

- Ensamblaje

- Retrogusto

VIÑÁTIGO

Bodega Viñátigo opera en La Guancha, municipio del noroeste de Tenerife integrado en la Denominación de Origen Ycoden-Daute-Isora. La actividad de la bodega en su configuración arquitectónica actual cumple aproximadamente treinta y seis años; nació como ampliación de una pequeña bodega familiar preexistente cuya producción rondaba los seis o siete mil litros anuales. La transformación posterior la ha llevado a una producción declarada de doscientas mil botellas anuales —equivalentes a unos ciento cincuenta mil litros—, de las cuales aproximadamente el sesenta por ciento se exporta a treinta y dos países, mientras que el restante cuarenta por ciento se comercializa dentro del archipiélago (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026).

La trayectoria empresarial de la bodega se imbrica con la del proyecto vitivinícola personal de su fundador, Juan Jesús Méndez, que lleva más de tres décadas dedicado a la recuperación, conservación y cultivo de las variedades autóctonas canarias. La singularidad del archipiélago en el mapa vitícola europeo descansa sobre una doble base: por un lado, la geología volcánica de las islas las ha mantenido libres de filoxera; por otro, la condición de Canarias como escala atlántica histórica convirtió al archipiélago en un punto de paso y experimentación varietal (Cumplido Mancera y Hernández Suárez, 2025; García Cabrera, 2025; Méndez Siverio y Ramos Martín, 2025). Viñátigo opera con doce variedades autóctonas a partir de las cuales elabora veinticinco vinos distintos (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026).

La gestión de un viñedo disperso por el norte de Tenerife se apoya en una aplicación de inteligencia artificial desarrollada internamente y alimentada por una red propia de estaciones meteorológicas. La elaboración se organiza alrededor de una secuencia productiva descendente por gravedad, y el edificio se concibe como un sistema explícitamente sostenible: generación fotovoltaica propia, depuradora de aguas residuales con reutilización y un conjunto de estrategias pasivas que el apartado 5.3 examina en detalle.

El presente capítulo sostiene que Viñátigo es el caso paradigmático del modelo mixto: una bodega cuya elaboración utiliza tecnología contemporánea aplicada a procesos tradicionales sin renunciar a la eficiencia industrial ni al cuidado del gesto, y que articula esta dualidad mediante decisiones arquitectónicas conscientes.

El análisis se organiza en cinco apartados que articulan los seis criterios definidos en el capítulo 4. El 5.1 (Cuna) aborda la relación con el paisaje y el territorio. El 5.2 (Decantación) integra los criterios de lógica de sección, relación entre proceso productivo y forma arquitectónica y materialidad, dado que en Viñátigo estos tres se sostienen sobre un mismo dispositivo arquitectónico —la sección descendente— y separarlos en apartados distintos fragmentaría artificialmente un argumento que el edificio resuelve de manera unitaria. El 5.3 (Reposo) examina la estrategia de climatización y confort ambiental. El 5.4 (Ensamblaje) trata la escala, el programa y la articulación del enoturismo. El 5.5 (Retrogusto) sintetiza el conjunto caracterizando a Viñátigo en el marco de los tres modelos identificados a lo largo del trabajo.



(33) Fotografía de la entrada de la Bodega Viñátigo. Elaboración propia.

CUNA

La primera decisión arquitectónica de Viñátigo es visible antes de entrar. Desde el acceso, el edificio se presenta como un volumen cilíndrico de mampostería de basalto coronado por un lucernario cónico de material translúcido, con el nombre de la bodega rotulado en acero sobre la fachada curva. La geometría no es arbitraria: el cilindro de piedra evoca formalmente el cono volcánico que caracteriza el paisaje geológico de Tenerife, y el remate cónico superior introduce un contraste material entre la opacidad pétrea del fuste y la levedad luminosa de la cabeza translúcida. Un ojo circular perfora el muro a media altura, función mixta de ventilación y referencia al léxico industrial bodeguero.

La plataforma de acceso está escalonada en varios niveles que negocian la diferencia de cota entre la calle y el umbral. Ese escalonamiento no es solo una solución de accesibilidad: es el primer indicio de la lógica seccional que organiza el conjunto. Viñátigo no se construye sobre el terreno sino dentro de él, descendiendo desde el nivel de acceso hacia los espacios productivos y de cata situados en cotas progresivamente inferiores. Inmediatamente al cruzar el umbral, el viñedo es visible.

Las cepas se encuentran en las parcelas colindantes a la bodega: junto a la entrada, frente a ella y en los márgenes del recinto edificatorio. El viñedo está plantado en bancales escalonados sostenidos por muros de piedra seca de basalto (Gobierno de Canarias, 2019, 2024). Bodega y viñedo comparten la misma piedra. La integración espacial entre cultivo y elaboración es uno de los rasgos que el modelo industrial pierde inevitablemente: Bodegas Insulares Tenerife, como cooperativa, recibe la uva de sus socios viticultores mediante transporte rodado desde parcelas dispersas por la denominación, sin que el edificio se asocie a un viñedo de extensión significativa inmediatamente adyacente.

La relación de Viñátigo con la topografía constituye una de las decisiones arquitectónicas más determinantes del conjunto. El edificio no se apoya sobre el terreno: desciende dentro de él. La escalera helicoidal que conecta el nivel de acceso con la sala de catas es la pieza que materializa ese descenso con mayor claridad arquitectónica: una escalera de caracol de estructura metálica con peldaños de madera y barandilla de hierro forjado, cuyo hueco central alberga vegetación colgante que crece hacia la luz que entra por el lucernario cónico situado en la coronación del cilindro. Los muros del hueco son mampostería de piedra volcánica vista.

El descenso por esa escalera admite una lectura específica. El visitante atraviesa, en pocos metros de recorrido vertical, una secuencia de condiciones lumínicas, térmicas y materiales que reproducen las propias de los tubos volcánicos del subsuelo de Tenerife. El propio propietario, durante la visita, formuló la operación en términos coincidentes: el descenso como simulación de un tubo volcánico, un viaje al origen (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026).

Esta estrategia de implantación tiene consecuencias que van más allá de lo formal. Resuelve por vía pasiva el problema de la climatización de los espacios de crianza, aprovechando la inercia térmica del subsuelo volcánico para mantener temperaturas estables sin recurrir a sistemas mecánicos activos (Navarro Segura et al., 2018, pp. 155-175). Minimiza el impacto visual del edificio sobre el paisaje. Y genera una experiencia espacial que ningún otro modelo tipológico puede producir.

La comparación con los otros casos ilumina lo específico de esta decisión. La Casa del Vino de El Sauzal también está implantada en ladera, pero en El Sauzal la lógica seccional es el resultado del crecimiento acumulativo de una hacienda que nunca se proyectó como conjunto unitario: es una sección que se lee a posteriori, no una sección que se proyecta a priori. En Viñátigo el descenso es decisión consciente. Bodegas Insulares ha renunciado a la topografía como recurso antes de iniciar el proyecto.

DECANTACIÓN

Si el apartado anterior demostraba que Viñátigo desciende dentro del terreno en lugar de apoyarse sobre él, este se ocupa de las consecuencias productivas, programáticas y formales de esa decisión. El edificio se organiza en tres cotas escalonadas que reproducen, en términos arquitectónicos, las fases sucesivas de la elaboración. La uva entra por la cota más alta, recorre el conjunto verticalmente sin tránsito mecánico y sale embotellada por la cota intermedia o se almacena en la inferior.

La cota superior alberga la zona de recepción de uva, dotada de báscula, mesa de selección, despalilladora y estrujadora. La bodega cuenta además con dos lagares industriales que asumen la función del lagar tradicional canario, transformada ahora en una operación mecanizada de extracción que respeta el principio del proceso por gravedad. El proceso productivo se concibe explícitamente como proceso industrializado adaptado: la maquinaria principal es móvil y se desplaza dentro del edificio para situarse en el punto exacto donde cada operación requiere su presencia (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026).

La cota intermedia concentra las funciones de salida del producto: la línea de embotellado y el almacén de mercancía paletizada lista para exportación. La cota inferior concentra los espacios de mayor valor enológico y simbólico: la crianza diferenciada con tintos y rosados envejecidos en barricas bordelesas y fudres de madera, y blancos elaborados en ánforas de barro cocido; el laboratorio de análisis; y la sala de catas con la galería abovedada de crianza visitable.

Viñátigo es una bodega de gravedad: el vino desciende por gravedad desde la cota de recepción hasta la cota de crianza sin intervención de bombas mecánicas en condiciones normales de proceso. Esta opción responde a una decisión enológica fundamentada: el bombeo airea el vino y altera su calidad organoléptica, mientras que el desplazamiento por gravedad preserva su integridad. Esta convicción, expresada por el propietario durante la visita (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026), se alinea con la tendencia internacional consolidada desde finales del siglo XX en las bodegas de gravedad, particularmente desarrollada en la región de Burdeos y replicada posteriormente en proyectos enológicos de referencia en todo el mundo.



(34) Fotografía de la zona de catas, Bodega Viñátigo. Elaboración propia.

Lo más interesante del edificio es la coexistencia de dos lenguajes arquitectónicos radicalmente distintos dentro de un mismo conjunto. El recorrido del visitante se reviste con mampostería de basalto a la vista, suelo de barro cocido, hierro forjado, madera maciza, lucernario cónico cenital y vegetación colgante. La zona de elaboración se resuelve, en cambio, con paramentos enfoscados blancos, depósitos de acero inoxidable, pavimentos epoxi continuos y rejillas galvanizadas de drenaje: el lenguaje de la nave industrial alimentaria contemporánea, idéntico al de Bodegas Insulares Tenerife y al de cualquier bodega industrial europea posterior al Reglamento (CE) n.º 852/2004.

Esta dualidad de lenguajes no es solo un fenómeno interior: se anuncia ya en la fachada. El cilindro de mampostería volcánica representa el recorrido público ante la calle; el volumen anexo de cubierta plana que aloja la recepción productiva lo hace en silencio. Cada usuario tiene su umbral, y cada umbral tiene su lenguaje arquitectónico.

Conviene precisar una cuestión material. La mampostería de basalto que se ve en la galería de crianza y en el hueco de la escalera helicoidal es basalto auténtico, pero opera en función de revestimiento sobre la estructura de hormigón armado que efectivamente sostiene las cotas excavadas. La hibridación opera también en el plano constructivo, donde un sistema estructural moderno se reviste con el material tradicional sin disimular ninguno de los dos. Para evitar problemas de humedad, la edificación se separa físicamente de los muros de contención del terreno mediante una cámara técnica perimetral (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026).

La sección de Viñátigo es, en definitiva, mucho más que una respuesta topográfica: es el dispositivo que permite que dos modelos tipológicos opuestos —el vernáculo de la cueva-bodega y el industrial de la nave alimentaria— compartan un mismo edificio sin renunciar a las reglas de ninguno.



(35) Pasillo de acceso a la zona productiva, Bodega Viñátigo. Elaboración propia.

REPOSO

La estrategia climática de Viñátigo se articula en cuatro dispositivos pasivos que, sin recurrir a climatización mecánica activa en los espacios de crianza y cata, mantienen condiciones interiores estables a lo largo del ciclo anual.
El primer dispositivo es el enterramiento parcial del edificio en la ladera. La roca volcánica de las medianías del norte de Tenerife actúa como reservorio térmico de gran inercia: amortigua los ciclos diarios y estacionales del exterior y mantiene temperaturas interiores notablemente más estables (Navarro Segura et al., 2018). La temperatura media observada durante la visita rondaba los veinte grados centígrados (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026).

El segundo dispositivo es el aislamiento térmico generalizado de la envolvente edificada, decisión inusual en el contexto constructivo canario. Viñátigo opta por aislar térmicamente todo el edificio porque la estabilidad interior que requiere la crianza enológica es más exigente que la del confort residencial estándar.

El tercer dispositivo es el control de la radiación solar mediante el dimensionado restrictivo de los huecos en la zona de elaboración. Las pequeñas ventanas alargadas y los ojos circulares dispuestos en lo alto de los paramentos están calibrados para admitir luz natural suficiente sin permitir el paso significativo de radiación solar directa.

El cuarto dispositivo es una holgura horizontal en el encuentro entre los forjados de cubierta y los muros de cerramiento de la zona de elaboración, que permite el tiro ascendente del aire interior. Los vapores generados durante los procesos de fermentación ascienden por convección natural y se evacuan al exterior sin necesidad de ventilación mecánica forzada (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026).

A estos cuatro dispositivos pasivos se suma una infraestructura activa: una instalación fotovoltaica propia de cuarenta y dos kilovatios de potencia y un sistema de recogida diferenciada de aguas residuales con depuradora propia (visita presencial a Bodega Viñátigo, 2026).

La comparación con los otros casos resulta esclarecedora. La Casa del Vino de El Sauzal aprovecha espontáneamente la inercia térmica de los muros gruesos, pero sin un proyecto climático consciente. Bodegas Insulares resuelve la climatización mediante sistemas mecánicos activos en funcionamiento continuo. Viñátigo utiliza la sección topográfica como estrategia climática primaria y reserva los sistemas mecánicos para las cargas que el diseño pasivo no puede absorber.



(36) Zona de crianza de vinos blancos, Bodega Viñátigo. Elaboración propia.

ENSAMBLAJE

El programa de Viñátigo se estructura en dos circuitos funcionales claramente diferenciados: el circuito de elaboración y el circuito del visitante. La observación directa durante la visita permite estimar que el circuito de elaboración ocupa probablemente entre dos tercios y tres cuartos de la superficie construida total. El edificio es, en términos de superficie, predominantemente productivo.

La articulación entre ambos circuitos es uno de los aciertos programáticos del edificio. La zona de catas integra en un mismo espacio continuo tres funciones que en otras bodegas aparecen separadas: la cata propiamente dicha, la tienda de venta directa al público y la exposición patrimonial sobre la historia del Canary Wine.

La oferta enoturística se organiza en visitas guiadas con reserva previa. El régimen de visita guiada permite controlar el aforo simultáneo en los espacios receptivos. La elección del modelo de visita guiada con reserva no es solo decisión comercial: es la consecuencia operativa de una arquitectura diseñada para la experiencia individual o de grupo pequeño, no para el turismo de paso.

La bodega proyecta, según información facilitada durante la visita, la incorporación futura de una sala de eventos que ampliaría las funciones enoturísticas. El modelo mixto tiene una dimensión expansiva implícita: cuanto más eficiente es la coexistencia entre producción y enoturismo, más estímulo encuentra el segundo de los componentes para multiplicar sus formatos sin interferir con el primero.

Un último punto conviene matizar: la naturaleza expositiva del circuito del visitante. Las barricas de la galería son barricas en uso real de crianza, no decoración; las botellas del gavión son producto en stock, no envases vacíos. En Viñátigo, lo que el visitante ve es lo que la bodega es. Esta distinción separa nítidamente a Viñátigo del modelo de la Casa del Vino de El Sauzal, donde el edificio ya no produce vino comercialmente y la experiencia del visitante es necesariamente musealización de una actividad cesada.



(37) Zona productiva, Bodega Viñátigo. Elaboración propia.

RETROGUSTO

La descripción analítica desarrollada a lo largo de los apartados anteriores permite caracterizar a Viñátigo en el marco de la clasificación tipológica propuesta en el capítulo 4. Viñátigo es el caso paradigmático del modelo mixto: no constituye un cuarto tipo distinto, sino la formulación más acabada del modelo arquitectónico que el territorio tinerfeño ha generado como respuesta propia a las condiciones contemporáneas del sector. Para demostrarlo es necesario contrastarlo con casos concretos representativos de cada uno de los tres modelos identificados en esta investigación, partiendo de las cinco bodegas visitadas en el trabajo de campo.

El modelo tradicional

La Casa del Vino de El Sauzal representa el modelo tradicional canario en su estado contemporáneo. Implantada en una antigua hacienda vitivinícola de origen colonial, conserva con notable fidelidad la organización espacial, la materialidad y la lógica seccional de la bodega tradicional: lagar en la cota superior, espacios de elaboración intermedios, almacén en la inferior, todo articulado por una sección topográfica acumulada a lo largo de cinco siglos.

La hacienda, sin embargo, ha dejado hace décadas de elaborar vino comercialmente. La supervivencia del edificio se ha producido al precio de su transformación en equipamiento cultural: museo de la vid y el vino canario, vinoteca, restaurante, sala de exposiciones temporales y centro de divulgación enológica. El edificio tradicional sobrevive porque ha dejado de ser bodega productiva. Esta solución es legítima y socialmente valiosa —la Casa del Vino cumple una función patrimonial y formativa de primer orden— pero implica el reconocimiento explícito de que el tipo tradicional puro ya no es viable como modelo productivo en las condiciones contemporáneas del sector. El contraste con Viñátigo es nítido: ambos edificios trabajan con la sección topográfica como recurso, pero solo uno de ellos sigue produciendo. La sección de la Casa del Vino se lee a posteriori como resultado del crecimiento acumulativo; la sección de Viñátigo se proyecta a priori para sostener un proceso productivo activo. El modelo tradicional aparece, en consecuencia, como la condición de la que parte la hibridación que Viñátigo materializa.

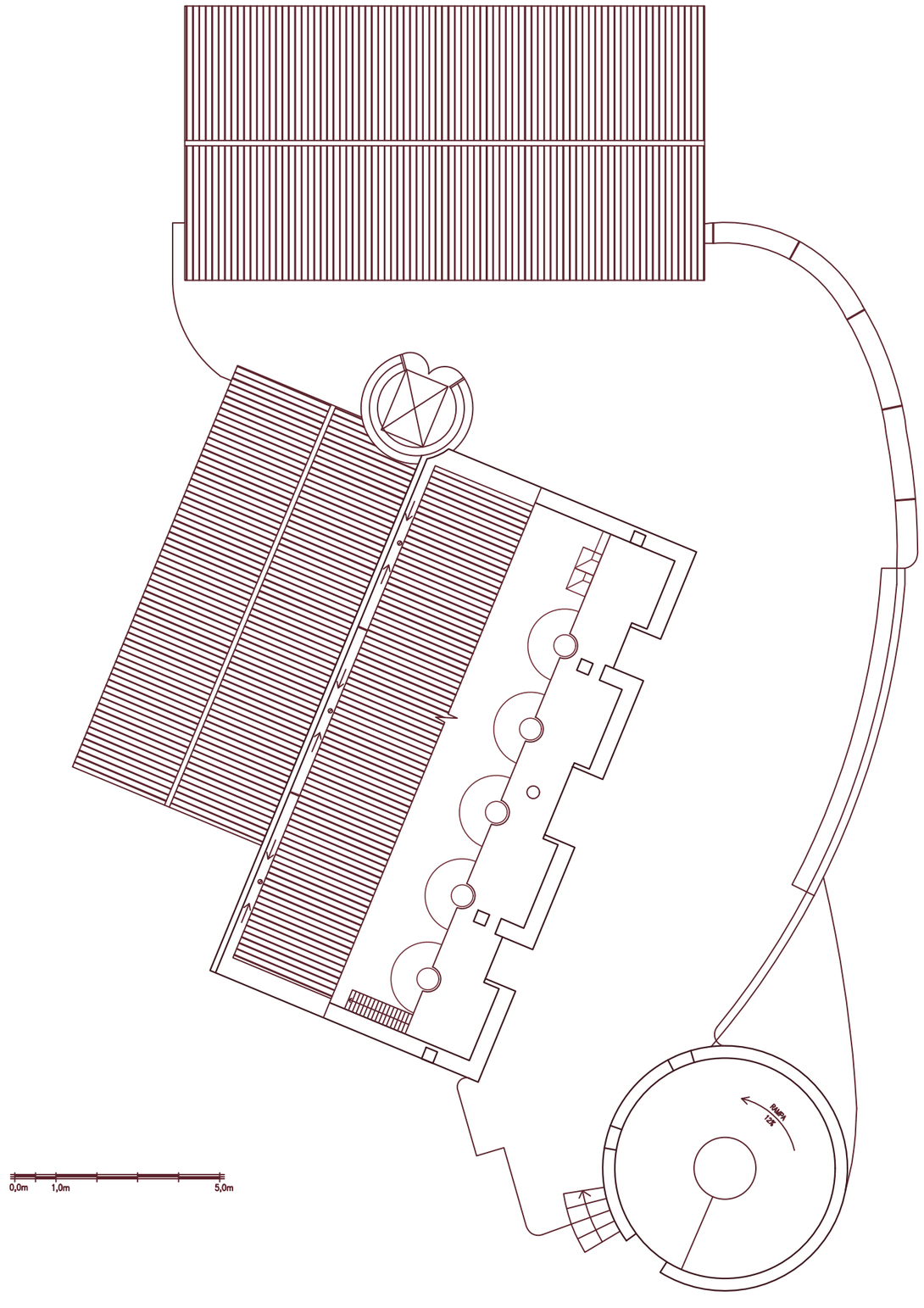


(38) Zona de embotellado y almacenamiento, Bodega Viñátigo. Elaboración propia.

El modelo mixto

Bodega Reverón, en Vilaflor, permite caracterizar otra variante del modelo mixto en condiciones territoriales distintas a las de Viñátigo. Situada en la comarca de Abona, en la vertiente sur de la isla y a más de 1.400 metros de altitud, Reverón opera sobre un soporte arquitectónico tradicional —casa-bodega del sur de Tenerife, con sus rasgos materiales y formales propios— que ha sido adaptado a las exigencias técnicas, sanitarias y comerciales del sector contemporáneo. La adaptación se ha producido sobre un edificio que no estaba originalmente diseñado para acogerla: maquinaria moderna instalada en espacios concebidos para procesos artesanales, depósitos de acero inoxidable insertados en estancias de geometría doméstica, sistemas de climatización superpuestos a una envolvente sin estrategia ambiental específica para la elaboración contemporánea. El resultado es ambivalente: la bodega mantiene rasgos significativos del tipo tradicional —lo que le confiere valor patrimonial y comercial— pero esa imagen oculta una operación productiva cuya integración con la arquitectura del soporte es necesariamente parcial.

La comparación con Viñátigo es metodológicamente reveladora. Reverón es modelo mixto porque hibrida tradición e industria; Viñátigo es modelo mixto porque hibrida tradición e industria. Pero la calidad arquitectónica de esa hibridación es distinta en cada caso: Reverón hibrida por adición acumulativa, sin proyecto unitario; Viñátigo hibrida por proyecto deliberado, con la sección descendente como dispositivo articulador. La existencia de variantes tan distintas dentro de un mismo modelo confirma su carácter estructural: el modelo mixto no es una invención puntual sino una respuesta tipológica recurrente del territorio tinerfeño, que aparece en condiciones geográficas y económicas muy diferentes —el noroeste húmedo y exportador del Ycoden-Daute-Isora en el caso de Viñátigo, el sur árido y altitudinal de Abona en el caso de Reverón— precisamente porque las constantes territoriales que lo generan —orografía, minifundio, imposibilidad de mecanizar la vendimia, oportunidad enoturística— operan en toda la isla. Que el modelo mixto admita variantes tan distintas no debilita su definición tipológica: la fortalece.

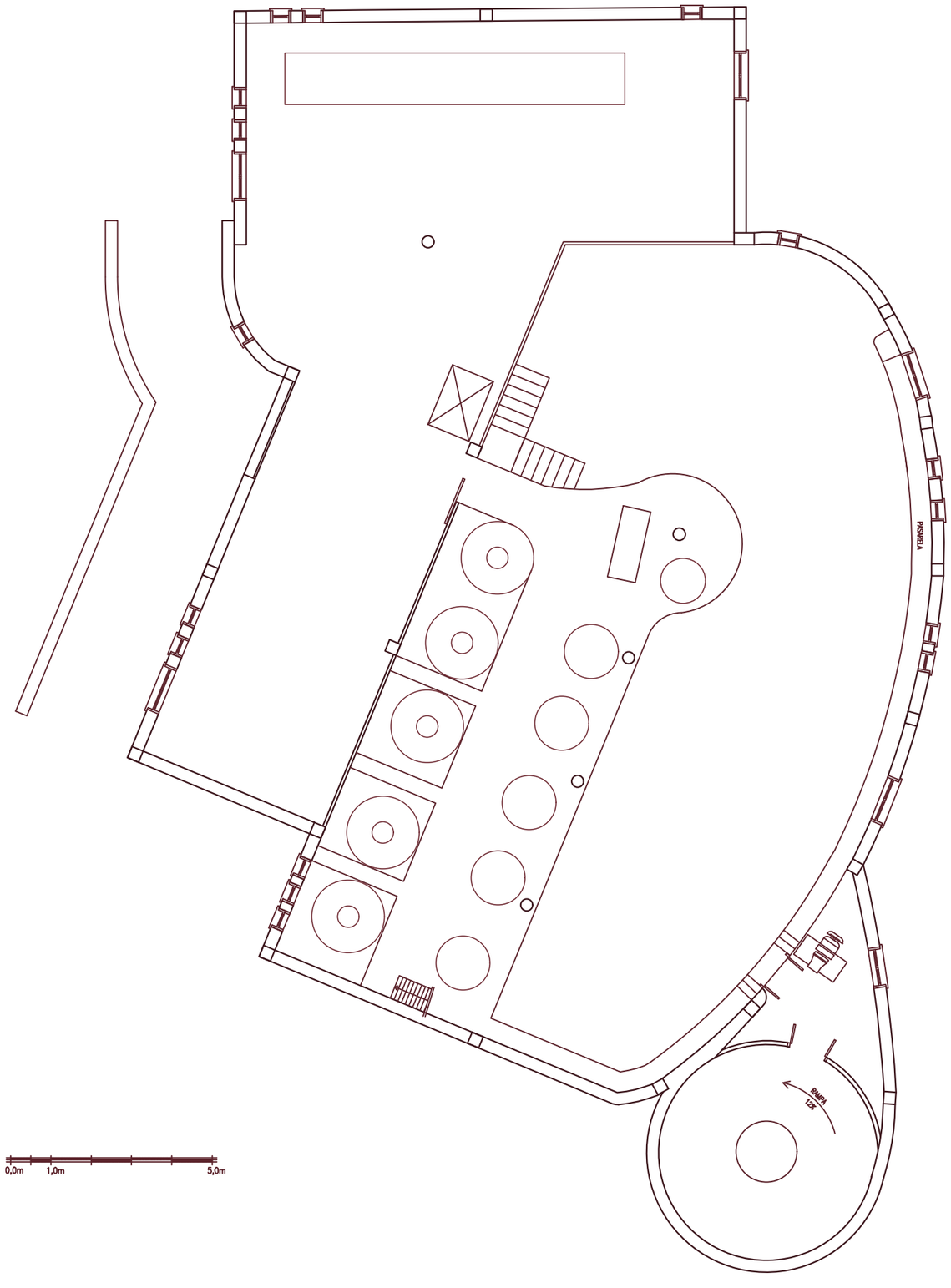


(39) Planta de cubierta, Bodega Viñátigo. Planta interpretativa. Elaboración propia a partir de croquis de campo y documentación base facilitada por la propiedad (2026).

El modelo industrial

Cumbres de Abona, en Granadilla, y Bodegas Insulares Tenerife, en Tacoronte, representan el modelo industrial canario. Ambas son cooperativas implantadas en terreno plano accesible para vehículos pesados, organizadas en planta única horizontal, dotadas de los sistemas mecánicos de climatización y bombeo propios de la nave industrial alimentaria contemporánea. Estas bodegas asumen sin reservas el modelo productivo industrial europeo y renuncian explícitamente al valor patrimonial y cultural del edificio como activo. Son, en términos directos, máquinas de producir vino. Su eficiencia logística es notable, y su capacidad de generar volumen es la única que permite a la viticultura canaria mantener un sector cooperativo capaz de absorber la producción de los pequeños viticultores asociados.

Pero el proceso productivo no se cuida del modo en que se cuida en una bodega mixta: el bombeo airea el vino entre fases en lugar de aprovechar la gravedad; los depósitos uniformes reducen la diversidad enológica; la planta única horizontal impide la sección y obliga a la mecanización completa; y el edificio no aporta valor cultural ni patrimonial al producto que contiene. En Cumbres de Abona la restricción urbanística añade un dato arquitectónicamente significativo: el restaurante está físicamente separado de la bodega por una calle, dado que ambas parcelas tienen distinta clasificación urbanística, lo que materializa con extrema literalidad la dificultad del modelo industrial para integrar el programa enoturístico en el mismo edificio. La eficiencia logística de la cooperativa industrial se paga con una serie de renuncias —enológicas, espaciales y experienciales— que el modelo mixto, ejemplificado por Viñátigo y por Reverón, no acepta.

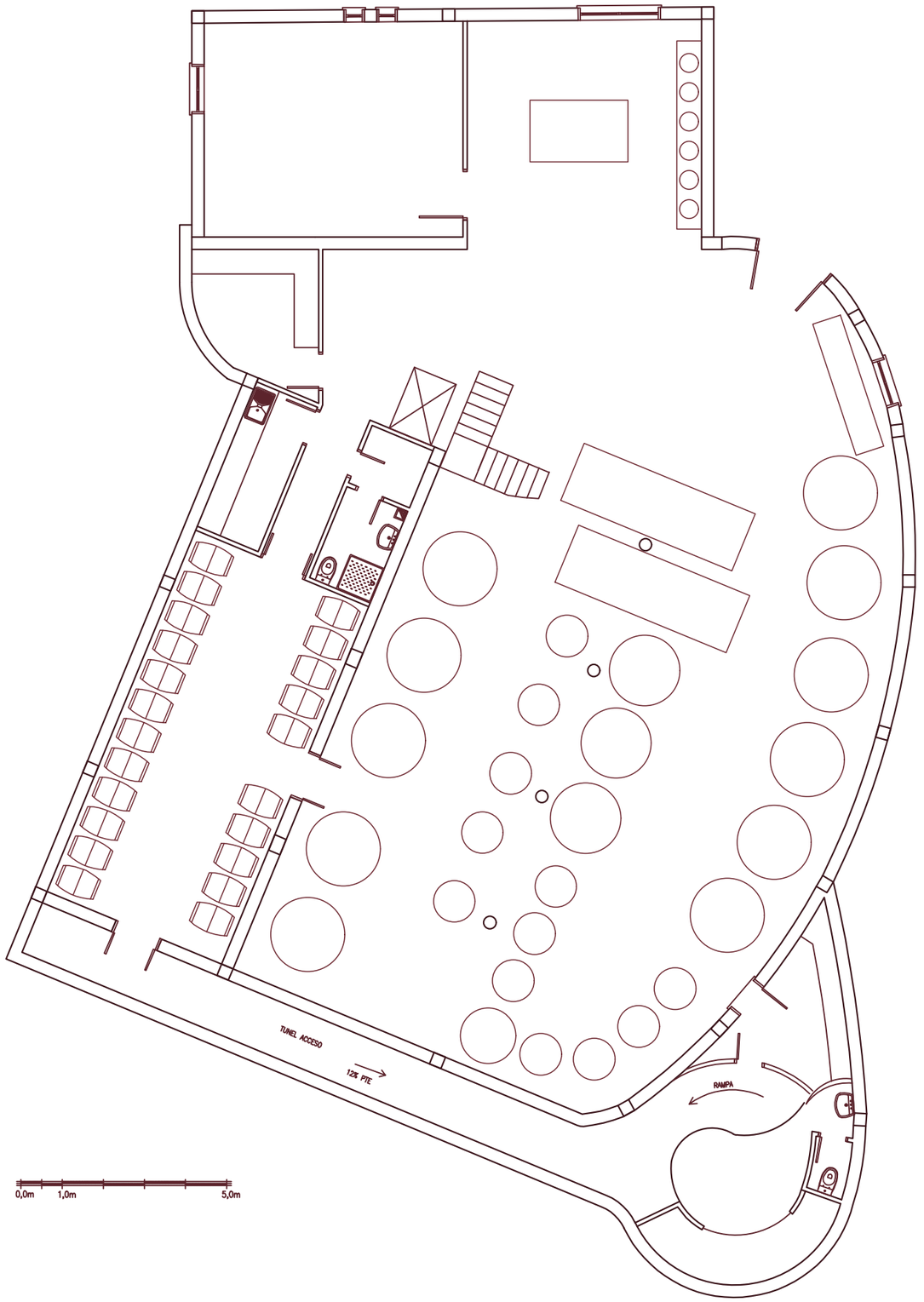


(40) Planta 1ª, Bodega Viñátigo. Planta interpretativa. Elaboración propia a partir de croquis de campo y documentación base facilitada por la propiedad (2026).

Viñátigo como ejemplo

Frente al modelo tradicional —Casa del Vino— Viñátigo elabora vino comercialmente al nivel de doscientas mil botellas anuales exportadas a treinta y dos países: no se musealiza. Frente a la otra variante del modelo mixto —Reverón— Viñátigo articula su hibridación mediante un proyecto unitario en lugar de mediante adición sucesiva: su sección descendente, su dualidad de lenguajes materiales y su estrategia climática pasiva están conscientemente coordinadas en un único dispositivo arquitectónico. Frente al modelo industrial —Cumbres de Abona, Bodegas Insulares— Viñátigo no sacrifica el cuidado del proceso al volumen: conserva la elaboración por gravedad, la diversidad varietal y la integración entre cultivo y elaboración. Esta posición singular se sostiene sobre una serie de decisiones arquitectónicas que esta investigación ha identificado como definitorias del modelo mixto en su formulación más acabada: el descenso del edificio dentro del terreno en lugar de su apoyo sobre la superficie; la organización del programa en tres cotas escalonadas que reproducen la secuencia productiva por gravedad; la dualidad de lenguajes materiales —vernáculo en el circuito del visitante, industrial alimentario en la zona de elaboración— sin mestizaje formal entre ellos; la articulación de ambos circuitos mediante la propia sección descendente; la climatización pasiva basada en la masa térmica del subsuelo volcánico; y la incorporación, en condición complementaria, de sistemas activos de generación renovable y reutilización de recursos.

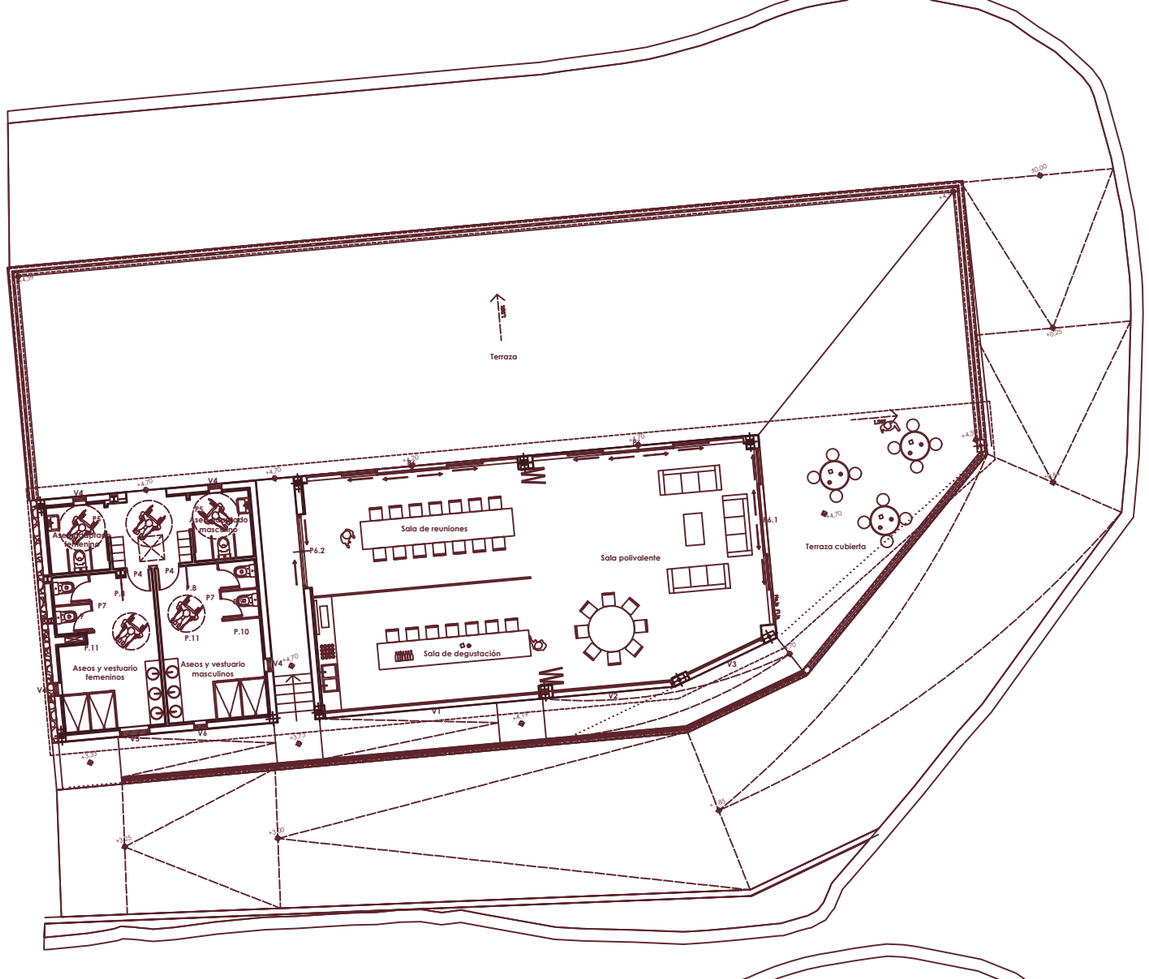
El modelo mixto así caracterizado responde a una necesidad estructural del territorio tinerfeño y no a una elección estética. La orografía escarpada hace de la pendiente del solar un recurso disponible que ninguna bodega industrial de terreno plano puede aprovechar. La estructura minifundista de la propiedad vitícola canaria obliga a una vendimia manual fraccionada y selectiva que la concentración cooperativa no puede replicar (Méndez Siverio y Ramos Martín, 2025, p. 219). La imposibilidad estructural de competir en volumen empuja a las bodegas canarias hacia la singularidad varietal, lo que a su vez exige procesos de elaboración cuidadosos que el bombeo industrial degrada. Y la condición de las Islas Canarias como destino turístico de primer orden hace del enoturismo una vía de comercialización directa y de generación de valor añadido que las bodegas continentales raramente pueden movilizar con la misma eficacia. Las cuatro variables —topografía, minifundio, singularidad enológica y turismo— convergen en el tipo arquitectónico que Viñátigo materializa, y lo hacen con una coherencia que difícilmente puede atribuirse al azar o al gusto individual del proyectista. Conviene cerrar el argumento explicitando la cadena económica que lo sostiene. El cultivo en bancales impone un sobrecoste estructural a la materia prima que ninguna mejora tecnológica puede eliminar, lo que hace inviable competir en precio con la producción industrial de llanura. El vino tinerfeño solo es económicamente sostenible si se comercializa como producto diferenciado y de alto valor añadido, sostenido por una historia, un carácter y una identidad territorial propios. Y esa diferenciación no puede sostenerse en un contenedor genérico: exige que el edificio asuma un rol de manifiesto identitario y de espacio de representación —recorrido enoturístico, sala de catas, narración del territorio— capaz de justificar ante el consumidor el sobrecoste derivado del bancal. La arquitectura de la bodega mixta es, en última instancia, el instrumento que permite amortizar la viticultura heroica convirtiendo el sobrecoste territorial en valor percibido.



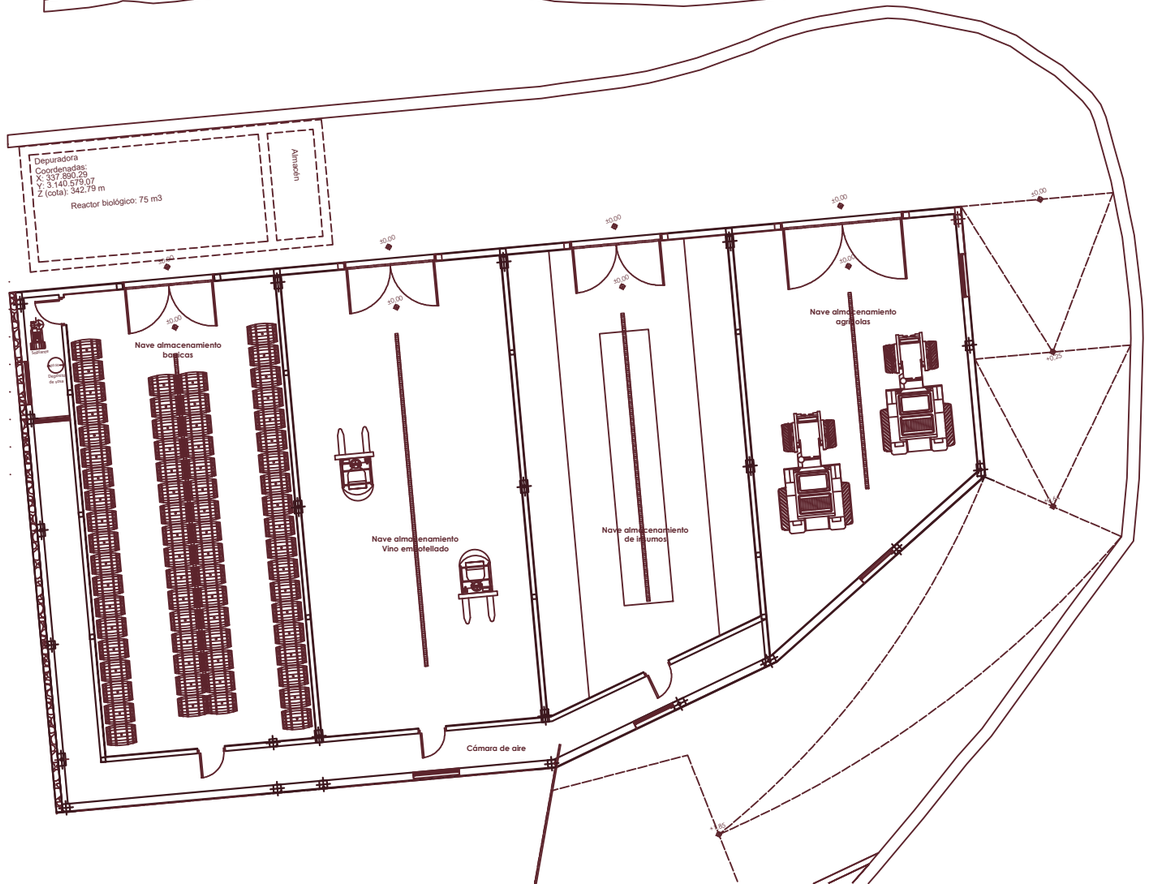
(41) Planta baja, Bodega Viñátigo. Planta interpretativa. Elaboración propia a partir de croquis de campo y documentación base facilitada por la propiedad (2026).

El modelo mixto tiene, no obstante, límites que conviene reconocer. Requiere una inversión arquitectónica considerable que no toda bodega canaria está en condiciones económicas de asumir —Reverón ilustra el caso de una bodega que opera en el mismo modelo con recursos más limitados, lo que se traduce en una hibridación menos articulada—. Requiere también una agencia decisional clara, sin la cual la inversión arquitectónica se reduce a operación cosmética sin retorno. Y requiere un solar con pendiente suficiente para que la sección de gravedad sea efectivamente operativa, condición que el territorio tinerfeño cumple sobradamente en sus medianías pero que no es universalizable. Viñátigo no es la solución universal para la bodega canaria contemporánea, sino la formulación más acabada de una de las soluciones posibles, y como tal merece ser caracterizada con la precisión tipológica que esta investigación ha intentado aportar. La hibridación entre vernáculo e industrial que el conjunto del trabajo identifica como rasgo del tejido bodeguero canario contemporáneo encuentra en este edificio, en La Guancha, su demostración arquitectónicamente más nítida.

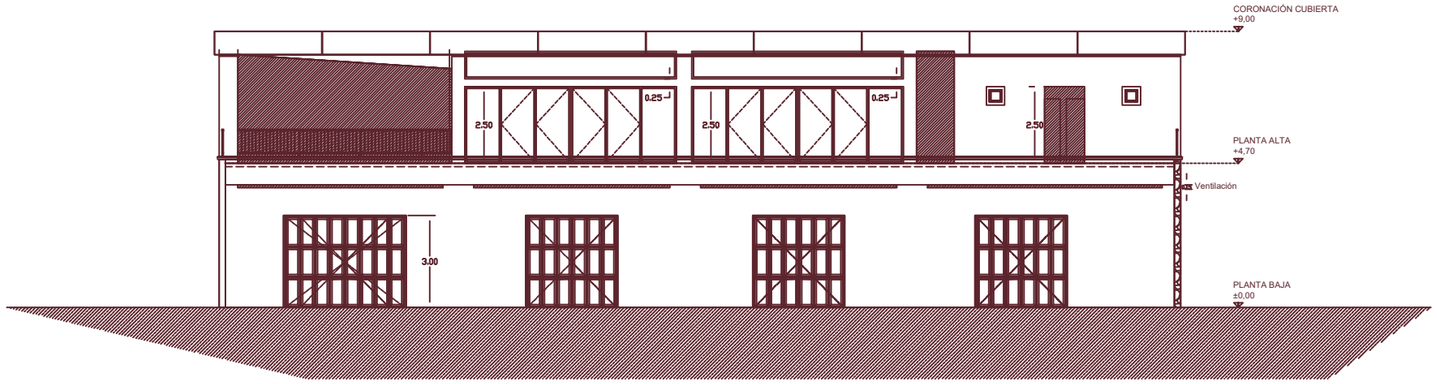
Conviene cerrar el capítulo con un apunte metodológico: el argumento aquí desarrollado requiere para su demostración gráfica completa la sección dibujada de Viñátigo, pieza original del presente trabajo que se incorpora, junto con el resto de la documentación gráfica, en el cuerpo del texto.



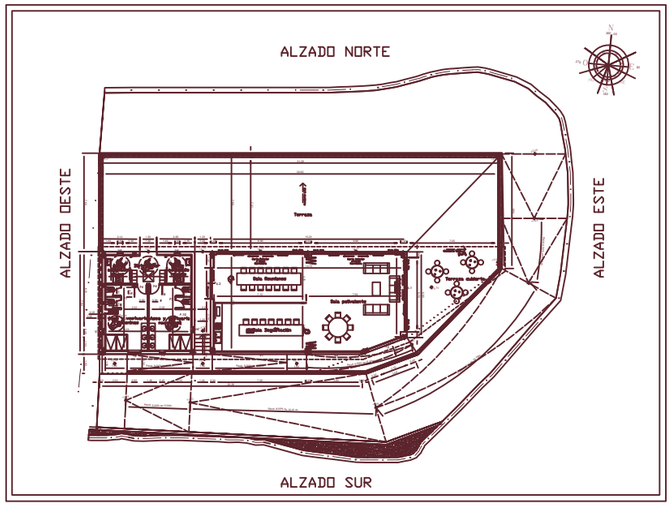
(42) Planta 1ª de la ampliación, Bodega Viñátigo. Planta interpretativa, escala 1:200. Elaboración propia a partir de croquis de campo y documentación base facilitada por la propiedad (2026).

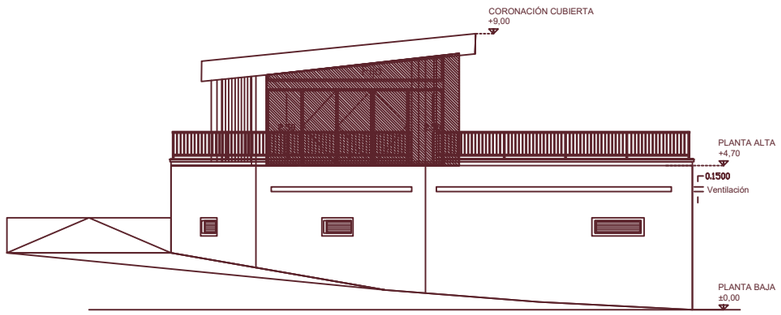


(43) Planta baja de la ampliación, Bodega Viñátigo. Planta interpretativa, escala 1:200. Elaboración propia a partir de croquis de campo y documentación base facilitada por la propiedad (2026).

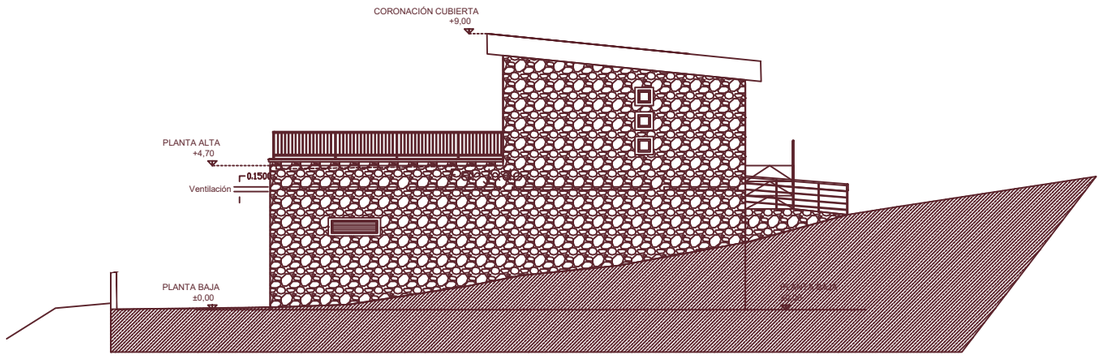


Fachada norte

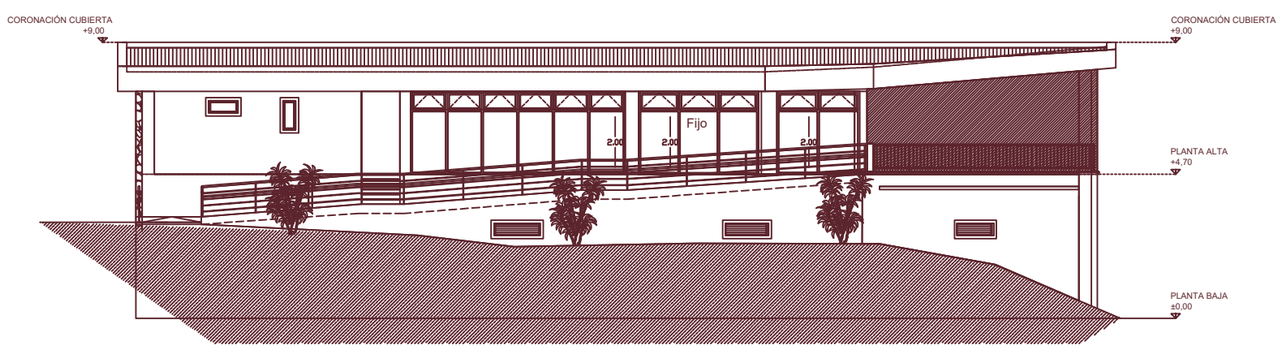




Fachada este

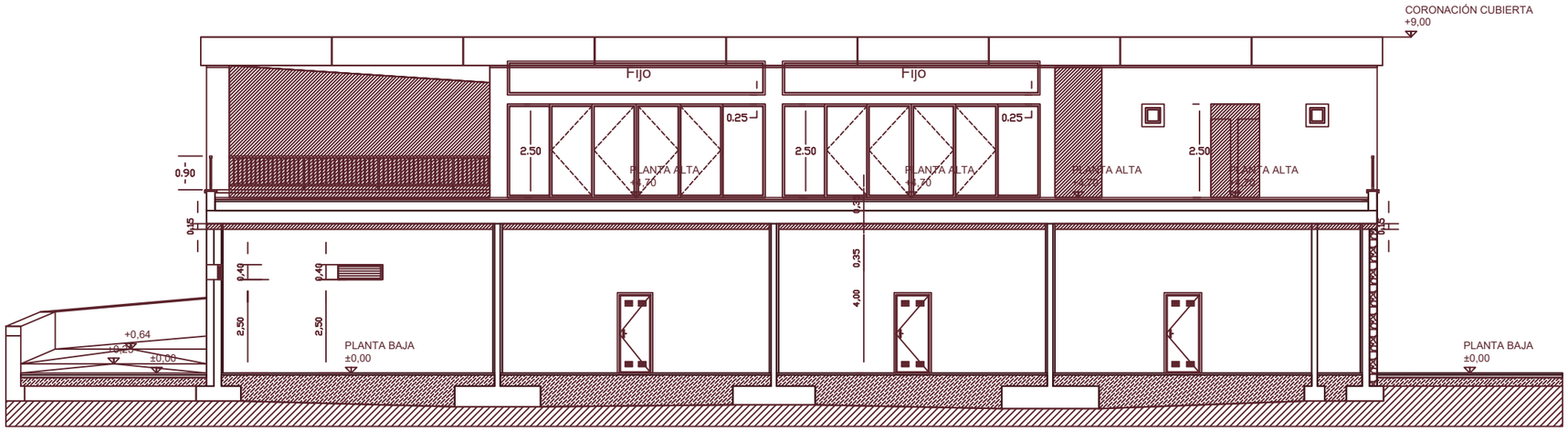


Fachada oeste

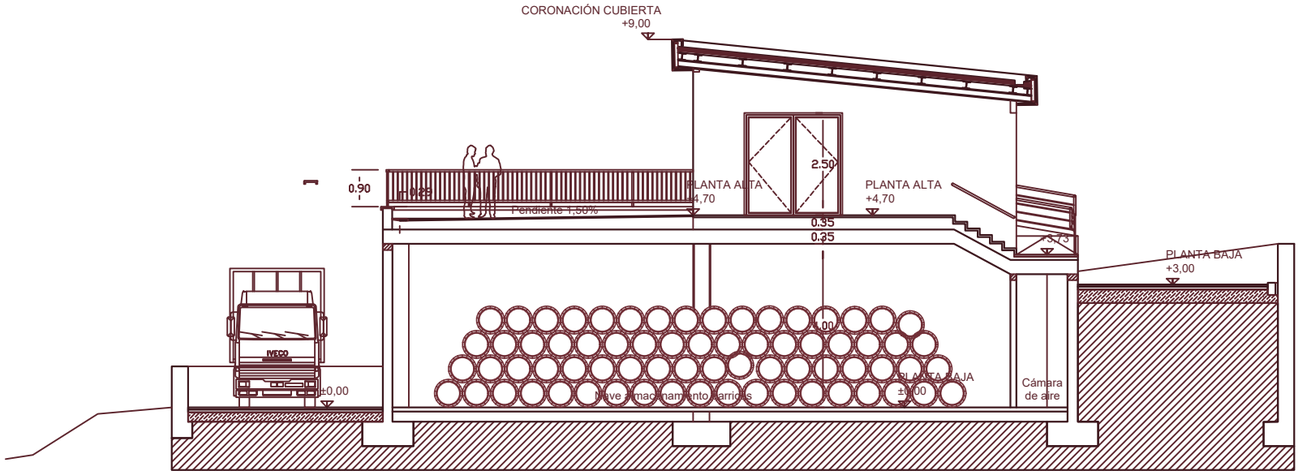


Fachada sur

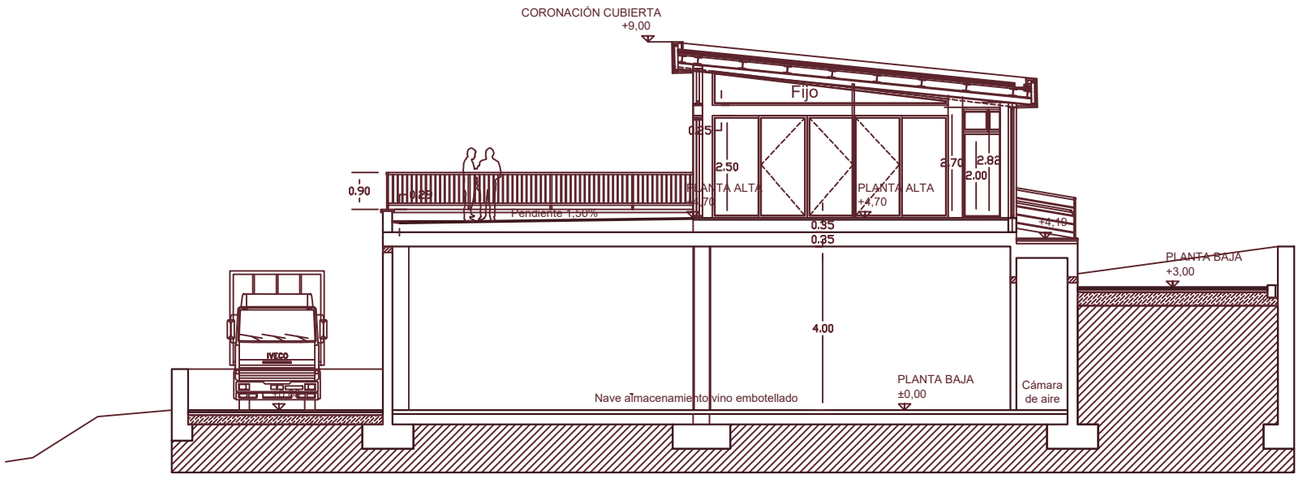
(44) Alzados de la ampliación, Bodega Viñátigo. Dibujos interpretativos, escala 1:200. Elaboración propia a partir de croquis de campo y documentación base facilitada por la propiedad (2026).



SECCIÓN A-A

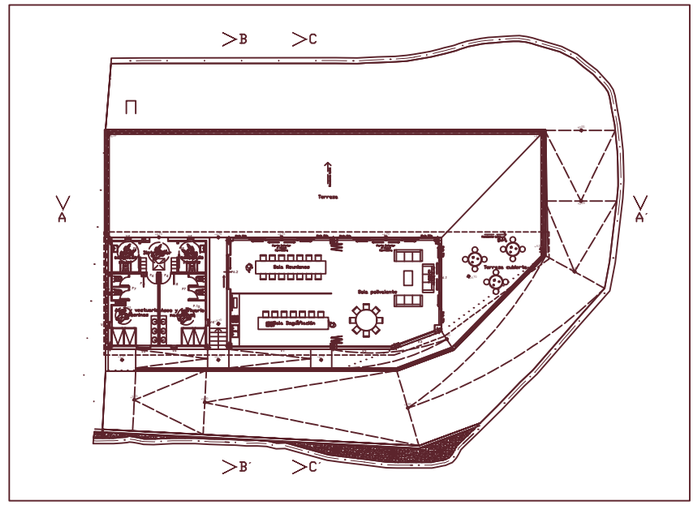


SECCIÓN B-B



SECCIÓN C-C

PLANTA BAJA



(45) Secciones de la ampliación, Bodega Viñátigo. Dibujos interpretativos, escala 1:150. Elaboración propia a partir de croquis de campo y documentación base facilitada por la propiedad (2026).

06. Embotellado

- Sarmiento

EMBOTELLADO

Este trabajo se planteó una pregunta concreta: qué tipos arquitectónicos coexisten hoy en la bodega tinerfeña y cuál de ellos responde mejor a las condiciones específicas del territorio. La hipótesis sostenía que el modelo mixto, lejos de ser una solución de compromiso entre la herencia vernácula y la producción industrial, constituye un tipo arquitectónico propio y legítimo, generado por las constantes territoriales de la isla. El recorrido a través del marco histórico, los condicionantes territoriales y normativos, la clasificación tipológica de los tres modelos coexistentes y el caso de estudio de Bodega Viñátigo permite formular esa hipótesis con la precisión que su carácter exige.

La conclusión más sólida que la investigación arroja es que el modelo industrial puro, tal como existe en otras regiones vitícolas, no puede desarrollarse al cien por cien en Tenerife. No es una decisión cultural ni patrimonial: es un límite físico estructural. La orografía escarpada, la fragmentación minifundista del viñedo, los sistemas de conducción tradicionales que la viticultura heroica impone y la imposibilidad de mecanizar la vendimia en bancales —reconocidos por la UNESCO (2018) como patrimonio cultural inmaterial— configuran un sistema productivo que ningún modelo industrial concentrado puede asumir sin desnaturalizarse. La bodega tinerfeña recibe la uva en pequeños lotes manuales, durante semanas, procedentes de parcelas dispersas: una condición que determina simultáneamente escala, programa, lógica espacial y modelo económico. La modernización en Canarias no podía ser una sustitución del tradicional por el industrial, sino una hibridación negociada. El modelo mixto no es lo que las bodegas tinerfeñas eligen ser: es lo que el territorio les obliga a ser.

Esa obligación, sin embargo, no equivale a limitación. Cuando se proyecta con criterio, el modelo mixto resulta arquitectónicamente más rico, energéticamente más eficiente y económicamente más viable que cualquiera de los modelos puros aplicado al contexto tinerfeño. La implantación en ladera con proceso por gravedad elimina el consumo del bombeo y mejora la calidad organoléptica al evitar la aireación. La masa térmica del basalto y el semienterramiento mantienen las salas de crianza en condiciones óptimas sin climatización activa. La fragmentación parcelaria obliga a la microvinificación, que preserva la diversidad varietal del archipiélago y produce vinos diferenciados capaces de sostenerse en mercados internacionales como producto de exclusividad respaldado por su origen volcánico y sus variedades autóctonas (Ramos Martín, 2021).

De los casos analizados, Bodega Viñátigo emerge como el ejemplo más maduro de las posibilidades del modelo. El edificio resuelve simultáneamente las cuatro variables sobre las que se construye la tipología: respuesta a la topografía mediante una sección descendente que aprovecha la pendiente como vector energético; respuesta al minifundismo mediante una microvinificación capaz de gestionar más de doce variedades autóctonas en veinticinco vinos; respuesta a la singularidad enológica mediante un programa que pone en valor el saber-hacer del viticultor y la diversidad varietal; y respuesta al turismo mediante un dispositivo arquitectónico —la zona de catas excavada en la roca, la escalera helicoidal, el lucernario cenital— que segrega los circuitos productivo y enoturístico sin negar el contacto entre ambos. La eficiencia, la sostenibilidad y el cuidado del producto no aparecen como objetivos añadidos al programa, sino como consecuencias directas de las decisiones arquitectónicas que el edificio toma desde su implantación. Esa coherencia entre forma, proceso y territorio convierte al caso en una referencia para el sector.

La consecuencia natural de este hallazgo es que el modelo mixto tinerfeño no debería entenderse como una respuesta singular y excepcional, sino como un patrón replicable cuya estandarización sería deseable en el sector vitivinícola insular y cuyo estudio aplicado a otras regiones merece una atención específica. Los condicionantes territoriales que han generado a Viñátigo no son exclusivos de La Guancha: están presentes con intensidad variable en todas las DO canarias y, de forma comparable, en otras regiones europeas de viticultura heroica como la Ribeira Sacra, el Priorat, la Valtellina, la Mosela, la isla de Pico o el viñedo de Lanzarote. En todas ellas la pendiente, el minifundismo y la imposibilidad de mecanizar configuran un escenario productivo en el que el modelo industrial puro encuentra los mismos límites estructurales. La transferibilidad del modelo no es metafórica: una sección descendente, una microvinificación fraccionada, un dispositivo de masa térmica equivalente al basalto y una articulación clara de los dos circuitos son piezas que pueden adaptarse a cualquier territorio que comparta las constantes que las generaron.

La investigación se cierra, por tanto, con una doble afirmación. Existe en Tenerife un tipo arquitectónico bodeguero propio, autóctono en sentido estricto, generado por condiciones territoriales que no concurren con la misma intensidad en ningún otro lugar. Y, simultáneamente, ese tipo posee una lógica suficientemente clara como para ser sistematizado, transmitido y aplicado más allá de las fronteras insulares cuando las condiciones que lo justifican vuelvan a darse.

SARMIENTO

El trabajo deja abiertas líneas de continuidad que su propia delimitación temática no permitía agotar. La primera es el agua: el recurso hídrico, regido en Canarias por el régimen singular de los heredamientos, condiciona la implantación, el diseño y el funcionamiento de la bodega de un modo que este trabajo ha tratado solo de modo introductorio, y un estudio sistemático de su marco normativo y su impacto arquitectónico constituiría una continuación natural de esta investigación. La segunda es el levantamiento planimétrico riguroso del patrimonio bodeguero tinerfeño: los casos se han documentado aquí mediante observación de campo y plantas interpretativas, ante la imposibilidad de acceder a planimetría métrica original, y un trabajo orientado al levantamiento exhaustivo de las bodegas existentes —tradicionales, mixtas e industriales— sería una aportación de gran valor para la disciplina y para la conservación de un patrimonio que se transforma con rapidez. La tercera es el comportamiento térmico monitorizado: la investigación ha argumentado conceptualmente las ventajas energéticas del modelo mixto, pero no ha podido contrastarlas con datos de monitorización, y un estudio comparado de los tres modelos con instrumentación in situ a lo largo de un ciclo anual permitiría medir con precisión los argumentos aquí sostenidos sobre bases cualitativas. La cuarta, finalmente, es la aplicación del modelo a otras DO canarias y a otras regiones europeas de viticultura heroica —Ribeira Sacra, Priorat, Valtellina, Pico, entre otras—, una extensión del análisis tipológico que permitiría poner a prueba la transferibilidad del modelo y refinar sus criterios. Es la línea más directamente vinculada con la conclusión central de este trabajo.

Referencias bibliográficas

ABC (2021, 15 de febrero). Las ayudas a la restructuración y reconversión del viñedo se pueden pedir este martes [Fotografía]. ABC, Castilla-La Mancha. https://www.abc.es/espana/castilla-la-mancha/abci-ayudas-restructuracion-y-reconversion-vinedo-pueden-pedir-este-martes-202102150953_noticia.html

Alemán de Armas, A. (1977). El caserío de Masca: aproximación a la arquitectura popular canaria. Cabildo Insular de Tenerife.

Casa del Vino de El Sauzal (2026). Paneles interpretativos 2, 3, 5, 6, 13, 14, 15 y panel de materiales (sin número). El Sauzal, Tenerife. [Los paneles interpretativos de la Casa del Vino, equipamiento dependiente del Cabildo Insular de Tenerife, se citan como fuente primaria documental por contener información territorial, varietal, técnica y patrimonial sistematizada institucionalmente y no disponible en publicaciones equivalentes.]

Consejo Regulador de la DO Valle de La Orotava (s.f.). El cordón trenzado: cultivo tradicional único en el mundo. https://dovalleorotava.com/cordon-trenzado/

Costa Neto, W. V. da, y Barreiro Elorza, P. (2020, 20 de abril). Vendimia mecanizada de la uva [Fotografía]. Revista Cultivar. https://revistacultivar-es.com/artigos/colheita-de-uva-mecanizada

Cumplido Mancera, L. F., y Hernández Suárez, S. (2025). Auge y esplendor del comercio del vino canario (siglos XVI–XVIII). En J. L. Álvarez Santos, J. J. Méndez Siverio y J. Ramos Martín (Coords.), Canary Wine: una travesía por la historia (pp. 88–127). AVIBO.

Darias Príncipe, A. (1991). Arquitectura en Canarias, 1777–1931. Centro de la Cultura Popular Canaria.

De Luis Bravo, J. E. (2021). Técnicas de cultivo y patrimonio vitivinícola. En J. J. Méndez Siverio (Dir.), Acerca del Canary Wine (pp. 114–127). AVIBO.

García Cabrera, M. (2025). Ante una nueva era: supervivencia y readaptación del vino canario desde 1850 hasta nuestros días. En J. L. Álvarez Santos, J. J. Méndez Siverio y J. Ramos Martín (Coords.), Canary Wine: una travesía por la historia (pp. 166–191). AVIBO.

Gobierno de Canarias (2017). Ley 4/2017, de 13 de julio, del Suelo y de los Espacios Naturales Protegidos de Canarias. BOE núm. 216, de 8 de septiembre de 2017.

Gobierno de Canarias (2019). Ley 11/2019, de 25 de abril, de Patrimonio Cultural de Canarias. BOC núm. 86, de 7 de mayo de 2019.

Gobierno de Canarias (2024). Resolución de incoación del expediente de declaración de Bien de Interés Cultural de la técnica de conducción del cultivo de la viña en cordón trenzado del Valle de La Orotava. Boletín Oficial de Canarias, 72, de 11 de abril de 2024.

Ley 16/1985, de 25 de junio, del Patrimonio Histórico Español. BOE núm. 155, de 29 de junio de 1985.

La cultura del vino en Canarias: estudio acerca del patrimonio cultural inmaterial y los paisajes culturales vitivinícolas (2025). DOP Islas Canarias — Canary Wine / AVIBO.

Martín Rodríguez, F. G. (1978). Arquitectura doméstica canaria. Aula de Cultura de Tenerife.

Méndez Siverio, J. J., y Ramos Martín, J. (2025). La reanudación de una travesía histórica. En J. L. Álvarez Santos, J. J. Méndez Siverio y J. Ramos Martín (Coords.), Canary Wine: una travesía por la historia (pp. 218–229). AVIBO.

Merino Bobillo, M. (2015). La arquitectura como elemento diferenciador en las bodegas españolas. Revista de Estudios Empresariales, 2, 1024–1028.

Miranda Escolar, B., y Fernández Morueco, R. (2011). Vino, turismo e innovación: las Rutas del Vino de España, una estrategia de desarrollo rural. Estudios de Economía Aplicada, 29(1), 129–164.

Navarro Segura, M. I., Delgado Perera, F., y Perdigón Pérez, D. (2018). Arquitectura vernácula de Tenerife. Revista de Historia Canaria, 200, 155–175.

Ramos Martín, J. (2021). El paisaje cultural del viñedo en Canarias. En J. J. Méndez Siverio (Dir.), Acerca del Canary Wine (pp. 128–152). AVIBO.

Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea, L 139, de 30 de abril de 2004.

Sainz Guerra, J. L., Llorente Álvarez, A., Salinero Arrabal, L., y Serna Mancebo, B. (2019). Arquitectura y paisaje del vino en España. Ciudades, 22, 1–20.

Solís Robaina, J. R. (2012). Los lagares de Gran Canaria [Tesis doctoral, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria].

Toledo, J. (2015, 2 de abril). Arquitectura canaria: entrada comunal a viviendas típicas, Las Aguas, San Juan de la Rambla, Tenerife [Fotografía]. Mediateca de Publicaciones de la Consejería, Gobierno de Canarias. Licencia CC BY-NC-ND. https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/mediateca/publicaciones/?attachment_id=1486

UNESCO (2018). Conocimientos y técnicas del arte de construir muros en piedra seca. Inscripción en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, 13.ª sesión del Comité Intergubernamental de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, Port Louis (Mauricio), 28 de noviembre de 2018. Candidatura multinacional presentada por Croacia, Chipre, Eslovenia, España, Francia, Grecia, Italia y Suiza.

Visitas presenciales a bodegas de Tenerife (2026). Bodega Viñátigo (La Guancha), Casa del Vino de El Sauzal, Bodegas Monje (El Sauzal), Bodega Reverón (Vilaflor), Cumbres de Abona (Granadilla). Observación de campo. [Las visitas se documentaron mediante notas de campo tomadas durante la visita y registro fotográfico sistemático; las conversaciones con propietarios y encargados se citan como observación directa, según se justifica metodológicamente en el apartado correspondiente del capítulo 1.]