

146 Premios Agrocanarias 2025: los mejores vinos, quesos, gofios y sidras de Canarias ya tienen nombre

Un homenaje con forma de medalla al trabajo del campo y el mar

[@ConcursoAgrocanarias](#)

Si el sector primario tuviera alfombra roja, esta vez no habría brillado por las lentejuelas, sino por el oficio. El **Auditorio de Tenerife Adán Martín** acogió el 11 de diciembre la entrega de los **Premios Agrocanarias 2025**, el certamen regional con el que el [Gobierno de Canarias](#) –a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)– distingue la calidad de vinos, quesos, gofios y sidras del Archipiélago.



Se concedieron 146 premios, entre distinciones especiales y medallas de gran oro, oro y plata, dentro de los [Concursos Oficiales Agrocanarias 2025](#). El consejero **Narvay Quintero** felicitó a las personas premiadas y puso el foco donde suele estar el verdadero titular: en el trabajo diario que sostiene esta excelencia, reflejada en una participación que superó el medio millar de productos. Además, subrayó esa doble raíz canaria que no se contradice: el peso de una tradición milenaria **—el gofio como herencia de los primeros pobladores—** y, al mismo tiempo, la incorporación de producciones más recientes como la sidra, ya plenamente integrada en el **paisaje gastronómico** actual.

Según defendió, la clave del éxito se está jugando en una combinación difícil de falsificar: mantener procesos

artesanales respetuosos con el medio ambiente y, a la vez, evolucionar para responder a nuevos hábitos de consumo sin perder identidad.

En la misma línea, el **director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe**, enmarcó estos concursos en las políticas de fomento del consumo de producciones canarias y en la necesidad de concienciar sobre su impacto: elegir producto local impulsa economía, protege paisajes agrarios y sostiene el medio rural. Tradición e innovación, sí; pero con una condición no negociable: que el territorio se note en el paladar. Y cuando un auditorio entero aplaude a un molino, algo se está haciendo bien, sin necesidad de filtros ni fuegos artificiales.

517 elaboraciones y cuatro ganadores absolutos: del tinto al tueste medio

Los números de **Agrocanarias 2025** hablan de competencia real, no de un “premio para todos”. Participaron 517 producciones: 227 vinos, 226 quesos, 41 gofios y 23 sidras. De ese universo, se concedieron 146 galardones y, además, quedó un cuarteto de ganadores absolutos que sirve como brújula para comprar con criterio, especialmente en fechas donde el carrito manda más que el discurso.

En el concurso de vinos, el máximo reconocimiento recayó en Brumas de Ayosa tinto, elaborado por la SAT Viticultores de la Comarca de Güímar bajo la Denominación de Origen Protegida Valle de Güímar (Tenerife); de las muestras recibidas de 60 bodegas, fueron reconocidas 59 en distintas categorías. En quesos, el título de **Mejor Queso de Canarias** fue para **El Minero**, un queso de leche cruda de cabra con cobertura de ceniza y *Penicillium candidum*, elaborado por **Granja Ara**

(Tenerife), en un certamen que contó con 226 muestras de 73 queserías y repartió 61 premios.



Por su parte, en gofios, la máxima distinción se la llevó el gofio de millo de tueste medio de Molino de **Gofio Buen Lugar SL** (Firgas, Gran Canaria), bajo la IGP Gofio Canario, elegido entre 41 productos de 11 molinos en una edición que otorgó 18 premios. Finalmente, en sidras, la mejor de Canarias fue La Mirla Sidrera espumosa natural, de **Bodega Castro y Magán SL** (Tijarafe, La Palma), seleccionada entre 23 muestras de nueve lagares, en un concurso que otorgó ocho galardones.

Cuatro productos, cuatro islas o comarcas distintas, y un mensaje implícito: el archipiélago compite consigo mismo... y gana. Más allá de los nombres, el palmarés dibuja un mapa: la **viticultura de valle**, la quesería que juega con afinados y coberturas, el cereal tostado que sigue siendo desayuno y recetario, y una sidra que demuestra que también aquí se fermenta con ambición.

Cata ciega y criterio experto: así se decide la excelencia en Agrocanarias

Que un premio sea creíble no depende del escenario, sino del método. En Agrocanarias, la decisión se tomó con **cata ciega**: las muestras se presentaron con un código numérico y fueron evaluadas sin que el panel conociera qué producto tenía delante, un blindaje imprescindible para que el mérito pese más que la etiqueta. En total participaron 71 catadores y catadoras expertos, distribuidos por especialidades: 23 de queso, 22 de vino, 18 de gofio y 8 de sidra.



Es un dato técnico, sí, pero también cultural: cuando un jurado así se toma el

tiempo de comparar, ajustar y puntuar, la medalla deja de ser adorno y pasa a ser herramienta para el consumidor y para el productor. En un mercado donde el lineal y el algoritmo presionan, esa credibilidad se traduce en algo muy concreto: más confianza, mejor posicionamiento y, con suerte, un precio más justo para quien produce.

Además, el concurso funciona como termómetro del año: detecta estilos, afinados, tostados y fermentaciones que van ganando espacio, y obliga a afinar –literalmente– a quienes quieren repetir en la foto. La gala, presentada por los periodistas **Miguel Ángel Daswani y Yaiza Díaz**, tuvo además un tono muy canario, sin postal forzada: la música del timplista **Benito Cabrera**, el guitarrista **Tomás Fariña** y la vocalista **Paula Gómez** acompañó una ceremonia en la que se mezclaron instituciones y oficio real.



Asistieron personas premiadas de todas las islas, el equipo directivo de la Consejería, representantes de cabildos, organizaciones profesionales agrarias, cofradías de pescadores y consejos reguladores de distintas denominaciones de origen protegidas, además de empresas del sector primario y organizaciones de productores.

También se contó con personal docente y alumnado de la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, que, en términos prácticos, es decirle a la próxima generación: esto va de futuro, no de nostalgia.

“Regala Agrocanarias” y el reconocimiento al punto de venta que más apuesta por lo local

La última pieza del engranaje no está en el campo ni en el lagar: está en el punto de venta. Durante el acto se proyectó el vídeo de la campaña “Regala Agrocanarias”, difundida en

redes e inspirada este año en la leyenda de San Borondón, con una guía interactiva que facilita localizar establecimientos donde se comercializan producciones premiadas.



En esa publicación se incluye un listado de puntos de venta en varias islas y tiendas online, y se pone el foco en un mensaje sencillo: si el consumidor quiere comprar producto ganador, se le quita el trabajo de adivinar dónde encontrarlo.

De hecho, la guía reúne 27 establecimientos identificados como “Agrocanarias Friendly” y agrupa centenares de referencias premiadas a lo largo del año, con datos de contacto, ubicación y catálogo disponible por tienda.

En paralelo, dentro de la propia gala se reconoció al punto de

venta con mayor número de elaboraciones galardonadas en esta edición: el premio **Agrocanarias Friendly** recayó por tercer año consecutivo en la tienda “De la Tierra”, de Alejandro Díaz, en el **Mercado de La Laguna** (Tenerife), con 78 elaboraciones distinguidas entre su oferta.

Este tipo de reconocimiento, aunque parezca secundario, es clave: sin distribución, la medalla se queda en vitrina; con distribución, se convierte en compra recurrente y en apoyo tangible al sector primario. Para consultar la relación completa de productos galardonados y seguir la ruta de compra, el concurso mantiene actualizado su directorio online (más info en <https://concursosagrocanarias.com/>), útil tanto para el público como para la hostelería que quiere incorporar referencias premiadas.

La herramienta está pensada, además, para la temporada navideña: permite explorar categorías, descubrir novedades y localizar dónde comprar, con el objetivo declarado de impulsar el consumo de producto canario. En esta edición se ha señalado que el directorio incorpora alrededor de 650 productos premiados durante 2025.