

Gran Canaria Me Gusta en San Sebastián Gastronomika: vinos de altura y quesos artesanos que cuentan una historia

Carmelo Peña y David Ghosn presentan una cata con alma isleña en el Kursaal

Gran Canaria vuelve a dejar su huella en uno de los congresos gastronómicos más prestigiosos del mundo: San Sebastián Gastronomika. Lo hace con una propuesta tan auténtica como ambiciosa, bajo el sello **Gran Canaria Me Gusta**, impulsada por el Cabildo insular y la Cámara de Comercio. Este 8 de octubre, a las 11:30 horas en el Palacio Kursaal, los asistentes vivirán una [experiencia sensorial](#) única de la mano de dos grandes referentes del vino y el maridaje: **Carmelo Peña**, enólogo de [Bodegas Bien de Altura](#), y **David Ghosn**, presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias.



Carmelo Peña, enólogo de Bodegas Bien de Altura



David Ghosn, presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias

El evento no será una simple cata. Será un diálogo entre el territorio, sus variedades autóctonas y una cultura gastronómica que ha sabido preservar la tradición sin renunciar a la innovación. Cuatro vinos singulares –**Ikewen, Tidao, Sansofi y Elemento**– se fundirán con cuatro joyas del queso artesanal de la isla: **Quesos Guedes, Era del Cardón, Cortijo de las Hoyas y Altos de Moya**. Cada pareja no solo busca el equilibrio gustativo, sino también representar un paisaje, una historia y una identidad.

Bodegas Bien de Altura: cuando el vino nace del paísa

Hablar de **Carmelo Peña** es hablar de un compromiso radical con el origen. Nacido en 1986 y formado como ingeniero químico, este inquieto enólogo decidió que el futuro del vino de Gran Canaria pasaba por mirar hacia sus cumbres. En lugar de seguir los caminos habituales del mercado, fundó **Bodegas Bien de Altura** con un propósito claro: recuperar viñedos en zonas altas, trabajar exclusivamente con variedades autóctonas y elaborar vinos que no imiten a nadie, sino que expresen lo que solo el territorio canario puede ofrecer.







Bodegas Bien de Altura

El resultado es una colección de vinos que hablan de bruma, volcán, altitud y viento. **Ikewen** seduce por su mineralidad y tensión; **Tidao** muestra el carácter frutal con elegancia y

profundidad; **Sansofi** aporta una complejidad floral y sutil; mientras que **Elemento**, una de sus etiquetas más aclamadas, representa el equilibrio entre técnica y emoción, entre paisaje y paladar. Cada botella es un ejercicio de artesanía y paciencia, donde se prioriza el respeto por el viñedo antes que la búsqueda de reconocimiento.

David Ghosn: el arte del maridaje como puente emocional

Junto a Peña estará **David Ghosn**, sumiller de referencia en Canarias y figura nacional del vino desde hace más de una década. Su trayectoria impresiona: **Tercer Mejor Sumiller de España 2009, Embajador Nacional del Champagne 2008**, actual **presidente de los sumilleres canarios y secretario nacional de la UES**. Pero más allá de los títulos, Ghosn es un gran comunicador del sabor. Tiene ese talento poco común para traducir emociones a través de una copa y para conectar al comensal con el relato oculto de cada maridaje.



Su participación garantiza que cada combinación entre vino y queso no sea un mero ejercicio técnico, sino una experiencia emocional, argumentada, con discurso. Ghosn no elige por afinidad gustativa únicamente: elige por historia, por textura, por contraste, por afinidad territorial. En esta ponencia, su rol será clave para revelar cómo el queso de Gran Canaria –en su enorme diversidad de texturas, curaciones y leches– encuentra en los vinos de altura su pareja ideal, su espejo y su aliado.

Los protagonistas del sabor: vinos y quesos con rostro y origen

Cada maridaje en esta experiencia ha sido seleccionado no solo por armonía en boca, sino por lo que representa:

- **Ikewen & Quesos Guedes:** un blanco fresco y vertical con un queso de leche cruda que honra la tradición familiar

en Gáldar. Una pareja que celebra la pureza del origen.

- **Tidao & Era del Cardón:** expresión de fruta y territorio con un queso que recoge la esencia pastoril del sur grancanario. Aromas que se entrelazan y se elevan.
- **Sansofi & Cortijo de las Hoyas:** un diálogo floral entre el vino y un queso curado de autor elaborado en Valleseco, con técnicas de pastoreo ancestrales.
- **Elemento & Altos de Moya:** el clímax de la cata: potencia, carácter y elegancia contenida en un maridaje que enfrenta a dos gigantes del sabor sin perder el equilibrio.

Estos encuentros no son aleatorios. Son parte de una filosofía común: la de productores que trabajan desde el respeto a la tierra, el cuidado del tiempo y la coherencia con su entorno. Vinos y quesos que no se entienden sin el lugar donde nacen.

Gran Canaria en el mapa internacional de la alta gastronomía

Que esta ponencia tenga lugar en **San Sebastián Gastronomika** no es casualidad. Este congreso es uno de los epicentros mundiales del diálogo culinario, y la presencia de Gran Canaria bajo el sello **Gran Canaria Me Gusta** reafirma el compromiso de la isla con un modelo gastronómico basado en el valor añadido, el producto local y el talento propio.



El **Cabildo de Gran Canaria** se complace en invitarle a una **cata de quesos artesanos y vinos de la isla**, dirigida a profesionales del sector gastronómico, en el marco de **San Sebastian Gastronomika 2025**.

 **Lugar:** Palacio de Congresos Kursaal, San Sebastián

 **Fecha:** 8 de octubre de 2025

La cata estará dirigida por el presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias, David Ghosn y el enólogo y bodeguero, Carmelo Peña.

Durante esta experiencia, podrá descubrir la riqueza y singularidad de los productos de Gran Canaria, con una selección de quesos artesanos elaborados con leche cruda y vinos singulares que reflejan el carácter volcánico y atlántico de nuestra isla, de la bodega Bien de Altura.

 **Se ruega confirmación de asistencia.**

Una vez confirmada, se le hará llegar su **entrada al recinto** para el acceso a la actividad. Esperamos contar con su presencia en este encuentro, que celebra la calidad y autenticidad de la gastronomía canaria.

Cabildo de Gran Canaria



Esta iniciativa del **Cabildo de Gran Canaria** y la **Cámara de Comercio** forma parte de una estrategia más amplia de promoción de la isla como destino enogastronómico, donde lo agrícola, lo culinario y lo cultural se entrelazan. En este contexto, Carmelo Peña y David Ghosn no solo representan la excelencia profesional, sino también la nueva narrativa que Canarias quiere proyectar: una gastronomía con identidad, con historia, con proyección.

Una invitación a descubrir (y saborear) la isla a través de sus productos

La cita del miércoles 8 de octubre en el Kursaal no es solo para expertos o profesionales del vino. Es una oportunidad para todo amante de la gastronomía que quiera conocer, de primera mano, cómo el sabor puede ser también una herramienta de relato, de memoria y de futuro.

Porque, en definitiva, cuando un vino nace en viñedos a más de 1.000 metros y un queso se elabora con técnicas centenarias,

estamos ante algo más que un producto: estamos ante una declaración de principios. Y Gran Canaria, en esta edición de San Sebastián Gastronomika, ha venido a dejarlo claro.