

La viticultura tradicional en Anaga: de la tosca al presente

Por: Verónica Martín León. Fotos: Bodega 500 Escalones

[@Bodega500Escalones](#)

El macizo de **Anaga** es, sin duda, una de las mayores joyas rurales de Tenerife. Situada al noreste de la isla, abarca una extensión de casi 50.000 hectáreas (de las cuales aproximadamente 33.238 son marinas), y es una zona con una geografía y un paisaje perfectamente distinguibles del resto del territorio. Fue declarado Reserva de la Biosfera en 2015, especialmente por su singularidad no solo biológica, sino histórica y cultural. Una de sus actividades más antiguas es la viticultura, que existe desde la época de la colonización por parte de los españoles.

Varios estudios afirman que los portugueses, que fueron grandes hacendados en Anaga, enseñaron a sus habitantes el **cultivo de la vid** y la elaboración del vino, que acabaría desplazando a la caña de azúcar en esta región. Lo cierto es que, desde entonces, la viticultura se convertiría en parte de la vida socioeconómica del lugar.

Y aunque con el paso del tiempo otras zonas de cultivo adquirieron mayor relevancia, en Anaga se conservan elementos físicos y símbolos ancestrales de esta, también llamada, viticultura

heroica, denominada así por la dificultad del terreno.

Uno de esos elementos históricos son los lagares de tosca, un tipo de depósito piroclástico que se usó mayormente en estas construcciones. **Las viñas** se introdujeron en Anaga en el siglo XVI, como hemos dicho, tras la decadencia del cultivo de caña de azúcar. La actividad vinícola arraigó y se consolidó durante los siglos posteriores: siglo XVII, siglo XVIII y los primeros años del siglo XIX. Existe constancia de que en el año 1815 comienza un declive de la vid como motor económico. Las causas fueron variadas: desde los conflictos comerciales, problemas agrícolas o el auge del mercado peninsular.



Las crisis económicas, las dos guerras mundiales y la dictadura en España afectaron al crecimiento del sector durante gran parte del siglo XX. Su revitalización comenzó con la apertura económica en los años 60 y, más tarde ya en democracia, con la entrada de España en la Unión Europea. Así

que, desde los tiempos de la tosca viajaremos hasta el presente para probar un sorbito de la historia vinícola del macizo de Anaga.

La herencia portuguesa de la cultura vinícola en Tenerife

La conquista de **Tenerife**, entendida como el proceso militar que culmina con su cesión administrativa a la Corona de Castilla, ocurre a finales del siglo XV (1494 a 1496). Es lo que se denomina concejos de realengo, a los también pertenecieron **Gran Canaria y La Palma**. El resto de islas, desde casi principios de ese siglo, venían siendo conquistadas por nobles de otros países (concejos de señorío).

Muy poco tiempo después de que la Corona hiciera efectiva dicha administración, empezó a extenderse la caña de azúcar como principal cultivo y motor económico agrícola. Sin embargo, a lo largo del siglo XVI el cultivo de la vid fue imponiéndose. Los **portugueses** fueron quienes introdujeron el cultivo de la vid en Tenerife, gracias a cepas procedentes del norte de su país. Además, conocían bien el proceso y algunas técnicas que enseñaron a los lugareños. Se cree que, en principio, no pretendían alcanzar fines comerciales, sino satisfacer el consumo interno. La idoneidad de la tierra de la isla impulsó la vid como cultivo comercial relevante.

Viticultura en Anaga: características peculiares

En Tenerife (al igual que en La Palma) prosperó especialmente este cultivo dado las condiciones naturales propicias de la tierra y el clima. Los terrenos de origen volcánico y de una edafogénesis reciente (proceso de formación del suelo), junto al clima húmedo y nuboso de Anaga, favorecieron su consolidación. Por otro lado, el terreno es escarpado y los viñedos se colocan en terrazas a diferentes alturas.

Esta dificultad ha hecho que, en ocasiones, se designe como “viticultura heroica” a esta actividad en terrenos de esa naturaleza.

La cercanía al mar- recordemos que, de hecho, la mayoría de sus hectáreas son marinas- le imprime otra característica peculiar. No solo dicha influencia viene dada por el efecto regulador del clima (lo modera), sino que los vientos marinos transportan yodo, y el salitre atlántico se adhiere a la planta y a la uva. Suena romántico, y aunque solo sea por una vez, romanticismo literario y realidad se funden en este caso.

Los lagares de tosca: otra peculiaridad de Anaga

Los lagares tradicionales de **Anaga** se tallaron en tosca. En el resto de la isla predominan, en cambio, los de madera. Si acudimos a la definición que da de la palabra “tosca” la Academia Canaria de la Lengua (en su Diccionario Básico de Canarismos), hallaremos en su primera acepción la siguiente: “roca ligera, de color amarillento o castaño y de consistencia porosa, formada por la acumulación de cenizas o de elementos volcánicos muy pequeños”. En efecto, esta clase de **rocas volcánicas** son porosas y ligeras, a pesar de lo cual presentan una enorme resistencia.

El origen de lagares contruidos en esta piedra reside en lugares como Galicia o Portugal; se han encontrado indicios de la existencia de lagares de tosca en dichos lugares entre los siglos II y V

después de Cristo. Lo que nos lleva, de nuevo, a la más que probable evidencia de que los primeros en construir lagares de tosca en Anaga fueron los colonos portugueses.

En aquel momento, que se sepa, eran los únicos con un conocimiento suficiente en este tipo de edificación. Y, aunque no hay pruebas documentales de ello, se sostiene entre algunos expertos dicha teoría. ¿Por qué en tosca? Aquí también debemos usar la lógica más que la certeza, sin embargo, la falta de maderas adecuadas y la orografía posiblemente decantaron esta piedra como material protagonista.



La mayoría de estos lagares fueron contruidos en el siglo XVII, que resultó la época más próspera del cultivo y el comercio del vino en la isla. Existían dos tipos: de husillo y de palanca. El segundo tipo, quizá por ser más arcaico, ya no existe en el macizo. Muchos de los que se conservan han sido modificados a lo largo del tiempo, añadiendo materiales como la cal o el cemento.

En la actualidad perviven casi un centenar. La mayoría (casi la mitad) se localizan en la vertiente norte y son los que mejor conservados están, aunque también son los que han soportado mayor número de modificaciones contemporáneas. Asimismo, han sido los que se han usado hasta hace unos pocos años. Ya que en la vertiente norte la actividad vinícola siguió siendo de cierta relevancia casi todo el siglo XX.

Presente de la viticultura en Anaga

Los primeros aborígenes de Tenerife, los guanches, llamaban al macizo “Táganan”, que significa algo así como “rodeado de montañas”. Bautizar un lugar por primera vez denota la importancia que tiene para quien lo hace. Anaga es un espacio natural que siempre ha tenido una connotación casi sagrada para los tinerfeños. Su vinculación emocional a la identidad del territorio ha sobrevivido a través de toda la historia habitada de la isla.

La viticultura, de igual modo, ha formado parte de su identidad gastronómica. Tenerife sigue ofreciendo vinos que le explican al mundo quiénes somos. Anaga ya no es un lugar destacado en la producción vinícola. Pero su historia forma parte indivisible de la cultura canaria. Algunos pequeños productores siguen usando los lagares, en general para autoconsumo; la mayoría de ellos, en realidad, vende la uva a las bodegas. Las variedades comunes en Anaga son Listán Blanco y Listán Negro.

Los habitantes más jóvenes. como en todos lados, se van desentendiendo de esta labor en la zona. No obstante, las vecinas y los vecinos se afanan en catalogar y preservar los lagares y otros

elementos de la historia vinícola del lugar.

Las bodegas son todavía ejemplos de esta supervivencia. Una de las que está ubicada en Anaga y conoce bien lo que es la viticultura heroica es “500 escalones”. El nombre hace referencia a los antiguos senderos de piedra que empezaban en los caseríos de El Batán.

Porque sí, Anaga sigue estado formado básicamente de caseríos, que luchan por no desaparecer entre el turismo masivo y la desidia administrativa. Y no cabe duda de que la viticultura en Anaga es la posibilidad viva de seguir recuperando variedades, regenerar el ecosistema y sostener la identidad.

Hablan los Expertos: Agustín García Farráis y dos de sus vinos favoritos

[@BodegaTajinaste](#)

Hay catadores que describen y otros que consiguen emocionar. [Agustín García Farráis](#) pertenece a esta segunda estirpe. Su voz, su calma y su capacidad para transformar una cata en un viaje sensorial lo convierten en uno de los grandes referentes del vino canario. Asistir a una de sus catas es entender que el vino no se explica: se siente. Y si no es el mejor comunicador de vino de Canarias, está sin duda entre los pocos capaces de lograr que el público escuche, aprenda y paladee conocimiento al mismo tiempo de cada sorbo.



Tercera generación al frente de Bodegas Tajinaste.

Tercera generación al frente de **Bodegas Tajinaste**, fundada oficialmente en 1977 en el **Valle de La Orotava**, Agustín ha sabido honrar el legado familiar y, al mismo tiempo, llevarlo a la contemporaneidad. Nieto de **Domingo Farráis**, quien en 1939 regresó de Cuba para fundar el viñedo El Ratiño –origen del actual proyecto–, su historia es también la del vino canario mismo: esfuerzo, identidad y respeto por la tierra. Formado como **ingeniero agrónomo y enólogo**, trabajó en **Burdeos y Ribera del Duero** junto a **Mariano García (Bodegas Mauro)**, aprendiendo a combinar la precisión técnica con la emoción del terruño.

Hoy, Agustín es también gerente de Vinófilos Tenerife, una de las plataformas de difusión enológica más activas del archipiélago. Desde allí promueve la cultura del vino con un enfoque pedagógico y humano, convencido

de que la mejor manera de defender la identidad canaria es educando el paladar sin dogmas. Su estilo combina rigor técnico, autenticidad y un lenguaje cercano que acerca la enología a todo tipo de público.





En **Tajinaste**, Agustín ha convertido el cordón trenzado –símbolo del paisaje vitícola de La Orotava– en emblema de identidad. Vinifica por parcelas, respeta la expresión individual de cada suelo y apuesta por variedades autóctonas como Listán Blanco, Listán Negro, Vijariego y Malvasía Aromática. Su sello está en la precisión, en la textura mineral y en la elegancia natural que imprime a cada vino. Participa, además, en el proyecto colectivo **Paisaje de las Islas**, que une a bodegueros de todo el archipiélago bajo una misma idea: elaborar vinos que cuenten la historia del territorio.



Reconocido por críticos como **Ferran Centelles (El Bulli Foundation)** y premiado en certámenes internacionales como el **Concours Mondial de Bruxelles**, Agustín García Farráis representa una generación de enólogos que miran al mundo sin perder el acento isleño.

Sus recomendaciones

CAN DOP Islas Canarias Vijariego–Listán Negro – Bodegas Tajinaste (Valle de La Orotava, Tenerife)

Su recomendación local es una declaración de principios: el **CAN DOP Islas Canarias Vijariego–Listán Negro**, elaborado en su propia casa, **Bodegas Tajinaste**. Este vino resume su filosofía de trabajo: respeto por el origen, equilibrio entre potencia y frescura, y fidelidad al paisaje volcánico.



Producido con uvas de **Listán Negro** y **Vijariego Negro**,
cultivadas en viñedos de altura sobre suelos de ceniza y

piedra pómez, el vino muestra un perfil aromático de fruta roja madura, notas de especias, ceniza volcánica y un fondo mineral persistente. En boca es estructurado, de tanino fino y paso envolvente.



Tajinaste, bajo la dirección de Agustín, mantiene una producción de unas **300.000 kilos de uva por vendimia**, combinando viñedo propio y el trabajo conjunto con viticultores locales. La bodega ha logrado consolidarse como una de las más reconocidas de Canarias, exportando a Europa y Estados Unidos, y siendo embajadora del vino tinerfeño en el mundo.

Su etiqueta “CAN” –como acrónimo de Canarias– simboliza exactamente lo que Farráis defiende: **territorio, verdad y oficio**.

Su elección internacional

William Fèvre A.O.C. Chablis Chardonnay – Domaine William Fèvre (Chablis, Borgoña, Francia)

Para mirar más allá del Atlántico, Agustín escoge un vino que define la pureza del Chardonnay: el **William Fèvre A.O.C. Chablis**, elaborado en el corazón de la Borgoña, donde la variedad alcanza una de sus expresiones más precisas y elegantes del planeta.





Domaine William Fèvre, fundada en 1959, es una de las grandes casas de **Chablis**, con más de **70 hectáreas de viñedo** y una filosofía basada en el respeto por el suelo kimmeridgiano –arcillo-calcáreo con fósiles marinos– que otorga al vino su característica mineralidad. La fermentación se realiza mayoritariamente en acero inoxidable, conservando la tensión y frescura natural de la uva.



El resultado es un vino cristalino y expresivo, con notas de cítricos, manzana verde y flores blancas, envuelto en un fondo salino que evoca el mar fósil bajo la tierra. En boca es elegante, lineal y persistente, un ejemplo de cómo la sencillez y la técnica pueden convivir con la emoción.

Para Agustín, esta elección encarna su admiración por los vinos que hablan sin alzar la voz: **“la elegancia sin**

maquillaje, la verdad que solo la tierra puede enseñar”.

Agustín García Farráis no solo elabora vino: lo interpreta. Representa esa rara mezcla de técnica, humildad y emoción que define al nuevo vino canario. Y cuando habla, lo hace con la serenidad de quien sabe que cada copa –ya sea un CAN del Teide o un Chardonnay de Chablis– tiene algo en común: el poder de contarnos una historia verdadera.

Papas, costillas y piñas (I): El plato que nació del paisaje

Antes de ser receta, fue territorio. Antes de cocerse en una olla, se cocinó en el alma agrícola del norte de Tenerife.

La isla que se come a sí misma

En Tenerife, la cocina no se inventa: **brota del suelo**. Lo que el viajero ve como un plato humilde, los isleños lo reconocen como un **relato comestible de su historia**. *Papas, costillas y piñas* –o dicho con cariño local, [*papas con costillas y piña de millo*](#)– no nació de una receta escrita, sino de una manera de vivir: cultivar, guardar, compartir.



Basta con pronunciar el nombre para recorrer el paisaje. **Papas**, que aquí no son patatas sino identidad. **Piñas**, que no son tropicales, sino las mazorcas del **millo**, ese maíz que cruzó el océano desde América. Y **costillas**, que huelen a cerdo salado, a economías domésticas, a domingo de vendimia y familia larga en la mesa. El vocabulario ya es un mapa. Cada palabra guarda un viaje, y cada ingrediente, una memoria.

El idioma del territorio

El secreto del plato no está solo en el caldero, sino en **la lengua que lo nombra**. El término *papa* proviene del quechua y llegó al Archipiélago en pleno siglo XVI. Aquí encontró clima y alma, y nunca se fue. Canarias fue **uno de los primeros lugares del mundo donde se cultivó papa fuera de los Andes**, y aún conserva una colección genética única: *bonita, colorada, negra yema de huevo, azucena blanca, borralla...* nombres que saben a tierra y a resistencia.

La piña de millo, por su parte, cuenta otra historia: la del **maíz atlántico**, que vino de las Indias Occidentales y se quedó en las medianías del norte, donde los vientos alisios lo

acunan y el sol lo dora despacio. El maíz se transformó en gofio, en potajes, en sustento para animales y en símbolo de una cultura que no desperdicia nada.



Y luego están las **costillas saladas**, herederas del ingenio campesino: **sal para conservar, fuego lento para ablandar, y una olla grande para compartir.** De la necesidad nació la técnica, y de la técnica, el sabor.

Tenerife, un laboratorio atlántico

El siglo XVI convierte a Canarias en **puerto de escala y cruce de civilizaciones**. El archipiélago recibe productos americanos cuando Europa aún los desconoce. En esas idas y venidas del comercio y la colonización, las islas aprenden a mezclar: a **plantar lo ajeno en suelo propio** y hacerlo suyo.

Así se cocina *papas, costillas y piñas*: en el fondo de la historia, no en la cocina. Es la consecuencia natural de un territorio que vive entre la escasez y la abundancia, entre la mar y la medianía. Una receta de lo posible que se transforma en lo perfecto.

El puchero corto

No hay sofritos, ni cebolla, ni aceite. Aquí manda la lógica del campo: **tres ingredientes, una olla y paciencia**. Primero, las **costillas desaladas**, que sueltan su fuerza en el agua. Luego, la **piña de millo**, que endulza el caldo con su almidón y su dulzor vegetal. Y, por último, las **papas**, que absorben el sabor del cerdo y del maíz, y engordan el guiso hasta volverlo denso, casi meloso.

El resultado es lo que los viejos llaman un **caldo corto**: sin exceso de agua, sin grasa sobrante, sin adornos. Un plato que no pretende impresionar, pero que **emociona por su pureza**. Cada cucharada sabe a casa, a ladera verde, a domingo de romería.

Cuando la olla se vuelve fiesta

Si el plato nació en el trabajo, **creció en la alegría**. En el norte de Tenerife, cada vendimia y cada matanza terminaban alrededor de un caldero. Los **guachinches** —esas casas donde se vende el vino de la cosecha y se come lo que hay— adoptaron *papas, costillas y piñas* como su bandera.



No hay [guachinche](#) sin vino del país, y no hay vino que no pida algo salado que lo acompañe. Así se fijó la trinidad: vino joven, papa vieja, cerdo salado.

Con el tiempo, la receta se extendió por todas las islas, pero su alma sigue en los valles del norte tinerfeño: **La Orotava, Tacoronte, Tegueste, La Matanza**, lugares donde el fuego lento es una forma de conversación.

Lo que no lleva, también cuenta

Este plato enseña más por lo que **no tiene** que por lo que

ofrece. No lleva aceite, ni tomate, ni cebolla, ni especias que distraigan. No lleva prisa. No lleva pretensión.

Solo lleva equilibrio: la sal de la costilla, el dulzor del millo y la nobleza de la papa. Y quizás por eso se ha mantenido intacto, inmune a la moda, orgulloso de su sencillez.



Papas, costillas y piñas. Chef Rogelio Quintero Montesdeoca –
Foto: Roger Méndez

Cada casa tiene su modo, claro: quien desala más o menos, quien parte las piñas por mitades o en rodajas, quien prefiere papas bonitas o yema de huevo. Pero nadie discute su esencia. *Papas, costillas y piñas no se reinterpretan, se respetan.*

Tenerife, una olla de identidad

Hay platos que definen ciudades; este **define una isla entera**. Es el sabor de las medianías, del campo que resiste, de la familia que se sienta junta, de la conversación entre sorbos de vino. Es el plato que reúne a los que están y los que vuelven, el que se sirve cuando se celebra y cuando se echa de menos. Porque no se trata solo de comer: se trata de **recordar quiénes somos**.

Y en Tenerife, esa respuesta suele venir servida en un plato hondo, con papa tierna, costilla melosa y una piña de millo que sonríe desde el borde.

Canariasgourmet! Haciendo de Canarias el Mejor Destino Gastronómico del Mundo!

Jóvenes y Agroecología Sostenible: Tacoronte cultiva futuro con raíces ecológicas

[Aso.AgricultoresyGanaderosTacoronte](#)

Tacoronte vuelve a poner el acento en la sostenibilidad agrícola. Este 22 de octubre se inauguraron las **II Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible**, un encuentro impulsado por la **Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico**, que reúne a productores, investigadores y ciudadanos interesados en una agricultura más respetuosa con el medio

ambiente y el territorio.

El acto de apertura estuvo encabezado por **Iván Hernández Machín, concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Tacoronte**, quien destacó “el compromiso de la asociación con el mantenimiento del paisaje agrícola y la promoción de prácticas responsables que garantizan el futuro del campo norteño”. Hernández Machín subrayó además la estrecha colaboración entre el consistorio y la entidad, una alianza que ha permitido desarrollar proyectos de formación, recuperación de cultivos tradicionales y visibilización de los [jóvenes agricultores](#).



Durante la jornada inaugural, más de veinte asistentes participaron en la ponencia de Isabel Hidalgo, viverista especializada en flora canaria, quien presentó “*Control biológico por conservación*”, una charla centrada en estrategias naturales para el manejo de plagas, demostrando cómo la biodiversidad

puede convertirse en la mejor aliada del agricultor.

El programa, que se extiende durante dos días, incluye además la conferencia **“Murciélagos endémicos y su relación con la agricultura”**, una mirada científica sobre el papel de estos mamíferos en el equilibrio de los ecosistemas rurales, así como la intervención de la **Red Canaria de Semillas**, que celebra dos décadas “sembrando futuro” y defendiendo la importancia de conservar variedades autóctonas.





También se proyecta el documental *"Río oculto"*, un viaje audiovisual por la memoria del agua y su vínculo con la tierra, y la ponencia de **Eduardo Franquiz**, titulada *"Agrosistemas Canarios. Fases en la nutrición simbiótica de un suelo orgánico"*, donde se aborda el papel esencial de los microorganismos en la regeneración de los suelos agrícolas del Archipiélago.

Estas jornadas nacen con una vocación clara: tejer redes entre generaciones y fomentar el relevo agrario desde una visión moderna, ecológica y viable. Más allá de la teoría, el encuentro es una invitación al diálogo entre quienes ya cultivan y quienes aspiran a hacerlo, entre el saber tradicional y la innovación sostenible.

Tacoronte, con su paisaje agrícola característico y su profundo vínculo con la tierra, se reafirma como un escenario clave para debatir sobre el futuro del campo canario. Porque la agroecología no es solo una técnica: es una forma de entender la vida, el entorno y la responsabilidad compartida

de preservar lo que nos alimenta.

Granada saborea la excelencia: Paco Morales, ganador al Mejor Jefe de Cocina 2025

Granada, una cálida noche de otoño andaluz, el **Palacio de Congresos de Granada** se convirtió en el epicentro de la cocina española con la celebración de la 51ª edición de los Premios Nacionales de Gastronomía.



Palacio de Congresos de Granada

Estos premios, que datan de 1974 cuando el primer galardonado fue el visionario **chef Juan Mari Arzak**, quien revolucionó la cocina vasca y española desde su **restaurante Arzak** en San Sebastián, representan medio siglo de pasión, innovación y orgullo por el producto y la cultura culinaria nacional. Desde

entonces, la **Real Academia de Gastronomía** ha consolidado estos reconocimientos como el reflejo del talento, la tradición y la creatividad que definen la gastronomía española.□

La Real Academia de Gastronomía: medio siglo de excelencia

Fundada en 1974, la **Real Academia de Gastronomía (RAG)** es mucho más que una institución que reparte premios. Es el faro que guía la alta cocina española, promoviendo la educación, la salud y la cultura alimentaria. Bajo las presidencias de figuras históricas como **Rafael Ansón**, visionario promotor de la gastronomía como bien cultural, y su actual presidente, **Luis Suárez de Lezo**, la Academia ha evolucionado hacia una [entidad](#) más inclusiva, participativa y sostenible.□

Lezo ha insistido en que “la gastronomía no solo se cocina: se estudia, se preserva y se comparte”. Este espíritu definió la 51ª edición de unos premios que consolidan, año tras año, el liderazgo español en el mundo.

Paco Morales: arqueólogo del sabor y poeta del tiempo

[@NoorRestaurante](#)

Si hay un chef que encarna la unión del conocimiento y la emoción, ese es **Paco Morales**, ganador al **Mejor Jefe de Cocina 2025**. Desde su restaurante **Noor** (Córdoba), convertido en laboratorio gastronómico y hoy con **tres Estrellas Michelin**, Morales lleva una década explorando el legado culinario de Al-Ándalus.

Cada temporada en Noor propone un viaje histórico: rescata técnicas y productos medievales como el agua de azahar, las aceitunas o el comino, reinterpretándolos en clave contemporánea. Pero lo suyo va más allá de la cocina; es una experiencia cultural y estética que transporta al comensal.



No quiero perder la oportunidad de recordar a quien lo recibió primero, hace 50 años: **Juan Mari Arzak.**

Un pionero, un referente y, sobre todo, un ejemplo de generosidad y amor por esta profesión.



Hoy recibo en Granada
el **Premio Nacional de Gastronomía** al
Mejor Jefe de Cocina 2025.

Como él mismo explica:

“Nuestro proyecto plantea una cocina de raíz intelectual que

habla directamente a la parte más emocional del comensal”.

□

Su restaurante no solo ha sido distinguido por críticos y guías, sino que también ha consolidado a Córdoba como referente mundial de la innovación patrimonial culinaria.

Audrey Doré: una sumiller que convierte el vino en lenguaje

[@Viigirona](#)

La francesa **Audrey Doré**, premiada como **Mejor Sumiller**, ha hecho del vino un puente entre el alma y la tierra. Al frente de [Viigirona by Roca](#) –la nueva aventura de los hermanos Roca en Girona–, Audrey combina precisión técnica con una sensibilidad poética que conquista tanto a productores como a clientes.



UDREYDORE



Audrey Doré

Su filosofía es clara: el vino se explica desde la emoción, no desde el tecnicismo. Con una copa en mano, logra contar historias de viñas, climas y personas, haciendo de cada maridaje una conversación entre lo humano y lo divino.□

Blas Benito y Raúl Rodríguez: Horcher, el arte del clasicismo

[@RestauranteHorcher](#)

El premio a la **Mejor Dirección de Sala** recayó en dos veteranos maestros: **Blas Benito y Raúl Rodríguez**, custodios del alma del restaurante **Horcher**, uno de los templos históricos de Madrid. En pleno siglo XXI, Horcher sigue siendo símbolo de elegancia y tradición, donde servir es un arte.



Blas Benito y Raúl Rodríguez foto El periódico de España

Ambos galardonados representan la vieja escuela del servicio impecable, el dominio del protocolo y la calidez que hace sentir al cliente en casa. Lo suyo no es solo atender mesas: es mantener viva una parte esencial del ritual gastronómico.□

David de Jorge: el humor que alimenta

[@RobinFoodTV](https://www.instagram.com/RobinFoodTV)

El carismático **David de Jorge**, o “**Robin Food**”, fue reconocido por su trayectoria en **Comunicación Gastronómica**. Su estilo cercano, espontáneo y lleno de humor ha hecho más accesible la cocina a millones de espectadores.



PREMIOS NACIONALES DE GASTRONOMÍA 2025



DAVID DE JORGE

COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Granada
20.10.2025

#PNG25Granada

Desde sus programas de televisión, sus libros y sus columnas, De Jorge inculca algo muy canario: el amor por el buen producto sin pretensiones. “Cocinar no debe ser una competición, sino una forma deliciosa de vivir”, repite con frecuencia. Su lenguaje es llano y sus pasiones, inmensas: los guisos lentos, el pan recién hecho y la sobremesa eterna. □

María Ángeles Pérez Samper: historia a fuego lento

Profesora universitaria y escritora, **María Ángeles Pérez Samper** obtuvo el premio a **Investigación e Innovación Gastronómica**. Sus estudios sobre la alimentación en España desde la Edad Moderna hasta hoy han permitido comprender cómo la historia culinaria refleja cambios sociales, políticos y culturales.

Desde sus ensayos, reivindica que:



María Ángeles Pérez Samper

“La comida es la biografía de una nación”. Este reconocimiento consagra su trabajo como puente entre la erudición académica y la mesa de cada español.□

Francisco López Canís: el maestro que

inventó la cultura gourmet

Hablar de **Francisco López Canís** es hablar de la historia viva del periodismo gastronómico en España. Fundador del **Grupo Gourmets** y del icónico **Salón Gourmets**, recibe este año el premio **Toda una Vida** por haber impulsado desde los años 80 una revolución silenciosa: la de poner en valor el producto español cuando aún nadie hablaba de “gastroeconomía”.



Francisco López Canís

Su legado está en cada feria, cada publicación y cada chef que tuvo en su revista su primera mención. López Canís sembró el terreno que hoy cultivan las nuevas generaciones.□

Pilar Pascual: semilla de futuro

Con tan solo **23 años**, la salmantina **Pilar Pascual** encarna el futuro del campo español. Ingeniera agrícola y creadora de

proyectos sostenibles en torno a los productos de proximidad, recibió el **Premio Talento Joven “Alimentos de España”**.



Pascual usa las redes sociales para educar y mostrar el trabajo real de los agricultores, demostrando que la gastronomía comienza mucho antes de llegar al plato. Su mensaje es claro y poderoso: sin campo, no hay cocina.□

Granada, espejo de una España que sabe a talento

La elección de **Granada** como sede marcó un punto de inflexión: la descentralización de los premios y la voluntad de acercar la gastronomía a todos los rincones del país.



En palabras de **Luis Suárez de Lezo**, “tenemos el mejor producto, dos mares, un océano y un legado cultural que debemos seguir defendiendo”. Y esa noche, al final del banquete, España lo tuvo más claro que nunca: **la gastronomía no solo se come, se vive y se cuenta.**

□ Desde esta ventana canaria y siguiendo el espíritu alegre y apasionado de canariasgourmet.es, toca levantar la copa de Malvasía Volcánica, brindar y felicitar al universo gastronómico español. □

A los ganadores, que nos han hecho soñar y viajar con cada plato, cada copa y cada proyecto, ¡felicidades! **Paco Morales, Audrey Doré, Blas Benito, Raúl Rodríguez, David de Jorge, María Ángeles Pérez Samper, Francisco López Canís y Pilar Pascual**: su trabajo es semilla y cosecha, inspiración y futuro. Y a la **Real Academia de Gastronomía**, que lleva medio siglo invirtiendo pasión, cultura y rigor en este arte—gracias por hacer que comer en España sea siempre una celebración del

alma.

Así, desde este rincón Atlántico, nos sumamos al reconocimiento y les hacemos llegar la enhorabuena. Que siga la fiesta de la gastronomía y que cada mesa sea motivo de encuentro, diálogo y felicidad. ¡Salud y buen provecho, España!

Agenda Canariasgourmet! (25–26 de octubre): queso, vino, agroecología y un viernes de tapas

Agenda Canariasgourmet!. – Este fin de semana, Canarias despliega una ruta sabrosa y con identidad. Entre ferias que huelen a queso recién cortado, vinos del norte que se beben con pausa y talleres que conectan a las familias con el origen de los alimentos, la agenda invita a moverse sin prisa entre plazas, mercados y cocinas abiertas. Además, el [viernes 24](#) llega con un aperitivo perfecto en Telde, para quienes gustan de empezar antes el recorrido.

Viernes 24 · Gran Canaria – Telde en modo “pre-fiesta”

Catas y tapas en La Casa Condal y Plaza de San Juan. Once locales presentarán **tapas creativas** maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**. Habrá **música en vivo** (Aseres y Son del Caney), opciones **sin gluten** y **acceso gratuito con inscripción previa**. Una noche pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer

brindis del fin de semana.



VINOS TAPAS CULTURA

2025

NOCHE DE CATA Y MARIDAJE

Inscripción: turismo@telde.es

CASA CONDAL

20:00 H

16/10

GRAN NOCHE DE VINOS,

TAPAS Y CULTURA

PLAZA DE SAN JUAN

20:30 H

17/10

CAMINATA MUSICAL Y NATURAL

EN UN ENTORNO PRIVILEGIADO

BARRANCO DE LOS CERNÍCALOS

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

19/10

RUTA GUIADA A TRAVÉS DE SENDEROS,
ACANTILADOS Y PLAYAS DE LA COSTA TELDENSE

SENDERO LITORAL DE TELDE

Inscripción: <https://forms.gle/BSdwLioHCTpLzJwz7>

25/10

JORNADAS DE PATRIMONIO

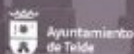
ARQUEOLÓGICO Y TURISMO

CASA CONDAL

Inscripción: info@arkeos.es

DEL 06 / 11

AL 09 / 11



COLABORA



Sábado 25 y domingo 26 · Tenerife – Los Realejos, Cheese & More Lover Fest

[@Cheese&More](#)

El universo quesero toma la plaza con *showcookings* de chefs locales, catas de vino y dulces con acento isleño: desde el barraquito-tarta hasta helados con queso lagunero. Se proponen talleres infantiles, maridajes y música en vivo. Una experiencia para descubrir estilos, maduraciones y afinados, mientras los [vinos](#) del norte dialogan con cada bocado.



Viernes 24 · Tenerife – La Laguna, II Feria de Agroecología

Entre las actividades más esperadas destaca la **proyección del documental “Cabeza, corazón y manos”**, una obra dirigida por Astrid (Inspiration 4 Action AIVeIAI Intermedia Producciones) que se presentará el **viernes 24 de octubre**. La película profundiza en la relación entre las personas y la tierra, ofreciendo una mirada sensible al equilibrio entre conocimiento, emoción y sostenibilidad.

Esta cita cinematográfica complementa un programa que incluye **talleres de gofio, cine agrícola, rutas agroecológicas,**

degustaciones y animaciones familiares, en una iniciativa que convierte a La Laguna en el epicentro de la conciencia medioambiental y la cultura rural de Canarias. Charla coloquio y clausura de la feria

Volvemos con ala

La Laguna Agroecológica

II Feria de Agroecología

rutas, ferias, documentales y mucho más.

Consulta todo el programa en

www.agroecologica.lalaguna.es



Canarias, un territorio que se saborea

El fin de semana canario arranca en **Gran Canaria**, donde **Telde** se pone en modo “pre-fiesta” con una noche de **catas y tapas** en la **Casa Condal y la Plaza de San Juan**. Once locales ofrecerán propuestas creativas maridadas con **vinos de bodegas emblemáticas**, en un ambiente animado por la música en vivo de *Aseres y Son del Caney*. Con opciones sin gluten y acceso gratuito mediante inscripción previa, será una velada pensada para todos, donde la gastronomía se mezcla con la calle y la música marca el ritmo del primer brindis del fin de semana.

Desde ahí, el sabor se traslada a **Tenerife**, que se divide entre el norte festivo de **Los Realejos**, con su **Cheese & More Lovers Fest**, y la mirada consciente de **La Laguna**, sede de la **II Feria de Agroecología**. Dos encuentros que, aunque distintos, comparten un mismo mensaje: la defensa del producto local, la sostenibilidad y el orgullo de cocinar desde la raíz.

Entre quesos artesanos, vinos volcánicos, talleres, documentales y música, las islas ofrecen un recorrido que combina placer y reflexión. Porque en Canarias, la gastronomía no es solo disfrute: es territorio, identidad y futuro. Este fin de semana, los sabores del archipiélago invitan a brindar por quienes cultivan, cocinan y comparten. Canarias se saborea, se celebra y se reconoce en su propia mesa.

GMR Canarias y la ULPGC reafirman su alianza con la

segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios

Una formación que une conocimiento, identidad y producto local

GMR Canarias y la ULPGC lanzan la segunda edición del Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios, un programa que une conocimiento, territorio y sostenibilidad.

La gastronomía canaria continúa consolidando su papel como expresión de identidad, cultura y sostenibilidad. Esta vez, el impulso llega desde la educación superior. La **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC)** y la empresa pública **Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR Canarias)** han presentado la segunda edición del *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios*, un programa académico que refuerza el vínculo entre conocimiento, territorio y producto local.



Consejero delegado de GMR Canarias, Juan Antonio Alonso

El acto de presentación se celebró en la sede de Formación Sénior de la ULPGC y contó con la participación del rector **Lluís Serra**, el consejero delegado de **GMR Canarias, Juan Antonio Alonso**, y el **viceconsejero de Cultura, Deporte y Sociedad, José Miguel Álamo**, además del profesorado y alumnado que inaugura esta nueva edición.

*“Esta colaboración refuerza el compromiso del Gobierno de Canarias con la promoción de los productos agroalimentarios del Archipiélago, impulsando su [conocimiento](#), consumo y presencia en la gastronomía local y turística” afirmó **Juan Antonio Alonso**, consejero delegado de GMR Canarias.*

Álamo, por su parte, destacó el crecimiento de la formación Sénior en la ULPGC:

“Este diploma es uno de los ocho programas de formación Sénior que hemos desarrollado, y este año hemos batido récord de estudiantes, lo que demuestra el interés creciente por aprender y participar activamente en la vida cultural de nuestras Islas”.

Aprender desde la experiencia y el territorio

El *Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios* está destinado a **personas mayores de 55 años** y se desarrolla a lo largo de **dos cursos académicos**, combinando teoría y práctica para ofrecer una experiencia educativa viva, dinámica y vinculada al entorno.

En el programa se estudian los **productos más emblemáticos del Archipiélago** –vinos, quesos, mieles, aceites, gofios y pescados–, abordándolos desde su historia, su importancia económica y su papel dentro de la cultura alimentaria canaria.



Además de las clases en aula, se realizan **visitas a bodegas, salinas, queserías, fincas agrícolas y explotaciones ganaderas**, lo que permite al alumnado comprender los procesos productivos y valorar el trabajo que hay detrás de cada alimento. Un aprendizaje que no solo nutre la mente, sino también la conciencia sobre la sostenibilidad del territorio.

La gastronomía como patrimonio y desarrollo sostenible

Tras el éxito de su primera edición, este diploma se consolida como un referente en la **difusión del patrimonio gastronómico canario**, contribuyendo a formar una comunidad de personas comprometidas con la cultura del producto local.

La participación de [GMR Canarias](#) se enmarca dentro de la estrategia **“Crecer Juntos”** y bajo la marca **“Volcanic Xperience”**, con materiales divulgativos y didácticos que fomentan el conocimiento y la promoción del producto local.

El propósito de esta iniciativa va más allá de enseñar recetas o técnicas culinarias: busca crear una nueva generación de **embajadores y embajadoras de la gastronomía canaria**, capaces de transmitir el valor del territorio, el esfuerzo del sector primario y la importancia de mantener viva la tradición desde la educación.

Porque enseñar gastronomía en Canarias no es solo hablar de comida: es preservar la memoria colectiva de quienes han hecho del sabor un lenguaje de identidad y futuro.

Portainjertos para un futuro posible: la viticultura canaria busca nuevas raíces

En un momento en que la viticultura mundial se enfrenta a los efectos del cambio climático y al agotamiento del suelo, **el viñedo canario** –ese milagro que ha sobrevivido más de cinco siglos sin filoxera– comienza a mirar hacia la ciencia no como amenaza, sino como aliada.

El **Campus del Vino de Canarias**, junto al [Consejo Regulador de la DOP Islas Canarias](#) – Canary Wine, ha dado un paso decisivo con la puesta en marcha de un **proyecto experimental sobre la utilización de portainjertos en el viñedo canario**, una iniciativa que busca nuevas soluciones técnicas frente a un contexto tan complejo como esperanzador.



Juan Jesús Méndez Siverio, presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine y de AVIBO (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias).

El encuentro tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador, en **La Guancha (Tenerife)**, y reunió a investigadores, viticultores y técnicos en una jornada que destacó tanto por su nivel científico como por su sentido de urgencia.

Entre los [ponentes](#) principales participaron el **catedrático José Ramón Lissarrague Gutiérrez**, referente internacional en viticultura de la **Universidad Politécnica de Madrid (UPM)**, y **Juan Jesús Méndez Siverio**, presidente de la **DOP Islas Canarias – Canary Wine** y de **AVIBO** (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias).

También asistió **Judith Fernández**, jefa del Servicio de Agricultura del Cabildo de Tenerife, en representación del apoyo institucional al sector.



El catedrático José Ramón Lissarrague Gutiérrez

El viñedo en crisis: el momento dulce del mercado y la amargura del campo

Durante su intervención, Méndez Siverio trazó un retrato honesto de la situación actual:

“Vivimos el momento comercial más dulce de los últimos siglos, pero en el campo atravesamos la mayor crisis que recordamos. En una década hemos perdido un tercio de la superficie de viñedo, y el abandono se acelera”.

Una afirmación que resume el **paradigma de la viticultura canaria actual**: éxito en las copas y desesperanza en los surcos. Mientras los vinos isleños conquistan mercados y reconocimientos internacionales, los agricultores envejecen, las parcelas se abandonan y la falta de relevo generacional amenaza la continuidad de un legado único en el mundo.

Lejos de la resignación, AVIBO y el Consejo Regulador han trazado una **estrategia integral de regeneración** que combina tradición, tecnología e inteligencia artificial.

Entre las acciones más destacadas figuran el **saneamiento varietal de las cepas autóctonas** junto a Cultesa, la implantación del **cuaderno de campo digital Kaampo** y la creación de la **plataforma ECOVITIS**, un sistema de IA capaz de **predecir plagas y optimizar el riego con un 97 % de precisión**. Todas estas herramientas, de acceso gratuito para los viticultores, forman parte de una política de **viticultura regenerativa y sostenible**, orientada a garantizar que la herencia vitícola de las islas pueda sobrevivir al cambio climático y al desánimo económico.

El reto científico: adaptar sin sustituir

El nuevo **proyecto experimental sobre portainjertos** no pretende cambiar la esencia del viñedo canario –una de las pocas regiones del mundo con viñas a pie franco–, sino **crear una herramienta complementaria** que permita adaptarse a las nuevas condiciones ambientales.

Los portainjertos, empleados en prácticamente todas las regiones vitícolas del planeta, podrían ofrecer soluciones frente a problemas cada vez más acuciantes: **sequía, salinidad del suelo, pérdida de vigor y envejecimiento de las plantas**.



Bajo la dirección científica de **José Ramón Lissarrague**, el proyecto analizará **diferentes patrones de vid** para estudiar su comportamiento en distintos suelos del archipiélago. También contará con la colaboración de **técnicos de Madeira**, territorio con una historia vitivinícola y genética próxima, que ya acumula décadas de experiencia en el uso de portainjertos sobre variedades comunes a las canarias.

Como subrayó Méndez Siverio:

“No se trata de imponer un modelo ni de sustituir las plantaciones a pie franco, sino de incorporar una herramienta que asegure la sostenibilidad y el futuro de nuestra viticultura”.

Este enfoque, prudente y colaborativo, refleja la voluntad de avanzar **sin renunciar a la singularidad genética** que convierte a los vinos canarios en patrimonio vivo de la historia

vitícola mundial.

Innovación, sostenibilidad y transferencia de conocimiento

El **Campus del Vino de Canarias** se consolida con este encuentro como una **plataforma de transferencia real de conocimiento entre el mundo académico y el viticultor de a pie**. No se trata solo de investigar, sino de escuchar, probar, evaluar y compartir resultados de manera abierta.

El proyecto, además, establece un **modelo de cooperación interinsular** que permitirá replicar experiencias en distintas denominaciones de origen y tipos de suelo, generando una base científica sólida que contribuya al diseño de un **modelo de viticultura adaptativa canaria**.

El respaldo institucional, tanto del **Gobierno de Canarias** como de los **cabildos insulares**, será clave para garantizar la continuidad de estas investigaciones, que marcan un antes y un después en la relación entre ciencia y viña en el archipiélago.

De Cata: cuando la ciencia también se degusta

Aunque el proyecto no se mide en aromas ni en taninos, su impacto final se sentirá en la copa. La salud del viñedo determina la calidad del vino, y los avances en sanidad vegetal, vigor o resiliencia se traducen en vinos más equilibrados, sostenibles y auténticos.

Si los portainjertos logran adaptarse al ecosistema canario sin alterar la personalidad de las cepas locales –Listán Blanco, Negramoll, Baboso, Vijariego, Tintilla o Malvasía volcánica–, podríamos estar ante **una nueva etapa de oro** para los vinos del archipiélago.

En el fondo, la verdadera cata que se celebra hoy no es de vino, sino de futuro: el de un territorio que quiere seguir

brindando al mundo su diversidad enológica sin renunciar a su identidad.

Tacoronte se convierte en epicentro del debate agroecológico joven en Canarias

Los días 22 y 23 de octubre, Tacoronte acogerá las **II Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible**, un encuentro que va más allá de las charlas técnicas: es una cita con el futuro del campo canario. Bajo la organización de la [Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico](#), estas jornadas buscan tejer puentes entre generaciones, saberes y territorios en torno a una idea cada vez más urgente: producir respetando la vida.

Durante dos días, la **Calle Miranda** se transformará en un espacio de reflexión y acción. Allí, jóvenes agricultores, investigadores, colectivos [ambientales](#) y entidades vinculadas al sector primario compartirán experiencias sobre **biodiversidad, control biológico, gestión del suelo, semillas locales y el papel esencial de los polinizadores y murciélagos en la sostenibilidad de los ecosistemas agrícolas.**

De la teoría al suelo: lo que se hablará en las jornadas

El martes 22, a partir de las 16:00 horas, se abrirá el programa con la intervención de **Isabel Hidalgo**, viverista especializada en flora canaria, quien abordará una de las

temáticas clave para la agricultura del futuro: el **“Control biológico por conservación”**, es decir, cómo aprovechar los mecanismos naturales del entorno para el manejo sostenible de plagas, reduciendo la dependencia de productos químicos y favoreciendo la salud de los suelos.



El miércoles 23 la programación continuará con una mirada amplia a la **ecología aplicada al territorio insular**. A las 16:00 horas se ofrecerá la charla **“Murciélagos endémicos y su relación con la agricultura”**, que revelará cómo estos discretos guardianes del ecosistema contribuyen a mantener el equilibrio natural. Luego tomará la palabra la **Red Canaria de Semillas**, con una ponencia titulada **“20 años sembrando futuro”**, un repaso a dos décadas de labor por la recuperación y protección del patrimonio genético agrícola del Archipiélago.



A las 17:50 se proyectará el documental **“Río Oculto”**, una mirada poética y comprometida sobre la relación del ser humano con la naturaleza. Y, como cierre de jornada, **Eduardo Franquiz** expondrá su charla **“Agrosistemas Canarios. Fases en la nutrición simbiótica de un suelo orgánico”**, donde profundizará en la importancia del suelo vivo como base de toda producción

sostenible. Posteriormente, una **mesa redonda** permitirá el diálogo directo entre ponentes y público, generando un espacio participativo y de aprendizaje común.

Sembrar conocimiento para cosechar futuro

Estas segundas jornadas nacen de una convicción clara: **Canarias necesita renovar su vínculo con la tierra.** Los jóvenes que hoy apuestan por la agroecología lo hacen desde una visión que combina la sabiduría heredada con la innovación tecnológica y el compromiso ambiental. Su reto no es menor: devolver dignidad y viabilidad económica a la actividad agrícola, haciendo del territorio un espacio de equilibrio entre producción y sostenibilidad.



TACORONTE
εcολόγico



Tacoronte, históricamente vinculado al vino y a la agricultura, se reafirma así como territorio pionero en el impulso de prácticas ecológicas. Este tipo de iniciativas –que combinan educación ambiental, investigación aplicada y participación ciudadana– resultan esenciales para **revalorizar el trabajo del campo y garantizar el relevo generacional**.

Una cita con sentido

Lejos de ser un evento puntual, las **Jornadas de Jóvenes y Agroecología Sostenible** representan una forma de entender el futuro del [Archipiélago](#). En un contexto donde el cambio climático, la pérdida de biodiversidad y la desertificación son realidades cada vez más palpables, la apuesta por una agricultura ecológica, de cercanía y socialmente justa se convierte en una urgencia común.

La cita en **Tacoronte** no solo promueve el diálogo entre quienes cultivan la tierra, sino también entre quienes la defienden, la estudian y la habitan. Una reunión donde la semilla del conocimiento se planta en el terreno fértil del compromiso. Porque el futuro del campo canario no se decreta: **se cultiva**.

Para más información e inscripciones, las personas interesadas pueden contactar a través del correo electrónico asociaciontacoronteecologico@gmail.com.

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.