

El Aguacate de Canarias: El Sello IGP que Revoluciona la Calidad y el Sabor en el Mercado Global

Cuando el sol acaricia los bancales de La Orotava y el alisio refresca los valles de Tenerife, el aguacate madura lento, absorbiendo la esencia volcánica de la tierra canaria. Hoy, ese tesoro verde ha conquistado un hito histórico: el reconocimiento como Indicación [Geográfica Protegida \(IGP\)](#) por la Unión Europea. Pero, ¿qué significa realmente este sello para el sector, el paladar y la proyección internacional del aguacate canario? Descúbrelo en este recorrido ameno y riguroso por la nueva joya de la despensa isleña.

El Camino hacia la IGP: Un Sello de Identidad y Calidad

La inscripción del “Aguacate de Canarias” en el registro de IGP de la UE es mucho más que un trámite administrativo. Tras meses de revisión y sin oposición internacional, la publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea marca el inicio de una nueva era para el sector agrícola canario. Solo los aguacates cultivados y certificados en las islas, bajo estrictos controles del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), podrán lucir este sello en su etiqueta, protegiendo así el nombre y la reputación de un producto singular.



El Aguacate de Canarias

Las variedades amparadas –**Hass, Fuerte, Orotava, Pinkerton, Reed y Carmen**– deben cumplir exigentes parámetros de peso, forma, color y sabor. El resultado: una pulpa cremosa, de color suave, y un perfil aromático con notas herbáceas y a frutos secos, reflejo de la maduración lenta en **tierras volcánicas** y el clima **subtropical de Canarias**.

IGP: Un Pasaporte de Excelencia en el Mercado Internacional

El distintivo **IGP** no solo protege el nombre, sino que posiciona al aguacate canario como un producto premium en el competitivo mercado global. Frente a gigantes como **México, Perú o Marruecos**, el sello europeo aporta un argumento diferenciador: **autenticidad, trazabilidad y calidad certificada**. Así, los **productores canarios** podrán acceder a nichos de consumidores que valoran la procedencia y están dispuestos a pagar más por productos con historia y garantía de origen.



En un contexto de sobreoferta y presión a la baja de precios, la **IGP** blindo el valor añadido, facilitando la entrada en mercados exigentes –especialmente el europeo– y protegiendo

frente a imitaciones. El respaldo legal y la promoción del sello permitirán negociar mejor con distribuidores y posicionar el **aguacate canario** como referente de excelencia, más allá de la batalla por el volumen.

Estrategias de los Productores: Del Terruño al Mundo

Los **agricultores canarios**, agrupados en ASGUACAN, ya tienen clara la hoja de ruta para aprovechar el impulso de la IGP:

- **Diferenciación y protección de la marca:** Solo el aguacate certificado podrá llevar el nombre “Aguacate de Canarias”, blindando la autenticidad frente a la competencia desleal.
- **Promoción internacional:** Campañas centradas en la calidad diferenciada, sostenibilidad y el carácter europeo del producto, destacando el sello IGP en el etiquetado y la comunicación.
- **Acceso a nuevos mercados:** Aprovechar la protección legal y el prestigio europeo para abrir puertas en mercados gourmet y de alta demanda de productos certificados.
- **Compromiso con la calidad y sostenibilidad:** Cumplir con los exigentes estándares de la IGP, reforzando la trazabilidad y las prácticas sostenibles, cada vez más valoradas por el consumidor internacional.
- **Gestión colectiva:** La coordinación sectorial permitirá maximizar el impacto del sello y replicar el éxito de otros productos insulares como el Plátano de Canarias.

Calidad y Sabor: El Aguacate Canario, Único en el Mundo

¿Qué distingue realmente al aguacate IGP de Canarias frente a otros orígenes? La respuesta está en el paladar y la textura.

La pulpa, untuosa y cremosa, se deshace en la boca, mientras el sabor despliega matices herbáceos y a frutos secos, imposibles de replicar fuera del archipiélago. La combinación de variedades selectas, clima subtropical y suelos volcánicos imprime un carácter único, que convierte cada bocado en una experiencia gourmet.

Característica	Aguacate IGP Canarias	Otros aguacates (sin IGP)
Sello de calidad	IGP europeo, único mundialmente	Sin IGP o con certificaciones locales
Sabor	Cremoso, notas a frutos secos, toque herbáceo	Variable según origen
Textura	Muy untuosa y suave	Menor cremosidad en general
Origen	Exclusivo de Canarias, tierras volcánicas	Diversos países y condiciones de cultivo
Control y certificación	Estrictos, ICCA supervisa	Depende del país y certificaciones locales

El Futuro: Un Producto Gourmet con Sello de Origen

El reconocimiento IGP llega en un momento de expansión para el cultivo del aguacate en Canarias, con un crecimiento anual del 8% y una producción que ya supera las 14.000 toneladas. El futuro se presenta prometedor: el sello europeo permitirá a los agricultores canarios competir no solo por volumen, sino –y sobre todo– por calidad, autenticidad y sabor.

El aguacate de Canarias, con su recién obtenida [IGP](#), se

consolida como embajador de la excelencia agroalimentaria isleña. Un producto que, desde hoy, no solo sabe a volcán y alisio, sino también a orgullo, tradición y futuro.

Hablan los Expertos: Las recomendaciones de Jonatan García Lima

Dos joyas desde Borgoña y Canarias que hablan el lenguaje del terroir

[@suertesdelmarques](#)

Jonatan García Lima, en esta nueva entrega de **Hablan los Expertos**, nos adentramos en la mente y el paladar de uno de los nombres más influyentes del vino canario, enólogo y alma mater de [Bodegas Suertes del Marqués](#) (Valle de La Orotava, **Tenerife**). Su mirada afilada y honesta sobre **el vino** nos invita a una doble recomendación que es, en sí misma, una lección magistral sobre lo que significa interpretar el lugar: dos etiquetas que, aunque separadas por miles de kilómetros, están unidas por su integridad, su identidad y su capacidad de emocionar.



Jonatan García Lima Bodegas Suertes del Marqués

Esta semana, García Lima nos propone un viaje sensorial entre los suelos calcáreos de Meursault y la verticalidad volcánica de Tenerife, con Arnaud Ente Meursault y Ignios Vizariego Negro como protagonistas.

Arnaud Ente Meursault – Borgoña, Francia

[@arnaudentemeursalt](https://twitter.com/arnaudentemeursalt)

La elegancia de lo esencial

“Un vino que me recuerda por qué sigo haciendo esto”, confiesa Jonatan. “Arnaud Ente es probablemente el productor que más me emociona en toda Borgoña. Su precisión, su contención, esa especie de pureza nerviosa... es simplemente magistral”.



El Meursault de Arnaud Ente es más que un blanco de **chardonnay**: es un manifiesto. Proveniente de parcelas seleccionadas en este célebre rincón de la **Côte de Beaune**, sobre suelos **arcillo-calcares**, y vinificado con una intervención mínima, es un **vino** que roza lo espiritual.



Con apenas 4 hectáreas en propiedad y una producción que se disputa entre coleccionistas y sumilleres de todo el mundo, Ente practica una **viticultura de jardín**, artesanal hasta el extremo. El uso de **madera nueva** se ha ido reduciendo en los últimos años para dejar hablar al **terroir** en voz alta.



2020

MEURSAULT

ARNAUD ENTE

5376 BOUTEILLES

Notas de cata:

En copa, despliega **aromas florales delicados**, miel blanca, piel de cítrico y un fondo de piedra húmeda. **En boca**, la textura sedosa envuelve una acidez vibrante, con un final tenso y persistente. Tiene todo lo que se espera de un **gran Meursault**, pero con la precisión de un reloj suizo. Un blanco para guardar o disfrutar con reverencia.

Ignios Vijariego Negro – Tenerife, Islas Canarias

La nueva voz del volcán

Desde su visión contemporánea y comprometida, **Jonatan** no duda en señalar a **Borja Pérez** y su proyecto **Ignios** como uno de los grandes motores de la nueva **viticultura canaria**. “Lo que Borja está haciendo en La Guancha es de una valentía técnica y conceptual enorme. Este Vijariego Negro es puro nervio volcánico: elegante, distinto, auténtico”.



El **Ignios Vijariego Negro** proviene de **viñedos** jóvenes cultivados en altitud (750 m) sobre suelos de ceniza y **roca basáltica**, bajo un clima atlántico que marca el estilo de la zona. La variedad, poco conocida fuera del archipiélago, se muestra aquí en una de sus expresiones más afinadas.



Notas de cata:

Fruta roja en compota, tonos de **té negro**, notas **terrosas** y una **mineralidad casi salina**. En boca es un vino con estructura aérea: ligero pero profundo, de **tanino** fino, con una acidez vertical que lo hace largo y sabroso. La crianza en **roble francés** está perfectamente integrada, aportando textura sin disfrazar el carácter varietal.

Un tinto que conecta con lo local, pero que habla el idioma del vino global con acento propio.

Dos miradas, un mismo respeto

Ambos **vinos**, cada uno desde su geografía y tradición, demuestran lo que sucede cuando el **enólogo** se convierte en intérprete más que en autor. Ni el **Meursault de Ente** ni el **Vijariego de Ignios** buscan agradar de forma inmediata, sino conectar con quien sabe escuchar **el territorio**. Es esa filosofía la que también ha guiado la trayectoria de **Jonatan García Lima** en **Suertes del Marqués**: hacer vinos que respeten el suelo, el clima, la variedad... y el tiempo.

Y esta semana, desde Hablan los Expertos, nos invita a descubrir dos vinos que son mucho más que una recomendación: son una inspiración.

la semana que viene en "Hablan los Expertos" las recomendaciones **del señor David Ghosn**

Canarias erupciona en el Salón Gourmets 2025: La Gastronomía Volcánica y los Sabores de las Islas Toman Madrid

GMR Canarias impulsa la presencia de los productos locales en el evento gastronómico más importante de Europa

El [Salón Gourmets 2025](#) se celebrará del 7 al 10 de abril en IFEMA Madrid, y este año, **Canarias** estará representada con una oferta **gastronómica** única, que reúne los sabores más auténticos y sorprendentes del Archipiélago. En esta ocasión, la empresa **Gestión del Medio Rural de Canarias** (GMR Canarias) se erige como el corazón palpitante de esta participación, funcionando como el sistema circulatorio de los productos de la isla, conectando a los **productores canarios** con los mercados nacionales e internacionales.



VOLCANIC
XPERIENCE
CANARY LOCAL PRODUCT

**EMBAJADORES
DE VINOS CANARIOS**

II EDICIÓN CATA

**ENCUENTRO
DE EMBAJADORES
DE VINOS CANARIOS**

8 DE ABRIL 2025
De 17:15h a 18:45h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponentes:
Ana Angélica Hernández
y Nuria España

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

Canarias erupciona

Bajo el lema **“Gastronomía Volcánica: Descubre el Sabor de las Islas Canarias”**, el espacio canario en el **Salón Gourmets** se convertirá en un punto de referencia para todos los amantes de los sabores intensos y naturales. Este evento tendrá lugar el **lunes 7 de abril, a las 13:00 horas**, en el **Foro Gourmets del Pabellón 3**, donde los asistentes podrán disfrutar de una [experiencia sensorial](#) única que incluirá los **vinos volcánicos**, el **cherne negro**, el **medregal**, el **pámpano** y otros productos de las Islas, todos con un denominador común: **el origen volcánico** que define la calidad excepcional de los ingredientes.

Abubukaka y la Campaña ‘Consume Local o Nos Vamos a la Mierda’

Una de las grandes sorpresas de este año será la campaña de **GMR Canarias**, protagonizada por el grupo **Abubukaka**. Con un enfoque irreverente y directo, esta campaña ha dado mucho de qué hablar en los días previos al evento, con su lema provocador: **“Consume Local o Nos Vamos a la Mierda”**.

Lejos de la corrección política, la campaña invita a los consumidores a reflexionar sobre la importancia de apoyar los **productos autóctonos**, los cuales llevan consigo el esfuerzo, la pasión y la dedicación de cientos de productores **canarios** que ponen alma en cada producto.

Vermut Volcánico: El “Primo de Lanzarote” Llega a Madrid

Un protagonista destacado este año será el **Vermut Primo de Lanzarote**, que se presentará como el primer vermut artesanal de las **Islas Canarias**. Elaborado con vinos de **Lanzarote** y botánicos autóctonos, este vermut ofrece una experiencia única que traslada la esencia de la isla en cada sorbo. Este producto destaca por su elaboración a base de variedades como

Malvasía Volcánica, Diego y Moscatel de Alejandría, y es el perfecto acompañante para una amplia gama de platos canarios.



VOLCANIC
XPERIENCE
CANARY LOCAL PRODUCT

TALLER

**LOS VERMUTS
AFORTUNADOS**

7 DE ABRIL 2025
De 15:45h a 16:30h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponente:
Susana Herranz,
sumiller

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

VERMUTS
Artesanos de España



TALLER

LA HORA MÁS TROPICAL DE CANARIAS

8 DE ABRIL 2025
De 10:30h a 11:15h
Pabellón 3-3A40
(IFEMA|Madrid)

Ponente:
Sheila
Rodríguez de León

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

La presencia de **Primo de Lanzarote** es un claro ejemplo de cómo los productos de la isla están conquistando las barras más exclusivas de España, y su participación en el **Salón Gourmets** será un momento clave para reforzar su posicionamiento como uno de los **vermuts** más exclusivos del mercado.

Quesos Canarios: Finalistas en el Campeonato GourmetQuesos 2025

No solo los **vinos** y **vermuts** canarios brillarán en Madrid; los quesos canarios también tendrán su lugar en el centro de

atención. Seis quesos de Quesos Maxorata, Quesería El Gazul, Quesos Pajarete y Quesería El Gazul (entre otros) han sido seleccionados como finalistas en el prestigioso Campeonato **GourmetQuesos** 2025. Este campeonato reúne a los mejores quesos de España y destaca a los más excepcionales en categorías como Mezcla Curado, Quesos Creativos, y Quesos Lácticos. Los quesos finalistas canarios competirán por el título de Mejor Queso de España.



Entre los quesos que destacan este año se encuentran:

- **Maxorata Curado con Pimentón** (Fuerteventura).
- **Queso Curado de Cabra en Manteca y Romero** (Cádiz).
- **Laktikus** (Cádiz).
- **Montes de Alcalá Curado BIO** (Cádiz).

Estos quesos canarios representan la excelencia de la isla en la industria quesera, una tradición que se mantiene viva gracias a la dedicación de sus productores y que ahora tiene la oportunidad de brillar a nivel nacional.

Actividades Destacadas en el Salón Gourmets 2025

El Salón Gourmets no solo será el escenario de exposiciones, sino también de experiencias que permitirán a los asistentes conocer y disfrutar de la riqueza **gastronómica de Canarias**. Entre las actividades destacadas se encuentran:

Maridajes con Vermut Volcánico: Una serie de catas y maridajes donde los asistentes podrán disfrutar del vermut Primo de Lanzarote acompañado de platos típicos canarios, como el gofio y el mojo picón.

Cata de Queso “Come Como Canario”: Esta actividad permitirá a los visitantes descubrir la diversidad y calidad de los quesos canarios, con degustaciones que pondrán de manifiesto la singularidad de los sabores de la isla.

El Sistema Circulatorio de los Productos

Canarios: GMR Canarias

GMR Canarias es el alma que conecta los productos locales con el resto del mundo. Como un sistema circulatorio, la empresa asegura que los productos más autóctonos de las Islas lleguen a los mercados internacionales, posicionando a **Canarias** como un referente en la **gastronomía de calidad**. A través de su participación en el Salón Gourmets 2025, **GMR Canarias** reafirma su papel como impulsor de los productos de la tierra, apoyando a los pequeños y medianos productores para que sus productos encuentren el reconocimiento que merecen en los mercados más exigentes.

La Gastronomía Volcánica

El **Salón Gourmets 2025** será una vitrina para la gastronomía de alta gama, un escenario de afirmación para la **gastronomía canaria**. Con la participación de GMR Canarias, Volcanic Xperience y el apoyo de productores locales, la isla demuestra que no solo es un destino turístico, sino un referente **culinario** que ofrece lo mejor de su tierra en cada bocado, copa y botella.

Los polifenoles del vino: Salud y Placer

Los polifenoles. El **vino** tinto es mucho más que una bebida; es una expresión de cultura, historia y saber hacer que ha acompañado a la humanidad durante milenios. Desde las antiguas civilizaciones mediterráneas hasta las modernas bodegas de renombre mundial, su elaboración ha sido perfeccionada con el tiempo, convirtiéndose en un símbolo de tradición y

sofisticación. Pero más allá de su papel en la gastronomía y el placer sensorial que proporciona, el vino es también objeto de interés científico por los beneficios que puede aportar a la salud.

En el corazón de sus propiedades se encuentran **los polifenoles**, compuestos bioactivos que se extraen de la piel, las semillas y los raspones de la uva durante la fermentación. Estos compuestos no solo son responsables del color, el cuerpo y la complejidad aromática del vino, sino que también poseen un extraordinario poder antioxidante y protector.



A lo largo de los años, los estudios han revelado su capacidad para mejorar la salud cardiovascular, retardar el envejecimiento celular y, más recientemente, su posible influencia en la vitalidad sexual.

Sumergirse en el mundo de **los polifenoles** es descubrir la intersección entre el arte de la **vinificación** y la ciencia del bienestar. exploremos cómo estos fascinantes compuestos pueden

influir en tu salud, desde el corazón hasta los momentos más íntimos.

Un Viaje a Través de la Historia y la Ciencia

Imagina las viñas de Canarias, donde las vides desafían la rudeza de los suelos volcánicos y encuentran en ellos un aliado inesperado. La tierra negra y porosa, formada por antiguas erupciones, no solo retiene la humedad en un clima seco, sino que también enriquece las uvas con matices minerales únicos. Bajo el sol atlántico y los vientos alisios, cada racimo madura con una intensidad excepcional, acumulando en su piel una concentración extraordinaria de polifenoles, esos compuestos bioactivos que otorgan al vino no solo su carácter inconfundible, sino también propiedades beneficiosas para la salud.

Es en la fermentación donde ocurre la magia. A medida que el mosto se impregna del contacto prolongado con las pieles y semillas, los polifenoles se liberan, dotando al vino de su color profundo, su compleja estructura tánica y ese bouquet que despierta los sentidos.



Esta transformación, heredada de técnicas ancestrales y perfeccionada con el conocimiento enológico moderno, es la clave detrás de la riqueza sensorial del vino tinto y de sus efectos positivos en el organismo. El suelo volcánico, además, deja su huella en cada sorbo. Su riqueza en minerales como el hierro, el magnesio y el potasio se traduce en vinos vibrantes, de acidez equilibrada y una expresión única que solo estos paisajes pueden ofrecer. Más allá del placer de degustarlo, el vino de **suelos volcánicos** se convierte en un elixir donde la historia geológica y la enología se encuentran para crear algo irrepetible.

La Esencia de los Polifenoles

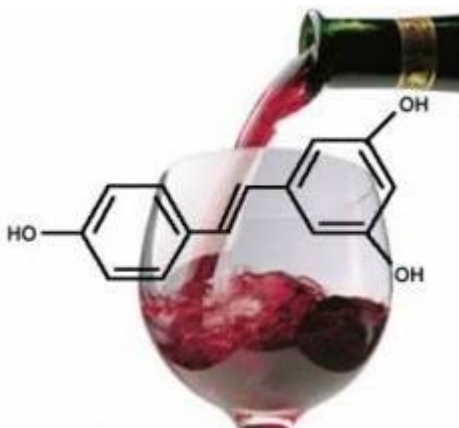
La magia del vino tinto reside en la diversidad de sus **polifenoles**, cada uno aportando un matiz particular a la experiencia de degustarlo. Los flavonoides, por ejemplo, no solo intensifican el color vibrante del vino, sino que también actúan como un escudo protector contra la radiación ultravioleta, preservando la integridad de la **uva**.

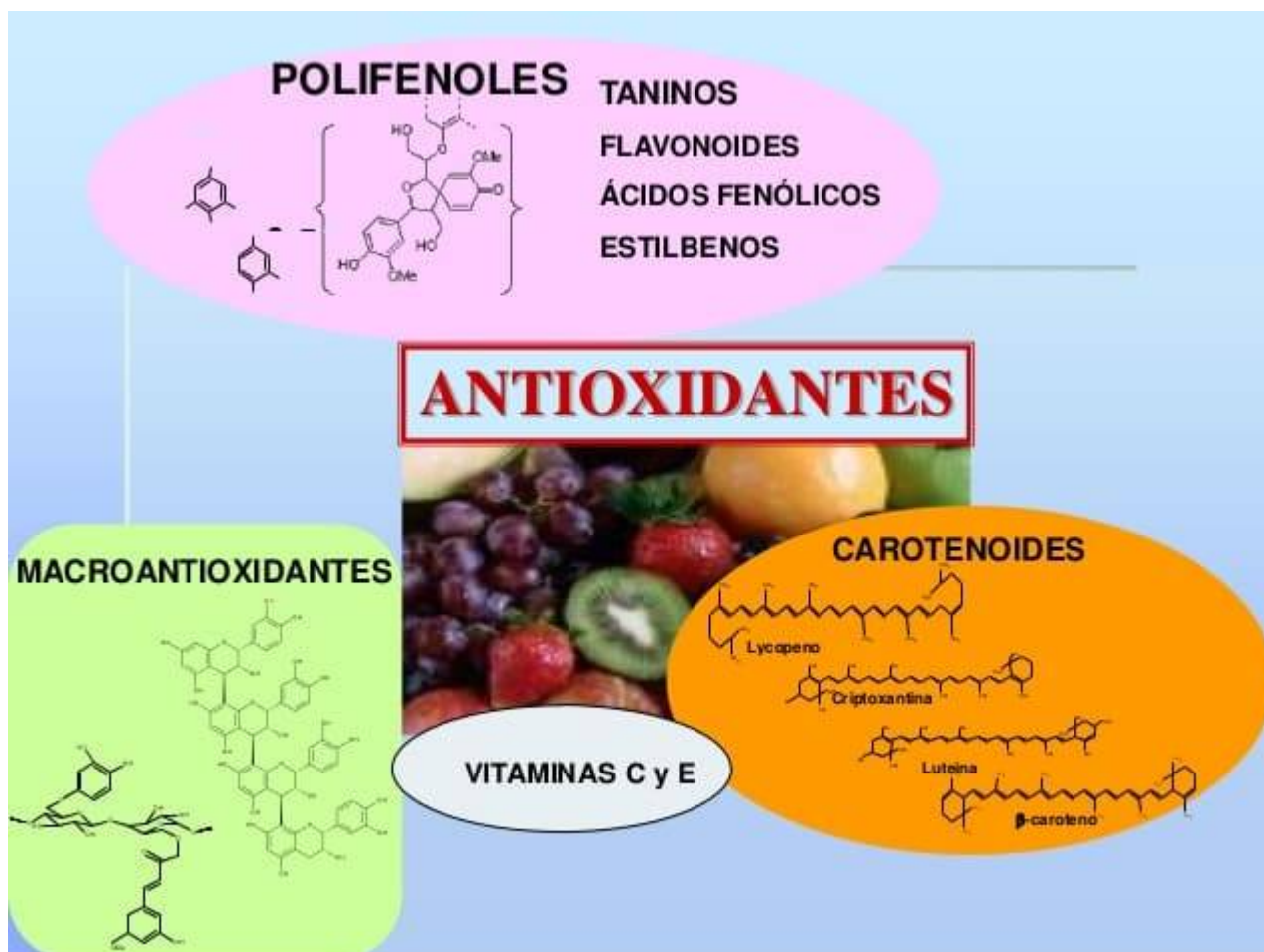
Los taninos, con su característica astringencia, otorgan estructura y cuerpo, permitiendo que cada sorbo cuente una historia de dedicación y pasión. Por su parte, los ácidos fenólicos se encargan de enriquecer el sabor y mantener la estabilidad del producto, creando una armonía que se percibe en cada copa.

Entre estos compuestos, el resveratrol destaca por su renombrada acción cardioprotectora y su capacidad para combatir el daño celular. Este estilbeno se ha convertido en el embajador por excelencia de la salud en el universo del vino, al colaborar en la mejora de la función de los vasos sanguíneos y la reducción de la oxidación del colesterol LDL.

Beneficios que Trascienden el Paladar

Cada vez que descorchamos una botella de vino tinto y dejamos que su aroma nos envuelva, estamos participando en un ritual que va mucho más allá del placer sensorial. No solo apreciamos su sabor, su estructura y su bouquet, sino que también nos beneficiamos de una compleja red de interacciones bioquímicas que favorecen nuestra salud.





Polifenoles Neutros

Flavonoles:

- Quercetina
- Miricetina

En piel de uvas tintas y blancas
Conjugados

Flavan-3-oles:

- Catequina
- Epicatequina
- Procianidinas

En piel y pepas de uvas tintas y blancas

Chemical Structures:

Quercetina: Oc1cc(O)c2c(c1)c3cc(O)c(O)c3Oc2=O

Catequina: Oc1cc(O)c2c(c1)c3cc(O)c(O)c3Oc2=O

FJ 5-2000

En el corazón de este fenómeno se encuentran los polifenoles, compuestos naturales que actúan como escudos

protectores para nuestras células, combatiendo el estrés oxidativo y ralentizando el desgaste del tiempo.

Estos poderosos antioxidantes, presentes en la piel y las semillas de la uva, son responsables de muchos de los efectos positivos del vino tinto en el organismo. Su capacidad para neutralizar radicales libres ayuda a preservar la integridad celular, contribuyendo a la prevención de enfermedades degenerativas y al mantenimiento de un sistema cardiovascular saludable. Además, diversos estudios han señalado que el consumo moderado de vino tinto puede mejorar la sensibilidad a la insulina, promoviendo un metabolismo más eficiente y equilibrado.

Así, cada copa de **vino tinto** de calidad se convierte en una celebración del equilibrio entre el placer y el bienestar. La naturaleza y la ciencia se entrelazan en esta bebida milenaria, recordándonos que disfrutar de un buen vino no es solo una cuestión de gusto, sino también una forma de brindar por nuestra salud.

La Sinergia Única del Vino Tinto

A diferencia de otros alimentos ricos en **polifenoles**, como el té verde o el chocolate negro, el vino tinto destaca por la biodisponibilidad y la interacción sinérgica de sus compuestos. Esta combinación única potencia sus efectos beneficiosos en el organismo, convirtiéndolo en una opción privilegiada para quienes buscan disfrutar de sus propiedades saludables sin renunciar a un sabor inigualable.



Alimentos ricos en polifenoles, como el té verde o el chocolate negro, el vino tinto

Cada botella es el resultado de un meticuloso proceso en el que la tradición y la innovación se entrelazan. Desde la cuidadosa selección de las uvas hasta el arte de la **fermentación**, cada paso está diseñado para resaltar lo mejor de la naturaleza y transformar simples bayas en un elixir que celebra la vida.

Saborear cada copa con plena conciencia permite apreciar no solo su complejidad y carácter, sino también el legado cultural, la excelencia en su elaboración y los beneficios que la ciencia sigue descubriendo sobre los polifenoles. ¡Brindemos por la salud, el sabor y la pasión que el vino tinto nos regala en cada sorbo!

Un placer tomar vino tinto

El equilibrio es esencial cuando se trata del consumo de **vino tinto** y sus beneficios, incluidos sus posibles efectos sobre la salud sexual. En términos generales, se recomienda una ingesta moderada: alrededor de un vaso diario (150 ml) para las mujeres y hasta dos para los hombres. Estas cantidades,

respaldadas por diversos estudios, han sido asociadas con mejoras en la función cardiovascular y vascular, factores clave en el bienestar general y también en la vitalidad sexual.



Consumo de vino tinto y sus beneficios

El resveratrol y otros polifenoles presentes en el vino tinto favorecen la circulación sanguínea, un elemento fundamental para la función eréctil y el deseo sexual.

Se ha planteado que un flujo sanguíneo optimizado puede potenciar el placer y mejorar el rendimiento en la intimidad, siempre en el marco de un **consumo moderado**. Sin embargo, es importante recordar que el exceso de alcohol puede producir el efecto contrario, afectando la respuesta del organismo y disminuyendo la sensibilidad.

Por ello, el **vino tinto**, disfrutado con moderación y acompañado de un estilo de vida saludable, puede formar parte

de una experiencia sensorial que va más allá del paladar, contribuyendo tanto al bienestar físico como a la conexión emocional en la intimidad.

Cómo las Startups Están Revolucionando la Producción de Vino

El mundo del vino, con su arraigada tradición, está viviendo una transformación sin precedentes gracias a la irrupción de **startups tecnológicas**. Estas empresas emergentes están fusionando saberes ancestrales con herramientas de vanguardia, marcando el inicio de una nueva era en la producción **vinícola**. Desde la gestión inteligente de viñedos hasta la **biotecnología** aplicada a la creación de nuevos perfiles de vino, la industria está evolucionando a un ritmo vertiginoso.

Startups Innovación Tecnológica en los Viñedos

Uno de los mayores impactos de estas **startups** se está dando en el viñedo, donde la tecnología está optimizando la producción desde la primera fase del proceso. Herramientas como la **inteligencia artificial** (IA) y el Internet de las Cosas (IoT) están cambiando la forma en que los viticultores gestionan sus cultivos.

Monitoreo en tiempo real: Sensores avanzados recopilan datos sobre humedad, temperatura y salud de las vides, permitiendo una gestión más eficiente de los recursos y la reducción del uso de agua y fertilizantes. Empresas como [Taranis](#) y [VinSense](#)

ofrecen soluciones basadas en **IA** para analizar datos en tiempo real y ayudar a los viticultores a tomar decisiones más precisas.



Drones de vigilancia: Empresas como VineView y SkySquirrel Technologies emplean drones con cámaras multiespectrales para detectar plagas y enfermedades antes de que se conviertan en una amenaza, permitiendo una respuesta temprana y efectiva.

IA para la predicción de cosechas: Startups como Tastry están utilizando algoritmos avanzados para analizar datos históricos y predecir el momento óptimo de la [vendimia](#), garantizando la mejor calidad de la uva y optimizando el rendimiento del viñedo.

Automatización de la poda y cosecha: Empresas como Wall-YE han desarrollado robots autónomos capaces de realizar tareas agrícolas complejas, como la poda de las vides y la recolección de uvas, reduciendo costos laborales y aumentando la eficiencia.

Estas soluciones no solo mejoran la eficiencia y calidad de la producción, sino que también contribuyen a la sostenibilidad del sector, un factor cada vez más valorado por los consumidores.



Biotecnología: Reinventando el Vino

El campo de la biotecnología también está revolucionando la enología, ofreciendo nuevas formas de elaborar vino y explorar su potencial.

Vinos sintéticos: Startups como Ava Winery están desarrollando vinos sin necesidad de uvas, replicando los compuestos químicos que otorgan sabor, aroma y textura al producto tradicional.

Levaduras personalizadas: Empresas como Lallemmand están diseñando levaduras específicas que potencian ciertos aromas y sabores, permitiendo a los productores diversificar su oferta.

Estas innovaciones no buscan reemplazar al vino tradicional, sino ampliar las posibilidades de elaboración, ofreciendo alternativas novedosas para distintos tipos de consumidores.



Sostenibilidad: Un Pilar Fundamental

La preocupación por el impacto ambiental también ha motivado a las startups a desarrollar soluciones más ecológicas para la producción vinícola:

Menos pesticidas: Gracias a la tecnología de monitoreo y al análisis predictivo, los viticultores pueden reducir el uso de productos químicos sin comprometer la calidad de la uva.

Eficiencia energética: Sistemas como los de WineGrid permiten controlar en tiempo real el consumo de energía en el proceso de vinificación, ayudando a reducir la huella de carbono de las bodegas.

Envases sostenibles: Algunas startups están apostando por botellas biodegradables y materiales reciclables para minimizar el impacto ambiental.

Estas iniciativas no solo favorecen al medio ambiente, sino

que también responden a la creciente demanda de consumidores que valoran productos responsables con el planeta.

Marketing Digital y Experiencia del Cliente

El impacto de las startups va más allá de la producción y está transformando la manera en que los consumidores descubren y disfrutan el vino.

Plataformas interactivas: Aplicaciones como Vivino permiten a los usuarios calificar y descubrir vinos según sus preferencias, ofreciendo recomendaciones personalizadas.

E-commerce especializado: Empresas como **Ewine.cl** han desarrollado plataformas para la compra de vinos online, integrando algoritmos que sugieren opciones según el gusto del usuario.

Realidad aumentada: Algunas **bodegas** están utilizando AR en sus etiquetas, permitiendo a los clientes escanearlas con sus teléfonos para obtener información sobre la historia y maridaje del vino.

Estas herramientas no solo enriquecen la experiencia del consumidor, sino que también abren nuevas oportunidades para pequeñas **bodegas** que buscan ampliar su mercado.

El Futuro del Vino Está en Marcha

Las startups están demostrando que la tradición y la innovación pueden convivir en armonía. Desde viñedos inteligentes hasta vinos creados con biotecnología, la industria está evolucionando rápidamente. Aunque algunos puristas puedan mostrarse escépticos, es innegable que estas tecnologías pueden hacer que el vino sea más accesible, sostenible y diverso.



El futuro del vino ya no depende solo del terroir y las técnicas centenarias; ahora también está impulsado por algoritmos, sensores y avances científicos. La revolución está en marcha, y el debate sobre el vino del mañana apenas comienza.

¿Estarías dispuesto a probar un vino creado con inteligencia artificial o a apostar por opciones más sostenibles? ¡El futuro de la enología está en tus manos!

Noma 2.0: Vegetable, Forest,

Ocean – Más que un libro de cocina, una visión revolucionaria

Noma, desde su apertura, ha marcado un antes y un después en la gastronomía mundial. Con [Noma](#) 2.0: Vegetable, Forest, Ocean, **René Redzepi** y su equipo nos invitan a explorar la esencia del segundo capítulo de su icónico **restaurante** en Copenhague, reflejando su evolución desde la mudanza a su nueva ubicación en 2018.

Este libro no es simplemente una recopilación de **recetas**, sino un manifiesto culinario que captura la visión estacional de **Noma**. A través de 200 platos catalogados con fotografías detalladas, **Redzepi**, junto a **Mette Brink Sørensen** y **Junichi Takahashi**, nos sumerge en un recorrido sensorial donde la naturaleza dicta el **menú**. Cada página refleja la minuciosa exploración de ingredientes locales y técnicas innovadoras que han definido la cocina de Noma en esta nueva etapa.



Noma 2.0: Un enfoque basado en la naturaleza

La filosofía de Noma 2.0 se estructura en torno a tres ciclos estacionales:

- **Vegetal:** Un homenaje a los productos frescos de la primavera y el verano, con creaciones que resaltan la pureza de los ingredientes vegetales.
- **Bosque:** Inspirado en la temporada de caza y recolección, con sabores que evocan la profundidad de la tierra y la madera.
- **Océano:** Una oda a los frutos del mar, interpretados con precisión y creatividad únicas.

Cada estación se convierte en una experiencia gastronómica transformadora, donde lo ordinario se convierte en extraordinario. Desde un simple guisante recién recolectado hasta el umami intenso de un garum de setas, el libro detalla cómo la cocina de Noma transforma ingredientes en platos inolvidables.

Una experiencia que trasciende la cocina

Más allá de la inspiración, **Noma 2.0** también ofrece la posibilidad de experimentar con algunos de los ingredientes clave del **restaurante**. El libro viene acompañado de un paquete exclusivo que incluye tres esenciales de la despensa de **Noma**:

- **Garum de setas:** Una salsa fermentada con un profundo sabor umami, perfecta para potenciar caldos, ragús o verduras salteadas.
- **Salsa picante de maíz yuzu:** Un equilibrio entre dulzura y acidez con el toque picante del habanero asado y la frescura del yuzu japonés.
- **Dashi RDX:** Un concentrado de dashi con kombu, katsuobushi, sake y setas, ideal para realzar platos con un toque de umami sofisticado.



René Redzepi: El chef que redefinió la gastronomía

Para comprender la importancia de este libro, es fundamental

hablar de **René Redzepi**, el visionario detrás de **Noma**. Con una curiosidad inagotable y un enfoque radicalmente innovador, Redzepi ha transformado la cocina nórdica en un fenómeno global. Su filosofía se basa en el respeto absoluto por el entorno, la exploración de **ingredientes locales** y la aplicación de técnicas que combinan **tradición y vanguardia**.

A lo largo de su trayectoria, ha convertido **ingredientes** antes ignorados en auténticos **tesoros culinarios**, ha impulsado el uso de **fermentaciones** como elemento clave de la **cocina moderna** y ha demostrado que la **gastronomía** puede ser una narrativa en constante evolución. Su obsesión por la estacionalidad y la [experimentación](#) ha dado lugar a un estilo único, donde cada plato cuenta una historia de lugar, tiempo y descubrimiento.

Un libro para descubrir, inspirar y experimentar

Lejos de ser un recetario tradicional, **Noma 2.0: Vegetable, Forest, Ocean** es una invitación a entender la cocina como un reflejo del entorno, la **temporalidad y la creatividad** sin límites. Un testimonio de la evolución de uno de los **restaurantes** más influyentes del mundo y un referente imprescindible para **chefs, gastrónomos y amantes de la alta cocina**.

Link para adquirir el libro: [Noma 2.0](#)

Los churros se saborean en Santa Cruz desde finales del

siglo XIX

Eso de que **los churros** vinieron de China y que fueron españoles y portugueses quienes los introdujeron en **Europa** no es ni más ni menos que un cuento chino; cosas del mal uso de un recurso como el **corta-pegar**, de la manía de copiar y reproducir textos sin contrastarlos, una pésima práctica que provoca el crecimiento imparable de tanta **noticia falsa** y más aún cuando alguien decide insertar este tipo de escritos en la **Wikipedia**, la llamada enciclopedia libre.

Como viene sucediendo de un tiempo a esta parte, y cada vez más asiduamente, las redes sociales se alimentan de un sinfín de bulos gastronómicos que se encargan de engordar esa pléyade de influencers, tiktores e instagramers y a su vez reproducen como churros su legión de 'followers'. Pero no son los únicos.

También algunos de esos medios de comunicación hasta ahora considerados serios y veraces, adalides del **periodismo ortodoxo**, han sucumbido sin el más mínimo rubor al negocio de atrapar **clicks** a cualquier precio, participando activamente de esta rueda del engaño.



Y si bien es verdad que, dicho de manera algo jocosa, ahora casi todo nos llega desde China, lo cierto es que un churro no deja de ser una masa escaldada, como los buñuelos, por lo que su proceso de elaboración se daría probablemente ya desde la antigüedad y en más de un lugar de forma simultánea y espontánea, sin vinculación alguna, lo que en la ciencia histórica se conoce como paralelismo cultural.

Tal y como afirma Biscayenne, seudónimo de la investigadora

Ana Vega Pérez, el origen del **churro** como tal habría que localizarlo en **Madrid**, a mediados del siglo XIX, y fue a medida que se ampliaba su consumo [cuando](#) se extendió por la **geografía española**, adoptando unas características distintas como la forma, la elaboración e incluso hasta el propio nombre.

¿Churros o porras?

La voz **churro** fue introducida en el Diccionario de la RAE en 1884, definiéndose como un **“frito alargado con forma de cohombro”**, en alusión a su similitud con un tipo de pepino. En múltiples lugares de **España** también se les llama **“tejerinos”** y **“jeringos”**, dado que para elaborarlos se utilizaba una jeringuilla que después se denominó **churrera**. La receta tradicional los presenta como **“churros finos, estriados y crujientes que, a diferencia de las porras, están fermentados, por lo que no tienen miga”**.

El churro, explica la entrada actual del diccionario de la RAE, “es una fruta de sartén, de la misma **masa** que se usa para los **buñuelos** y de forma cilíndrica estriada”, mientras de la porra se dice que “es semejante al **churro**, pero más gruesa”.



Los churros, por tanto, tienen forma de argolla o lazo, un grosor fino y una **masa** densa, mientras que **las porras** se fríen en forma de grandes espirales que después se trocean, y son más gruesas y esponjosas por el contenido de aire en su interior. En **Canarias** se conoce indistintamente con el nombre de **churro** tanto a la masa en forma de argolla y con estrías como también a la alargada, la denominada **porra**.

Los churros: Masa de harina, agua y sal

Un artículo publicado en el diario La Prensa el 30 de mayo de 1912, en la sección **Lo que se come en Santa Cruz** y bajo el título **La industria churrera**, arroja interesantes datos sobre el origen del despacho de **churros** en la **capital tinerfeña**, a partir de la básica fórmula de una masa de **harina, agua y sal** sumergida en abundante **aceite**.

Así, según se desprende del relato, el comienzo de esta industria en **Santa Cruz** habría que situarlo a finales del siglo XIX, entre los años 1896 y 1897, momento en el que un peninsular de nombre Vicente desembarcó en la ciudad y alquiló uno de los cuatro kioskos ubicado en la Plaza del Teatro, propiedad del Ayuntamiento, donde montó su **chiringuito churrero**.



A Vicente le costó lo suyo que el público capitalino se acostumbrara al nuevo producto y, sobre todo, convencer a la gente de que se llevara a la boca aquella **“serpiente de masa dorada”**, pero finalmente y con empeño lo logró. Eso sí, muy a su pesar pronto le saldrían imitadores, como el caso de una tal Juana, también peninsular, que empezó a **freír buñuelos** y hacerle la competencia.

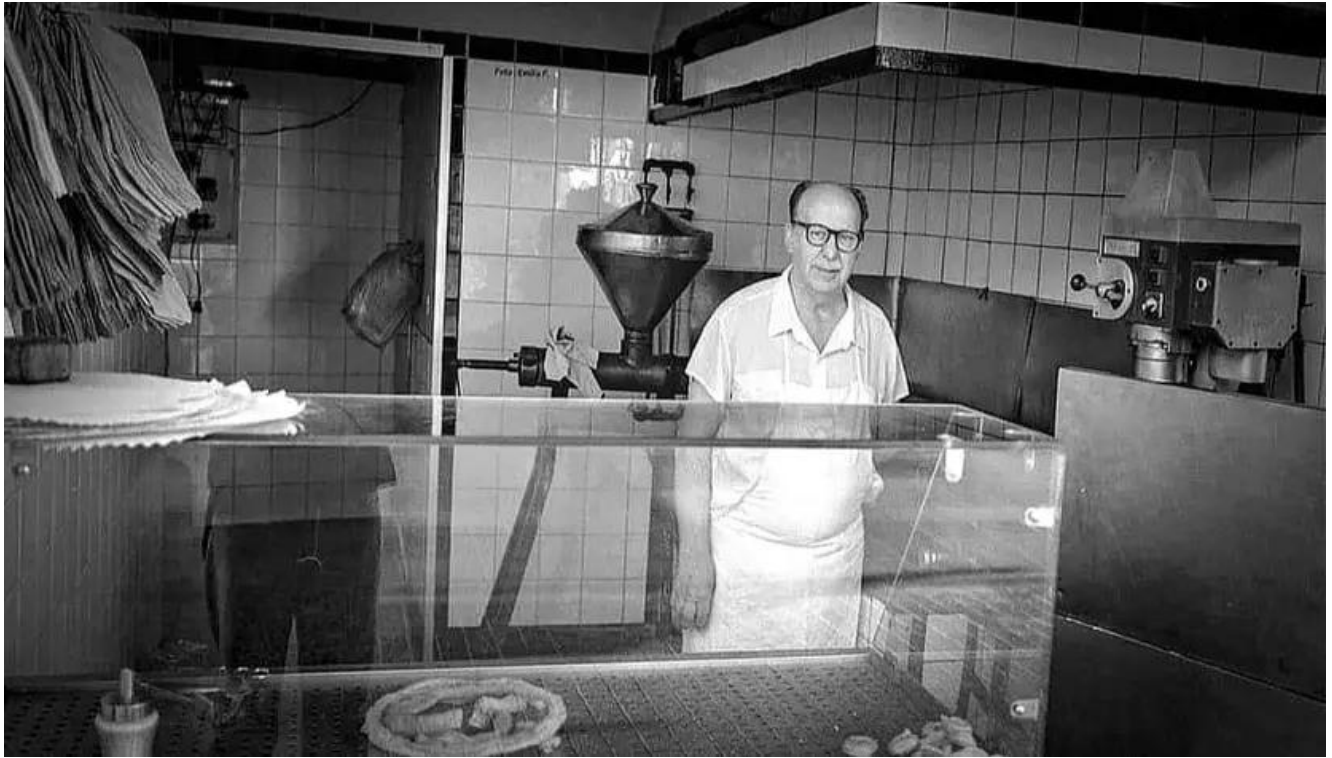
El siguiente protagonista de esta espiral fue un tal Pepe el Sevillano, a quien le dio también por meterse en harina y churrear, si bien acabaría cambiando la fritanga por el oficio de sereno. La secuencia la continuaría Marcos, quien se

estableció en la calle Miraflores y mantuvo el negocio con la ayuda femenina de su compañera Mery.

Mientras tanto, la relación de protagonistas se iba extendiendo como **el aceite** con la presencia de otro Pepe, éste conocido con el apodo de El Gallego, que se instaló en la **plaza de Weyler** y al que se sumó un viejecito, de quien se desconoce su nombre, que oficiaría en los Cuatro Caminos hasta su fallecimiento.

La serie prosiguió con un individuo del que se dice “empezó a molestar a los transeúntes con el olor dañino del aceite hirviendo”, sin especificar nombre ni lugar, añadiéndose al listado de este particular gremio un tal **Nemesio el Gomero**, en una época que conoció también el efímero paso de un personaje que freía **masas** en el muelle y otro que lo hacía en la plaza de **San Telmo**.





De tal relación se concluye que en el año 1912 mantenían vivo el oficio de **churrero** en la capital, de una parte, Pepe el Gallego, quien había mudado su tenderete desde la **plaza de Weyler** a la calle de Santo Domingo, además de Nemesio el Gomero y Marcos el Moro, ambos con puestos rivales en la calle de Miraflores.

Al gusto de la sociedad chicharrera

En el arranque del siglo XX aquellas novedosas **masas fritas** ya habían calado entre los gustos de la **sociedad chicharrera**, circunstancia de la que se hace eco la prensa. En marzo de 1910, el cafetín propiedad de José Martínez Durán, ubicado hasta entonces en la plaza de Weyler y donde ya servían churros, se traslada a la calle Candelaria número 7, esquina a Santo Domingo.

En septiembre de aquel mismo año, el Café de Cruz Ibáñez, instalado en la trasera de la plaza del Mercado (**la Recova vieja**), hacía saber a su clientela que recuperaba **“los deliciosos churros madrileños, acompañados además de café con leche y chocolate”**, y un mes después, en octubre, se abría al

público el cafetín El Progreso en la calle Miraflores, número 6, proponiendo “exquisitos **churros** y un buen café”.

Por aquellos años, la presencia de esta masa frita en diferentes actos y actividades sociales se convirtió en una constante: los churros ya se habían popularizado.



Así, en una fiesta convocada por el **Club Tinerfeño** en el mes de junio de 1909, con motivo de la verbena de San Juan, sus organizadores anunciaban que habría puestos de **churros** “como en años anteriores” y lo mismo sucedería con ocasión de citas como las **Fiestas de Mayo**, las verbenas del Carmen y del Ateneo, los festejos en la Alameda de la Libertad, en la Plaza del Príncipe o en las celebraciones de barrios como El Toscal o también el de los Hoteles, entre otros tantos.

Aceite bien caliente, hirviendo

El gremio churrero comenzaba a agitarse y **el aceite** subía de temperatura. En noviembre de 1926, el Gran Café Restaurante Colón brindaba entre otras propuestas su especialidad de **chocolate con churros**. En abril de 1927 reabrió el Café Palermo, ubicado en la plaza del **Mercado**, que bajo la dirección de Tomás Linares ya presumía en febrero de 1928 de contar con una “freiduría de estilo gaditano”.









Unos meses antes, en diciembre de 1927, el Ayuntamiento había recibido la petición de un particular solicitando se le permitiera instalar un local dedicado a confeccionar **churros**, al tiempo que Casa Lorenzo, en el Puente Zurita, anunciaba que todos los sábados ofrecería a su clientela **churros con chocolate**.

En octubre de 1932 se inauguraba **la churrería La Madrileña**, que se ubicó primero en el número 13 de la calle San Clemente para posteriormente, y con el mismo nombre, trasladarse a un local en la Rambla esquina a la actual calle de Juan Pablo II, donde se mantuvo abierta hasta la década de los 80 del pasado siglo, cuando el propietario del solar decidió derruir la casa levantada sobre un terreno que a día de hoy continúa sin solución urbanística, afeando la imagen de la ciudad en una de sus arterias principales.

Y continuando con ese momento de ebullición, en diciembre de 1934 el alcalde ordenaba tirar una caseta de madera instalada en un solar de la Rambla de Pulido que se dedicaba a la venta de **churros** sin autorización; en 1938 se abrió en la Rambla de Pulido **la churrería** Tres Cepas y en diciembre de ese mismo año se requerían los servicios de una **“persona que sepa hacer churros”**.

En la Rambla santacruzera, en el Kiosko de La Paz (antes Mascareño) y desde 1941, se servían **churros, café con leche y chocolate**, mientras en abril de 1944, una gacetilla anunciaba la venta de “una máquina moderna para fabricar **churros**”.

La familia Florido Berrocal

Fue en tiempos de la **Guerra Civil española**, en el año 1938, cuando la familia Florido, procedente de Cádiz, instaló un puesto de **churros** en un pequeño local de la plaza de la Recova vieja, junto al Café Palermo, lugar donde se forjaría una brillante generación de **churreros**, la de los hermanos Félix y Manuel Florido Berrocal, herederos directos del magisterio de

su padre.

El primero de ellos regentó el establecimiento tomando el testigo de su progenitor y lo mantuvo en plena efervescencia hasta los años 90, ayudado por su esposa, momento en el que se acogió a una merecida jubilación.







Con su retiro laboral, y sin relevo generacional, se cerraba aquella icónica churrería, en la que el aceite se calentaba por goteo de gasoil y los clientes hacían largas colas -sobre todo en las fechas señaladas de **Navidad, Fin de Año** o el **Día de Reyes**-, atraídos por el irresistible aroma y esperando pacientemente aquel cartucho canelo que encerraba esas delicias bien calientes.

En 1956, su hermano Manuel abrió las puertas de la conocida popularmente como la churrería del Mercado, en la calle San Sebastián, que tras 59 años de actividad echaba la persiana por última vez el 12 de marzo de 2015.

Se clausuraba así el romanticismo de una época marcada por el

desempeño de un oficio puramente artesanal, casi medio siglo de sabrosa historia, un tiempo que ya forma parte del imaginario de la ciudad y sus habitantes, protagonizado por **Roberto Cury**, que entró como aprendiz a la edad de 13 años, en 1957, y que con 72 le tocaba jubilarse, y Juana Evelia Díaz (Lala), que amasó 26 años en el puesto.

Antes que esta hubo una **churrería** en el cine San Sebastián, que desapareció con el derribo del edificio del cinematógrafo, y otra de vida efímera que montaron los mismos propietarios del local del **Mercado** frente al Bar Cantábrico -otro referente también desaparecido en junio del pasado año- pero solo se mantuvo dos años en activo tras hundirse el piso de **la Recova**.

Una madrugada de resaca

A pesar de los años y las ausencias, la imagen se repetirá como una foto fija en la madrugada santacrucera. Ellas, descalzas, renegando de los incómodos tacones, y ellos, zigzagueando, abrazados a la resaca, en busca del momento reconfortante, el epílogo en compañía de esa pareja indisoluble: un chocolate con churros a la vuelta de la fiesta.

Probablemente se tropezarán en las inevitables colas con esa otra gente madrugadora, que igualmente celosa de la tradición, tras una noche reposada y un reparador sueño querrá comenzar el año con buen pie.

Por cierto, el chocolate ha subido un 21% en el último año, según datos del Índice de Precios de Consumo (IPC). Este aumento de precio en un producto que se asocia con la Navidad se debe principalmente al encarecimiento de las materias primas, como el cacao y el azúcar, y al incremento de los

costes de producción.

A manera de guía orientativa, estos son algunos locales que abren el primer día de 2025 en la capital chicharrera: Churrería Tradicional, calle Valentín Sanz, 3; Churrería La Competencia, calle José Hernández Alfonso, 4; Churrería Presidente, calle José Manuel Guimerá, 32, en plena Recova santacrucera; Churrería Bar Hesperides, avenida de Las Hespérides, 101; Churrería Petiazul, calle Petiazul 1 (El Sobradillo); Churrería Miguel, calle Punta de Anaga, Santa María del Mar; Churrería Masas & Más, Sabino Berthelot, 4 y Bar Churrería Sultán, Avenida Príncipes de España (Centro Comercial Yumbo).

La viticultura heroica de Canarias éxito histórico en el Mondial des Vins Extremes 2024

La viticultura heroica de Canarias sigue conquistando reconocimientos internacionales, esta vez en el prestigioso Mondial des Vins Extremes 2024, celebrado en el Palazzo Rospigliosi de Roma.

Este certamen, organizado por el Centro de Investigación, Estudios, Protección, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña (CERVIM), destacó las producciones vinícolas de regiones de difícil acceso, terrenos escarpados e islas pequeñas.

La viticultura heroica de Canarias

Canarias brilló como la región con mayor número de vinos participantes, llevándose el galardón más codiciado: el **Premio Mundial de Vins Extremes 2024**, junto a un impresionante botín de **56 medallas y cinco distinciones especiales**.



Palazzo Rospigliosi de Roma

Los grandes triunfadores del certamen

Entre los galardones más destacados se encuentra el **Gran Premio Cervim**, otorgado al mejor vino del concurso. Este reconocimiento recayó en el **Malvasía Volcánica Papaino 2023**, de la bodega **Gavias del Sordo**, en Fuerteventura (**DOP Islas Canarias**), con una extraordinaria puntuación de **97,33 sobre 100**. Este **vino**, elaborado en condiciones extremas en **suelos volcánicos**, encarna la esencia de la **viticultura heroica**: una mezcla de pasión, esfuerzo y habilidad técnica.





Foto: JULIETA ROSELL

Otra de las protagonistas fue la **Bodega Linaje del Pago**, de **Tenerife** (DOP Islas Canarias), que recibió el **Premio Especial Cervim** como la **bodega** más destacada de **España**. Este galardón es resultado de la suma de las altas puntuaciones de sus **vinos** en diferentes categorías, consolidándola como una de las referencias más importantes del panorama **enológico nacional**.

Medallas de oro y grandes medallas de oro: Calidad sin precedentes

El nivel de **los vinos canarios** fue sobresaliente en esta edición. **Doce vinos del archipiélago** obtuvieron la **Gran Medalla de Oro**, entre los que destacan:

- **Crater Joven 2023**, de Bodegas Crater (DOP Tacoronte Acentejo), un tinto vibrante que captura la riqueza del suelo volcánico.
- **Brumas de Ayosa Malvasía Aromática 2023**, de SAT

Viticultores Comarca de Güímar-Arafo (DOP Valle de Güímar), un blanco que resalta por su frescura y notas aromáticas únicas.

- **Gran Salmor Blanco Dulce 2017**, de la Sociedad Cooperativa del Campo Frontera (DOP Vinos de El Hierro), un vino dulce que encarna la tradición y excelencia de la isla.

Por otra parte, los vinos de la Bodega El Grifo, en Lanzarote, también deslumbraron paladares con dos grandes medallas de oro para su Moscatel Orange Wine 2022 y el Ancestral Ecológico 2023, que destacan por su innovación y respeto al medioambiente.

En cuanto a las medallas de oro, más de 40 **vinos canarios** fueron premiados, entre ellos:

- **Marba Rosado 2022 y Blanco Barrica**, de Bodegas Marba (DOP Tacoronte-Acentejo), que combinan tradición y modernidad en cada botella.
- **Blanco Roto 2023**, de Linaje del Pago, que sigue posicionándose como un referente en el sector.
- **Pico Cho Marcial Blanco Seco 2023**, de SAT Viticultores Comarca de Güímar-Arafo (DOP Valle de Güímar), apreciado por su carácter único y autenticidad.

Premios especiales: Distinción y exclusividad

Además de las medallas, Canarias se llevó reconocimientos únicos que refuerzan su posición de liderazgo:

- El **Premio Cervim Originale**, por el mejor vino elaborado con viñedo de pie franco, fue para el **Malvasía Volcánica Papaino 2023** de Bodegas Gaviás del Sordo.
- El **Premio Vinofed**, al mejor vino seco del concurso,

también recayó en este excepcional Malvasía Volcánica, reafirmando su carácter de joya enológica.



El “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas

Por otro lado, los **destilados canarios** también obtuvieron reconocimiento en la **4ª edición de Destilados Heroicos**, con dos medallas de oro:

- El **Vermut Blanco 2023**, de SAT Viticultores Comarca de Güímar-Arafo.
- El **Aguardiente de Orujo de Uva 2021**, de Bodegas Insulares Tenerife, que destaca por su equilibrio y complejidad.

Un logro colectivo respaldado por el ICCA: Impulsando la excelencia de los vinos canarios

El éxito de los vinos canarios en el prestigioso **Mondial des Vins Extremes 2024** no habría sido posible sin el respaldo del **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)**, un organismo comprometido con la promoción y valorización del sector vitivinícola del archipiélago.

El ICCA ha desempeñado un papel decisivo al proporcionar apoyo logístico, técnico y financiero a las bodegas participantes, garantizando que estas puedan superar las barreras que implica competir en un certamen internacional de esta magnitud.

Este apoyo ha incluido desde la inscripción en el concurso hasta la gestión del transporte de muestras, asegurando que los **vinos** lleguen en condiciones óptimas y puedan ser evaluados en igualdad de condiciones frente a producciones de otras regiones **vitícolas** del mundo.

Más que un apoyo, una visión estratégica

El compromiso del **ICCA** no se limita a facilitar la participación en concursos internacionales, sino que responde a una visión estratégica de largo plazo que busca consolidar la presencia de los **vinos canarios** en los mercados internacionales.



Agrocanarias

A través de iniciativas como el respaldo a concursos nacionales, como el **Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias**, el Instituto fomenta una selección rigurosa de las mejores producciones del **archipiélago**, asegurando que los vinos que representan a **Canarias** en escenarios globales reflejen la excelencia y la diversidad del territorio.

Resultados que trascienden las fronteras

Gracias a este respaldo, los **viticultores y bodegueros canarios** no solo han logrado participar, sino también competir con éxito en un certamen que exige estándares de calidad excepcional. Este esfuerzo conjunto entre las instituciones y el sector privado ha permitido que los **vinos canarios** posicionen entre los mejores del mundo y además, destaquen en categorías tan relevantes como:

- **Mejor vino del certamen**, un galardón otorgado al **Malvasía Volcánica Papaino 2023**.
- **Mejor bodega de España**, con el reconocimiento a **Bodega Linaje del Pago**.

Reconocimiento a los héroes del viñedo

La labor del **ICCA** también pone en valor el esfuerzo de los **viticultores canarios**, quienes enfrentan desafíos únicos

debido a las características extremas de los terrenos del **archipiélago**. Este organismo actúa como un puente entre la **tradición vitivinícola** y la modernización, fomentando prácticas **sostenibles**, respetuosas con el **medioambiente** y alineadas con las demandas de los mercados internacionales.



El resultado de esta **sinergia** entre sector público y privado no solo beneficia a los productores, sino que también reafirma la imagen de las **Islas Canarias** como una **región vitivinícola heroica**, capaz de competir y triunfar en los foros y escenarios más prestigiosos.

Estos premios celebran y ratifican año tras año la calidad de los **vinos canarios**, además del esfuerzo titánico de **los viticultores** que trabajan en [condiciones extremas](#) para producir elaboraciones excepcionales. En palabras del consejero **Narvay Quintero**:



Narvay Quintero consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria

“Este éxito refleja la capacidad de nuestros viticultores para transformar las adversidades en fortalezas, demostrando que Canarias está a la altura de las regiones vinícolas más prestigiosas del mundo”.

Narvay Quintero consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria

Con estos logros, **Canarias** refuerza su **prestigio** como región **vitivinícola** de excelencia y, además, también inspira a otras regiones a valorar y preservar su [patrimonio](#) agrícola y cultural. Está claro, que el **Mondial des Vins Extremes 2024** ha marcado un hito en la historia de **los vinos canarios**, que siguen demostrando que el esfuerzo y la pasión pueden superar cualquier desafío con una respuesta contundente, produciendo **vinos de alta calidad**.

Colagreco y Humm, dos estrellas en un firmamento que brilla con conciencia

Colagreco y Humm, dos de los chefs más influyentes de la alta cocina mundial, se darán cita en enero de 2025 en Nueva York para ofrecer una experiencia culinaria única que promete ser **histórica**.

Colagreco, chef argentino al mando del prestigioso **Mirazur**, ha convertido su restaurante en un icono de la gastronomía mediterránea. Ubicado en la **Riviera Francesa**, el **Mirazur** combina ingredientes biodinámicos de temporada con un enfoque innovador que refleja su compromiso con la naturaleza.

Colagreco y Humm

En 2019, el restaurante fue coronado como el **Mejor Restaurante del Mundo** por **The World's 50 Best Restaurants**, consolidando a Colagreco como una figura clave en la **escena culinaria global**. Por su parte, **Daniel Humm**, el **chef suizo** al frente del icónico **Eleven Madison Park** en Nueva York, alcanzó el mismo reconocimiento en 2017.









Humm ha sido pionero en integrar sostenibilidad en la alta cocina, logrando que Eleven Madison Park mantuviera sus **tres estrellas Michelin** tras adoptar un menú completamente vegetal en 2021. Este enfoque lo convierte en un referente de cómo la creatividad culinaria puede alinearse con la responsabilidad ambiental.

Mirazur y Eleven Madison Park: pilares de excelencia en la alta cocina

El **Mirazur** es mucho más que un restaurante; es un testimonio del vínculo entre la tierra y la cocina. Situado en Menton, un enclave privilegiado de la Riviera Francesa, su ubicación le permite contar con un acceso excepcional a productos frescos del Mediterráneo y de sus propios jardines biodinámicos.









Mauro Colagreco

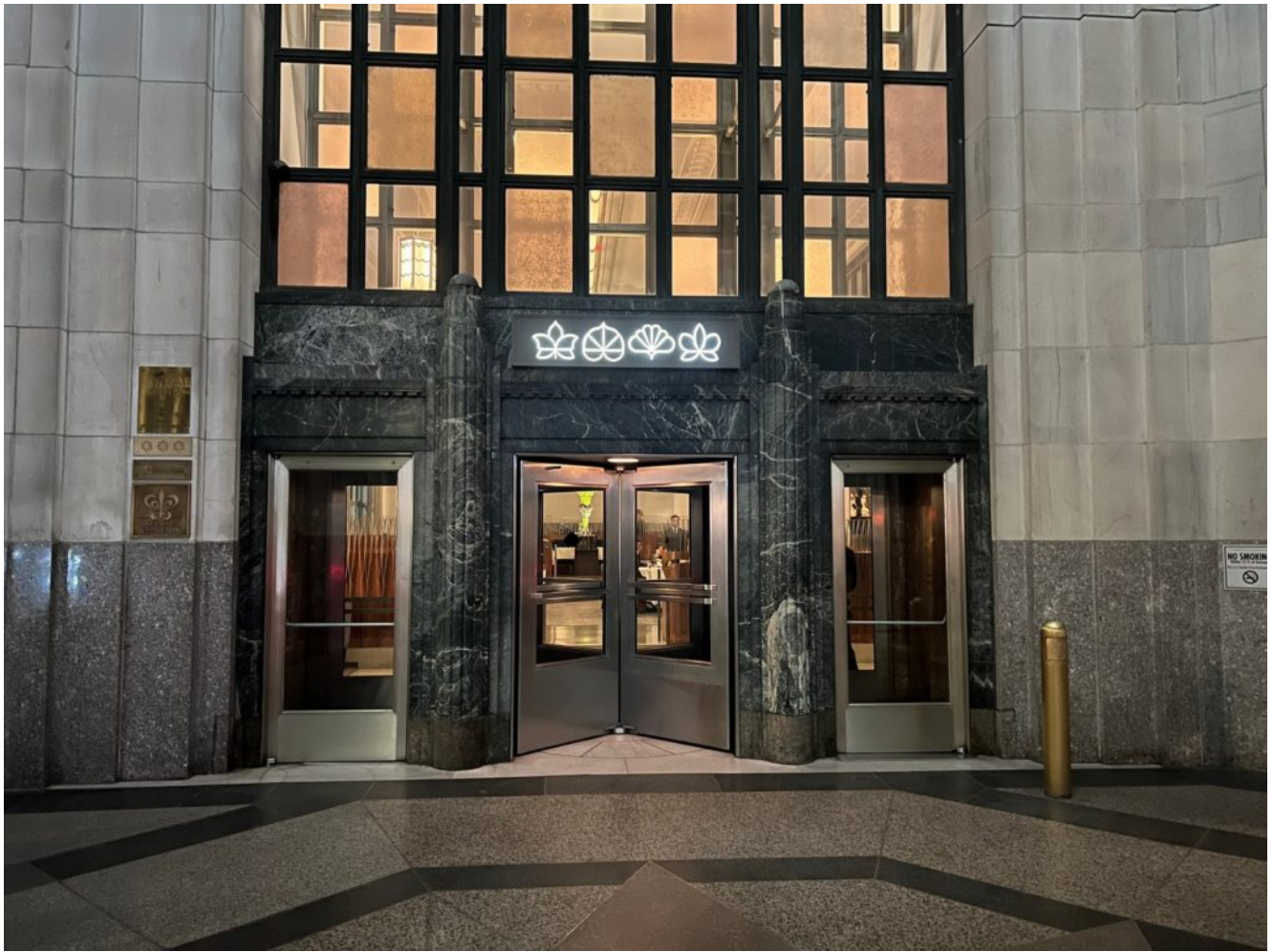


Mauro Colagreco ha diseñado un menú que evoluciona con las estaciones, integrando elementos que reflejan los ciclos de la

naturaleza, como flores, raíces y hojas. Su enfoque biodinámico no solo enriquece la experiencia del comensal, sino que también posiciona al Mirazur como un modelo de sostenibilidad en la alta cocina.

Al otro lado del Atlántico, **Eleven Madison Park**, bajo la dirección de **Daniel Humm**, ha establecido un nuevo paradigma **gastronómico**. Su [transición](#) hacia un **menú vegano** en 2021 marcó un punto de inflexión en la **alta cocina** mundial, demostrando que los ingredientes vegetales pueden ofrecer experiencias **gastronómicas** tan sofisticadas como las tradicionales.





Chef Daniel Humm



Con sede en el [corazón](#) de Manhattan, el restaurante sigue desafiando las expectativas con platos que celebran la creatividad, la técnica y la conexión emocional con los alimentos, todo mientras mantiene el lujo característico de la alta cocina.

Colagreco y Humm: Una colaboración que transformará la gastronomía

En enero de 2025, Mauro Colagreco y Daniel Humm se unirán para presentar un evento culinario irrepetible en Nueva York.

Durante **dos noches** exclusivas, **los comensales** tendrán la oportunidad de disfrutar de un **menú diseñado con ingredientes vegetales de temporada**, una fusión de las filosofías de ambos chefs.

Este encuentro no será solo un despliegue de técnica y creatividad, sino también una declaración de intenciones sobre **el futuro de la gastronomía**. Como **Embajadores de Buena Voluntad de la UNESCO**, Colagreco y Humm utilizan su influencia para [promover](#) sistemas alimentarios sostenibles y la educación culinaria.



Este evento no se limita a ofrecer una experiencia sensorial, sino que abre un espacio de reflexión sobre cómo la alta cocina puede liderar el cambio hacia un

planeta más saludable. Los platos incluirán reinterpretaciones de creaciones icónicas de ambos restaurantes, adaptadas a una visión sostenible y basada en plantas.

Estas dos noches serán un homenaje a la **excelencia culinaria**, pero también un recordatorio del poder transformador de la **gastronomía** cuando se conecta con los valores de **sostenibilidad** y responsabilidad social.

Reservas: [Colagreco & Humm día 8 enero](#) / [Colagreco & Humm día 9 enero](#)

Piamonte: Un Viaje a la Cuna de la Trufa Blanca y el Barolo

Piamonte, la región situada en el extremo noroeste de **Italia**, es una de las zonas más fascinantes para aquellos que buscan un **turismo enogastronómico** de alta calidad. Rodeada por **los Alpes** y caracterizada por su variado paisaje de colinas y **viñedos**, **Piamonte** se destaca por su impresionante diversidad de productos y su respeto por las **tradiciones culinarias y vinícolas**.

Piamonte

Con su riqueza en **productos regionales** y una historia profunda en el ámbito **gastronómico**, este lugar tiene un atractivo casi místico. Con cada paso, se siente la conexión entre la tierra

y **la mesa**, un vínculo que ha sido cuidadosamente **cultivado** por generaciones. Además, **Piamonte** alberga a **Turín**, una ciudad elegante y cultural que ha jugado un papel importante en la historia y el desarrollo de la región.



Turín Italia Riberas del Po y las afueras

Este rincón **italiano** ha sido galardonado con distinciones internacionales gracias a sus **productos** únicos y, especialmente, por su emblemática **trufa blanca de Alba**, un **ingrediente** que atrae a **chefs** y amantes de la **buena mesa** de todo el mundo.



Trufa Blanca de Alba

Además, **Piamonte** es hogar de **vinos reconocidos** internacionalmente, particularmente los vinos elaborados con **uva Nebbiolo**, como **el Barolo y el Barbaresco**, que encarnan la **elegancia** y complejidad de la región. Con una **cultura vinícola** que se remonta a tiempos ancestrales, **los viñedos piamonteses** han alcanzado el reconocimiento como **patrimonio de la UNESCO**, y es fácil entender por qué: desde la minuciosa atención al detalle en **la vinificación** hasta la calidad excepcional de sus vinos, esta región es un paraíso para los **enófilos**.







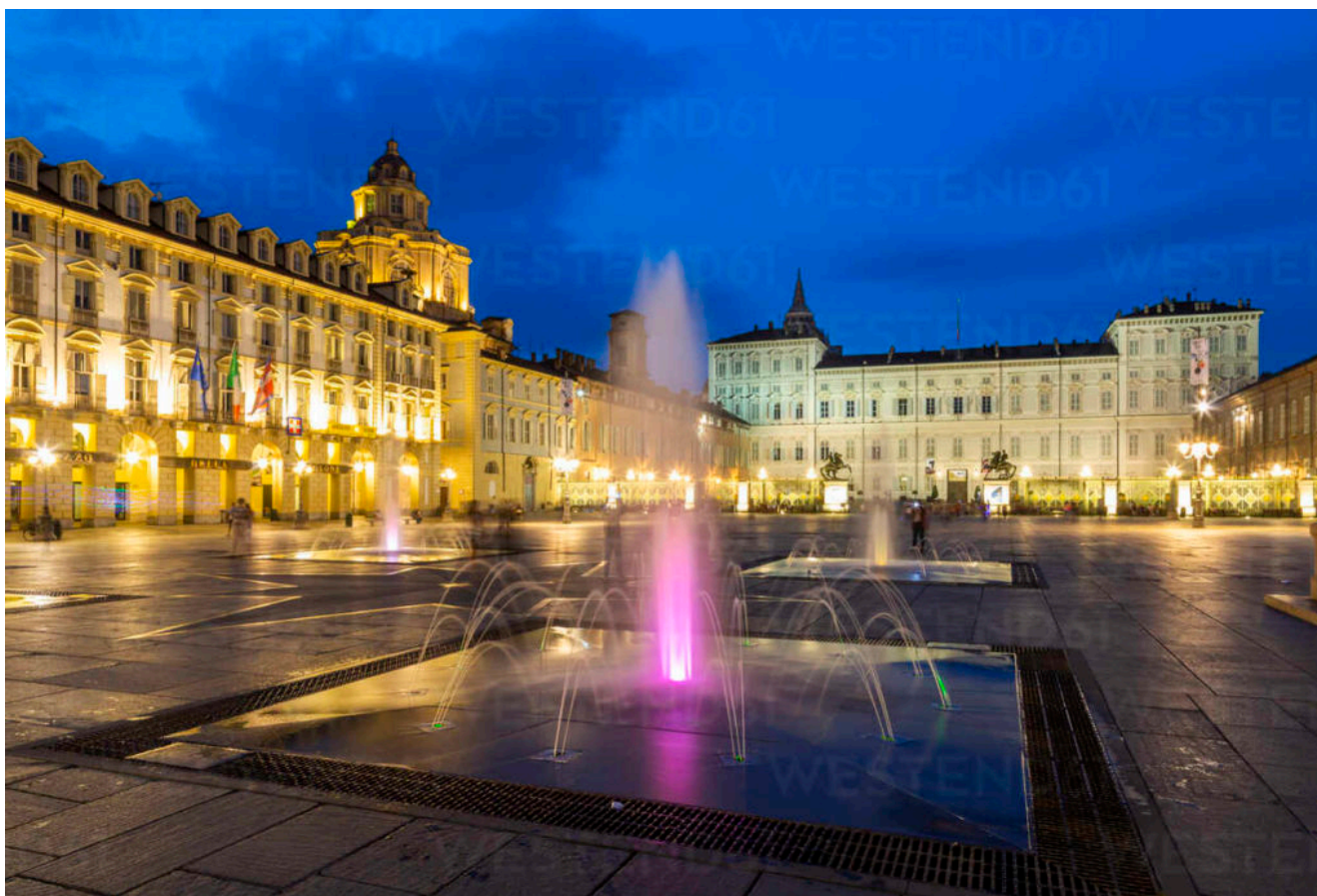
Para quienes desean conocer a fondo las raíces de la **tradición vinícola**, la **gastronomía** auténtica y los paisajes que parecen sacados de una postal, **Piamonte** se presenta como una elección inigualable. Este **viaje**, sin duda, será una **experiencia** que no solo dejará un impacto en el **paladar**, sino también en la

memoria de quienes se aventuran en sus tierras.

Turín: El Alma Elegante de Piamonte

La capital de **Piamonte**, **Turín**, es una **ciudad llena de historia**, arte y una **sofisticación** palpable. Situada a orillas del **río Po** y rodeada por **los Alpes**, **Turín** es el punto de partida ideal para adentrarse en la cultura del **norte de Italia**. A diferencia de otras **ciudades italianas** más caóticas, **Turín** es ordenada y se caracteriza por su **arquitectura majestuosa** de influencias **barrocas y neoclásicas**, reflejando su papel como antigua capital del **Reino de Cerdeña** y primera capital de la **Italia** unificada.





Vista de la Piazza Castello rodeada por el Palazzo Madama y el Palazzo Reale al atardecer, Turín, Piamonte, Italia, Europa

El corazón de la ciudad es la **Piazza Castello**, un lugar rodeado de palacios históricos como **el Palazzo Reale** y **el Palazzo Madama**, que encierran siglos de historia y arte.

Al recorrer esta ciudad, los visitantes pueden disfrutar de amplios bulevares arbolados, cafeterías históricas y museos de renombre, como el Museo Egipcio, considerado uno de los mejores fuera de Egipto, y el Museo Nacional del Cine, ubicado en la imponente Mole Antonelliana.

Para los **amantes del café**, Turín es un destino fascinante. Aquí nació la tradición del **bicerin**, una **bebida emblemática hecha a base de café, chocolate y crema**, ideal para los **fríos inviernos**. Los **cafés históricos de Turín**, como **Caffè San Carlo** o **Caffè Torino**, no solo ofrecen una experiencia **gastronómica**, sino también un viaje en el tiempo, pues fueron punto de encuentro de intelectuales, artistas y **revolucionarios italianos del siglo XIX**.









Además, la ciudad cuenta con una **oferta gastronómica** impresionante, con **trattorias** y **restaurantes** que rinden homenaje a **la cocina piamontesa** y sus **sabores profundos**. Al explorar **Turín**, los visitantes pueden descubrir cómo se **fusionan** lo antiguo y lo moderno, y cómo esta **ciudad**, que una vez fue el motor de la **revolución industrial italiana**, se ha reinventado sin perder su **esencia histórica y cultural**.

Los Vinos Piamonteses: Barolo y Barbaresco, Tesoro de la Uva Nebbiolo

El **Piamonte** es sinónimo de **grandes vinos**, y en esta región, los nombres **Barolo** y **Barbaresco** resuenan como referencias en la élite de la enología mundial. Ambos vinos, elaborados con la **uva Nebbiolo**, representan la máxima expresión del **terruño piamontés**, y cada uno tiene características únicas que los han llevado a ser considerados entre los **mejores del mundo**.

El **Barolo**, conocido como el “**rey de los vinos y el vino de los reyes**”, se produce en una zona que abarca varias localidades del sur de **Piamonte**, siendo el pueblo de **Barolo** el epicentro de su producción. Este **vino** de taninos firmes y **estructura robusta** se destaca por sus aromas complejos de **rosa, cereza, regaliz** y notas terrosas que evolucionan en la **botella**, lo que permite que envejezca de manera espectacular.

Los enófilos que visitan la región pueden recorrer las bodegas tradicionales y modernas de Barolo, donde tendrán la oportunidad de aprender sobre el proceso de producción y degustar algunas de las mejores cosechas en compañía de expertos.

Por su parte, el **Barbaresco**, aunque también es un vino de **Nebbiolo**, se produce en una zona más al norte y se caracteriza por una estructura un poco más accesible y un **perfil aromático** más fresco y **frutal**. Ambos **vinos** son intensos y demandan un **conocimiento profundo** para ser plenamente apreciados, pero representan el **espíritu de la región** y su compromiso con la excelencia.







Recorrer los viñedos de Langhe, Roero y Monferrato, considerados patrimonio de la UNESCO, es una experiencia única, no solo por el paisaje ondulado de viñedos que se extienden hasta el horizonte, sino también por la oportunidad de conocer la cultura enológica piamontesa. Con cada sorbo de Barolo o Barbaresco, el visitante descubre los matices de un terruño que, gracias a sus suelos ricos y su clima, es capaz de producir vinos con una complejidad y un carácter incomparables.

La Trufa Blanca de Alba: Un Tesoro Gastronómico

Alba, una encantadora ciudad del Piamonte, es famosa a nivel mundial por su trufa blanca, un manjar que, durante la temporada de otoño, atrae a aficionados y expertos de la gastronomía de todas partes. La trufa blanca es un hongo subterráneo que crece en simbiosis con las raíces de ciertos árboles, como robles y álamos, y se distingue por su sabor y aroma intensos, que evocan una combinación de tierra húmeda, nuez y almendra.



Trufa Blanca

La dificultad para cultivarlas y la habilidad requerida para encontrarlas han hecho de este hongo un producto de lujo, alcanzando precios impresionantes en subastas. Cada año, en octubre, se celebra en **Alba la Feria Internacional de la Trufa Blanca**, un evento que incluye **mercados, degustaciones** y una famosa subasta donde **chefs y amantes de la gastronomía** buscan los mejores ejemplares de esta **joya culinaria**.

Durante la feria, los restaurantes de Alba y sus alrededores ofrecen menús especiales con trufa blanca, transformando platos sencillos como el tajarin (una pasta tradicional) o el risotto en verdaderas experiencias sensoriales. La trufa blanca es delicada y se sirve rallada sobre la comida justo antes de servirla, permitiendo que su aroma embriague los sentidos de quienes la degustan.

Alba es también una excelente base para explorar las colinas de Langhe y Roero, donde es posible participar en excursiones guiadas para la caza de trufas con perros adiestrados. Este evento no solo destaca el patrimonio gastronómico de la región, sino que también pone en evidencia la relación única que los habitantes de Piamonte tienen con su tierra, una relación de respeto y gratitud que se traduce en el arte de la cocina y la caza de trufas.

La Cocina Piamontesa: Un Banquete para los Sentidos

La cocina de Piamonte es un reflejo de su historia y geografía, caracterizada por su riqueza y autenticidad. A diferencia de otras regiones italianas donde predominan los sabores mediterráneos, la gastronomía piamontesa se basa en platos contundentes, perfectos para enfrentar el frío de los Alpes.

El bagna cauda, por ejemplo, es una salsa caliente a base de anchoas, ajo y aceite de oliva en la que se sumergen verduras frescas de temporada. Este plato, típico de las celebraciones

invernales, representa la **calidez de la cocina piamontesa** y su enfoque en **ingredientes locales**.



Otro plato emblemático es el **vitello tonnato**, una combinación única de **ternera cocida a fuego lento** y servida en **rodajas finas con una salsa de atún, anchoas y alcaparras**, que muestra la influencia de la cercanía con **el mar** y la **creatividad** en la combinación de **sabores**.

Entre las pastas, destacan los **agnolotti al plin**, pequeños raviolis rellenos de carne o vegetales que se cocinan en un caldo sabroso y se sirven con una simple salsa de mantequilla

y salvia. Este tipo de pasta, hecho a mano, refleja la dedicación y el esmero que los piamonteses ponen en su cocina.



Vitello Tonnato



Agnolotti al plin

La **comida** en **Piamonte** es un **evento social**, donde los **platos** se comparten y **el vino** fluye, creando una **atmósfera de celebración**. En los **restaurantes** y **trattorias** de la región, los visitantes pueden disfrutar de una **experiencia gastronómica** completa que va más allá de la **comida**, pues cada **plato** cuenta una historia, cada **sabor** evoca un lugar y cada **bocado** conecta al comensal con las tradiciones de **Piamonte**.

Recomendaciones para el Viaje

Viajar a Piamonte es una **experiencia** que requiere **tiempo y planificación** para aprovechar al máximo cada momento. **El otoño** es la mejor **época** para visitarla, pues coincide con la **temporada de trufas** y la **vendimia**, cuando los **viñedos** se tiñen de **tonos ocres y rojizos**, creando un **paisaje digno** de admirar.

Alojarse en un **agriturismo** es una opción **altamente recomendable**, ya que permite **experimentar** de cerca la vida en una **finca vinícola** y participar en actividades como la **recolección de uvas** o la **caza de trufas**.



Estos **alojamientos** suelen ofrecer **degustaciones** de sus propios **vinos y productos**, brindando una experiencia [auténtica y enriquecedora](#). Además, el transporte en la región es sencillo, ya que muchas **bodegas** y pueblos están conectados por una **red de trenes y autobuses** que permiten explorar cómodamente el área.



Otra opción popular es **alquilar un coche**, lo que ofrece **mayor libertad** para recorrer los caminos serpenteantes y hacer paradas en **pequeños pueblos** que parecen haber sido **congelados** en el tiempo. La región es **segura** y **acogedora**, y los **piamonteses** son conocidos por su **hospitalidad** y **orgullo** por su **cultura**.

Desde visitas a **bodegas centenarias** hasta caminatas en **viñedos** y **cenar en trattorias tradicionales**, cada día en **Piamonte** ofrece nuevas oportunidades para descubrir su **cultura enogastronómica**. Este **viaje** no dejará ningún aspecto de nuestros sentidos por fuera, sin **oler**, sin **ver**, sin **degustar**, lo contrario, les dejará una **huella imborrable** en quienes buscan una experiencia genuina y profunda en la **Italia más auténtica**.