

David Seijas Vila, Nuevo Embajador Canary Wine

David Seijas Vila ha sido anunciado por la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine como el nuevo “Embajador de Canary Wine”. Este prestigioso título reconoce a personalidades destacadas por su promoción y valorización de los vinos canarios en todo el mundo.

En un acto celebrado el pasado lunes 22 de julio en la sede de los Consejos Reguladores Islas Canarias – Canary Wine e Ycoden Daute Isora, en La Guancha, Tenerife, se entregaron los premios del XXI Concurso Regional de “Cartas de Vinos de Canarias” para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas.



David Seijas Vila

En este marco, David Seijas Vila fue honrado con la distinción de Embajador de Canary Wine, un reconocimiento a su labor como catador, sommelier, y apasionado defensor de los vinos canarios.

Conocido como el “**Harry Potter de los catadores**” por su amigo **Ferrán Centelles**, **David Seijas Vila** nació en Seva, Barcelona, en el seno de una familia de hosteleros. Su infancia transcurrió en el bar y restaurante familiar, **La Perla**, donde comenzó su amor por la **gastronomía**. Formado en la **Escuela Sant Narcís de Girona** y en la **Escuela de Hostelería Muntaner de Barcelona**, Seijas fue jefe de **sumilleres** en el renombrado restaurante **El Bulli** hasta su cierre, y recibió el **Premio Nacional de Gastronomía al mejor Sommelier** en 2011.

Seijas dedica su vida a acercar el vino al público, a través de charlas, libros y clases. Su devoción por los vinos canarios le ha llevado a destacarlos en el panorama mundial, subrayando sus singulares características y promoviendo su reconocimiento internacional.

Durante la ceremonia, uno de los momentos más emotivos fue la proyección de un video en el que **Jacinto Manuel Hernández, Embajador Canary Wine 2023**, felicitó a su sucesor, expresando su respeto y admiración por Seijas.



El presidente del Órgano de Gestión de la DOP Islas Canarias – Canary Wine, Juan Jesús Méndez Siverio, entregó la distinción a David Seijas, destacando “la impresionante trayectoria del sumiller y su gran dedicación y conocimiento sobre los vinos canarios”.

David Seijas Vila, visiblemente emocionado, agradeció la distinción y manifestó su entusiasmo por esta nueva responsabilidad. En sus palabras, “es un honor ser la voz de los vinos canarios y llevarlos a todos los rincones del planeta”.

Seijas resaltó la importancia de Canary Wine en el panorama vitivinícola actual y [elogió](#) el esfuerzo de la DOP Islas Canarias – Canary Wine por promover sus vinos. Según Seijas, “con su rica historia y su diversidad única, los vinos

canarios ofrecen una narrativa fascinante que estoy más que dispuesto a compartir". Este reconocimiento reafirma el compromiso de David Seijas con la difusión y valorización de los [vinos canarios](#), y marca un nuevo capítulo en su carrera dedicada al mundo del vino.

Gran éxito en el primer Concurso de Vinos Tradicionales de Fasnía

El pasado sábado 6 de julio se celebró en La Sabina Alta el primer Concurso de Vinos Tradicionales de Fasnía, destacando la rica herencia vitivinícola de la región y el compromiso de la comunidad con la producción de vinos artesanales de alta calidad.

Un evento impulsado por la comunidad

La idea del concurso surgió meses atrás, cuando los viticultores locales expresaron su deseo de celebrar un evento que pusiera en valor sus vinos artesanales. La Concejala Silvia Tejera Felipe acogió con entusiasmo la propuesta, y gracias al esfuerzo conjunto del [Ayuntamiento de Fasnía](#) y los vecinos de La Sabina Alta, se logró organizar un evento que superó todas las expectativas. La participación de 39 vinos en esta primera edición es un testimonio del éxito y la

importancia de la viticultura en Fasnía.

Colaboración y apoyo

El éxito del concurso no habría sido posible sin la colaboración y el apoyo de figuras clave como **Manolo González y Agustín Trujillo González**, quienes trabajaron incansablemente para asegurar que todo saliera a la perfección. Los vecinos de [La Sabina Alta](#) también jugaron un papel crucial, creando un ambiente acogedor y festivo que será recordado durante mucho tiempo.









Un jurado de expertos

El **concurso** contó con un distinguido panel de catafores, incluyendo a **José Hilario Díaz Afonso**, **Tanaira Rodríguez Díaz**, **Laura Piñeiro** y **Víctor Luis Rodríguez Rodríguez**, quienes evaluaron cada vino con gran profesionalismo. Un agradecimiento especial se dirige a **Rafael Armas Benítez**, el Gran Maestro del evento, cuya vasta experiencia y apasionantes anécdotas enriquecieron la jornada.



Anticipación por los resultados

Aunque los resultados finales, incluyendo el **vino ganador**, se anunciarán a mediados de la próxima semana, ya se puede afirmar que todos los participantes son ganadores. Su dedicación y pasión por la **viticultura** no solo producen **vinos excepcionales**, sino que también preservan y enriquecen el paisaje y el patrimonio cultural de **Fasnia**.

Mirando hacia el futuro

El éxito de este primer Concurso de Vinos Tradicionales de Fasnia marca el comienzo de una nueva tradición que celebrará la viticultura artesanal y fomentará el reconocimiento de los vinos locales. Se espera que futuras ediciones atraigan aún más participantes y espectadores, consolidando a Fasnia como un referente en la producción de vinos artesanales.

El primer **Concurso de Vinos Tradicionales de Fasnia** ha sido un rotundo éxito, gracias al esfuerzo conjunto de la comunidad, el **Ayuntamiento de Fasnia** y todos los involucrados. Este evento no solo ha destacado la calidad de los vinos locales, sino que también ha reforzado el sentido de comunidad y

orgullo por la herencia vitivinícola de la región.

Cambio geopolítico: India, el Nuevo Gigante de la Demanda Agrícola Global

En la próxima década, el centro de gravedad de la demanda agrícola mundial se desplazará hacia el Este. Según los pronósticos, India superará a China como el principal vector de crecimiento en el consumo de productos agroalimentarios a nivel global.

Este **cambio geopolítico** en las dinámicas de la demanda tendrá importantes implicaciones para el sector gastronómico y agrícola a nivel internacional, incluyendo a la industria canaria.

La Ascensión de India como Potencia Agroalimentaria

Diversos análisis coinciden en que el crecimiento económico y demográfico de India en los próximos años eclipsará al de China. Se estima que la población india alcanzará los 1.500 millones de habitantes en 2030, superando a la china. Además, el aumento del poder [adquisitivo](#) de la clase media india impulsará cambios significativos en los hábitos de consumo.



Los indios destinarán una porción cada vez mayor de sus ingresos a la adquisición de alimentos, especialmente productos de mayor valor agregado. “India se convertirá en el

principal motor del crecimiento de la demanda agrícola global. Su enorme población en constante crecimiento, junto a la expansión de su clase media, harán que este país desplace a China como el principal destino de los productos agroalimentarios a nivel mundial”, afirma Raúl Pérez, analista de tendencias del sector.

Cambio geopolítico: Oportunidades y Desafíos para Canarias

Este **cambio geopolítico** en la dinámica de la demanda abre interesantes oportunidades, pero también plantea importantes retos para la industria gastronómica y agrícola canaria. Por un lado, la creciente apetencia india por alimentos de calidad y con valor agregado podría beneficiar a productores y empresas de Canarias especializados en productos gourmet, vinos, quesos y otros bienes premium. “Nuestros productos de alta gama, con sello de calidad y denominación de origen, tienen un gran potencial de crecimiento en el mercado indio.





Debemos aprovechar esta oportunidad para diversificar nuestras exportaciones más allá de los tradicionales mercados europeos”, comenta Javier Hernández, presidente de la Asociación de Productores Agrícolas de Canarias. Sin embargo, la irrupción de India como gigante de la demanda también supone desafíos.

La competencia por acceder a los mercados y satisfacer las necesidades de este enorme país se intensificará, obligando a las empresas canarias a ser más competitivas y a innovar constantemente. Asimismo, el aumento de la demanda global de materias primas agrícolas podría encarecer los costes de producción y presionar los márgenes de los negocios gastronómicos y agroalimentarios de Canarias. “Debemos estar preparados para este cambio de paradigma.

Necesitamos impulsar la internacionalización de nuestras empresas, mejorar la eficiencia de nuestros procesos y apostar por la diferenciación a través de la calidad y la innovación. Solo así podremos aprovechar las oportunidades que se abren en el mercado indio y mantener nuestra competitividad”, concluye Hernández.

Queda claro que, con la ascensión de India como potencia agroalimentaria global representa tanto oportunidades como desafíos para el sector gastronómico y agrícola de Canarias.

Adaptarse a esta transición geopolítica será clave para seguir siendo relevantes en los próximos años, en algún momento se debe proyectar el crecimiento con suficiente antelación con ideas de avanzada y seguro que Canarias tendrá y será todo un potencial agroalimentario.

Los Vinos de culto: La élite del vino mundial

Destacar, alcanzar metas, exclusividad y elitismo, son algunos conceptos que definen a los privilegiados capaces de adquirir productos de producción extremadamente limitada.

En el mundo del vino, estas historias de exclusividad y prestigio abundan, convirtiendo a este maravilloso elixir en un objeto de deseo con múltiples narrativas fascinantes.

Los Vinos de culto: el fenómeno de las ediciones limitadas

Los **vinos de culto**, conocidos por su exclusividad, escasez y precios elevados, se han convertido en verdaderos tesoros para los amantes del vino. Producidos en cantidades extremadamente limitadas, estos vinos representan la cúspide de la excelencia enológica. Ejemplos emblemáticos incluyen el **Screaming Eagle** de Napa Valley, el **Domaine** de la **Romanée-Conti** de Borgoña, y

el **Pingus** de **Ribera del Duero**. Estos vinos no solo destacan por su calidad superior, sino también por la ferviente demanda que los rodea, creando listas de espera y subastas con precios que desafían la imaginación.







Los vinos de edición limitada se distinguen por una serie de características que los hacen únicos y altamente deseados. La producción reducida, como en el caso del **Chateau Petrus**, asegura que cada botella sea un objeto de deseo. Las uvas utilizadas son exclusivas y de alta calidad, seleccionadas con esmero, como en la finca **Vega Sicilia** en **España**. Los procesos de vinificación, tradicionales y minuciosos, garantizan una atención al detalle que se traduce en una calidad excepcional.





La presentación de estos vinos suele ser igualmente especial, con botellas de lujo y empaques exclusivos, añadiendo un nivel adicional de prestigio. Todo esto, junto con precios que pueden superar los 1.000 euros por botella, contribuye a su estatus de culto. Las subastas famosas de **Christie's** y **Sotheby's** frecuentemente presentan estos vinos, alcanzando cifras que reflejan su exclusividad y la devoción de los coleccionistas.

El vino más caro del mundo: Romanée Conti de 1945

Uno de los ejemplos más destacados de vinos de culto es el

Romanée Conti de **1945**, que ostenta el récord del vino más caro del mundo. En una subasta realizada por **Sotheby's** en **Nueva York** en 2018, una botella se vendió por 558.000 dólares. Inicialmente, la casa de subastas había fijado el precio de partida en 32.000 dólares, pero la feroz competencia entre los postores elevó el precio final a 17 veces más.



El **Romanée Conti** proviene de la prestigiosa región de Borgoña, famosa por producir algunos de los mejores vinos del mundo. La cosecha de 1945 es especialmente valorada debido a la calidad excepcional de la uva y la edad avanzada de las cepas de las que procede.

La combinación de estos factores, junto con la historia y el

prestigio de la bodega **Domaine** de la **Romanée-Conti**, ha contribuido a su estatus legendario. Aunque el comprador de esta botella récord permanece anónimo, la venta ilustra perfectamente los factores que determinan el elevado precio de ciertos vinos: la región de origen, la exclusividad, los procesos de elaboración meticulosos y la intensa demanda de coleccionistas.

La historia detrás del Screaming Eagle de Napa Valley

Screaming Eagle es uno de los vinos más codiciados de **Napa Valley**, conocido por su impresionante calidad y su producción extremadamente limitada. La historia de **Screaming Eagle** comienza en 1986, cuando **Jean Phillips**, una agente inmobiliaria con pasión por el vino, adquirió una propiedad en **Oakville, Napa Valley**. Originalmente, la tierra estaba plantada con diversas variedades de uva, pero **Phillips** decidió replantar los viñedos con **Cabernet Sauvignon**.

En 1992, **Phillips** contrató a la enóloga **Heidi Barrett**, quien rápidamente reconoció el potencial de los viñedos. Ese mismo año, se produjo la primera cosecha oficial de **Screaming Eagle**, limitada a apenas 175 cajas. El vino debutó con una aclamación inmediata, recibiendo una puntuación perfecta de 100 puntos de **Robert Parker**, uno de los críticos de vino más influyentes del mundo.



La combinación de la limitada producción, la calidad excepcional del vino y la cobertura mediática de su lanzamiento, ayudaron a catapultar a **Screaming Eagle** a la fama mundial. Hoy en día, es conocido no solo por su exquisito [sabor y elegancia](#), sino también por su precio elevado y la dificultad para adquirir una botella. Las listas de espera para obtener **Screaming Eagle** son largas y exclusivas, y las botellas suelen alcanzar precios astronómicos en subastas.

Detrás del Chateau Petrus

Chateau Petrus es otro de los vinos más prestigiosos y caros del mundo, proveniente de la región de **Pomerol** en **Burdeos, Francia**. La historia de **Petrus** es un testimonio de cómo el terroir, la dedicación y la visión pueden combinarse para crear un vino legendario.

El viñedo de **Petrus** tiene una historia que se remonta al siglo **XVIII**, pero fue en el siglo **XX** cuando realmente ganó reconocimiento mundial. La clave del éxito de **Petrus** radica en su ubicación y su suelo único. El viñedo se encuentra en una meseta de arcilla pura, un suelo que es raro en la región de **Burdeos** y que contribuye a las características distintivas del vino.



En la década de 1940, **Jean-Pierre Moueix**, un comerciante de vino local, comenzó a distribuir **Petrus**. Su visión y habilidad para promover el vino ayudaron a elevar su estatus. Sin embargo, fue su hijo, **Christian Moueix**, quien llevó a **Petrus** a nuevas alturas en la segunda mitad del siglo **XX**. **Christian** implementó prácticas vitícolas innovadoras y técnicas de vinificación rigurosas que aseguraron la consistencia y calidad del vino.

Petrus es conocido por su predominante uso de la variedad **Merlot**, que le

confiere una riqueza y suavidad inigualables. A diferencia de muchos otros grandes vinos de Burdeos, Petrus rara vez incluye Cabernet Franc en su mezcla, centrándose casi exclusivamente en Merlot.

La producción de **Petrus** es extremadamente limitada, con un enfoque en la calidad sobre la cantidad. Cada cosecha es cuidadosamente evaluada y solo las mejores uvas se utilizan para producir el vino. Esto, combinado con la reputación y la historia del viñedo, hace que las botellas de **Petrus** sean altamente deseadas y costosas, alcanzando precios que pueden superar los 3.000 euros por botella.

Perdurabilidad de los vinos de culto

La razón por la que estos vinos perduran en el tiempo mientras que otros se avinagran a corto plazo radica en varios factores interrelacionados:

- 1. Calidad de las uvas:** Las uvas utilizadas en la producción de vinos de culto son de la más alta calidad, seleccionadas cuidadosamente para asegurar que solo las mejores lleguen a la botella. Esta atención al detalle desde el viñedo hasta la vinificación contribuye a la longevidad del vino.
- 2. Meticulosos procesos de vinificación:** Los productores de vinos de culto emplean técnicas tradicionales y modernas para garantizar que cada botella mantenga su calidad a lo largo del tiempo. Esto incluye la fermentación controlada, el envejecimiento adecuado en barricas de alta calidad, y el uso de prácticas biodinámicas en algunos casos.
- 3. Condiciones de almacenamiento:** Esta casta de vinos son

almacenados en condiciones óptimas, con control de temperatura y humedad, lo que ayuda a preservar su integridad durante décadas. Las bodegas de renombre invierten en instalaciones de almacenamiento de primer nivel para asegurar la longevidad de sus productos.

4. **Presentación y embalaje:** La presentación especial, incluyendo botellas de lujo y empaques exclusivos, no solo añade prestigio, sino que también protege el vino de factores externos que podrían afectar su calidad.
5. **Reputación y demanda:** La alta demanda y la reputación de estos vinos aseguran que se mantengan en circulación entre coleccionistas y aficionados que saben cómo cuidarlos adecuadamente. Este ciclo continuo de interés y cuidado contribuye a su perdurabilidad.

Efectos en la comunicación de Los Vinos de culto

La comunicación del vino ha experimentado cambios significativos con la aparición de los vinos de edición limitada. Estos vinos, al tener una historia única detrás, requieren una narrativa cautivadora que destaque su origen y singularidad.

Pero también está claro que la “**payola**” que se teje alrededor de estas deidades es de muy alto nivel; son susurros en un círculo social que despiertan los deseos de ser privilegiado al toque de sus paladares. La combinación de una narrativa poderosa, autenticidad y una experiencia inmersiva redefine cómo se perciben y se valoran los vinos de culto en el mercado global.

La autenticidad se ha vuelto crucial, ya que los consumidores buscan productos genuinos y de calidad indiscutible. Por ejemplo, la historia detrás del **Screaming Eagle de Napa Valley** o el **Chateau Petrus** no solo resalta la calidad del vino, sino también la pasión y dedicación de sus productores. Además, la

comunicación debe centrarse en crear una experiencia única, desde la cata hasta la adquisición. Eventos exclusivos y presentaciones especiales refuerzan esta percepción, haciendo que la experiencia de disfrutar estos vinos sea tan valiosa como el producto en sí. La combinación de una narrativa poderosa, autenticidad y una experiencia inmersiva redefine cómo se perciben y se valoran los vinos de culto en el mercado global.

Del Campo a la Mesa: Chefs españoles comprometidos con la sostenibilidad

En la actualidad, la gastronomía se enfrenta a un desafío crucial: equilibrar la exquisitez de sus creaciones con la responsabilidad hacia nuestro planeta.

España, un país con una rica herencia culinaria, este reto ha sido acogido con entusiasmo y creatividad por un grupo selecto de chefs y restaurantes.

“Del Campo a la Mesa: Chefs Españoles Comprometidos con la Sostenibilidad”, exploramos cómo estos innovadores de la cocina están redefiniendo la relación entre la gastronomía y la sostenibilidad. A través de prácticas que van desde el uso de ingredientes locales y técnicas de producción sostenible

hasta el compromiso con la reducción de [residuos](#) y la conservación del medio ambiente, estos chefs están trazando un nuevo camino en la gastronomía. Un camino que no solo deleita el paladar, sino que también preserva el rico patrimonio natural y cultural de España para las generaciones futuras.

Del Campo a la Mesa Chefs Españoles Comprometidos

Carles Ramón Aguilar (Besta, Barcelona)

Este característico enfoque junto con su innovador plato de filloa antes mencionado, le hizo ganador en el Desafío XChef, donde se reconoció, no solo su capacidad para crear un plato sorprendentemente novedoso, sino también su habilidad para hacerlo de manera sostenible generando un impacto positivo en el entorno.







Carles durante su participación en dicho concurso [mostró](#) detalladamente a todo el jurado como aprovechaba cada parte de la gamba al máximo, usandolas tanto para hacer aceite como

caldo. Tal aprovechamiento total denota la máxima la filosofía de “cero desperdicios”, crucial en la cocina sostenible, además resaltó como todos los productos usados eran de temporada, reafirmando todavía más si cabe el compromiso del chef con la sostenibilidad en la cocina

Este mérito obtenido por el chef Aguilar nos muestra que tan grande es su implicación en fomentar una cocina más sostenible y respetuosa con el medio ambiente, pero este fue solo el plato que lo hizo destacar, tanto esta característica filloa como otros platos que siguen la misma filosofía ya mencionada están esperándote en Besta para poder sorprender a tu paladar como a tus conocimientos de cocina.

Ángel León (Aponiente, Cádiz)

Como menciono arriba su cocina se destaca por su compromiso con el respeto al mar, así como por la utilización exclusiva de ingredientes marinos. Esto refleja perfectamente su filosofía de mínima huella ecológica, promoviendo así un ciclo gastronómico que respeta los recursos naturales y reduce el impacto ambiental.







Pero el “chef del mar” no es la personalidad que es a día de hoy únicamente por su dedicación a la sostenibilidad en la gastronomía, su capacidad para innovar en la cocina y deleitar a sus clientes con novedosa técnicas o ingredientes, es la otra cualidad que le ha llevado a resaltar por mucho en el mundo de la gastronomía.

A su vez el reconocimiento internacional que tiene [Aponiente](#) refuerza la visibilidad de las prácticas sostenibles en la alta cocina, así como demuestra con el posicionamiento del restaurante entre los mejores del mundo, que la experiencia

culinaria puede ir de la mano con el respeto por el medio ambiente.

Eneko Atxa (Azurmendi, Larrabetzu, Vizcaya)

El chef Atxa ha colocado la sostenibilidad como uno de los pilares fundamentales de su cocina, reconocida tanto por su excelencia como por su compromiso culinario. Su restaurante Azurmendi ha sido premiado no solo por su calidad gastronómica, evidenciada por sus cinco estrellas Michelin, sino también por su enfoque ambientalmente responsable.

Este enfoque se puede ver en la incorporación de prácticas sostenibles como la geotermia (manera sostenible de extraer calor directamente de la tierra), el reciclaje de agua y el uso de energía solar. Además ha emprendido proyectos de recuperación ambiental, como ha sido la creación de un banco de semillas para especies [autóctonas](#) que busca la conservación de éstas, así como poder funcionar como reserva para reforestar si fuera necesario.











Estás acciones demuestran el fuerte compromiso de Atxa con la cocina sostenible, es fácil notar cómo la inspiración del chef proviene del respeto y la [conexión](#) con el entorno natural, su enfoque en ingredientes locales y de calidad, junto con el apoyo de los productores regionales, refleja un modelo de negocio que busca algo más allá del rédito económico.

Así pues, cuando vayan a Azurmendi, podrán notar el esfuerzo por diseñar menús que sean sostenibles y equilibrados, al igual que notaran la inmensa calidad culinaria de la cocina de este restaurante, una experiencia que no deja indiferente a

nadie.

Borja Marrero Muxgo (Tejeda)

Desde el archipiélago de las Canarias Borja Marrero no sólo cocina; redefine la sostenibilidad con cada plato. Marrero ha cosechado reconocimientos que resaltan su pasión y su compromiso con la cocina responsable y la defensa del producto local. Lo que lo ha llevado a continuo ascenso en el mundo culinario.

Y es que podemos notar el compromiso de un chef con la cocina sostenible, cuando en su restaurante ondean orgullosos una Estrella Verde Michelin, galardón que premia a quienes llevan su compromiso con la sostenibilidad más allá del mero acto de cocinar.

Pero este logro no vino sólo, sino que llegó acompañado del Premio Madrid Fusión Alimentos de España, ambos premios denotan no solo su calidad culinaria, sino su más sincero compromiso con la sostenibilidad en la cocina.





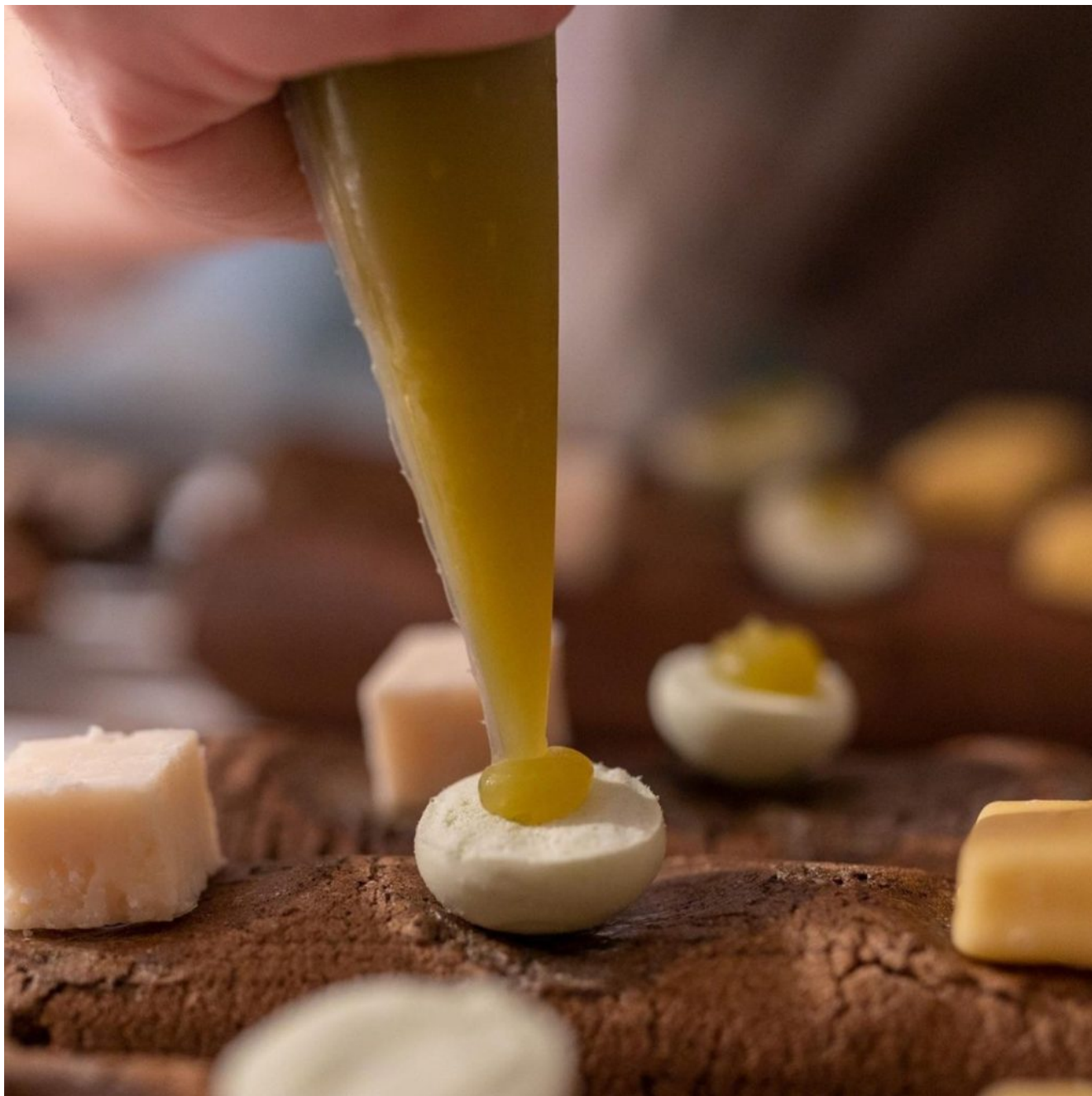




¿Pero que lo llevó a tener dichas premiaciones? Se resalta su enfoque prioritario en usar productos kilómetro cero y de temporada, como podemos ver en su tierra natal, Tejeda, donde Marrero ha montado un modelo que incluye desde huertos hasta ganadería, permitiendo un control completo de los ingredientes y minimizando la dependencia de proveedores externos así que, del campo a la mesa.

Pero esto no es todo, pues el Chef canario ha sido pionero en la recuperación de especies autóctonas, enfoque que ha ayudado tanto para preservar la biodiversidad como para deleitar al

paladar de sus comensales. Vemos su esfuerzo por reintroducir ingredientes olvidados, lo que es crucial en un tiempo donde muchas especies se ven amenazadas por la uniformidad en la gastronomía.



Con su traslado a Muxgo, la que sería su nueva cocina, Marrero no solo llevó su filosofía sostenible al siguiente nivel,

sino que también supo adaptar su enfoque a un ambiente más cosmopolita. Este nuevo capítulo no sólo significó una ampliación en su influencia, sino también una evolución natural de su cocina, que no ha perdido sus valores enfocados en la sostenibilidad.

En cada plato, premio y proyecto, Borja Marrero no sólo [cocina](#), cultiva un futuro más sostenible, demostrando así que la gastronomía puede ser un poderoso agente de cambio en la sociedad moderna.

La Revolución de los Vinos Naturales: Autenticidad y Sostenibilidad en Cada Copa

En la industria vinícola, una tendencia revolucionaria está tomando fuerza: los vinos naturales.

Lejos de ser una moda pasajera, estos vinos representan un regreso a las **raíces** más profundas de la vinificación, enfocándose en prácticas sostenibles y métodos tradicionales que respetan el **medio ambiente** y buscan la mínima intervención posible tanto en el viñedo como en la bodega. Para entender completamente el impacto de esta tendencia, primero debemos definir qué son exactamente los **vinos naturales** y cómo se

diferencian de sus contrapartes convencionales.

¿Qué Son los Vinos Naturales?

Los **vinos naturales**, que emergen bajo una filosofía de mínima intervención, representan una faceta purista y esencial de la vinificación. Esta filosofía se centra en la preservación de la autenticidad del producto final, asegurando que el vino exprese el verdadero carácter de sus uvas y el terroir de donde provienen. En la práctica, esto se traduce en varias prácticas específicas que diferencian notablemente a los vinos naturales de sus contrapartes más convencionales.

Primero, el rechazo al uso de pesticidas y herbicidas químicos en los viñedos es fundamental. Al evitar estos químicos, los viticultores no solo protegen la salud de los consumidores y trabajadores, sino que también mantienen la integridad del ecosistema local. Este enfoque favorece el desarrollo de una biodiversidad rica que puede contribuir positivamente a la salud y resistencia natural de las vides.

En segundo lugar, en lugar de emplear conservantes artificiales como el dióxido de azufre, los productores de vinos naturales optan por cantidades mínimas o ninguna adición de estos químicos durante el embotellado.



Rechazo al uso de pesticidas y herbicidas químicos en los viñedos es fundamental

Aunque el dióxido de azufre puede ayudar a preservar el vino por más tiempo y estabilizarlo contra ciertas impurezas, su uso se contrapone a la filosofía de mantener el vino tan natural y no manipulado como sea posible. Al reducir su uso, los vinos pueden mostrar más variaciones y matices complejos que reflejan su origen.

Finalmente, la fermentación con levaduras autóctonas, aquellas que se encuentran de manera natural en la piel de las uvas, es una práctica clave. A diferencia de las levaduras industriales, que pueden ser seleccionadas y añadidas para controlar y predecir los resultados de la fermentación, las levaduras autóctonas permiten una fermentación más diversa y menos predecible.

Este método fomenta un perfil de sabor

más complejo y variado, lo que puede llevar a vinos con características únicas que son difíciles de replicar.

Estas prácticas no solo son fundamentales para producir un vino que sea verdaderamente natural, sino que también resaltan un compromiso con la sostenibilidad y la ecología. Los vinos naturales, por lo tanto, no solo apelan a los paladares en busca de sabores auténticos y únicos, sino también a aquellos consumidores preocupados por el impacto ambiental de sus elecciones.

El Atractivo de lo Auténtico

El atractivo de los **vinos naturales** radica en su capacidad para reflejar con fidelidad el “terroir” –la combinación única de factores geográficos y climáticos del lugar donde se cultivan las uvas. Consumidores de todo el mundo, especialmente aquellos con una inclinación hacia productos orgánicos y ecológicos, se sienten atraídos por estos vinos que prometen una experiencia más pura y menos manipulada.



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

El impacto medioambiental de los vinos naturales se extiende mucho más allá de la simple eliminación de químicos. Estos vinos reflejan una profunda conciencia ecológica y un compromiso con prácticas sostenibles que benefician tanto al ecosistema local como al planeta en general.

Beneficios Directos sobre el Ecosistema del Viñedo

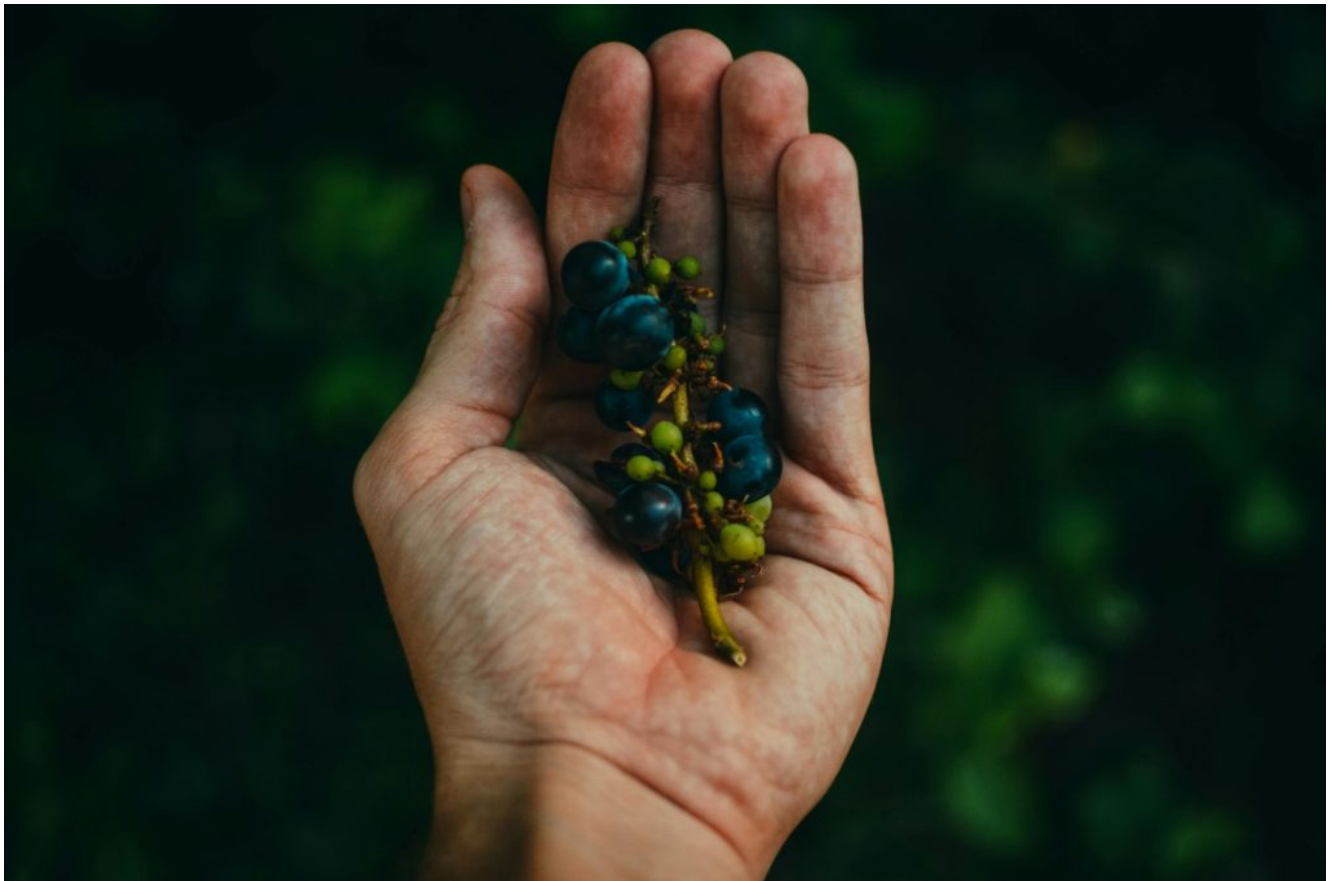
Este enfoque no solo protege la salud de los consumidores, quienes cada vez están más preocupados por los residuos químicos en sus alimentos, sino que también preserva la vida microbiana del suelo.

Un suelo rico y saludable es fundamental para el crecimiento de las vides, ya que un ecosistema terrestre robusto puede ayudar a las [plantas a absorber](#) mejor los nutrientes y a

fortalecer su resistencia contra enfermedades y plagas. Además, estos suelos saludables tienen una mayor capacidad para almacenar carbono, contribuyendo así a mitigar el cambio climático.

Conservación de la Biodiversidad

La falta de químicos promueve una mayor biodiversidad en y alrededor de los viñedos. Esto incluye no solo las especies de plantas que pueden coexistir con las vides, sino también una variedad de insectos, aves y otros animales que forman parte del equilibrio ecológico.



El impacto medioambiental de los vinos naturales se extiende mucho más allá de la simple eliminación de químicos

Esta biodiversidad es crucial para la polinización, el control natural de plagas y la creación de un hábitat saludable para todas las especies involucradas. Por ejemplo, las aves y los insectos beneficiosos ayudan a controlar las poblaciones de plagas sin necesidad de intervención química, cerrando un ciclo natural que mantiene la vitalidad del viñedo.

Reducción de la Huella de Carbono

Los vinos naturales también contribuyen a la reducción de la huella de carbono de la industria vitivinícola. Al minimizar el uso de maquinaria pesada y al reducir la dependencia de combustibles fósiles para la síntesis de agroquímicos, estos métodos disminuyen significativamente las emisiones de gases de efecto invernadero. Además, [el transporte](#) y la producción más localizados de estos vinos ayudan a reducir las emisiones asociadas con la logística y el transporte de larga distancia.

Sostenibilidad a Largo Plazo

Finalmente, el enfoque holístico y sostenible de la producción de **vinos naturales** no solo preserva el medio ambiente actual, sino que también asegura la viabilidad de la viticultura para las generaciones futuras.

Al cuidar la salud del suelo y del ecosistema más amplio, los viticultores de vino natural están invirtiendo en un futuro donde la tierra continúe siendo fértil y productiva.

Estos beneficios ambientales son una piedra angular en la creciente popularidad de los vinos naturales, demostrando que es posible disfrutar de productos excepcionales mientras se cuida el planeta.



Los vinos naturales, que emergen bajo una filosofía de mínima intervención

Beneficios de los Vinos Naturales

- **Autenticidad:** Los vinos naturales ofrecen una expresión pura de la uva y el terroir, sin aditivos ni manipulaciones que alteren su esencia.
- **Respeto al Medio Ambiente:** Producidos sin químicos, estos vinos promueven la salud del ecosistema vitivinícola, protegiendo la biodiversidad y la calidad del suelo.
- **Saludables:** Con una mayor concentración de polifenoles y sin aditivos químicos, los vinos naturales no solo son más seguros, sino que también aportan beneficios como mejorar la circulación y prevenir enfermedades cardiovasculares.
- **Menor Probabilidad de Resaca:** Al no contener sulfitos añadidos, son más digestivos y reducen la posibilidad de resacas.
- **Sostenibilidad y Apoyo Local:** La producción de vinos naturales fomenta prácticas sostenibles y apoya la economía de los productores locales.

El Futuro de los Vinos Naturales

A pesar de los desafíos que enfrentan, como la variabilidad entre cosechas y la susceptibilidad a defectos, el mercado de vinos naturales está en auge. Los consumidores valoran cada vez más productos que no solo son de alta calidad, sino que también son respetuosos con el medio ambiente y beneficiosos para la salud.

Con un número creciente de viticultores

que adoptan estas prácticas, y sommeliers que incorporan vinos naturales en sus selecciones, parece que estamos en el umbral de una nueva era vinícola.

Los vinos naturales no son solo una tendencia pasajera; representan un compromiso con la autenticidad y la sostenibilidad que resuena profundamente con los valores contemporáneos. Esta revolución vinícola, con su promesa de transparencia, respeto por la naturaleza y beneficios para la salud, está preparada para dejar una huella duradera en la industria y en la manera en que disfrutamos del vino.

Regresa el olor a caña: Comienza la zafra de ron Arehucas

Como cada año, con el comienzo del mes de marzo arranca la temporada de la zafra en las plantaciones de caña de azúcar de Ron Arehucas. Esta experiencia única, que solo se realiza una vez al año, permitirá conocer el proceso de elaboración del ron canario por excelencia desde el origen hasta el producto final.

Si algo caracteriza a **Ron Arehucas**, además de la calidad de

sus rones, es la enorme riqueza de su plantación propia de caña de azúcar en proceso de certificación ecológica. Ubicados en un enclave privilegiado con unas condiciones climatológicas óptimas gracias a la protección de la [montaña](#) y a su cercanía con el mar, los campos de caña que la marca tiene en una localización única de la isla (la Finca Las Vegas, en Arucas) ya están preparados para uno de los momentos más especiales del año: **la época de la zafra.**



El mes de marzo es un mes idóneo para recoger la caña que después se convertirá en ron. Este momento del año es sin ninguna duda uno de los periodos más bonitos para visitar la destilería y ver todo el proceso de la molienda.

De este modo se vive en primera persona esta histórica tradición que Arehucas mantiene desde finales del siglo XIX.

El resultado de la zafra y de la calidad de la caña de azúcar que con tanto mimo y cuidados se cultiva durante todo el año,

se refleja en los productos de **Arehucas**: rones equilibrados con una intensidad aromática única procedente de los [aromas naturales](#) de la caña y de su correcto sistema de fermentación. La zafra es un “viaje” que va más allá de una simple cadena de procesos, es un arte, el de extraer de la tierra un producto natural convirtiéndolo en algo extraordinario.





CONOCE DESTILERIAS AREHUCAS

DISCOVER DESTILERIAS AREHUCAS



UNA DE LAS BODEGAS DE
RON MÁS ANTIGUAS DE
EUROPA

ONES OF THE OLDEST RUM CELLARS IN EUROPE

NUESTRA BODEGA ESTÁ
COMPUESTA POR 4.308
BARRICAS DE ROBLE
AMERICANO

RUM CELLAR ACCOMMODATES 4.308
AMERICAN OAK CASKS



CONTAMOS CON PLANTACIÓN
PROPIA DE CAÑA DE AZÚCAR
EN PROCESO DE
CERTIFICACIÓN ECOLÓGICA

AREHUCAS OWNS ITS SUGAR CANE
PLANTATION WHICH IS IN PROCESS TO OBTAIN
THE ECO-CERTIFICATION

RECIBIMOS CADA AÑO MÁS
DE 65.000 VISITANTES

WE WELCOME OVER 65.000 VISITORS
EVERY YEAR



140 AÑOS DESTILANDO NUESTRA HISTORIA



AREHUCAS



Un año más la marca, a través de recorridos teatralizados,

hará partícipes a clientes y profesionales de hostelería y alimentación invitándoles a vivir en primera persona **#ElArtedelaZafra**.

Sobre Arehucas

Destilerías Arehucas es hoy una empresa centenaria con una historia consagrada y unas instalaciones únicas, ubicadas en el municipio de Arucas (Gran Canaria). Consolidada como una marca de prestigio basada en la calidad e historia de sus caldos, Arehucas ha logrado establecerse como referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen de su producto y el arraigo y tradición de la cultura de Canarias.

Sobre Arehucas

Destilerías Arehucas es hoy una empresa centenaria con una historia consagrada y unas instalaciones únicas, ubicadas en el municipio de Arucas (Gran Canaria). Consolidada como una marca de prestigio basada en la calidad e historia de sus caldos, Arehucas ha logrado establecerse como referente de la sociedad canaria y pilar fundamental para dar a conocer al mundo la imagen de su producto y el arraigo y tradición de la cultura de Canarias.

El porfolio de la compañía es amplio, siendo sus rones “estrella” la gama Selección Familiar (Capitán Kidd, Arehucas 18 años, Arehucas 12 años y Blanco Selección Familiar); Arehucas Carta Oro y Carta Blanca o el famoso Ronmiel, entre otros.

Cambio climático: Nuevos Retos para la Agricultura, Ganadería y Viticultura en Canarias

El cambio climático representa uno de los mayores desafíos para la agricultura y la ganadería en las Islas Canarias, un archipiélago cuya economía y cultura están profundamente arraigadas a estas actividades.

Los efectos del cambio climático en Canarias son especialmente significativos debido a la singular geografía y rica biodiversidad que tenemos. En Canarias se enfrenta una [variedad de impactos](#) directos que alteran su equilibrio natural y afectan la vida de los habitantes.

Entre las consecuencias más destacadas se encuentran los cambios fenológicos, es decir, alteraciones en los ciclos de vida de las plantas y animales que desajustan las redes ecológicas y las interacciones entre especies. Las sequías, cada vez más severas y frecuentes, ponen en riesgo la disponibilidad de agua dulce, vital para el consumo humano, la agricultura y la preservación de los ecosistemas naturales.



Comprometida la capacidad productiva de las tierras agrícolas y la conservación de los hábitats naturales

Además, el aumento de las temperaturas provoca daños por calor que afectan tanto a la flora como a la fauna, incluidos los cultivos agrícolas, fundamentales para la economía local. Los eventos climáticos extremos, tales como tormentas y precipitaciones intensas, aunque menos habituales, cuando ocurren tienen efectos devastadores sobre la infraestructura, los asentamientos humanos y los sistemas naturales.

De manera indirecta, el cambio climático también incide sobre recursos esenciales como el suelo y el agua. La degradación del suelo, provocada por la [erosión](#), la pérdida de materia orgánica y la salinización, compromete la capacidad productiva de las tierras agrícolas y la conservación de los hábitats naturales. La alteración de los ciclos del agua afecta tanto la cantidad como la calidad del recurso hídrico disponible, con consecuencias críticas para el abastecimiento humano, la agricultura y la biodiversidad.

Cambios Fenológicos y Sequías

En Canarias, el avance de las temperaturas primaverales y la reducción de días fríos ya han afectado ciertas especies frutales, particularmente aquellas adaptadas a climas templados. Los viticultores canarios han notado un adelanto en la maduración de la uva, afectando la calidad y la competitividad de las cosechas. Los cultivos herbáceos y leñosos enfrentan un futuro incierto, con un descenso esperado en la producción, más acusado en los de secano debido a la menor disponibilidad de agua.

Perspectivas de la Añada Actual

Pese a los desafíos presentados, la capacidad de adaptación y la experiencia de los viticultores canarios juegan un papel fundamental en la gestión de estos impactos. Aunque es probable que la añada de este año se caracterice por una producción menor en cantidad, el enfoque en la calidad y las técnicas adaptativas pueden mitigar en parte los efectos negativos sobre el vino final.



La innovación y la resiliencia continuarán siendo claves para asegurar no solo la supervivencia de la viticultura en las Islas Canarias

La situación de los viñedos en Canarias ante el cambio climático es un claro recordatorio de la necesidad de enfoques sostenibles y adaptativos en la agricultura. A medida que los efectos del cambio climático se vuelven más pronunciados, la innovación y la [resiliencia](#) continuarán siendo claves para asegurar no solo la supervivencia de la viticultura en las Islas Canarias, sino también la preservación de su legado vitivinícola único en el mundo.

Recursos Hídricos en Peligro

La limitación de los recursos hídricos representa un desafío crítico para Canarias, afectando especialmente a los cultivos de regadío. La disponibilidad de agua, ya de por sí un recurso escaso en el archipiélago, podría verse aún más restringida, poniendo en peligro la viabilidad de numerosas explotaciones

agrícolas y ganaderas.

Plagas y Enfermedades

El cambio climático también favorece la expansión de plagas y enfermedades, alterando los ecosistemas locales y amenazando tanto a la flora como a la fauna canarias. La alteración de hábitats permite que especies invasoras y patógenos encuentren nuevas zonas para colonizar, poniendo en riesgo cultivos y ganado endémicos del archipiélago.

Ganadería: Un Futuro Incierto

La ganadería en Canarias, especialmente la extensiva y mixta, enfrenta riesgos directos por la escasez de agua y el estrés térmico, especialmente en zonas de pastoreo con insuficiente arbolado para proveer sombra. Además, el aumento de la “matorralización” en pastos de montaña aumenta la vulnerabilidad a incendios forestales, más probables y severos debido a este fenómeno atmosférico.



La investigación regional, enfocada en los impactos por tipo de cultivo, especie ganadera y sistema de explotación, es crucial

Hacia una Adaptación Necesaria

Frente a estos desafíos, es imperativo que Canarias desarrolle estrategias adaptativas que consideren la diversidad de su agricultura y ganadería. La investigación regional, enfocada en los impactos por tipo de cultivo, especie ganadera y sistema de explotación, es crucial. Incluir indicadores del cambio climático y evidencias en las prácticas agrícolas y ganaderas será vital para mitigar los efectos adversos y asegurar la sostenibilidad de estos sectores.

Medio Marino y el Cambio Climático

El cambio climático también impacta el medio marino canario, esencial para la economía insular. La acidificación de los

océanos y el aumento de la temperatura del agua amenazan la biodiversidad marina, incluyendo especies clave para la pesca y la acuicultura. La adaptación en este sector requerirá un enfoque holístico que integre la gestión de recursos marinos con prácticas sostenibles de pesca y acuicultura.

Ante el desafío monumental que el cambio climático representa para Canarias, se vuelve imperativo un enfoque colaborativo y de múltiples facetas que congregue a agricultores, ganaderos, científicos y políticos bajo un mismo estandarte de acción.



La necesidad de una coalición tan diversa subraya la complejidad del problema, pero también la potencialidad de las soluciones que pueden surgir de la

sinergia de conocimientos y experiencias.

A través de un esfuerzo mancomunado y la implementación de estrategias adaptativas robustas, Canarias no solo puede aspirar a superar los desafíos inminentes del cambio climático sino también a cimentar un futuro sostenible para su vital agricultura, su emblemática ganadería y supreciado entorno marino.

La capacidad de Canarias para mantenerse resiliente ante estas adversidades no solo salvaguardará su invaluable patrimonio natural y cultural, sino que también erigirá a las islas como faro de adaptación y sostenibilidad, inspirando a otras comunidades insulares a nivel global a enfrentar sus propios desafíos climáticos.

Este camino hacia la resiliencia y la sostenibilidad es un testimonio de la determinación y el compromiso colectivo para proteger y revitalizar uno de los tesoros más singulares de nuestro planeta.

Huelga de tractores impacta en la gastronomía española

Los agricultores españoles se encuentran en medio de una batalla por la supervivencia de su sector.

Tractores en la calle, así demandan con vehemencia que se les otorgue un precio justo por sus productos, uno que no solo cubra los costes de producción, sino que también les permita

obtener un beneficio digno por su arduo trabajo en las tierras. Además, la devastadora sequía que azota el campo español ha exacerbado la situación, llevando a los agricultores a exigir medidas urgentes para paliar sus efectos.

La escasez de agua está impactando severamente la productividad y la viabilidad de las cosechas, lo que amenaza la seguridad alimentaria y la economía rural.

Para garantizar un futuro sostenible para el sector agrícola, los agricultores reclaman la implementación de una ley de la cadena alimentaria que asegure un reparto equitativo de los beneficios a lo largo de toda la cadena, desde la producción, hasta la distribución y venta al consumidor final.

Asimismo, se solicita con insistencia una reducción significativa en los costes de producción, como el precio del combustible y los fertilizantes, que representan una carga financiera significativa para los agricultores y obstaculizan su capacidad para competir en el mercado.

A pesar de los esfuerzos y las reuniones mantenidas entre el gobierno y las organizaciones agrarias, la crisis en el sector agrícola español persiste sin una solución definitiva a la vista. Mientras tanto, las organizaciones agrarias han anunciado su firme determinación de continuar con las protestas hasta que sus demandas sean escuchadas y atendidas.

Tractores a la calle

Ayer 21 de febrero, una gran manifestación en Madrid con tractores y autobuses como símbolos de la lucha, fue la expresión contundente de esta voluntad de resistencia.

El impacto de esta huelga no puede subestimarse. Con importantes pérdidas económicas ya visibles, el sector agroalimentario, uno de los pilares fundamentales de la economía española, se tambalea bajo la presión de las demandas no satisfechas y la incertidumbre sobre su futuro.



La situación exige una acción rápida y efectiva por parte del gobierno y una respuesta justa y equitativa para los agricultores, cuyo trabajo es vital para el bienestar y la seguridad alimentaria de la nación.

En este contexto crucial, hacemos un llamamiento urgente a la responsabilidad y la comprensión por parte de los consumidores. Si bien es [posible](#) que nos encontremos frente a la necesidad de pagar un precio más alto por algunos productos frescos durante esta huelga, es esencial recordar que cada céntimo adicional que invertimos, está respaldando la lucha de los agricultores y ganaderos por un futuro más próspero y sostenible para su sector.

El destino de la gastronomía española está intrínsecamente

ligado al diálogo y la colaboración entre todos los actores involucrados en el sector agroalimentario. Solo a través de la búsqueda conjunta de soluciones justas y equitativas podremos [garantizar](#) la sostenibilidad a largo plazo de este pilar fundamental de nuestra sociedad y economía.

Estamos en momentos desafiantes, es crucial que reconozcamos el valor del trabajo de nuestros agricultores y ganaderos, cuyo esfuerzo diario es la base de nuestra seguridad alimentaria y el corazón de nuestra cultura culinaria.

Las nuevas añadas de los vinos “Javier Sanz Verdejo” y “Javier Sanz Sauvignon Blanc

Este lanzamiento marca el inicio del año después de semanas en las que la cosecha 2022 de estas dos selecciones se agotó.

Javier Sanz Viticultor, destacada bodega de la DOP Rueda, introduce las nuevas añadas de dos de sus vinos más emblemáticos: “Javier Sanz Verdejo” y “Javier Sanz Sauvignon Blanc”. La esperada llegada de estas añadas es consecuencia de la agotada cosecha de 2022 en las últimas semanas.

En cuanto al “Javier Sanz Verdejo”, a pesar de las preocupaciones por la sequía y las localizadas lluvias torrenciales en los meses de **mayo y junio**, las cosechas no sufrieron repercusiones gracias a la intensidad de su calidad.



El resultado es un vino brillante, con una riqueza aromática notable que incluye matices de pomelo, anís e hinojo. Se destaca la armoniosa combinación entre la acidez y el equilibrio, con una persistencia excepcional.

Este vino, que pasa tres meses en sus finas lías, se elabora con uvas de más de 40 años del pago familiar “Villa Narcisa”. Como representación fiel de la [variedad autóctona](#) de Rueda, estará disponible en cuatro formatos: Estándar (750 ml.), Magnum (1.500 ml.), Doble Magnum (3.000 ml.) y Matusalén (6.000 ml.).

En cuanto a la cosecha 2023 de “**Javier Sanz Sauvignon Blanc**”, con tres meses de crianza en sus lías, proviene del “Paraje del Camino Real”, propiedad de la familia con más de 45 años. Se presenta como un vino más complejo, con intensidad

[aromática](#) y notas tropicales que evocan piña y frutas de hueso. En boca, destaca por una acidez que aporta frescura, realzando los sabores cítricos y tropicales.

Ambas variedades ya están disponibles en los puntos de venta habituales, como el canal HORECA, tiendas especializadas, canal online y la página web de la bodega (www.bodegajaviersanz.com/tienda).