

La nueva etapa de Bodegas Insulares: entre legalidad y territorio

En un archipiélago donde la viticultura no solo es actividad económica, sino cultura, paisaje y arraigo, las decisiones políticas sobre el vino trascienden los números y los consejos de administración. La salida del Cabildo de Tenerife como accionista de **Bodegas Insulares (BITSA)** es uno de esos movimientos que, aunque se presenta bajo argumentos de legalidad y neutralidad de mercado, abre un debate mucho más profundo: ¿quién protege hoy al viticultor?, ¿cómo se preservan las relaciones históricas entre agricultores y bodegas?, ¿y qué modelo de futuro estamos construyendo para el vino canario?



Valentín González Évora Consejero Insular del Sector Primario y Bienestar Animal – Cabildo Insular de Tenerife y **Juan Jesús**

Méndez presidente Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias Foto: La Laguna Ahora.

Desde el **Cabildo** se ha defendido que la retirada era necesaria para cumplir con los principios de competencia leal exigidos por **Europa**. La presencia institucional en una empresa que produce y comercializa vino -argumentan- generaba una distorsión del mercado, además de poner en riesgo la economía insular por una posible sanción europea cercana a 13 millones de euros, en concepto de ayudas de estado mal justificadas.

“No tiene sentido que una institución pública embotelle y venda vino cuando el sector ya está consolidado”, explicó el consejero insular Valentín González Évora, asegurando que Bodegas Insulares seguirá operativa y que ningún viticultor quedará fuera del sistema.

Quien presionó para que esto ocurriera fue **AVIBO**, la **Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias**, presidida por **Juan Jesús Méndez**, quien también lidera la **DOP Islas Canarias – Canary Wine**. **AVIBO** denunció la situación ante la **Comisión Europea**, alegando que la participación del **Cabildo** violaba las normas del libre mercado y perjudicaba a las bodegas privadas.

En conversación con **Canariasgourmet!**, **Méndez** aseguraba que el riesgo nunca existió para los viticultores, porque **BITSA** continúa con capacidad para comprar uva y elaborar vino. Según su visión, lo que se ha corregido es una anomalía institucional, no un modelo productivo. **“Aquí no hay polémica posible -afirma-. Había una ilegalidad y se ha solucionado”.**

¿Neutralidad o desprotección? La compra

de uva fuera de comarca y la ruptura de un pacto no escrito

Con la salida del **Cabildo de Tenerife** de **Bodegas Insulares**, la empresa ha pasado a operar como una entidad plenamente privada. Actualmente gestiona dos bodegas: una en **Icod de los Vinos**, adscrita a la **D.O.P. Islas Canarias**, y otra en **Tacoronte**, bajo la **D.O. Tacoronte-Acentejo**. Esta estructura -y su vinculación a la **D.O.P. Islas Canarias**- permite legalmente adquirir uva en cualquier parte del **Archipiélago** para elaborar vino bajo esa denominación.



No obstante, esta flexibilidad normativa está generando tensiones éticas y comerciales, especialmente en el ámbito de la viticultura tradicional de **Tacoronte-Acentejo**. Varias bodegas de la comarca denuncian que **Bodegas Insulares** está desplazando equipos comerciales a otras zonas de la isla para comprar uva directamente a viticultores, rompiendo así un pacto no escrito de respeto territorial y poniendo en riesgo el equilibrio de las denominaciones de origen locales.

En algunos casos, se trata de relaciones de décadas entre viticultores y bodegueros, construidas sobre la base de la confianza mutua, el respeto al producto local y una economía circular del vino profundamente enraizada en el territorio.

Esta práctica no es ilegal -la **DOP Islas Canarias** lo permite-, pero sí está siendo percibida como una forma de ruptura del pacto tácito que daba estabilidad al sector. Lo que fue creado como un escudo para evitar competencia desleal desde lo público, ahora corre el riesgo de transformarse en una forma de presión comercial más agresiva desde lo privado

¿Hace falta un nuevo marco regulador?

Aquí se abre la pregunta clave, ¿habrá que establecer reglas de juego que protejan las comarcas y sus vínculos tradicionales, o se seguirá confiando en que la ética del sector se autorregule? Como parte del seguimiento especial de **Canariasgourmet!** sobre la salida del **Cabildo de Tenerife** de **Bodegas Insulares**, entrevistamos a una de las voces más relevantes del sector: **José Manuel González Pérez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.**



Entrevista José Manuel González Pérez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo

Natural de **Tacoronte** y con una trayectoria que combina experiencia técnica, formación agraria y una conexión directa con el territorio, González representa a una comarca que ha vivido de la viticultura durante generaciones. En un momento en que las relaciones históricas entre viticultores y bodegas están en riesgo por el nuevo modelo de funcionamiento de **Bodegas Insulares**, su visión es clave para comprender los desafíos éticos, económicos y territoriales que enfrenta la viticultura comarcal en **Canarias**.

Canariasgourmet!. – Tras la salida del Cabildo de Tenerife de Bodegas Insulares, ¿cómo valora esta transición desde el Consejo Regulador? ¿La ve como una oportunidad de modernización o como un riesgo real para la estabilidad del sector vitivinícola de la comarca?

José Manuel González Pérez. – Creo que será un riesgo, estos años de sequía será un problema porque competirá con otras bodegas en la compra, pero mi duda es cuando vengan años de abundancia ¿quién va a recoger la uva? porque anteriormente cuando las bodegas no compraban uva la tenía que recoger Bodegas Insulares.

Canariasgourmet!. – Desde distintas bodegas comarcales se ha denunciado que Bodegas Insulares, ya como empresa privada, está comprando uva fuera del ámbito territorial de Tacoronte-Acentejo ¿Cree usted que esta práctica podría romper las relaciones históricas entre viticultores locales y bodegas de la zona?

José Manuel González Pérez. – Desde el consejo hemos tenido que cambiar el reglamento porque Bodegas Insulares o cerraba Tacoronte y se iba a Icod, además ahora es una bodega más, de una cantidad muy importante de socios y tendrá que buscar uva en la comarca Tacoronte-Acentejo para elaborar vinos con dicha D.O. y el resto fuera para elaborar en la D.O Islas Canarias.



Bodegas Insulares

Esto sucede porque en la comarca Tacoronte-Acentejo se ha perdido mas del 50% del viñedo por falta de agua y nuestros políticos no se dan cuenta.

Canariasgourmet!. – Aunque esta compra fuera de comarca sea legal bajo la DOP Islas Canarias, ¿no cree que hay una dimensión ética que debe ser valorada desde el Consejo? ¿El marco actual protege suficientemente a los viticultores de la comarca?

José Manuel González Pérez. – Si no hay uva, toca esperar el próximo año y esperar que haya una buena cosecha, esto lo que hará, naturalmente, es provocar una subida de precio donde el

viticultor se beneficiará, no hay gente que trabaje el campo - como comente anteriormente- **se ha perdido un 50% del viñedo**, no hay relevo generacional, no hay planta saneada, que empiecen a trabajar es lo que lo tienen que hacer.

Canariasgourmet!. – ¿Considera necesaria alguna modificación en el reglamento o en la estrategia del Consejo para garantizar que el valor de la comarca se mantenga como factor clave en la cadena del vino?

José Manuel González Pérez. – Creo que desde el Consejo hemos hecho las modificaciones que teníamos que hacer. Ahora creo que la conserjería es la que tendría que ponerse a trabajar en **SANEAR PLANTA**, y buscar medidas para que continúe el cultivo

Canariasgourmet!. – ¿Qué mensaje enviaría hoy a los viticultores de Tacoronte-Acentejo que ven con inquietud esta etapa? ¿Pueden confiar en que el Consejo será garante no solo de la calidad del vino, sino también de la defensa de su trabajo y su territorio?

José Manuel González Pérez. – Por supuesto, desde el Consejo se está trabajando al máximo con los viticultores y las bodegas y damos garantía que la botella que lleva una etiqueta del consejo está certificada que es con uva de dicho territorio. Además este consejo fue el primero que se fundo en Canarias y este año también ha sido el primero en que 2 bodegas obtengan certificación de la huella de carbono.

Lo que viene: voces que aún deben opinar

La salida del Cabildo de Tenerife de Bodegas Insulares no cierra un capítulo: abre muchos otros. Lo que comenzó como una corrección administrativa para cumplir con la legalidad europea ha dejado al descubierto un debate más amplio: **cómo garantizar que la identidad de los vinos comarcales, como los de Tacoronte-Acentejo, se mantenga reconocida y protegida dentro del nuevo escenario.**

Confiamos en que la **DOP Islas Canarias** sabrá preservar y respetar la singularidad de estos territorios, integrándolos sin diluirlos en su estructura supraininsular. Pero aún quedan muchas preguntas abiertas, muchas voces que no han sido escuchadas.

En **Canariasgourmet.es**, seguiremos contando esta historia. En las próximas entregas, ofreceremos entrevistas exclusivas con los protagonistas clave –desde el Consejo Regulador de Tacoronte-Acentejo hasta AVIBO y Canary Wine– para que nuestros lectores puedan entender con claridad lo que realmente está en juego.

Porque el vino es territorio, es relato, y también es decisión. Y esas decisiones, como todo lo importante, merecen ser contadas.

Bodegas Insulares sin el Cabildo: ¿liberalización

necesaria o abandono del pequeño viticultor?

El **vino canario**, especialmente el tinerfeño, vive estos días uno de los momentos más trascendentales de su historia reciente. El **Cabildo de Tenerife** ha iniciado los trámites para retirarse por completo de **Bodegas Insulares de Tenerife (BITSA)**, la empresa mixta que durante más de treinta años ha servido como apoyo clave para el sector vitivinícola, sobre todo para los pequeños agricultores de la comarca **Tacoronte-Acentejo**.

La decisión, forzada por la presión de **Bruselas** y la denuncia de **AVIBO** (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias), abre un debate necesario: ¿se trata de un paso lógico hacia la profesionalización del sector o de un abandono que puede poner en riesgo a los más pequeños?

Una de las incógnitas que más inquietud genera ante la salida del **Cabildo de Tenerife** de **Bodegas Insulares** tiene que ver con el futuro de los pequeños viticultores de medianías. Durante años, esta entidad pública ha operado como una auténtica **“bodega refugio”**, comprando la uva a quienes, de otro modo, podrían quedar fuera del circuito comercial. Garantizar precios y abrir un canal de venta para quienes cultivan en condiciones menos competitivas era una forma de sostener el paisaje agrícola y evitar el abandono del campo.

Ahora, con la gestión en manos privadas, surge una pregunta inevitable ¿quién protegerá al pequeño viticultor si **Bodegas Insulares** deja de ser pública?

Lanzamos esta cuestión directamente a **Valentín González Évora**, **Consejero Insular de Sector Primario del Cabildo de Tenerife**.



Valentín González Évora, Consejero Insular del Sector Primario y Bienestar Animal

*Canariasgourmet!.- Consejero, usted afirma que el sector vitivinícola está consolidado y no necesita del **Cabildo**. ¿Cómo responderá si en dos años parte de los pequeños viticultores quedan fuera del mercado por falta de respaldo estructural?"*

Valentín González Évora.- Hoy por hoy, no tiene sentido que el Cabildo de Tenerife continúe elaborando, embotellando y vendiendo vino procedente de la comarca vitivinícola **Tacoronte-Acentejo**. Lo digo con claridad: los objetivos que motivaron en su momento esa participación pública ya están cumplidos. Hablamos de un sector vitivinícola consolidado, con un aumento significativo del número de bodegas y operadores privados registrados, con un tejido empresarial más profesionalizado y con una infraestructura comercial y de distribución sólida, respaldada por la **Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo**. A esto hay que sumar el reconocimiento que tienen hoy los 'Vinos de Tenerife', tanto a nivel nacional como internacional.

Quiero dejar claro algo importante: ningún viticultor se va a

quedar fuera del mercado por esta decisión. La actividad de Bodegas Insulares va a continuar. Esto no es un cierre ni un abandono, es un proceso de evolución hacia un modelo más competitivo y neutral para todos los operadores del sector.

Entre la calidad y la identidad

El libre mercado promete mayor calidad a través de la competencia, y con la retirada del **Cabildo de Tenerife de Bodegas Insulares**, muchas bodegas privadas podrán ahora crecer, exportar y posicionarse sin competir con una entidad respaldada con fondos públicos. Sobre el papel, el cambio debería traducirse en vinos más competitivos y visibles en el mercado exterior.

Sin embargo, no todos los interrogantes se resuelven con teoría económica. ¿Mejorará realmente la calidad del vino tinerfeño o corremos el riesgo de perder parte de nuestra identidad en el proceso?

Quien lideró la denuncia ante **Bruselas** contra las ayudas públicas a **Bodegas Insulares** -alegando competencia desleal- fue **AVIBO**, bajo la presidencia de **Juan Jesús Méndez**. Hoy, con el nuevo escenario ya en marcha, le planteamos directamente la pregunta.

*Canariasgourmet!.- Tras lograr que **Bruselas** obligara al **Cabildo** a retirarse de **BITSA**, ¿qué compromiso asume **AVIBO** para evitar que los viticultores que antes vendían a **Bodegas Insulares** queden ahora sin comprador?*

***Juan Jesús Méndez.-** Ese problema no existe. **Bodegas Insulares** sigue operativa y mantiene su capacidad para recoger la uva, como lo ha hecho siempre. La presencia del **Cabildo** no era una garantía para los viticultores, era una alteración de la legalidad y eso había que corregirlo. Aquí no hay polémica posible: existía una situación ilegal y se ha solucionado. Los viticultores no tienen que preocuparse, porque no hay*

riesgo alguno de que se queden sin vender su producción.



*Juan Jesús Méndez presidente de la DOP Islas Canarias –
Canary Wine y AVIBO*

La respuesta de **AVIBO** es clara, **no existe riesgo alguno para los viticultores**, porque **Bodegas Insulares** continuará operando con normalidad, recogiendo la uva y manteniendo su actividad como hasta ahora. Desde la organización insisten en que la salida del **Cabildo** no significa un cierre ni un abandono, sino la corrección de una ilegalidad administrativa. **El sector no necesita crear nuevas estructuras ni buscar alternativas de urgencia, porque el sistema ya está funcionando y seguirá funcionando**, ahora dentro de un marco de legalidad y competencia libre.

¿Modernización o privatización? Tacoronte-Acentejo ante el giro más incierto del sector vitivinícola insular

En el debate sobre el futuro del vino tinerfeño, uno de los temas más sensibles es si la salida del **Cabildo** de **Bodegas Insulares** supone un avance hacia la modernización o, por el contrario, marca el inicio de una privatización encubierta de un patrimonio colectivo. La comarca **Tacoronte-Acentejo**, primera **Denominación de Origen** del archipiélago y principal área de influencia de **Bodegas Insulares**, se encuentra en el epicentro de este cambio estructural. Durante décadas, la bodega pública ha sido el principal comprador de uva en la zona, garantizando no solo rentabilidad para los viticultores, sino también la preservación de un modelo basado en la identidad territorial y el producto local.

Desde **Canariasgourmet!** trasladamos también la pregunta al

Consejo Regulador de la DOP Tacoronte-Acentejo, pieza clave en este proceso por ser la denominación más directamente vinculada a **Bodegas Insulares**. Sin embargo, no ha sido posible obtener respuesta al cierre de esta edición, ya que la entidad se encuentra en periodo vacacional y sus responsables no han podido atender a los medios.

La pregunta, no obstante, sigue sobre la mesa: **¿consideran que la salida del Cabildo de BITSA puede poner en riesgo la estabilidad del sector, o lo ven como una oportunidad para que los viticultores y bodegas ganen independencia y competitividad?** El debate sigue abierto.

¿Y ahora qué? El futuro del vino tinerfeño en juego

La retirada del **Cabildo de Tenerife de Bodegas Insulares** marca un antes y un después en la historia del vino tinerfeño. Se abre una etapa nueva, la de la gestión privada, la libre competencia y al mismo tiempo, la incertidumbre para muchos viticultores que ven tambalearse su estabilidad.

Los próximos meses serán clave. Habrá que observar cómo se organiza el sector, cómo responden los nuevos accionistas de **BITSA** y cómo se protege la biodiversidad vitícola y la identidad cultural de los vinos de Tenerife.

Seguiremos atentos a esta historia, escuchando a todos los actores implicados, con una única prioridad: defender la cultura del vino canario, su autenticidad, su territorio y a las personas que lo hacen posible.

Tenerife Deslumbra en el Basque Culinary Center: Un Viaje Gastronómico de 360 Grados

En una noche mágica que quedará grabada en la memoria gastronómica de Donostia-San Sebastián, Tenerife desplegó todo su esplendor culinario en el prestigioso Basque Culinary Center. El evento "Tenerife en 360º" no fue solo una cena; fue un viaje sensorial que transportó a los comensales a las cálidas costas y fértiles campos de la isla canaria.

Tenerife Deslumbra, desde el primer momento, los asistentes se vieron envueltos en una atmósfera única. Imaginen el aroma del océano Atlántico mezclándose con las fragancias de los plátanos maduros y el tradicional **mojo picón**. Así fue como los sesenta afortunados profesionales de la gastronomía y la comunicación fueron recibidos en esta [velada irrepetible](#). Los chefs tinerfeños, verdaderos embajadores de su tierra, tejieron con sus manos expertas un tapiz de sabores que iba más allá de lo culinario: era una **declaración de amor** a su isla.

El **menú**, estructurado en diez actos como una obra de teatro **gastronómica**, fue una verdadera **sinfonía de contrastes y armonías**. Todo comenzó con los **Panes artesanos de Mario Bakes** con **contrastos relevantes de la isla**, creación del chef Mario

Torres, una oda a la tradición panadera de Tenerife que hizo que más de uno cerrara los ojos para saborear mejor cada bocado. A continuación, el **chef Jesús Camacho** nos sumergió en el Atlántico con su plato Tropicales y mar, donde las **frutas exóticas de Tenerife** bailaban en el plato con los **frutos del océano**, mostrando la diversidad de los productos locales.













Sin embargo, el **momento cumbre** de la noche llegó con la **Armonía de Túnidos Atlánticos**, preparada por el **chef Jesús Marrero**. Cada bocado era como una zambullida en las cristalinas aguas que rodean la **isla**, con el atún como protagonista indiscutible. Su preparación, realizada con un

respeto y una maestría impecable, arrancó **suspiros de placer** entre los comensales, sellando el carácter único de la experiencia.



Tenerife Deslumbra como Referente Gastronómico

Este evento no solo fue un **festín para el paladar**, sino también una clara **declaración de intenciones**. Lope Afonso, **vicepresidente y consejero de Turismo del Cabildo de Tenerife**, lo dejó claro: “**Tenerife** es un destino líder y de vanguardia a nivel **gastronómico**, donde prima nuestra identidad cultural, la sostenibilidad, la calidad de los [productos](#), así como la excelencia del talento de nuestros profesionales”. Sin duda, la velada fue prueba de ello.



Esta colaboración entre **Turismo de Tenerife** y el área de **Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife** refleja una **visión holística** que conecta la **gastronomía con el turismo y el sector primario**. Como destacó **Valentín González**, consejero de **Sector Primario y Bienestar Animal**, el evento fue “un **escaparate** fundamental para mostrar y poner en valor nuestros **productos de kilómetro cero**”.

Innovación y Tradición en un Entorno Privilegiado

El **Basque Culinary Center**, uno de los epicentros de la innovación gastronómica en Europa, no pudo ser un escenario más apropiado para esta demostración del talento isleño. Joxe Mari Aizega, director general del centro, resumió la esencia de la noche: “La **gastronomía de Tenerife** es un verdadero tesoro que merece ser explorado y compartido, no solo por su sabor, sino también por su profunda historia y cultura”.









Cada **plato** fue mucho más que **comida**. Representaba el trabajo de los **agricultores** que cultivan las **papas negras**, el esfuerzo de los pastores que cuidan sus **cabras** para producir los **mejores quesos**, y la destreza de los **pescadores** que salen cada madrugada para traer el **pescado** más fresco. En definitiva, una

verdadera inmersión en la **esencia gastronómica** de **Tenerife**.

Tenerife en 360º: Un Éxito Rotundo

“Tenerife en 360º” fue mucho más que un evento culinario; fue una declaración de amor a una isla que tiene mucho que ofrecer al mundo. **Los sabores auténticos** y emocionantes de Tenerife demostraron que, en ocasiones, los mejores **tesoros gastronómicos** se encuentran en lugares inesperados, como una isla en medio del **Atlántico**.







Tenerife deslumbra de nuevo al final de la noche, cuando los **platos estaban vacíos** y las **copas casi vacías**, quedó una sensación palpable en el aire: la de haber sido parte de algo especial. **Haber viajado a Tenerife** sin moverse de San Sebastián. Este evento despertó un deseo genuino en los asistentes: visitar la isla, sumergirse en su cultura y seguir explorando su fascinante oferta **gastronómica**.

Tenerife no solo conquistó paladares esa noche; también conquistó corazones.

**El Cabildo de Tenerife
impulsa su excelencia**

gastronómica de la mano del Basque Culinary Center

El Cabildo de Tenerife y el Basque Culinary Center firman un convenio pionero para potenciar el sector culinario de la isla

El Cabildo de Tenerife, a través de su área de Turismo, Acción Exterior y Relaciones Institucionales, ha anunciado una ambiciosa iniciativa para catapultar la gastronomía tinerfeña al panorama internacional. En colaboración con el prestigioso Basque Culinary Center, se invertirán 1,2 millones de euros entre 2025 y 2028 en un programa integral de formación, innovación y promoción gastronómica.



Un convenio sin precedentes

El vicepresidente y consejero de Turismo, Lope Afonso, destacó la importancia estratégica de este acuerdo: **“Estamos ante una oportunidad sin precedentes para consolidar a Tenerife como un destino gastronómico de vanguardia. Nuestra apuesta por la [formación](#) continua y la innovación busca no solo mejorar la experiencia de nuestros visitantes, sino también impulsar el [desarrollo económico](#) de la isla”**. El convenio, gestionado por Turismo de Tenerife, abarca un amplio espectro de actividades:

- Formación de excelencia: Programas online y presenciales dirigidos a profesionales, docentes y estudiantes del sector gastronómico.
- Promoción de productos locales: Iniciativas para dar a conocer y valorizar los ingredientes autóctonos de Tenerife.

- **Innovación culinaria:** Talleres y laboratorios para desarrollar nuevas técnicas y conceptos gastronómicos.
- **Evento anual:** Un congreso en Tenerife que reunirá a expertos internacionales para debatir sobre el futuro de la gastronomía insular.



“Tenerife es un destino que despierta emociones, y nuestra gastronomía es un pilar fundamental de esa experiencia”.

Lope Afonso.

“Con este convenio, reforzamos nuestra identidad cultural, apostamos por la sostenibilidad y elevamos la calidad de

nuestra oferta culinaria”.

El programa también contempla **acciones de investigación sobre las tradiciones gastronómicas canarias y su potencial de innovación**, así como iniciativas para promover la cocina tinerfeña en eventos internacionales.

Esta colaboración entre el **Cabildo de Tenerife y el Basque Culinary Center** se perfila como un modelo de referencia para otras regiones que buscan potenciar su sector gastronómico como motor de desarrollo turístico y económico.

Para más información:

Oficina de Prensa del Cabildo de Tenerife - Telf: 922 000 000
prensa@tenerife.es