

Melvin Alchemy agita Abama con una cena donde Sergio Fuentes y Yoni Mesa funden alta cocina y coctelería de autor

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

El 4 de abril, Melvin by Martín Berasategui acogerá en Guía de Isora una experiencia gastronómica en la que la cocina de autor y la coctelería creativa dialogarán desde el producto canario, el paisaje atlántico y la complicidad de dos talentos que conocen bien el lenguaje del territorio.

Una experiencia gastronómica diferente en Melvin by Martín Berasategui

No siempre aparece una propuesta capaz de colocar al mismo nivel creativo la cocina y la coctelería sin que una termine haciendo de acompañante de la otra. Eso es, precisamente, lo que plantea **Melvin Alchemy**, la experiencia que tendrá lugar el próximo 4 de abril de 2026 en **Melvin by Martín Berasategui**, dentro de **Las Terrazas de Abama Suites**, en Guía de Isora. Allí, el chef **Sergio Fuentes** y el bartender **Yoni Mesa** unirán sus mundos en una velada pensada para que cada pase del menú encuentre su reflejo natural en la copa, y para que cada cóctel no funcione como mero maridaje, sino como una extensión del discurso gastronómico.



La cita comenzará a las 19:00 horas en la terraza del Lobby Bar con un aperitivo y un cóctel de bienvenida frente al Atlántico, antes de trasladarse al comedor del restaurante para desarrollar un único pase con plazas limitadas. El precio será de 150 euros por persona, y la experiencia contará también con una opción sin alcohol concebida con la misma lógica, el mismo cuidado y la misma voluntad narrativa. Más que una cena temática, la propuesta aspira a convertirse en una conversación a cuatro manos donde el producto local, la técnica y la sensibilidad de ambos creadores actúan como un mismo idioma.

Melvin, uno de los espacios gastronómicos más sólidos del sur de Tenerife

El lugar elegido no es casual. **Melvin by Martín Berasategui** lleva tiempo consolidado como una de las mesas con más personalidad del sur de Tenerife, no solo por el peso del nombre que lo respalda, sino por la forma en que ha sabido construir una identidad propia dentro del universo gastronómico de Abama. Inaugurado en 2017 en el Social Club de Las Terrazas de Abama Suites, el restaurante ha trabajado

desde el principio con una cocina que enlaza el rigor técnico de la tradición vasca con la riqueza de la despensa canaria, haciendo convivir pescados insulares, carnes bien tratadas, arroces, fondos serios y una mirada contemporánea que no necesita levantar la voz para hacerse notar.



Su capacidad para combinar paisaje, servicio y cocina le ha permitido convertirse en un destino gastronómico con entidad propia, reforzado además por reconocimientos recientes de gran proyección internacional.

Ese contexto convierte a **Melvin Alchemy** en algo coherente con el lugar donde sucede: un evento que no busca impresionar a base de artificio, sino aprovechar un escenario ya privilegiado para llevar un poco más lejos una idea que cada vez gana más espacio en la restauración actual, la de construir experiencias globales, completas y bien pensadas, en las que todo lo que ocurre en la mesa y en la copa forma parte de la misma historia.

Sergio Fuentes, cocina de autor con producto canario y técnica precisa

Al frente de los fogones estará **Sergio Fuentes**, un cocinero madrileño nacido en 1989 que encontró su vocación desde muy temprano entre hornos, masas y oficio cotidiano. Formado en la Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, dio un paso decisivo cuando aterrizó en **M.B.**, el dos estrellas Michelin que Martín Berasategui mantiene en Abama junto a Erlantz Gorostiza. Aquel contacto con la alta cocina marcó una dirección que después amplió en Azurmendi, el gran proyecto de Eneko Atxa, donde pudo profundizar en una forma de entender la cocina muy atenta al producto, a la sostenibilidad y al entorno.



Su regreso a Tenerife en 2014 terminó de fijar un vínculo que hoy ya es inseparable de su trayectoria. Primero volvió a M.B. y, años más tarde, se incorporó al equipo de Melvin, donde fue creciendo hasta asumir la jefatura de cocina. Desde ahí ha desarrollado una propuesta donde la técnica contemporánea

convive con un respeto muy claro por la despensa de las islas. Papas de Lanzarote, pimienta de La Palma, mojos ligados a la memoria familiar, pescados canarios y una interpretación elegante de lo cercano forman parte de una cocina que sabe mirar al territorio sin caer en el tópico. En sus platos hay oficio, intención y, sobre todo, una voluntad de explicar el producto local desde un lenguaje actual, reconocible y preciso.

Yoni Mesa y la coctelería de autor con identidad canaria

En la barra estará **Yoni Mesa**, uno de los nombres más sólidos de la coctelería española y una figura que ha contribuido con fuerza a que la mixología canaria empiece a hablar con acento propio y sin complejos. Su trayectoria lo sitúa desde hace años entre los bartenders más respetados del país, pero fue en 2023 cuando alcanzó una visibilidad nacional aún mayor al proclamarse campeón de España de coctelería. Aquel título confirmó algo que en Canarias ya se intuía: que su forma de entender la coctelería no se basa solo en la técnica, sino en la capacidad para convertir ingredientes, paisaje y memoria en una experiencia líquida con identidad.



En su trabajo como head bartender de **Maresía Atlantic Bar**, en Royal Hideaway Corales Beach, ha desarrollado una línea cien por cien kilómetro cero que apuesta por destilados locales, elaboraciones propias e ingredientes seleccionados entre productores de las islas. Esa filosofía, que no usa el territorio como adorno sino como base real del discurso, encaja de manera natural con el planteamiento de **Melvin Alchemy**. La alianza con Sergio Fuentes tiene sentido precisamente por eso: porque ambos entienden que el producto canario no necesita disfraz, sino lectura, respeto y creatividad.

Melvin Alchemy, una cita que confirma la madurez gastronómica de Canarias

La velada del 4 de abril encuentra además un momento especialmente oportuno dentro del calendario. La Semana Santa concentra en Tenerife un importante movimiento de visitantes y un perfil de viajero cada vez más atento a las experiencias que combinan gastronomía, paisaje, descanso y singularidad. En ese contexto, **Abama Resort** se ha convertido en uno de los polos más reconocibles del lujo vacacional en la isla, con un ecosistema donde el bienestar, el golf, la arquitectura del lugar y una potente oferta gastronómica juegan en la misma dirección.



Sin embargo, más allá del atractivo turístico evidente, lo que realmente hace interesante una propuesta como **Melvin Alchemy** es el mensaje que deja sobre la madurez del panorama culinario canario. Durante demasiado tiempo, cocina y coctelería caminaron por carriles paralelos, como si pertenecieran a

mundos distintos dentro de una misma experiencia.

Hoy, cuando un chef formado en algunas de las casas más importantes del país decide que las papas, las especias y los sabores insulares merecen ocupar el centro del relato, y cuando un bartender de referencia construye su universo creativo desde destilados y productos de las islas, la señal es bastante clara: Canarias no solo tiene materia prima y talento, también tiene discurso. Y cuando ese discurso se expresa con coherencia, frente al Atlántico y sin imposturas, suceden noches como esta.

Cinco quesos canarios buscarán en Salón Gourmets 2026 el título al mejor de España

La excelencia quesera de Canarias vuelve a hacerse notar fuera de las islas. Cinco elaboraciones del Archipiélago han logrado situarse entre los cien mejores quesos de España y competirán en la gran final del campeonato **GourmetQuesos 2026**, que se celebrará el próximo **13 de abril** en Madrid, dentro del **39 [Salón Gourmets](#)**, programado del **13 al 16 de abril en IFEMA**. La noticia vuelve a colocar al queso canario en el escaparate nacional de mayor prestigio para el producto gourmet y refuerza el peso de las islas en uno de los concursos más exigentes del sector.



No se trata de una clasificación menor. En esta edición del certamen se presentaron **801 quesos de toda España** y solo **100** alcanzaron la fase final después de una intensa selección previa celebrada en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid. Allí, un jurado integrado por **65 especialistas** evaluó las muestras durante dos jornadas de cata, mientras que en [la final](#) será un panel de **40 expertos** el encargado de escoger los mejores de cada categoría antes de decidir cuál se alza con el título absoluto.

Los cinco quesos canarios finalistas en GourmetQuesos 2026

La representación de Canarias en esta edición reúne a elaboradores de **Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife y La Palma**, una fotografía muy clara del excelente momento que vive el sector quesero del Archipiélago. Los quesos finalistas son **Don Nicolás**, de **Finca de Uga** (Lanzarote), en la categoría **Vaca curado leche pasteurizada**; **Pajonales curado** y **Media flor semicurado**, de **Manuel Hernández Bolaños** (Gran Canaria), en las categorías **Cabra curado leche cruda** y **Mezcla semicurado**; **Añejo mezcla vaca/cabra con gofio**, de **Quesería Montesdeoca**

(Tenerife), en **Mezcla curado**; y **Queso Las Cuevas**, de **Félix Alberto Gil de Rodríguez** (La Palma), en la categoría de **Ahumados**.



Cada una de estas piezas cuenta algo más que una receta bien ejecutada. Habla del territorio, del pastoreo, de la leche, del clima y del pulso de unas queserías que han sabido conservar la tradición sin renunciar al rigor técnico. Porque en Canarias el queso no es un simple acompañante en la mesa. Es cultura alimentaria, es economía rural y es, además, una de las expresiones más serias de identidad gastronómica que tienen las islas.

El queso canario consolida su prestigio nacional

La presencia de cinco quesos isleños entre los finalistas confirma la consistencia de un sector que lleva años ganando respeto en concursos nacionales e internacionales. Desde el Gobierno de Canarias se ha subrayado que este resultado

evidencia el peso del Archipiélago dentro del panorama quesero español y reconoce el trabajo de ganaderos, maestros queseros y familias que siguen sosteniendo una tradición decisiva para el sector agroalimentario canario.



Hay algo especialmente valioso en este nuevo reconocimiento. Mientras muchas veces la conversación gastronómica gira alrededor de cocineros, restaurantes y tendencias, el queso devuelve la mirada al origen, al campo y a quienes transforman la materia prima con paciencia y conocimiento. En ese sentido, estos cinco finalistas no solo aspiran a un premio. También defienden un modo de hacer las cosas que sigue teniendo en la autenticidad su mayor fortaleza.

Salón Gourmets 2026, una gran vitrina para el queso de Canarias

La final de GourmetQuesos tendrá lugar durante el **39 Salón Gourmets**, la gran feria profesional de alimentación y bebidas de calidad que volverá a reunir en Madrid a productores, distribuidores, compradores y especialistas del sector. La edición de 2026 se celebrará entre el **13 y el 16 de abril** en **IFEMA Madrid**, consolidando una vez más este encuentro como una

de las grandes plataformas comerciales y de proyección para los productos gourmet españoles.



Para Canarias, estar ahí con cinco quesos en la final no es solo una buena noticia. Es también una declaración de nivel. Porque cuando el queso canario entra en competición en este tipo de escenarios, no llega a ver qué pasa.

Llega a jugar en serio. Y, visto lo visto, más de uno en la península haría bien en ir afilando el cuchillo y preparando el paladar.

Algamar: el sabor mineral del Atlántico en la despensa contemporánea

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista gastronómico

@Algamar

En la costa de la provincia de Pontevedra, donde el Atlántico golpea con fuerza las rocas y la tradición marisquera forma parte de la cultura cotidiana, nació una de las empresas pioneras en la recuperación gastronómica de las algas en Europa: **Algamar**. Desde hace décadas, esta firma gallega ha contribuido a introducir en la cocina occidental un patrimonio marino que en Asia forma parte de la dieta desde hace siglos.



La filosofía de Algamar se basa en la recolección sostenible de algas silvestres en las aguas limpias del litoral gallego, su secado natural a baja temperatura y su transformación en

productos gastronómicos de gran valor nutricional. Ricas en minerales, yodo, fibra y compuestos antioxidantes, las algas atlánticas ofrecen además una profunda expresión del “umami” marino, cada vez más apreciada por chefs y gastrónomos. A continuación, repasamos algunos de los productos más emblemáticos de su catálogo.

Wakame: la elegancia vegetal del Atlántico

La Wakame es una de las algas más conocidas en la gastronomía internacional. En la versión atlántica recolectada por Algamar presenta una textura delicada y carnosa, con un sabor suave y ligeramente dulce. En cocina resulta extraordinariamente versátil, maridando con ensaladas marinas, sopas y caldos; salteada con verduras y como acompañamiento de pescados. Nutricionalmente destaca por su alto contenido en calcio, magnesio y vitaminas del grupo B.

Dulse: el alga atlántica con notas ahumadas.

La Dulse es un alga roja de sabor profundo y ligeramente ahumado, muy apreciada en Irlanda y Escocia desde tiempos antiguos. Algamar la presenta seca o en copos, ideal para, enriquecer arroces y guisos; añadir a revueltos, al aportar carácter a sopas y cremas, su riqueza en hierro y proteínas la convierte en una aliada interesante en dietas equilibradas.







Kombu: la gran potenciadora del umami

La Kombu es quizá la reina de las algas culinarias. En Galicia crece con extraordinaria calidad y Algamar la comercializa en

hojas secas de gran pureza. Su uso clásico es en caldos, legumbres y fondos de pescado.

El kombu ablanda las fibras de las legumbres y mejora su digestibilidad, además de aportar un sabor marino profundo.

Kombu rápida: tradición adaptada a la cocina moderna

La Kombu rápida es una versión pensada para la cocina contemporánea. Se hidrata rápidamente y permite incorporar el alga en recetas cotidianas sin largas preparaciones.

Es ideal para salteados rápidos, ensaladas templadas y guarniciones marinas.







Spaghetti de mar: la pasta vegetal del océano

El sorprendente Spaghetti de Mar recuerda por su forma a una pasta larga. Tras hidratarse mantiene una textura firme y ligeramente crujiente.

Funciona muy bien con salteado con ajo y aceite de oliva; como guarnición de mariscos; y en platos de inspiración mediterránea, su sabor intenso recuerda a la brisa salina del Atlántico.

Nori atlántico

La Nori es mundialmente conocida por su uso en el sushi japonés. En la versión gallega de Algamar ofrece un perfil aromático más complejo, con notas tostadas y marinas.

Se utiliza en sopas; ensaladas; triturado como condimento.

Agar Agar: el gelificante natural del mar

El Agar Agar procede de algas rojas y es uno de los gelificantes naturales más potentes de la cocina. Muy utilizado por chefs y reposteros para gelatinas vegetales; texturas creativas y postres ligeros. Además es apto para dietas veganas, lo que lo ha convertido en un ingrediente esencial en la cocina moderna.



Lechuga de mar: frescura verde

La Lechuga de Mar destaca por su color intenso y su sabor fresco, casi herbáceo.

Se emplea frecuentemente en ensaladas; mezclada con arroces; en tortillas o revueltos

Es particularmente rica en hierro y clorofila.

Alga percebe: intensidad atlántica

Entre las más singulares está la llamada Alga percebe, cuyo sabor recuerda al del famoso crustáceo gallego. Su intensidad marina la hace perfecta para arroces de marisco; fumets y platos de pescado.

Aporta una identidad gastronómica muy ligada al litoral gallego.

Un tesoro nutricional redescubierto

El trabajo de Algamar ha contribuido a revalorizar las algas del Atlántico como ingredientes gastronómicos de primer nivel. Más allá de su interés nutricional, representan un puente entre tradición y vanguardia culinaria, permitiendo a cocineros y consumidores explorar nuevos sabores profundamente ligados al mar.

En un momento en que la gastronomía busca productos sostenibles, naturales y ricos en identidad, las algas gallegas emergen como un recurso de enorme futuro.

Y empresas como Algamar han sabido demostrar que, en el océano que baña Galicia, existe una auténtica despensa verde todavía por descubrir.

La Gamba Roja de Dénia 2026: ocho cocineros compiten ante un jurado con once estrellas Michelin

Dénia pone mañana a su gamba roja ante el juicio de la alta cocina española

El Mercat Municipal acoge este martes 24 de marzo la final del XIV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia, con ocho finalistas llegados de distintos puntos del país y un jurado de gran peso gastronómico.

[@GambaRojaDenia](#)

Dénia volverá a situarse mañana en uno de esos lugares donde la gastronomía deja de ser solo oficio para convertirse también en relato, tensión y prestigio. El **martes 24 de marzo de 2026**, el **Mercat Municipal de Dénia** será escenario de la final del [XIV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia](#), una cita que con el paso de los años ha logrado algo nada sencillo: mantener el foco sobre un producto excepcional sin traicionarlo con excesos ni convertirlo en mera excusa de laboratorio.



XIV
CONCURSO
internacional de
COCINA CREATIVA
de la **GAMBA ROJA**
de DÉNIA

Martes 24 de marzo de 2026
Mercat Municipal de Dénia

Organiza Colabora



www.gambarojadedenia.com
[#gambarojadedenia26](https://twitter.com/gambarojadedenia26)



Organizado por la **Asociación de Empresarios de Hostelería y**

Turismo de la Marina Alta (AEHTMA), con la colaboración del **Ajuntament de Dénia**, el certamen vuelve a proyectar la imagen de la ciudad como uno de los territorios donde el producto sigue marcando el paso de la [cocina contemporánea](#). Porque la gamba roja de Dénia no necesita presentaciones ampulosas ni discursos de cartón piedra.

Le basta con entrar en escena para recordar que hay ingredientes que, por sí solos, sostienen una identidad, una memoria marinera y una reputación internacional construida plato a plato.

La final reunirá a **ocho cocineros** con procedencias y trayectorias distintas, una mezcla que da todavía más interés al concurso porque enfrenta sensibilidades culinarias diferentes alrededor de una misma materia prima.

Los finalistas de esta edición son **Sara Ortiz**, de **Ver Aguas** (Barcelona); **Carlos Hernández Esteban**, de **ABaC Restaurant** (Barcelona); **Marcos Montagut Liarte**, de **La Paradeta del Mercat** (La Seu d'Urgell); **Álex García de la Fuente**, de **In-Pulso** (Madrid); **Carlos Miguel García Moreno**, de **Dexcaro** (Dénia); **Jesús Iván Anaya Gómez**, de **El Mirador de La Mancha** (Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real); **Arnau Casadevall Lloveras**, de **Divinum** (Girona); y **Alberto Villegas Villegas**, de **San Remo** (Palencia).

Hay restaurante urbano, cocina vinculada al territorio, proyectos con nombre ya reconocido y perfiles que buscan aquí un escaparate decisivo. Todos competirán con la misma obligación tácita: no disfrazar a la gamba roja, no taparla de ego y no confundir creatividad con ruido.

En un certamen de este tipo, la inteligencia culinaria suele empezar justo donde termina la tentación del artificio.

El jurado estará presidido por la periodista gastronómica **Julia Pérez Lozano** y contará con nombres de peso como **José Carlos Capel, Quique Dacosta, Mario Sandoval, Fina Puigdevall, Rafa de Bedoya, Santi Taura, Elio Ferpel** y **Sergio Terol**. Es, por tanto, una mesa de evaluación con criterio técnico, experiencia mediática y una relación real con la alta cocina española, algo que le da al concurso una autoridad que no depende del ruido promocional sino del perfil de quienes van a probar, comparar y decidir.



Según las **bases oficiales**, los finalistas deberán elaborar **once platos** de la receta presentada y el jurado valorará especialmente la **presentación**, el **sabor** y la **importancia real de la gamba roja de Dénia** dentro de la elaboración. Además, la organización aportará la materia prima principal gracias a la colaboración de la **Cofradía de Pescadores de Dénia**, mientras que el resto de ingredientes correrán por cuenta de cada concursante. Ahí está precisamente una de las claves del certamen: la igualdad de salida en torno al producto y la capacidad de cada cocinero para convertirlo en discurso propio sin perderle el respeto.

Los tres primeros clasificados recibirán **3.000 euros**, **1.500 euros** y **1.000 euros**, respectivamente, además del ya reconocible **Trofeo de la Gamba Roja de Dénia**, obra del escultor **Toni Marí**.

Pero más allá de la cuantía económica, lo que realmente está en juego es otra cosa: prestigio, visibilidad y la oportunidad de firmar una lectura personal de uno de los grandes iconos del Mediterráneo.

Dénia lleva años entendiendo que la gastronomía no se defiende solo desde el restaurante, sino también desde el mercado, el puerto, la narrativa del territorio y la capacidad de convertir un producto en emblema compartido. Por eso este concurso interesa más allá del ganador. Interesa porque muestra cómo un crustáceo puede seguir siendo bandera cultural, argumento turístico y desafío técnico al mismo tiempo.

Denia, entre fogones, tiempos medidos y platos observados con lupa, la gamba roja volverá a dictar sentencia: en cocina, como en periodismo, lo importante no es adornar la verdad, sino estar a su altura.

Hablemos de Sala II. La Formación: Donde Empieza la Excelencia

[Miguel Otero Prol](#)

Mi labor como formador nace de una convicción clara: nadie nace sabiendo servir; se aprende, se entrena, se pule y se perfecciona.

Un **camarero** puede memorizar técnicas, pero la sala no se domina desde la memoria, sino desde la sensibilidad. Por eso, formar no es repetir conocimientos: es acompañar procesos. Es observar, comprender, corregir y elevar.



Formar en sala es, ante todo, formar personas, porque un [camarero](#) no es un ejecutor mecánico: es un intérprete emocional, un puente entre la cocina y el comensal, un creador de armonía. Con esta filosofía desarrollo una formación que se sostiene en tres dimensiones indispensables:

1. La formación técnica: el cimiento de la profesionalidad

La técnica es el primer peldaño del oficio. El camarero que domina la técnica gana seguridad, y un profesional seguro transmite elegancia.

La técnica que enseño no es solo ejecución, sino conciencia: cómo llevar la bandeja sin esfuerzo, cómo realizar un marcaje perfecto, cómo se sirven las bebidas, cómo aplicar un servicio a la francesa y a la inglesa sin ruido, cómo ejecutar un descorche profesional, cómo desbarasar mesas, cómo doblar servilletas, cómo usar con precisión la PDA, cómo leer las pulseras con chip para conocer régimen, alergias y necesidades especiales, cómo comunicarse con cocina de forma eficaz, cómo seguir el protocolo de alergias y seguridad alimentaria, cómo aplicar PRL, cómo realizar guéridon, flambé y trinchado con armonía.



Cada una de estas técnicas va acompañada de una pregunta esencial: “¿Cómo lo hago para que parezca fácil?” Porque en sala la dificultad no debe notarse.

2. La formación emocional: el alma de la sala

La emoción es la parte más difícil de enseñar y la más necesaria para alcanzar la excelencia. La técnica puede aprenderla cualquiera. La emoción no.

En mis formaciones trabajamos: el control del estrés, la serenidad en movimiento, el uso consciente del tono de voz, la sonrisa real, la lectura del propio lenguaje corporal, el ritmo profesional sin brusquedades, la escucha activa, la actitud con los compañeros, la forma de sostener un servicio cuando la sala está al límite.

Un camarero emocionalmente preparado no solo ejecuta; salva servicios.

Es capaz de transformar un mal momento en una buena experiencia. Es capaz de liderar sin imponer. Es capaz de crear confianza y calidez incluso cuando el hotel está lleno y el tiempo corre en su contra. La sala, en definitiva, es un escenario emocional. Y quien domina sus emociones puede dominar el servicio.

3. La formación situacional: la realidad pura del hotel

El hotel es un organismo vivo.

Nada sucede dos veces de la misma forma. Por eso enseño a mis equipos a adaptarse a: picos de ocupación, familias numerosas y con necesidades concretas, clientes sensibles o vulnerables, alergias complejas, cambios bruscos de ritmo, coordinación entre sala y cocina, incidencias inesperadas, ajustes operativos en caliente, reorganización instantánea de rangos, toma de decisiones bajo presión.

Formar es anticipar. Formar es preparar para lo imprevisible. Formar es enseñar a pensar:

“¿Qué podría ocurrir y cómo debo actuar si ocurre?”

Este tipo de formación no existe en los manuales. Solo existe en el servicio real. Y es aquí donde comienza mi metodología aplicada...

Hablan los expertos: Lourdes Fernández y el Cráter que cambió el vino de Tenerife

En Canarias, el vino dejó de ser un asunto de casa para convertirse en un relato con técnica, territorio y nombre propio. Si hay una figura que aparece cada vez que se habla de esa transformación -silenciosa, constante y con resultados medibles- es **Lourdes Fernández**. Farmacéutica de formación, se acercó al mundo del vino casi por casualidad profesional: en la botica, los vecinos le preguntaban más por la “salud” de sus vinos que por la suya.





A partir de ahí, lo que nació como curiosidad se convirtió en vocación: formación, enología y una mirada que, con el tiempo, acabaría siendo clave en la **profesionalización del vino canario**. No es un detalle menor: durante décadas, gran parte del vino del archipiélago vivió entre lo doméstico y el granel, con enorme valor cultural, sí, pero con poco músculo para competir en un mercado que exige precisión, trazabilidad y estilo.

Lourdes entendió pronto que el futuro no iba a llegar por inspiración divina, sino por método: **viñedo** mejor trabajado, decisiones en **bodega** con criterio, y una identidad que no pidiera permiso para ser distinta. En Tenerife, ese enfoque encontró un escenario perfecto: suelos jóvenes, clima atlántico y una viticultura que, bien contada, podía dejar de ser “curiosidad” para convertirse en referencia.

D.O. Tacoronte-Acentejo: del granel a la botella con apellidos

La trayectoria de **Lourdes Fernández** está ligada a un punto de inflexión histórico: la **D.O. Tacoronte-Acentejo**, reconocida como **la primera Denominación de Origen creada en Canarias (1992)**. En ese proceso, su papel fue estructural: participó en la etapa de consolidación del consejo regulador y durante años estuvo al frente de una presidencia que ayudó a cambiar el guion del vino tinerfeño: pasar del volumen a la identidad, del “vino de la casa” al vino que se firma con origen, variedad y estilo.



Ese salto no ocurre con discursos bonitos: ocurre con viticultores acompañados, con normas claras, con bodegas empujadas a embotellar mejor, y con un trabajo de territorio que se defiende cuando toca. En paralelo, iniciativas como el

Plan Vitivinícola Insular de Tenerife sirvieron para ordenar una realidad compleja: minifundio, diversidad varietal, viticultura heroica en muchas parcelas y una necesidad evidente de profesionalizar sin perder alma.

Lo interesante es que Lourdes no plantea la modernización como maquillaje: la plantea como herramienta para que el **vino canario** sea leído en el mundo con el respeto que merece. En otras palabras: menos azar y más decisión; menos “salió así” y más “está hecho así”.

Bodegas Cráter: suelos volcánicos, producciones limitadas y mirada atlántica

Esa misma filosofía se entiende con claridad en **Bodegas Cráter**, proyecto que lidera en el eje **El Sauzal-Tacoronte**, con un grupo de socios unido por sensibilidad de terruño y por una idea muy concreta del vino: que el paisaje también se bebe. Nacida a finales de los noventa, la bodega trabaja viñedos sobre suelos volcánicos, con producciones contenidas y un compromiso serio con prácticas de **viticultura integrada y sostenibilidad**; además, en finca se han explorado enfoques como la biodinámica para profundizar en el vínculo entre planta, suelo y entorno.



En la copa, el relato se traduce en variedades que explican Tenerife sin disfraz: **Listán Negro, Negramoll y Malvasía**, a menudo acompañadas por otras uvas locales, con vinos donde el Atlántico se nota en la frescura y el territorio aparece en esa tensión mineral tan característica. Hablar con Lourdes Fernández es, por tanto, asomarse a más de tres décadas de evolución real del **vino canario contemporáneo**: defensa del pequeño viticultor, construcción de prestigio y proyección hacia fuera sin perder el norte (ni el norte de la isla).

En esta entrega de “**Hablan los expertos**”, le pedimos a Lourdes que, desde su experiencia, recomiende vinos personales para

entender no solo lo que se bebe hoy en Canarias, sino hacia dónde puede caminar su paisaje enológico en los próximos años.

Los vinos de Lourdes Fernández

**MAGMA de Cráter (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)**

[@BodegasCrater](#)



[Magma de Cráter](#) es la cara más intensa y profunda del proyecto de Lourdes en **Tacoronte-Acentejo**. Un tinto de **Negramoll y Syrah** de laderas volcánicas, con crianza en roble francés, que busca complejidad sin perder el acento atlántico. En copa muestra **fruta negra madura**, especias, notas balsámicas y un fondo mineral muy marcado. En boca es estructurado y sabroso, de tanino dulce y final largo, ideal para carnes rojas, guisos y quesos curados.

CRÁTER (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



Cráter tinto encarna la elegancia fresca de Tacoronte-Acentejo. Nacido de **Listán Negro y Negramoll** sobre suelos volcánicos, ofrece fruta roja y negra madura, toques florales, especias y un eco ahumado/mineral. En boca destaca por su frescura, tanino pulido y un final que invita a seguir bebiendo. Es el vino que mejor resume la filosofía de la bodega y su vocación gastronómica.

CRÁTER blanco (blanco con crianza sobre lías, Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



El blanco de Cráter ofrece una interpretación marina y volcánica del norte de **Tenerife**. Elaborado con variedades locales y afinado sobre lías, despliega aromas de fruta

blanca, cítricos y flores, envueltos en un delicado matiz salino. En boca se muestra untuoso, pero al mismo tiempo tenso y fresco gracias a una acidez viva que le aporta equilibrio y recorrido. Es un **vino** muy versátil en la mesa, especialmente acertado con pescados, mariscos y quesos de cabra semicurados.

Marqués de Riscal (tinto, Rioja)

[@MarquésdeRiscal](#)



[Marqués de Riscal](#) representa uno de los grandes clásicos de [Rioja](#) y una referencia reconocible en la historia contemporánea del vino español. Con predominio de Tempranillo y crianza en roble, ofrece un perfil aromático de fruta roja madura, vainilla, especias dulces y finos tostados. En boca se muestra equilibrado, de estructura media, tanino amable y una acidez bien integrada que aporta frescura y continuidad. Es un vino versátil y fiable en la mesa, especialmente acertado con asados, embutidos y cocina tradicional.

Pago de Capellanes (tinto, Ribera del Duero)

[@Pago de Capellanes](#)



[Pago de Capellanes](#) ofrece una expresión seria y bien definida de **Tempranillo en Ribera del Duero**. Es un tinto de notable concentración y estructura, con una nariz dominada por fruta negra, regaliz, apuntes balsámicos y sutiles notas de cacao ligadas a la crianza. En **boca** se muestra amplio, con tanino firme pero pulido, buena profundidad y una longitud destacable. Es un vino que acompaña especialmente bien carnes a la brasa, caza menor y platos de cuchara con fondo y contundencia.

Guitian (blanco, Godello)



[Guitián](#) dibuja una de esas expresiones de Godello donde frescura y solidez caminan de la mano. Desde Valdeorras, entrega aromas de fruta blanca madura, cítricos y un nítido componente mineral, con recuerdos de lías que aparecen bien ensamblados. En [boca](#) tiene textura glicérica, buena tensión y un paso equilibrado que apunta también a una interesante evolución en botella. En la mesa funciona muy bien con mariscos, pescados al horno y arroces de perfil marinero.

Tabaqueros (blanco, Malvasía, La Palma)



Tabaqueros, de [Bodegas Los Llanos Negros](#) recoge con acierto la personalidad aromática de la **Malvasía volcánica palmera**. En nariz se distingue por sus notas de flores blancas, miel, fruta de hueso y cítricos, sobre un fondo mineral, volcánico y ligeramente salino que refuerza su identidad insular. En boca combina volumen y frescura, con una acidez bien resuelta que sostiene un blanco de carácter, expresivo y con muy buena

presencia en la mesa. Encuentra un **maridaje** especialmente acertado con quesos de cabra palmeros, pescados al horno y platos con delicados toques ahumados.

Palo Blanco – Envínate (blanco, Valle de La Orotava, Tenerife)



[@Envínate](#)

Palo Blanco, de [Envínate](#), figura entre las interpretaciones más precisas y vibrantes del blanco volcánico de Tenerife. Elaborado con Listán Blanco procedente de viñas viejas conducidas en cordón trenzado, despliega notas de fruta blanca, cítricos, flores secas y una mineralidad de perfil casi salino que habla con claridad de su origen. En boca es tenso, lineal y muy largo, sostenido por una acidez marcada que le aporta nervio, profundidad y una gran capacidad gastronómica. Encuentra un encaje especialmente afinado en cocinas marinas de alta precisión y en elaboraciones vegetales de temporada.

La elección de Lourdes Fernández dibuja un mapa de vinos donde conviven solvencia, identidad y placer de beber. No hay aquí recomendaciones hechas para impresionar por el nombre, sino botellas elegidas desde el conocimiento y desde una sensibilidad que entiende que la calidad no siempre necesita alzar la voz. En ese recorrido, los vinos de Bodega Cráter aparecen con absoluta naturalidad, casi como una parada obligada. No por cuota local ni por guiño fácil, sino porque cuando el origen está bien interpretado y el vino habla con claridad de su paisaje, lo raro habría sido no encontrarlos en la lista.

Cuenta atrás para la Ley del Desperdicio Alimentario: la hostelería obligada llega al

2 de abril con el plan en el punto de mira

La hostelería española entra en una fase decisiva de adaptación a la [Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario](#). Desde el 2 de abril de 2026, determinados operadores deberán contar con un plan, una exigencia legal que deja de ser recomendación y pasa a formar parte del nuevo marco de control para el sector.

La norma no afecta por igual a todos los negocios, pero sí coloca a hoteles, caterings y grandes operadores ante un calendario que ya no admite despistes.

La fecha clave ya está marcada en rojo. La **Ley 1/2025**, publicada en el BOE el **2 de abril de 2025**, establece que las obligaciones generales recogidas en su artículo 6 serán exigibles **un año después de su publicación**, es decir, desde el **2 de abril de 2026**. Entre esas obligaciones figura disponer de un plan de prevención que permita detectar dónde se producen las pérdidas de [alimentos](#), qué medidas deben aplicarse para reducirlas y cómo se ordena el destino de los excedentes antes de que acaben convertidos en residuo.



No toda la hostelería queda atrapada en el mismo nivel de exigencia. La propia ley contempla excepciones para actividades de hostelería y restauración desarrolladas en establecimientos de **menos de 1.300 metros cuadrados**, salvo cuando varios locales operen bajo un mismo **CIF o NIF** y superen conjuntamente esa superficie. Eso significa que el foco práctico se coloca, sobre todo, en **hoteles con restauración, empresas de catering, restauración colectiva y grupos de mayor dimensión**, que son los que llegan a esta cuenta atrás con menos margen para improvisar.

La lectura de la norma deja claro que el asunto no va solo de papeles. El plan no es un documento decorativo para enseñar el día de una inspección y volver a guardarlo después. La filosofía de la ley obliga a las empresas a realizar un **autodiagnóstico** de su operativa, identificar puntos críticos y

aplicar una **jerarquía de prioridades** en la gestión de los alimentos.

Primero debe prevalecer la prevención; después, el aprovechamiento para consumo humano, incluida la donación o redistribución; más tarde, otros usos como la alimentación animal o destinos industriales; y solo al final la gestión como residuo.

En otras palabras, el desperdicio deja de ser una consecuencia asumida del servicio y pasa a ser un aspecto que debe estar pensado, medido y justificado.

En el terreno real de la hostelería, esto obliga a mirar con más frialdad lo que ocurre cada día entre almacén, cocina, buffet, sala y retirada. Muchas pérdidas nacen en decisiones aparentemente menores: compras desajustadas, previsiones de demanda demasiado optimistas, reposiciones excesivas, rotación deficiente de stock, raciones mal calibradas o una coordinación mejorable entre quienes producen y quienes sirven. Durante años, parte del sector ha convivido con esas fugas como si fueran un peaje inevitable del negocio. La ley viene a decir otra cosa: que una parte de ese desperdicio no es fatalidad, sino mala organización.



Hay además una cuestión que la hostelería entiende de inmediato, aunque a veces prefiera no verbalizarla en voz alta: tirar comida también es tirar margen. Cada producto comprado, almacenado, manipulado y finalmente desechado arrastra detrás coste de materia prima, horas de trabajo, energía, agua, transporte y espacio. Por eso la norma no debe leerse únicamente desde la óptica sancionadora. También empuja a revisar procesos que afectan a la rentabilidad cotidiana del negocio.

En tiempos de inflación, costes laborales al alza y competencia feroz, reducir mermas ya no es solo un gesto bonito para

la memoria de sostenibilidad; es una cuestión de supervivencia operativa.

El trasfondo del problema ayuda a entender la dureza del nuevo marco. La **FAO** lleva años advirtiendo de que alrededor de **un tercio de los alimentos producidos en el mundo** para consumo humano se pierde o se desperdicia. Y Naciones Unidas ha señalado que la pérdida y el desperdicio alimentario generan entre el **8 % y el 10 % de las emisiones globales de gases de efecto invernadero**. Es decir, el debate no se limita a la cocina ni al comedor. Abarca recursos naturales, impacto ambiental, eficiencia económica y responsabilidad social en toda la cadena alimentaria.

A todo ello se suma el régimen sancionador. La Ley 1/2025 considera infracción grave no contar con un plan de prevención cuando exista obligación de tenerlo.

Para este tipo de infracciones prevé multas de entre **2.001 y 60.000 euros**, una horquilla suficientemente seria como para que ningún operador afectado despache el asunto con un “ya lo veremos”. Si a eso se añade la presión de la temporada alta en muchos destinos turísticos, el mensaje resulta bastante claro: dejar los cambios para el último minuto suele ser una receta infalible para el desorden, los errores y el sobrecoste.



La entrada en vigor de esta obligación también coloca sobre la mesa una tensión muy conocida en el sector: la distancia entre la norma escrita y la realidad de una cocina en marcha. Sobre el papel, todo parece sencillo. En la práctica, revisar circuitos de compra, almacenamiento, producción, servicio y reaprovechamiento exige tiempo, criterio y liderazgo. Por eso los negocios afectados necesitan algo más que buena voluntad. Necesitan protocolos claros, registros útiles y una cultura interna que entienda que prevenir el desperdicio no consiste en poner un cartel en la pared, sino en cambiar hábitos concretos del día a día.

La ley, además, no se limita a castigar. También intenta ordenar una forma distinta de entender los excedentes alimentarios. En el caso de los operadores obligados, se refuerza la necesidad de establecer acuerdos para la donación de alimentos aptos para el consumo humano y de hacerlo con condiciones claras de recogida, transporte, almacenamiento y

trazabilidad.

Esto afecta especialmente a empresas con capacidad de generar excedentes regulares y obliga a profesionalizar un terreno que durante años se movió entre la voluntad solidaria y la falta de estructura.

Con el **2 de abril de 2026** a la vuelta de la esquina, la noticia no está en una plataforma, ni en una marca, ni en una promesa tecnológica. La noticia es que la hostelería obligada entra en una nueva etapa regulatoria.

Y en esa etapa, medir mejor, comprar con más cabeza, producir con más precisión y aprovechar con más criterio dejará de ser solo una virtud empresarial para convertirse, también, en una exigencia legal. Lo demás ya no será mala suerte ni despiste. Será incumplimiento.

Terrae 2026: Gran Canaria convierte su campo en capital de la cocina rural

[@TerraeRural](#)

Del 15 al 17 de marzo, cocineros rurales de España, Portugal, Italia y Canarias se dan cita en Gran Canaria para cocinar a pie de finca y abrir al público una gran jornada popular en Santa Brígida, con raciones, quesos y vinos de la isla pensados para ir a comer, aprender y pasar el día en familia.

Gran Canaria se prepara para tres días en los que el kilómetro

cero deja de ser una etiqueta y se vive en primera persona: [cocineros](#), productores y vecinos compartiendo recetas, historias y producto en pleno paisaje rural. **Terrae 2026, IV Encuentro Internacional de Cocina Rural**, aterriza del 15 al 17 de marzo con más de medio centenar de profesionales entre **chefs, agricultores, ganaderos y recolectores**, y una jornada dominical abierta al público que convierte **Santa Brígida** en una auténtica aldea gastronómica.



TERRAE

Gran Canaria

Kiko Moya

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Paco Pérez

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Nacho Solana

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Una “aldea gastronómica” en Santa Brígida

El gran día para el público será el domingo 15 de marzo en el **Parque Municipal de Santa Brígida**, donde se concentrará el

corazón popular de **Terrae**. Una decena de cocineros rurales elaborarán raciones a precios asequibles, acompañadas por una carpa de quesos de **Gran Canaria** y otra de **vinos** de la isla, pensadas para ir picando y montarse un pequeño “**túnel de sabores**” sin moverse del parque.



El formato invita a llegar con calma, probar diferentes propuestas y conversar con quienes están detrás de cada plato.

No se trata solo de comer: cada ración es una excusa para hablar de variedades locales, métodos de cultivo o formas de conservar el **paisaje rural** a través de la gastronomía.

Cocineros, fincas y producto en directo

Más allá de la jornada popular, **Terrae** despliega durante tres días un programa de **showcookings**, mesas redondas y visitas a fincas de municipios como **Valsequillo** o **Vega de San Mateo**. Cocineros y productores trabajarán juntos para enseñar cómo

nace un plato desde el terreno: de la fresa que se corta en la finca a la **miel** de medianías o los **quesos** de pastoreo.



Entre los momentos señalados figura un **showcooking** centrado en la miel de Valsequillo, a cargo del **chef Rafel Muria**, y la entrega del **Premio Terrae 2026** al cocinero vasco **Hilario Arbelaitz**, en reconocimiento a una trayectoria que siempre ha mirado al **territorio**. Son hitos que refuerzan el mensaje del encuentro: la **cocina rural** es presente y futuro, no solo memoria.

El peso de los cocineros canarios en Terrae...Profetas en su tierra



TERRAE

Gran Canaria

Borja Marrero

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 – 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Diego Schattenhofer

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Ruymán González

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Carmelo Mújica

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Dana Joher

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Aridani Alonso

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Terrae no solo trae nombres de la Península, Portugal o Italia: el corazón del encuentro también late con acento canario. Entre los participantes figuran **Borja Marrero** (Muxgo*, Las Palmas de Gran Canaria), referencia en cocina de paisaje insular; **Diego Schattenhofer** (Taste 1973*, Arona,

Tenerife), uno de los chefs que más ha investigado el producto canario desde la **alta cocina**; y un nutrido grupo de cocineros de Gran Canaria como **Aridani Alonso** (Casa Romántica), **Carmelo Mújica** (La Trastienda de Chago), **Paco Budia** (Revés Bistró), **Ruymán González** (Los Guayres), **Carlos Padilla** (Dorotea), **Airam Vega** (Restaurante Vega), **Kilian Nordelo** (Catedral Bistró), **Alejandro Mederos** (Anteo Bar) o **Dana Joher** (Pastelería AVE), entre otros.



TERRAE

Gran Canaria

Paco Budia

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Alejandro Mederos

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026



TERRAE

Gran Canaria

Kilian Nordelo

IV Encuentro Internacional
de Gastronomía Rural

15 - 17
MARZO 2026

Su presencia garantiza que el relato de la **cocina rural** se cuente también desde aquí, con producto, memoria y talento local como verdaderos protagonistas del programa.

Para los lectores de canariasgourmet.es, esto significa que buena parte de los proyectos que ya conocen -o que, quizá, aún

les queda por descubrir- estarán cocinando juntos y a la vista, compartiendo un mismo escenario. En la práctica, se convierte en una manera muy directa de ponerse al día sobre quién está marcando hoy el paso en la cocina de territorio en las islas. Al mismo tiempo, permite descubrir nuevas casas de comida, bares y proyectos dulces que empiezan a abrirse camino y a los que conviene seguir la pista durante el resto del año.

Canarias arrasa en los grandes concursos del vino

Hoy los vinos de **Canarias** ya no sorprenden por su presencia en los podios de los grandes concursos internacionales: han llegado para quedarse. Las medallas obtenidas en los certámenes más importantes del sector no responden a un golpe de suerte, sino a un proceso sostenido de reconocimiento de una **viticultura atlántica y volcánica** que ha convertido un paisaje extremo en identidad dentro del mapa del **vino europeo**.

Tras años de trabajo en el **viñedo** y en la bodega, el archipiélago puede afirmar con fundamento que sus vinos se cuentan entre los más valorados del mundo, especialmente en categorías asociadas a la llamada viticultura heroica. Desde el **Mondial des Vins Extrêmes del CERVIM** hasta competiciones como **CINVE** o **VINESPAÑA**, las **bodegas insulares** han reunido en las últimas campañas más de un centenar de premios que refrendan la solidez de este proyecto colectivo.

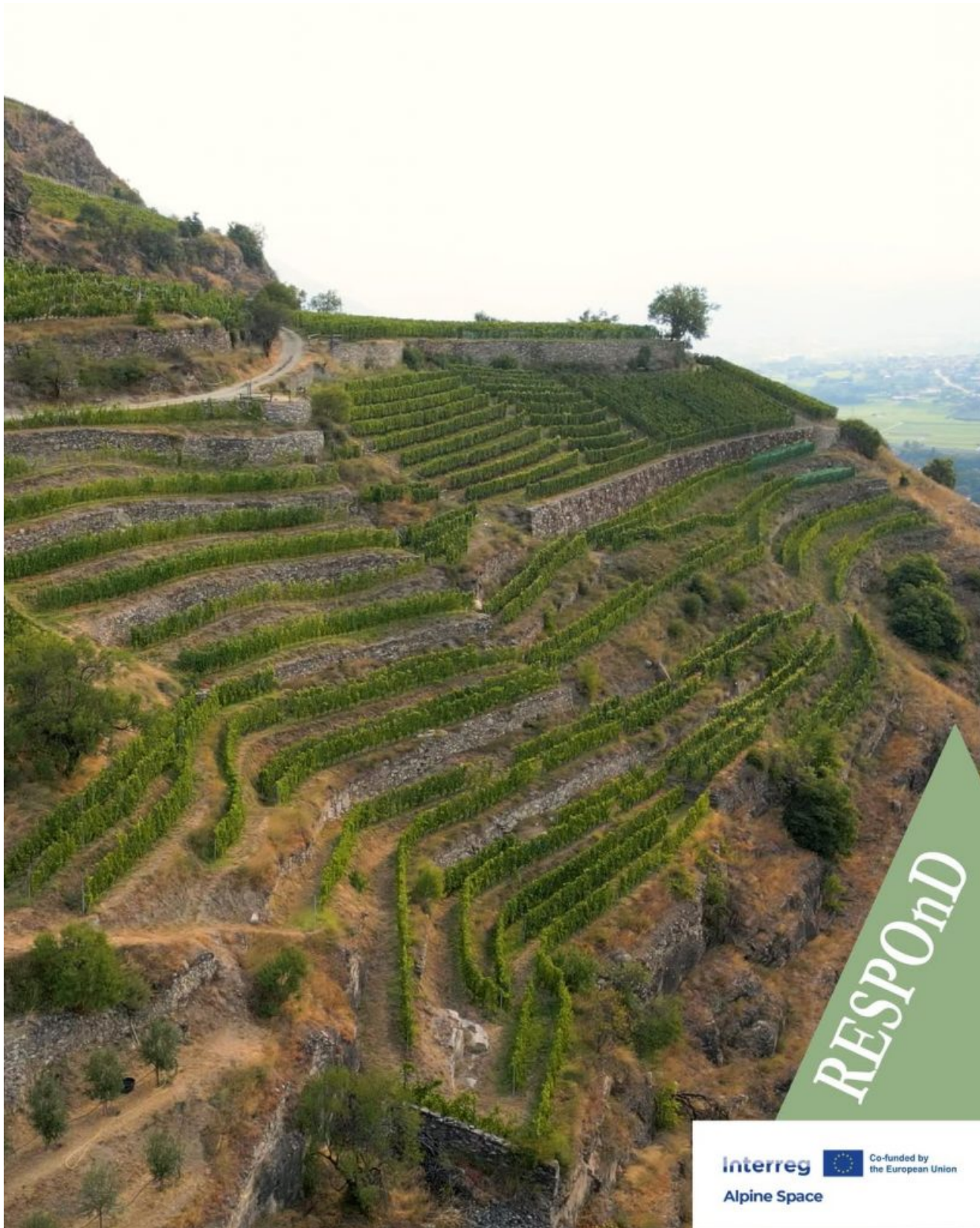
Este contexto coincide con una creciente curiosidad del mercado por los **vinos de origen**, capaces de expresar un paisaje y una **cultura agrícola** irrepetibles. En el caso [canario](#), ese relato se construye sobre suelos volcánicos, viñas viejas, pie franco y pequeños proyectos que han sabido

traducir la dificultad en carácter.

CERVIM y el escaparate mundial de la viticultura heroica

[@Cervim](#)

Si hay un concurso que explica bien el lugar que ocupa **Canarias** en el mapa vitivinícola actual es el [Mondial des Vins Extrêmes](#), organizado por el CERVIM, la entidad internacional dedicada a la defensa de la viticultura heroica. Bajo este concepto se agrupan viñedos en pendientes pronunciadas, altitudes elevadas o condiciones geográficas difíciles, una descripción que encaja con precisión con muchas de las parcelas del archipiélago.



RESPOND

Interreg



Co-funded by
the European Union

Alpine Space



En la edición de 2024, los vinos canarios lograron 56 medallas -12 grandes oros y 44 oros- además de varias distinciones especiales, lo que supuso un porcentaje muy significativo del total de galardones concedidos. La entrega de premios, celebrada en la [Casa del Vino de El Sauzal](#), sirvió para

colocar la singularidad de los viñedos insulares, muchos de ellos plantados en pie franco sobre suelos que nunca conocieron la filoxera, en el centro del debate internacional.

Entre los vinos más destacados figura **Papaino Malvasía Volcánica 2023**, elaborado por **Bodegas Gaviás del Sordo** bajo la DOP Islas Canarias, que se alzó con el Gran Premio CERVIM al mejor vino del certamen, el Premio **CERVIM Originale** al mejor vino de pie franco, el **Premio Vinofed** al mejor vino seco puntuado y una gran medalla de oro.

A este resultado se sumó el reconocimiento para Canarias como la región con mayor número de producciones participantes, así como el Premio Especial CERVIM concedido a Linaje del Pago como bodega española más destacada.

El impacto de este éxito quedó reforzado al año siguiente, con una nueva edición en la que el archipiélago volvió a situarse entre las zonas más premiadas del concurso dedicado a la viticultura de montaña y de islas. Más que un hito aislado, la trayectoria reciente en CERVIM confirma que el relato de los vinos canarios encaja de forma natural en la narrativa internacional de los vinos extremos.

CINVE: proyección comercial para los vinos del archipiélago

[@Cinve](#)

El reconocimiento a los vinos de **Canarias** no se limita al ámbito de la viticultura heroica. En la edición 2025 del Certamen Internacional CINVE, las producciones canarias obtuvieron 39 premios entre vinos, vermouths, espirituosos, aceites y elaboraciones derivadas del plátano. De ellos, 34

correspondieron a **vinos** procedentes de distintas denominaciones de origen del archipiélago, consolidando el peso de las islas en un concurso con marcada vocación comercial.



En las distintas categorías de **vinos tranquilos y espumosos** destacaron referencias como **Los Tableros Blanco Afrutado**, **Red Premium 2020** de Winery Burgman Tenerife, **Brumas de Ayosa Tinto Joven 2024**, **Vino Jable 2023** o **Pagos de Reverón Albillo Criollo Joven 2024**, junto a otras etiquetas que evidencian la amplitud del mapa vitivinícola insular. En la categoría de **medalla de oro** también figuran elaboraciones como **Listán Negro Tenerife**

2020 de Bodegas Piedra Fluida, Milagro de Magmasía 2022 de Bodega Erupción o el Rosado de Lágrima 2023 de El Grifo, en Lanzarote.



Este tipo de resultados aporta mucho más que un valor simbólico, ya que los vinos premiados en los **Wine from Spain**

Awards asociados a **CINVE** suelen participar posteriormente en acciones de promoción internacional impulsadas por organismos como ICEX. Para las bodegas canarias, incluir la mención del premio en la etiqueta y en su comunicación abre puertas en mercados donde el consumidor busca referencias avaladas por jurados internacionales.

VINESPAÑA: el aval técnico de la enología

[@VinEspaña](#)

La buena racha de los vinos canarios también quedó confirmada en la séptima edición de **VINESPAÑA**, celebrada en **Zaragoza** en 2025. Este concurso, organizado por la [Federación Española de Asociaciones de Enología](#), se caracteriza por la presencia de jurados eminentemente técnicos formados por enólogos, investigadores y especialistas del sector.



FEDERACION ESPAÑOLA DE
ASOCIACIONES DE ENOLOGOS

VIN ESPAÑA 2026



En esta edición, las bodegas del archipiélago sumaron **34 medallas** repartidas entre distintas categorías, con **seis grandes oros** y una amplia representación de **vinos blancos, rosados y tintos** procedentes de diferentes islas. El resultado confirma que la **singularidad volcánica** de estos vinos no solo seduce a prescriptores y sumilleres, sino también a los profesionales encargados de evaluar su calidad desde un punto de vista estrictamente técnico.



FERRERA
BODEGA



BLANCO
VINO ECOLÓGICO





La presencia de vinos ecológicos empieza, además, a consolidarse como una tendencia clara dentro del archipiélago. En ediciones recientes de **VINESPAÑA**, referencias como **Ferrera Blanco Ecológico 2022** y **Ferrera Albillo Criollo Ecológico** han obtenido medallas en la categoría de **vinos ecológicos**, señalando un camino que cada vez más bodegas exploran en busca de una viticultura sostenible adaptada al clima atlántico de las islas.

Bodegas y vinos que están escribiendo el nuevo mapa canario

Detrás de la sucesión de medallas que acumulan los vinos canarios en concursos internacionales hay nombres concretos de

bodegas y etiquetas que se repiten en los paneles de cata. En el ámbito de la viticultura heroica, **Papaino Malvasía Volcánica 2023**, de **Bodegas Gaviás del Sordo** (DOP Islas Canarias), se ha convertido en uno de los símbolos de esta nueva etapa tras su brillante actuación en el **Mondial des Vins Extrêmes**.





El mapa de reconocimientos se extiende a todas las islas productoras. Vinos como **Los Tableros Blanco Afrutado**, **Red Premium 2020** de Winery Burgman Tenerife, **Brumas de Ayosa Tinto Joven 2024**, **Vino Jable 2023** o **Pagos de Reverón Albillo Criollo Joven 2024** ilustran la diversidad de estilos que conviven en

Tenerife, desde zonas de medianías hasta cumbres volcánicas. En **Lanzarote**, etiquetas como **Milagro de Magma** 2022 o el **Rosado de Lágrima 2023 de El Grifo** refrendan la capacidad de los **viñedos** sobre arena **volcánica** para producir **vinos** con personalidad propia.

A este mapa se suman proyectos especializados en espumosos, vinos dulces de uvas sobremaduradas o elaboraciones de variedades minoritarias, que han encontrado en concursos como **VINESPAÑA** un escaparate idóneo para mostrar su singularidad. Poco a poco, nombres que hace apenas unos años eran casi desconocidos fuera del archipiélago empiezan a resultar familiares para jurados, sumilleres y distribuidores.

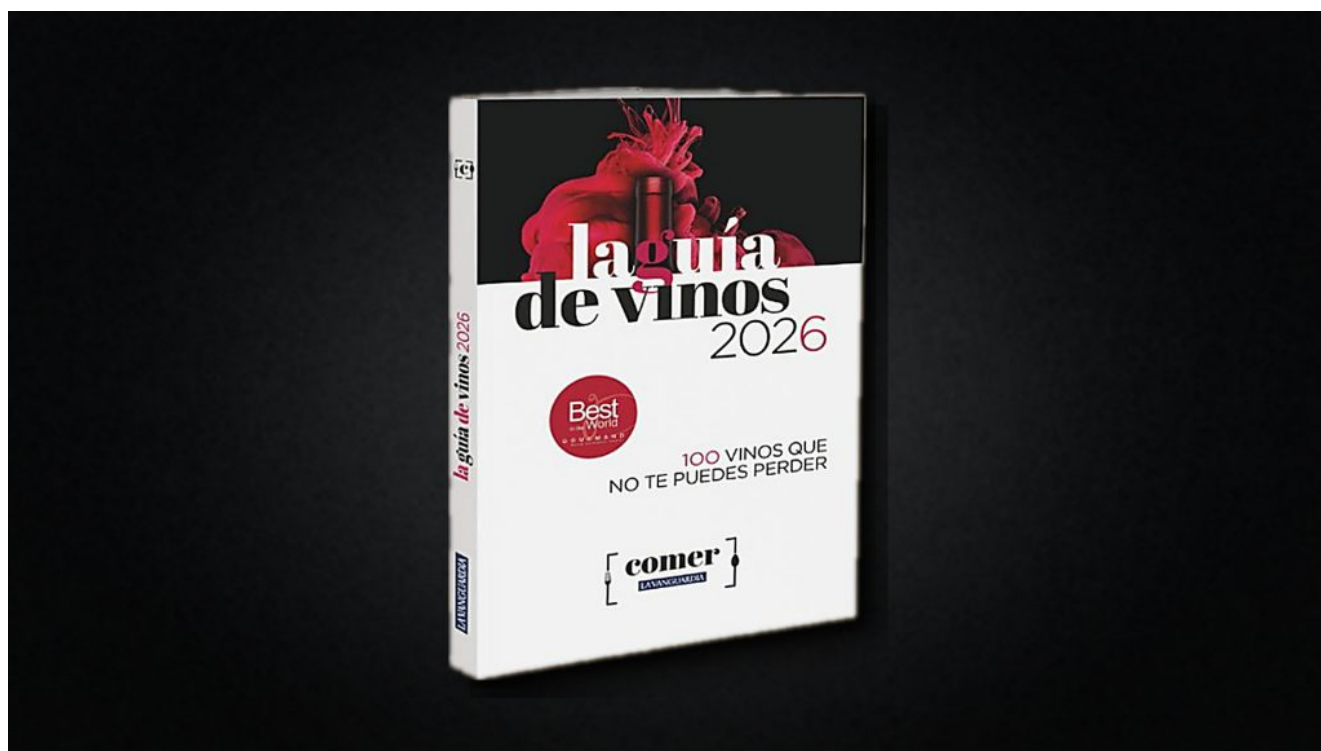
Ferrera y el rosado que sorprendió a España

Dentro de este contexto de premios y reconocimientos, uno de los nombres que más ha resonado en los últimos meses es el de [Bodegas Ferrera](#), situada en las cumbres de Arafo, en Tenerife. Su **Ferrera Rosado Seco 2024**, elaborado bajo la DOP Islas Canarias, fue elegido Mejor Rosado de España 2026 por la **Guía de Vinos de La Vanguardia**, con una puntuación de 96 puntos, un reconocimiento anunciado durante la celebración de **Barcelona Wine Week**.



El premio coloca a una pequeña **bodega de viticultura de altura** en el centro de la conversación enológica nacional y demuestra cómo proyectos familiares, profundamente ligados al territorio, pueden competir con éxito frente a referencias consolidadas de otras **regiones vitivinícolas españolas**.

Este reconocimiento se suma a los galardones obtenidos por la casa en concursos como Agrocanarias o VINESPAÑA, donde sus vinos ecológicos ya habían llamado la atención del jurado en ediciones anteriores.



En cierto sentido, la trayectoria de Ferrera resume lo que está ocurriendo con el vino canario en su conjunto: explotaciones de escala modesta, viñedos trabajados a mano y un fuerte vínculo con el paisaje que, sin embargo, logran situarse en el radar de críticos, sumilleres y compradores internacionales. Premios como el de **Ferrera Rosado Seco 2024** en la **Guía de Vinos de La Vanguardia** contribuyen a fijar en la

mente del consumidor la imagen de Canarias como origen de grandes vinos volcánicos.

El relato del vino canario: paisaje, identidad y proyección

Más allá de la acumulación de medallas, los resultados obtenidos apuntan a tres claves para entender el momento que vive el **vino** del archipiélago. La primera es la fuerza de la **viticultura heroica**, que en **Canarias** se expresa en **bancales volcánicos**, **viñas centenarias** plantadas en pie franco y parcelas que obligan a trabajar la tierra de manera casi artesanal.





La segunda es la diversidad insular, con denominaciones de origen como **Islas Canarias, Valle de Güímar, Lanzarote, La Palma, Gran Canaria o El Hierro**, cada una con variedades y estilos que responden a microclimas muy distintos. Y la tercera es una proyección internacional creciente, alimentada tanto por los grandes concursos como por las acciones de promoción institucional que buscan posicionar los vinos del archipiélago en mercados abiertos a descubrir nuevas regiones.

En este escenario, los vinos canarios ocupan un lugar cada vez más visible en cartas de restaurantes, ferias internacionales y rankings especializados, dejando atrás la etiqueta de rareza atlántica. La sucesión de premios sumada a hitos como el reconocimiento de la Guía de Vinos de La Vanguardia, refuerza la idea de que la singularidad volcánica del archipiélago se ha convertido en una marca de identidad reconocible en el mundo del vino y en un argumento sólido para seguir construyendo su presente y futuro.

Servir con Alma: La Formación que Transforma la Sala en Experiencia

[Por: Miguel Otero Prol](#)

Introducción: La Sala, un Idioma que se Aprende con la Mirada

La sala es ese territorio donde se habla un idioma que no aparece en los manuales. Un espacio donde el gesto lo es todo, donde una bandeja bien llevada, un saludo preciso o un simple movimiento de manos pueden transformar por completo la experiencia emocional de un comensal. La sala es la respiración del hotel. El pulso. La parte visible de una maquinaria silenciosa que sostiene cada comida, cada bebida y cada sonrisa devuelta.

Llevo 39 años decodificando ese lenguaje. Aprendiendo a leer las miradas del cliente, a interpretar el ritmo del servicio, a escuchar lo que no se dice. Aprendiendo a enseñar, porque enseñar en sala es una responsabilidad que va mucho más allá de la técnica.

Hoy, como docente de formación y supervisor de servicios en Hovima Hotels, sé que la excelencia no depende del lujo, sino de la humanidad que ponemos en cada detalle. La sala no es un lugar: es un mensaje. Y cada profesional se convierte

en su narrador.



Pero la sala no solo se entiende observando al cliente. También se entiende observando al equipo. Antes de formar, escucho sus ritmos; antes de corregir, leo sus gestos; antes de enseñar, analizo su manera de estar en el comedor. Observo cómo se mueve un camarero, cómo se coloca el uniforme, cómo sostiene una bandeja, cómo saluda, qué tono de voz utiliza, cómo recibe a los huéspedes, qué mirada transmite, en qué idioma se expresa, cómo gestiona la presión y, sobre todo, cómo ilumina -o apaga- la atmósfera del servicio.

Porque un comedor no se sostiene únicamente por lo que hacen los clientes, sino por lo que expresa el personal.

La sala respira a través de ellos

Como docente y como supervisor, mi labor comienza ahí: en descifrar lo que el equipo proyecta para poder transformarlo. Formar no es corregir fallos; es revelar potencial. Mi objetivo no es que el **camarero** sirva bien, sino que brille, que entienda que él es parte de la luz del servicio, que su

presencia influye tanto como cualquier plato que salga de cocina.

Cuando los camareros empiezan a iluminar la sala, el hotel entero cambia.

La formación -sobre todo la formación real, la que nace del [servicio](#) y vuelve al servicio- es la columna vertebral de un hotel. En un momento en que la restauración vive una transformación acelerada, donde conviven nuevas tendencias, nuevas tecnologías y un cliente más emocional que nunca, la sala se ha convertido en un escenario donde la profesionalidad se expresa con sensibilidad.

La técnica y la emoción conviven. Y la preparación es la llave que hace posible cada momento de excelencia.





I. La Sala: el Arte Silencioso que lo Sostiene Todo

La sala es un escenario que nunca se detiene.

Un espacio donde cada gesto, cada desplazamiento, cada mirada tiene un peso específico. A menudo se piensa que el trabajo del camarero empieza cuando el cliente se sienta a la mesa y termina cuando se retira el último plato. Pero la realidad es otra: la sala es un organismo que respira antes, durante y después del servicio, y su equilibrio depende de un lenguaje que no siempre se oye, pero que siempre se siente.



La sala habla.

Habla a través de la luz que acaricia una mesa, del sonido que acompaña sin interrumpir, del clima que envuelve al [cliente](#), del ritmo con el que avanza el equipo, de la armonía –o el caos– que nace de una simple bandeja mal colocada.

Un camarero que quiere dominar la sala debe, antes que nada, aprender a escucharla.

Aprender a escuchar el silencio antes del servicio, cuando la sala espera.

A escuchar la tensión suave que surge cuando entra el primer cliente.

A escuchar el cambio de ritmo cuando se llena el comedor.

A escuchar la calma que regresa cuando la última bandeja se retira.

Pero la sala también habla a través de las personas que la habitan.

Habla cuando un camarero duda ante una mesa nueva.

Habla cuando un cliente mira dos veces buscando ayuda.

Habla cuando un niño necesita un gesto amable o cuando una familia se siente perdida entre los bufets.

Habla cuando un cliente VIP espera discreción o cuando una pareja celebra su aniversario sin pedir atención.





Escuchar la sala es un acto de sensibilidad profesional.

El camarero que solo mira sirve.

El camarero que mira y escucha, transforma.

En mis años de oficio he aprendido que la elegancia en sala no se mide por el uniforme ni por la técnica -aunque ambos son esenciales-, sino por la naturalidad.

La naturalidad de quien se mueve sin esfuerzo, de quien anticipa sin invadir, de quien aparece cuando hace falta y desaparece cuando no debe estar.

Esa elegancia silenciosa no se improvisa: se entrena.

El camarero debe conocer el comedor como si fuera su propia respiración. Debe sentir dónde se formará un embudo antes de que ocurra, saber cuándo un cliente necesita atención antes de pedirla, entender cuándo es momento de avanzar y cuándo es momento de esperar.



La sala recompensa a quien tiene paciencia para observarla y disciplina para entenderla.

Por eso siempre digo que la sala no es un espacio físico, sino

un estado de conciencia.

El profesional que la escucha se vuelve parte del sistema.

El que no la escucha, lucha contra ella.

Y cuando la sala fluye -cuando cada camarero es parte de una misma coreografía-, el cliente no percibe el esfuerzo. Solo siente que ha vivido una experiencia ligera, amable, armónica. Y ahí ocurre la magia: la excelencia se vuelve invisible, pero permanece en la memoria. Este es el punto de partida de todo mi trabajo formativo. Antes de enseñar a servir, enseñó a escuchar.