

La leche de camella

Durante miles de años la leche de camella ha sido un alimento esencial para culturas nómadas. En las primeras travesías por el desierto, ha sido la leche de camella el principal sustento alimenticio para estos viajeros.

La producción de este producto ha visto su crecimiento en Estados Unidos, así como en Australia.

Fuerteventura se suma a este crecimiento de la leche de camella con la empresa Dromemilk Camel Farm, un proyecto que se inició hace 30 años en Fuerteventura.

Esta iniciativa vio sus inicios con cuatro camellos. En la actualidad sobrepasan los 400 animales, colocando a Dromemilk Camel Farm como la mayor granja camellar en Europa.

Gracias a esto, España se colocará como el primer país en producir y llevar al mercado la Leche de camella.

“Nuestra familia creo esta reserva para rescatar y proteger la raza del camello canario, que está en peligro de extinción. Actualmente, nos hemos convertido en el principal productor de esta leche en toda Europa”, ha declarado Guacimara Cabrera, directora del proyecto.



La leche de camella

Camello peligro de extinción

En el 2002 solo quedaban 4 ejemplares en España y mil en el resto del planeta. Esto hizo que el Gobierno de España y la Unión Europea lo declararan *“raza en peligro de extinción”*.

Esto motivó a la directora gerente para que, con su equipo emprendieran una investigación con diferentes universidades de España, tales como las de Madrid, Barcelona y Arabia Saudí.

Esto con el propósito de examinar en profundidad las propiedades de la leche de este animal.

Esta minuciosa investigación, demostró que la leche de camella, contiene una molécula similar a la de la insulina, lo que aflora que el tomar esta leche, puede reducir el azúcar en la sangre.

También resulta que no tiene lactosa, lo que la convierte en

un producto ideal para las personas intolerantes a la lactosa, además es muy baja en grasa.

Ya con estas premisas, en el año 2011 se creó el proyecto piloto y poder ver los resultados de elaborar este lácteo.

Calidad y características

El producto es ecológico. Al no alimentarse la camella de pasto, la leche tiene un color más claro y un sabor realmente inesperado para quienes la prueban por primera vez.

Entre las metas que la empresa se ha propuesto, una de ellas, es lograr que no sea reconocida en el mercado como un producto gourmet. Hay mercados donde se vende a un precio que alcanza hasta los ochenta euros.

Se está trabajando para poder hacerla más asequible para que las propiedades y beneficios que tiene esta leche de camella llegue a más personas.

Este producto cuenta con una gran proyección debido a la capacidad de adaptación del camello a las condiciones climáticas aun siendo extremas.

Estas cualidades del producto dan para que entre los proyectos que la empresa Dromemilk Camel Farm se plantea en futuro, este también la fabricación de productos derivados tales como, yogures o chocolate.

Conejo Asado con su Salmorejo

Conejo Asado con su Salmorejo

El salmorejo es un plato tradicional de Andalucía. En su elaboración, la miga de pan se convierte en hilo conductor del

aceite de oliva, el ajo, tomates y la sal.

Debido a su consistencia, en muchas ocasiones va acompañando como salsa a diferentes géneros, sobre todo cárnicos.

El origen humilde de este plato es notorio para su época, hablamos del siglo XIX y es ya en el siglo veinte, cuando se empieza a popularizar fuera de Andalucía y es en esta época, cuando se le agrega el último ingrediente a la receta original, el tomate.

Ingredientes

Para 4 raciones

1 conejo mediano

El adobo:

3 dientes de ajo

rama de tomillo

Sal gruesa

c.c de pimentón dulce

200 ml de aceite de oliva 1 c.c. de cominos

50 ml de vinagre de vino

100 ml de vino blanco

Salmorejo:

Las vísceras del conejo

4 dientes de ajo

42 C.C. de cominos

Brizna de tomillo

3 ramas de perejil

Sal gruesa

1 c.c. de pimentón dulce

1/2 pimienta palmera

El aceite, vinagre y vino del adobo

Además :

Papas pequeñas de color

Rama de tomillo

Conejo Asado con su Salmorejo

Por: Chef Rogelio Quinteromontesdeoca Foto: [Roger Méndez](#)

Despiezar el conejo.

Hidratar la [pimienta palmera](#) sin las semillas durante 2 horas en agua templada y extraer su carne raspando la parte interior con la hoja de un cuchillo.

El adobo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente, se le agregarle el perejil finamente picado, el pimentón y machacar nuevamente. Diluir el majado con los ingredientes líquidos.

Macerar el conejo en este adobo durante unas 10 horas aproximadamente.

Pasado este tiempo, colar el adobo y desechar los ingredientes sólidos, limpiar el conejo de los ingredientes del adobo para evitar que se quemen durante el asado.

El salmorejo:

Majar en un mortero los dientes de ajo, la sal gruesa, los cominos, el orégano y el tomillo. Seguidamente agregar el perejil finamente picado, el pimentón, las vísceras fritas, la carne de la pimienta palmera y machacar nuevamente.

Diluir el majado con el líquido del adobo reservando una décima parte para el asado. Hervir a fuego muy suave durante unos 15 minutos.

Poner a punto de salpimentado.

Terminación y presentación:

Asar el conejo en el horno a 200° hasta estar cocinado, (unos 18 minutos aprox.) rociándolo con el adobo reservado periódicamente.

Sacar el conejo de la placa del asado y mantener en lugar templado, calentar el salmorejo en la placa del asado junto al jugo del asado.

Colocar distintas partes del conejo en el plato y salsear con el salmorejo cortado con el jugo del asado. Acompañar de papas de color guisadas y decorar con rama de tomillo.

Baifo asado con semillas de cilantro

Baifo es el nombre que se le da en Canarias al cabrito, esto, desde la época aborígen.

Cuando llegaron los colonizadores al archipiélago se encontraron con perros (Can) y cabras por doquier.

Lo que da señas de por qué es tan popular entre el gusto local.

Baifo asado con semillas de cilantro

Por: Chef [Rogelio Quintero Montesdeoca](#) Foto: [Roger Méndez](#)

Ingredientes

Para 4 raciones

2 costillares de baifo limpios

Baifo macerado:

4 dientes de ajo
1 c.s de semillas de cilantro
4 ramas de cilantro fresco [Pimienta negra](#) en grano
1 rama de tomillo en rama
1 hoja de laurel
Aceite de oliva virgen
12 limones pequeños

Jugo de baifo:

Huesos y restos de baifo
150 g de cebolla
75 g de puerro
50 g de zanahoria
50 g tomate de salsa
1 c.s de semillas de cilantro Medio manojo de cilantro
Agua
2 copas de vino blanco
Sal
Pimienta negra
1 rama de romero fresco

Las verduras:

150 g de zanahoria
150 g de habichuelas
100 g de puerro

Manzana asada:

2 manzanas tipo reineta
1 c.s de azúcar
1 copa de vino blanco

Aceite de cilantro:

100 ml de aceite de oliva virgen
1 manojo de cilantro

Además :

Rama de romero

Semillas de cilantro

Elaboración

Baifo macerado:

Machacar en un mortero los ajos, la pimienta, las semillas de cilantro, el tomillo y la sal, hasta pulir totalmente. Incorporar el laurel, el aceite de oliva y homogeneizar con el resto de ingredientes.

Colocar el baifo en un recipiente ajustado y untar con el majado y las ramas de cilantro. Reservar en la nevera durante unas 6 horas como mínimo.

Jugo de baifo:

Dorar los huesos y restos de carne en el horno a unos 200º C y seguidamente agregarle las verduras troceadas en pequeños dados. Una vez estén las verduras doradas, pasarlo todo a una cacerola junto a las semillas y ramas de cilantro, así como la rama de romero. Mojar con el vino, dejando evaporar las 34 partes. Añadir el agua, dejando reducir hasta quedar un tercio, seguidamente desgrasar y colar.

Las verduras:

Cortar las verduras en tiras de igual tamaño.

Escaldar las habichuelas y la zanahoria, refrescándolas posteriormente en agua helada. Proceder de igual forma con la parte verde del puerro y cortar en tiras para formar atillos. Colocar las verduras mezcladas y alineadas, formando pequeños atillos con las tiras verdes del puerro.

Manzana asada:

Quitar el corazón las manzanas y asarlas previamente rociadas

con el azúcar y el vino. Una vez asadas pelarlas y triturarlas.

Aceite de cilantro:

Triturar las hojas de cilantro con el aceite hasta pulir totalmente y colar.

Terminación y presentación:

Marcar el baifo en sartén dejando parejo y terminar de hacerlo en el horno a unos 190°C mojando generosa y periódicamente con el jugo elaborado. Mientras, asar los atillos de verduras en sartén. Colocar en el plato las costillas de baifo cortadas y a su lado disponer las verduras y una quenelle de manzana. Salsear con el jugo empleado en el asado. Acompañar con el aceite de cilantro y decorar con semillas de cilantro y rama de romero.

Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

Dabiz Muñoz, ha sido galardonado como El Mejor Cocinero en los Premios Gastronómicos de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid.

El Chef Dabiz Muñoz ha sido elegido por parte de la Asociación de Cocineros y Reposteros Acyre Madrid como el Mejor Cocinero.

El chef madrileño ha impregnado un estilo de cocina en sus propuestas y formatos. Muñoz ha logrado reconocimiento y éxito en cada una de sus [proyectos](#) a base de cocina de calidad.



Dabiz Muñoz “El Mejor Cocinero” por Acyre Madrid

El galardón del El Mejor Restaurante, recayó en el Corral de Moreira, regentado por los hermanos Juan Manuel y Armando del Rey.

Los hermanos del Rey junto al chef bilbaíno David García han sabido llevar a muy buenos niveles la gastronomía del ya reconocido restaurante.

El premio a la mejor pastelería fue para Casa Mira, una pastelería y turronería que su fundación data del año 1842 y que llegó a ser proveedor de la Casa Real.



La sumiller Cristina de la Calle

La sumillería también encontró su [mejor representante](#) en Cristina de la Calle, quien en la actualidad oficia en Taberna Verdejo.

El Grupo La Ancha se llevó su reconocimiento a la Labor Empresarial, este grupo cuenta con locales tanto en Madrid como en Barcelona.



El Chef Pedro Larumbe

Pilar Salas de la Agencia Efe ha obtenido el galardón al Mejor Periodista Gastronómico y al cocinero Pedro Larumbe se le ha reconocido su trayectoria en la que entre otras cosas, pionero en llevar el huerto de Navarra a Madrid.

Por su parte el Grupo Mahou San Miguel recibió el premio a la promoción de la cultura y la gastronomía madrileña. El premio al producto madrileño ha recaído en Loa 77, AOVE ecológico de Oleum Laguna.

Grupo Pescaderías Coruñesas se llevó los honores de **Innovación Gastronómica**. Benjamín Urdiain, el primer cocinero español en recibir tres estrellas Michelin en el restaurante Zalacaín fue quien le entregó el premio a Dabiz Muñoz, llevándose un fuerte aplauso.

Momentos difíciles

Miriam Hernández presidenta de Acyre Madrid, no ha querido dejar de recordar en la 49 edición de los premios, «el momento difícil que vive la hostelería azotada por la crisis económica

de la covid y la subida de precios»

Valorando el esfuerzo del gremio para conseguir que Madrid sea «cada vez más visible en el mapa de la gastronomía mundial» divulgando además sus productos.

Juntos por el campo

‘Juntos por el campo’ ha sido una manifestación a más de 400.000 personas con un mensaje de unidad. Desde agricultores, ganaderos, cazadores, regantes, hasta criadores de toro de lidia.

Fueron más de 1500 autobuses los que hicieron el traslado de las personas desde diferentes puntos de España para lograr tan significativa manifestación.

El recorrido se hizo desde Prado-Prado-Castellana, hasta arribar a la Plaza San Juan de la Cruz. Un número importante acudieron al llamado de [Las Cooperativas Agro-alimentarias](#) y las organizaciones agrarias.



Juntos por el campo

Fueron tractores, caballos, trompetas, gaitas gallegas y las gorras naranjas de los cazadores, los que le dieron voz y color a la marcha en [Madrid](#).

Por su parte, Ángel Villafranca, presidente de Cooperativas Agroalimentarias comenta:

“No es posible que un sector que produce alimentos para toda España y Europa esté en números rojos”

El campo

‘El campo ha venido a decir *‘basta ya’* de que nos chuleen desde el Gobierno y de que pongan en riesgo la alimentación y el trabajo de muchas personas’.

Así lo ha declarado el presidente de **Asaja**, [Pedro Barato](#)

Todos y cada uno desde su tribuna, han solicitado las más urgentes medidas para poder palear la situación que vive el sector agrícola.

A la manifestación también acudieron diferentes representantes del sector político, entre ellos **Cuca Gamarra** portavoz en el congreso y coordinadora general del PP.

Otros que hicieron presencia en el **multitudinario acto**, fueron los representantes de los gobiernos de Murcia, Galicia y Andalucía, quienes se sumaron a la petición de 'medidas urgentes para el campo.

Las medidas han sido, dentro de las más importante, una bajada de **impuestos** y la flexibilización de la Política Agraria Común'

Santiago Abascal, presidente de Vox ha afirmado que hay que:

'Defender nuestra economía, nuestra soberanía alimentaria y una manera de vivir, que ha sido criminalizada y que ha puesto al borde de la ruina a muchos de nuestros compatriotas'.

**Chef Ángel León, la
agricultura marina, una
solución culinaria y
climática**

El Chef del mar, Ángel León, tiene en su

restaurante un ejemplo de la obtención de alimentos a través de la agricultura marina y, además, la creación de excelentes en platos.

El chef **Ángel León** ha dado junto a su equipo, una [clase magistral](#) para hacer un repaso de **recetas** y proyectos innovadores.

Este conocido [cocinero](#), plantea, y él lo ha conseguido, aprovechar el potencial de las marismas como huerta y despensa de proteínas.

Algunos ejemplos claros son, arroces con plancton, la **zostera** como **cereal del mar**, y ¿por qué no? [Verduras regadas con agua salada](#).



Cereal marino, el cultivo más sostenible del mundo

De Aponiente, su restaurante dice, que es como “*surreal*” como un centro de búsqueda de ideas para ampliar la oferta de **alimentos**. *Hay proteínas suficientes*, solo hay que cambiar la mente.

Este cocinero e investigador, ostenta tres **Estrellas Michelin** y está en la lista de los 100 Mejores restaurantes del mundo, **50 Best Restaurants**.

El chef León, está impulsando la plantación de verduras en “Navazos” o como también se le conoce, “*Cultivo desterrado*”

esto, en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz).

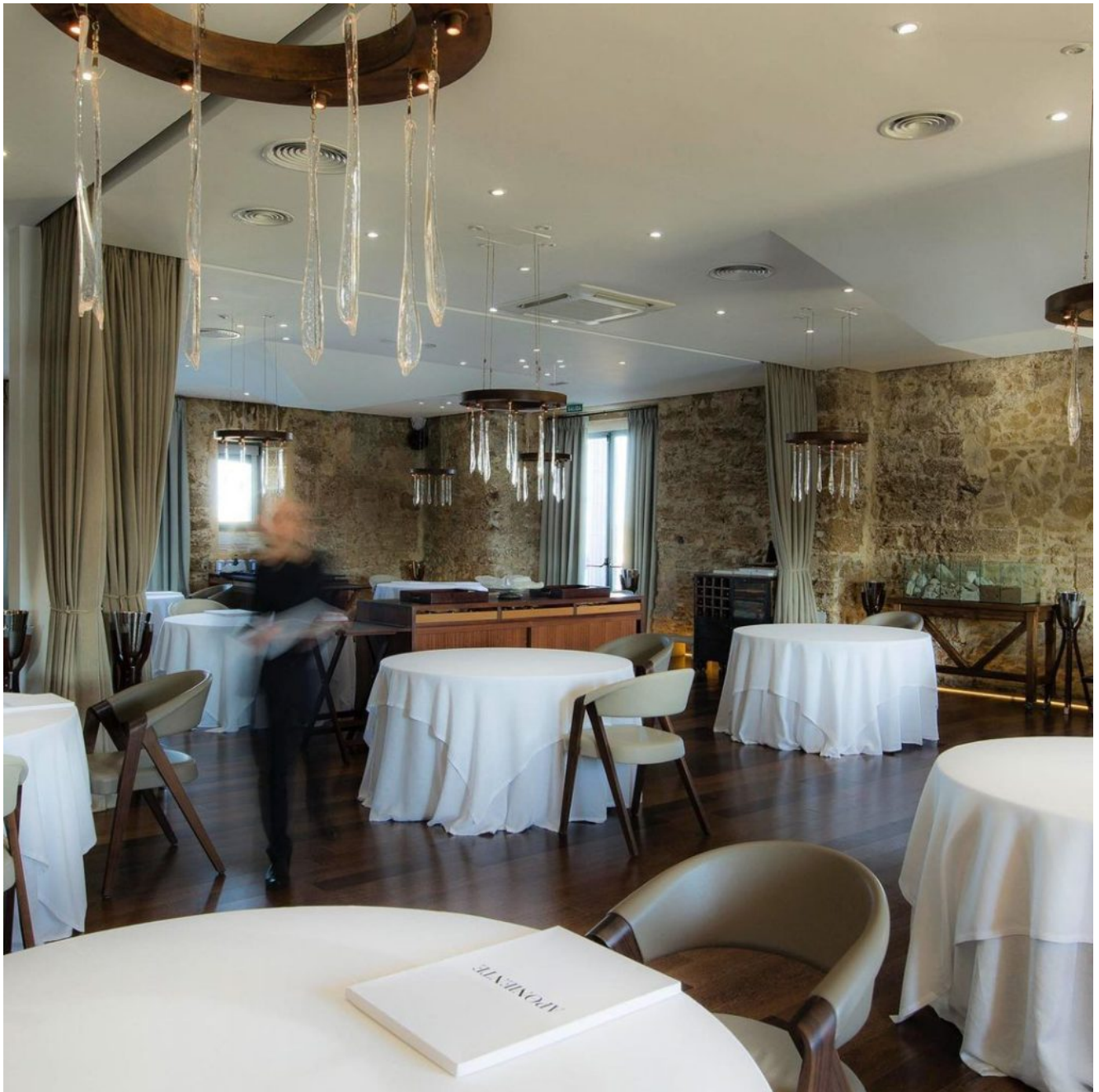
Comenta: *“Se debe aprovechar la salinidad de la desembocadura del Guadalquivir”.*













Restaurante Aponiente

El restaurante **Aponiente**, ha regenerado una zona abandonada en las inmediaciones al **Parque Natural de la Bahía de Cádiz**.

Esta zona cuenta con esteros adecuados para la cría de **pescados**, el ecosistema es como un spa para los peces, dice el mismo **Ángel León**.

En otro orden de ideas, el cocinero lleva un positivo mensaje de conservacionismo en su clase magistral. “El **plancton**

*produce el 80 % del oxígeno que respiramos” y la marisma es el segundo hábitat con más potencial para el secuestro de carbono” así de claro son las palabras del **cocinero andaluz**.*

El **chef Ángel León** cuenta con colaboradores como el Instituto de Investigación Marina (Inmar) y la fundación acuícola Ctaqua. **Rafael Monge**, uno de los proveedores, **cultiva hortalizas y plantas en navazo**, un sistema ancestral que aprovecha el **agua salada** para el riego y que también se encuentra en Huelva, el sur de **Portugal** o en **Túnez**.

El futuro del planeta depende de hombres como este cocinero, **Ángel León**, quien ha visto en la cocina, no solo la **profundidad del mar**, sino las infinitas posibilidades de **alimentación**.

Fotos: Aponiente

Gobierno y pescadores se reunirán el 15 de marzo por el alza del gasóleo

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación se reunirá con los pescadores para analizar la subida de precios del gasóleo.

La secretaria general de **Pesca**, Alicia Villauriz, “*ha declarado que se abordará en un encuentro monográfico dada la situación generada por la subida del combustible*”.

Así mismo, el Gobierno ya estudia «todas» las posibilidades» para llevar unas ideas claras en las propuestas para que en el

encuentro se puedan allanar soluciones.

La Secretaria general Villauriz, ha declarado que, el análisis tendrá en cuenta que el impacto de la subida de precios «*no es el mismo*».

Las cofradías

Las **cofradías de Pescadores** han manifestado la situación con «el goteo continuo» de amarres de barcos. Ya hay quienes han dejado de trabajar en **Barbate** (Cádiz), **Isla Cristina** (Huelva), **A Coruña** o **Celeiro**, según el presidente de su federación, **Basilio Otero**.

Al **Ministro Luis Planas**, se le ha solicitado que haga pronto el anuncio de las medidas a tomar, de lo contrario, la **flota** terminará amarrada en su totalidad y esto pasará en un futuro no muy lejano.



Gobierno y pescadores se reunirán por el alza del gasóleo.
Foto: **Ministro Luis Planas**

Hasta el momento las pescaderías españolas han escapado de una [subida de precios](#) excesivos en sus productos, a pesar del alza en **energía y combustible**. Esto lo ha indicado la federación de los detallistas de pescados (**Fedepesca**).

Desde Fedepesca han señalado que, hay clientes «muy nerviosos» con «las malas noticias». Las oyen «por todas partes» y «empieza a haber miedo al desabastecimiento» ante el paro de [transportes](#) anunciado así como el de algunos pesqueros.

El aceite girasol escasea y encarece al aceite de oliva

La falta de aceite de girasol por la guerra en Ucrania, país del que España importa más del 60 % de este producto, ha puesto el foco en el aceite de oliva como sustituto, lo que ha aumentado sus precios en origen y lleva ya a algunos expertos a advertir de su desabastecimiento si el conflicto bélico perdura.

El **aceite de girasol** está comenzando a dar visos de escases en los mercados, debido ya que España importa más del 60% a Ucrania.

Esto ha causado que la demanda por parte del **consumidor** del **aceite oliva** aumente con amenazas de causar desabastecimiento.

Esta semana las grandes **cadena de supermercados** comenzaron a vender con racionamiento el **aceite de girasol**. Las compras nerviosas dan paso entre los consumidores que prevén **desabastecimientos** del mismo.

El **aceite de girasol** es altamente demandado por la **restauración**, de hecho, son quienes hacen grandes compras del producto al mayor.

España, es el primer productor de **aceite de oliva** a nivel mundial con un 45% del total de la producción. Es posible que sea este, **el aceite de oliva**, quien pueda paliar la escasez del **aceite de girasol**.



Actualmente España consume de manera interna, solo un tercio de **aceite de oliva** de su producción, el resto se exporta. La cantidad usual que se coloca en el mercado a la venta es de unas 190.000 toneladas.

De mantenerse la escasez del **aceite de girasol**, provocará una mayor demanda del aceite de oliva, hablamos de unas 90.000 toneladas. Si, la campaña próxima, la cual se prevé que será mala por la sequía, se pueden producir tensiones de precio y desabastecimiento del aceite de oliva.

Hablan los expertos

«Es que no hay», asegura Juan Vilar, consultor y experto del

sector

«el stock de seguridad de la oferta sobre la demanda es de 190.000 toneladas nominales. Si se detraen unas 90.000 es muy probable que los mercados se vean desabastecidos de aceite de oliva. Simplemente, con que haya un incremento adicional por algún otro factor de consumo, va a haber un desabastecimiento».



El aumento de precios en origen que ha experimentado el **aceite de oliva**, se ha colocado por encima de los 3.400 euros por tonelada en el virgen extra, casi 3.400 en el virgen y más de 3.200 en el lampante.

Vilar ha indicado “la guerra en Ucrania ha acentuado un problema que ya estaba presente debido a las malas previsiones de producción para la próxima campaña”.

A estos dos factores hay que sumarle la subida de los **costes**

de producción provocados por las alzas en la energía y las **materias primas**.

El director general de la Asociación Nacional de Industriales Envasadores y Refinadores de Aceites Comestibles (Anierac), [Primitivo Fernández](#) ante la falta de **aceite de girasol**, dice:

«La industria tiene que adaptarse» y si España es el primer productor de aceite de oliva y también de orujo «tiene que aprovecharlo».

El vino español rompe récords de venta en EEUU y Canadá con recuperación en México

Los niveles de venta en Estados Unidos y Canadá en lo que fue el 2021, superó los registros históricos. En México, el vino español dio buenos signos de recuperación después de dos años de registros negativos. Así lo ha dejado ver el Observatorio Español del Mercado del Vino (OEMV).

Hablando en cifras, en E.E.U.U. país donde también [España](#) viene con dos años de pérdidas, el valor de las exportaciones de vino español aumentó un 30,6 % en 2021, superando un histórico de 400 millones de dólares.

El precio subió hasta llegar a los 5,11 dólares por litro, cifra que no se superaba desde el año 2014 y superior al de Australia, Argentina, Chile, Portugal, Alemania o Sudáfrica.

Ochenta millones de litros de [vino](#) fue el volumen adquirido, el segundo más alto hasta el día de hoy.

Mientras que en Canadá el vino español alcanzó sus máximos históricos, con la cifra de 39 millones de litros para hacer una facturación de 187 millones de dólares.



El vino español rompe récords de venta en EEUU y Canadá

Por primera vez España supera a Australia como cuarto vendedor en valor a Canadá. Sobre pasó los volúmenes en países como Chile y Argentina.

Ya para terminar, en México se ha podido ver un aumento de un 20,8% el volumen del vino español importado en el 2021. Con este porcentaje superó dos años después al vino italiano como el más adquirido.

Hablando en términos de valores, España creció el doble de Italia, además, se afianzo como líder a un precio medio más alto que el de Italia y Chile, quienes son sus más cercanos competidores.

En México, la compra del vino español se elevó hasta los 20 millones de litros unos 77,2 millones de dólares, lo que representa un precio medio de 3,87 dólares por litro.

El punto más alto alcanzado desde el año 2014 siendo el precio en envasado de unos 5 dólares.

La viticultura que viene

Retos y soluciones ante el cambio climático

Manuel Rodríguez Jiménez – Enólogo

Se estima que el aumento de la temperatura global derivado de las condiciones de cambio climático, generará que la superficie para el cultivo de la vid merme entre un 25 y un 75% para el año 2050.

El aumento de la **temperatura** tendrá repercusiones negativas en el sector de la [viticultura](#), afectando a la **fotosíntesis**, la acidez, la concentración de **azúcar**, el [grado alcohólico](#) y la aparición de nuevas plagas y enfermedades.

Afectando a aspectos como el período de crecimiento de las **viñas**, las diferentes fases fenológicas, la **maduración** de la uva, etc.

El **mercado** demanda cada día más **vinos** frescos con una buena **acidez** y una buena graduación (12 grados). Para lograr esto, la altitud y el clima son factores claves. El aumento de **temperatura** puede ser perjudicial para la calidad del vino, esto si se provoca una [aceleración](#) de la **maduración** de las **uvas**.

Si no se toman medidas de adaptación, los **viñedos** mediterráneos podrían llegar a sufrir graves perjuicios. Las condiciones óptimas para los **viñedos** se irían desplazando en altitud y latitud.

Mientras, el aumento de temperatura podría provocar condiciones desfavorables para permitir el cultivo de estas **cepas** en actuales zonas mediterráneas productoras.

Es evidente que el **cambio climático** de las últimas décadas, ha traído un impacto importante al sector, obligando a modificar las técnicas de la **viticultura**.



La viticultura que viene

Los impactos registrados hasta ahora, son consecuencia de las emisiones del pasado.

Causando un aumento de temperatura de 0,4°C con respecto a la

temperatura del periodo 1960-1990, con un incremento de 0,18°C en el periodo 1980-2006.

Este calentamiento es mínimo si se compara con el que prevén será el **clima** del **futuro**.

La comunidad científica estima que, hacia el año 2050 debería haber un aumento en la temperatura en torno a los 2°C y, entre 4 y 5 grados para el 2100.

Estos fenómenos aumentarán las posibilidades de aparición de situaciones potenciales de estrés hídrico en la **viña**.

Un **viñedo** dispone de agua para el riego, los problemas por hídrico pueden ser mitigados.

Pero se necesitan herramientas que permitan detectar con precisión y de una manera anticipada las situaciones de riesgo.



Hay que conocer la manera de llevar a cabo una gestión preventiva de las mismas.

Las actividades de gestión de una **finca** necesitan también

herramientas de diagnóstico que aporten información de cada una de ellas.

Es importante tener predicciones del clima, con ellas, se puede optimizar la gestión de la finca. Esto, tanto a nivel de decisiones de **riego**, como de **poda**, **fertilización** etc. mejorando la **homogeneidad** de la finca.

Los estudios deberán realizarse de manera individual por cada finca. Ya que el cambio climático no afectará a todas las zonas de la geografía por igual.

Haciendo necesario que los viticultores dispongan de la información específica de su finca.

Ya que es ahí donde se pueden adoptar medidas de adaptación a los cambios climáticos. Los retos que se plantean con el clima para la **viticultura** son de un importante calibre.

Las dificultades para producir uva, a consecuencia de un clima cada vez más extremo y cambiante, trae como consecuencia que los vinos están siendo vez más alcohólicos. Todo lo contrario de lo que está demandando el mercado.

Recuerdo largas conversaciones con Vicente Sotés, vicepresidente de la OIV y catedrático de **Viticultura** de la [Universidad Politécnica de Madrid](#), gran conocedor de la realidad vitícola canaria, me decía que:

El clima de un lugar determina la tipicidad de un vino, y aunque hay mucha incertidumbre sobre cuáles van a ser los efectos del cambio climático, sus efectos en el sector vitivinícola ya los estamos notando, destacando:

- Mayor estrés térmico, con olas de calor y de sequía estivales.
- Disminución de las horas de frío.
- Disminución de la amplitud térmica diaria, algo que perjudicaría a la uva en la fase de maduración.

- **Períodos de crecimiento de las viñas más rápidos.**
- **Aparición de nuevas plagas y menor incidencia de las enfermedades fúngicas, como mildiu u oídio.**
- **Estados fenológicos más tempranos, tanto en brotación, floración como en envero. La uva madura también antes, lo que perjudica su calidad.**
- **Mayor acumulación de azúcares en la uva e incremento del grado alcohólico.**
- **Desacoplamiento entre maduración tecnológica y fenólica en viñedo.**
- **Perfiles aromáticos atípicos.**
- **Mayor cantidad de bayas quemadas por el sol.**
- **Agotamiento rápido de los ácidos orgánicos.**

Y ¿cómo pueden adaptarse los viticultores a la realidad del cambio climático?

Vicente Sotés enumera las principales medidas que se están barajando:

Cambios de zonas de producción

Tanto en altitud como en latitud, con viñedos que se podrán cultivar en zonas más al norte.

Variedades más adaptadas a la sequía y de ciclo más largo

A medio plazo, tendremos que tomar decisiones difíciles en la elección de variedades para nuevas **plantaciones**, ya que está demostrada una anticipación en la fenología de la vid, por lo tanto no descartaremos variedades de ciclo más largo o la elección de clones que de forma natural presenten una tendencia a una menor concentración de azúcar en las bayas. Importantes y buenos resultados están dando variedades **Vijariego**, tanto blanco como negro

Nuevas prácticas vitícolas

Con sistema de plantación y de poda que favorezcan un retraso de la **maduración**.

Se ha visto en muchas zonas **vitícolas** que el sistema de poda Guyot está más adaptado al estrés hídrico y térmico que el sistema de cordón royat

Además, los sistemas de conducción tradicionales como el vaso están también mejor adaptados para proteger la uva en situaciones de olas de calor que el de espaldera. También se considera interesante la implantación del vaso entutorado, interpretación canaria del vaso Gobelet y la adaptación del parral bajo, interesante para ciertas variedades vigorosas.



La gestión de una finca necesitan también herramientas de diagnóstico

El deshojado también podría replantearse, ya que no sólo protege a los racimos de las quemaduras del sol sino que permite reducir la temperatura hasta 4 grados respecto a la uva que no está sombreada.

Cambios normativos:

Las normas actuales de los consejos reguladores de las

Denominaciones de Origen y de las Indicaciones Geográficas Protegidas obedecen a una situación pasada que está cambiando y se deberían adaptar a la nueva realidad, tanto en la cualificación de calidad de los terrenos como de los vinos.

Implantación de sistemas de regadío de precisión.

El riego debe ser utilizado como una herramienta para gestionar un nivel de estrés hídrico moderado y controlado en la planta, lo que permite el control del crecimiento vegetativo y el vigor la vid. Ya hay en el mercado algunas aplicaciones para monitorizar el riego y así lograr una buena optimización.

Técnicas enológicas, con soluciones correctivas que reduzcan el grado alcohólico e incrementen la acidez.

En algunas regiones vinícolas se está empleando con mucho éxito la técnica de la desalcoholización por osmosis inversa que nos permite eliminar del vino inicial una mezcla de agua/alcohol filtrándolo a presión alta (80 bares) en una membrana (tipo filtración tangencial).

Se están estudiando levaduras que durante la fermentación del vino hacen que se produzca menos etanol y más glicerol, con lo que, partiendo de la misma uva, los vinos resultantes son diferentes y más frescos.

Al mismo tiempo a la hora de elección de nuevas parcelas para plantar también debemos tener en cuenta aquellas situadas a mayor altitud y posiblemente con una exposición solar menos favorable.

Con todo lo expuesto, el futuro no es sencillo y si se cumple la predicción que vaticinan los expertos de que la temperatura subirá de 4 a 5 grados hasta el 2100, las consecuencias serán considerables para la viticultura tal y como la entendemos hoy, por eso hay que aportar soluciones para comprender y adaptarse a esa **“VITICULTURA QUE VIENE”**