

Los 11 mejores beach clubs en 2025: lujo, gastronomía y experiencias inolvidables

Cuando la brisa del mar se mezcla con ritmos suaves y copas heladas tintinean al atardecer, el verano cobra vida en su forma más exquisita. La prestigiosa lista de **The World's 50 Best** ha revelado los **beach clubs** más destacados del planeta para esta [temporada 2025](#), verdaderos templos junto al mar donde convergen lujo, gastronomía y hedonismo con estilo. Pero no son solo destinos: son atmósferas.

Desde el vaivén sofisticado de la Costa Azul francesa, hasta la energía sin tregua de South Beach en Miami, pasando por la espiritualidad selvática de Tulum, las arenas doradas de Dubái, la serenidad de la península de Bodrum y la belleza salvaje de Ibiza, estos lugares no solo se visitan: se viven como un beat lento que sube al ritmo del día y explota al caer el sol.

A bordo de esta travesía sensorial, el Mediterráneo late con fuerza, pero también lo hace el **Golfo Árabe**, el **mar Caribe** y hasta **el Egeo**, cada uno con su particular banda sonora: chill-out, deep house, bossa, jazz electrónico o simplemente el murmullo del oleaje. Y es aquí donde **la gastronomía se convierte en partitura**, con chefs visionarios, platos que rinden homenaje a sus orígenes y coctelería que desafía los sentidos.

Esta vez, sin embargo, en *Canariasgourmet.es* no nos hemos limitado únicamente a recoger la selección oficial de ***The World's 50 Best*** como fuente de inspiración. También hemos querido aportar nuestra mirada editorial, apostando por espacios que, aunque no figuran en la lista, creemos que están a la altura de los mejores del mundo. Es el caso del **Monkey Beach Club**, en **Tenerife**, una **joya del Atlántico** que encarna el espíritu canario de hospitalidad, sabor y puesta en escena con sello propio. Del mismo modo, incluimos referentes como **Six Senses Ibiza**, entre otros enclaves únicos que, sin lugar a dudas, merecen formar parte de cualquier ruta sensorial de verano. Porque el lujo también habla con acento isleño.

Casa Jondal – Ibiza, España

[@casajondal](#)





Ubicado en la costa sur de Ibiza, Casa Jondal se ha consolidado como un referente de la gastronomía mediterránea. Bajo la dirección del chef Rafael Zafra, ex El Bulli, ofrece platos frescos del mar en un entorno que combina belleza salvaje y bohemia rústica. La decoración, con muebles de ratán

y alfombras de yute, crea un ambiente relajado bajo los árboles de sabina.

Faena Miami Beach – Miami, EE. UU.

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





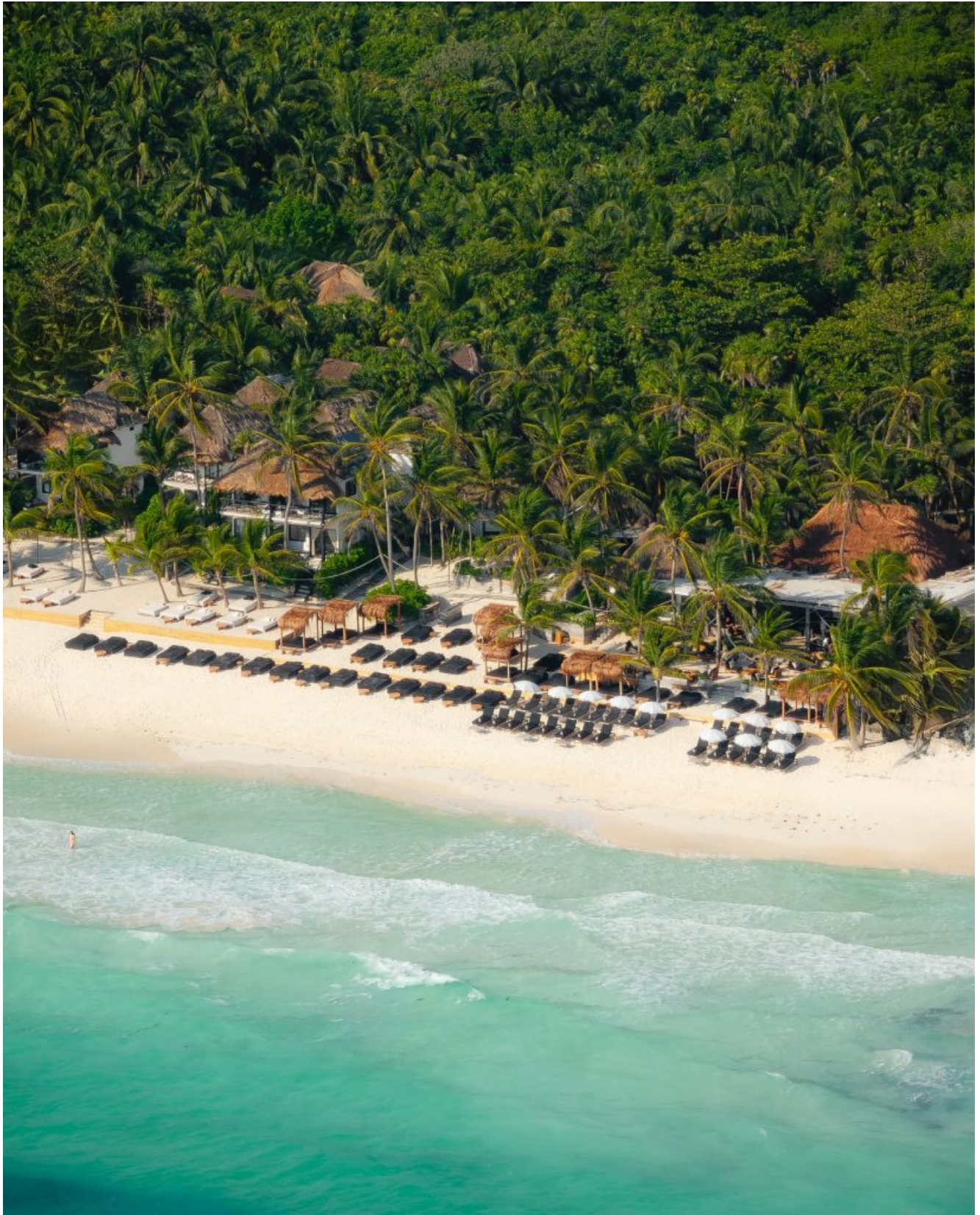
Inspirado en la era dorada de los viajes y con un toque de The Great Gatsby, Faena Miami Beach destaca por su diseño Art Deco y su ambiente maximalista. Los visitantes pueden disfrutar de sombrillas a rayas, tumbonas carmesíes y un servicio impecable que incluye delicias como sliders de trufa y tacos de camarón,

todo mientras se relajan en las arenas blancas de South Beach.

Gitano Beach – Tulum, México

[@gitanotulum](#)







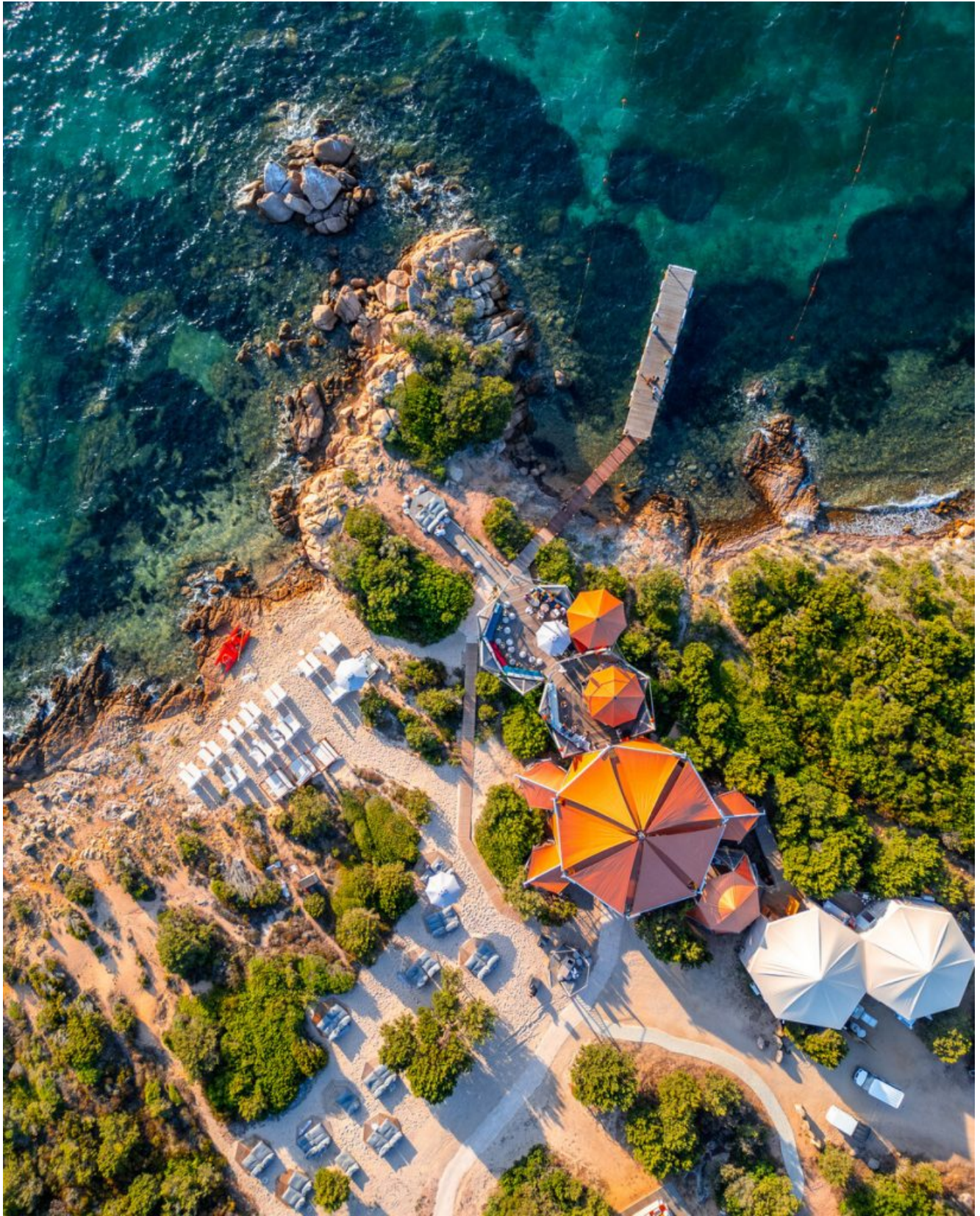
Situado junto a la reserva natural de Sian Ka'an, **Gitano Beach** ofrece un refugio selvático con una atmósfera chic. Con su emblemático letrero de neón y una gran **bola de discoteca**, este club combina muebles de playa negros con un **menú mexicano** que incluye guacamole, tostadas y tacos, acompañados de **cócteles de mezcal**.

Cone Club – Cerdeña, Italia

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







En la exclusiva Costa Esmeralda, Cone Club forma parte del 7Pines Resort Sardinia y atrae a la jet set internacional. Ofrece actividades acuáticas como flite-boarding y bicicletas acuáticas, seguidas de almuerzos en la playa y rituales al atardecer con champán y música en vivo.

Casa Amor – Dubái, EAU

[@mo_jumeira](#)

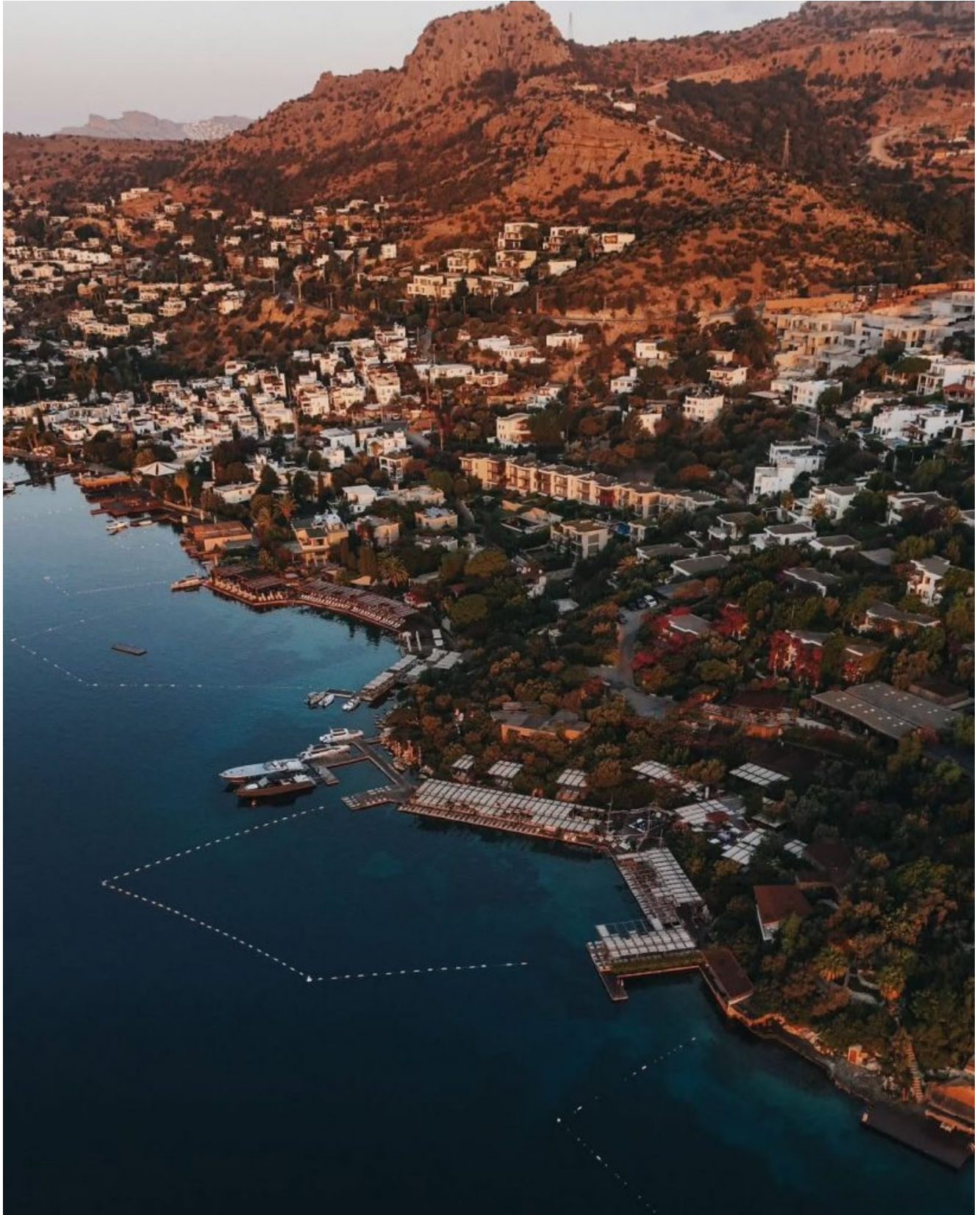




Casa Amor, ubicada en el Mandarin Oriental Jumeira, fusiona el espíritu libre de Tulum con la elegancia de la Riviera Francesa. Su decoración eco-chic y su menú franco-latino, creado por el chef Zouhair, ofrecen una experiencia relajada pero sofisticada en las costas del Golfo Árabe.

Macakizi Beach Club – Bodrum, Turquía

[@macakizihotel](#)







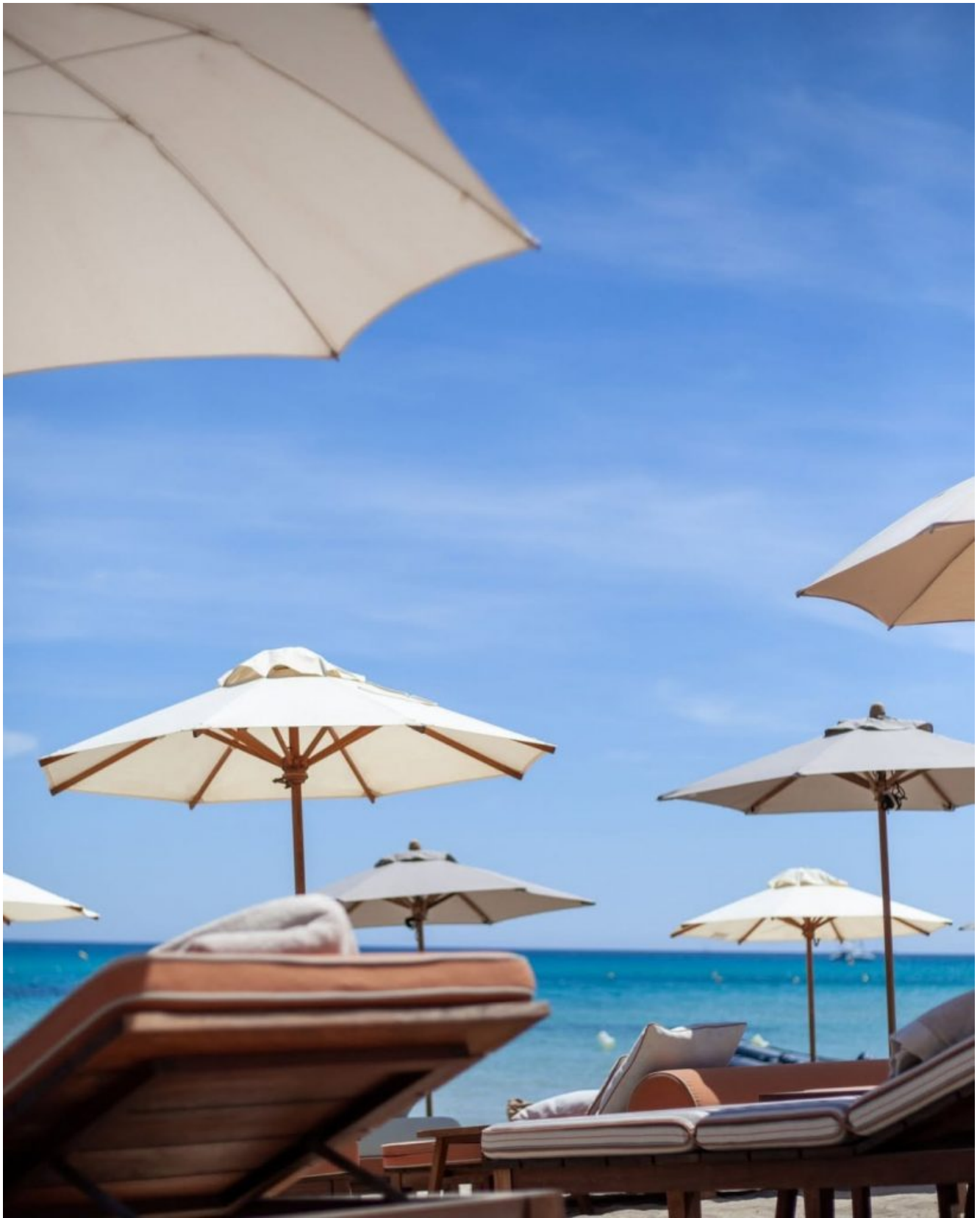


Desde su apertura en 1977 como un **bed and breakfast**, Macakizi ha evolucionado hasta convertirse en un hotel de 73 habitaciones con uno de los beach clubs más encantadores de la península de Bodrum. Ofrece un entorno íntimo con vistas al mar Egeo, combinando lujo discreto y hospitalidad turca.

La Réserve à la Plage – Ramatuelle, Francia

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







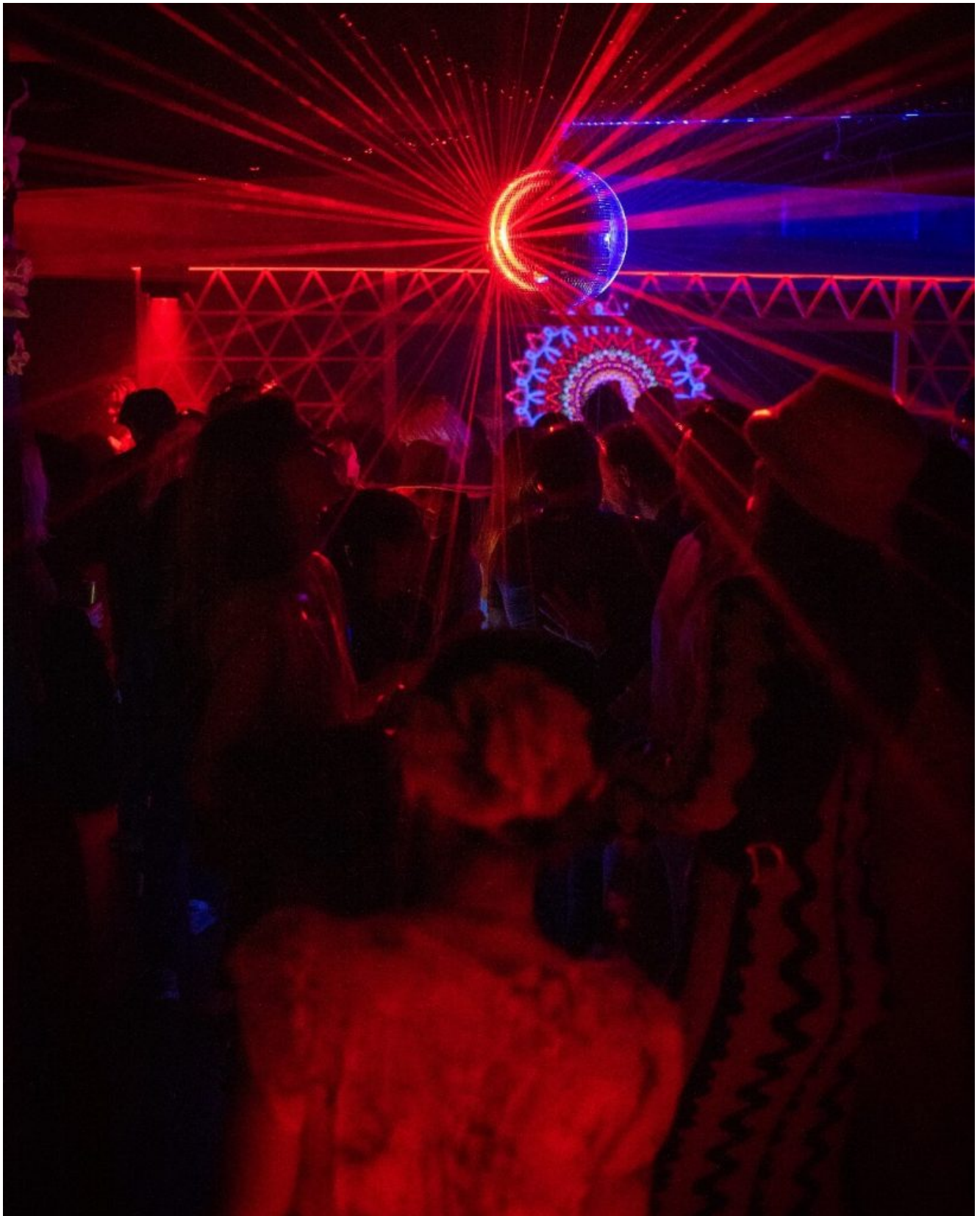


Situado en la playa de Pampelonne, este exclusivo club destaca por su restaurante La Voile, dirigido por el chef Eric Canino, galardonado con dos estrellas Michelin. Con mesas de madera flotante y DJs residentes, es el lugar ideal para disfrutar de la puesta de sol mientras se observan los yates pasar.□

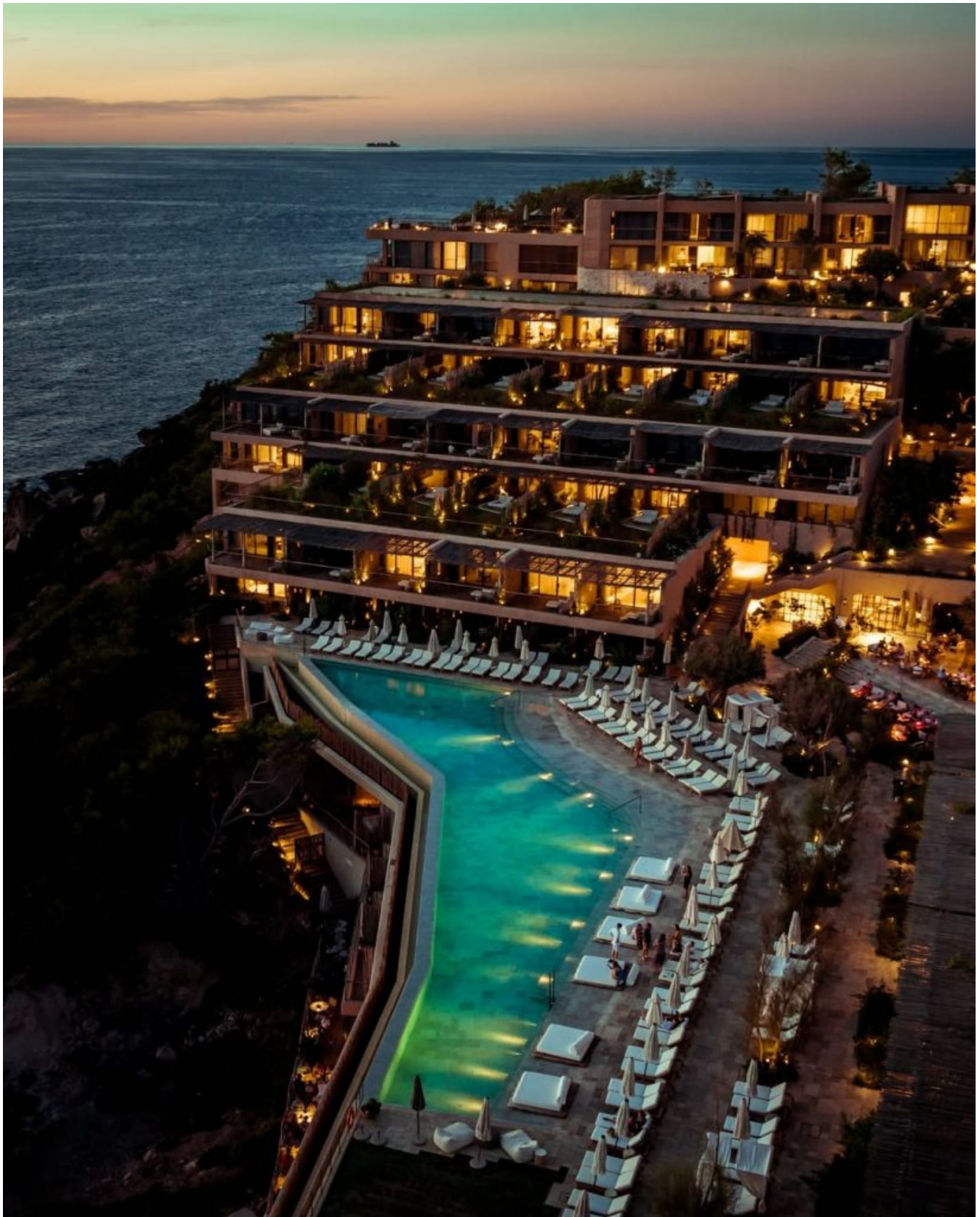
Six Senses Ibiza – Ibiza, España

[@SixSenses](https://www.sixsenses.com/ibiza)









En el extremo norte de Ibiza, **Six Senses** ofrece una experiencia de bienestar con vistas impresionantes a la bahía de **Cala Xarraca**. Este resort combina lujo y sostenibilidad, proporcionando un refugio tranquilo para quienes buscan relajación y conexión con la naturaleza.□

Nobu by the Beach – Dubái, EAU

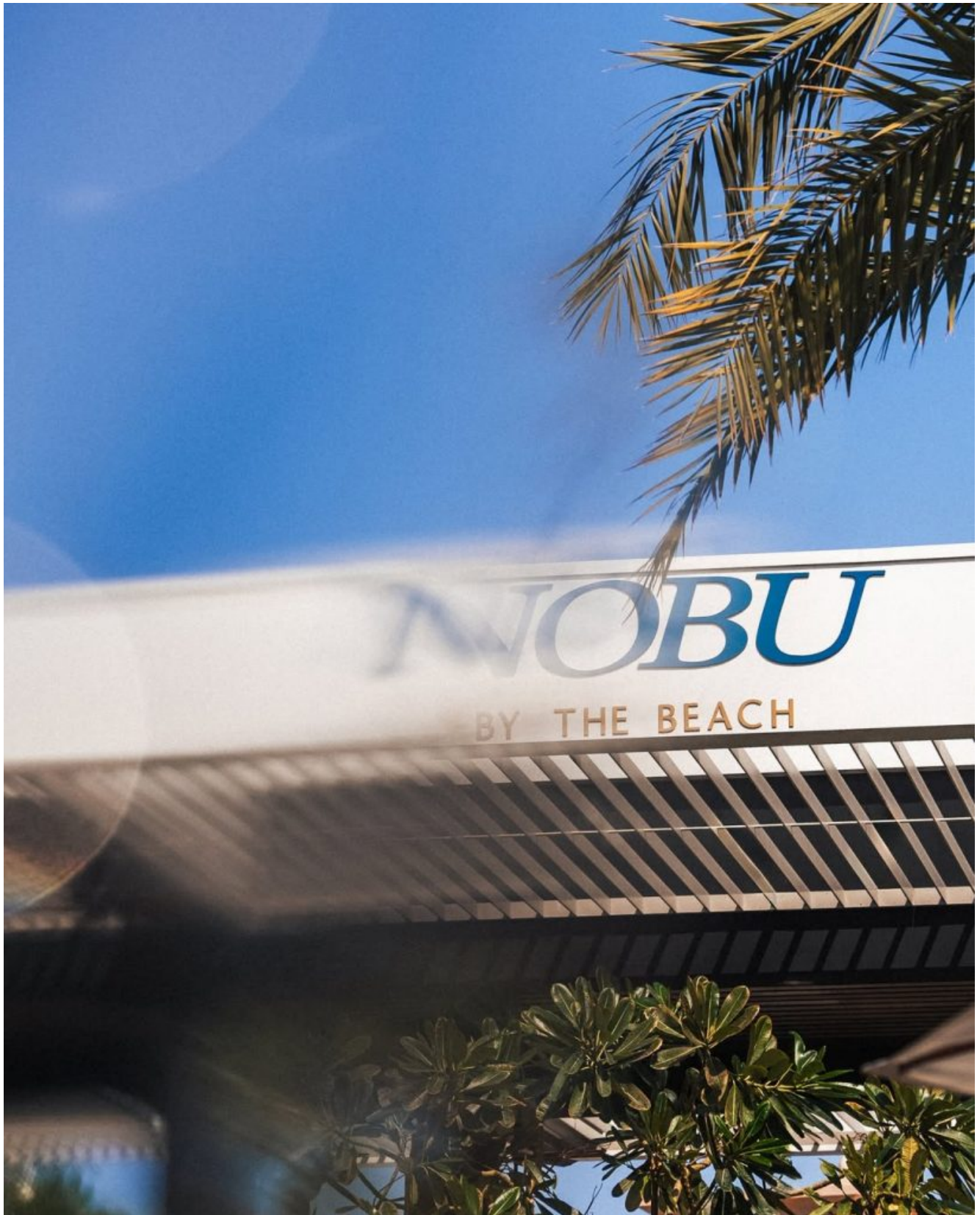
[@Nobubythebeach](#)











Nobu by the Beach fusiona la serenidad de la playa con experiencias gastronómicas sofisticadas. Ubicado en la costa de **Dubái**, este club ofrece **cocina japonesa** con influencias sudamericanas, cócteles artesanales y vistas panorámicas del Golfo Árábigo, todo en un ambiente de lujo y relajación.□

Summersalt Beach Club – Dubái, EAU

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







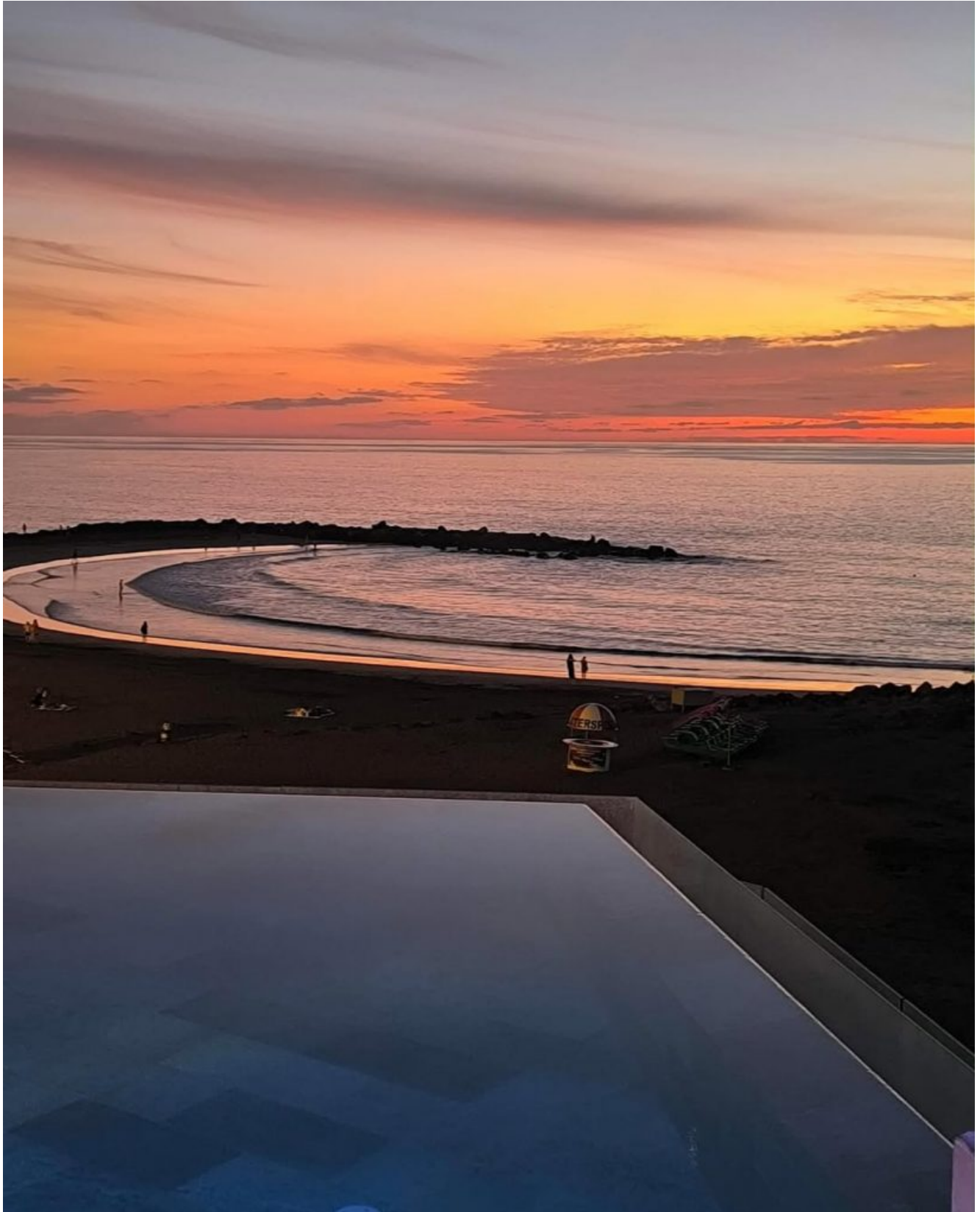


Reconocido como el **“Mejor Beach Club del Mundo 2024”** por los World Travel Awards, Summersalt ofrece un entorno exclusivo en el Jumeirah Al Naseem. Con vistas al icónico Burj Al Arab, este club combina gastronomía de alta calidad, piscinas infinitas y un servicio excepcional para una experiencia

inigualable.

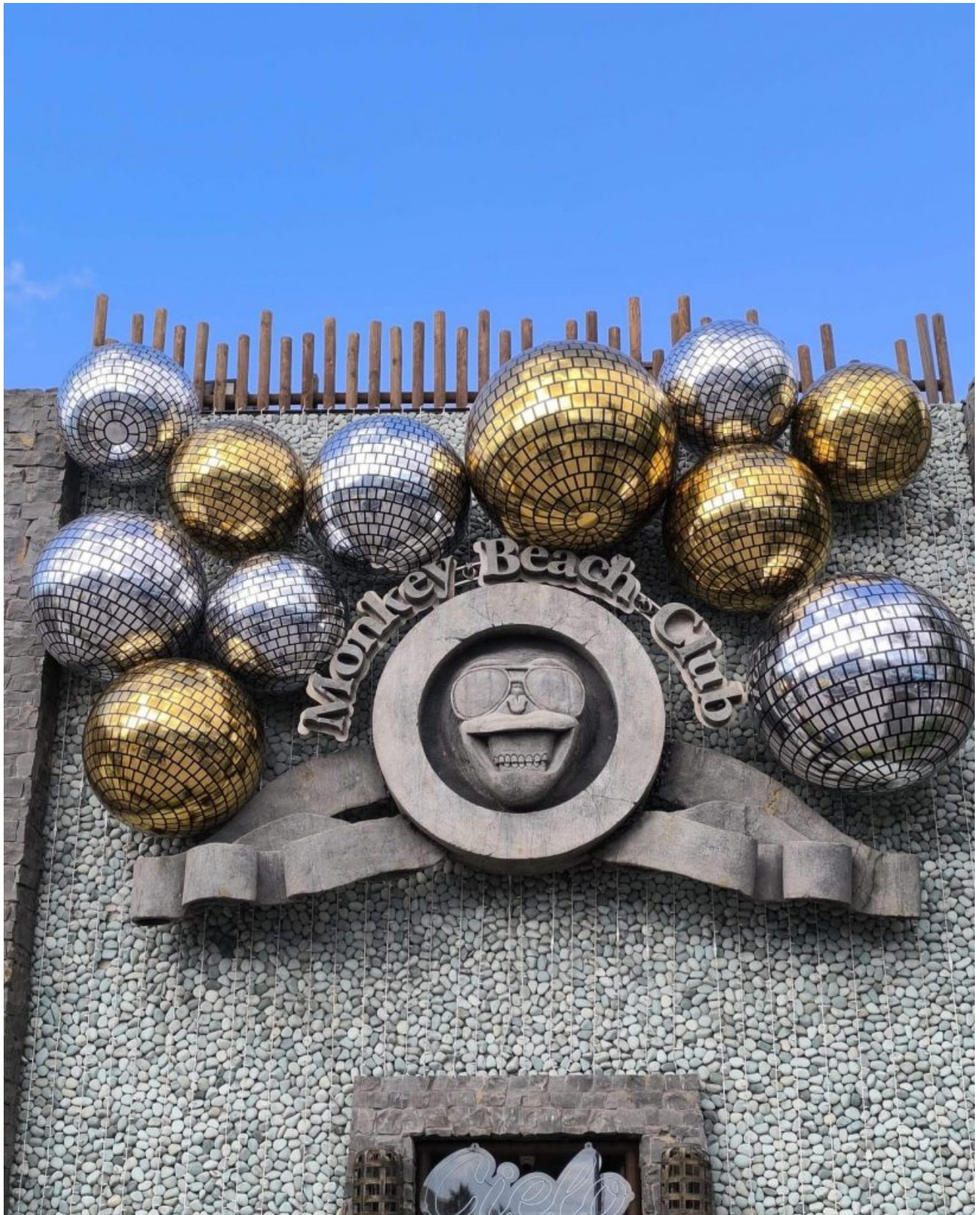
Monkey Beach Club – Tenerife, España

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









Situado frente a la **Playa de Troya**, en pleno corazón de **Playa de las Américas**, **Monkey Beach Club** se ha convertido en un referente del **ocio premium** en Canarias. Con vistas privilegiadas al **Atlántico** y a la **isla de La Gomera**, este exclusivo club es sinónimo de **buena vida**, **gastronomía de**

calidad y puestas de sol memorables.

Dividido en tres espacios con identidad propia –**Bésame Mucho, Kong Bar y Cielo**–, ofrece desde cocina canaria reinterpretada con toques internacionales, hasta coctelería de autor digna de un rooftop neoyorquino. Además, sus legendarias beach parties dominicales, que se celebran de mayo a octubre, atraen a **DJ's de talla internacional** y a un público cosmopolita que busca disfrutar del ritmo isleño sin renunciar al lujo.







Monkey Beach es un club de playa; es una experiencia completa donde **la gastronomía** se fusiona con el espectáculo, el diseño y la hospitalidad canaria. Sin duda, un imprescindible para quienes desean conocer el nuevo lujo en **Tenerife**.

Este recorrido por los 11 mejores beach clubs del mundo –con la incorporación exclusiva de Monkey Beach Club como propuesta editorial de *Canariasgourmet.es*– demuestra que el lujo contemporáneo va más allá del diseño y el servicio: se trata de ofrecer experiencias transformadoras. Ya sea entre los acantilados de Ibiza, en los atardeceres de Dubái o al ritmo tropical de Tenerife, estos destinos marcan el compás de un verano que promete ser inolvidable.

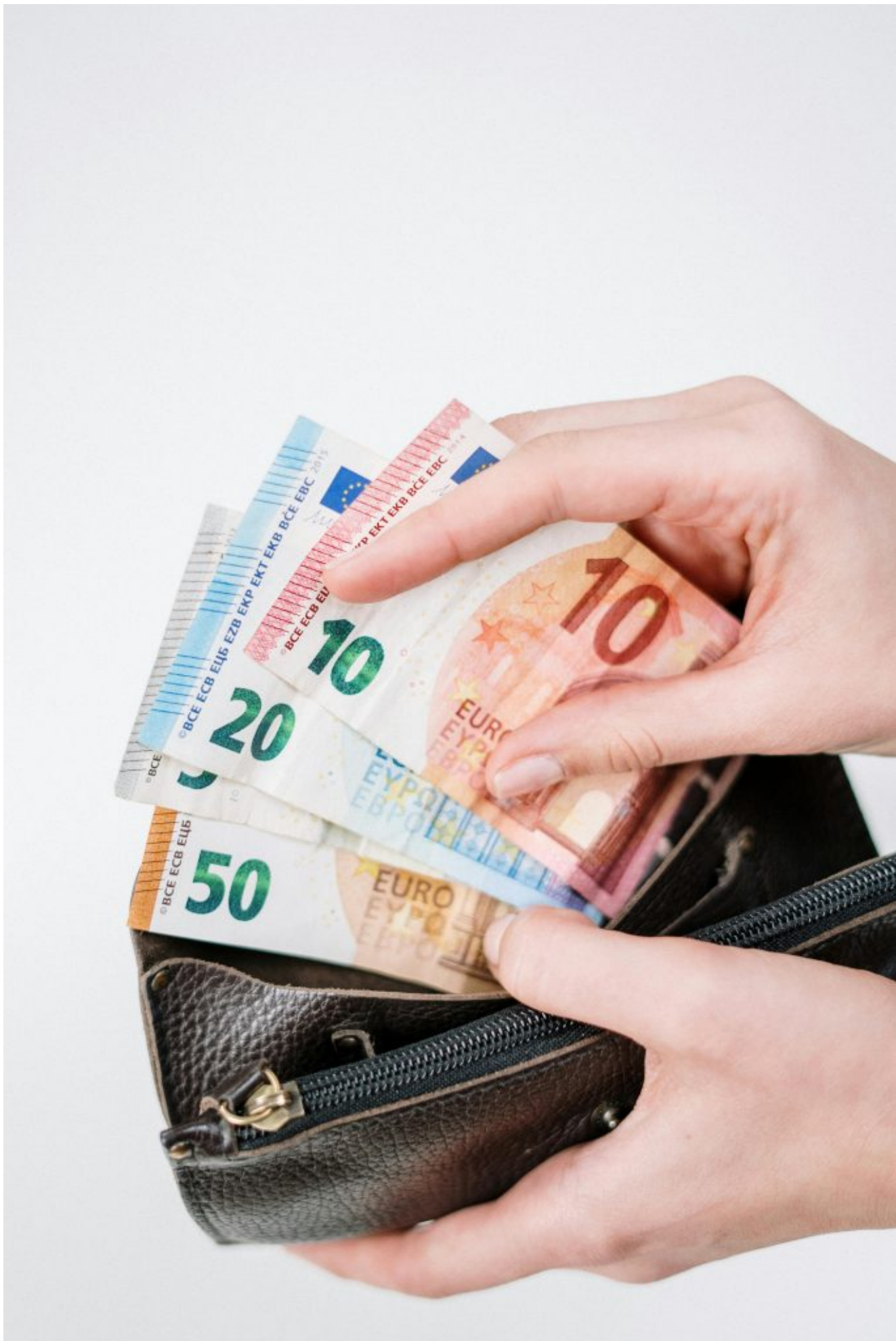
El poder de la economía local: cómo una comida en un restaurante impulsa todo un municipio

Seamos honestos, la inspiración para esta reflexión surgió de un ejemplo insólito que escuchamos basado en la cadena de deudas protagonizada por una prostituta. Aunque no conocemos con certeza quién fue el autor original, la fuerza de esa historia nos cautivó al punto de reinterpretarla en términos de gastronomía y marketing. Así, transformamos un relato provocador en una metáfora poderosa para ilustrar cómo cada decisión de consumo puede reactivar la economía local.

Este artículo está dirigido a entes gubernamentales y ayuntamientos, a quienes les proponemos invertir en el talento y los recursos locales. En un mundo en el que cada euro cuenta, apostar

por lo local no solo fomenta el desarrollo económico, sino que también fortalece el tejido social, creando comunidades resilientes y llenas de oportunidades.

Otro detalle crucial es el pronto pago a las empresas que forman parte de la comunidad empresarial local. Cuando los negocios reciben sus pagos de manera oportuna, se genera un efecto bola de nieve: la liquidez inmediata les permite reinvertir, pagar a sus proveedores y, a su vez, impulsar a otros eslabones de la cadena económica. Este flujo de capital acelerado se traduce en mayor dinamismo, crecimiento sostenido y una capacidad renovada para enfrentar desafíos económicos.



En conjunto, estas estrategias –consumo local, inversión en talento y la agilización de los pagos– pueden transformar radicalmente el panorama económico de un municipio. Cada acción se suma para formar una red sólida, donde el éxito de uno impulsa el éxito de todos, consolidando una economía vibrante y auto-sustentable.

La economía local: la historia de ‘El Buen Sabor’

Una soleada tarde, **Juan**, un residente comprometido con su comunidad, decide almorzar con su familia en **El Buen Sabor**, un restaurante conocido por su menú basado en productos frescos de cercanía. Al pagar su cuenta con un billete de 100 euros, **Juan** no solo disfruta de una comida deliciosa; sin saberlo, se pone en marcha una cadena de acciones que beneficia a numerosos actores de la localidad.



Marta, la dueña del restaurante, utiliza ese ingreso para pagar a sus empleados, quienes, al recibir sus salarios,

destinan parte de sus ingresos a sus propias familias y a pequeños comercios cercanos. Además, el restaurante invierte en ingredientes de calidad, comprados a agricultores y proveedores locales.

Uno de ellos es **Luis**, un joven agricultor que, gracias a esta compra, puede adquirir mejores herramientas para su cultivo y aumentar su producción.

El billete de 100 euros sigue su camino, de manos en manos, de empresario a proveedor y de proveedor a empleado. Cada transacción contribuye a que el dinero circule dentro del municipio generando un efecto multiplicador que fortalece la economía local. Este flujo continuo salda deudas, permite la reinversión y fomenta la creación de empleos y la mejora de la calidad de vida de los habitantes.

El ejemplo de **El Buen Sabor** ilustra de manera clara y contundente cómo un simple acto de consumo puede activar múltiples eslabones en la cadena económica de una comunidad. Cuando **Juan** decide gastar su dinero en un restaurante local, ese gasto no se limita a una transacción aislada, sino que desencadena un efecto multiplicador.



Primero, al quedarse el dinero en la comunidad, se fortalece la capacidad de los negocios locales para operar y crecer. Por ejemplo, el restaurante utiliza los ingresos para pagar salarios, lo que garantiza que los empleados tengan mayor poder adquisitivo para sus propias necesidades. Estos trabajadores, a su vez, destinan parte de sus ingresos a consumir en otros negocios locales, creando una red interconectada que refuerza la economía.

Además, este proceso se extiende a la cadena de producción y suministro. Al invertir en productos locales –como

ingredientes frescos de agricultores y proveedores cercanos—, el restaurante no solo mejora la calidad de sus menús, sino que también impulsa la producción en sectores primarios y secundarios de la región. Este flujo continuo de dinero permite que las empresas locales inviertan en mejoras, amplíen su capacidad y, en muchos casos, contraten a más personal.

El resultado es un círculo virtuoso: el dinero que se gasta en un establecimiento se reinvierte en la comunidad, estimulando la creación de empleo y fortaleciendo el poder adquisitivo de los ciudadanos. Este efecto no solo contribuye a mejorar la calidad de vida, sino que también genera confianza en el mercado local, impulsando un desarrollo económico más sólido y resiliente.

En pocas palabras, cuando el dinero permanece en la comunidad, se crea una dinámica en la que cada transacción impulsa oportunidades de empleo, fomenta la producción local y, en última instancia, transforma el entorno económico para beneficio de todos.

Promoción del sentido de pertenencia

Una economía basada en el flujo interno del dinero es menos vulnerable a las crisis globales, porque no depende exclusivamente de factores externos que pueden ser volátiles e impredecibles. Cuando la comunidad consume sus propios productos y servicios, fortalece la red de relaciones comerciales y sociales, creando un ecosistema económico más estable y autosuficiente.

Imaginemos un municipio donde la mayoría de los negocios dependen de proveedores externos o de inversiones foráneas, si una crisis internacional afecta el transporte, la disponibilidad de materias primas o el turismo, la economía local sufre un impacto inmediato. Sin embargo, si ese mismo municipio ha construido una red de productores locales, comercios y servicios interconectados, el daño se amortigua,

ya que el capital sigue circulando dentro de la comunidad.



Además, esta estructura permite que los empresarios y emprendedores locales se adapten más rápido a los cambios del mercado, porque no dependen de terceros lejanos que pueden imponer condiciones poco favorables. Un restaurante que trabaja con productores locales de carne, pescado y verduras podrá sortear mejor una crisis de importaciones que otro que basa su oferta en productos extranjeros.

Fomentar el consumo y la inversión dentro del propio municipio no solo fortalece la economía diaria, sino que también construye un sistema más resistente ante adversidades

externas. Apostar por lo local no es solo una cuestión de identidad o cultura, sino una estrategia de supervivencia y crecimiento a largo plazo.

Una estrategia de marketing inspiradora

Una economía municipal puede fortalecerse si los propios comercios crean un sistema de ventajas y descuentos exclusivos para los residentes. Aprovechando el padrón del municipio, los negocios pueden establecer estrategias que premien el consumo local, generando un círculo virtuoso donde el dinero sigue fluyendo dentro de la comunidad.

Imaginemos un municipio donde los restaurantes, tiendas, talleres y otros servicios ofrecen un 5-10% de descuento a los residentes que acrediten su domicilio. Esta medida incentiva el consumo dentro del municipio y fomenta un sentido de pertenencia y fidelización entre los vecinos. En lugar de buscar opciones en ciudades cercanas o en grandes cadenas, los ciudadanos encontrarán razones para apoyar el comercio local, que a su vez verá incrementadas sus ventas y su estabilidad económica.

Además, esta estrategia beneficia a todos los sectores: el consumidor obtiene precios más atractivos, los negocios locales incrementan su clientela, y el ayuntamiento ve fortalecida la actividad económica del municipio, con mayor recaudación y [generación](#) de empleo. En definitiva, apostar por

un modelo de incentivos internos es una forma efectiva de blindar la economía local y garantizar su crecimiento sostenido.

Para pensarlo más de dos veces

La historia de **Juan** y su familia en **El Buen Sabor** nos da un relato anecdótico: es una invitación a repensar cómo cada euro gastado localmente tiene el poder de reactivar y consolidar la economía de un municipio. En un mundo donde las grandes cadenas y el consumo masivo a menudo parecen dominar, este ejemplo nos recuerda que el verdadero motor del desarrollo está en la comunidad.

Al apostar por lo local, se fomenta la creación de empleo, se fortalece el tejido social y se construye un futuro resiliente y próspero para todos. Este enfoque, enmarcado en estrategias de marketing integradas y narrativas emotivas, se erige como un camino hacia el [progreso](#), donde cada decisión de consumo cuenta y cada ciudadano se convierte en protagonista del cambio.

No es difícil, hay que tener voluntad y ganas de hacer cosas diferente a lo ya acostumbrado y dejar pasar esa frase lapidaria: ¿para qué cambiar? Si esto siempre ha funcionado así.

Islas Canarias: Tierra de Quesos Premiados

Cuatro quesos canarios triunfan en el 14º GourmetQuesos, uno de los concursos más importantes de España

Durante el [37º Salón Gourmets](#) celebrado en IFEMA Madrid, los

quesos de **Canarias** han vuelto a dejar su huella en el panorama nacional. En el marco del 14º GourmetQuesos, Concurso de los Mejores Quesos de España, se presentaron 895 muestras procedentes de todas las comunidades autónomas. De ellas, 58 llegaron desde el Archipiélago. Cuatro lograron posicionarse entre las mejores del país, conquistando al jurado por su sabor, textura y calidad extraordinaria.



37º Salón Gourmets celebrado en IFEMA Madrid

Medalla de Oro para Selectum Pimentón

El gran protagonista fue el Selectum Pimentón, del Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, que se alzó con la medalla de oro en la categoría mezcla [semicurado](#). Este queso enamoró al jurado por su armonía entre aroma y sabor, pero además logró colarse entre los 20 finalistas que optan al prestigioso título de Mejor Queso de España 2025, cuyo ganador se anunciará este jueves. Un reconocimiento que lo coloca en el foco de la élite quesera nacional.



Medallas de Plata para los quesos Maxorata y Las Cuevas

Maxorata Curado con Pimentón (DOP Queso Majorero), también elaborado por el Grupo de Ganaderos de Fuerteventura, obtuvo la plata en la categoría cabra pasteurizada. Este queso icónico de la isla no solo fue distinguido en **GourmetQuesos**, sino que también se llevó una medalla de oro en los **Cheese from Spain Awards**, certamen paralelo organizado por **ICEX España Exportación e Inversiones**, lo que refuerza su proyección internacional.



MAXORATA

Reserva Especial

**Queso Majorero
de cabra Curado
untado con
Pimentón**



Ingredientes: leche* entera pasteurizada de cabra, cuajo, estabilizante: cloruro cálcico; fermento láctico; sal, aceite de oliva virgen extra y pimentón. *Origen de la leche: España, Fuerteventura. Corteza no comestible. Conservar en lugar fresco y seco. Contenido neto en venta. Elaborado por Grupo Canaderos de Fuerteventura S.L. Dpto. Ind. Pisco Prieto, Calle La Cochinita, 29. 35600 Puerto del Rosario, Fuerteventura, Islas Canarias. www.maxorata.es

Información nutricional (100 g)	
Valor energético	1949,7 kJ/466 kcal
Grasas	70 g
De las cuales saturadas	27,5 g
Hidratos de carbono	2,8 g
De los cuales azúcares	0 g
Proteínas	25,9 g
Sal	1,9 g

Edición limitada



quesos



Por su parte, el queso **Las Cuevas** (DOP Queso Palmero), elaborado artesanalmente por **Félix Alberto Gil Rodríguez**, obtuvo la medalla de plata en la categoría cabra joven de leche cruda, reafirmando la riqueza quesera de La Palma.



Bronce para La Pared, otra joya majorera

La Ganadería La Pared, también radicada en Fuerteventura, conquistó la medalla de bronce en la misma categoría que Las Cuevas, cabra joven de leche cruda, lo que confirma el excelente momento que atraviesa la isla como referente quesero del Archipiélago.

Reconocimiento al esfuerzo y la identidad isleña

Luis Arráez Guadalupe, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), subrayó que estos reconocimientos reflejan el esfuerzo, la tradición y el compromiso de los productores locales. “Canarias es una potencia mundial en la producción de quesos diferenciados y de alta calidad”, afirmó con orgullo.



Luis Arráez Guadalupe, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)

Además, durante la feria, más de 100 empresas del sector agroalimentario canario exhiben sus productos en el stand institucional del **Gobierno de Canarias**, impulsando su

presencia en el mercado gourmet nacional e internacional con productos como vinos, mojos, gofios, aceites y, por supuesto, quesos.

Quesos canarios: tradición, territorio y excelencia

El éxito de los quesos canarios en este certamen no es casualidad. ¿Qué los hace tan especiales?

- Utilización predominante de leche cruda o pasteurizada de cabras autóctonas, como la majorera, la palmera o la tinerfeña.
- Procesos de elaboración tradicionales, transmitidos de generación en generación y adaptados con técnicas modernas.
- Identidad territorial marcada por el uso de ingredientes como el pimentón, hierbas locales o cortezas maduradas con aceite.
- Un sabor intenso y persistente, reflejo del paisaje volcánico, el pastoreo y el clima del Archipiélago.

Con estos galardones, Canarias consolida su posición como una de las grandes regiones queseras de Europa. Los premios no solo representan un reconocimiento al trabajo artesanal, sino una puerta abierta para seguir conquistando nuevos mercados y paladares.

Consume canario, apoya a nuestros productores y que viva el queso canario.

Hablan los expertos: vinos para la semana

En esta nueva edición de “Hablan los Expertos” se une a nosotros [Álvaro Prieto](#), un sumiller de renombre que ha dejado su huella tanto en el mundo internacional del vino como en las Islas Canarias. Su pasión y conocimiento en alta enología lo han convertido en un referente, y su paso por Canarias ha enriquecido la escena gastronómica local. Con una [visión fresca](#) y moderna, Álvaro nos invita a explorar el arte del maridaje, combinando la exquisitez del vino y la sutileza del sushi.

Durante la entrevista Forjado en la excelencia, Álvaro compartió dos recomendaciones excepcionales para maridar este plato emblemático. En primer lugar, destaca el Guigal Condrieu 2020, un vino elaborado exclusivamente con la uva Viognier en el emblemático valle del Ródano.



La bodega **Guigal**, fundada en 1946, se ha consolidado como una de las más prestigiosas de la región. Con una tradición que conjuga la innovación y el profundo respeto por el terruño, Guigal ha conseguido expresar en cada botella la esencia del Ródano. Este **Condrieu** se distingue por intensas notas a durazno y albaricoque, fusionadas con matices florales y una mineralidad que evoca la frescura de los viñedos sobre suelos calcáreos.

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



La bodega Guigal

Álvaro explica que, al maridar este vino con sushi, la acidez y la elegancia inherentes al **Condrieu** actúan para potenciar la delicadeza del **pescado**, creando un equilibrio perfecto que realza tanto la complejidad del **vino** como los sutiles sabores del plato.

Tinto

[@Kistler](#)

De igual forma, el sumiller propone un excepcional Pinot Noir proveniente de la región de **Russian River**, en **California**. Esta zona es reconocida por sus microclimas únicos y el compromiso de sus bodegas con la excelencia **enológica**, lo que se traduce en tintos de gran precisión y sutileza. Los productores de Russian River han sabido aprovechar las condiciones locales para elaborar **Pinot Noir** que destacan por sus aromas a cereza y frambuesa, complementados por toques terrosos y una ligera especiación.





Los taninos suaves y la acidez equilibrada hacen que este tinto encaje de manera ideal con la frescura y diversidad de texturas del sushi. Durante la entrevista, Álvaro enfatizó que este vino no solo acompaña al plato, sino que lo potencia, permitiendo que cada sorbo y cada bocado se fundan en una experiencia sensorial sin precedentes.

La propuesta de **Álvaro Prieto** es un fiel reflejo de su compromiso con la calidad y la innovación en el maridaje. Por un lado, la [bodega Guigal](#) representa la tradición y la excelencia del norte del Ródano, donde cada botella cuenta una historia de pasión, legado y terroir. Por otro, la región de Russian River en California pone de manifiesto la capacidad de sus bodegas para combinar condiciones climáticas excepcionales con técnicas modernas, dando como resultado un Pinot Noir que

destaca por su elegancia y autenticidad.

Esta fusión de historias y terroirs se transforma en un puente que une la alta cocina japonesa y la enología de vanguardia. Con el **Guigal Condrieu 2020** y el refinado **Pinot Noir de Russian River**, cada copa se convierte en el reflejo de dos universos: el legado ancestral del Ródano y la innovación contemporánea de California, todo ello enriquecido por la experiencia y visión de **Álvaro Prieto**.

¿Te animas a brindar con estas joyas enológicas y a dejarte seducir por el arte del maridaje? Descubre cómo el compromiso y la pasión de estas bodegas pueden transformar el ritual del sushi en una experiencia inolvidable.

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

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

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

la isla, conectando a los **productores canarios** con los mercados nacionales e internacionales.



VOLCANIC
XPERIENCE
CANARY LOCAL PRODUCT

EMBAJADORES DE VINOS CANARIOS

II EDICIÓN CATA

**ENCUENTRO
DE EMBAJADORES
DE VINOS CANARIOS**

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

Ponentes:
Ana Angélica Hernández
y Nuria España

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

Canarias erupciona

Bajo el lema “**Gastronomía Volcánica: Descubre el Sabor de las Islas Canarias**”, el espacio canario en el **Salón Gourmets** se convertirá en un punto de referencia para todos los amantes de los sabores intensos y naturales. Este evento tendrá lugar el **lunes 7 de abril, a las 13:00 horas**, en el **Foro Gourmets del Pabellón 3**, donde los asistentes podrán disfrutar de una

[experiencia sensorial](#) única que incluirá los **vinos volcánicos**, el **cherne negro**, el **medregal**, el **pámpano** y otros productos de las Islas, todos con un denominador común: **el origen volcánico que define la calidad excepcional de los ingredientes**.

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

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

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

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

Un protagonista destacado este año será el **Vermut Primo de Lanzarote**, que se presentará como el primer vermut artesanal de las **Islas Canarias**. Elaborado con vinos de **Lanzarote** y botánicos autóctonos, este vermut ofrece una experiencia única que traslada la esencia de la isla en cada sorbo. Este producto destaca por su elaboración a base de variedades como **Malvasía Volcánica**, **Diego** y **Moscatel de Alejandría**, y es el perfecto acompañante para una amplia gama de **platos canarios**.



TALLER

LOS VERMUTS AFORTUNADOS

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

Ponente:
Susana Herranz,
sumiller

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com


VERMUTS
Artesanos de España



TALLER

LA HORA MÁS TROPICAL DE CANARIAS

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

Ponente:
Sheila
Rodríguez de León

Aforo limitado.
Inscripción previa:
marketing@gmrcanarias.com

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

Quesos Canarios: Finalistas en el Campeonato GourmetQuesos 2025

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

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



Entre los quesos que destacan este año se encuentran:

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

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

Actividades Destacadas en el Salón Gourmets 2025

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

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

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

El Sistema Circulatorio de los Productos

Canarios: GMR Canarias

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

La Gastronomía Volcánica

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

Hablan los expertos: los vinos que marcan la semana

Entre tantas etiquetas y botellas que pueblan los estantes de las vinotecas, contar con una buena recomendación se convierte en un regalo para los sentidos. Esta semana, en “Hablan los Expertos” **Antonio Armas**, CEO de la prestigiosa vinoteca tinerfeña [El Gusto por el Vino](#), comparte con los lectores de **Canariasgourmet.es** dos sugerencias que bien podrían

convertirse en protagonistas de sobremesas memorables. Una desde **la Rioja** más noble. La otra, nacida en altura y **con acento canario**. Dos **vinos** que, pese a hablar idiomas distintos, comparten una misma verdad: la elegancia no necesita alzar la voz.



Antonio Armas

Marqués de Murrieta Reserva 2020: clasicismo que emociona

Hay **vinos** que no necesitan presentación, y el Marqués de Murrieta Reserva 2020 es uno de ellos. Elaborado en la histórica Finca Ygay, en el corazón de la Rioja Alta, este vino es un homenaje al saber hacer y a la constancia. Su ensamblaje –**82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo y 3% Garnacha**– da como resultado un tinto de profunda complejidad, criado durante 21 meses en barricas de roble americano que aportan matices sin robarle protagonismo a la fruta.



Antonio Armas lo define como **“un reserva con músculo, que no pierde la finura. Está en un punto excelente para beber, y va a evolucionar de forma espectacular en botella”**. Con notas de fruta negra madura, hierbas aromáticas, sándalo y un [fondo](#) especiado muy sutil, su **paso por boca** es tan elegante como persistente. Ideal para acompañar un **cordero al horno** o una **tabla de quesos curados**, es también perfecto para abrir sin prisas en una buena conversación.

Ferrera Blanco Seco 2024: Canarias en clave de frescura

La segunda recomendación de la semana viene firmada por una bodega que está dando que hablar en el panorama del **vino ecológico** canario. El **Ferrera Blanco Seco 2024**, elaborado con Listán Blanco 100% en los viñedos de altura de Arafo, sorprende por su equilibrio, frescura y autenticidad.

Vinificado con mimo, este blanco realiza una criomaceración de 72 horas antes de **fermentar** de forma espontánea, lo que permite preservar los aromas primarios de la uva y dotarlo de una personalidad vibrante. En nariz despliega notas de **albaricoque fresco**, plátano, hinojo y flores blancas, mientras que en boca se muestra limpio, con una acidez muy bien integrada que invita a seguir bebiendo.



Medalla de Plata en Agrocanarias 2023



Antonio Armas subraya que **“es uno de los blancos más honestos y expresivos del mercado insular. Ideal para mariscos, pescado a la brasa o incluso como vino de aperitivo”**. No en vano, ha sido reconocido con Medalla de Plata en Agrocanarias 2023, consolidando su lugar entre los mejores blancos de las Islas.

Hablan los expertos: El arte de recomendar con conocimiento

La selección de Armas no es casual: responde al equilibrio

entre lo clásico y lo contemporáneo, entre la elegancia y la expresión directa del terroir. Son dos formas de entender el vino que se complementan en la mesa y en la copa.



Hablan los expertos: Antonio Armas

En palabras del propio Antonio: **“Una buena vinoteca no está solo para vender botellas. Está para acompañar, para descubrir, para emocionarse. Y estos dos vinos, aunque de estilos muy distintos, logran precisamente eso: emocionarte”.**

Y si bien uno nace bajo el influjo de la **nobleza riojana** y el otro se cría entre lavas y nubes en plena isla de **Tenerife**, no es difícil encontrar en ambos una misma pasión por la excelencia. Quizás porque, como bien saben los **grandes vinos**, las raíces son lo que da sentido al viaje.

En el próximo "Hablan los expertos" no se pierdan las recomendaciones de Jonatan García Lima de Bodegas Suertes del Marqués

La Versatilidad del Vino en 10 Cócteles: Un Viaje por Tradición, Innovación y Sabor

El vino, con su inigualable complejidad y matices, se ha consolidado como el ingrediente estrella de una infinidad de cócteles y bebidas que trascienden fronteras. No solo adorna las festividades andaluzas y da vida a reuniones veraniegas, sino que también se sitúa en el epicentro de sofisticadas propuestas en mesas italianas y de alta coctelería a nivel mundial.

Su capacidad para transformarse en combinaciones sorprendentes y deliciosas invita a descubrir preparaciones que cuentan historias, despiertan emociones y sorprenden al paladar. En este artículo, nos adentraremos en el fascinante mundo del

vino en la [coctelería](#), explorando una selección de cócteles emblemáticos, desglosando su origen, historia y ofreciendo recetas detalladas para que puedas disfrutar de estas propuestas innovadoras en la comodidad de tu hogar.

Con cada sorbo, descubrirás cómo el vino tinto se reinventa y se adapta a las tendencias globales, convirtiéndose en un lienzo perfecto para la creatividad culinaria.

Rebujito: El Frescor de las Ferias Andaluzas

Origen e Historia

El **Rebujito** es una bebida icónica en las ferias andaluzas, especialmente en la **Feria de Abril de Sevilla**, donde se ha convertido en la elección predilecta para sobrellevar el calor primaveral sin renunciar a la tradición vinícola de la región. Su origen se remonta al siglo XIX, inspirado en el **Sherry Cobbler**, un cóctel británico que combinaba vino de Jerez con azúcar, hielo picado y frutas. Con el tiempo, los andaluces adaptaron la receta a sus costumbres, sustituyendo los ingredientes originales por **fino o manzanilla** y gaseosa con un toque de hierbabuena.

El fino es un **vino de Jerez elaborado con la uva Palomino**, caracterizado por su color pálido, sequedad y delicados aromas a almendra y levadura, resultado de su crianza bajo **velo de flor**. La manzanilla, por su parte, es un vino similar, pero con matices más frescos y salinos debido a su crianza en **Sanlúcar de Barrameda**, localidad costera donde la influencia del [Atlántico](#) juega un papel crucial en su perfil organoléptico.



El **Rebujo** no solo refresca, sino que también representa el espíritu festivo y social de Andalucía. Su ligereza y equilibrio entre dulzor y acidez lo convierten en una bebida fácil de beber, perfecta para largas jornadas de celebración en las casetas de feria. Su popularidad ha trascendido

fronteras, siendo hoy una de las combinaciones más representativas de la cultura andaluza.

Receta Tradicional

Ingredientes:

- 1 parte de vino fino o manzanilla
- 2 partes de refresco de limón (o soda limón)
- Hielo al gusto
- Rodaja de limón y hojas de menta para decorar

Preparación:

1. Llena un vaso grande o jarra con hielo.
2. Vierte el vino y completa con el refresco de limón.
3. Mezcla suavemente para integrar los sabores.
4. Decora y disfruta del auténtico sabor andaluz.

Bellini: La Elegancia del Brunch Italiano

Originario del legendario **Harry's Bar** de Venecia en los años 40, el Bellini es sinónimo de sofisticación. Su nombre evoca la obra del maestro Giovanni Bellini, haciendo honor a la tonalidad rosada del durazno que da vida a esta bebida ideal para celebraciones y brunches.



Receta Clásica

Ingredientes:

- Vino
- 30 ml de puré de durazno (preferiblemente fresco)
- 90 ml de Prosecco bien frío (vino espumoso italiano)
- Opcional: un toque de sirope de durazno

Preparación:

1. Vierte el puré en una copa de champán.
2. Añade el Prosecco despacio para conservar sus burbujas.
3. Incorpora el sirope si deseas intensificar el sabor.
4. Sirve de inmediato y brinda con elegancia.

Calimocho: La Revolución del Sabor Vasco

Con raíces en los años 70 en el País Vasco, el Calimocho (o Kalimotxo) emergió como símbolo de rebeldía y creatividad juvenil en las fiestas populares. Se dice que su origen se remonta a una cuadrilla de amigos en las fiestas de Algorta, quienes, al notar que el vino que tenían había adquirido un sabor avinagrado, decidieron mezclarlo con refresco de cola para hacerlo más bebible. La combinación resultó ser un éxito rotundo, dando lugar a una de las mezclas más icónicas y accesibles de la cultura festiva española. Su sencilla preparación –mitad vino tinto y mitad refresco de cola, servido con hielo– lo convierte en una opción refrescante, dulce y fácil de beber, perfecta para compartir en eventos multitudinarios.



Receta Básica

Ingredientes:

- 150 ml de vino tinto (cuerpo medio)
- 150 ml de cola
- Hielo al gusto

- Rodaja de limón (opcional)

Preparación:

1. Llena un vaso alto con hielo.
2. Vierte el vino tinto y la cola en partes iguales.
3. Remueve suavemente y decora con limón si prefieres.

Pitilingorri: El Misterio de un Nombre Inusual

El Pitilingori es un cóctel de origen incierto y escasa documentación, lo que lo envuelve en un halo de misterio dentro del mundo de las bebidas con vino. Se cree que su nombre surge de la tradición oral de pequeñas comunidades mediterráneas, donde la experimentación con ingredientes locales dio lugar a mezclas inesperadas, pero sumamente agradables al paladar. Aunque su receta varía según la región y quien lo prepare, en esencia, combina vino tinto con un toque de licor dulce y cítricos, logrando un equilibrio entre frescura y profundidad. Su enigmático nombre y su carácter artesanal invitan a redescubrir sabores y a rendirse ante la creatividad de la coctelería popular.





Receta Sugerida

Ingredientes:

- 100 ml de vino tinto joven
- 50 ml de licor herbal mediterráneo
- 25 ml de zumo de naranja fresco
- Chorrito de soda
- Hielo y ramita de romero para decorar

Preparación:

1. Combina el vino, el licor y el zumo en un vaso mezclador con hielo.
2. Mezcla bien y sirve en un vaso bajo, añadiendo un toque de soda.
3. Decora con romero y déjate sorprender por este trago misterioso.

El jote: El Enigma de la Innovación

El **jote** es una versión refrescante y accesible del famoso **Calimocho** (vino tinto con cola). Este cóctel informal se ha popularizado principalmente en reuniones sociales y celebraciones informales. Aunque su origen es incierto, el **0jote** se asocia a un ambiente relajado, ideal para disfrutar en buena compañía sin complicaciones. Su nombre, al igual que su preparación, refleja la simplicidad de su propuesta: una mezcla de vino tinto robusto y Coca-Cola, ofreciendo una bebida equilibrada, refrescante y de fácil acceso para todos los paladares.



Ingredientes:

- 150 ml de vino tinto

- 0.15 lt de Coca-Cola
- Hielo (opcional)

Preparación:

1. En un vaso alto, vierte el vino tinto.
2. Añade la Coca-Cola a la mezcla, ajustando las proporciones según tu gusto personal.
3. Agrega hielo si prefieres la bebida bien fría y disfruta de esta refrescante opción.

Preparación:

1. Mezcla el vino, el bitter, el sirope y las gotas de limón en un vaso con hielo.
2. Agita bien para fusionar los sabores y cuela la mezcla en un vaso corto.
3. Decora con la rodaja de naranja y disfruta de este trago enigmático.

Otros Cócteles Emblemáticos con Vino Tinto

El universo del vino tinto en la mixología es vasto y sorprendente, abarcando desde combinaciones clásicas hasta creaciones vanguardistas que desafían las expectativas. Además de las preparaciones mencionadas, existen otros cócteles que han ganado reconocimiento gracias a su originalidad, historia y equilibrio de sabores. Bebidas como la Sangría, que encapsula el espíritu festivo mediterráneo, el Tinto de Verano, ideal para los días calurosos, o el New York Sour, que combina la elegancia del whisky con la profundidad del vino tinto, demuestran la versatilidad de este noble ingrediente. Cada uno de estos tragos ofrece una experiencia única, reflejando la creatividad de la mixología y la riqueza cultural de sus lugares de origen.

Sangría

Originaria de España, la Sangría es una de las bebidas más emblemáticas y apreciadas en todo el mundo. Sus raíces se remontan a la época romana, cuando se mezclaba vino con frutas y especias para hacerlo más seguro de consumir. Con el tiempo, esta tradición evolucionó hasta convertirse en la refrescante y festiva bebida que conocemos hoy. Su versatilidad permite múltiples variaciones, incorporando cítricos, frutas de temporada, licores y endulzantes, lo que la convierte en una opción ideal para reuniones y celebraciones, donde su sabor afrutado y su frescura conquistan a los comensales.



Receta Básica:

- **Ingredientes:** Vino tinto, frutas (naranja, limón, manzana), azúcar, canela y un toque de brandy.
- **Preparación:** Mezcla todos los ingredientes en una jarra y deja reposar en el frigorífico para que se integren los sabores.

Tinto de Verano

El Tinto de Verano es una de las bebidas más queridas en España durante los meses más cálidos. Su origen se remonta a principios del siglo XX, cuando los locales andaluces comenzaron a servir una versión más ligera y refrescante del vino tinto, mezclándolo con gaseosa o refresco de limón. Su popularidad creció rápidamente gracias a su sencillez y frescura, convirtiéndose en una alternativa perfecta a la sangría, ideal para disfrutar sin complicaciones. Hoy en día, es un clásico infaltable en terrazas, bares y reuniones veraniegas.



Receta Básica:

- **Ingredientes:** Vino tinto y gaseosa (o limón concentrado) en partes iguales, con hielo.
- **Preparación:** Mezcla y sirve en un vaso alto, decorando

con una rodaja de limón.

Mulled Wine (Vino Caliente Especiado)

El **Mulled Wine**, conocido en distintos países como **Glühwein** en Alemania o **Vin Chaud** en Francia, es una bebida ancestral que se remonta al Imperio Romano. Su popularidad se extendió por Europa gracias a la costumbre de calentar el vino con especias para hacerlo más aromático y reconfortante en los meses fríos. Tradicionalmente, se elabora con vino tinto, azúcar, canela, clavo, anís estrellado y cítricos, creando un equilibrio perfecto entre dulzura y calidez. Se disfruta especialmente en los mercados navideños y reuniones invernales, donde su fragancia evoca el espíritu festivo.



Receta Básica:

- **Ingredientes:** Vino tinto, canela, clavo, naranja y azúcar.
- **Preparación:** Calienta el vino con las especias y la fruta, sin llegar a hervir, y sirve caliente.

Red Wine Spritzer

El **Red Wine Spritzer** es una mezcla sencilla pero elegante que combina vino tinto con agua con gas o soda, logrando una bebida ligera y burbujeante. Su origen se asocia a la tradición europea de suavizar el vino con agua para hacerlo más refrescante, especialmente en épocas de calor. Con su equilibrio entre la acidez del vino y la efervescencia de la soda, se ha convertido en una opción popular para quienes buscan un cóctel menos intenso, pero con todo el carácter del vino tinto. Es perfecto para disfrutar en reuniones informales o como aperitivo antes de una comida.



Receta Básica:

- **Ingredientes:** Vino tinto, soda o agua con gas y un toque de limón.
- **Preparación:** Mezcla el vino y la soda en un vaso con hielo y decora con un trozo de limón.

New York Sour

El **New York Sour** es una sofisticada variación del clásico **Whiskey Sour**, que incorpora una capa de vino tinto flotando sobre la mezcla de whisky, zumo de limón y almíbar. Aunque su origen exacto es incierto, se popularizó en bares de Chicago a finales del siglo XIX y, con el tiempo, adoptó su nombre actual en la vibrante escena coctelera de Nueva York. Su presentación en capas no solo añade un impacto visual impresionante, sino que también aporta una complejidad de sabores donde la suavidad afrutada del vino equilibra la intensidad del whisky y la acidez del limón. Es un cóctel ideal para quienes buscan una combinación audaz y elegante.



Receta Básica:

- **Ingredientes:** Base de whiskey sour (whiskey, jugo de limón, sirope simple) y una capa de vino tinto.
- **Preparación:** Prepara el whiskey sour y, cuidadosamente, vierte el vino tinto sobre una cuchara invertida para formar la capa superior.

Descubrir la versatilidad del vino tinto en la coctelería es sumergirse en un universo de sabores donde la tradición se encuentra con la creatividad. Desde las notas cítricas del Tinto de Verano hasta la sofisticación del New York Sour, cada preparación tiene su propia personalidad y encanto. Ahora que conoces su historia y secretos, solo queda una cosa por hacer: elegir tu favorito, reunir los ingredientes y disfrutar de la experiencia de prepararlo.

Los polifenoles del vino: Salud y Placer

Los polifenoles. **El vino** tinto es mucho más que una bebida; es una expresión de cultura, historia y saber hacer que ha acompañado a la humanidad durante milenios. Desde las antiguas civilizaciones mediterráneas hasta las modernas bodegas de renombre mundial, su elaboración ha sido perfeccionada con el tiempo, convirtiéndose en un símbolo de tradición y sofisticación. Pero más allá de su papel en la gastronomía y el placer sensorial que proporciona, el vino es también objeto de interés científico por los beneficios que puede aportar a la salud.

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



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

Sumergirse en el mundo de **los polifenoles** es descubrir la intersección entre el arte de la **vinificación** y la ciencia del bienestar. exploremos cómo estos fascinantes compuestos pueden influir en tu salud, desde el corazón hasta los momentos más íntimos.

Un Viaje a Través de la Historia y la Ciencia

Imagina las viñas de Canarias, donde las vides desafían la rudeza de los suelos volcánicos y encuentran en ellos un aliado inesperado. La tierra negra y porosa, formada por antiguas erupciones, no solo retiene la humedad en un clima seco, sino que también enriquece las uvas con matices minerales únicos. Bajo el sol atlántico y los vientos alisios,

cada racimo madura con una intensidad excepcional, acumulando en su piel una concentración extraordinaria de polifenoles, esos compuestos bioactivos que otorgan al vino no solo su carácter inconfundible, sino también propiedades beneficiosas para la salud.

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



Esta transformación, heredada de técnicas ancestrales y perfeccionada con el conocimiento enológico moderno, es la clave detrás de la riqueza sensorial del vino tinto y de sus efectos positivos en el organismo. El suelo volcánico, además,

deja su huella en cada sorbo. Su riqueza en minerales como el hierro, el magnesio y el potasio se traduce en vinos vibrantes, de acidez equilibrada y una expresión única que solo estos paisajes pueden ofrecer. Más allá del placer de degustarlo, el vino de **suelos volcánicos** se convierte en un elixir donde la historia geológica y la enología se encuentran para crear algo irrepetible.

La Esencia de los Polifenoles

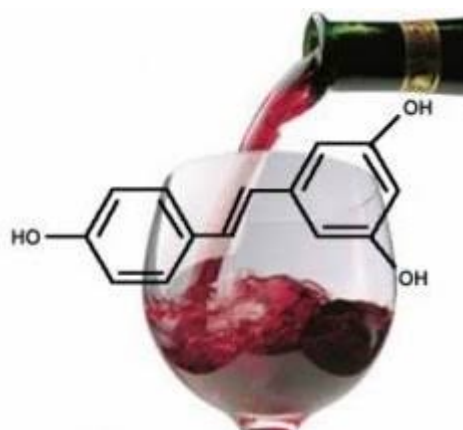
La magia del vino tinto reside en la diversidad de sus **polifenoles**, cada uno aportando un matiz particular a la experiencia de degustarlo. Los flavonoides, por ejemplo, no solo intensifican el color vibrante del vino, sino que también actúan como un escudo protector contra la radiación ultravioleta,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

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

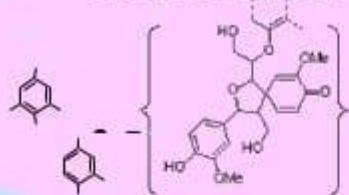
Entre estos compuestos, el resveratrol destaca por su renombrada acción cardioprotectora y su capacidad para combatir el daño celular. Este estilbeno se ha convertido en el embajador por excelencia de la salud en el universo del vino, al colaborar en la mejora de la función de los vasos sanguíneos y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

Beneficios que Trascienden el Paladar

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



POLIFENOLES



TANINOS

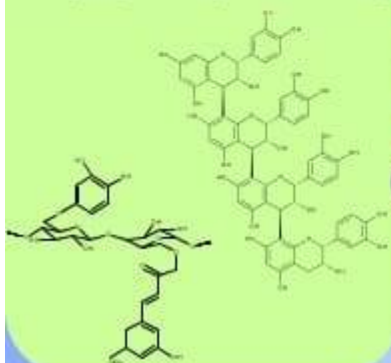
FLAVONOIDES

ÁCIDOS FENÓLICOS

ESTILBENOS

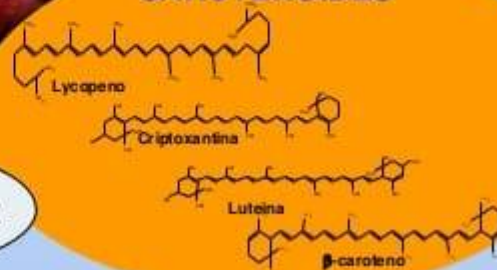
ANTIOXIDANTES

MACROANTIOXIDANTES



VITAMINAS C y E

CAROTENOIDES

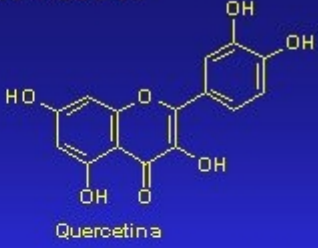


Polifenoles Neutros

Flavonoles:

- Quercetina
- Miricetina

En piel de uvas tintas y blancas
Conjugados



Quercetina

Flavan-3-oles:

- Catequina
- Epicatequina
- Procianidinas

En piel y pepas de uvas tintas y blancas



Catequina

FJ 5-2000

En el corazón de este fenómeno se encuentran los polifenoles, compuestos naturales que actúan como escudos protectores para nuestras células, combatiendo el estrés oxidativo y ralentizando el desgaste del tiempo.

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

Así, cada copa de **vino tinto** de calidad se convierte en una celebración del equilibrio entre el placer y el bienestar. La naturaleza y la ciencia se entrelazan en esta bebida milenaria, recordándonos que disfrutar de un buen vino no es

solo una cuestión de gusto, sino también una forma de brindar por nuestra salud.

La Sinergia Única del Vino Tinto

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



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

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

Saborear cada copa con plena conciencia permite apreciar no solo su complejidad y carácter, sino también el legado

cultural, la excelencia en su elaboración y los beneficios que la ciencia sigue descubriendo sobre los polifenoles. ¡Brindemos por la salud, el sabor y la pasión que el vino tinto nos regala en cada sorbo!

Un placer tomar vino tinto

El equilibrio es esencial cuando se trata del consumo de **vino tinto** y sus beneficios, incluidos sus posibles efectos sobre la salud sexual. En términos generales, se recomienda una ingesta moderada: alrededor de un vaso diario (150 ml) para las mujeres y hasta dos para los hombres. Estas cantidades, respaldadas por diversos estudios, han sido asociadas con mejoras en la función cardiovascular y vascular, factores clave en el bienestar general y también en la vitalidad sexual.



Consumo de vino tinto y sus beneficios

El resveratrol y otros polifenoles presentes en el vino tinto favorecen la

circulación sanguínea, un elemento fundamental para la función eréctil y el deseo sexual.

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

Por ello, el **vino tinto**, disfrutado con moderación y acompañado de un estilo de vida saludable, puede formar parte de una experiencia sensorial que va más allá del paladar, contribuyendo tanto al bienestar físico como a la conexión emocional en la intimidad.

La tormenta perfecta: La amenaza de aranceles del 200% y el futuro del vino canario y peninsular

La tormenta perfecta. El 13 de marzo de 2025 se ha abierto un nuevo capítulo en la guerra comercial entre **Estados Unidos** y la **Unión Europea**. La amenaza de imponer un arancel del 200% sobre vinos, champanes y otros productos alcohólicos procedentes de Europa, lanzada por **Donald Trump**, se enmarca como respuesta a la medida de la UE de gravar el **whisky estadounidense** con un 50% de arancel. Este anuncio no solo desata incertidumbre en el panorama internacional, sino que

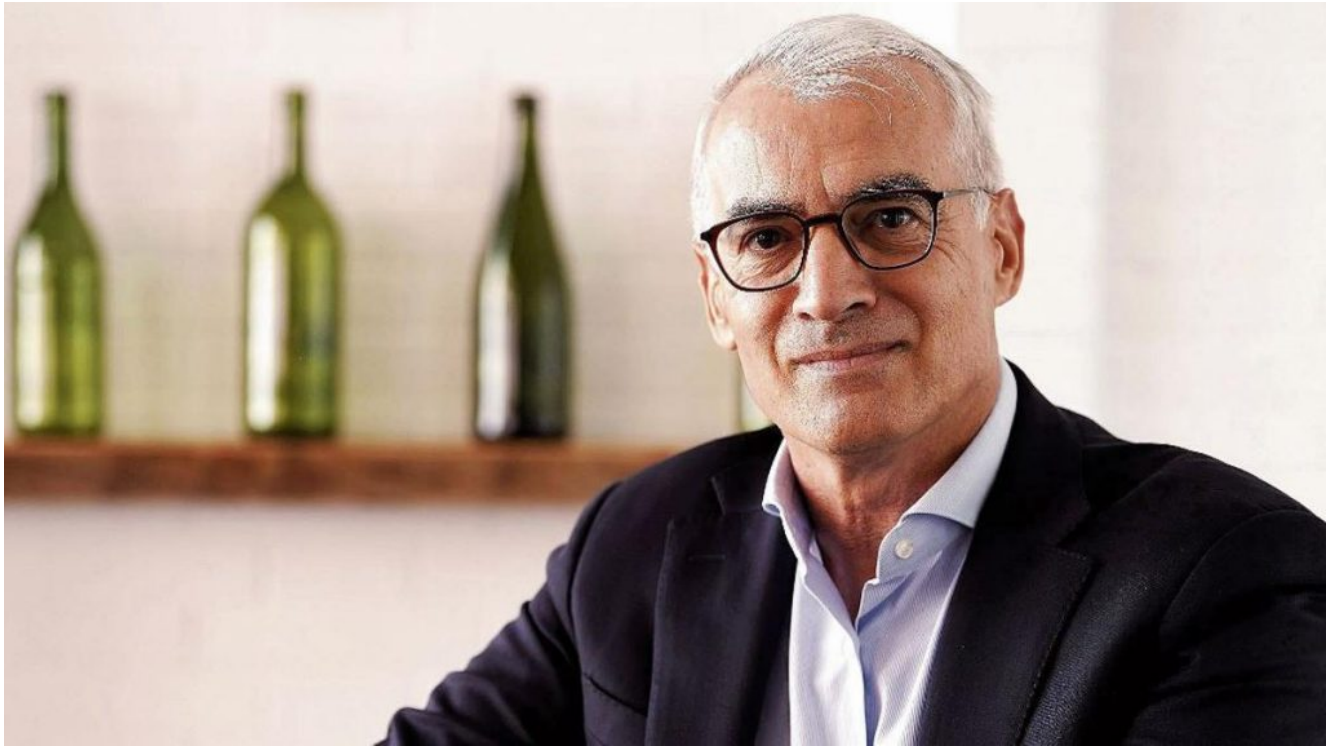
también pone en jaque a un sector en el que España ha invertido décadas de trabajo y prestigio, y cuyas Islas Canarias, en particular, podrían enfrentar consecuencias devastadoras.

Contexto y cifras clave

Estados Unidos se ha consolidado como el segundo mercado más importante para las exportaciones de vino español, alcanzando un valor de 390 millones de euros en 2024. Para las Islas Canarias, la situación es aún más delicada: el 32% de sus exportaciones de vino con **Denominación de Origen Protegida** se destinan al mercado estadounidense, lo que se traduce en 102.900 litros de un total de 319.400 litros exportados en 2023. Estos números reflejan la dependencia del sector canario en un mercado que, de un día para otro, podría volverse inaccesible.

Impacto en la industria vitivinícola

Según **José Luis Benítez**, director general de la Federación Española del Vino, “un arancel del 200% sacaría, de manera clara y efectiva, a los vinos españoles y a los europeos en general de todo el mercado de EE. UU.” Esta declaración subraya la magnitud del desafío: un incremento tan drástico en los costes de importación significaría que los productos se vuelvan no competitivos en precio, eliminando casi por completo su presencia en un mercado tan estratégico como el norteamericano.



José Luis Benítez, director general de la Federación Española del Vino

Para el sector canario, la amenaza adquiere una dimensión aún más crítica. Debido a la condición ultraperiférica, los [vinos canarios](#) ya soportan sobrecostes que incrementan su precio final. **Narvay Quintero**, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, advierte que sería “muy complicado” exportar vino canario a Estados Unidos en caso de que se materialice la amenaza.



Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

De acuerdo con sus estimaciones, el precio de una botella podría triplicarse, pasando de 60 a 200 dólares, lo que haría inviable su comercialización en el mercado estadounidense. Por su parte, **Jonatan García Lima**, de **Bodegas Suertes del Marqués** en Tenerife, se mostró optimista ante la situación: ‘No creo que eso se materialice, al final todo se arreglará y se negociará’.”

Antonio Armas CEO de la vinoteca y distribuidora más importante de Tenerife **“El Gusto por el Vino”** nos dio su impresión:

La amenaza de un arancel del 200 % podría tener un impacto desastroso tanto en la exportación como en el consumidor final, ya que el impuesto se trasladaría a los precios.



Antonio Armas “El Gusto por el Vino. Foto: Revista Binter

Por ejemplo, un vino que se vende a 10 € podría costar hasta 30 €. Durante el anterior mandato de Trump se aplicó un arancel del 25 % para volúmenes inferiores a 2 litros y con un grado alcohólico no superior a 14º, lo que llevó a que muchas **bodegas** aumentaran el grado alcohólico de sus productos para evadir el impuesto.

Además, se observó que el vino a granel, en algunos casos, no estaba sujeto a dicho arancel. Sin embargo, aún es incierto qué cláusulas se impondrán en esta nueva medida.

En definitiva, se trata de una situación que podría generar un caos en la importación y distribución, lo que ha motivado a muchas **bodegas** a adelantar sus envíos antes de que entre en vigor el nuevo arancel, cuya resolución se espera a principios de abril.

Repercusiones económicas y estrategias de adaptación

El impacto de esta medida se extiende más allá de los costes directos. La imposición de aranceles tan elevados podría desencadenar una serie de reacciones en cadena:

- **Pérdida de competitividad:** Los vinos españoles y, en particular, los canarios perderían su atractivo en uno de los mercados internacionales más lucrativos, lo que afectaría directamente a las exportaciones y, por ende, a la economía del sector.
- **Reconfiguración del mercado:** Los productores se verían obligados a buscar nuevos destinos o a replantear sus estrategias comerciales. Juan Jesús Méndez, presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, advierte que este cambio “haría inviable continuar nuestras actividades en el mercado americano”.
- **Afectación de la cadena de valor:** Desde el cultivo de la vid hasta la comercialización del producto final, toda la cadena productiva se vería golpeada. El encarecimiento de los productos podría provocar una reducción en la demanda, afectando tanto a productores como a distribuidores.



Donald Trump...La Tormenta Perfecta

La amenaza de Trump se inserta en un contexto de creciente tensión comercial entre [Estados Unidos](#) y la Unión Europea, donde las represalias arancelarias parecen ser el método preferido para abordar desequilibrios percibidos. Para el **sector vitivinícola español**, y en particular para el **canario**, este escenario representa un desafío sin precedentes, que amenaza con desestabilizar años de esfuerzo y posicionamiento en el mercado estadounidense.

En medio de este panorama, el diálogo, la negociación y la búsqueda de alternativas estratégicas serán fundamentales para mitigar el impacto y preservar la competitividad de una industria que ha sabido ganarse un lugar de honor en la cultura y economía del país.

Mientras las tensiones comerciales se intensifican, el futuro del vino español pende de un hilo. La adaptación y la resiliencia serán claves para sortear una crisis que, si se

concreta, podría tener repercusiones profundas en un sector vital para la economía nacional y, especialmente, en el tejido productivo de las Islas Canarias en otras palabras...La tormenta perfecta.

La cocina nórdica desembarca en el Salón Gourmets con lo mejor de sus mares

La cocina nórdica vuelve a demostrar su singularidad y excelencia en el [Salón Gourmets](#), la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa. En su edición número 38, que tendrá lugar del 7 al **10 de abril de 2025** en Ifema **Madrid**, Noruega se presenta con un despliegue de productos marinos de primera categoría, reafirmando su liderazgo en sostenibilidad y calidad gastronómica.

SALÓN GOURMETS

Desde 1976 / Since 1976

Gourmets

FOOD & WINE



Salón Gourmets, la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa

El martes 8 de abril, en el escenario **Foro Gourmets** (Pabellón 3), el prestigioso chef **Íñigo Urrechu** será el encargado de demostrar la versatilidad de cuatro joyas del **Mar de Noruega**. Con un showcooking diseñado para sorprender a los asistentes, preparará recetas que realzan las cualidades de especies icónicas procedentes de las frías aguas de los fiordos noruegos, donde la pesca y la acuicultura sostenible son pilares fundamentales.

Los tesoros del Mar de Noruega

Entre los productos estrella que se presentarán destaca el skrei, un bacalao ártico que, tras recorrer más de 1.000 km desde el Mar de Barents, desarrolla una textura firme y unas lascas tersas que lo convierten en el bacalao gourmet por excelencia. Acompañándolo estarán el buey de mar, el cangrejo real de las nieves y el cangrejo real noruego, tres exponentes del marisco más exquisito que conquistaron las mejores mesas del mundo. Por supuesto, no faltará el emblemático salmón noruego, cuya crianza en aguas frías y cristalinas ha permitido a Noruega posicionarse como el segundo mayor exportador de mariscos a nivel global.



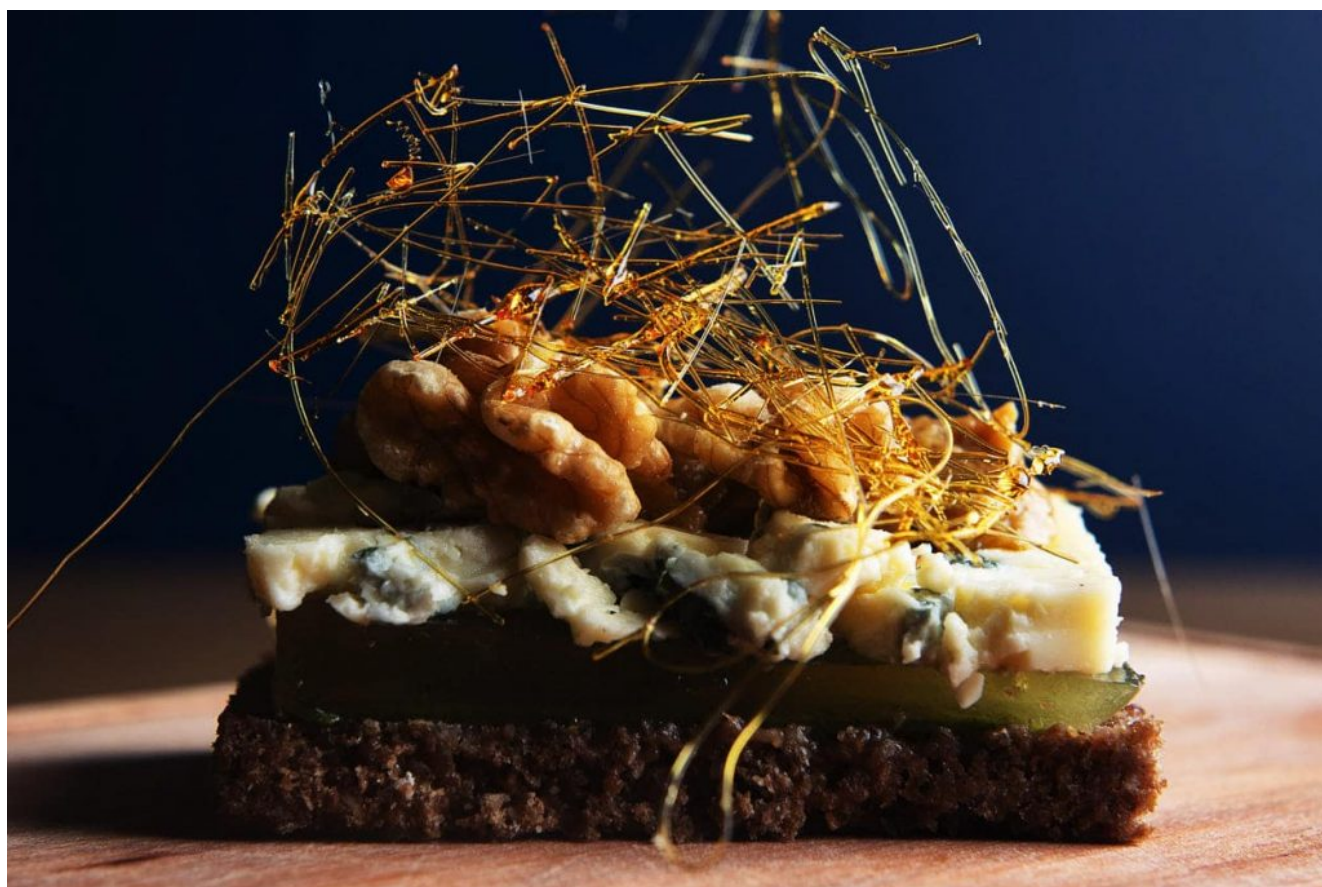
Bacalao de Noruega

La cocina nórdica y su apuesta por la sostenibilidad

Mar de Noruega, la entidad que promueve estos productos a nivel internacional, no solo destaca por la calidad de sus productos, sino también por su firme compromiso con la sostenibilidad. En un sector donde la sobrepesca y el impacto ambiental son preocupaciones crecientes, **Noruega** ha logrado establecer un modelo de producción responsable que protege los ecosistemas marinos y apoya a las comunidades locales. Este enfoque, basado en la trazabilidad y el respeto por el medioambiente, es clave para garantizar la continuidad de especies tan valiosas.

Salón Gourmets: un escaparate imprescindible para la alta gastronomía

El **Salón Gourmets** se ha consolidado como el evento de referencia en el sector de la alimentación premium. Con cada edición, la feria atrae a chefs de renombre, compradores internacionales y apasionados de la gastronomía que buscan descubrir las tendencias y productos más innovadores del mercado. Este año, el evento bate récords, superando con creces las cifras de su mejor edición hasta la fecha, la de 2023.



La presencia de Noruega y **la cocina nórdica** en Salón Gourmets, la feria de alimentación y bebidas de calidad más exclusiva de Europa en este espacio es una muestra de cómo los productos del **Mar de Noruega** han conquistado el sector gourmet, convirtiéndose en ingredientes imprescindibles para los grandes restauradores. En este sentido, la participación de **chefs** como **Íñigo Urrechu** no solo resalta la calidad de estos productos, sino también su versatilidad en la **alta cocina**.

Un día dedicado a la excelencia nórdica

El “Día de Noruega” en el Salón Gourmets promete ser una cita ineludible para los amantes del buen producto. Desde las 10:00 hasta las 19:00 horas del 8 de abril, el Foro Gourmets será el epicentro de una experiencia sensorial en la que la tradición y la innovación culinaria se darán la mano. Entre degustaciones, ponencias y demostraciones en vivo, los asistentes podrán conocer de primera mano por qué el Mar de Noruega es sinónimo de calidad y sostenibilidad.





Con su participación en el **Salón Gourmets**, Noruega reafirma su posición como referente gastronómico y demuestra que la excelencia también se encuentra en las profundidades de sus mares.