

Hablemos de Sala con Miguel Otero Prol: el método de la excelencia en servicio

[@MiguelOteroProl](#)

La gastronomía se ha acostumbrado a hablar en voz alta: platos que se fotografían solos, técnicas que se anuncian como si fueran un tráiler y cocineros convertidos en titulares. Sin embargo, hay un factor que sigue mandando en silencio y que, cuando falla, derriba cualquier menú degustación sin necesidad de debate: la sala. El servicio no es **“lo que pasa entre plato y plato”**; es el sistema nervioso del restaurante y del hotel, el lugar donde la cocina se traduce en experiencia, donde se amortiguan tensiones, se anticipan necesidades y se construye la memoria del comensal.

En Canarias esto tiene un peso especial: aquí se compite con paisaje, clima y producto, sí, pero también con la sensación de haber sido cuidado. Y esa sensación no la da una vajilla cara ni un discurso bien escrito; se construye con [oficio](#), con ritmo y con una hospitalidad que se nota sin hacerse protagonista. Además, el contexto ha cambiado: **el cliente es más exigente, más comparador y menos paciente; y el sector, mientras tanto, está intentando sostener equipos, formación y estándares en un mercado tensionado.**



“Hablemos de Sala”, una nueva sección en canariasgourmet.es con Miguel Otero Prol

En ese escenario, la excelencia en sala se ha vuelto estratégica: lo que antes se perdonaba, hoy se publica; y lo que antes se daba por supuesto, hoy se valora cuando se hace bien. Por eso nace **“Hablemos de Sala”**, una nueva sección en canariasgourmet.es dedicada a lo que casi nunca sale en la foto y, aun así, decide el resultado final: el servicio de sala, la técnica del comedor, el liderazgo de equipos, la sala como herramienta de fidelización y el hotel como escenario de

experiencia.

Aquí se hablará claro, con conocimiento y sin solemnidad innecesaria: la sala no es decoración, es rendimiento; no es relleno, es identidad; no es “lo de siempre”, es el punto exacto donde un cliente decide si vuelve o si, simplemente, pasa página.

Miguel Otero Prol y la maestría del servicio bien hecho

La sección se abre con la voz de **Miguel Otero Prol**, un profesional que habla de sala desde el oficio y no desde la teoría. Él mismo lo resume de forma directa: lleva 39 años decodificando ese idioma invisible que se aprende con la mirada, con el oído y con la repetición consciente. Su manera de entender el servicio tiene algo que se agradece: es humana, pero está estructurada. No se queda en la frase bonita de “hay que tratar bien al cliente”; entra en lo que realmente sostiene una operación: cómo se recibe, cómo se acompaña, cómo se coordina con cocina y bar, cómo se maneja el ritmo de un comedor lleno sin convertirlo en una carrera de obstáculos.

Como docente y supervisor en entornos hoteleros, su trabajo empieza antes de que se sirva el primer café: se observa la postura, el uniforme, la bandeja, el lenguaje corporal, el tono, el orden del aparador, la lógica del office, la comunicación interna y, sobre todo, la actitud que se transmite cuando el servicio aprieta. En su enfoque, el

camarero no es un “portaplato”; es un profesional que interpreta al comensal y regula el ambiente.



De ahí que sus temas sean los que más cuestan y más importan: buffet, bares, vino, protocolos de alergias, tecnología aplicada, supervisión y cultura de equipo. Y por eso insiste en algo incómodo, pero realista: la excelencia no aparece por inspiración, aparece por método. Si hace falta un toque de humor para aterrizarlo, se diría así: el cliente puede perdonar una foto movida, pero no perdona sentirse ignorado. Miguel escribe para evitar exactamente eso: que la sala sea un punto ciego y que el oficio quede reducido a intuición cuando, en realidad, puede enseñarse, medirse y mejorarse con criterio

profesional.

17 capítulos descargables: un manual vivo para equipos y profesionales

“Hablemos de Sala” se publicará como un coleccionable de maestría aplicada al servicio: una primera temporada compuesta por **17 capítulos**, concebidos para leerse con placer, sí, pero sobre todo para guardarse y volver a ellos cuando haga falta. Además, **cada entrega estará disponible en PDF descargable**, para que pueda imprimirse, compartirse con el equipo o usarse como material interno de formación. La idea es sencilla y, precisamente por eso, potente: convertir contenido editorial en herramienta real.

Cada capítulo irá al grano con un formato reconocible -para que el lector sepa qué viene y el profesional sepa qué aplicar-: una idea clave, el problema operativo que resuelve, una lista de verificación y una pauta de mejora que pueda implementarse sin “milagros” ni presupuestos imposibles.

Los PDFs estarán numerados como colección, con portada y capítulo, para que, con el tiempo, se conviertan en una pequeña biblioteca de sala: la que se consulta antes de abrir, la que se imprime para un briefing, la que sirve para formar a quien llega nuevo y la que ayuda a mantener estándares cuando el servicio se complica.

El índice de esta primera serie está pensado como un mapa

completo del servicio contemporáneo: formación, buffet, restaurantes temáticos, bares y coctelería, tecnología, supervisión, gestión de alergias, sala sensorial, desayuno a la carta, coaching operativo, experiencia del cliente, cultura de excelencia, método de servicio y deontología profesional. En otras palabras: se tocará lo bonito, pero también lo difícil; lo emocional, pero también lo medible. Y se hará con una intención editorial clara: dignificar la sala con argumentos y práctica, no con discursos vacíos.



A partir de aquí, la sección se construirá con una premisa clara: lo que no se entrena, se rompe en hora punta. Por eso cada capítulo buscará responder preguntas que el sector se hace en voz baja: cómo se forma sin improvisar, cómo se estandariza sin deshumanizar, cómo se sostiene el ritmo sin correr, cómo se corrige sin humillar, cómo se fideliza sin invadir y cómo se mejora sin convertir la sala en una competición de egos.

Habr  anécdotas y situaciones reconocibles -porque la sala es vida real-, pero siempre al servicio de una idea práctica. Y también habrá territorio, porque en Canarias el servicio no es solo hospitalidad: es reputación, es economía y es cultura del cuidado.

Cuando se atiende bien, el visitante no solo sale satisfecho: recomienda, repite y, sin darse cuenta, vende el destino por nosotros. En cada publicación encontrarás un acceso directo a la descarga en PDF, para que la lectura no se pierda en el scroll y pueda convertirse en herramienta de trabajo.

Además, esta sección quiere conversación: si eres profesional de sala, jefe de rango, sumiller, bartender, cocinero o gestor, este espacio también está pensado para tus dudas y tus experiencias, porque la excelencia se construye compartiendo método, no compitiendo por ver quién aguanta más horas. Arrancamos hoy con este prólogo y, desde la próxima entrega, empezamos a desplegar los 17 capítulos de la temporada.

Gu rdalos, desc rgalos y p salos a tu equipo: en sala, la teoría que no se practica es solo literatura. Si la cocina es el discurso, la sala es la traducción; y en una época de ruido, mejorar la traducción es una ventaja competitiva que se nota en la caja y en la memoria del cliente.

La escena dulce en Madrid Fusión 2026: Pastry, pan y chocolate

[Por Ángel Marqués Ávila](#)

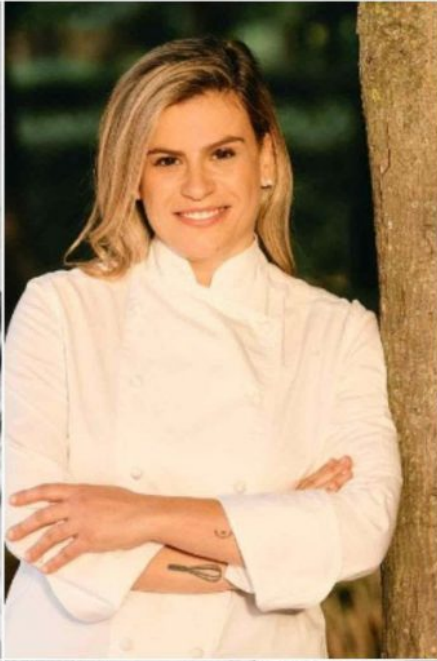
[@MadridFusión](#)

Los nombres clave del dulce español subirán al escenario del Pastry, desde Jordi Roca a Jordi Butrón, pasando por Ricardo Vélez, Raúl Bernal, Albert Adrià o Fátima Gismero.

El mundo del chocolate estará presente con una destacada figura del cacao, el pastelero italiano Gianluca Fusto. El desayuno se reivindicará en esta edición de [Madrid Fusión Pastelería](#) con las aportaciones de la chef brasileña Paula Prandini y el panadero alicantino Fran Segura.

La panadería española se reivindica como puntera en la recuperación de los panes artesanales con José Roldán y Diego Pagán.

El escenario de [Madrid Fusión Pastelería](#) se presenta este 2026 como uno de los espacios más atractivos del congreso insignia del mundo gastronómico, Madrid Fusión Alimentos de España. Ya consolidado en su cuarta edición, este simposio agrupará lo mejor y lo último del mundo de la panadería y la pastelería, un sector cada vez más dinámico e innovador que merece tener un espacio propio dentro del mundo gastronómico. Madrid Fusión Pastry es este espacio, y actúa como punto de unión entre las diferentes disciplinas que convergen en los campos pastelero y panadero.





Desde los desayunos, incluido el momento del café, **Madrid Fusión Pastry** contará con grandes figuras que pondrán de manifiesto la evolución de un sector en pleno auge, tratado desde perspectivas apasionantes. Se hablará de los últimos hojaldres ibéricos con manteca de cerdo, de los orientales sin grasa de Oriente Medio, de las nuevas expresiones de la mantequilla, de los panes secos y del papel de la sobrasada como componente adicional de las deliciosas ensaimadas mallorquinas.

Asimismo, el chocolate como ingrediente estrella contará con cifras de enorme relevancia, al tiempo que incidiremos en el creciente auge de los desayunos de hotel, del importante papel de los postres de restaurantes, de los cócteles de frutas o de los últimos turrone de

aire.

Un escenario dedicado al mundo de la alta pastelería y panadería por el que desfilarán algunos de los mejores profesionales del sector en estos momentos, pues volverán a subirse al escenario más dulce de Madrid Fusión nombres como Jordi Roca, Albert Adrià, Ricardo Vélez, Gianluca Fusto, Jordi Butrón. En este sentido, el menor de los hermanos Roca vendrá acompañado del primogénito de la saga gerundense, Joan Roca, para juntos debatir sobre las posibilidades de la combinación de dulce y salado en la cocina. Mientras, Jordi Butrón, exdirector de la Escuela Espai Sucre, aportará su conocimiento sobre el sabor y su trazabilidad.

Turrón

El turrón, un dulce navideño que lucha por trascender su estacionalidad, será el leitmotiv de la ponencia ofrecida por el chef Albert Adrià, en la que nos contará sus turrones de aire. Compartirán materia con Adrià las pasteleras Fátima Gismero (Pastelería Fátima Gismero, Píoz, Guadalajara) y Noelia Tomoshigue (Monroebakes, Madrid), quienes, del estado gaseoso, pasarán al líquido con sus turrones líquidos.





De los hojaldres se ocupará en esta edición Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid), quien, en esta ocasión, dejará el mundo del cacao para hablarnos de los hojaldres ibéricos. Como ibérica también será la ponencia que llevarán a cabo Pablo y Jacobo Moreno, artesanos de Pastelerías Mallorca (Madrid), que nos descubrirán los secretos de las ensaimadas y torteles con sobrasada. Por su parte, el **isleño Alexis García (100% Hojaldres, Santa Cruz de Tenerife)** se centrará en las nuevas expresiones de un ingrediente básico del mundo pastelero y repostero: **la mantequilla**.

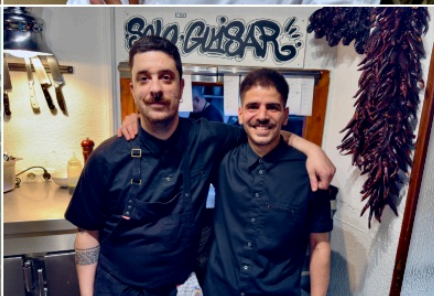
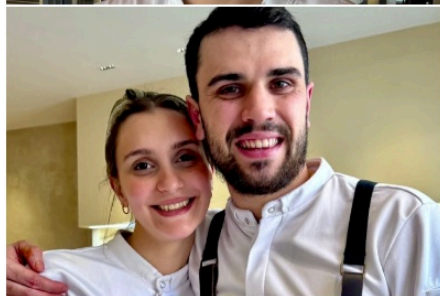
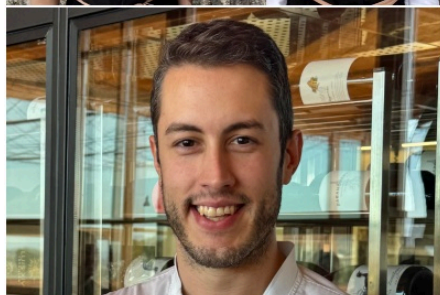
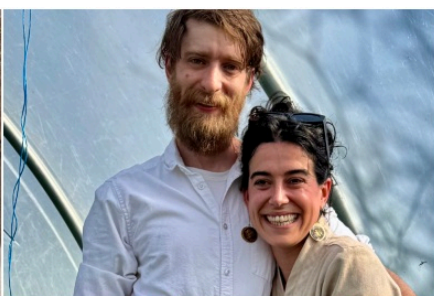
Chocolate

Y si hay un ingrediente que no puede faltar en un espacio dedicado a la repostería es, sin duda, el chocolate. El pastelero Raúl Bernal (mejor maestro chocolatero de España en 2011, mejor maestro chocolatero en 2023 y mejor bombón

artesano en 2023), de la pastelería oscense Lapaca, nos propondrá unir una de las tartas más clásicas y chocolateras –como es la tarta Sacher– con el vino. Y desde Italia, el pastelero y maestro chocolatero Gianluca Fusto (Fusto, Milán) viajará hasta Madrid Fusión para abordar las mil y una posibilidades que ofrece el cacao.

En clave internacional, Madrid Fusión Pastry contará también con la presencia de reposteros del Azerbaiyán National Culinary Center para explicar todos los secretos de un dulce típico de esta región de Oriente Medio: la pakhlava, finas capas de masa filo enmantequilladas, rellenas de frutos secos picados, bañadas en un almíbar dulce de miel o azúcar y especiadas con canela y limón. Y, aunque desde una pastelería madrileña (Panda Patisserie), Borja Gracia nos acercará a la pastelería japonesa.

Desde Dubái, la pastelera madrileña Carmen Rueda Fernández nos hablará de los postres de restaurante, y del continente americano vendrá la chef brasileña Paula Prandini (Empório Jardim & Stuzzi Bar Lebion, Río de Janeiro), conocida por su trabajo en torno a la primera comida del día y por redefinir la experiencia del café de desayuno y brunch en Brasil.



Precisamente, la primera colación del día tendrá un lugar destacado en la edición de este año en Madrid Fusión Pastry y

también será motivo central de las ponencias que realizarán Fran Segura (Pastelería Fran Segura & Co, Elche), que abordará el desayuno de hotel, y Ricardo Oteros, fundador y presidente de Supracafé, que se centrará en el ritual del café durante el desayuno.

Para cerrar el círculo, Madrid Fusión Pastry no pasará por alto el papel creciente de las frutas y su uso en cócteles con una ponencia realizada por Mireia Riba, embajadora de Zumos Juver.

Pan siempre en mesa

El pan sigue ganando protagonismo en gastronomía y también lo hace en Madrid Fusión, donde en esta vigesimocuarta edición la panadería es parte relevante del programa de Madrid Fusión Pastelería con dos nombres destacados de este mundo.



José Roldán (Panadería La Brillante, Córdoba) repite presencia

en **Madrid Fusión Pastry** después de haber sido coronado Panadero Mundial del Año 2025 por la Unión Internacional de Panaderos y Confiteros (UIBC), un galardón que reconoce su excelencia técnica, creatividad e innovación en la panadería artesanal. Conocimientos todos ellos que compartirá en la cita de enero en IFEMA Madrid. Como también lo hará el murciano Diego Pagán (Artesanos San Ramón, de Fuente Álamo), que nos hablará de los panes secos y de la cultura del pan que se forja a diario desde los obradores.

Dulce Sano

Como ya es habitual, Madrid Fusión Pastelería 2026 otorgará premios y albergará varios concursos destinados a poner en valor el talento de los maestros dulces de nuestra gastronomía. Este apartado del escenario del Pastry lo encabeza la VIII edición del Premio Pastelero Revelación, por el que competirán ocho jóvenes talentos pasteleros.



Repíete presencia también el **Premio Mejor Desayuno de Hotel**

que, por tercer año consecutivo y en sus dos categorías, Hoteles Boutique y Gran Hotel, reconoce el esfuerzo que algunos hoteles españoles realizan por alcanzar la excelencia con la primera colación del día. Y, como veterano de los concursos del Pastry, vuelve el concurso de bocados con queso, pero en esta edición se presenta con imagen renovada de la mano de [Saborea Gran Canaria](#) para reconvertirse en Concurso Bocados con Queso de Gran Canaria. Los premios “Ciudad de Madrid”, en sus dos modalidades, al mejor pastelero y al mejor panadero de Madrid, tampoco se perderán esta edición del 2026.

Novedad

[@AhumadosDomínguez](#)





Este año, además, se suman novedades a los concursos de Madrid Fusión Pastelería. La unión de dulce y salado será la protagonista del nuevo **Concurso Mejor Cruasán Gourmet con Salmón Ahumado** (patrocinado por Ahumados Domínguez). Mientras que los postres tendrán su momento de gloria con dos concursos propios: el **Campeonato Mejor Flan del Mundo** (de la mano de Huevos Redondo) y el **Concurso de la Mejor Torrija del Mundo** (ofrecido por Pascual Profesional).

Una fiesta golosa en cuatro dimensiones ofrecida por algunos de los más brillantes especialistas que complementan el festival gastronómico que supone Madrid Fusión Alimentos de España 2026.

Tendencias HORECA 2026 en Canarias: el cliente sigue saliendo, pero con otra lógica

Con el cierre del año, [Aplus Gastromarketing](#) ha puesto sobre la mesa un análisis de tendencias que está reordenando el canal **HORECA** en **España**: el consumidor sigue saliendo, pero lo hace de otra manera, con menos improvisación y más criterio. Esa **fotografía** -válida como marco general- tiene una lectura especialmente interesante en **Canarias**, donde la [hostelería](#) no solo compite por precio o por moda, sino por flujos: residentes con rutinas cambiantes, turistas con estancias finitas y zonas que viven a ritmos distintos entre norte y sur, entre capital y costa, entre barrio y hotel.









Dicho de forma sencilla, aquí el cliente no ha desaparecido; ha afinado el radar. Elige más, compara más y perdona menos. Por eso, 2026 se va a decidir en dos frentes que no se pueden separar: **eficiencia operativa** para sostener el negocio día a día y **diferenciación real** para que el comensal te elija sin necesidad de regalarte el margen. A partir de las tendencias identificadas en ese análisis nacional, esta es la traducción práctica para el **HORECA** canario: qué cambia, por qué cambia y dónde están las oportunidades para convertir un contexto competitivo en una ventaja.

Un día más largo: micro-momentos, cartas modulares y velocidad sin perder oficio

La ampliación real del día gastronómico es el primer gran movimiento del **HORECA** canario en 2026, porque el tiempo del cliente -sobre todo del turista- se está comprimiendo y

reorganizando. La estancia media se situó en 6,52 días durante el segundo trimestre de 2025 y cayó frente al trimestre anterior, con diferencias claras por islas: **Fuerteventura** alcanzó 7,24 días, **Lanzarote** 7,02, **Gran Canaria** 6,60 y **Tenerife** 6,07, mientras que en varias islas occidentales la permanencia fue menor.



En paralelo, se registraron 22.438.805 pernoctaciones, con concentración en **Tenerife** (8.137.917 noches) y **Gran Canaria** (6.157.549), seguidas de **Lanzarote** y **Fuerteventura**. ¿Qué significa esto en caja? Que el local ya no compite solo por

“comida” y “cena”, sino por capturar micro-momentos: un desayuno que no sea trámite, un aperitivo que se convierta en plan, una merienda con intención, una sobremesa que pida segunda ronda y un pre-cena que funcione en zonas hoteleras donde el huésped sale “a ver qué hay”.

Por tanto, se está viendo que ganan los negocios que trabajan con cartas modulares (pocas piezas, bien pensadas) y con formatos flexibles (medias raciones, platos para compartir, menús rápidos) sin perder identidad.

Además, la operación se está ajustando a ritmos reales: mise en place diseñada para picos, rotación sin improvisación y un equipo que cambia de velocidad sin que el servicio se ponga nervioso. La clave no es abrir más horas; es ser relevante en más horas.



Y eso, en Canarias, se decide a veces en lo pequeño: el café bien tratado, el vino por copa bien elegido y un bocado que haga que el cliente se quede cinco minutos más, porque esos

cinco minutos suelen acabar pagando la cuenta de la semana.

El súper y el apartamento: la competencia que no se sienta a tu mesa, pero se lleva tu ticket

El rival más constante del **HORECA** canario en 2026 no siempre tiene carta: tiene cocina en el apartamento y una nevera que se llena el primer día de vacaciones “por si acaso”. Esto no es intuición; está medido en gasto. En el segundo trimestre de 2025, el gasto turístico en alimentación fue de 684 millones de euros, compuesto por 468 millones en restaurantes y 215 millones en supermercados, y ambas partidas crecieron respecto al mismo trimestre del año anterior.







Es decir, el visitante reparte presupuesto entre mesa y carrito sin remordimientos, y el residente hace lo propio cuando la conveniencia le gana a la pereza de cocinar. Además, el retail se ha profesionalizado: **Mercadona** publica listados de tiendas con sección “**Listo para Comer**” donde figura **Islas Canarias**, y cadenas locales como **HiperDino** comercializan categorías completas de platos preparados. Por tanto, competir solo en precio es una batalla desigual y, con frecuencia, innecesaria.

La defensa se está construyendo donde el súper no llega igual: hospitalidad, recomendación, experiencia, identidad y comunidad.

En la práctica, esto se traduce en tres cosas muy concretas: primero, una propuesta que se pueda explicar en una frase (si el cliente no la entiende, no la defiende); segundo, un motivo

emocional para salir (barra viva, cocina a la vista, producto local contado con verdad, y no con **marketing de cartón**); y tercero, una fricción cero para decidir (carta accesible, reservas claras, tiempos honestos).



Cuando el súper ofrece rapidez, el restaurante tiene que responder con certeza: que el cliente sepa qué va a pasar al sentarse. Y cuando el apartamento ofrece control, el local tiene que ofrecer algo que no cabe en esa cocina: un buen servicio y un recuerdo que empuje a volver, aunque sea antes de que termine la estancia.

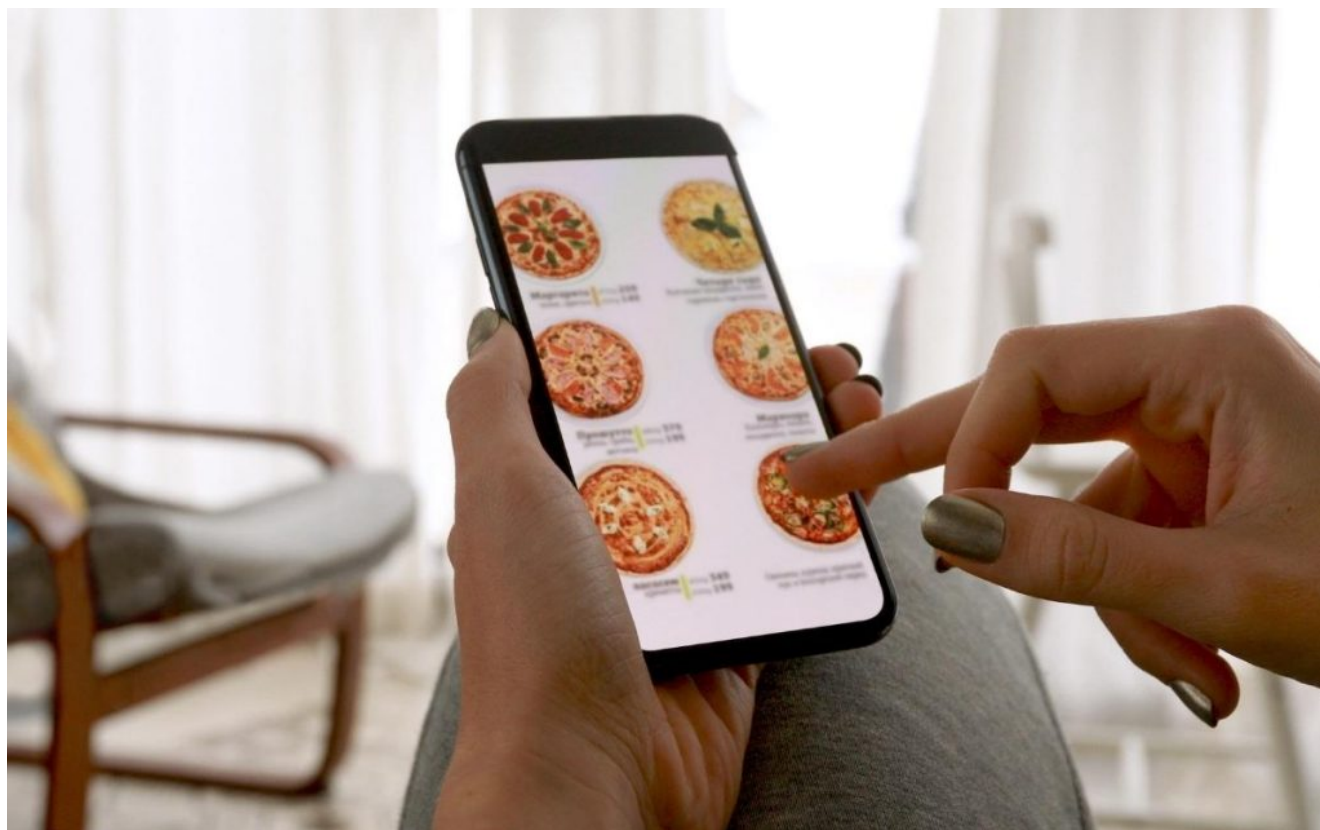
El restaurante multipunto: sala, recogida y envío, con un estándar que no se negocia

El **restaurante** de 2026 está siendo, cada vez más, un negocio multipunto: **sala, recogida y envío**, con un estándar único

aunque cambie el formato. El **off-premise** (*consumo fuera del local: para llevar y a domicilio*) ya no se comporta como plan B; se ha integrado en el hábito del consumidor, y en Canarias se cruza con una logística que obliga a ser metódico, porque el error viaja rápido y la reseña también.

Por eso, la experiencia se evalúa también fuera de la mesa: en la bolsa, en el packaging, en la puntualidad y en la recompra.

De hecho, cuando el cliente pide para llevar no está “**bajando el listón**”; está cambiando el contexto, y el listón se traslada a otras variables: temperatura, textura, orden, limpieza del envase y claridad del producto. Por tanto, la carta de sala no puede ser, sin más, la misma carta para llevar: hay platos que pierden dignidad en 20 minutos y otros que viajan como si tuvieran billete en primera clase.



El trabajo fino está en seleccionar, adaptar y estandarizar: salsas aparte cuando convenga, acabados pensados para casa, tiempos de preparación medidos, y un protocolo de empaquetado que no dependa del humor del turno.

Además, el off-premise (*consumo fuera del local: para llevar y a domicilio*) exige comunicación alineada: fotos reales, tamaños claros, y promesas modestas que se cumplan siempre, porque en digital el castigo es inmediato.

En paralelo, la recogida en local se está volviendo un canal de margen interesante si se diseña bien: punto de entrega ordenado, señalización, pago sin fricción y un incentivo de repetición que no sea regalarte el negocio. Aquí hay una lección simple: la marca ya no vive solo en la sala; vive en cada interacción, incluida la que ocurre cuando el cliente abre la bolsa y decide, en silencio, si merece repetir.

Eficiencia por dentro, identidad por fuera: datos, fidelización y ocio con sentido para que el cliente vuelva

Si el mercado se está volviendo más competitivo, la respuesta no será solo creativa: será también de sistema. Por dentro, la hostelería en Canarias avanza hacia una **operación más eficiente**: mise en place bien planificada, bases estandarizadas, control real de mermas y compras afinadas. La razón es simple: la **rentabilidad del restaurante** se protege primero en cocina y almacén –con orden, previsión y consistencia– y solo después se confirma en la sala.



Por fuera, el comensal exige justo lo contrario: una experiencia **más personal, más coherente y fácil de entender**. En 2026 destacarán los restaurantes que puedan explicar su propuesta en una frase y sostenerla en cada gesto: servicio con criterio, tiempos bien medidos, estética cuidada, una carta de vinos con sentido y esa cortesía canaria que, cuando es auténtica, convierte una visita en costumbre.

A esta ecuación se le está sumando el ocio, pero con cabeza: música en vivo, catas, colaboraciones culturales o formatos híbridos funcionan cuando elevan la experiencia sin convertir el restaurante en un altavoz.

Y, mientras tanto, la tecnología está entrando por la puerta práctica: reservas mejor gestionadas, analítica de ventas por franja, programas de fidelización sencillos, y uso de IA para tareas repetitivas (previsión, inventario, respuestas iniciales) que liberan tiempo para atender mejor.

En términos operativos, el 2026 canario se puede ejecutar con cuatro movimientos: diseñar micro-momentos rentables (desayuno, aperitivo, tardeo) con una oferta específica; profesionalizar el off-premise con carta propia y packaging serio; reforzar identidad con producto local contado con verdad, no con eslóganes; y medir lo que duele, para corregirlo antes de que lo escriba el cliente en una reseña.

La buena noticia es que no hace falta inventar nada: basta con dejar de improvisar donde no se debe, y reservar la creatividad para lo único que el retail no puede copiar: una experiencia humana bien hecha.

Del Vega Sicilia al Assyrtiko: el Top Ten de vinos de Iván Monreal

Iván Monreal no llega a este **Top Ten** desde la teoría, sino desde una carrera forjada entre salas de alta cocina europeas, campeonatos de sumillería y un regreso consciente a Canarias como territorio de futuro. De **Gran Canaria a Alemania, Francia o Italia**, pasando por restaurantes con **estrellas Michelin** y títulos como mejor **sumiller de Canarias** y **subcampeón de España**, su mirada sobre el vino mezcla disciplina centroeuropea, sentimiento atlántico y una fe firme en el potencial **volcánico** de las islas.

Desde esa experiencia, y hoy al frente de la sumillería en Palacio Ico, en Teguiise, su selección recorre desde los grandes iconos clásicos como **Vega Sicilia “Único”** o Castillo Ygay hasta vinos de paisaje tan precisos como los **canarios**, los riesling alemanes o los blancos extremos de Santorini,

componiendo un mapa líquido tan personal como exigente.

Iván Monreal Top Ten 2025

1. Suertes del Marqués “Vidonia” – DO Valle de La Orotava

[@SuertesdelMarques](#)



Dentro de la selección de Iván Monreal, **Vidonia** de [Bodegas](#)

[Suertes del Marqués](#) aparece como uno de los grandes blancos de referencia del vino canario actual. Nace de **Listán Blanco** procedente de viñedos viejos en **cordón trenzado** sobre laderas de origen volcánico en el [Valle de La Orotava](#), y se fermenta y cría en barricas de roble francés con trabajo de lías, afinando su carácter salino y su marcada mineralidad.

En la copa se percibe como un blanco tenso y profundo, con notas de fruta blanca y de hueso, matices cítricos y un ligero toque ahumado que remite de forma directa al paisaje atlántico de la zona. Es, en definitiva, un vino de territorio, con estructura, frescura y personalidad, ideal para acompañar cocina de mar: pescados grasos, mariscos y salsas marineras que necesitan un blanco con carácter.

«Salino, profundo y elegante; un blanco volcánico de referencia en Canarias».

2. Mirador de Adra “Hoya Grande” Baboso Negro 2022 – DO El Hierro (tinto)

[@BodegaMiradordeAdra](#)



Directo, desde la isla de **El Hierro**, en los viñedos de Hoya Grande, llega este tinto de [Bodega El Mirador de Adra](#) elaborado con **100 % Baboso Negro**, una de las uvas autóctonas más interesantes del mapa del **vino canario**. Es un vino de parcela y de territorio: controles de maduración antes de vendimiar, fermentación con levaduras indígenas y una crianza posterior en barricas de roble francés que busca respetar la fruta y el **paisaje volcánico** más que marcar el vino con madera.

Con sus 14 % vol., se mueve en esa franja en la que la concentración no está reñida con la finura y en la que El Hierro se expresa con acento propio dentro del conjunto de tintos canarios que forman este Top Ten.

A la vista muestra un rojo granate intenso con reflejos violáceos. En nariz aparecen moras maduras, frutos del bosque, notas florales y especias suaves, todo sostenido por un fondo mineral muy marcado por el suelo de ceniza y lava. En boca se percibe un tinto de cuerpo medio-alto, con fruta precisa, tanino fino y una acidez que aporta frescura atlántica y alarga el recorrido, rematando en un final largo, elegante y ligeramente salino. Es una de esas botellas que funcionan de maravilla con carnes rojas poco hechas, cabrito, cochino negro, pequeños guisos de caza y quesos curados canarios, y que al mismo tiempo ayudan a entender por qué **El Hierro** empieza a sonar cuando se habla del nuevo potencial tinto de los **vinos de Canarias**.

«Un tinto volcánico de gran personalidad: fruta precisa, mineralidad marcada y una elegancia que lo sitúa entre las joyas emergentes de Canarias».

3. Vega Sicilia “Único” – DO Ribera del Duero (tinto)

[@VegaSicilia](#)



En el capítulo de los grandes nombres del vino español, [Vega Sicilia "Único"](#) ocupa, en la selección de Iván Monreal, el lugar del mito. No es solo un icono de la **DO Ribera del Duero**, sino el tinto que durante décadas ha marcado el listón de lo que puede ser un vino de guarda en España: tiempo, paciencia y una manera muy particular de entender la mezcla entre Tinto Fino (Tempranillo) y un toque de Cabernet Sauvignon.

Viñas viejas, rendimientos bajos y una crianza larguísima en distintos recipientes de roble se traducen en un estilo inconfundible, donde el protagonismo no recae en la potencia, sino en la capacidad de evolucionar en botella y seguir ofreciendo matices año tras año.

Es el vino que muchos sumilleres eligen como referencia cuando quieren explicar qué significa, de verdad, la palabra "clásico".

En la copa suele presentarse con un color granate profundo, ya con ribetes teja en las añadas más evolucionadas. El perfume es lo que lo delata: capas de fruta roja y negra, notas balsámicas, recuerdos de tabaco y cuero fino, especias dulces, tierra húmeda, maderas nobles integradas... un conjunto que no se agota en una sola aproximación.

En boca entra amplio, envolvente, con tanino finísimo, acidez todavía viva y un final larguísimo que va cambiando mientras se oxigena en la copa. Es un vino que pide tiempo, servicio cuidadoso y una mesa a la altura: caza, guisos de larga cocción, piezas nobles a la brasa o simplemente una conversación sin prisa. Dentro del **Top Ten de Iván Monreal**, "Único" funciona como el gran eje clásico frente al que dialogan el resto de vinos: los canarios volcánicos, los tintos atlánticos y los blancos extremos de otras latitudes.

«Majestuoso, complejo e inagotable. El gran clásico del vino español».

4. Dominio do Bibeí “La Cima” – DO Ribeira Sacra (tinto)

[@DominiodoBibeí](#)



Desde las laderas casi verticales que se asoman al río Bibey,

en la parte ourensana de la **Ribeira Sacra**, llega “La Cima”, el tinto con el que Dominio do Bibei demuestra hasta dónde puede llegar la **Mencía** cuando se trabaja en clave de paisaje. Viñedo viejo, suelos pobres y clima atlántico de montaña se combinan aquí con vendimia manual en pequeñas cajas, selección rigurosa de racimos y fermentaciones que alternan depósitos y fudres de madera.

La crianza, larga pero medida, utiliza el roble como un simple soporte: acompaña y afina, sin tapar la expresión del viñedo ni cargar el vino de extracción innecesaria. El resultado es un tinto que habla más de pendiente, bruma y granito que de músculo o exceso de madera.

En la copa, “La Cima” se muestra elegante y profundo, con una nariz de fruta roja fresca, violetas, hierbas finas y un trazo mineral casi pedregoso. En boca destaca por su carácter etéreo: tanino delicadísimo, nervio atlántico, frescura constante y una sensación aérea que se alarga sin necesidad de volumen desmedido. Es uno de esos **tintos de paisaje** que sitúan a la Ribeira Sacra entre las zonas más interesantes de España y que, dentro del **Top Ten** de Iván, funcionan como contrapunto sutil a la solemnidad de vinos como **Único** o **Castillo Ygay**.

Nota de Iván Monreal: «Elegante, profundo y etéreo. Mencía de altísima pureza, con una finura atlántica que la sitúa entre los grandes tintos de España».

5. Castillo Ygay Gran Reserva Especial – DOPa Rioja (tinto)

[@MarquesdeMurrieta](#)



En la selección de Iván, el lugar reservado a Rioja lo ocupa [Castillo Ygay Gran Reserva Especial](#), el gran emblema tinto de **Marqués de Murrieta**. Procede del pago **La Plana**, unas 40 hectáreas plantadas en 1950 en la zona más alta de la Finca Ygay, sobre suelos arcillo-calcáreos.

Allí nacen las uvas de **Tempranillo (81 %)** y **Mazuelo (19 %)** que, tras una vendimia manual con doble selección, fermentan por separado en acero inoxidable antes de pasar a una larga crianza: 34 meses en barricas de roble americano para el Tempranillo y otros 34 en roble francés para el Mazuelo, seguidos de una estancia adicional en hormigón antes del embotellado.

No es solo un gran reserva más: es la interpretación más ambiciosa de la casa, pensada para envejecer décadas y mantenerse firme en la cima de los tintos de guarda españoles.

En la copa se muestra con un color rubí-granate profundo y brillante. La nariz es amplia y muy compleja: fruta roja y negra (picota, ciruela), hojas de té, cedro, trufa, hierbas mediterráneas, cuero fino, tabaco, especias dulces y ahumados muy elegantes de la crianza.

En boca entra envolvente, con tanino pulido, estructura poderosa y una acidez viva que equilibra el conjunto y alarga el recorrido, dejando un final larguísimo y sereno, pero todavía lleno de energía. Es un vino ideal para grandes piezas de carne, caza, guisos de larga cocción, setas y trufa, y uno de esos tintos que justifican por sí solos abrir una botella y dejar que la conversación gire en torno a ella.

«Un Rioja monumental, equilibrado, profundo y con una longevidad extraordinaria».

Sassicaia – Bolgheri D.O.C. (Italia)

[@TenutaSanguido](#)



Exprimido en las laderas pedregosas de Bolgheri, a un suspiro del mar Tirreno, [Sassicaia](#) es el Cabernet mediterráneo que cambió para siempre la historia del **vino italiano**. Elaborado con **Cabernet Sauvignon** y **Cabernet Franc**, dibuja un tinto de alma bordelesa pero acento toscano: fruta negra precisa, cassis, tabaco fino, cedro, grafito y hierbas mediterráneas sobre un tanino sedoso y una acidez que le permite envejecer con elegancia durante décadas.

La crianza en barrica de roble francés

termina de pulir ese perfil profundo y equilibrado que lo ha convertido en referencia obligada entre los grandes vinos del mundo.

En palabras del sumiller, es *“sedoso, armónico y elegante; el supertoscano más influyente de la historia moderna”*, una botella que en su **Top Ten** actúa como bisagra entre los clásicos españoles de guarda y la gran iconografía internacional, demostrando hasta dónde puede llegar un paisaje marítimo y pedregoso cuando se trabaja con paciencia, precisión y una idea muy clara de estilo.

7. Egly-Ouriet “Grand Cru Brut Tradition” – AOC Champagne (espumoso)

[@EglyOuriet](#)



En la parte más gastronómica del listado aparece **Egly-Ouriet Grand Cru Brut Tradition**, un **Champagne de culto** nacido en **Ambonnay** y otros pueblos Grand Cru de la Montagne de Reims. La base del coupage es la **Pinot Noir** (en torno a dos tercios), completada con **Chardonnay** y, según la añada, un pequeño porcentaje de Pinot Meunier. Viñedos Grand Cru, rendimientos bajos y una viticultura de bisturí marcan el carácter de este espumoso, que fermenta en depósito y en parte en barrica, con maloláctica parcial y una **crianza prolongada sobre lías** -a menudo por encima de los 36 meses-.

El dosage es muy contenido, lo que refuerza un perfil seco, serio y abiertamente vinoso, pensado tanto para el aperitivo como para la alta cocina.

En la copa muestra un dorado intenso y una **burbuja finísima y persistente**. La nariz despliega pera, manzana asada y cítricos maduros, acompañados de brioche, frutos secos y un fondo claramente mineral y calcáreo, marca de su origen. En boca combina ataque seco, textura cremosa por el trabajo de lías, gran tensión y profundidad, con una acidez vibrante que sostiene un final largo y ligeramente goloso.

Es un **Champagne Grand Cru** ideal para mariscos, pescados grasos, aves, salsas cremosas y platos con fondo de umami - setas, trufa, cocina japonesa con cierta grasa-, y en el Top Ten de Iván representa ese lado de Champagne que se piensa como vino de mesa más que como simple brindis festivo.

«Champagne de culto: vinoso, preciso y con una profundidad impresionante. Pura artesanía».

8. Schlossgut Diel “Dorsheimer Goldloch” Riesling GG – Nahe (blanco)

[@SchlossgutDiel](#)



Desde la empinada viña de **Goldloch**, en Dorsheim, este **Riesling seco** de [Schlossgut Diel](#) representa el lado más quirúrgico y preciso del blanco en la selección de Iván. Se trata de un **VDP Grosses Gewächs (GG)**, la categoría equivalente a un Grand Cru alemán, elaborado con **100 % Riesling** en la región del **Nahe**, a partir de un pago de suelos pedregosos y cargados de cuarzo que imprimen tensión y una mineralidad muy marcada.

No es un vino pensado para deslumbrar por

volumen, sino para afinar el trazo: cuerpo elegante, acidez alta y una expresión de terruño que pone el foco en la piedra antes que en la madera.

Con unos 12,5 % vol., se mueve en un equilibrio muy medido entre energía, finura y capacidad de guarda. En la copa luce un color pajizo dorado muy limpio y brillante. El perfil aromático juega con fruta amarilla jugosa (melocotón, albaricoque), cítricos finos, notas florales y un fondo de piedra mojada y tiza que refuerza esa sensación de **vino mineral** casi dibujado a lápiz.

En boca combina tacto sedoso y mucha tensión: acidez viva, matices cítricos y especiados y un final persistente, ligeramente salino y muy refinado, de esos que parecen no acabarse. Es un blanco ideal para pescados delicados, mariscos, tartares y cocina de alta fineza, donde su acidez limpia el paladar plato tras plato.

En este **Top Ten**, ocupa el lugar del blanco de pureza extrema: un **Riesling** que habla de luz fría, roca y tiempo en botella, y que dialoga de tú a tú con los vinos volcánicos canarios desde otra latitud, pero con la misma obsesión por el suelo.

«Tenso, mineral y luminoso. Un Riesling seco de altísima pureza y finura».

9. Hatzidakis “Assyrtiko de Louros” – Santorini PDO (Grecia, blanco)



En la parte más radical del listado aparece **Hatzidakis “Assyrtiko de Louros”**, uno de esos vinos blancos que se explican casi más por el lugar que por la técnica. Nace en **Santorini**, isla de suelos volcánicos extremos, muy pobres, castigados por el viento y por una luz casi cegadora, donde la variedad **Assyrtiko** se ha convertido en emblema absoluto del **vino griego** contemporáneo.

Viñas viejas, rendimientos muy bajos y un trabajo de bodega respetuoso dan como resultado un **blanco seco volcánico** de enorme concentración, pensado para envejecer y para mostrar, sin filtros, la dureza y la belleza del paisaje que lo

origina.

Por la limitada producción y la rapidez con la que se agotan las añadas, esta referencia se presenta simplemente como Hatzidakis “Assyrtiko de Louros” – Santorini PDO, sin fijar cosecha concreta en la ficha.

En copa suele mostrarse con un amarillo intenso y reflejos dorados, que ya insinúan madurez de fruta y densidad. La nariz combina cítricos maduros, fruta de hueso, notas salinas y ahumados muy finos que recuerdan a piedra volcánica caliente y brisa marina.

En boca manda la estructura: mucha tensión, acidez alta, textura casi glicérica y un final larguísimo donde la salinidad y la mineralidad extrema se convierten en protagonistas. Es un vino que pide platos serios -pescados grasos, cocina marinera contundente, cocina japonesa o mediterránea con fondo umami- y que, dentro del **Top Ten de Monreal**, funciona como el blanco de paisaje más radical: un espejo griego en el que se miran los grandes **vinos volcánicos canarios**, pero desde otra latitud y con el mismo culto al suelo.

«Un blanco volcánico formidable: densidad, tensión y una salinidad que marca el carácter extremo de Santorini».

10. Albert Mann “Grand Cru Hengst” Pinot Noir – Alsace Grand Cru A.O.C. (Francia)

[@DomaineAlbert](#)



En el cierre del **Top Ten** de Iván aparece un tinto que juega en otra liga: el **Pinot Noir** de [Albert Mann](#) procedente del **Grand Cru Hengst**, uno de los viñedos históricos de Eguisheim y uno de esos pagos donde el suelo manda. Aquí la Pinot se trabaja con rendimientos bajos, selección masal propia y una crianza muy medida en roble francés, más pensada para pulir que para

imponer madera.

El resultado es un vino de parcela, seco, de estructura media-alta y acidez viva, que no busca ser un “vino potente”, sino un tinto de raza, afinado en el tiempo y en el detalle.

En nariz despliega fruta roja vibrante -cereza, frambuesa-, ligeras notas de fruta negra, flores (violeta, rosa), especias finas y un fondo terroso y calcáreo que habla claramente del **terruño de Hengst**. En boca entra preciso, con tanino fino pero presente, mucha energía y un recorrido largo sostenido por la acidez. Es un vino ideal para aves, cocina de otoño, setas y platos con salsas ligeras, donde su finura brilla sin imponerse.

Iván lo describe como, *“un Pinot Noir vibrante y sofisticado, que combina precisión borgoñona con energía alsaciana”*: la mejor manera de demostrar que también en Alsacia, cuando el viñedo es grande y la mano de bodega es precisa, la Pinot puede ganar profundidad sin perder frescura.

El Top Ten de Agustín García Farráis: diez vinos para leer el paisaje de Canarias

[@BodegaTajinaste](#)

Cuando **Canariasgourmet!** cerró su **Top Ten de Vinos 2025**, un tinto se impuso con claridad en el primer puesto: **CAN**, de

Bodegas Tajinaste, el vino que mejor sintetizaba, para el panel de expertos, la fuerza y el momento actual del vino canario. Detrás de ese resultado hay muchas horas de viña, bodega y copa, y también una mirada muy concreta sobre el territorio: la de **Agustín García Farráis**.

Enólogo, viticultor y divulgador, **García Farráis** se ha consolidado como una de las voces más sólidas cuando se habla de vinos de **Canarias**, del cordón trenzado del *Valle de La Orotava*, de variedades autóctonas como Listán Negro, Listán Blanco o Vijariego, y de una lectura rigurosa del concepto de vino volcánico atlántico. Su trabajo, ligado a **Tajinaste** y a proyectos como **Vinófilos**, ha contribuido decisivamente a situar el vino canario en un plano de seriedad y reconocimiento dentro y fuera del archipiélago.

Que el vino número uno del ranking lleve su firma no es casualidad. Es la consecuencia lógica de una trayectoria construida desde el conocimiento técnico, la observación del paisaje y una forma muy personal de traducir el territorio en vino.

La lista que presentamos ahora, integrada en **Las Preferencias de los Expertos – Top Ten Canariasgourmet!**, es una radiografía precisa de cómo ve **Agustín García Farráis** el vino canario hoy. Su selección funciona como un mapa que recorre, en diez botellas, las principales denominaciones del archipiélago: DOP Islas Canarias, DO Gran Canaria, DO La Palma, DO Lanzarote, DO El Hierro, DO Tacoronte-Acentejo, DO Valle de Güímar y DO Valle de La Orotava.

En este **Top Ten** conviven un espumoso de paisaje elaborado con Listán Blanco de altura; blancos de territorio como **Agala**, **Altitud 1318**, *Viñarda* o **Respiro**; proyectos singulares como **Hermanos Mesa** o **Uwe**; y tintos que ya son referencia, entre ellos **Tajinaste Vendimia Seleccionada**, **Tierra Fundida**, **Lava** y el propio **CAN**, recién coronado como número uno del **Top Ten Canariasgourmet! 2025**.

Para el lector, esta selección es clara y directa: diez vinos canarios elegidos por uno de los protagonistas del ranking anual, una guía para beber con criterio, descubrir nombres clave y entender por qué **Canarias** ha construido un estilo propio, reconocible y con peso en el panorama vitivinícola contemporáneo.

CAN – Bodegas Tajinaste (Listán Negro 85% / Vijariego Negro 15%, DO Valle de La Orotava)

[@BodegaTajinaste](#)



Encabeza el **Top Ten** de vinos **Canariasgourmet.es** como el gran tinto de referencia de la casa [Tajinaste](#) y uno de los vinos que mejor resume el momento brillante que vive hoy la viticultura canaria. **CAN** nace de un ensamblaje de **Listán Negro** y **Vijariego Negro** procedentes de parcelas seleccionadas del Valle de La Orotava y afinado durante 9 meses en barricas de roble francés, un trabajo de crianza que aporta profundidad sin ocultar el carácter volcánico y atlántico del vino.

No es casual que aparezca de forma recurrente en las listas de sumilleres y prescriptores canarios: para muchos, es el tinto que ponen sobre la mesa cuando quieren explicar, en una sola botella, hasta dónde puede llegar el vino canario contemporáneo.

Agustín Farraís Top Ten Canariasgourmet!

1. Suertes del Marqués “Vidonia” (Listán Blanco, DO Valle de La Orotava)

[@BodegasSuertesdelMarques](#)



En segunda posición del **Top Ten de vinos Canariasgourmet.es** aparece Vidonia, el gran blanco de referencia de [Suertes del Marqués](#) y uno de los nombres clave para entender la historia y el presente del vino canario. El término **“Vidonia”** se utilizaba entre los siglos XVII y XIX para designar a los vinos secos tinerfeños elaborados en el norte de la isla con variedades blancas –**excepto la Malvasía**–, precisamente en la época de máximo esplendor del comercio vitivinícola de Canarias con las Indias Occidentales y el Reino Unido.

Recuperar hoy ese nombre es una declaración de intenciones: conectar la tradición de aquellos vinos de exportación con una interpretación contemporánea del Listán Blanco, trabajada con rigor en el Valle de La Orotava. La añada 2023 procede de viñedos viejos de los parajes de Las Suertes, El Bucarón, La Mocana y La Florida, con cepas de entre 60 y 150 años conducidas en cordón trenzado, uno de los emblemas vitícolas de la zona.

En bodega, **Vidonia** se fermenta en barricas de 500 litros, realiza una fermentación maloláctica parcial y completa una crianza de 11 meses en roble francés y austriaco, también en formato de 500 litros, buscando volumen y complejidad sin perder frescura. El resultado es un blanco de 12,4% vol., pH 3,05 y una acidez total de 6,8, datos que se traducen en tensión, precisión y gran capacidad gastronómica.

En copa, el vino se muestra profundo y mineral, con fruta blanca, matices cítricos y un fondo salino muy reconocible, sostenido por una boca amplia, estructurada y a la vez muy equilibrada. No es solo uno de los grandes blancos del Valle de La Orotava; es también el vino que muchos expertos eligen cuando quieren demostrar que Canarias puede firmar blancos de territorio a la altura de las mejores regiones atlánticas.

2. Uwe Blanco seco ecológico · DO El Hierro

[@VinodeUwe](#)



Entre los vinos que guarda esta especial selección, destacaría para entender el potencial blanco de El Hierro, este **Uwe blanco seco ecológico** entra en la lista como una referencia clara de viticultura respetuosa y lectura directa del territorio.

Se elabora a partir de viñedos certificados en ecológico, plantados sobre suelos volcánicos y bajo un clima

marcado por la influencia atlántica y los vientos alisios, lo que favorece maduraciones lentas y buena acidez.

En copa se concibe como un blanco seco de perfil limpio y fresco, con aromas de fruta blanca, notas cítricas y un fondo ligeramente herbal y salino que remite a la isla. En boca busca ser ágil y preciso, con una acidez bien marcada, final largo y un punto mineral que lo hace especialmente interesante con pescados, mariscos, verduras y la cocina casera herreña, funcionando dentro del Top Ten como el vino que recuerda que incluso la isla más pequeña del archipiélago tiene mucho que decir en clave de blancos de territorio.

3. Tajinaste Vendimia Selección (Listán Negro, DO Valle de La Orotava)

[@AgustínFarraís](#)



En el cuarto puesto del **Top Ten de vinos Canariasgourmet.es** aparece **Tajinaste Vendimia Selección**, el otro gran tinto de la casa Tajinaste que los expertos han querido destacar. Elaborado como monovarietal de **Listán Negro** procedente de viñas viejas, se presenta con un color sorprendentemente intenso, que aún conserva reflejos violáceos pese a su paso por madera.

En nariz ofrece un abanico aromático complejo, donde mandan las notas de fruta muy madura junto a recuerdos de café y cacao, envueltos en matices de especias como clavo, regaliz y pimienta negra, todo ello muy bien integrado gracias a su elegante crianza en barricas de roble francés durante casi ocho meses.

En boca mantiene el nivel: es un tinto con estructura, sabroso y con buena concentración, pero al mismo tiempo equilibrado y afinado, pensado para lucirse en la mesa con carnes, guisos y platos de fiesta. Se recomienda decantarlo y servirlo en torno a los 16 °C para que despliegue todo su potencial y muestre con claridad el carácter del Valle de La Orotava.

Si **CAN** ocupa el número uno del ranking, **Vendimia Selección** confirma por qué los vinos tintos de **Bodegas Tajinaste** se han convertido en una de las referencias imprescindibles del panorama canario actual.

4. Listán Blanco de altura · DOP Islas Canarias · Los Realejos

[@DOPIslasCanarias](#)



En el universo de los vinos de [Agustín García Farráis](#), este espumoso de Paisaje de las Islas representa la cara más afilada y vertical del Listán Blanco de altura, trabajado con la misma obsesión por el territorio que el resto de la gama.

Nacido en viñedos situados en cotas elevadas del municipio de Los Realejos, bajo el paraguas de la DOP Islas

Canarias, es un vino que busca capturar el pulso atlántico de la zona: suelos volcánicos, influjo constante de los alisios y maduraciones lentas que se traducen en frescura, tensión y una burbuja pensada más para la mesa que para el brindis puntual.□

En copa suele mostrarse como un **espumoso** de perfil seco y limpio, donde la fruta blanca fresca y ciertos matices cítricos se combinan con notas de panadería fina y un fondo salino que recuerda su origen volcánico y costero. En boca, la acidez de la **Listán Blanco** de altura sostiene el conjunto y le da nervio, permitiendo que funcione tanto como aperitivo gastronómico como acompañando platos de producto -pescados, mariscos, verduras- donde se busca precisión más que volumen.

Dentro del **Top Ten de Agustín**, este espumoso aparece como el contrapunto ideal a sus **grandes tintos**, una forma de demostrar que **Canarias** también puede hablar el lenguaje de las burbujas con identidad propia.□

5. Agala Altitud 1318 Vijariego Blanco y Albillo Criollo · DO Gran Canaria

[@Agala](#)



Nacido en las cotas más extremas de la **DO Gran Canaria**, **Agala Altitud 1318** es un blanco de montaña que lleva en la etiqueta su mejor carta de presentación: la altitud como origen y como estilo. El ensamblaje de **Vijariego Blanco** y **Albillo Criollo**, dos variedades con enorme potencial para expresar frescura, textura y [carácter volcánico](#), se traduce aquí en un vino tenso y profundo, muy alejado de los blancos complacientes y pensado para quienes buscan territorio en la copa.□

El viñedo se sitúa en la zona alta de la isla, sobre suelos de origen volcánico y bajo un clima de fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche, condiciones que favorecen una maduración lenta y una acidez vibrante.

En bodega, el trabajo se centra en respetar la uva y su origen: se opta por fermentaciones muy controladas y por una crianza pensada para poner en primer plano el carácter de las variedades, sumando volumen y complejidad sin perder frescura.

Una vez en la copa, **Altitud 1318** despliega aromas de fruta blanca y de hueso, toques cítricos, hierbas de montaña y un fondo claramente mineral que remite a la cumbre grancanaria. En el paladar se percibe amplio pero definido, con buena tensión y un final con guiño salino que lo hace especialmente adecuado para acompañar pescados, mariscos y propuestas de cocina centrada en el producto. Es uno de esos blancos que permiten entender, sorbo a sorbo, hasta dónde puede llegar hoy la **viticultura de altura** en **Gran Canaria**.□

6. Viñarda – León de Abisero Malvasía Aromática · DO La Palma

[@VinosViñarda](#)



Blanco seco de producción muy limitada, elaborado con Malvasía Aromática certificada en ecológico y cultivada en viñedo propio a 1.480 metros de altitud en Puntagorda, al noroeste de La Palma.

La viña se asienta sobre suelos de origen volcánico y se trabaja buscando rendimientos muy bajos, lo que concentra la uva y refuerza la sensación de origen en el vino.□

Tras una crianza de 12 meses en barrica, la **Malvasía** se muestra con un perfil seco, estructurado y muy aromático,

lejos de la idea de vino dulce que muchos asocian todavía a la variedad. En nariz suelen aparecer notas florales, cítricas y de fruta de hueso, junto a matices de crianza bien integrados; en boca destaca por su equilibrio entre volumen, frescura y un final largo y mineral, que lo hace especialmente interesante con **pescados grasos**, cocina con salsas y quesos curados de la isla.

7. Respiro · Malvasía Volcánica · DO Lanzarote

[@BodegaOlivina](#)



Respiro es un blanco seco elaborado por [Bodega Olivina](#) con **Malvasía Volcánica** de viñas viejas prefiloxéricas, cultivadas bajo ceniza volcánica en Lanzarote, dentro de la DO Lanzarote. Son cepas de entre 80 y 100 años, plantadas en hoyos protegidos del viento alisio, en un paisaje extremo donde la ceniza actúa como esponja hídrica y refuerza el carácter mineral de los vinos.□

Entre las recomendaciones de Agustín, Respiro encaja como ese blanco atlántico y volcánico que aporta tensión, autenticidad y una lectura muy nítida del territorio lanzaroteño dentro del conjunto de vinos del archipiélago.

En copa se muestra fresco y vivaz, con color amarillo pajizo brillante, aromas de frutas blancas y cítricas con notas salinas, y una boca de acidez equilibrada y final persistente, ideal para mariscos, pescados y cocina de producto donde se busque precisión más que madera.

**8. Hermanos Mesa – La Choza del Cabrero
Listán Blanco de Las Dehesas · DO Valle
de Güímar**

[@BodegaHnos.Mesa](#)



Entre las recomendaciones de **Agustín García Farráis**, este

blanco de **Hermanos Mesa** aparece como una de las lecturas más sinceras del Listán Blanco en la vertiente este de Tenerife, dentro de la DO Valle de Güímar. Procede de viñedos situados en la zona de Las Dehesas, con influencia atlántica y suelos de origen volcánico, lo que se traduce en vinos frescos, directos y con buena sensación mineral.□

En copa, La Chozza del Cabrero se concibe como un blanco seco de corte limpio, con aromas de fruta blanca, ligeros matices cítricos y un fondo herbáceo que aporta frescura.

En boca busca ser ágil y equilibrado, con acidez marcada pero bien integrada, pensado para acompañar cocina sencilla de producto -pescados, verduras, quesos frescos y semicurados canarios- y para mostrar el carácter del Valle de Güímar sin artificios.

9. Tierra Fundida Listán Negro, Negramoll y Castellana Negra • DO Tacoronte-Acentejo

[@TierraFundida](#)



Tierra Fuerte

 VIVINO

Tierra Fundida es uno de esos tintos que Farráis señalaría cuando quiere mostrar la cara más seria y contemporánea del norte de Tenerife dentro de la [D0 Tacoronte-Acentejo](#). Nace de un ensamblaje de **Listán Negro, Negramoll y Castellana Negra**, vinificadas con uva entera sin despalillar y fermentación espontánea en depósitos de hormigón, buscando máxima expresión de fruta y paisaje sin maquillajes.□

Tras la fermentación alcohólica, realiza maloláctica y una crianza de unos 5 meses en barricas y tinas de roble francés de gran volumen (500, 700 y 1.000 litros), para después volver al hormigón, donde se afina antes de ser embotellado sin filtrar ni estabilizar tartáricamente.

El resultado es un tinto de perfil jugoso y serio a la vez, con fruta roja y negra fresca, toques de hierbas de monte y un fondo mineral y ligeramente ahumado, sostenido por una acidez viva y un tanino fino que lo hacen muy versátil en la mesa, tanto con guisos y carnes como con cocina canaria de sabor intenso.

10. Viñarda – León de Abisero Malvasía Aromática · D0 La Palma

[@VinosViñarda](#)



Dentro de este **Top Ten** personal, **León de Abisero** aparece como uno de esos blancos de alta precisión que demuestran hasta dónde puede llegar la **Malvasía Aromática** trabajada en seco en **La Palma**. Se elabora con uva ecológica de **viñedo** propio

situado a 1.480 metros de altitud en Puntagorda, sobre suelo volcánico, con una producción muy limitada de unas 300 botellas por añada.□□

Es un blanco seco exclusivo, con 12 meses de crianza en barrica y una graduación de 13% vol., que se aleja del cliché de la Malvasía dulce para apostar por estructura, profundidad y un perfil claramente gastronómico.

En copa puede esperarse una **nariz intensa** y compleja, con notas florales, fruta madura y matices de la crianza bien integrada, y una **boca** amplia, fresca y mineral, pensada para lucirse con cocina marinera de nivel y **quesos curados palmeros** dentro de esta selección de **vinos canarios** de territorio.□

10. Lava – Paraje Lomo de los Ingleses
Listán Negro · DO Gran Canaria

[@BodegaLava](#)



En esta última elección de la lista, **Lava** se presenta como el tinto que mira de lleno al territorio grancanario desde el paraje de Lomo de los Ingleses, con la **Listán Negro** como protagonista absoluta.

Es un vino que pone el acento en el origen: viñedos sobre suelos volcánicos, influencia atlántica y una viticultura que busca más la identidad que la

extracción, encajando muy bien con el espíritu general de la selección.□

En copa puede esperarse un tinto de color medio, vivo, con aromas de fruta roja y negra, notas de monte bajo y un fondo mineral que recuerda el carácter volcánico de la zona. En boca, el objetivo es un perfil fresco y sabroso, con **tanino** fino, buena acidez y un final jugoso que funcione tanto con guisos, asados y cocina tradicional canaria como con carnes a la parrilla, cerrando el Top Ten con una mirada clara a la [DO Gran Canaria](#)

El Corte Inglés refuerza su apuesta por los platos preparados y proyecta crecer con nuevos formatos

[@ElCorteIngles](#)

En **Navidad**, el tiempo se vuelve un ingrediente caro: todo el mundo quiere mesa puesta, pero casi nadie quiere vivir pegado a los fogones. Con esa realidad como telón de fondo, [El Corte Inglés](#) ha vuelto a poner el foco en una categoría que conoce bien: los platos preparados. En una comunicación fechada en Madrid el 10 de [diciembre](#) de 2025, la compañía remarca que reforzará su presencia en 80 puntos de venta entre **El Corte Inglés e Hiperacor**, y que el crecimiento de este negocio se apoyará en nuevos formatos y en más superficie dedicada en tienda.

El mensaje es claro: **la cocina lista para llevar** ya no es un “plan B” para días sin tiempo, sino una solución cotidiana que también se estira hasta los momentos más simbólicos del calendario, cuando el listón emocional sube y la expectativa de ‘que salga perfecto’ se dispara.

De hecho, cada campaña navideña se atiende a más de 630.000 clientes y se prepara la comida y la cena de más de 25.000 familias, cifras que funcionan como termómetro de la demanda real.

En un país donde la tradición pesa – **y donde, a la vez, los horarios aprietan-**, el atractivo está en resolver con garantías: recetas reconocibles, control de oficio y una puesta en escena que no obligue a renunciar al placer de compartir.



Para el consumidor, la ecuación es simple: ganar tiempo sin perder calidad; para la empresa, el desafío es más sofisticado, porque **el producto** debe sostenerse en sabor, regularidad y variedad. Por eso el discurso se apoya en tres palabras que se repiten como mantra: calidad, tradición e innovación. Y en el fondo, lo que se está vendiendo no es solo comida, sino tranquilidad: la certeza de que la mesa llega a tiempo.

Crecimiento por superficie y libre servicio: Diagonal y el modelo Castellana

La estrategia para sostener ese crecimiento se articula en dos palancas operativas. Por un lado, se prevé ampliar los metros dedicados al propio espacio de platos preparados dentro de los centros, de manera que el surtido pueda respirar y que la compra se haga con menos fricción, incluso en jornadas de alta afluencia. Por otro, se impulsa el libre servicio, un modelo que ya se está explorando en Diagonal (Barcelona) y que combina elaboraciones realizadas en tienda con producto que llega desde la cocina central y desde proveedores seleccionados.

En términos prácticos, se busca un equilibrio entre frescura, rotación y amplitud de oferta: que haya platos listos para resolver el día a día y, al mismo tiempo, piezas de mayor complejidad pensadas para celebraciones. En paralelo, el nuevo modelo integrado de panadería, pastelería y platos preparados implantado en **Castellana (Madrid)** se posiciona como referencia para los espacios que están en desarrollo, con una experiencia de producción más conectada y un estándar de imagen más homogéneo.



No se trata solo de “**vitrinas bonitas**”: se está reforzando un circuito de trabajo donde la receta, la materia prima y la ejecución se vigilan con el mismo rigor con el que se vigila el lineal de un producto gourmet. Además, se ha renovado la implantación del departamento con nueva **vajilla** y un surtido que se ajusta según la época del año, el día de la semana y la región, una forma inteligente de leer hábitos locales sin romper el hilo de marca.

En este enfoque, la identidad se sostiene en la elaboración propia, en recetas artesanales y tradicionales, y en un criterio de selección de **ingredientes** que pretende diferenciar a la compañía en un mercado cada vez más competido.

22 referencias exclusivas: del carabinero al Wellington, con postres de roscón

Si la cocina preparada se juega su reputación en algún momento, es en diciembre. Para esta **Navidad** se presentan 22 referencias exclusivas que suponen la elaboración de 228.000

unidades y cerca de 139.000 kilos de producto. El catálogo recorre carnes y aves, hojaldres, cremas y salsas, y se cierra con postres que ya se han convertido en clásicos de temporada, como la tarta de queso o la torrija de roscón.



Entre las novedades, aparecen propuestas que hablan de ambición técnica sin perder el guiño festivo: **crema de carabineros; carrillera ibérica con salsa de colmenillas y foie; solomillo de cerdo ibérico Wellington con salsa de Pedro Ximénez y foie; pavo relleno asado con salsa de colmenillas y foie; caldereta de rape con gambones; salmón en hojaldre**

relleno de espinacas a la crema; y calabaza asada con sésamo negro, una opción que también piensa en quien quiere equilibrar el menú sin ponerse ‘en modo penitencia’.

Como comodín para elevar platos en casa sin empezar de cero, se ofrece además la salsa de colmenillas y foie. En el apartado dulce se suman el pionono de mousse de naranja y crema de mandarina tostada, además de la torrija de **roscón de Reyes** con nata. Y para quienes prefieren ir un paso más allá, se contemplan encargos especiales – siempre sujetos a disponibilidad- que incluyen desde cocochas de bacalao al pilpil o en salsa verde hasta carabineros al Palo Cortado, media langosta con mantequilla, ajo y perejil, medio **bogavante a la plancha** o incluso **solomillo de vaca Wellington**.



En la práctica, se propone un menú que permite “quedar bien” sin convertir la cocina en un maratón. En paralelo, el surtido de cremas y salsas funciona como “kit de acabado” para quien quiere aportar su sello final sin complicarse.

La campaña en números: unidades, kilos y seis fechas que concentran el 45% de las ventas

Las cifras desglosadas permiten leer la campaña como una operación de precisión. En carnes y aves se superan las 53.130 unidades, con referencias como roti de **pularda rellena**, paletillas de cordero y pularda rellena; en hojaldres, el salmón y el **solomillo de cerdo ibérico Wellington** alcanzan 16.000 unidades; y en cremas y salsas se rondan los 58.000 kilos, con elaboraciones que van desde la española a versiones de colmenillas y foie, Oporto, Pedro Ximénez y foie, boletus, naranja o cumberland.



A esto se suma el bloque de “otros preparados”, donde aparecen 28.700 unidades de propuestas como croquetas de carabineros, quiche de boletus, salpicón de marisco y relleno de marisco.

En postres, la cifra se eleva hasta 72.000 unidades entre pirámides de chocolate, tartas de queso, torrijas de roscón y piononos de mandarina. Sin embargo, lo verdaderamente

determinante es el calendario: la campaña se concentra en los días 23, 24, 30 y 31 de diciembre de 2025, y 4 y 5 de enero de 2026, cuando se realiza cerca del 45% del total de las ventas del periodo navideño.

Es decir, se decide casi media Navidad en apenas seis fechas, con todo lo que eso implica en planificación y disponibilidad. Por eso se insiste en el sistema de encargos, disponible en los centros y también a través de la web específica de platos preparados de Navidad, una vía pensada para ordenar la demanda y evitar que el último minuto se convierta en un deporte de riesgo. Y sí: cuando el supermercado se vuelve escenario, el que se adelanta suele brindar más tranquilo. Además, al variar el surtido por temporada y territorio, se intenta que el mostrador dialogue con hábitos locales sin perder coherencia.

Roscón y panettone: obrador afinado y un surtido que no descansa el resto del año

En el terreno del obrador, el Roscón de Reyes se ha afinado con mejoras muy concretas: se emplean huevos de gallinas camperas, se incrementa la cantidad de almendras, se alargan las fermentaciones y se renuevan los hornos del obrador de Valdemoro (Madrid). Además, se incorporan dos variedades nuevas –pistacho y crema de limón-, mientras que el 90% de la venta continúa concentrándose en las opciones más demandadas: el relleno de nata y el sin relleno.

A la vez, el panettone confirma su ascenso como complemento casi obligatorio de estas fechas. El Corte Inglés, que se presenta como precursor del auge de esta categoría en España, reúne más de cien referencias entre **El Club del Gourmet** y **el Supermercado**, apoyándose tanto en proveedores locales como en importaciones de productores italianos.





Entre los más emblemáticos del **Club del Gourmet** figuran el clásico y el de chocolate, envasados en lata con diseño exclusivo cada Navidad por el fabricante milanés **Chiostro di Saronno**, además de panettones en colaboración con la siciliana **Fiasconaro** con recetas exclusivas de chocolate negro y pistacho. Y cuando la temporada baja, el mostrador no se queda sin narrativa: siguen tirando fuerte la ensaladilla -la receta actual, dicen, es la número 37-, las croquetas y la familia de fritos (finger, pechuga Villaroy...), los arroces elaborados desde cero en el punto de venta y los guisos tradicionales trabajados en el obrador, desde albóndigas hasta estofados.

Con este repertorio, se dibuja una idea de futuro muy contemporánea: que la cocina preparada sea una categoría estable, versátil y cada vez más exigente en producto, técnica y presentación, donde lo práctico no tenga que pedir perdón por ser bueno. La promesa, al final, es simple: que el paladar mande y la agenda no arruine la fiesta.

Amigos Canarios del Buen Comer en Restaurante Cheer's

Por: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián

[@AmigosCanariosdelBuenComer](#)

En noviembre pasado, **28 Amigos Canarios del Buen Comer** celebramos nuestra nonagésima sexta (**96ª**) visita a un restaurante con encanto. En esta ocasión ha sido el **Restaurante Cheers** situado en La Laguna, en la calle Marqués de Celada, Nº 70.

El Restaurante Cheers, a pesar de que lleva abierto desde el pasado mes de mayo, se ha convertido en un auténtico referente en la zona, por su [cocina contemporánea](#) con toques creativos, por su ambiente moderno y desenfadado, que cuenta con una variedad de propuestas basadas en sabores reconocibles pero reinventados con estilo propio.

[@Rest.Cheers](#)













El precio medio oscila entre los 20 y los 30 euros por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

La bienvenida nos la dio **Francisco Medina Rodríguez**, chef y propietario del establecimiento, acompañado de **Jesús M. González** en representación de los **Amigos Canarios del Buen Comer**, en el que nos explicó la filosofía del restaurante, así como la composición y elaboración de los distintos platos del menú elegido para la ocasión.



Francisco Medina Rodríguez, es un gran profesional de los fogones, con una dilatada experiencia en distintos establecimientos de la hostelería y la restauración, que ha decidido emprender la ilusionante aventura de ofrecer, en su flamante y muy bien remozado restaurante, un punto de encuentro en el que se junten, el buen ambiente, la buena comida y una excelente y cercana atención a los clientes, para que disfruten al máximo y se sientan como en su propia casa. deseando volver para probar otras propuestas de su atractiva carta.

A medida que los **28 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.



















El menú seleccionado para la ocasión fue:

- Tabla de ibéricos.
 - Mini fondue de quesos y beicon.
 - Ensaladilla Cheers.
 - Empanadillas caseras de marisco.
 - Tataki de atún con ajo blanco.
 - Carrilleras de cerdo ibérico, acompañadas con parmentier de papas y puerro asado.
 - Creme Brullée Cheesecake.
-
- Vino blanco "Pámpano" D.O. Rueda.
 - Vino tinto "Cantaburros Roble" D.O. Ribera del Duero.
 - Caña, agua, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las

instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,35 sobre 10, lo que significa que “Cheers” es un restaurante muy recomendable para visitar.

Crema de mejillones estilo Berasategui

Para una cena de **Navidad** con presupuesto ajustado, **Martín Berasategui** lleva tiempo insistiendo en que no hace falta acudir a mariscos exclusivos para lograr un plato con alma de [“alta cocina”](#), sino tratar con mimo productos humildes como el mejillón, cocerlos en su punto y exprimir al máximo su jugo y su estacionalidad.

En sus intervenciones sobre menús festivos suele recalcar que lo importante es repetir técnicas que se dominan, no complicarse en exceso y construir platos muy sabrosos a partir de fondos bien hechos, algo que encaja de lleno con la lógica de una crema de marisco que se apoya en el sabor del caldo, el vino y las verduras, más que en un marisco carísimo.□

A partir de esa filosofía, esta **crema de mejillones navideña** funciona casi como una declaración de principios: convierte el llamado **“marisco de los pobres”** en un entrante sedoso,

elegante y muy proteico, que llega a la mesa con discurso culinario y de territorio, pero sin poner contra las cuerdas la economía del anfitrión.



Martín Berasategui lleva tiempo insistiendo en que no hace falta acudir a mariscos exclusivos para lograr un plato con alma de “alta cocina”

Para un menú de fiesta que quiera sonar a [Berasategui](#) sin imposturas, es un plato que permite reivindicar el producto **gallego**, la temporada y la sencillez bien entendida, con una técnica asumible en cualquier cocina doméstica.

Ingredientes

- 1 kg de mejillones frescos
- 100 ml de vino blanco (albariño, txacolí, verdejo...)
- 1 cebolla mediana
- 1 puerro
- 2 tallos de apio
- 1 zanahoria
- 1-2 patatas (unos 300 g en total)
- 200 ml de nata para cocinar
- 2 cucharadas de mantequilla

- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 500 ml de caldo de pescado
- Sal y pimienta negra molida
- Perejil o eneldo fresco para rematar

Elaboración

1. Limpia bien los mejillones, retirando barbas y raspando las conchas. Colócalos en una olla amplia con el vino blanco, tapa y cocina a fuego medio hasta que se abran, unos 5 minutos. Retira del fuego.□
2. Separa la carne de las conchas, descartando cualquier mejillón que no se haya abierto, y cuela el jugo de la cocción; resérvalo porque será la base del sabor.□
3. Pica fino la cebolla, el puerro, el apio y la zanahoria. En una cacerola grande, calienta la mantequilla con el aceite y sofríe las verduras a fuego medio unos 8 minutos, buscando que queden tiernas pero sin que cojan color.□
4. Pela las patatas, córtalas en trozos pequeños y añádelas al sofrito. Incorpora el líquido de los mejillones que tenías reservado y suma el caldo de pescado. Cuece a fuego medio 15–20 minutos, hasta que la patata esté muy blanda.□
5. Agrega los mejillones (puedes reservar algunos enteros para la decoración final) y deja que den un hervor suave un par de minutos más.□
6. Retira del fuego y tritura a conciencia hasta conseguir una crema fina y homogénea. Pasa la mezcla por un colador o chino fino para eliminar restos de concha o fibras y obtener una textura más elegante.□
7. Vuelve a poner la crema en la olla a fuego muy bajo, añade la nata y mezcla bien. Ajusta de sal y pimienta, cuidando de que no llegue a hervir para que la nata no se separe.□

8. Sirve bien caliente en platos hondos o tazas, coronando con los mejillones enteros reservados y un toque de perejil o eneldo fresco picado.□

Notas: Tiempo total: 40 minutos – Raciones: 4 comensales

□

146 Premios Agrocanarias 2025: los mejores vinos, quesos, gofios y sidras de Canarias ya tienen nombre

Un homenaje con forma de medalla al trabajo del campo y el mar

[@ConcursoAgrocanarias](#)

Si el sector primario tuviera alfombra roja, esta vez no habría brillado por las lentejuelas, sino por el oficio. El **Auditorio de Tenerife Adán Martín** acogió el 11 de diciembre la entrega de los **Premios Agrocanarias 2025**, el certamen regional con el que el [Gobierno de Canarias](#) –a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)– distingue la calidad de vinos, quesos, gofios y sidras del Archipiélago.



Se concedieron 146 premios, entre distinciones especiales y medallas de gran oro, oro y plata, dentro de los [Concursos Oficiales Agrocanarias 2025](#). El consejero **Narvay Quintero** felicitó a las personas premiadas y puso el foco donde suele estar el verdadero titular: en el trabajo diario que sostiene esta excelencia, reflejada en una participación que superó el medio millar de productos. Además, subrayó esa doble raíz canaria que no se contradice: el peso de una tradición milenaria **—el gofio como herencia de los primeros pobladores—** y, al mismo tiempo, la incorporación de producciones más recientes como la sidra, ya plenamente integrada en el **paisaje gastronómico** actual.

Según defendió, la clave del éxito se está jugando en una combinación difícil de falsificar: mantener procesos

artesanales respetuosos con el medio ambiente y, a la vez, evolucionar para responder a nuevos hábitos de consumo sin perder identidad.

En la misma línea, el **director del ICCA, Luis Arráez Guadalupe**, enmarcó estos concursos en las políticas de fomento del consumo de producciones canarias y en la necesidad de concienciar sobre su impacto: elegir producto local impulsa economía, protege paisajes agrarios y sostiene el medio rural. Tradición e innovación, sí; pero con una condición no negociable: que el territorio se note en el paladar. Y cuando un auditorio entero aplaude a un molino, algo se está haciendo bien, sin necesidad de filtros ni fuegos artificiales.

517 elaboraciones y cuatro ganadores absolutos: del tinto al tueste medio

Los números de **Agrocanarias 2025** hablan de competencia real, no de un “premio para todos”. Participaron 517 producciones: 227 vinos, 226 quesos, 41 gofios y 23 sidras. De ese universo, se concedieron 146 galardones y, además, quedó un cuarteto de ganadores absolutos que sirve como brújula para comprar con criterio, especialmente en fechas donde el carrito manda más que el discurso.

En el concurso de vinos, el máximo reconocimiento recayó en Brumas de Ayosa tinto, elaborado por la SAT Viticultores de la Comarca de Güímar bajo la Denominación de Origen Protegida Valle de Güímar (Tenerife); de las muestras recibidas de 60 bodegas, fueron reconocidas 59 en distintas categorías. En quesos, el título de **Mejor Queso de Canarias** fue para **El Minero**, un queso de leche cruda de cabra con cobertura de ceniza y *Penicillium candidum*, elaborado por **Granja Ara**

(Tenerife), en un certamen que contó con 226 muestras de 73 queserías y repartió 61 premios.



Por su parte, en gofios, la máxima distinción se la llevó el gofio de millo de tueste medio de Molino de **Gofio Buen Lugar SL** (Firgas, Gran Canaria), bajo la IGP Gofio Canario, elegido entre 41 productos de 11 molinos en una edición que otorgó 18 premios. Finalmente, en sidras, la mejor de Canarias fue La Mirla Sidrera espumosa natural, de **Bodega Castro y Magán SL** (Tijarafe, La Palma), seleccionada entre 23 muestras de nueve lagares, en un concurso que otorgó ocho galardones.

Cuatro productos, cuatro islas o comarcas distintas, y un mensaje implícito: el archipiélago compite consigo mismo... y gana. Más allá de los nombres, el palmarés dibuja un mapa: la **viticultura de valle**, la quesería que juega con afinados y coberturas, el cereal tostado que sigue siendo desayuno y recetario, y una sidra que demuestra que también aquí se fermenta con ambición.

Cata ciega y criterio experto: así se decide la excelencia en Agrocanarias

Que un premio sea creíble no depende del escenario, sino del método. En Agrocanarias, la decisión se tomó con **cata ciega**: las muestras se presentaron con un código numérico y fueron evaluadas sin que el panel conociera qué producto tenía delante, un blindaje imprescindible para que el mérito pese más que la etiqueta. En total participaron 71 catadores y catadoras expertos, distribuidos por especialidades: 23 de queso, 22 de vino, 18 de gofio y 8 de sidra.



Es un dato técnico, sí, pero también cultural: cuando un jurado así se toma el

tiempo de comparar, ajustar y puntuar, la medalla deja de ser adorno y pasa a ser herramienta para el consumidor y para el productor. En un mercado donde el lineal y el algoritmo presionan, esa credibilidad se traduce en algo muy concreto: más confianza, mejor posicionamiento y, con suerte, un precio más justo para quien produce.

Además, el concurso funciona como termómetro del año: detecta estilos, afinados, tostados y fermentaciones que van ganando espacio, y obliga a afinar –literalmente– a quienes quieren repetir en la foto. La gala, presentada por los periodistas **Miguel Ángel Daswani y Yaiza Díaz**, tuvo además un tono muy canario, sin postal forzada: la música del timplista **Benito Cabrera**, el guitarrista **Tomás Fariña** y la vocalista **Paula Gómez** acompañó una ceremonia en la que se mezclaron instituciones y oficio real.



Asistieron personas premiadas de todas las islas, el equipo directivo de la Consejería, representantes de cabildos, organizaciones profesionales agrarias, cofradías de pescadores y consejos reguladores de distintas denominaciones de origen protegidas, además de empresas del sector primario y organizaciones de productores.

También se contó con personal docente y alumnado de la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, que, en términos prácticos, es decirle a la próxima generación: esto va de futuro, no de nostalgia.

“Regala Agrocanarias” y el reconocimiento al punto de venta que más apuesta por lo local

La última pieza del engranaje no está en el campo ni en el lagar: está en el punto de venta. Durante el acto se proyectó el vídeo de la campaña “Regala Agrocanarias”, difundida en

redes e inspirada este año en la leyenda de San Borondón, con una guía interactiva que facilita localizar establecimientos donde se comercializan producciones premiadas.



En esa publicación se incluye un listado de puntos de venta en varias islas y tiendas online, y se pone el foco en un mensaje sencillo: si el consumidor quiere comprar producto ganador, se le quita el trabajo de adivinar dónde encontrarlo.

De hecho, la guía reúne 27 establecimientos identificados como “Agrocanarias Friendly” y agrupa centenares de referencias premiadas a lo largo del año, con datos de contacto, ubicación y catálogo disponible por tienda.

En paralelo, dentro de la propia gala se reconoció al punto de

venta con mayor número de elaboraciones galardonadas en esta edición: el premio **Agrocanarias Friendly** recayó por tercer año consecutivo en la tienda “De la Tierra”, de Alejandro Díaz, en el **Mercado de La Laguna** (Tenerife), con 78 elaboraciones distinguidas entre su oferta.

Este tipo de reconocimiento, aunque parezca secundario, es clave: sin distribución, la medalla se queda en vitrina; con distribución, se convierte en compra recurrente y en apoyo tangible al sector primario. Para consultar la relación completa de productos galardonados y seguir la ruta de compra, el concurso mantiene actualizado su directorio online (más info en <https://concursosagrocanarias.com/>), útil tanto para el público como para la hostelería que quiere incorporar referencias premiadas.

La herramienta está pensada, además, para la temporada navideña: permite explorar categorías, descubrir novedades y localizar dónde comprar, con el objetivo declarado de impulsar el consumo de producto canario. En esta edición se ha señalado que el directorio incorpora alrededor de 650 productos premiados durante 2025.

TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025, la selección definitiva basada en análisis y criterio profesional

La oferta vitivinícola actual es amplia y diversa, lo que hace que escoger un buen vino sea un desafío, incluso para quienes

cuentan con experiencia y conocimiento del sector. La multiplicidad de variedades, bodegas, denominaciones y estilos exige herramientas que permitan tomar decisiones informadas y evitar la saturación de opciones.

En este contexto, presentamos nuestro **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025**, una selección construida a partir de 80 referencias, incluyendo distintas variedades de uva, bodegas y denominaciones de origen, tanto locales como internacionales. Este listado combina análisis estadístico, catas directas y la experiencia de un panel de expertos reconocidos, ofreciendo a profesionales y aficionados una guía fiable y rigurosa frente a la complejidad del mercado.

El ranking fue desarrollado por un panel de expertos en enología, compuesto por **David Ghosn, Miguel Otero Prol, Iván Monreal, Lourdes Fernández, Agustín Farráis, Carlos Lozano, Diego Tornel y Toño Armas**. Cada miembro elaboró su propio **Top Ten** de favoritos, evaluando los vinos según criterios de consistencia, autenticidad y representatividad. Estas listas individuales se publicarán en las próximas semanas, ofreciendo al lector un acercamiento directo a la perspectiva de cada especialista.

Para el **TopTen final**, se aplicó un método que combina la frecuencia de aparición de bodegas y uvas con la relevancia de cada vino dentro de su categoría, priorizando aquellos que destacan por presencia y significación en el conjunto de referencias. El resultado es un **ranking** que funciona como **guía confiable** para **profesionales, sommeliers y aficionados**, facilitando la elección informada en un contexto de diversidad y complejidad creciente.

Además, el **ranking** permite interpretar la producción **vitivinícola canaria** en relación con estándares internacionales, ofreciendo información sobre tendencias, diversidad enológica y patrones de cultivo. Cada elección se sustenta en trabajo de campo, catas directas y análisis de

trazabilidad, reforzando la solidez y fiabilidad de la selección.

TOP 1. Can – Bodegas Tajinaste – D.O. Valle de La Orotava



[@BodegasTajinaste](#)

Encabeza el **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025** como el gran tinto de referencia de **Bodegas Tajinaste** y como uno de los vinos que mejor sintetiza el extraordinario momento que vive hoy la viticultura canaria. **CAN** se elabora a partir de un ensamblaje de **Listán Negro y Vijariego Negro** procedentes de viñedos singulares del **Valle de La Orotava**, y se afina durante nueve meses en roble francés, una crianza precisa que aporta hondura sin diluir su marcado carácter atlántico y volcánico.

Su presencia recurrente en las recomendaciones de los expertos no es casual: para muchos, es el vino que utilizan para explicar –en una sola copa– el potencial del tinto canario contemporáneo.

En nariz despliega una expresión amplia y elegante, con fruta roja y negra madura bien definida, acompañada de matices de crianza sutiles y perfectamente integrados. En boca muestra estructura, equilibrio y una textura envolvente, sostenida por taninos finos y un final largo que confirma su vocación gastronómica.

CAN es un vino que dialoga con los platos de mayor intensidad, que mantiene el pulso durante toda una comida y que, servido ligeramente fresco, exhibe la profundidad y la identidad que justifican su posición al frente de este **TopTen**.

TOP 2. Suertes del Marqués “Vidonia” – DO Valle de La Orotava



Suertes del Marqués

Vidonia V.P.

LISTAN BLANCO

TENERIFE

VALLE DE LA CROTAVA

ERSOMINACION SE BRICHIEA

Cosecha Limitada 2015

100% VINO ENBOTTELLADO POR SUAROMABOTE 6.1. 15.10.15

OS TAIL

Producto du ESTAIM

CONTIBNE DUE THGO

1590

de

En segunda posición del **TopTen** se sitúa **Vidonia**, el gran blanco de referencia de **Suertes del Marqués** y una de las etiquetas fundamentales para comprender tanto la historia como la evolución reciente del vino canario. El nombre no es un simple homenaje: entre los siglos XVII y XIX, “**Vidonia**” designaba a los vinos secos elaborados en el norte de **Tenerife** con variedades blancas –a excepción de la Malvasía–, en plena etapa de esplendor del comercio vitivinícola de Canarias con las Indias Occidentales y el Reino Unido.

Recuperarlo hoy implica restablecer un vínculo entre aquella tradición exportadora y la interpretación contemporánea del **Listán Blanco**, trabajada aquí con una precisión que define el estilo de la casa. La añada 2023 procede de viñedos muy antiguos –entre 60 y 150 años– ubicados en los parajes de **Las Suertes, El Bucarón, La Mocana y La Florida**, todos ellos conducidos en el característico cordón trenzado, patrimonio vitícola del **Valle de La Orotava**.

En bodega, **Vidonia** fermenta en barricas de 500 litros, realiza una maloláctica parcial y completa once meses de crianza en roble francés y austriaco de gran formato. El objetivo: añadir volumen y complejidad sin comprometer la tensión natural del vino, algo que la añada refleja con cifras muy equilibradas con una expresión final nítida y vibrante.

En copa se presenta mineral, preciso y profundamente atlántico, con fruta blanca, cítricos finos y un fondo salino que se ha convertido en su sello. En boca ofrece amplitud, estructura y una frescura sostenida que explica su enorme versatilidad gastronómica.

Vidonia no es solo uno de los grandes blancos del **Valle de La Orotava**: es el vino que muchos expertos utilizan para demostrar que **Canarias** puede situarse, sin complejos, en la conversación de los grandes blancos de territorio del

Atlántico europeo.

Top 3. Agala Dulcelena – DOP Gran Canaria



En tercera posición del **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025** se encuentra **Dulcelena**, el vino dulce que la mayoría del panel señaló de manera unánime cuando se habló de cerrar una comida con un acento puramente canario. Elaborado íntegramente con **Moscatel de Alejandría** procedente de viñedos propios situados en la cumbre de **Gran Canaria**, dentro del **Parque Rural del Nublo**, nace en un paisaje extremo: entre los 1.100 y 1.300 metros, literalmente por encima del mar de nubes que caracteriza la zona.

Ese viñedo de alta montaña, alimentado por agua de manantial y asentado sobre suelos volcánicos, permite vendimias muy tardías, con uvas de una concentración aromática y azucarada extraordinaria. La producción es casi de culto: apenas 450 botellas cada añada, que envejecen durante 19 meses en barrica de roble francés antes de salir al mercado.

En copa se muestra limpio y brillante, con tonos amarillo pálido y destellos verdosos. La nariz es golosa sin caer en excesos, articulando frutas como manzana, melocotón y piña, junto a un fondo floral y exótico muy reconocible de la **Moscatel**. En boca destaca el equilibrio entre dulzor y acidez, ofreciendo frescura, persistencia y un retro gusto afrutado que prolonga el placer.

Dentro de este **Top Ten**, **Dulcelena** representa la cima de los vinos dulces canarios de altura, un estilo singular que combina paisaje, rareza y una elaboración extremadamente cuidada. Es un vino pensado para acompañar postres tradicionales, frutos secos o simplemente para brindar por Canarias al final de una gran comida.

TOP 4. Tajinaste Vendimia Selección – DO Valle de La Orotava



[@BodegasTajinaste](#)

El cuarto puesto del **TopTen** lo ocupa **Tajinaste Vendimia Selección**, el otro gran tinto de la casa **Tajinaste** que el panel de expertos ha querido subrayar. Elaborado como monovarietal de **Listán Negro** procedente de viñas viejas, se presenta con un color sorprendentemente profundo, aún con reflejos violáceos pese a su paso por madera, señal de su vigor y juventud bien encauzada.

En nariz despliega un abanico aromático complejo y preciso, donde conviven notas de fruta madura con recuerdos de café, cacao y especias –clavo, regaliz, pimienta negra–, todo ello armonizado por una crianza elegante en barricas de roble francés durante casi ocho meses.

En boca mantiene el nivel de exigencia: es un tinto estructurado, sabroso y con notable concentración, pero al mismo tiempo equilibrado y muy afinado, con un perfil ideal para la gastronomía. Se recomienda decantarlo y servirlo en torno a 16 °C para que despliegue toda su amplitud y muestre sin reservas el carácter del **Valle de La Orotava**.

Si **CAN** encabeza el **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025**, **Vendimia Selección** confirma por qué los tintos de **Bodegas Tajinaste** se han consolidado como una de las referencias más sólidas y coherentes del panorama canario contemporáneo.

Top 5. André Clouet “Chalky” – Champagne, Francia



[@AndréClouet](#)

En el quinto puesto del **TopTen** aparece **André Clouet “Chalky”**, un **Champagne** que incorpora al ranking una dimensión decididamente internacional y que al mismo tiempo, subraya con claridad el papel del suelo en la identidad de un vino. Su nombre remite directamente a la tiza –el célebre **chalk de Champagne**–, ese material geológico formado hace millones de años cuando la región permanecía sumergida bajo el mar.

Este sustrato pobre en nutrientes, pero excepcional en capacidad de retención térmica e hídrica, actúa como una verdadera batería natural, regulando el crecimiento de la viña y transfiriendo al vino una mineralidad intensa y una salinidad muy fina, características diferenciadoras que solo **Champagne** puede ofrecer.

Sobre este origen se construye **“Chalky”**, un **Blanc de Blancs** de base **Chardonnay** procedente de la **Montagne**, la **Côte des Blancs** y las laderas orientales, afinado durante más de 36 meses sobre lías antes de salir al mercado. Su dosaje, muy reducido –entre 2,5 y 4 g/L– lo sitúa en el territorio de los brut secos con espíritu de **extra brut**, un estilo pensado para la gastronomía más que únicamente para el brindis.

En copa presenta un color pálido y luminoso, con burbuja fina y persistente. La nariz se articula alrededor de notas cítricas, fruta blanca, flores suaves y matices de panadería fina, sostenidos por un fondo abiertamente mineral. En boca se muestra tenso, preciso y seco, con ese tacto calcáreo característico que refresca el paladar y prolonga la sensación salina.

Es un **Champagne** idóneo para mariscos, pescados crudos y cocina ligera, y un aliado perfecto para quienes desean elevar el nivel del aperitivo en ocasiones señaladas. Dentro del **TopTen de Vinos Canariasgourmet! 2025**, **“Chalky”** representa la vertiente más esencial y calcárea del **Champagne** contemporáneo,

una elección que el panel de expertos ha querido destacar por su claridad estilística y su impecable ejecución.

**TOP 6. Albert Mann Grand Cru
Hengst Pinot Noir – AOC
Alsace Grand Cru, Francia**



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

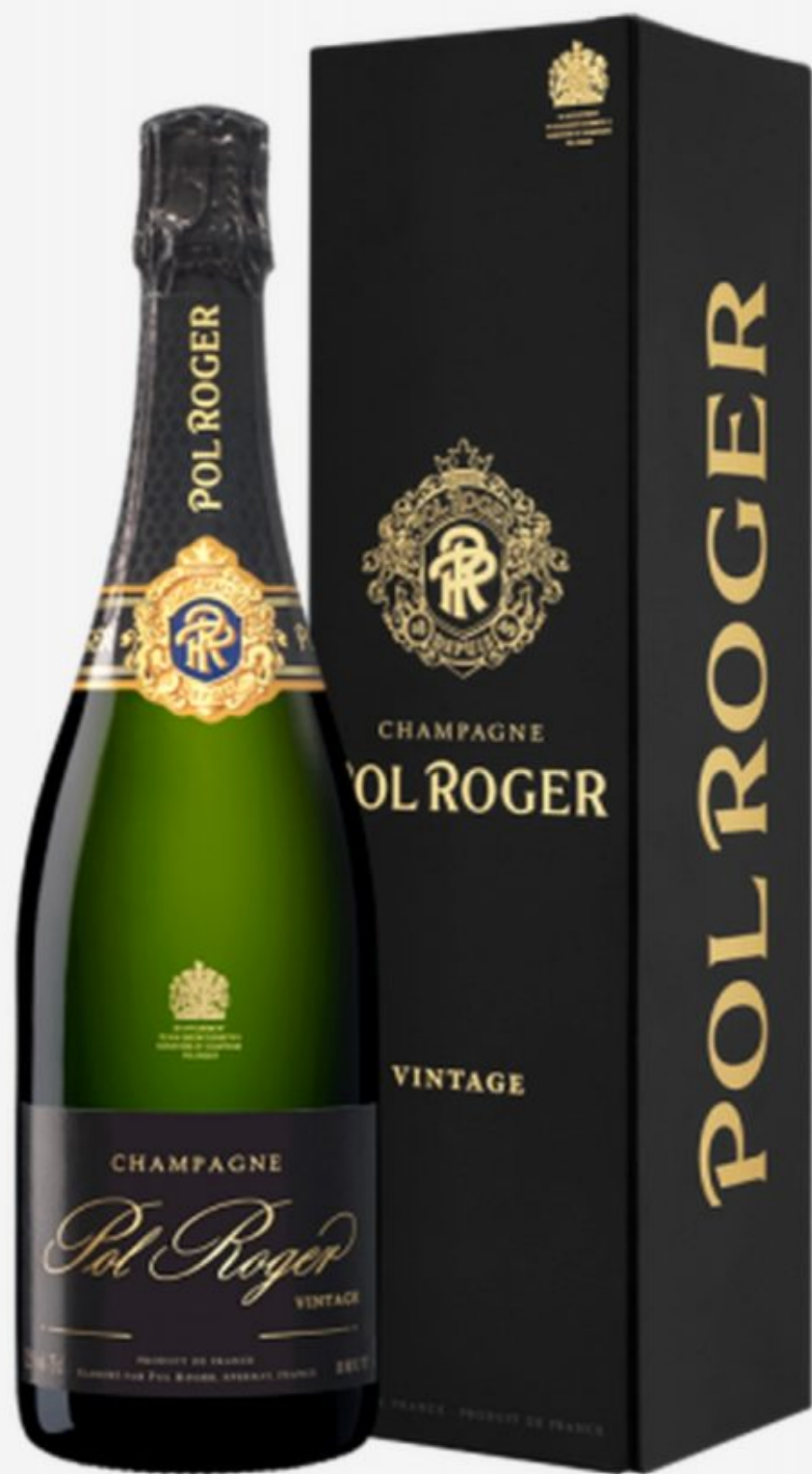
El sexto puesto del **TopTen** lo ocupa el **Albert Mann “Grand H”**, un **Pinot Noir** procedente del histórico **Grand Cru Hengst**, uno de los viñedos más emblemáticos de **Alsacia**. En este terruño de suelos cálidos y calcáreos, la variedad alcanza un equilibrio notable entre precisión aromática, tensión y estructura,

ofreciendo un perfil de fruta roja nítida, taninos finamente integrados y una mineralidad que firma de forma inconfundible la identidad del lugar.

La crianza en roble aporta profundidad sin imponerse, permitiendo que la elegancia varietal siga siendo el eje del vino. El panel valoró especialmente su capacidad para combinar energía, finura y un marcado sentido de origen, situándolo entre los tintos internacionales más sólidos del año.

Su presencia en el **TopTen** refuerza la voluntad de **Canariasgourmet!** de abrir el foco hacia vinos de prestigio mundial, capaces de dialogar en calidad y personalidad con los mejores tintos del panorama insular e internacional.

TOP 7. Pol Roger Brut Réserve – Champagne, Francia



[@pol_roger](#)

El séptimo puesto del **TopTen** incorpora una referencia que forma parte de la arquitectura histórica del **Champagne**. **Pol Roger Brut Réserve** se elabora a partir de un ensamblaje equilibrado de **Pinot Noir**, **Meunier** y **Chardonnay**, procedentes de una treintena de crus y complementado con un 25% de vinos de reserva, elemento que garantiza continuidad estilística en cada añada. Tras 42 meses de crianza en las galerías subterráneas de la maison, el vino alcanza la estructura, la tensión y la fineza aromática que caracterizan a esta cuvée.

Pol Roger ha mantenido, a lo largo de más de cinco generaciones, una línea de trabajo basada en la regularidad y el rigor técnico, con una viticultura razonada y un dominio del assemblage que ha definido su identidad. Este **Brut Réserve** sintetiza esa filosofía: un vino pensado para expresar la diversidad del viñedo de **Champagne** a través de un estilo estable, preciso y accesible tanto para profesionales como para consumidores informados.

Su presencia en el **TopTen** responde a su condición de referente entre los brut sin añada, categoría que exige consistencia y solvencia en cada ciclo. Los expertos lo han señalado como una opción fiable dentro de un estilo que continúa marcando el estándar internacional del espumoso más emblemático del mundo.

TOP 8. Viñátigo Ensamblaje Blanco – DO Islas Canarias

VIÑÁTIGO

VIÑÁTIGO

Ensamblaje Blanco

GU + MAR + VB + MAL



BOTELLAS[®] 0389 DE UN TOTAL DE 2.475

[@bodegasvinatigo](#)

El octavo puesto del **TopTen** corresponde a **Ensamblaje Blanco**, una de las elaboraciones más representativas del trabajo de **Bodegas Viñátigo** en torno a las variedades autóctonas del archipiélago. El vino reúne **Gual, Marmajuelo, Vijariego Blanco, Malvasía Aromática y Verdello**, procedentes de viñedos distribuidos desde el nivel del mar hasta los 1.000 metros de altitud, una amplitud que permite incorporar distintas fases de maduración y perfiles expresivos complementarios.

Cada variedad se vendimia y vinifica por separado, con diferencias de hasta dos meses entre cosechas, lo que permite ajustar cada proceso a su momento óptimo. Tras una crianza individual, los vinos se integran en un ensamblaje que prioriza el equilibrio y la expresión del terruño del norte de **Tenerife**, marcado por suelos de origen volcánico y por sistemas de conducción tradicionales como el parral bajo junto a formaciones más recientes en **vertical trellis**.

El resultado es un blanco que articula la diversidad del viñedo insular a través de una estructura precisa y una dimensión aromática amplia, sustentada en la mineralidad característica de la zona. Su presencia en el **TopTen** reconoce la aportación de los ensamblajes canarios como categoría propia y su capacidad para situar en un mismo vino distintos estratos del paisaje vitícola del archipiélago.

9 Lalo–Chupadero – Victoria Torres Pecis – D0 La Palma



[@torrespecis](#)

El noveno puesto del **TopTen de Vinos Canariasgourmet!** recae en **Lalo–Chupadero**, un tinto que representa con claridad la especificidad vitícola de **La Palma**. Procede de la parcela **El Chupadero**, situada a 1.400 metros de altitud, donde conviven **Listán Negro y Negramoll** de pie franco plantadas sobre suelos volcánicos evolucionados. Las cepas, con unos 25 años de edad, se trabajan en un viñedo de escala mínima vinculado al viticultor que da nombre al vino, cuya relación con la finca resume la continuidad de una forma de cultivo arraigada en la isla.

La producción es limitada –3.240 botellas en la añada 2022– y responde a una elaboración artesanal: vendimia manual, fermentación en depósitos de cemento con raspón íntegro y levaduras autóctonas, y una crianza posterior en barricas de roble francés usado. La intervención es deliberadamente contenida, con decisiones enológicas orientadas a preservar la expresión del viñedo y a permitir que la añada marque el perfil final.

Su presencia en el **TopTen** confirma la relevancia de **La Palma** como origen de vinos cuyo interés reside en la combinación de altitud, diversidad varietal y suelos volcánicos. “*Lalo–Chupadero*” se ha consolidado entre los expertos como un tinto de identidad nítida, sostenido en un equilibrio poco habitual entre técnica, territorio y una mínima intervención que no renuncia a la precisión.

TOP 10. Suertes del Marqués “Los Pasitos” – DO Valle de

La 0rotava



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

“Los Pasitos” ocupa el décimo lugar del **TopTen 2025** con una presencia que responde tanto a su singularidad varietal como al enfoque meticuloso con el que ha sido concebido. Procede de una parcela de apenas 0,25 hectáreas, situada entre 410 y 450 metros de altitud y orientada al noreste, donde la **Baboso Negro** a pie franco se cultiva en **Cordón Royat** con una densidad notable de 6.500 plantas por hectárea. El suelo, compuesto por arcillas asentadas sobre roca basáltica, se gestiona con cobertura vegetal autóctona, reforzando el compromiso de la bodega con prácticas respetuosas y una lectura precisa del territorio.

El vino –95% Baboso Negro y 5% Vijariego Negro, con 11 meses de crianza en barricas de 500 litros– expresa la filosofía de **Suertes del Marqués**: elaborar vinos de identidad marcada, capaces de evolucionar en botella y de transmitir la especificidad de sus microparcels. A pesar de su ligereza cromática, despliega un registro aromático complejo y una estructura equilibrada que lo sitúan entre los tintos más relevantes elaborados con variedades minoritarias en **Canarias**.

Su inclusión en el **TopTen** subraya el papel creciente de estas uvas y de los proyectos que trabajan en escalas pequeñas, pero con una exigencia técnica y una intención enológica que contribuyen decisivamente a ampliar el mapa de posibilidades del archipiélago.

Con más de **mil referencias**,
te ofrecemos más de **mil motivos**
para visitarnos.

Av. San Sebastián 55 S/C de Tenerife

