

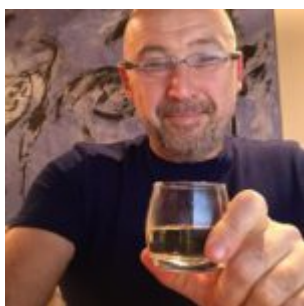
La receta del chef: Marmitako de atún de aleta amarilla canario

Por Alberto Fortes

Ingredientes para 6 personas

(como plato único, ideal acompañado de ensalada verde o un vino blanco canario)

- 1 kg de **atún de aleta amarilla** (fresco, cortado en dados grandes)
- 1 kg de **patatas**
- 3 **pimientos verdes italianos**
- 1 **cebolleta blanca grande**
- 4 **dientes de ajo**
- 2 **tomates maduros**
- 2 **cayenas secas** (opcional, según gusto)
- 1 cucharada de **pulpa de pimiento choricero**
- **Aceite de oliva virgen extra**
- **Sal marina** al gusto
- **Perejil fresco** picado
- **Caldo de pescado casero** (idealmente de espinas de atún)



Elaboración paso a paso

1. Prepara el sofrito lento

En una cazuela ancha y baja, calienta un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Dora ligeramente los ajos enteros y retíralos. En ese aceite aromatizado, añade la cebolleta y los pimientos verdes cortados finos. Pocha lentamente durante unos 30 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que estén bien caramelizados. A los 10 minutos, reincorpora uno de los ajos, esta vez bien picado.

2. Incorpora las patatas y el fondo del guiso

Agrega las patatas **cascadas** (no cortadas con cuchillo, sino rotas con la mano o el filo para que suelten almidón) y rehógalas durante 2 minutos. Cubre con el caldo de pescado, ajusta de sal y deja cocer a fuego medio durante 20 minutos o hasta que las papas estén tiernas. En este punto, añade la pulpa de pimiento choricero y mezcla bien.

3. Marca el atún y finaliza el guiso

En una sartén aparte, saltea los dados de atún en un poco del aceite aromatizado reservado. No más de 10 segundos por cada lado: se trata de sellarlo, no cocinarlo por completo. Cuando las patatas estén listas, incorpora el atún a la cazuela, da un hervor breve (30 segundos como máximo), apaga el fuego y deja reposar dos minutos.

4. Emplata y decora

Espolvorea perejil fresco picado justo antes de servir. El marmitako debe llegar a la mesa **muy caliente**, con el caldo denso y el atún jugoso en el centro de cada plato.



Consejo del chef Fortes

“Usa producto local siempre que puedas. El atún de aleta amarilla de Canarias tiene una textura y un sabor que lo hacen perfecto para este guiso. Y no te saltes el reposo final: es ahí donde todo se abraza”.

El valor esencial: la dignidad del origen en los alimentos que exportamos

Por Oscar Acosta

**Consultor en Regulaciones FDA | Especialista en
Identidad Alimentaria**

El origen como relato, no como simple dato

Hoy en día, los alimentos viajan más que las personas. Basta recorrer un supermercado europeo o americano para comprobar cómo las etiquetas compiten entre sí a golpe de colores, sellos de salud y promesas de bienestar. Sin embargo, detrás de esas letras pequeñas se esconde una verdad que rara vez se cuenta: todo alimento tiene un origen, y ese origen encierra dignidad. No se trata solo de trazabilidad técnica ni de cumplir una norma, sino de reconocer que cada producto que llega a nuestra mesa es resultado de la memoria, del trabajo y del respeto de quienes lo cultivan o lo elaboran.



En islas como **Puerto Rico o Canarias**, donde la insularidad marca el carácter de la vida cotidiana, la identidad alimentaria cobra un valor aún más profundo. Aquí, el origen no es un dato secundario, es un relato vivo. Un mojo, un queso de cabra majorero, una miel de palma de La Gomera o un café de altura en las montañas de Yauco hablan de siglos de prácticas transmitidas, de adaptación al entorno y de la resistencia frente a la homogeneización del gusto global. Cuando se exportan sin historia, disfrazados solo con etiquetas de moda –“sin gluten”, “plant-based”, “natural”–, se corre el riesgo de borrar aquello que verdaderamente los hace únicos.

Globalización y el riesgo de diluir la identidad

La apertura de mercados ha permitido que productos periféricos conquisten espacios internacionales, lo que supone una oportunidad indudable. Pero también ha generado un efecto colateral: la narrativa única que empobrece. En el afán de complacer a todos, muchos alimentos se rediseñan para encajar en estándares que invisibilizan su carácter original. Pasa con algunos cafés puertorriqueños que se ajustan al gusto americano, o con vinos canarios que deben adaptarse a normativas sin siempre considerar cómo proteger su perfil distintivo.

En el caso de Canarias, productos con Denominación de Origen Protegida como los quesos, los vinos de Lanzarote o el gofio artesanal luchan a diario por mantener su autenticidad frente a la presión comercial. La exportación no debería significar renunciar a lo propio, sino ser la ocasión perfecta para mostrar al mundo con orgullo lo que nos diferencia. Cada etiqueta, cada botella o envase puede ser una embajada cultural que hable de raíces y de identidad.



Regulación y responsabilidad ética

Como consultor en regulaciones internacionales conozco la importancia de cumplir con marcos como el **21 CFR 101** en Estados Unidos o el **Reglamento (UE) 1169/2011** en Europa. Ambos persiguen la transparencia, la protección del consumidor y la armonización del comercio. Sin embargo, ninguna norma garantiza por sí sola la permanencia cultural de un alimento. Lo legal asegura que llegue al mercado; lo auténtico y lo narrado aseguran que permanezca en la memoria del consumidor.

Ahí radica el papel de los productores y exportadores: usar la etiqueta no como simple requisito administrativo, sino como un puente de comunicación identitaria. Incorporar el nombre del agricultor, la comunidad productora, prácticas tradicionales de elaboración o detalles del paisaje que define el sabor puede transformar una etiqueta en una pieza cultural. No se trata de adornos folclóricos, sino de dar voz a quienes sostienen la biodiversidad y la historia detrás de cada producto.

La educación del consumidor: un reto vigente

El consumidor actual está más informado que nunca, pero no siempre posee herramientas para interpretar lo que lee en una etiqueta. En lugar de saturarlo con tecnicismos y sellos de dudosa claridad, es más efectivo invitarlo a descubrir el origen como valor añadido. Comprar un vino de listán blanco trenzado en La Orotava, un queso ahumado de La Palma o un café de Puerto Rico cultivado en altura no es solo un acto de consumo, es un gesto de apoyo a ecosistemas culturales vivos. La clave está en educar sin subestimar. Cuando un producto se comunica con autenticidad, el consumidor responde con lealtad y orgullo. Esa fidelidad no se construye con artificio, sino con verdad y respeto.



Islas que tienden puentes

Puerto Rico y Canarias comparten algo más que el océano Atlántico: son territorios que deben enfrentarse a los desafíos de exportar desde una condición insular. Costos logísticos elevados, regulaciones estrictas y competencia con grandes marcas globales hacen del proceso un reto complejo. Sin embargo, también es una oportunidad para tender puentes, para que cada café, cada vino o cada mojo que sale al mundo sea un embajador de identidad.

Exportar desde una isla no significa diluirse, sino expandirse sin perder esencia. Una botella de malvasía volcánica o un paquete de café puertorriqueño bien narrados en su etiqueta pueden ser, a la vez, un producto comercial y un relato cultural.

El valor esencial: permanencia y respeto

Decir que un alimento tiene un valor esencial no es un recurso literario, sino una afirmación ética. Lo esencial no siempre está escrito, pero se percibe en la textura, en el aroma y en la emoción que despierta al probarlo. Como profesional de la regulación, podría limitarme a certificar el cumplimiento de una norma; pero como observador de la cultura alimentaria, defiendo que una etiqueta también puede ser elegante, bella y respetuosa.

**Lo legal garantiza permanencia comercial.
Lo elegante asegura permanencia emocional.
Lo verdadero, cuando se une a ambas, deja huella.**

Y en esa huella está la clave: volver a mirar con respeto al origen, reconocer que no se trata solo de cumplir una normativa, sino de honrar a quienes con sus manos y su memoria sostienen la diversidad alimentaria del mundo. La etiqueta, entonces, no es un punto final, sino el inicio de una historia que merece ser contada.

**Jonay Hernández: el cocinero
que reescribe la cocina
canaria**

Perfil de un chef

[@LaVieja](#)

Jonay Hernández es uno de los referentes de la **cocina canaria contemporánea**, un **chef tinerfeño** que lleva más de veinte años afincado en Mallorca al frente del restaurante **La Vieja**, en Palma. Sin alardes pero con creatividad desbordante, ha sabido impulsar una **reinterpretación de la cocina canaria** tradicional en clave actual, trazando un delicioso puente entre su Tenerife natal y el Mediterráneo balear. Su trayectoria –de Flor de Sal a La Vieja– refleja esfuerzo y evolución constante, siempre con la “**cocina de identidad**” por bandera y un respeto profundo por sus raíces.

La reciente participación de Hernández en las XIII Jornadas Gastronómicas del Grupo Monkey: ***The Art of Food***, celebradas en Tenerife, fue fiel reflejo de su filosofía. Allí demostró técnica, identidad y sensibilidad en cada plato, confirmando por qué es considerado uno de los principales exponentes de la cocina canaria contemporánea.

Su menú ofrecido en el restaurante **Bésame Mucho** resultó un recorrido sensorial que evocó los sabores isleños con mirada contemporánea, poniendo de relieve su capacidad para reinterpretar recetas tradicionales mediante técnicas actuales y presentaciones impecables. Aquella experiencia no solo deleitó al paladar, sino que se convirtió en una celebración de la identidad culinaria canaria por parte de un chef que, pese a la distancia, mantiene un vínculo emocional indeleble con su tierra.





El **“quesillo de cangrejo”**, reinterpretación marina de un postre canario tradicional, sorprendió por su presentación y profundidad de sabor en el menú de Jonay Hernández. Quien escribe tuvo la fortuna de probar aquella propuesta en Tenerife y constatar en primera persona el discurso culinario del chef. Cada creación ofreció un guiño a sus orígenes: desde ese delicado **quesillo de cangrejo** con esencia de carabinero hasta la potente **croqueta de escaldón de grasa madurada**, que condensa en un solo bocado la intensidad de un guiso canario. Son platos que dejaron huella en el comensal por su equilibrio entre lo novedoso y lo familiar, demostrando que la vanguardia puede ir de la mano de la memoria.

El postre **“Verde que te quiero verde”** aportó un cierre fresco, vegetal y lleno de significado al menú degustación. Aquella creación final, inspirada en los tonos de la naturaleza canaria, no buscaba un dulzor complaciente sino prolongar la armonía del menú con notas lácteas y frutales muy sutiles. Hernández la dedicó a su hijo, un gesto íntimo que elevó la

emotividad del momento. Tal como en sus platos, al hablar con Jonay afloran la humildad y la pasión por su tierra. Cada respuesta suya refleja la honestidad de quien cocina desde el corazón, **convencido de que sin identidad no hay vanguardia que valga.**

Entrevista *Chef Jonay Hernández*

Esta entrevista no pretende promocionar ni repetir las fórmulas habituales. No se trata de saber con quién aprendió a cocinar o cuántas estrellas lo acompañan. Se trata de conocer al hombre cuando baja la guardia, cuando duda, cuando se exige, cuando se detiene a pensar por qué sigue haciendo lo que hace. Aquí no buscamos respuestas cómodas, sino sinceras. Porque detrás del oficio, también hay una persona que cocina con su historia.

Canariasgourmet!. – Hace más de 20 años que dejaste Tenerife para establecerte en Mallorca. ¿Qué te llevó a tomar esa decisión?

Jonay Hernández. – En ese momento necesitaba seguir creciendo y alejarme de mi tierra para madurar, y ahora sé que acerté. Aunque tengo que decir que, cada vez que voy a mi tierra, me cuesta más volver. Se extraña...

Canariasgourmet!. – ¿Qué estaba pasando en la gastronomía canaria por entonces que te hizo mirar hacia otro lugar?

Jonay Hernández. – En aquel entonces no estaba yo muy en la ola gastronómica. Solo quería seguir aprendiendo y formarme tanto administrativamente como gastronómicamente en esta profesión. Por eso estuve diez años trabajando en Meliá, donde

aprendí mucho administrativamente y organizativamente.



Canariasgourmet!. – ¿Qué actitud o frase de un comensal te hace hervir la sangre en silencio?

Jonay Hernández. – ¡Muchas, jajajaja! Los años y horas de trabajo constante que llevo en esta profesión no soportan críticas sin sentido **gastronómico**. Pero si alguna me molesta, es cuando dicen que todo estaba muy bueno, pero que era muy caro. Y eso suele ir acompañado de la mejor puntuación tanto en servicio como en comida.

Canariasgourmet!. – ¿Gritas o te callas y

condensas tensiones silenciosas?
¿Dónde está tu válvula de escape en plena faena?

Jonay Hernández. – Crecí en un ambiente donde la voz se alzaba mucho en pleno servicio. Esto, con los años, lo he pulido y, sobre todo, me he auto enseñado a que no era lo correcto.

Me he relajado mucho y he aprendido a pensar antes de actuar. Con el equipo he aprendido a tener paciencia con quien le pone ganas, escucha y es evolutivo. También he aprendido que, si alguien no le pone ganas y malgasta mi tiempo cuando le enseño... a ese lo dejo volar.

Canariasgourmet!. – **¿Qué plato tuyo crees que ha sido malinterpretado –o sobrevalorado– y nadie se ha atrevido a decírtelo?**

Jonay Hernández. – Quizás nuestro postre Hulk... pero ya lleva más de once años en carta y hay que decirlo también, es un postre que ha ido evolucionando con nosotros.



Canariasgourmet!. – ¿Cuál es tu plato más íntimo y al que nunca invitarías a un crítico gastronómico?

Jonay Hernández. – Mi tortilla de sobras de mi nevera, después de entrenar ☐

Canariasgourmet!. – ¿Has tenido que complacer con un plato que odias solo porque sabías que iba a gustar al público o a la crítica?

Jonay Hernández. – Tengo un plato de manitas de cerdo que es un éxito ¡ABSOLUTO! que yo no he probado, porque no me gustan las manitas de cerdo. Me gusta trabajarlo y llevarlo a mi terreno gustativo, pero solo mentalmente. Es un plato que saqué a sala y que nunca he probado, pero ha triunfado.



Canariasgourmet!. – ¿Cuál ha sido el momento más incómodo que has vivido en todos estos años de cocinero?

Jonay Hernández. – Pues en un show cooking, en un congreso en el que no sé qué pintaba yo allí, y además me metieron fuera de tiempo, y lo que tenía preparado tuve que intentar hacerlo en menos tiempo. ¡Fue muy incómodo!

Canariasgourmet!. – ¿Hay algún restaurante –en cualquier parte del mundo– que recomiendes sin dudar?

Jonay Hernández. – Y una línea que me gusta mucho porque me hace explotar la cabeza es Enigma. Me gusta mucho lo que hace Albert y su equipo desde que tenían el grupo de El Barri.





Canariasgourmet!. – Y lógicamente uno en Canarias

Jonay Hernández. – Pues siempre recomiendo, sin dudarlo, la casa de Braulio Simancas... El Silbo Gomero. Visita obligada cada vez que voy a Tenerife.

Canariasgourmet!. -¿Qué buscas tú cuando

**te sientas a comer como cliente:
sorpresa, confort, precisión, ¿algo más
emocional?**

Jonay Hernández. – Esto siempre he dicho que es como ver una película... según el día, te apetece ver una u otra. Cuando salgo a comer un día normal, me gusta comer sencillo, casual, pero que esté rico, claramente. Me gusta ir a sitios donde te traten bien y, sobre todo, a casas de compañeros de profesión, donde sé que va a haber un cariño especial en lo que te dan.

Sabe a mar. Se queda contigo.



Cuando quiero ir a comer en un día especial, o si implica una preparación previa –como coger un avión solo para ir a comer a un sitio– quiero que me sorprendan, que me hagan pensar, no solo por lo que me van a dar de comer o beber, sino también por la organización del lugar, la decoración, los detalles...

algo que no me deje dejar de pensar ni de mirar el entorno. Que me vaya conociendo gente nueva y donde haya recibido una calidez genuina.

Canariasgourmet!. – Gracias, Jonay. Por las respuestas, por no edulcorar, por mostrar también lo que cuesta ser honesto cuando se cocina desde la verdad. Esta entrevista no es un cierre: es una fotografía en movimiento, como tu cocina. Nos vemos en La Vieja, o en tu la próxima visita a Tenerife.

¿Quieres reservar? Dirección: Plaça de Raimundo Clar 11, 07002 Palma, Illes Balears. Teléfono: +34 871 531 731 Email para reservas: reservas@lavieja.net

Donaire suma la placa dorada MICHELIN a un año histórico

El **restaurante Donaire**, buque insignia gastronómico del hotel GF Victoria en Costa Adeje, acaba de sumar un nuevo hito a su trayectoria. Tras recibir en la **Guía MICHELIN España 2025** su primera estrella, el equipo liderado por el chef Jesús Camacho ha sido galardonado con la placa dorada MICHELIN por la mejor fotografía grupal de España, en el concurso nacional #MYMICHELINPLAQUEES organizado junto a Makro.

En la imagen premiada, el equipo se convierte en una orquesta sinfónica, con Camacho como director empuñando la placa como batuta, mientras sus compañeros interpretan la partitura

culinaria con sartenes, pinzas, copas y botellas. Humor, complicidad y una puesta en escena impecable conquistaron a los jurados, que este año solo entregaron dos placas doradas en todo el país: una por creatividad y otra, la de Donaire, por trabajo en equipo.



Foto ganadora

Para Camacho, formado en casas como **El Celler de Can Roca** y reconocido por su precisión técnica heredada de la pastelería, este galardón refleja la esencia de su cocina: “En Donaire cocinamos con alma, pero también con mucho corazón”. Su propuesta, tanto en el menú “Victoria” como en el “Donaire”, es una narrativa sensorial donde el producto local se viste de alta cocina sin perder raíces.

El espacio que acoge esta experiencia no es menos espectacular: una sala semicircular acristalada en la última

planta del GF Victoria, con vistas al Atlántico y a los atardeceres del sur de Tenerife. El servicio de sala, atento y preciso, completa una vivencia donde cada detalle cuenta.

Este nuevo reconocimiento confirma que Donaire no solo brilla por su estrella, sino también por la personalidad y cohesión de un equipo que sabe transformar la cocina en emoción, y la emoción en recuerdo. En 2025, su partitura gastronómica se toca en clave de oro.



El Chef Jesús Camacho de Donaire durante una ponencia.

Sobre el chef

Desde sus inicios en Venezuela hasta convertirse en el motor creativo de Donaire, Camacho ha demostrado pasión, perfección y un genuino compromiso con el producto local. Su mirada académica, forjada en la repostería, se despliega en elaboraciones que van más allá del gusto y apelan a emociones, técnicas y narrativas. En sus palabras, cocinan "con alma, pero también con mucho corazón", y ahora ese corazón late más alto tras este doble reconocimiento que ensalza tanto su talento individual como la fuerza del equipo.

28 restaurantes canarios reciben las placas "Restaurantes Recomendados" de la Guía MICHELIN 2025

La Guía MICHELIN España 2025 ha distinguido a **28 restaurantes del archipiélago** con la placa de "Restaurante Recomendado", un reconocimiento que avala la calidad de su cocina, la coherencia de su propuesta y el cuidado al comensal. Aunque no concede estrellas, este distintivo se ha convertido en un sello fiable para quienes buscan comer bien y con identidad.

La entrega, realizada de la mano de **Royal Bliss**, la gama premium de mixers de Coca-Cola Europacific Partners, se ha consolidado como una cita anual que celebra la constancia y el esfuerzo de los equipos de sala y cocina. Por tercer año consecutivo, Royal Bliss ha recorrido España para entregar estas placas, que en Canarias se reparten de manera equilibrada: **14 en Tenerife y 14 en Las Palmas**.

Un distintivo con peso propio

El reconocimiento de “Restaurante Recomendado” no es un simple adorno para la entrada. Los inspectores de la Guía MICHELIN valoran la regularidad en la calidad gastronómica, el dominio técnico, la personalidad en la propuesta y la atención al detalle en el servicio. Son, en definitiva, destinos de confianza para el comensal exigente.



Para **Rubén Casado**, director de Desarrollo de Negocio de CCEP, “estos locales son pilares de la oferta gastronómica, dinamizan el turismo y fomentan el consumo local”. Por su

parte, **Miguel Pereda**, director Comercial y de Marketing de la Guía MICHELIN para España y Portugal, destacó la alianza con Royal Bliss como una oportunidad para “acercar la excelencia gastronómica al público” y dar visibilidad al trabajo de quienes mantienen el listón alto cada día.

Fotografía del momento gastronómico

La lista de premiados refleja la diversidad y madurez de la gastronomía canaria: desde restaurantes de autor que reinterpretan el recetario local con técnicas contemporáneas, hasta casas de comidas que mantienen vivas recetas familiares, pasando por propuestas de fusión que dialogan con sabores de otras culturas sin perder su raíz isleña.



En todos ellos se repite una constante: respeto por el producto, hospitalidad y compromiso con la experiencia del cliente. La placa MICHELIN es, así, tanto un premio como un compromiso para seguir ofreciendo una cocina de calidad.

Un impulso a la proyección de las islas

Este reconocimiento llega en un momento en el que la cocina canaria vive una etapa de expansión y prestigio. Eventos como *GastroCanarias*, *The Art of Food* o las jornadas enogastronómicas regionales refuerzan su posición como destino

para quienes viajan movidos por el paladar.

Con estos 28 restaurantes recomendados, el archipiélago suma un argumento más para conquistar a visitantes y residentes: una gastronomía que combina tradición, producto local y creatividad.

Periodista canaria al rescate de 5.000 recetas históricas: la memoria femenina de la cocina

En Canariasgourmet.es creemos que la cocina no solo se saborea: se lee, se estudia y se vive. Por eso, cuando un proyecto rescata siglos de tradición escrita en manos femeninas, merece ser contado. La historiadora y periodista canaria **Yanet Acosta** ha recuperado más de 5.000 recetas históricas entre los siglos XVIII y XX, revelando no solo sabores, sino vidas e historias silenciadas durante generaciones.

En un tiempo en el que la inmediatez parece dominar la conversación gastronómica, una investigación desde Canarias nos recuerda que la cocina también es memoria, identidad y relato. La historiadora y periodista Yanet

Acosta, nacida en Garachico y profesora en la Universidad Rey Juan Carlos, ha liderado un proyecto único que rescata más de 5.000 recetas escritas por mujeres entre los siglos XVIII y XX.

No se trata solo de un compendio de instrucciones culinarias: estos recetarios, muchos de ellos manuscritos, son auténticos diarios de vida donde se mezclan la **cocina cotidiana** con acontecimientos familiares, sociales e incluso políticos. En ellos, el arte de guisar convive con notas sobre viajes, nacimientos o celebraciones, dejando constancia del papel silencioso –pero fundamental– de las mujeres como guardianas de la cultura alimentaria.



Periodista Yanet Acosta. foto: Miguel Velasco. El País

Entre las joyas recuperadas destaca el recetario de **María del Rosario Hernández y Peraza de Ayala (1915–1922)**, un documento que combina técnicas de repostería, recetas de temporada y

guiños a la influencia colonial en la despensa isleña. Ingredientes como el jengibre, el cacao o las especias viajeras aparecen ya en las páginas de principios del siglo XX, demostrando que la globalización del gusto no es un fenómeno reciente.

Todo este archivo se ha digitalizado y está disponible en la plataforma **Recetarios Domésticos Históricos de Canarias**, un portal abierto que permite explorar y descargar estas recetas, preservando la caligrafía original y el contexto de cada autora. El proyecto cuenta con el respaldo del **Gobierno de Canarias** y forma parte del programa europeo **RELISH**, que integra gastronomía, historia y perspectiva de género.



Chef Eduardo Domínguez, de Restaurante Crater (Tenerife)

La cocina profesional ya empieza a recoger este legado. El chef Eduardo Domínguez, de Crater (Tenerife), ha reinterpretado varias de estas recetas, trasladando a sus menús sabores que duermen en la memoria popular: pudines

con plátano, guisos con especias viajeras o dulces de convento adaptados a técnicas actuales.

Este archivo culinario es mucho más que un tesoro gastronómico: es el espejo en el que nos reconocemos como cultura y como sociedad. Desde Canariasgourmet.es seguiremos de cerca cómo estos recetarios inspiran a la nueva cocina isleña, manteniendo viva la memoria y el sabor de nuestras islas.

Yanet Acosta no solo rescata un patrimonio culinario de valor incalculable, sino que devuelve voz y protagonismo a quienes, durante siglos, sostuvieron la gastronomía sin recibir el reconocimiento merecido. Porque en cada hoja de estos recetarios no solo se cocina: se escribe la historia de Canarias.

The Wine Gallery 2025: El vino como manifiesto cultural desde Canarias

[@TheWineGalllery](#)

El próximo 27 de octubre, el Hotel Santa Catalina (Las Palmas de Gran Canaria) acogerá la edición 2025 de The Wine Gallery, un evento que ha trascendido el concepto de feria vinícola para convertirse en una plataforma de pensamiento, identidad y encuentro profesional. Esta cita, ya consolidada como **uno de los eventos del vino más importantes de Canarias**, no solo celebra el placer de la copa, sino que eleva la conversación enológica al nivel de la cultura, el territorio y la

sostenibilidad.

Más que una feria de vinos: una narrativa con propósito

Desde sus inicios, **The Wine Gallery** se ha diferenciado de **otras ferias del vino por su capacidad de generar discurso y comunidad**. No se trata únicamente de catar vinos; aquí se expone la historia detrás de cada botella, se comparten visiones sobre el futuro del sector y se defiende la diversidad vitivinícola desde una mirada integradora.

THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024



THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024







La edición 2025 reafirma esta vocación curatorial. Cada espacio, cada ponencia y cada copa están diseñados para provocar una reflexión sobre el papel del vino en la economía local, en la memoria colectiva y en los nuevos lenguajes de consumo. Esta es una experiencia donde el visitante no solo degusta, también **piensa, escucha y participa**.

Canarias: epicentro de la viticultura heroica

La viticultura canaria será protagonista absoluta en esta edición de The Wine Gallery. Las bodegas de Tenerife, La Palma, Lanzarote, El Hierro, La Gomera y Gran Canaria pondrán sobre la mesa su riqueza varietal, sus suelos volcánicos y su sabiduría ancestral, [dialogando](#) de tú a tú con referentes nacionales e internacionales.

THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2025



Variedades autóctonas como la **Listán Blanco**, el **Negramoll**, el **Vijariego Negro** o el **Baboso** serán presentadas como activos culturales y paisajísticos, no solo como productos de mercado. En un contexto global donde lo auténtico gana valor, **el vino canario ofrece una historia difícil de igualar.**

Bodegas nacionales e internacionales invitadas

Esta edición contará con la participación de destacadas **Denominaciones de Origen españolas** como **Rioja, Rueda, Bierzo, Ribeira Sacra y Ribera del Duero**, entre otras. También se espera la presencia de productores de **zonas vitivinícolas internacionales** como **Sicilia, Valle del Loira, Douro y Azores**, cuyas realidades climáticas y geográficas comparten puntos en común con el territorio canario.





THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024



La **diversidad enológica española e insular** convierte a The Wine Gallery en una auténtica pasarela del vino. Cada etiqueta representa una forma de entender el mundo, una filosofía de trabajo y un modo de cuidar el paisaje. El evento, por tanto, funciona como una radiografía contemporánea del sector en su conjunto.

Un entorno pensado para la experiencia

El **Hotel Santa Catalina**, con su arquitectura señorial y su ubicación privilegiada, ofrece el escenario perfecto para un evento que busca combinar profesionalidad, confort y belleza. El evento contará con iluminación natural, espacios ventilados, temperatura controlada, cristalería técnica y un **servicio profesional de sala que cuida cada detalle sin interferir** en la experiencia del visitante.

Aquí, cada elemento del entorno ha sido diseñado para permitir una conexión directa con el vino y con quienes lo hacen posible. No hay ruido visual ni distracciones superfluas: **el protagonista es el contenido, no el espectáculo.**

Diálogo, innovación y sostenibilidad en el centro del programa

Uno de los ejes clave de **The Wine Gallery 2025** será el intercambio de ideas. Se han programado mesas redondas, charlas y encuentros informales con expertos del sector que abordarán temas como:

- El futuro de las Denominaciones de Origen en un mundo cambiante
- **La inteligencia artificial aplicada al viñedo y la gestión enológica**
- Nuevos lenguajes para comunicar el vino a nuevas generaciones
- El papel de la viticultura regenerativa y los vinos

naturales en el mercado global

- El equilibrio entre sostenibilidad real y discursos vacíos de marketing

Estas conversaciones se realizarán en un formato cercano y ágil, donde el conocimiento técnico se combina con una mirada crítica y abierta. **Porque el vino también es pensamiento.**

Una comunidad alrededor del vino con visión internacional

The Wine Gallery no es un evento para sumar contactos, es un lugar para construir comunidad. Asisten distribuidores, periodistas especializados, sumilleres, chefs, enólogos y amantes del vino que entienden la cultura vitivinícola como un fenómeno transversal, que toca lo económico, lo emocional, lo artístico y lo territorial.



Por eso, el evento no busca volumen, sino impacto. Quien participa en The Wine Gallery sabe que lo importante no es la cantidad de vinos servidos, sino la calidad de las conversaciones generadas. Y eso es lo que marca la diferencia.

The Wine Gallery 2025: una fecha para pensar el vino, no solo para beberlo

Quienes asistan el próximo 27 de octubre al Hotel Santa Catalina en Las Palmas no solo vivirán una gran jornada vinícola. Participarán de una visión. De un manifiesto. Aquí, el vino no se resume en aromas o puntuaciones: se convierte en un lenguaje, una herramienta de conexión y un símbolo de pertenencia.

Quienes lleguen por primera vez saldrán con más preguntas que respuestas, y quienes repitan, sabrán que están en el lugar correcto. Porque cuando el vino se cuenta bien, no se olvida.

La nueva etapa de Bodegas Insulares: entre legalidad y territorio

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



Valentín González Évora Consejero Insular del Sector Primario y Bienestar Animal – Cabildo Insular de Tenerife y Juan Jesús Méndez presidente Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias Foto: La Laguna Ahora.

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

“No tiene sentido que una institución pública embotelle y venda vino cuando el sector ya está consolidado”, explicó el consejero insular Valentín González Évora, asegurando que Bodegas Insulares

seguirá operativa y que ningún viticultor quedará fuera del sistema.

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

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

¿Neutralidad o desprotección? La compra de uva fuera de comarca y la ruptura de un pacto no escrito

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



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

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

Esta práctica no es ilegal -la **DOP Islas Canarias** lo permite-, pero sí está siendo percibida como una forma de ruptura del pacto tácito que daba estabilidad al sector. Lo que fue creado

como un escudo para evitar competencia desleal desde lo público, ahora corre el riesgo de transformarse en una forma de presión comercial más agresiva desde lo privado

¿Hace falta un nuevo marco regulador?

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



Entrevista José Manuel González

Pérez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo

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

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

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

Canariasgourmet!. – Desde distintas bodegas comarcales se ha denunciado que

Bodegas Insulares, ya como empresa privada, está comprando uva fuera del ámbito territorial de Tacoronte-Acentejo ¿Cree usted que esta práctica podría romper las relaciones históricas entre viticultores locales y bodegas de la zona?

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



Bodegas Insulares

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

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

José Manuel González Pérez. – Si no hay uva, toca esperar el próximo año y esperar que haya una buena cosecha, esto lo que hará, naturalmente, es provocar una subida de precio donde el viticultor se beneficiará, no hay gente que trabaje el campo - como comente anteriormente- **se ha perdido un 50% del viñedo**, no hay relevo generacional, no hay planta saneada, que empiecen a trabajar es lo que lo tienen que hacer.

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

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

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

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

Lo que viene: voces que aún deben opinar

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

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

En **Canariasgourmet.es**, seguiremos contando esta historia. En las próximas entregas, ofreceremos entrevistas exclusivas con

los protagonistas clave –desde el Consejo Regulador de Tacoronte-Acentejo hasta AVIBO y Canary Wine– para que nuestros lectores puedan entender con claridad lo que realmente está en juego.

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

El tomate que huele a infancia: historia y presente del cultivo tradicional en Tenerife

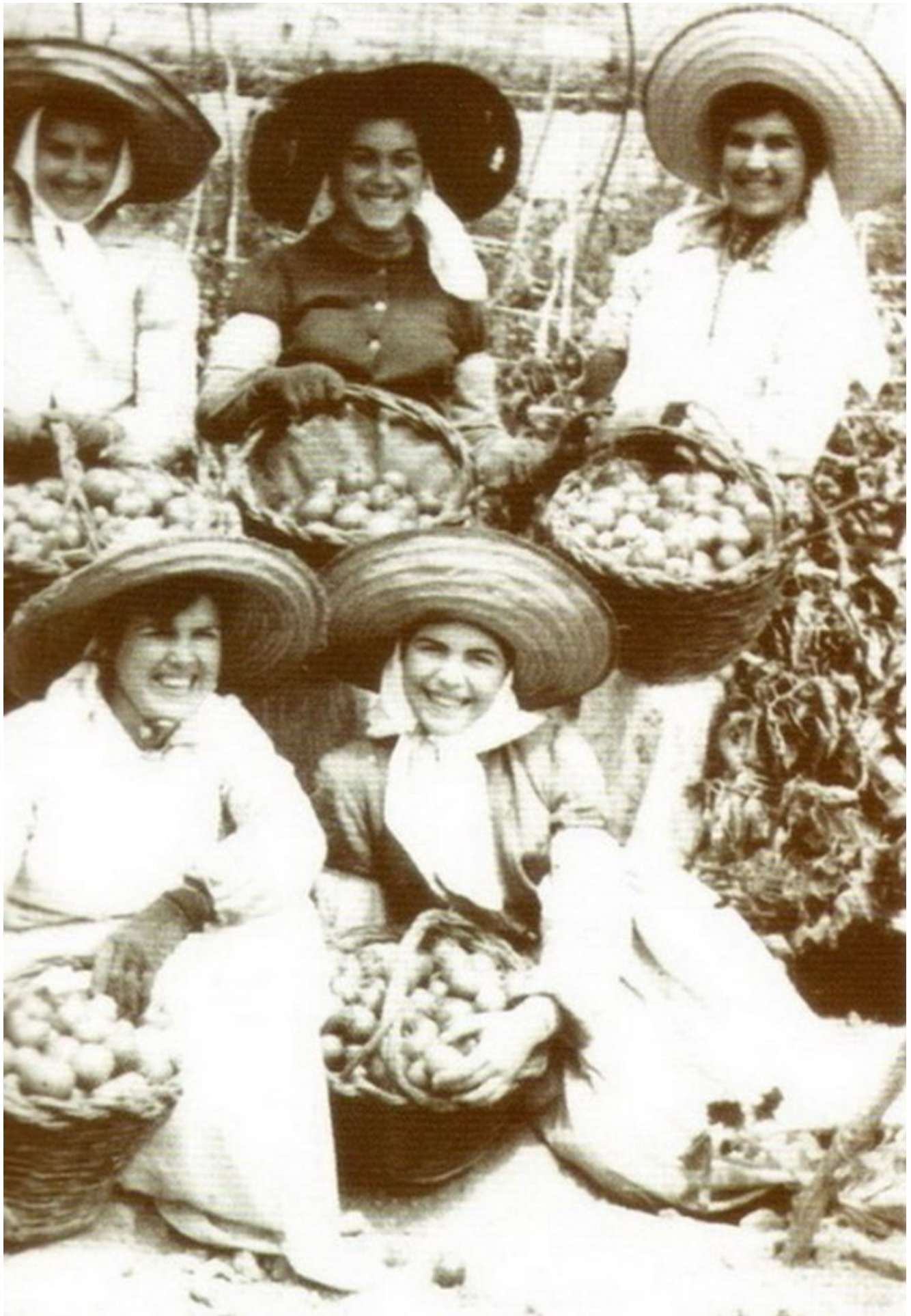
Fotos antiguas: fotosantiguastenerife.blogspot.com

En Canarias, hay olores que forman parte de la memoria colectiva. Uno de ellos es el del tomate maduro. Ese que perfumaba las cocinas cuando las abuelas preparaban el sofrito del potaje, cuando se pelaban con cuidado para hacer mermelada, o se trituraban a mano para una salsa casera. Hoy, ese aroma cuesta encontrarlo. Los tomates de supermercado –uniformes, fríos, sin historia– ya no huelen a nada.

Pero en Tenerife, aún quedan agricultores que cultivan a la antigua. Que no cosechan en verde ni refrigeran el producto. Que dejan que el tomate madure en la planta hasta que el color y el olor digan “está listo”. Ese tipo de cultivo, aunque minoritario, es el que sigue defendiendo el verdadero sabor de la tierra.

Un cultivo con historia (y heridas)

Durante décadas, Canarias fue tierra de tomates. Sobre todo en el sur de Tenerife y en zonas costeras de La Palma y Gran Canaria. Fue un producto de exportación clave, sobre todo al Reino Unido, que conocía nuestros tomates como joyas rojas del Atlántico. Pero la globalización, los precios bajos, el agua cara y las exigencias logísticas terminaron por arrinconar al pequeño agricultor. Muchas fincas se abandonaron. Otras fueron arrasadas por el cemento turístico.



Hoy, los tomates que se cultivan en Tenerife para el consumo local ya no buscan competir por toneladas. Buscan diferenciarse por sabor, por autenticidad, por identidad. Y ahí está la clave.

Agricultores que resisten

En distintas zonas de Tenerife, como Güímar, Fasnía o Valle San Lorenzo, aún sobreviven fincas familiares donde se cultivan tomates como antaño. Agricultores que, con esfuerzo y sin grandes recursos, siguen apostando por variedades locales, maduras en la planta, sin cámaras frigoríficas ni procesos industriales. Para muchos de ellos, vender directamente en mercados o a través de pequeñas cooperativas es la única forma de mantener viva una agricultura que, aunque invisible para muchos, sigue sosteniendo el sabor de la isla.



*Lo que hace don Manuel no es solo **agricultura**: es resistencia cultural. Porque conservar una variedad local, no hibridada, adaptada al clima y al suelo volcánico, es conservar parte de*

nuestra historia.

¿Por qué sabe tan diferente?

La diferencia está en todo: en la variedad, en el suelo, en el agua, en la forma de madurar. El tomate madurado en planta desarrolla compuestos aromáticos que no aparecen si se cosecha verde. El sabor se concentra, la acidez se equilibra, la textura mejora.

Además, el suelo volcánico aporta matices minerales únicos. El sol canario y la escasez hídrica hacen que las plantas se esfuercen más, dando frutos más intensos. Nada que ver con los **tomates aguados** de invernadero intensivo.

El enemigo invisible: la cadena de frío

La mayoría de tomates que se compran hoy han pasado por cámaras frigoríficas desde que se recolectaron. Ese frío, necesario para la logística, detiene procesos naturales de maduración y borra el aroma. Lo que llega al consumidor es un tomate visualmente perfecto, pero gustativamente plano.

Por eso, el tomate local, sin refrigeración, vendido el mismo día o al siguiente de su cosecha, es otra cosa. Literalmente.

En la cocina canaria

Uno de los protagonistas más queridos en la gastronomía doméstica canaria es el conocido “tomate cagón”. Esta variedad, pequeña, de piel fina y sabor intensísimo, forma parte de la memoria de muchas familias. Su fragilidad –que lo hace poco apto para el transporte– es también su virtud: se cultiva para comerse en casa, recién recogido, con pan, con gofio, o simplemente con un poco de sal.

El nombre, aunque suene coloquial, no tiene connotación negativa. Todo lo contrario. El “tomate cagón” es sinónimo de sabor auténtico y de cultivo tradicional. Se encuentra en pequeñas fincas y huertos, y es un ejemplo perfecto de cómo las variedades locales contienen más historia que muchas etiquetas gourmet.



Tomate Cagón

El tomate tiene un lugar esencial en muchos platos de la cocina canaria, sobre todo en preparaciones sencillas donde el producto se expresa sin filtros. Desde un buen pan con aceite y tomate rallado hasta ensaladas frescas con cebolla y sal gorda, o como base para mojos, salsas caseras o escabeches. La calidad del tomate marca la diferencia en estas recetas cotidianas que, sin grandes técnicas, exigen lo mejor del

producto para lograr sabor.



Chef Braulio Simancas



Chef Víctor Suarez

Algunos cocineros canarios, como Víctor Suárez o Braulio Simancas, han defendido el tomate local en sus menús, dándole valor desde la alta cocina.

¿Tiene futuro el tomate tradicional?

Sí. Pero no solo depende del agricultor. Depende de que los consumidores pidamos tomates con sabor. De que los restaurantes apuesten por productos de proximidad. De que las instituciones faciliten el relevo generacional y la comercialización directa. Porque si no hay quien lo compre, no habrá quien lo cultive.

No es moda, es cultura

Comer tomate local no es una moda gourmet. Es un acto cultural. Es elegir sabor, memoria y sostenibilidad frente a la comodidad de lo insípido. Es apoyar a quienes cuidan la tierra para que siga dando frutos de verdad.



Cada tomate cultivado a mano, sin químicos ni cámaras, es el resultado de un esfuerzo diario. Detrás hay jornadas largas, incertidumbre climática, precios inestables y pocas ayudas. Sin embargo, estos agricultores resisten, mantienen vivas las variedades locales y con ellas, una parte de nuestra historia.

Apoyar ese trabajo no es solo un acto de consumo, es una forma de defender lo nuestro. Comprar en el mercado del barrio, preguntar por la procedencia del tomate en un restaurante, elegir con conciencia.

Porque si queremos seguir oliendo a infancia y saboreando el paisaje, necesitamos cuidar a quienes lo hacen posible.

Ese esfuerzo merece ser reconocido, valorado y compartido.

Hablan los expertos: Iván Monreal y la carta de vinos que transforma sentidos

Bienvenidos al universo de Iván Monreal: una experiencia más allá del vino

En sus propias palabras, “mi carta de vinos es un mapa de sabores que te invita a explorar más allá de lo convencional”, una declaración que ya delata la intensidad de un proyecto basado en la experiencia sensorial, la sostenibilidad y la pasión por el terroir ([ver carta completa](#)). Forjada en las estrellas Michelin de Francia, Alemania e Italia, la propuesta de Monreal se construye sobre cinco pilares irrenunciables: **mirar, oler, tocar, escuchar y saborear**, cada uno afinado para conectar con el origen del vino. Desde la lágrima que resbala por la copa hasta el relato mínimamente intervenido de cada bodega, la carta es más que una selección: es una invitación a vivir el paisaje embotellado.



Iván Monreal

**Además, su compromiso con la mínima
intervención ecológica y el apoyo a**

viticultores responsables –enfocados en variedades locales, sostenibilidad y respeto por la naturaleza– convierte su propuesta en un discurso en el que la conciencia medioambiental es protagonista. Así, cada vino servido no solo tiene un sabor y una historia; tiene un compromiso con el entorno que lo vio nacer.

Un reconocimiento que trasciende la carta

[@IvanMonreal](#)

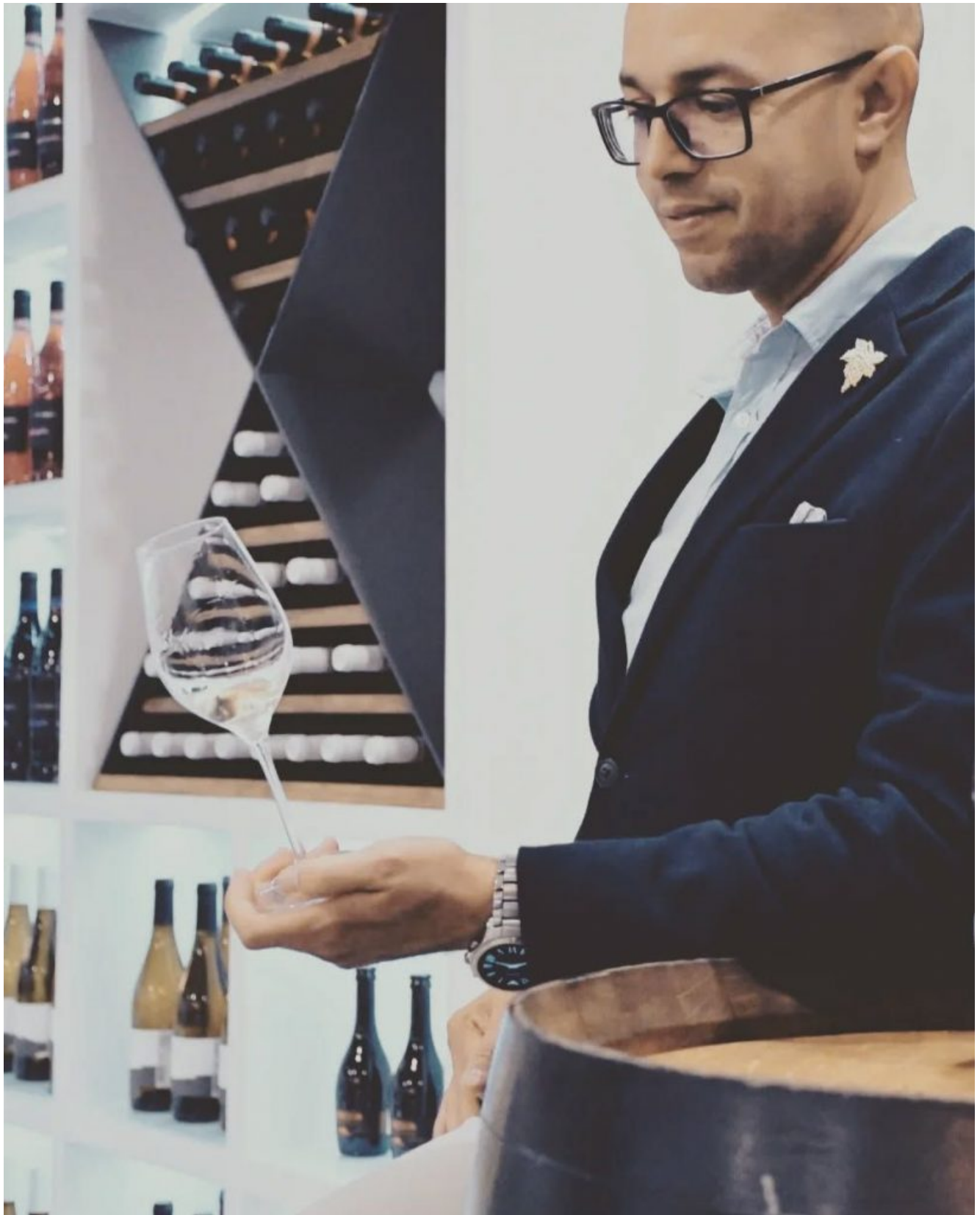
El pasado 15 de julio, la sede de los Consejos Reguladores de La Gancha (Tenerife) acogió una noticia que resonó más allá de sus muros: la **Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025** fue otorgada a **Palacio Ico**, en Teguiise, Lanzarote, gracias al trabajo exquisito del sumiller **Iván Monreal**. Pero más allá del premio, lo que se reconoce es una forma de vivir el vino con los cinco sentidos. Porque el sumiller –cuando es vocacional– **mira** con precisión, **huele** con memoria, **toca** con respeto, **escucha** con sensibilidad y **saborea** con intuición. No se trata solo de recomendar una etiqueta, sino de abrir una puerta sensorial al paisaje que la hizo posible, en una palabra ¡vivirlo!

Monreal ha tejido una carta que no se limita a enumerar bodegas: la suya es una selección que respira identidad, que da voz a productores pequeños, que apuesta por variedades autóctonas y por una mínima intervención que deje hablar al suelo. Que este galardón haya recaído por primera vez en una isla no capitalina es también una forma de [justicia poética](#): Lanzarote, con su viticultura heroica, su silencio mineral y su belleza áspera, merecía tener en carta –y en copa– un

embajador como él.

La mirada del sumiller que educa y emociona

La trayectoria de Iván Monreal no se mide por los restaurantes Michelin en los que trabajó –que los hay–, ni por las botellas abiertas, sino por su capacidad de transmitir. Cada recomendación suya lleva consigo el compromiso con el productor, la emoción del bebedor curioso y una obsesión por el detalle que nunca se impone, sino que acompaña.



Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025 fue otorgada a Palacio Ico, en Teguiise, Lanzarote

Su labor como divulgador, formador y defensor del vino canario va más allá de la sala. Ha construido puentes entre el mundo rural y la alta restauración, entre la cepa de Listán y el paladar internacional. En su manera de presentar los vinos hay

pedagogía, pero también una voluntad clara de emocionar. Y eso –en este oficio– es más raro de lo que parece.

Hablan los expertos: Dos vinos, dos visiones, una identidad

En su participación reciente para la sección “Hablan los expertos” de CanariasGourmet.es, Monreal no solo ofreció una recomendación. Hizo una declaración de principios. Porque para él, cada vino cuenta una historia que merece ser escuchada. Y estos dos –uno canario y otro foráneo– son buena muestra de su manera de entender el mundo:

Tamerán Baboso Blanco 2022

- **Bodega:** Tamerán
- **Denominación:** D.O. Gran Canaria

[@Tameran](#)

Proveniente de viñedos a 700 metros de altitud sobre suelos volcánicos, este vino de **David Silva**, exfutbolista reconvertido en vitivinicultor apasionado, y **Jonatán García**, uno de los grandes nombres de la enología atlántica, es pura elegancia.

Fermentado en barrica y criado sobre lías durante nueve meses, despliega en nariz manzana fresca, flor blanca y fondo mineral. En boca, la textura es sedosa, con una acidez viva que alarga el trago y lo convierte en perfecto compañero gastronómico.



Un blanco de guarda, de esos que no necesitan levantar la voz para hacerse inolvidables. Una joya que reivindica el potencial de Gran Canaria más allá del turismo y la postal.

Champagne Yprésien Blanc de Noirs Extra Brut

- **Bodega:** Legrand-Latour
- **Región:** Valle del Marne, Champagne, Francia

Este champagne biodinámico –elaborado con 80% Meunier y 20% Pinot Noir– es un manifiesto líquido. Criado en barrica sobre lías durante un año y reposado más de 42 meses en botella sin dosificación, tiene lo que muchos prometen y pocos logran: carácter, tensión, mineralidad y profundidad.



CHAMPAGNE



CHAMPAGNE
LEGRAND-LATOIR
YPRESIEN BLANC 50% MOIRS
EXTRA BRUT

El suelo marino de Vandières le otorga esa salinidad precisa, la burbuja es fina como hilo de seda y en boca se despliega con fuerza, sin perder elegancia. Pan tostado, cítricos, tiza y un final largo que habla de origen.

La bodega Legrand-Latour no es un gigante del lujo, sino una familia que respira terroir y que ha convertido su cava-geológica en un museo de fósiles. Un símbolo perfecto del vino que no olvida de dónde viene.

Más que un galardón, una puerta abierta

El premio a la Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025 no es solo una palmada en la espalda. Es una oportunidad para mirar –con más respeto y menos prejuicios– el trabajo que se hace en las islas, donde la viticultura heroica es real y no eslogan. Donde los suelos volcánicos, los vientos alisios y las manos sabias producen algunos de los vinos más singulares de Europa.

Monreal lo sabe. Por eso no selecciona vinos, sino relatos. Por eso no vende botellas, sino encuentros. Y por eso este premio no lo consagra, sino que lo impulsa a seguir haciendo lo que mejor sabe: darle al vino canario la voz que merece.