

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, D0 Tacoronte-Acentejo, D0 Valle de Güímar y D0 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%, D0 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 [DO 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 · DO 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](#)

Revolución silenciosa: la nueva cocina canaria saludable de Pedro Castillo y Carlos Gamonal

Revolución silenciosa. En Canarias, la evolución gastronómica nunca se detiene. Siempre surgen propuestas frescas, sabrosas y cargadas de creatividad desde todos los rincones del archipiélago. Sin embargo, no siempre reciben el impulso que merecen. A menudo, proyectos profundamente valiosos pasan desapercibidos, mientras otros, con menor calado, logran una [visibilidad](#) desproporcionada.



Chef Pedro Hernández El duende del Fuego



Chef Carlos Gamonal Mesón El Drago

En dos islas, La Palma y Tenerife dos cocineros están

desafiando los códigos tradicionales de la gastronomía. Lo hacen sin estridencias, con los pies hundidos en la tierra y la mente abierta a una alimentación más consciente. **Pedro Hernández Castillo y Carlos Gamonal** no solo cocinan: cultivan salud, ética y belleza desde los fogones. Esta es la historia de dos cocineros que han convertido el acto de comer bien en una declaración de principios. Para ellos, la buena cocina no es un privilegio, sino una forma de vida basada en la salud, la conciencia y el respeto por el entorno, sin renunciar a los estándares de la buena gastronomía.

Cocina sin exclusiones, sabores con propósito

[@ElDuenDelFuego](#)

En Los Llanos de Aridane, La Palma, Pedro Castillo convierte su restaurante “El Duende del Fuego” en un laboratorio de bienestar y sensibilidad. Su carta no se limita a ser apta para alérgicos; va mucho más allá. El 95% de sus elaboraciones están libres de gluten, lactosa, huevo y otros alérgenos comunes, sin sacrificar profundidad de sabor ni sofisticación.









¿El secreto? Una cocina basada en alimentos reales: panes integrales fermentados naturalmente (ricas fuentes de probióticos y fibra), carnes ecológicas libres de hormonas y antibióticos, sobrasadas vegetales llenos de antioxidantes y grasas saludables de origen vegetal. A esto se suma un respeto absoluto por el producto local: gofio artesanal, batata roja, aguacates de altura, ñame y frutas tropicales de cultivo agroecológico.

El impacto de su cocina va más allá del plato. Cada fermento que ofrece refuerza el microbiota intestinal. Cada grasa buena que utiliza, como el aceite de oliva virgen extra o frutos

secos, es un escudo frente a la inflamación. Y cada tubérculo local, como la batata o el ñame, regula el azúcar en sangre y aporta energía de liberación lenta. Comer aquí es un acto de salud integral.

Arte, sabor y salud en un mismo lienzo

[@MesonElDrago](#)

En Tegueste, Tenerife, **Carlos Gamonal** ha hecho del **Mesón El Drago** un escenario donde la naturaleza se sirve en platos que parecen lienzos. Lo que él llama “paisajes comestibles” son más que una propuesta estética: son composiciones funcionales que nutren cuerpo y alma. Este restaurante, que en su día fue pionero al ostentar una de las primeras estrellas Michelin del archipiélago, sorprende por su ausencia en las guías más reconocidas actualmente. Ni **Michelin** ni **Repsol** han sabido –o querido– reconocer la trayectoria ejemplar de un establecimiento que, desde hace décadas, ha sostenido con coherencia, técnica y sensibilidad la bandera de la mejor cocina canaria.



Una omisión que desconcierta y plantea dudas razonables sobre la sensibilidad y el criterio real de quienes están llamados a valorar lo excelente. Tal vez haya llegado el momento de que las guías revisen sus propios métodos, antes de que su prestigio siga quedando en entredicho.



mesón
EL DRAGO

Fotografía © Jordi Verdú de Padilla





Las semillas –chía, lino, amapola, calabaza– son protagonistas. Estas pequeñas joyas nutricionales contienen omega-3 de origen vegetal, fibra, proteínas completas y compuestos bioactivos que favorecen el sistema cardiovascular y digestivo. En sus platos también abundan las algas como la lechuga de mar o el musgo irlandés, dos superalimentos que ofrecen yodo, calcio y un perfil de aminoácidos difícil de igualar en el reino vegetal.

Gamonal no cocina con aditivos ni productos ultra procesados. Su libro “Sabores Canarios” es una hoja de ruta hacia una cocina de fondos vegetales, bases limpias y emulsiones sin trampa ni cartón. Y todo desde una herencia familiar que honra la tierra y la salud con la misma pasión.

Semillas y algas, los pilares de un menú funcional

Ambos chefs integran ingredientes que ya son pilares de la cocina saludable moderna:

Semillas: Añadidas a panes, salsas o texturas crujientes, no solo mejoran el tránsito intestinal y reducen el colesterol, sino que son fuentes potentes de lignanos (compuestos naturales, tipo de fitoestrógeno, que se encuentran en plantas, especialmente en semillas de lino, cereales integrales, legumbres, frutas y verduras) y minerales esenciales como el magnesio y el zinc.



¿Sabías que una cucharada de semillas de lino molidas al día puede ayudar a equilibrar hormonas y mejorar la salud cerebral?

Algas: Usadas como espesantes naturales o acompañantes visuales de sus “paisajes”, destacan por su efecto saciante, bajo índice glucémico y su riqueza en hierro y yodo. Además, ayudan a desintoxicar el organismo gracias a su contenido en clorofila y compuestos antioxidantes.

Del kilómetro cero al bienestar total

Tanto Pedro como Carlos entienden que no hay cocina saludable sin producto local. La trazabilidad, la frescura y la temporada son valores irrenunciables. El **aguacate palmero** (rico en grasas monoinsaturadas), las **papas antiguas de Tenerife** (cargadas de almidones resistentes), los **vinos volcánicos** con **polifenoles** únicos y los **quesos de cabra** sin aditivos se convierten en aliados del bienestar, no solo del gusto.

En un mundo saturado de productos sin alma y cocinas aceleradas, ellos apuestan por el tiempo lento, el diálogo con el productor, el respeto al alimento. Eso, en sí mismo, ya es revolucionario

Una cocina que educa, emociona y transforma

Estos dos **chefs canarios** no predicán desde la cumbre, sino desde la raíz. Y en esa humildad reside su fuerza. Porque saben que cada elección en la cocina es un acto político y de salud: menos envases, menos transporte, menos ultra procesados. Más respeto, más sabor real, más vida.



El comensal que se sienta en sus mesas no solo come, aprende a leer el territorio, descubre su cuerpo desde otro lugar y, a veces, también sana.

¿Y lo mejor? Que esta cocina no castiga el placer. Lo potencia. Porque la alta cocina saludable no es una utopía. En las manos de Pedro Castillo y Carlos Gamonal, es una deliciosa y nutritiva realidad.

FIVIPAL 2025: La gran cita del vino y la gastronomía regresa a La Palma

FIVIPAL 2025. La isla de La Palma se prepara para acoger la XIV edición de la Feria Insular del Vino de La Palma (FIVIPAL), un evento imprescindible para los amantes del vino y la buena mesa, que tendrá lugar el **sábado 17 de mayo de 2025**, de 12:00 a 18:00 horas, en la emblemática Plaza de España de Los Llanos de Aridane.

Un escaparate para el vino palmero y la gastronomía local

Organizada por el **Consejo Regulador de Vinos de La Palma**, en colaboración con el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane y las asociaciones empresariales ACZA y ZCA, FIVIPAL se ha consolidado como el principal escaparate de la riqueza vitivinícola y gastronómica de la isla bonita. El evento

cuenta, además, con el apoyo del Cabildo Insular de La Palma y otras entidades colaboradoras, lo que garantiza su proyección y calidad.



Durante FIVIPAL 2025, las **bodegas adscritas a la Denominación de Origen Vinos La Palma** ofrecerán degustaciones de sus mejores caldos, permitiendo a los asistentes descubrir la diversidad y calidad de los vinos palmeros, desde blancos frescos hasta tintos con personalidad y malvasías únicos. La participación de los establecimientos de restauración, previa inscripción y con plazas limitadas, asegura una oferta gastronómica de alto nivel, basada en productos locales y recetas tradicionales reinterpretadas.



Experiencia sensorial, música y cultura

FIVIPAL 2025 no es solo una feria de vinos: es una experiencia sensorial completa. Los visitantes podrán disfrutar de maridajes, showcookings, tapas elaboradas con productos de kilómetro cero y un ambiente festivo animado por música en vivo. El evento fomenta la interacción entre bodegueros, restauradores y público, creando un espacio de encuentro y aprendizaje en torno al vino y la gastronomía de La Palma.

Compromiso con la sostenibilidad y el producto local

Uno de los grandes objetivos de [FIVIPAL 2025](#) es impulsar la

soberanía alimentaria y poner en valor los productos locales, promoviendo un consumo responsable y sostenible. El evento se ha convertido en un motor de dinamización para el sector primario y la hostelería insular, atrayendo tanto a residentes como a visitantes y potenciando la imagen de La Palma como destino enogastronómico de referencia en Canarias.

Calendario de ferias de vino en La Palma 2025

La celebración de FIVIPAL inaugura un calendario repleto de citas enogastronómicas en la isla:

Evento	Fecha	Lugar
FIVIPAL (Feria Insular del Vino de La Palma)	17 mayo 2025	Plaza de España, Los Llanos de Aridane
EnoGastrosolidario de Breña Alta	7 junio 2025	Parque de Los Álamos, San Pedro
Feria del Vino de Santa Cruz de La Palma	18 julio 2025	Santa Cruz de La Palma

FIVIPAL 2025: Una invitación abierta a descubrir La Palma

La entrada a [FIVIPAL](#) es gratuita y abierta a todos los públicos, invitando a sumergirse en una jornada única donde el vino, la gastronomía y la cultura local son los grandes protagonistas. Sin duda, una cita imprescindible para quienes desean descubrir y disfrutar lo mejor de La Palma en un entorno inmejorable.

FIVIPAL 2025: tradición, innovación y sabor en el corazón de La Palma.

¡No te lo puedes perder!

El Ron Palmero: Un Tesoro Líquido con Siglos de Historia

La isla de **La Palma** guarda un secreto exquisito que ha perdurado durante siglos: **el ron palmero**. Este destilado es más que una **bebida**; representa una herencia cultural que se remonta al siglo XVI. Hoy en día, su elaboración sigue fiel a las tradiciones de antaño, consolidándose como un emblema de la identidad y economía insular.

El Cultivo de la Caña: La Raíz de la Excelencia

La historia del **ron palmero** comienza en los campos. En **La Palma**, unas cinco hectáreas de **caña de azúcar** se cultivan en municipios como **Barlovento, Puntallana, Los Sauces y Tijarafe**. Estas tierras son trabajadas por **agricultores** locales que [practican](#) métodos sostenibles, garantizando una materia prima de calidad excepcional. Hasta cuatro variedades de **caña** son cultivadas, aportando al **ron palmero** una personalidad única y una intensidad inconfundible.



El Ron Palmero: Arte de la Elaboración

El ron palmero es un verdadero testimonio de la artesanía tradicional. Su proceso de producción, que combina tradición e ingenio, incluye: **La zafra** manual, que se realiza cada marzo, manteniendo el legado de generaciones pasadas. La extracción del guarapo, el **jugo fresco de la caña**, procesado de inmediato para preservar su frescura y aroma.

La fermentación natural, llevada a cabo con levaduras autóctonas, sin aditivos químicos. La destilación en un alambique histórico de 1893, una de las primeras columnas de destilación fabricadas en Europa.





Destilerías Aldea: Guardiana de la Tradición

El corazón del ron palmero late con fuerza en Destilerías

Aldea, ubicada en San Andrés y Sauces. Dirigida por la cuarta generación de la **familia Quevedo**, esta destilería ha preservado la tradición de elaborar **ron** a partir de **puro jugo de caña**. Su compromiso con la excelencia ha sido reconocido internacionalmente, obteniendo medallas de oro y plata en la **London Spirits Competition de 2020**.

Innovación que Respeta la Tradición

Bajo la dirección de **José Quevedo**, maestro ronero, **Destilerías Aldea** ha fusionado **innovación** y **tradición**. Una de sus creaciones más destacadas es el primer **Ronmiel Reserva de Canarias**, una receta rescatada del siglo XVIII que combina **rones añejados** con un porcentaje elevado de **miel de abeja local**. Este **blend** único deleita a los paladares más exigentes y demuestra que la evolución no está reñida con el respeto al pasado.



José Quevedo, maestro ronero, Destilerías Aldea

Un Patrimonio Vivo

El **ron palmero** trasciende su papel como bebida para convertirse en un legado cultural. El Centro de Interpretación de la **Caña de Azúcar y el Ron**, que atrae anualmente a unos 70.000 visitantes, ofrece una experiencia inmersiva en esta rica historia. Tanto residentes como turistas pueden descubrir los secretos de esta **tradición centenaria** y comprender cómo ha moldeado la identidad de **La Palma**.

El Futuro de un Tesoro Líquido

En un mundo dominado por la producción masiva, [el ron palmero](#) se mantiene firme como un símbolo de calidad y autenticidad. Cada **botella** encapsula siglos de historia, pasión y respeto por las **tradiciones**. Este **tesoro líquido** no solo honra el pasado, sino que también garantiza un futuro donde la excelencia artesanal siga siendo el alma de **La Palma**.

Vid y vida

Vid y vida, todas las letras de vid están el palabra vida. Por eso, desde el Consejo Regulador de Vinos La Palma apostamos en este 2021 por un mensaje vitalista y de esperanza para el [sector vitivinícola](#) de la isla.

Y es que durante todo el pasado año, y muy especialmente a partir del comienzo de la pandemia, dijimos a todos nuestros viticultores y bodegueros que “*Vamos a estar ahí*”. Y lo estuvimos. Y lo vamos a seguir estando, como siempre lo hemos hecho.

Y ese año vamos a estar ahí, entre otras cosas, con **Vid y**

Vida, una serie documental de testimonios de nuestros viticultores y bodegueros que nos van a recordar al pasado, narrar el presente y presentar el futuro de un sector que necesita la ayuda y el apoyo de todos, pero que también tiene razones para creer y para ser optimistas de cara a un mañana esperanzador.



Vid y vida. Todas las letras de vid están en la palabra vida.

Vid porque conoceremos y aprenderemos acerca del sector, de los viñedos, de las uvas, de las bodegas y, en definitiva, de todo aquello que forma parte de ese maravilloso proceso que es crear vino con Denominación de Origen La Palma.

Y **Vida** porque de eso es precisamente de lo que nos van a hablar, de sus vidas, de sus vivencias, de su experiencia, de sus recuerdos y, sobretodo, de sus ilusiones. Porque como dice Rodrigo Castillo Godoy, Técnico de Campo, en nuestra primera historia: ***“Somos Denominación de Origen Vinos de La Palma, con toda la potencia que tiene eso, con nuestro entorno, nuestros volcanes, nuestro terruño”.***

Vid porque conoceremos y aprenderemos acerca del sector, de los viñedos, de las uvas, de las bodegas y, en definitiva, de todo aquello que forma parte de ese maravilloso proceso que es crear vino con Denominación de Origen La Palma.

De la mano del [Consejo Regulador de Vinos La Palma](#) y con la colaboración del [Cabildo de La Palma](#), prepárense para iniciar un maravilloso viaje entre viñedos en el que les acercaremos las historias de Rodrigo, Eduardo, Pilar, Nancy y así hasta veinte viticultores y bodegueros que se han unido a esta experiencia vital bajo el hastag **#vidyvida**.



Vid y Vida, una serie documental de testimonios de nuestros viticultores y bodegueros

Les invitamos a adentrarse en el mundo de los vinos de nuestra tierra y a conocer un poquito mejor a todos esos hombres y mujeres que han luchado, luchan y seguirán luchando por un sector que es su vida