

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 anteriormente cuando las bodegas no compraban uva la tenía 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 fundo 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 suprainsular. 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.

La isla de Tenerife: De las Profundidades del Mar a las

Alturas de las Medianías

Una cumbre gastronómica que resalta la riqueza de Tenerife

La isla de **Tenerife** cautivó paladares y conquistó corazones en la prestigiosa cumbre gastronómica **San Sebastián Gastronomika 2024**. Tras una primera jornada dedicada a los **tesoros del mar**, que atrajo a más de 300 personas a sus actividades y registró más de 2.100 degustaciones en el **Túnel del Vino**, la segunda jornada ha puesto el foco en los productos de las **medianías**, con el **gofio**, los **quesos** y los **mojos** como protagonistas indiscutibles.

Destacando la versatilidad de los productos tinerfeños

Lope Afonso, vicepresidente y consejero de **Turismo** del Cabildo, ha destacado la versatilidad de la propuesta tinerfeña: “Hemos realizado un recorrido delicioso por nuestras medianías, resaltando el vigor de nuestros productos, especialmente nuestros **quesos**, que son capaces de competir en cualquier ámbito internacional”.

Esta afirmación no es gratuita; la calidad de los **quesos canarios** ha sido reconocida en múltiples certámenes internacionales en los últimos años.



Un stand icónico: “Isla con alma”

El stand de **Tenerife**, bajo el lema “Isla con alma”, se ha convertido en un punto de encuentro ineludible para los asistentes. **Dimple Melwani**, consejera delegada de **Turismo de Tenerife**, ha subrayado cómo los visitantes “valoran y aprecian el carácter de la isla como destino gastronómico de primer nivel”. Esta percepción refuerza la estrategia de **Tenerife** de posicionarse no solo como un destino de sol y playa, sino como un paraíso para los amantes de la buena mesa.

Actividades que realzan la cultura gastronómica

La jornada comenzó con el ya famoso ‘**Barraquito meeting point**’, una muestra de cómo la tradición cafetera de la isla puede convertirse en un elemento de networking gastronómico. El taller de **gofio**, alimento ancestral canario, demostró la versatilidad de este producto, mientras que la cata magistral

de **quesos**, dirigida por la experta **Zebina Hernández** y el chef **Juan Carlos Clemente**, puso de manifiesto la riqueza quesera de la isla.

Vinos de Tenerife: joyas enológicas en auge

La cata de **Vinos de Tenerife**, centrada en esta ocasión en el oeste de la isla, presentó joyas enológicas como el **D.O. Abona**, **Pagos de Reverón Rosa Jazmín 2023** y el **Mountain Wine, Listán Blanco & Malvasía 2022**, entre otros. Estos vinos, que reflejan la diversidad de microclimas de Tenerife, están ganando reconocimiento internacional y se posicionan como embajadores de la calidad vitivinícola canaria.



Un almuerzo que celebra la gastronomía local

El almuerzo, a cargo del chef **Alberto Margallo** del restaurante

San Sebastián 57 de Santa Cruz de Tenerife, fue un homenaje a las fértiles medianías de la isla. Los platos, maridados con vinos como el **Atrevino Blanco 2022** y el **La Baldesa Listán Negro**, demostraron la perfecta simbiosis entre la cocina tradicional y la innovación gastronómica que caracteriza a la nueva generación de chefs tinerfeños.

El turismo de tabernas: una propuesta única

Un momento destacado fue la participación de Tenerife en el **I Foro de Tabernas y Taberneros**, donde se abordó el 'Turismo de tabernas'. **Francisco Belín**, periodista tinerfeño y experto en la cultura del **guachinche**, moderó una ponencia que puso en valor este formato hostelero único, estrechamente vinculado a la tradición vitivinícola de la isla.

Reconocimiento de chefs de renombre

La presencia de Tenerife en **San Sebastián Gastronomika 2024** no ha pasado desapercibida para las grandes figuras de la cocina mundial. Chefs de la talla de **Martín Berasategui**, **Andoni Luis Adúriz**, **Oriol Castro** y **Eduard Xatruch** (del **Disfrutar**, recientemente nombrado **Mejor Restaurante del Mundo 2024**), **Elena Arzak** y **Joan Roca**, entre otros, han visitado el stand de la isla, reconociendo el potencial gastronómico de **Tenerife**.



Cocina tinerfeña en un certamen de prestigio

Además, el chef **Víctor Suárez**, del restaurante **Haydée** (La Orotava), galardonado con una estrella **Michelin**, participó en el **I Concurso Nacional de Sopa de Pescado**, demostrando que la cocina tinerfeña está a la altura de los mejores restaurantes del país.





Tenerife: un destino gastronómico de primer nivel mundial

La participación de Tenerife en **San Sebastián Gastronomika 2024** no solo está sirviendo para promocionar sus productos y su cocina, sino que también está consolidando la imagen de la isla como un destino gastronómico de primer nivel mundial. La combinación de tradición e innovación, junto con la calidad y diversidad de sus productos, desde el mar hasta las medianías, está posicionando a **Tenerife** en el mapa de los destinos imprescindibles para los amantes de la buena mesa.