

Canarias arrasa en los grandes concursos del vino

Hoy los vinos de **Canarias** ya no sorprenden por su presencia en los podios de los grandes concursos internacionales: han llegado para quedarse. Las medallas obtenidas en los certámenes más importantes del sector no responden a un golpe de suerte, sino a un proceso sostenido de reconocimiento de una **viticultura atlántica y volcánica** que ha convertido un paisaje extremo en identidad dentro del mapa del **vino europeo**.

Tras años de trabajo en el **viñedo** y en la bodega, el archipiélago puede afirmar con fundamento que sus vinos se cuentan entre los más valorados del mundo, especialmente en categorías asociadas a la llamada viticultura heroica. Desde el **Mondial des Vins Extrêmes del CERVIM** hasta competiciones como **CINVE** o **VINESPAÑA**, las **bodegas insulares** han reunido en las últimas campañas más de un centenar de premios que refrendan la solidez de este proyecto colectivo.

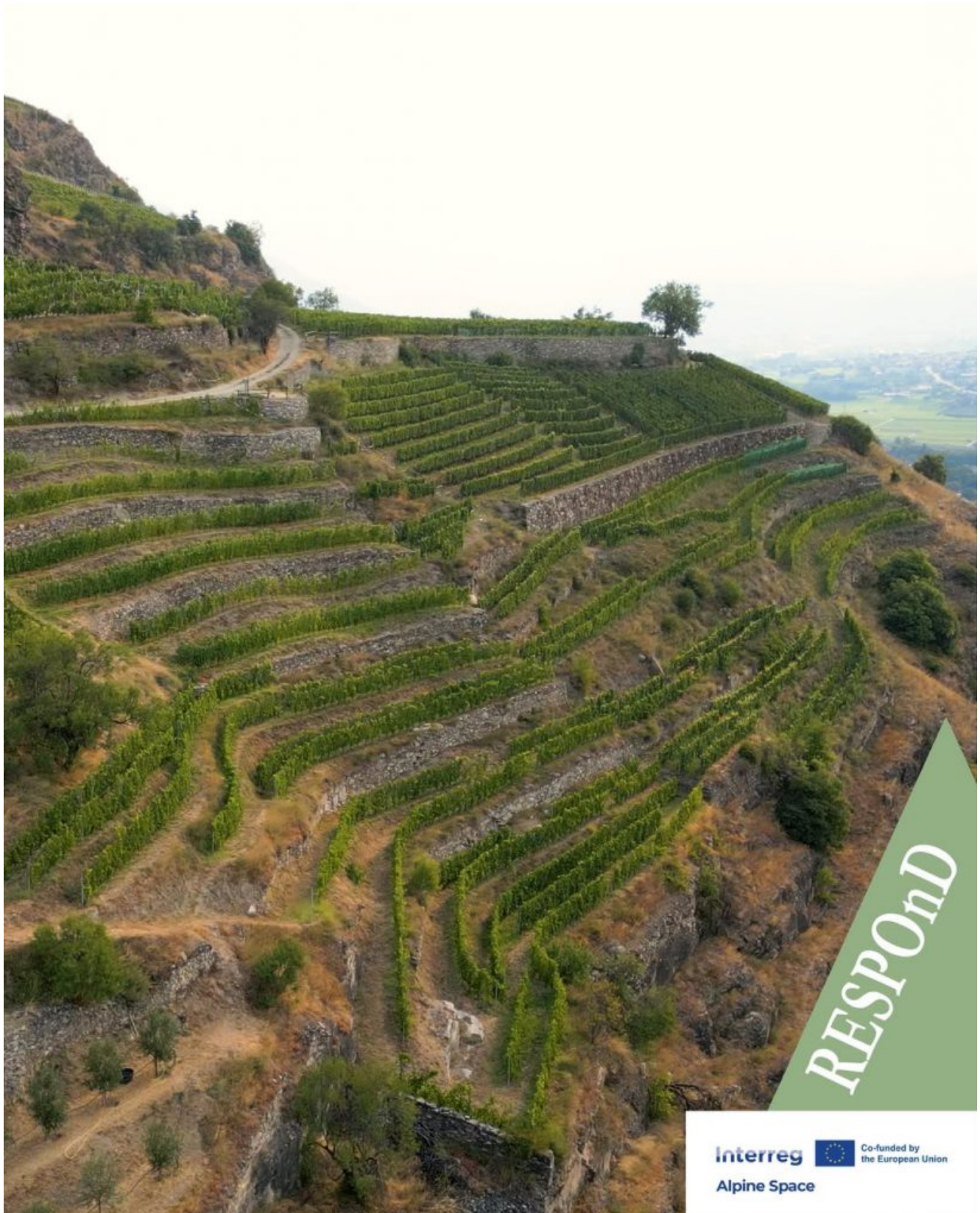
Este contexto coincide con una creciente curiosidad del mercado por los **vinos de origen**, capaces de expresar un paisaje y una **cultura agrícola** irrepetibles. En el caso [canario](#), ese relato se construye sobre suelos volcánicos, viñas viejas, pie franco y pequeños proyectos que han sabido traducir la dificultad en carácter.

CERVIM y el escaparate mundial de la viticultura heroica

[@Cervim](#)

Si hay un concurso que explica bien el lugar que ocupa **Canarias** en el mapa vitivinícola actual es el [Mondial des Vins Extrêmes](#), organizado por el CERVIM, la entidad internacional dedicada a la defensa de la viticultura heroica. Bajo este

concepto se agrupan viñedos en pendientes pronunciadas, altitudes elevadas o condiciones geográficas difíciles, una descripción que encaja con precisión con muchas de las parcelas del archipiélago.



Interreg
Alpine Space



Co-funded by
the European Union



En la edición de 2024, los vinos canarios lograron 56 medallas -12 grandes oros y 44 oros- además de varias distinciones especiales, lo que supuso un porcentaje muy significativo del total de galardones concedidos. La entrega de premios, celebrada en la [Casa del Vino de El Sauzal](#), sirvió para

colocar la singularidad de los viñedos insulares, muchos de ellos plantados en pie franco sobre suelos que nunca conocieron la filoxera, en el centro del debate internacional.

Entre los vinos más destacados figura **Papaino Malvasía Volcánica 2023**, elaborado por **Bodegas Gaviás del Sordo** bajo la DOP Islas Canarias, que se alzó con el Gran Premio CERVIM al mejor vino del certamen, el Premio **CERVIM Originale** al mejor vino de pie franco, el **Premio Vinofed** al mejor vino seco puntuado y una gran medalla de oro.

A este resultado se sumó el reconocimiento para Canarias como la región con mayor número de producciones participantes, así como el Premio Especial CERVIM concedido a Linaje del Pago como bodega española más destacada.

El impacto de este éxito quedó reforzado al año siguiente, con una nueva edición en la que el archipiélago volvió a situarse entre las zonas más premiadas del concurso dedicado a la viticultura de montaña y de islas. Más que un hito aislado, la trayectoria reciente en CERVIM confirma que el relato de los vinos canarios encaja de forma natural en la narrativa internacional de los vinos extremos.

CINVE: proyección comercial para los vinos del archipiélago

[@Cinve](#)

El reconocimiento a los vinos de **Canarias** no se limita al ámbito de la viticultura heroica. En la edición 2025 del Certamen Internacional CINVE, las producciones canarias obtuvieron 39 premios entre vinos, vermouths, espirituosos, aceites y elaboraciones derivadas del plátano. De ellos, 34

correspondieron a **vinos** procedentes de distintas denominaciones de origen del archipiélago, consolidando el peso de las islas en un concurso con marcada vocación comercial.



En las distintas categorías de **vinos tranquilos y espumosos** destacaron referencias como **Los Tableros Blanco Afrutado**, **Red Premium 2020** de Winery Burgman Tenerife, **Brumas de Ayosa Tinto Joven 2024**, **Vino Jable 2023** o **Pagos de Reverón Albillo Criollo Joven 2024**, junto a otras etiquetas que evidencian la amplitud del mapa vitivinícola insular. En la categoría de **medalla de oro** también figuran elaboraciones como **Listán Negro Tenerife**

2020 de Bodegas Piedra Fluida, Milagro de Magmasía 2022 de Bodega Erupción o el Rosado de Lágrima 2023 de El Grifo, en Lanzarote.



Este tipo de resultados aporta mucho más que un valor simbólico, ya que los vinos premiados en los **Wine from Spain**

Awards asociados a **CINVE** suelen participar posteriormente en acciones de promoción internacional impulsadas por organismos como ICEX. Para las bodegas canarias, incluir la mención del premio en la etiqueta y en su comunicación abre puertas en mercados donde el consumidor busca referencias avaladas por jurados internacionales.

VINESPAÑA: el aval técnico de la enología

[@VinEspaña](#)

La buena racha de los vinos canarios también quedó confirmada en la séptima edición de **VINESPAÑA**, celebrada en **Zaragoza** en 2025. Este concurso, organizado por la [Federación Española de Asociaciones de Enología](#), se caracteriza por la presencia de jurados eminentemente técnicos formados por enólogos, investigadores y especialistas del sector.



FEDERACION ESPAÑOLA DE
ASOCIACIONES DE ENOLOGOS

VIN ESPAÑA 2026



En esta edición, las bodegas del archipiélago sumaron **34 medallas** repartidas entre distintas categorías, con **seis grandes oros** y una amplia representación de **vinos blancos, rosados y tintos** procedentes de diferentes islas. El resultado confirma que la **singularidad volcánica** de estos vinos no solo seduce a prescriptores y sumilleres, sino también a los profesionales encargados de evaluar su calidad desde un punto de vista estrictamente técnico.



FERRERA
BODEGA



BLANCO
VINO ECOLÓGICO





La presencia de vinos ecológicos empieza, además, a consolidarse como una tendencia clara dentro del archipiélago. En ediciones recientes de **VINESPAÑA**, referencias como **Ferrera Blanco Ecológico 2022** y **Ferrera Albillo Criollo Ecológico** han obtenido medallas en la categoría de **vinos ecológicos**, señalando un camino que cada vez más bodegas exploran en busca de una viticultura sostenible adaptada al clima atlántico de las islas.

Bodegas y vinos que están escribiendo el nuevo mapa canario

Detrás de la sucesión de medallas que acumulan los vinos canarios en concursos internacionales hay nombres concretos de

bodegas y etiquetas que se repiten en los paneles de cata. En el ámbito de la viticultura heroica, **Papaino Malvasía Volcánica 2023**, de **Bodegas Gaviás del Sordo** (DOP Islas Canarias), se ha convertido en uno de los símbolos de esta nueva etapa tras su brillante actuación en el **Mondial des Vins Extrêmes**.





El mapa de reconocimientos se extiende a todas las islas productoras. Vinos como **Los Tableros Blanco Afrutado**, **Red Premium 2020** de Winery Burgman Tenerife, **Brumas de Ayosa Tinto Joven 2024**, **Vino Jable 2023** o **Pagos de Reverón Albillo Criollo Joven 2024** ilustran la diversidad de estilos que conviven en

Tenerife, desde zonas de medianías hasta cumbres volcánicas. En **Lanzarote**, etiquetas como **Milagro de Magma** 2022 o el **Rosado de Lágrima 2023 de El Grifo** refrendan la capacidad de los **viñedos** sobre arena **volcánica** para producir **vinos** con personalidad propia.

A este mapa se suman proyectos especializados en espumosos, vinos dulces de uvas sobremaduradas o elaboraciones de variedades minoritarias, que han encontrado en concursos como **VINESPAÑA** un escaparate idóneo para mostrar su singularidad. Poco a poco, nombres que hace apenas unos años eran casi desconocidos fuera del archipiélago empiezan a resultar familiares para jurados, sumilleros y distribuidores.

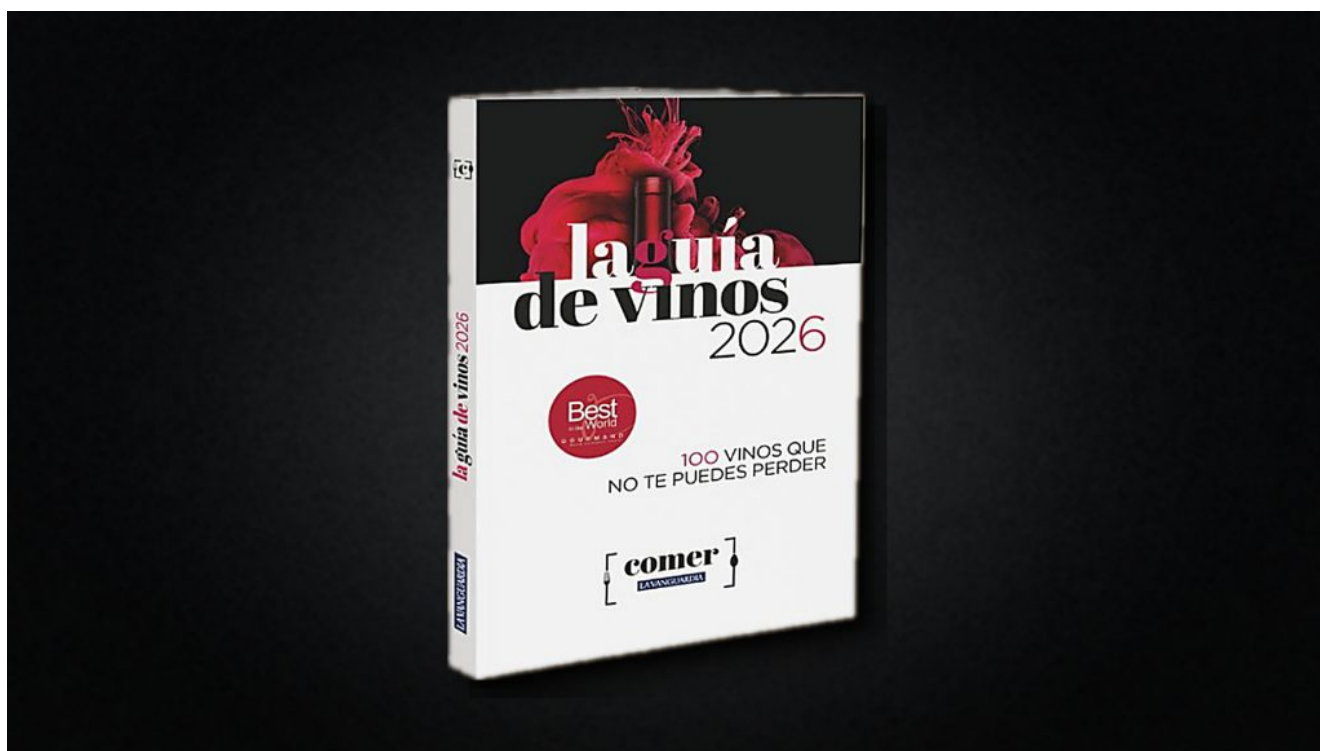
Ferrera y el rosado que sorprendió a España

Dentro de este contexto de premios y reconocimientos, uno de los nombres que más ha resonado en los últimos meses es el de [Bodegas Ferrara](#), situada en las cumbres de Arafo, en Tenerife. Su **Ferrera Rosado Seco 2024**, elaborado bajo la DOP Islas Canarias, fue elegido Mejor Rosado de España 2026 por la **Guía de Vinos de La Vanguardia**, con una puntuación de 96 puntos, un reconocimiento anunciado durante la celebración de **Barcelona Wine Week**.



El premio coloca a una pequeña **bodega de viticultura de altura** en el centro de la conversación enológica nacional y demuestra cómo proyectos familiares, profundamente ligados al territorio, pueden competir con éxito frente a referencias consolidadas de otras **regiones vitivinícolas españolas**.

Este reconocimiento se suma a los galardones obtenidos por la casa en concursos como Agrocanarias o VINESPAÑA, donde sus vinos ecológicos ya habían llamado la atención del jurado en ediciones anteriores.



En cierto sentido, la trayectoria de Ferrera resume lo que está ocurriendo con el vino canario en su conjunto: explotaciones de escala modesta, viñedos trabajados a mano y un fuerte vínculo con el paisaje que, sin embargo, logran situarse en el radar de críticos, sumilleres y compradores internacionales. Premios como el de **Ferrera Rosado Seco 2024** en la **Guía de Vinos de La Vanguardia** contribuyen a fijar en la

mente del consumidor la imagen de Canarias como origen de grandes vinos volcánicos.

El relato del vino canario: paisaje, identidad y proyección

Más allá de la acumulación de medallas, los resultados obtenidos apuntan a tres claves para entender el momento que vive el **vino** del archipiélago. La primera es la fuerza de la **viticultura heroica**, que en **Canarias** se expresa en **bancales volcánicos**, **viñas centenarias** plantadas en pie franco y parcelas que obligan a trabajar la tierra de manera casi artesanal.





La segunda es la diversidad insular, con denominaciones de origen como **Islas Canarias, Valle de Güímar, Lanzarote, La Palma, Gran Canaria o El Hierro**, cada una con variedades y estilos que responden a microclimas muy distintos. Y la tercera es una proyección internacional creciente, alimentada tanto por los grandes concursos como por las acciones de promoción institucional que buscan posicionar los vinos del archipiélago en mercados abiertos a descubrir nuevas regiones.

En este escenario, los vinos canarios ocupan un lugar cada vez más visible en cartas de restaurantes, ferias internacionales y rankings especializados, dejando atrás la etiqueta de rareza atlántica. La sucesión de premios sumada a hitos como el reconocimiento de la Guía de Vinos de La Vanguardia, refuerza la idea de que la singularidad volcánica del archipiélago se ha convertido en una marca de identidad reconocible en el mundo del vino y en un argumento sólido para seguir construyendo su presente y futuro.

Lagomar: cuando la isla entra en la cocina

En Nazaret, en el municipio de Teguise, hay un lugar donde la lava se convierte en arquitectura y la arquitectura en escenario gastronómico. Lagomar, la célebre “casa de Omar Sharif”, es hoy uno de los espacios más singulares de Lanzarote para entender cómo la isla puede contarse desde la piedra, la luz... y el plato.

[@Lagomar](#)

La obra total: César Manrique, Jesús Soto y la casa imposible

El Museo Lagomar, incrustado en las cuevas de una antigua cantera al borde de un volcán, nació del imaginario de César Manrique y del trabajo del artista majorero Jesús Soto, que participó en el diseño y terminó de materializar muchos de los espacios tal y como hoy se conocen. La casa se extiende en varios niveles mediante túneles, terrazas y miradores, donde la roca volcánica, la cal blanca y la vegetación dialogan como si fueran un mismo material.



La conocida **“Casa de Omar Sharif”** convierte el recorrido en una coreografía de recovecos y pasadizos, con estancias que se disfrazan de cuevas para albergar cocina, dormitorios y salones, siempre con la sensación de estar atravesando las entrañas de la isla. En el corazón del conjunto, un lago rodeado de palmeras y jardines funciona como escenario central y prolonga esa estética de oasis improbable en mitad del malpaís.

De casa-museo a destino gastro-cultural

Hoy Lagomar es mucho más que un museo: el espacio se ha consolidado como un pequeño ecosistema donde conviven visita cultural, cafetería, restaurante y coctelería nocturna. El horario diurno permite recorrer la casa, conocer la leyenda de Sharif y asomarse a las terrazas con vistas al centro volcánico de Lanzarote, mientras que al caer la tarde el complejo se transforma en un enclave ideal para cenar y alargar la noche entre copas en la **Cueva Lagomar**.



La reciente reapertura del **restaurante** ha reforzado precisamente esa vocación de experiencia completa: que el visitante pueda pasar de la contemplación del espacio a una mesa donde el relato continúe a través del producto y la cocina.

El restaurante Lagomar: cocina de autor en la roca

El [restaurante Lagomar](#) se presenta como una propuesta de cocina de autor anclada al producto local y al paisaje, con una carta que busca “hablar de Lanzarote” desde los sabores, técnicas y texturas. El discurso de sala y de cocina insiste en esa idea de experiencia sensorial: no se trata solo de comer, sino de integrar naturaleza, arquitectura y gastronomía en un mismo gesto.

La carta -viva y sujeta a cambios- combina entrantes pensados para compartir, una sección potente de arroces, pastas con sello personal, carnes trabajadas al joster y un bloque de pescados atlánticos tratados con mimo. El escenario, con mesas encajadas en terrazas y recodos de lava, obliga a la cocina a estar a la altura del entorno: el comensal llega con el “wow” visual puesto, y el plato tiene que responder.

Una carta que mezcla mar, tierra y volcán

El menú en español revela bien el ADN de la propuesta. En entrantes, hay guiños clásicos como el carpaccio de toro, los langostinos salvajes al ajillo con pan o el cóctel de langostinos con aguacate, salsa rosa especial y mango, que aportan una entrada reconocible pero afinada. La ensalada Lagomar mezcla lechugas frescas, verduras de la isla, queso ahumado de Teguise, panceta ahumada y pollo de corral al joster con una reducción del chef, uniendo territorio, humo y proteína en un mismo plato.□

La sección de arroces se organiza en cuatro ejes narrativos: “del mar”, con atún de Lanzarote y mariscos; “del aire”, con bacon ahumado y pollo de corral al joster; “de la tierra”, centrado en verduras de temporada; y “del fuego”, un arroz caldoso con langostinos salvajes, todos pensados para compartir a partir de dos personas.

En el capítulo de pastas, el tagliatelle frutti di mare en salsa a base de atún de Lanzarote y mariscos convive con propuestas más contundentes como el “Tagliatelle chacho”, que mezcla pasta fresca, queso curado, panceta ahumada de cochinillo negro crujiente, azafrán, pollo de corral, nata y vino blanco.□

En carnes, el Surf & Turf pone en escena una salsa cremosa de licor de naranja casera que liga langostino y solomillo sobre puré de batata, calabaza, papa y zanahoria, con guarnición de papa paja o chunky, en un juego de mar-tierra de espíritu muy Lagomar. A su lado, cortes como el entrecote de Black Angus de 300 gramos al joster con dúo de salsas o el Chateaubriand para compartir refuerzan el perfil clásico-gastronómico de la casa.











El apartado de pescados mira de frente al Atlántico: lubina al vino blanco y crema de limón, lubina a la espalda al ajo arriero “creativo”, lubina al papillote rellena de verduras de temporada sobre hierbas de la isla y un atún de Lanzarote sobre reducción de tomate y chimichurri forman un bloque que reivindica la despensa marina local. No falta un bacalao al vapor cubierto con langostinos salvajes al ajillo, ni una hamburguesa Lagomar de Black Angus mechado con panceta crujiente, salsa barbacoa al whisky de La Palma, queso ahumado de Tegui y cebolla caramelizada, que aporta un registro más informal sin perder identidad insular.□

La mirada del chef: Yuri Emmanuel Molina

La responsabilidad de traducir toda esa potencia escénica en platos recae en el chef **Yuri Emmanuel Molina**, que lidera la cocina en la nueva etapa del restaurante. En entrevistas ligadas a la reapertura, Molina explica que la intención ha sido construir **“una propuesta que hablara de Lanzarote, desde sus productos frescos hasta los sabores que representan a la isla”**, mezclando registros tradicionales y modernos, pero siempre respetando la esencia de la gastronomía canaria.

Desde esa premisa, el trabajo en cocina se centra en reforzar el protagonismo del producto local -pescados, quesos, verduras de temporada- y en vestirlo con salsas, guarniciones y técnicas que permitan llegar tanto al visitante que busca una experiencia icónica como al público local que regresa. Reseñas recientes destacan la atención al detalle en sala, el servicio de panes y mantequillas aromatizadas y una línea de platos de pescado y carnes que encuentran en el punto de cocción y la salsa sus principales armas de seducción.

Un escenario volcánico con exigencia alta

[@CésarManrique](#)

Lagomar juega en una liga complicada: la de los lugares que ya son un mito antes de servir el primer plato. El visitante acude atraído por la leyenda de **Omar Sharif**, por el sello de **César Manrique** y por la impronta de Jesús Soto, y espera que la cocina esté a la misma altura que la postal.

En ese contexto, el **restaurante Lagomar** se ha convertido en una de las mesas más singulares de Lanzarote, un cruce de caminos donde se encuentran arquitectura, arte cinético, paisaje volcánico y una carta que busca consolidarse como relato gastronómico de la isla. El desafío, a partir de aquí, será mantener la cocina siempre a la altura del impacto visual y seguir afinando una propuesta que, plato a plato, permita al

comensal responder a la pregunta que sobrevuela cada servicio: ¿se puede comer dentro de un volcán y, además, comer bien?

“La Casa de Omar Sharif”

Al caer la noche en Nazaret, cuentan que Omar Sharif llegó a Lanzarote para rodar una película y se enamoró perdidamente de una casa excavada en la roca volcánica. Dicen que la compró casi al instante, hipnotizado por sus cuevas, sus terrazas imposibles y ese lago que parecía un espejismo en mitad del malpaís. Al día siguiente, entre copas y risas, se sentó a una partida de bridge, su gran pasión, y se vino arriba: puso la casa sobre la mesa. La jugada le salió mal; al otro lado estaba un profesional del naípe y Sharif perdió la mano... y la casa.

- lagomar restaurante -

*"La vida es cambio y movimiento; te juro que no miento,
esa verdad me la ha enseñado el tiempo."*

Sharif

Si fue verdad o una brillante maniobra de marketing, nadie se pone de acuerdo. Pero desde entonces, Lagomar no es solo una obra de arte volcánico: es también la casa que, según la leyenda, Omar Sharif ganó y perdió en una sola noche de cartas.

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

[@BodegaTajinaste](#)

Cuando **Canariasgourmet!** cerró su **Top Ten de Vinos 2025**, un tinto se impuso con claridad en el primer puesto: **CAN**, de **Bodegas Tajinaste**, el vino que mejor sintetizaba, para el panel de expertos, la fuerza y el momento actual del vino canario. Detrás de ese resultado hay muchas horas de viña, bodega y copa, y también una mirada muy concreta sobre el territorio: la de **Agustín García Farráis**.

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

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

La lista que presentamos ahora, integrada en **Las Preferencias de los Expertos – Top Ten Canariasgourmet!**, es una radiografía precisa de cómo ve **Agustín García Farráis** el vino canario hoy.

Su selección funciona como un mapa que recorre, en diez botellas, las principales denominaciones del archipiélago: DOP Islas Canarias, DO Gran Canaria, DO La Palma, DO Lanzarote, DO El Hierro, DO Tacoronte-Acentejo, DO Valle de Güímar y DO Valle de La Orotava.

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

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

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

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



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

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

Agustín Farraís Top Ten Canariasgourmet!

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

[@BodegasSuertesdelMarques](#)



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

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

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

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

2. Uwe Blanco seco ecológico · DO El Hierro

[@VinodeUwe](#)



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

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

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

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

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

[@AgustínFarraís](#)



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

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

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

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

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

[@DOPIslasCanarias](#)



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

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

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

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

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

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

[@Agala](#)



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

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

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

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

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

[@VinosViñarda](#)



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

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

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

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

7. Respiro · Malvasía Volcánica · DO Lanzarote

[@BodegaOlivina](#)



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

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

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

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

[@BodegaHnos.Mesa](#)



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

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

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

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

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

[@TierraFundida](#)



Tierra Fuerte

 VIVINO

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

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

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

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

[@VinosViñarda](#)



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

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

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

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

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

[@BodegaLava](#)



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

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

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

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

Agenda Gastronómica Canariasgourmet! del 28 al 30 noviembre

La **Agenda Gastronómica** de este fin de semana del **28 al 30 de noviembre de 2025** Canarias se llena de planes para quienes viven la gastronomía con pasión: **ferias de tapas y vinos, fiestas de San Andrés, rutas de tapas en pueblos con encanto, festivales del vino nuevo, producto local en las cumbres**. Una agenda a la altura de los lectores de **Canariasgourmet**, el periódico digital especializado en gastronomía de Canarias y el mundo.□

Tenerife: capital, sur y norte a bocados

Feria Gastronómica de Tapas y Vinos ·

Santa Cruz

El **Parque La Granja** se convierte este sábado en uno de los epicentros gastro del archipiélago con la **Feria Gastronómica de Tapas y Vinos 2025**. Más de treinta propuestas de cocina local y una amplia representación de bodegas tinerfeñas servirán tapas y vinos por copas en un formato de paseo gastronómico bajo los árboles, con música en directo y ambiente de romería urbana hasta medianoche.

□



- Cuándo: sábado **29 de noviembre**, de **18:00 a 00:00 h.** □
- Dónde: Parque La Granja, distrito Salud–La Salle, Santa Cruz de Tenerife. □
- Info pública: □
 - Ficha en Lagenda: [Programación](#) □

Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025 · El

gran cierre

En el sur, Adeje pone el broche de oro a la XVI edición de **Degusta.me** con el **“Especial 16ª Degusta.Me Adeje 2025”**, el evento que actúa como gran cierre de unas semanas dedicadas a la gastronomía local. La Calle Grande y la Plaza de España se llenan de barras, degustaciones y propuestas de los restaurantes del municipio, con música en vivo y ambiente de verbena gastronómica hasta la madrugada.

□



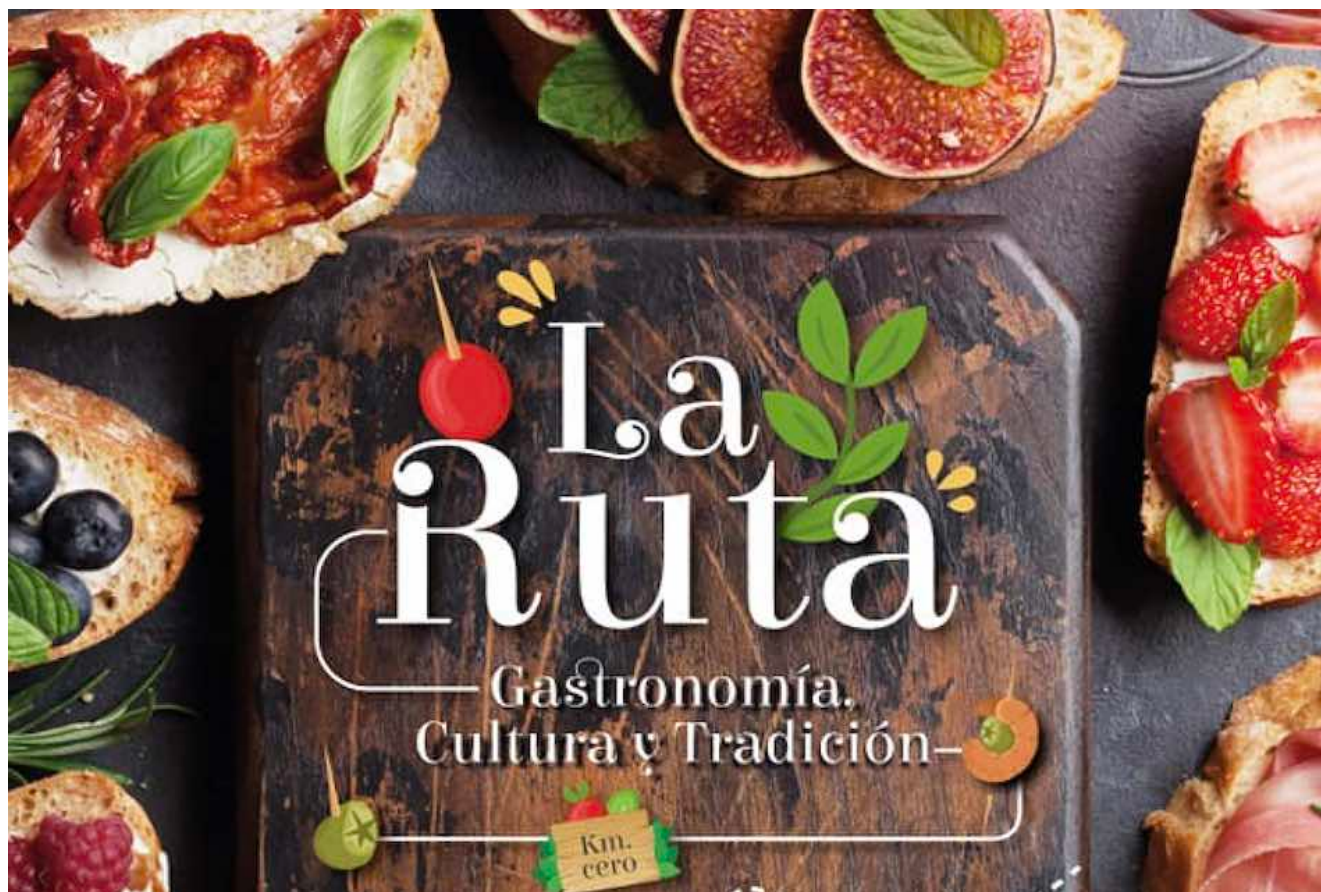
- Cuándo: sábado **29 de noviembre**, aprox. **16:00 a 01:00 h.** □
- Dónde: Casco histórico de Adeje (Calle Grande y Plaza de España). □
- Info pública:
 - Evento en agenda: [Informacion](#) □ □

Ruta de la tapa “La Ruta” · Nordeste de La Laguna

Para quienes prefieren el formato exploración pausada, la **ruta de la tapa “La Ruta”** recorre la **Comarca Nordeste de La Laguna** –Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo–

con 24 establecimientos que unen gastronomía, cultura y tradición. Cada local [propone](#) una tapa a **3,50 €**, perfecta para ir encadenando bares entre costa y medianías durante varias semanas.

□



- **Cuándo:** del **29 de noviembre al 22 de diciembre** (activa todo el fin de semana).□
- **Zonas:** Valle de Guerra, Tejina, Bajamar y Punta del Hidalgo (La Laguna).□
- **Info pública:**
 - Web del Ayuntamiento de La Laguna: [AytoLaLaguna](#)

The Champions Burger – Island Edition •

Tenerife

[@ChampionsBurger](#)

Santa Cruz de Tenerife se prepara para recibir uno de los encuentros gastronómicos más populares del país. Del 27 de noviembre al 8 de diciembre de 2025, la Explanada del Parque Marítimo César Manrique será el escenario de **The Champions Burger**, un festival que reúne a algunas de las mejores hamburgueserías de España en un formato abierto, dinámico y pensado para disfrutar al aire libre. La entrada será gratuita y el horario se dividirá entre tardes-noches entre semana (18:00 a 00:00 h) y jornadas completas de fin de semana, desde las 12:00 del mediodía hasta medianoche.



Durante casi dos semanas, el público podrá recorrer los distintos food trucks

y stands participantes, probar sus propuestas gourmet y votar su favorita escaneando un código QR.

Es una cita que combina ambiente urbano, sabores innovadores y esa informalidad que convierte cualquier paseo en un plan gastronómico distinto. Una oportunidad para descubrir estilos de hamburguesa, técnicas, panes, salsas y combinaciones que rara vez coinciden en un mismo espacio, todo con la bahía de Santa Cruz como telón de fondo.

San Andrés: vino nuevo, castañas y tablas

El último fin de semana de noviembre llega marcado por las fiestas de **San Andrés**, donde el vino nuevo y las castañas asadas son protagonistas junto a tradiciones únicas como las tablas y los cacharros. En el norte de Tenerife se concentran varios de los rituales más reconocibles para cualquier amante del territorio y sus vinos.□

Fiesta del vino y las castañas 2025 – Por San Andrés

Qué: celebración en torno al vino nuevo, con caminata opcional, comida y una noche dedicada a “tapar las barricas y estrenar el vino nuevo” maridado con castañas.

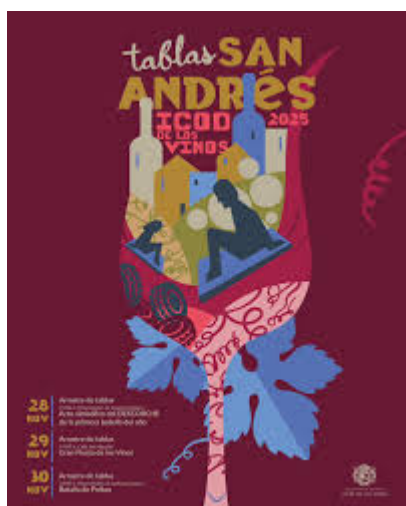


□Este año cambiamos de escenario y de municipio. La cita se traslada a El Rosario, concretamente a La Esperanza, donde nos recibirá el [Restaurante El Chismoso](#) (922 28 42 50), situado junto al mercadillo, en la carretera general que sube a Las Cañadas. El encuentro será el sábado 29 de noviembre, a las 14:00 horas. Info pública: [□Vinos&Castañas](#)

[@RestElChismoso](#)

Tablas de San Andrés y Fiesta de los Vinos – Icod de los Vinos

Se
tr
a
t
a
de
un
pr
og
ra
ma
qu



e
se
ex
ti
en
de
du
ra
nt
e
va
ri
os
dí
as
y
qu
e
re
ún
e
al
gu
no
s
de
lo
s
ri
tu
al
es
má
s
em
bl
em

át
ic
os
de
Ic
od
de
lo
s
Vi
no
s:
el
de
sc
or
ch
e
in
st
it
uc
io
na
l,
el
ar
ra
st
re
de
ta
bl
as
po
r
la

s
ca
ll
es
y,
co
mo
gr
an
ci
ta
,
la
Fi
es
ta
de
lo
s
Vi
no
s
el
vi
er
ne
s
29
po
r
la
ta
rd
e-
no
ch
e.

Bo
de
ga
s
lo
ca
le
s,
ta
pa
s
en
la
ca
ll
e
y
un
am
bi
en
te
qu
e
me
zc
la
tr
ad
ic
ión
n,
vé
rt
ig
o
y

ce
le
br
ac
ió
n
co
nv
ie
rt
en
es
ta
fe
ch
a
en
un
pu
nt
o
de
en
cu
en
tr
o
pa
ra
qu
ie
ne
s
si
en
te
n

no
vi
em
br
e
co
mo
el
me
s
de
l
vi
no
nu
ev
o.
□
In
fo
pú
bl
ic
a:
pr
og
ra
ma
ci
ón
de
ta
ll
ad
a
en
:

[@T](#)
[ab](#)
[al](#)
[as](#)
[Sa](#)
[nA](#)
[nd](#)
[re](#)
[s](#)

Fiestas de San Andrés 2025 – La Guancha

La
Gu
an
ch
a
ma
nt
ie
ne
vi
va
s
un
as
de
la
s
tr
ad
ic
io
ne
s



má
s
qu
er
id
as
de
l
no
rt
e:
vi
no
nu
ev
o,
ta
pa
s
qu
e
ha
bl
an
de
l
te
rr
it
or
io
,
mú
si
ca
po
pu

la
r
y
es
e
am
bi
en
te
de
pu
eb
lo
qu
e
co
nv
ie
rt
e
ca
da
ri
nc
ón
en
un
a
pe
qu
eña
a
ce
le
br
ac
ió

n.
Du
ra
nt
e
to
do
el
fi
n
de
se
ma
na
,
la
s
ca
ll
es
re
cu
pe
ra
n
el
pu
ls
o
fe
st
iv
o
de
Sa
n
An

dr
és
co
n
ac
ti
vi
da
de
s
qu
e
me
zc
la
n
me
mo
ri
a,
ga
st
ro
no
mí
a
y
pa
rt
ic
ip
ac
ió
n
ve
ci
na

l.
Pa
ra
qu
ie
ne
s
qu
ie
ra
n
or
ga
ni
za
r
la
vi
si
ta
o
co
no
ce
r
el
pr
og
ra
ma
co
mp
le
to
,
la
fi

ch
a
de
l
ev
en
to
es
tá
di
sp
on
ib
le
en
La
ge
nd
a,
do
nd
e
se
re
co
ge
la
pr
og
ra
ma
ci
ón
de
ta
ll
ad

a
y
lo
s
ho
ra
ri
os
.
In
fo
rm
ac
ió
n:
[La](#)
[ge](#)
[nd](#)
[a](#)

Lanzarote: brindar con el vino nuevo

Festival del Descorche 2025 · Tías

En
La
nz
ar
ot
e,
el
mu
ni
ci
pi
o
de
Tí
as
ce
le
br
a
el
Fe
st
iv
al
de
l
De
sc
or
ch
e
20
25
,
un
a
no



ch
e
de
di
ca
da
al
vi
no
nu
ev
o
y
a
la
s
tr
ad
ic
io
ne
s
qu
e
lo
ha
n
ac
om
pa
ña
do
ge
ne
ra
ci
ón

tr
as
ge
ne
ra
ci
ón

.
**La
pr
op
ue
st
a
re
ún
e
mú
si
ca
en
di
re
ct
o,
ca
ta
s
de
vi
no
y
qu
es
o
ca
na**

ri
o
y
un
am
bi
en
te
fe
st
iv
o
qu
e
in
vi
ta
a
di
sf
ru
ta
r
si
n
pr
is
as
.
Es
un
a
ce
le
br
ac
ió

n
qu
e
po
ne
en
va
lo
r
el
pr
od
uc
to
lo
ca
l
y
la
id
en
ti
da
d
vi
ti
vi
ní
co
la
de
la
is
la
,
co
n

es
e
pa
is
aj
e
vo
lc
án
ic
o
qu
e
co
nv
ie
rt
e
ca
da
co
pa
en
un
re
co
rd
at
or
io
de
su
or
ig
en
.
In

fo
rm
ac
ió
n:
[Oc](#)
[io](#)
[La](#)
[nz](#)
[ar](#)
[ot](#)
[e](#)

Gastro – Saborea Teror • Ruta de pinchos y tapas

La villa de Teror se transforma en una pequeña capital foodie con Gastro – Saborea Teror, una ruta de pinchos y tapas que suma concurso gastronómico y música itinerante en directo. Los establecimientos participantes preparan creaciones específicas para la ocasión, servidas a precios ajustados y con un formato que arranca el viernes en horario partido y continúa el sábado en clave de auténtico maratón gastronómico. Es uno de esos planes donde el pueblo entero parece cocinar al mismo tiempo.



Feria del Tomate • La Aldea de San Nicolás

En el oeste de la isla, **La Aldea de San Nicolás** celebra una nueva edición de la **Feria del Tomate**, dedicada a uno de sus productos agrícolas más emblemáticos. El programa incluye catas, aulas, talleres, showcookings, música y actividades divulgativas sobre la historia y la actualidad del tomate en el municipio.

Feria del 2025 La Aldea de San Nicolás tomate

28
29

noviembre



Jornada Técnica - Viernes, 28 de noviembre
Centro de Mayores - 18:00 a 21:00 horas

1. Charlas: En torno a la calidad diferencial y la diversificación de productos.
2. Mesa Redonda: Microexperiencias.
3. Gastro Coctelería: 'Tomate Soul' (Tahiche Puig).
4. Show Cooking: 'El tomate en la cocina' (Saylem Cuevas y José Vasco).
5. Degustación: cóctel + cocina.

Feria del Tomate - Sábado, 29 de noviembre
Plaza de La Alameda 10:00 a 16:00 horas

- Zona 1. Aula 1. Arte: 'Colores y sabores en el tomate'.
Zona 2. Aula 2. Salud: 'El tomate, un tesoro rojo para la salud' (Zuleyka Briceño).
Zona 3. Aula 3. La Aldea: 'La Aldea, Despensa de Sabores' (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).
Zona 4. Aula 4. Cocina infantil: 'Pizza y volován' (Andrés Borges).
Zona 5. Aula 5. Show Cooking: '4 elaboraciones del tomate' (Kilian Norbedo, Saylem Cuevas y Regina Ojeda).
Zona 6. Aula 6. Gastro Coctelería (Tahiche Puig).
Zona 7. Food Truck. (Valaba Vaderuta).
Zona 8. Música: Guarasón, Hirai y Pedro Manuel Afonso.
Zona 9. Expositores. 'Lairaga Tropical' (Agrícola del Norte).
Zona 10. El universo del tomate (Cooperativa Coagrisan).
Zona 11. Puntos de Venta. Sector Primario.



▪ Cuándo: 28 y 29 de noviembre. □

- **Dónde:** La Aldea de San Nicolás, Gran Canaria.□
- **Info pública:**
- **Noticia y programa:** [Feria](#)

Con este recorrido queda claro que el último fin de semana de noviembre llega cargado de planes para abrir el apetito y movernos por las islas con sentido. Ahora toca elegir, salir y disfrutar del territorio con la misma pasión con la que lo contamos.

Y, como siempre, aquí estaremos: afinando la agenda, descubriendo nuevos sabores y preparando la que llegará la próxima semana. No hace falta buscarla demasiado... te la serviremos justo donde te gusta leerla.

El Grifo: 250 años de vino, lava y memoria en Lanzarote

Desde 1775, mucho antes de que en la isla de Lanzarote se hablara de turismo, sostenibilidad o DO protegidas, **una familia visionaria levantó una bodega en plena colada volcánica**, rodeada de silencio, vientos atlánticos y promesas de vino. Hoy, **El Grifo cumple 250 años** y sigue siendo un ejemplo de permanencia, identidad y futuro.



Esta efeméride no es un simple número redondo. Es la confirmación de que el vino también puede ser historia viva, un puente entre siglos, generaciones y paisajes que han cambiado –y se han salvado– gracias al cultivo de la vid.

Un viñedo entre ceniza y viento

En el corazón de La Geria, esa geografía de otro planeta donde las vides nacen dentro de hoyos protegidos por semicírculos de piedra (los tradicionales zocos), **El Grifo ha cultivado su alma sobre lava**. Literalmente. La erupción del Timanfaya entre 1730 y 1736 arrasó buena parte de la isla, pero también dejó un suelo poroso, mineral y fértil para la viticultura heroica.

Aquí, **cada racimo se recoge a mano**, cada planta se defiende del viento y del calor con una arquitectura agrícola única en el mundo. El resultado son vinos que huelen a tierra caliente, a salitre, a la lucha por el equilibrio.

Una bodega que es museo, archivo y corazón de Lanzarote

Quien visita El Grifo no solo recorre una bodega, sino un

archivo emocional del vino canario. Su **museo etnográfico del vino**, uno de los más antiguos del país, resguarda prensas, toneles y herramientas que ya no se usan, pero que fueron esenciales para entender el camino recorrido.



Los muros de piedra seca, las cubas antiguas, el silencio del lagar y la sombra de los aljibes son testigos del ingenio de quienes, durante siglos, resistieron la tentación de abandonar este paisaje imposible.

Malvasía volcánica: la joya de El Grifo

Si hay una variedad que ha definido a [El Grifo](#), esa es la **Malvasía volcánica**. Blanca, intensa, aromática, resistente y expresiva. En su [versión](#) seca, semidulce o naturalmente dulce, esta uva ha conquistado paladares de medio mundo, ganando premios y presencia en restaurantes de alta cocina sin perder su humildad de origen.





Con el paso del tiempo, **El Grifo ha sabido diversificar su oferta sin perder el alma:** listán negro, moscatel, vijariego, syrah, y una línea de vinos de autor que combinan tradición con enología moderna. La bodega también ha apostado por una vinificación más respetuosa, una etiqueta contemporánea y acciones sostenibles que la posicionan como pionera en la vitivinicultura insular.

250 años mirando al futuro

En un archipiélago donde muchas bodegas aún luchan por visibilidad, **El Grifo ha sabido construir una marca sólida, coherente y emocional**. Ha exportado vinos, pero también ha exportado identidad: la imagen del lagarto, la tierra de ceniza, el vino de viento. Hoy, sus etiquetas están en tiendas especializadas, cartas de vinos de prestigio y estanterías de coleccionistas.

La celebración de estos 250 años no solo es una mirada al pasado, sino una reafirmación de que en Canarias **hay un patrimonio vitivinícola capaz de competir –y emocionar– en el mundo**. En tiempos de discursos vacíos sobre sostenibilidad y origen, El Grifo es una prueba tangible de que el vino puede ser verdad.

¿Sabías que...?

- El Grifo fue fundada en 1775, en una época en que casi todo el vino que salía de Canarias se destinaba a Inglaterra o América.
- Su **Museo del Vino** está ubicado en la antigua bodega de piedra y recoge más de dos siglos de historia vitícola.
- En su logo aparece un **grifo mitológico**, símbolo de vigilancia y fuerza, que da nombre a la bodega.
- El Grifo produce cada año más de medio millón de botellas, siendo una de las bodegas con mayor volumen de la DO Lanzarote.
- Entre sus vinos más premiados destacan el **Malvasía Colección**, el **Moscatel de Ana**, y el elegante tinto **Ariana**.

Germán Ortega y Víctor Valverde: “Encuentros con Estrella” en Lanzarote que brillan por sí solos

Un viaje culinario único entre Gran Canaria y Lanzarote

[@PalacioIco](#)

Las estrellas no solo se miran desde el cielo. También se degustan, se escuchan y se comparten. Y eso es exactamente lo que propone el próximo **“Encuentro con Estrella”**, un formato que va mucho más allá de la típica ponencia gastronómica: es una experiencia donde la palabra, el sabor y la emoción se entrelazan en tiempo real.





El próximo sábado 27 de septiembre, el chef Germán Ortega –una estrella Michelin y dos Soles Repsol en el restaurante **La Aquarela (Gran Canaria)**– desembarca en **Palacio Ico (Tegui)** para protagonizar la nueva edición de este evento cocreado junto a **Saborea Lanzarote**. Lo hará de la mano del chef local **Víctor Valverde**, jefe de cocina del restaurante del mismo hotel, en una jam session culinaria que promete ser uno de los momentos más sabrosos del calendario gastro-insular.

De Estocolmo a El Bulli, y de vuelta al Atlántico

Formado en Reino Unido y con pasos por cocinas como Vassa Eggen (Suecia) o El Bulli de Ferran Adrià, **Germán Ortega** ha sabido destilar lo aprendido en el norte y el Mediterráneo para crear una propuesta única, donde la técnica quirúrgica y el producto canario encuentran un punto de equilibrio contemporáneo. Minimalismo nórdico, precisión bulliniana y despena volcánica se funden en su estilo personal, que lo ha

llevado a convertirse en uno de los referentes absolutos de la **Nueva Cocina Canaria**.



Chef Germán Ortega

En su ponencia, que tendrá lugar en el espectacular patio central de **Palacio Ico**, Ortega compartirá los ejes de esa visión que conecta lo local con lo global sin perder autenticidad. Una charla viva e interactiva que marcará el arranque de la jornada.

Vermut con estrella: aperitivos emblemáticos y cocina sin red

A la ponencia le seguirá un vermut muy especial. Germán Ortega servirá algunos de sus **aperitivos emblemáticos**, como el cono

de aguacate y atún, el financier de paté de hígaditos y sus célebres **ovejitas**. Pequeñas piezas que concentran toda su filosofía: técnica, sabor, memoria y sorpresa.

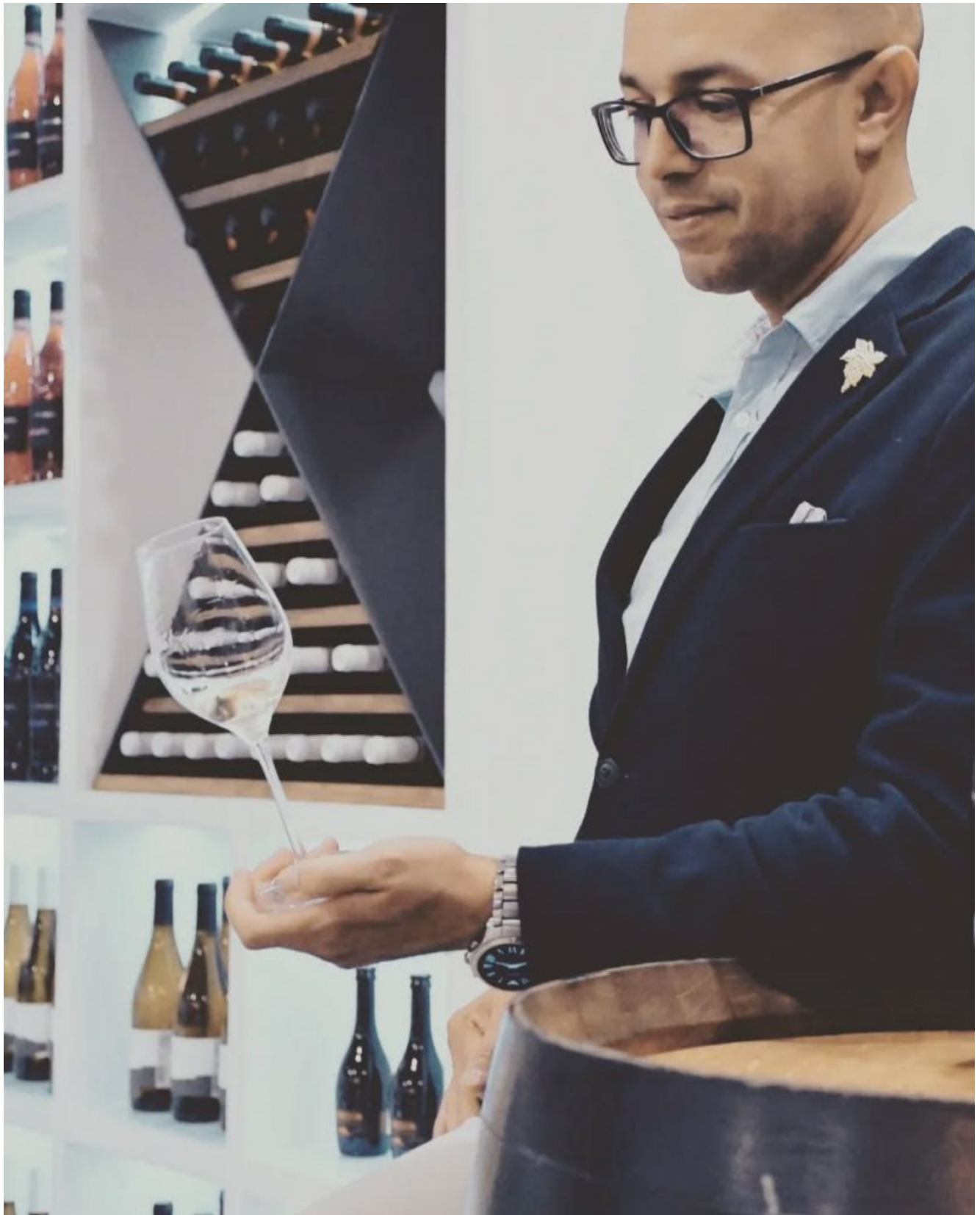


Chef Víctor Valverde

Después, comenzará la jam session gastronómica junto a **Víctor Valverde**, un chef que ha hecho de Lanzarote su casa y de su cocina un homenaje a la isla. Formado con Martín Berasategui y Sergi Arola, Valverde ha trabajado en grandes restaurantes de Donosti, Madrid y Londres antes de lanzarse con fuerza en su proyecto en Palacio Ico, donde el producto de kilómetro cero —quesos de Uga, carabineros de La Santa, batata de El Jable— se eleva a través de elaboraciones limpias, precisas y llenas de emoción.

Una bodega con alma y un sumiller que marca la diferencia

La experiencia no estaría completa sin el maridaje perfecto, y aquí entra en juego una de las grandes fortalezas de Palacio Ico: su bodega, curada y dirigida por el reconocido sumiller **Iván Monreal**. Grancanario, con trayectoria internacional y un nombre ya consolidado en el panorama nacional, Monreal fue **Segundo Mejor Sumiller de España en 2021**, ocupa el puesto número 11 en el ranking nacional de 2024, y es el **único canario dentro del Top 50**.



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

Con una carta que da protagonismo al vino canario –más del 70% de las referencias–, y con una selección magistral de champagnes de petits vigneronns y vinos de autor de las principales regiones vinícolas del mundo, Monreal no solo

recomienda vinos: **cuenta historias a través de cada copa**, acompaña al plato con sensibilidad y convierte el servicio en una parte activa del relato gastronómico.

En este **“Encuentro con Estrella”**, su selección será clave para redondear la experiencia y elevar cada bocado con precisión y elegancia.

Un menú con dos firmas, un mismo lenguaje

El almuerzo a cuatro manos es un verdadero recital. Entre los platos diseñados para este evento, destacan:

- **Pitaya, gofio y queso de cabra** (Víctor Valverde)
- **Medregal con sardina ahumada y tomatitos encurtidos** (Germán Ortega)
- **Cherne con mojo hervido de carabinero y batata de El Jable** (Valverde)
- **Torrija de cochino con ciruela y nube de queso** (Ortega)
- **Mango y piña** (Valverde)
- **Masa madre**, el postre estrella de Ortega



Un almuerzo donde cada plato es un punto de encuentro, una conversación entre islas, técnicas y sensibilidades.

Palacio Ico: arte, arquitectura y cocina como expresión del territorio

El evento se celebra en uno de los lugares más bellos y simbólicos de Teguiise: **Palacio Ico**, un hotel gastronómico con historia, arte y alma. Su arquitectura [canaria](#) del siglo XVII ha sido restaurada con mimo por sus actuales propietarios, **Sonsoles López y Eduardo Riestra**, para ofrecer una experiencia que trasciende la estancia: un espacio donde cada rincón –ya sea una habitación minimalista o una vajilla de autor– respira cultura y serenidad.

Con solo nueve habitaciones y una cocina que combina elegancia, identidad y oficio, Palacio Ico se ha consolidado como un referente del lujo discreto y el buen gusto en Lanzarote. En su bodega, destaca el trabajo del sumiller **Iván Monreal**, uno de los profesionales más destacados del panorama nacional, que ha hecho de la carta de vinos del restaurante un homenaje al vino canario.

Lanzarote, epicentro de la cocina canaria contemporánea

El ciclo “**Encuentros con Estrella**”, impulsado junto a **Saborea Lanzarote**, nace del deseo de conectar a la isla con la constelación de chefs que hoy brillan desde Canarias para el mundo. Chefs que han vuelto la mirada hacia sus raíces y que están reinterprelando la tradición con creatividad, rigor y mucha pasión.

Esta iniciativa no solo invita a disfrutar de menús irrepetibles, sino también a conocer de cerca a los protagonistas de una revolución silenciosa pero firme que está llevando la cocina canaria a lo más alto.

Una oportunidad para que profesionales y amantes de la gastronomía compartan mesa, conocimiento y emoción con quienes están marcando el pulso de una nueva era culinaria en el

archipiélago. El precio para la ponencia, el aperitivo y el almuerzo es de 95 euros. Información.

Teléfonos: 677531609 - 928-594942

Email: sonsoles@hotelpalacioico.com

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](#)

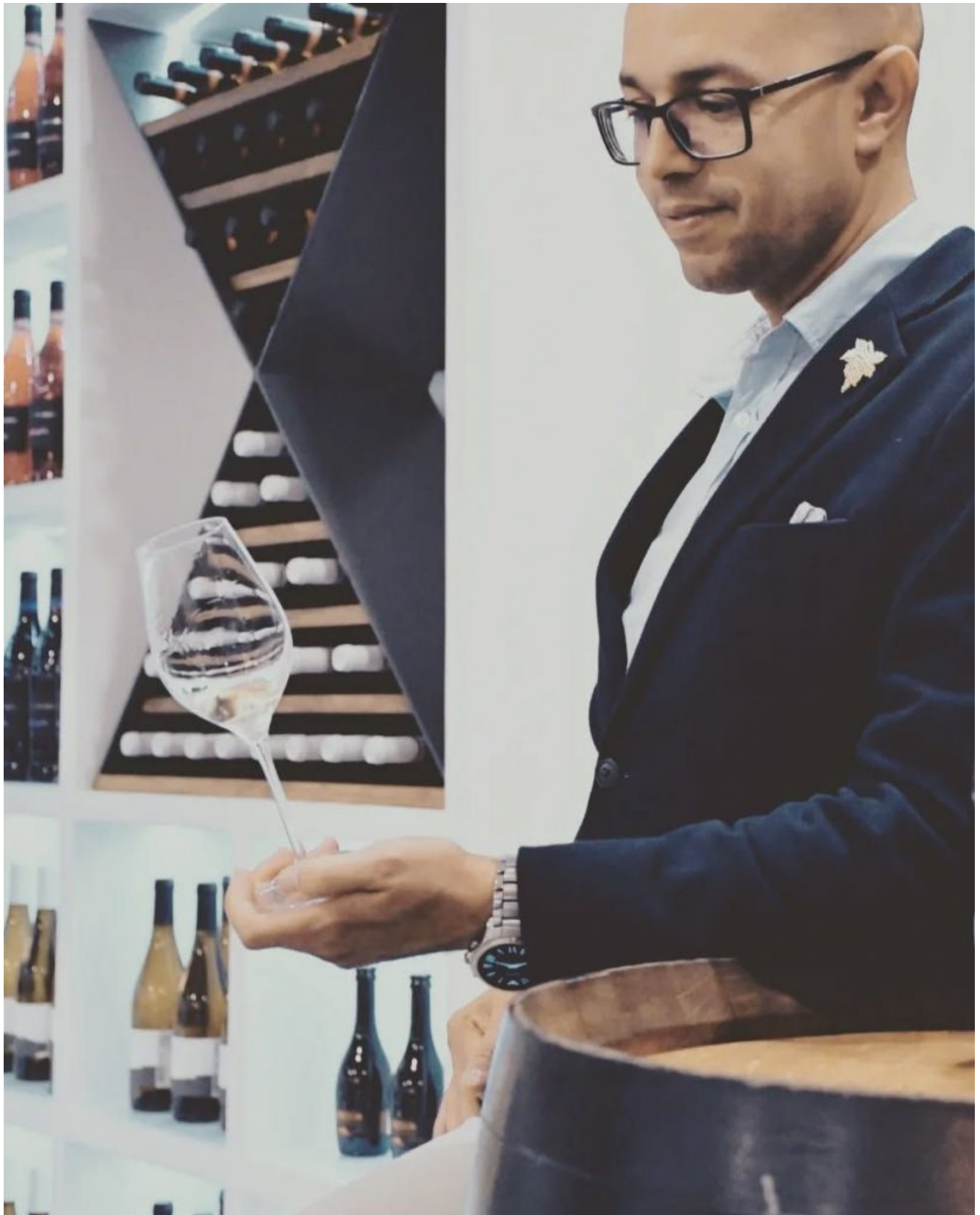
El pasado 15 de julio, la sede de los Consejos Reguladores de La Gancha (Tenerife) acogió una noticia que resonó más allá de sus muros: la **Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025** fue otorgada a **Palacio Ico**, en Teguiise, Lanzarote, gracias al trabajo exquisito del sumiller **Iván Monreal**. Pero 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.



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.

Malvasía volcánica: el vino canario a 4 voces

Malvasías canarias: dos uvas, dos relatos, un mismo territorio

Hablar de Malvasía en Canarias es abrir dos libros distintos con el mismo apellido en la portada. Uno narra epopeyas de galeones y cortes europeas; el otro, la historia silenciosa de una vid que aprendió a sobrevivir en ceniza volcánica.

Por un lado está la **Malvasía Aromática**, también conocida como *Malvasía de Sitges*, una variedad de origen mediterráneo que llegó al archipiélago en los primeros siglos del periodo colonial. Con ella se elaboraba el legendario “**Canary wine**”, aquel vino dulce y embriagador que llegó a conquistar paladares tan exigentes como los de la realeza inglesa, la corte de los Habsburgo o el propio Shakespeare. Cultivada en islas como **La Palma, El Hierro y Tenerife**, su expresión es exuberante, floral, intensa. A día de hoy, sigue siendo una rareza exquisita y una pieza de colección enológica.

Y por otro lado, mucho más joven en términos históricos pero profundamente enraizada en la identidad moderna del vino insular, encontramos la **Malvasía Volcánica**. Según los estudios genéticos liderados por Bodegas Viñátigo, esta variedad nace del **cruce natural entre Malvasía Aromática y Bermejuela (Marmajuelo)**, una uva autóctona canaria.

Fue en **Lanzarote**, tras las brutales erupciones de Timanfaya en el siglo XVIII, donde esta cepa encontró su razón de ser. Su rusticidad, su capacidad de adaptación al suelo de lapilli y su resistencia a la sequía la convirtieron en una aliada perfecta para los viticultores conejeros, que la cultivaron en los hoyos emblemáticos de **La Geria**, creando un paisaje que hoy es emblema mundial de viticultura heroica.



La Malvasía Volcánica es más contenida en nariz, más sobria, pero profundamente mineral, salina y honesta. Es un vino que no necesita levantar la voz para hacerse notar. En seco, en semidulce, e incluso en espumoso, tiene una estructura que la hace versátil y tremendamente gastronómica.

Confundirlas –como se hace a menudo– no es solo un error técnico. Es ignorar dos relatos que explican, desde ángulos distintos, la genialidad vinícola del archipiélago. Una es historia; la otra, supervivencia. Ambas son Canarias.re quienes la han cultivado, servido, defendido y amado. Cuatro voces expertas –una por cada rincón del archipiélago– que nos ayudan a entender por qué la **Malvasía** no es solo el vino del verano. Es el vino de nuestras vidas.

Este contenido ha sido elaborado con base en la información técnica proporcionada por Bodegas Viñátigo, cuya labor en la recuperación, estudio genético y valorización de las variedades canarias ha sido clave para entender el verdadero patrimonio vitícola del archipiélago. Desde Canariasgourmet.es agradecemos profundamente su colaboración y su compromiso con la memoria líquida de nuestras islas.

Lanzarote: La Geria y el alma del volcán

Fernando Núñez – Periodista enogastronómico



Canariasgourmet. – La Geria y la Malvasía forman un binomio casi simbólico. ¿Cómo explicarías esa conexión entre paisaje, técnica y vino a alguien que aún no ha pisado Lanzarote?

Fernando Núñez. – La Geria y la malvasía en Lanzarote representan una unión única entre el ingenio humano, la fuerza de la naturaleza y la excelencia del vino. Para quien aún no ha visitado la isla, imaginar este paisaje es como adentrarse en un cuadro surrealista: un mar de ceniza volcánica negra salpicado de pequeños cráteres (chabocos), perfectamente dispuestos, en cuyo centro crece, casi milagrosamente, una vid retorcida y resistente.

Esta técnica agrícola tradicional, nacida de la necesidad tras las erupciones del siglo XVIII, aprovecha la ceniza volcánica –el “picón o rofe”– para conservar la humedad y proteger las plantas del viento.

La malvasía, variedad reina en esta región, se cultiva en condiciones extremas, y el resultado es un vino blanco aromático, fresco y con una personalidad vibrante, como la propia isla.

Esta conexión entre paisaje, técnica y vino no solo habla de adaptación, sino también de belleza, identidad y sostenibilidad. En La Geria, cada sorbo de malvasía es una celebración del esfuerzo, la creatividad y la armonía con el entorno.

Canariasgourmet. -¿Has percibido una evolución en los vinos de Malvasía lanzaroteños hacia perfiles más frescos, más secos o con mayor expresión de terroir?

Fernando Nuñez. – Efectivamente, en los últimos años se percibe un giro hacia elaboraciones más frescas, con mayor expresión del terroir volcánico. La malvasía, una variedad histórica y noble, está encontrando nuevas formas de manifestarse gracias al trabajo de una nueva generación de viticultores y enólogos que no solo conservan la tradición, sino que la reinterpretan con valentía y creatividad.



La Geria. Lanzarote

La irrupción de vinos orgánicos, biodinámicos, ancestrales, parcelarios o naturales en La Geria no es una moda pasajera, sino una muestra de madurez del sector, que busca calidad, sostenibilidad y autenticidad. El hecho de que hoy existan 41 bodegas registradas en el Consejo Regulador –una cifra inédita– es un claro síntoma de vitalidad, dinamismo y compromiso con el futuro del vino lanzaroteño.

Un auténtico ejemplo de cómo una tierra extrema puede seguir ofreciendo belleza, cultura y grandes vinos cuando hay pasión y visión de futuro.

Canariasgourmet. –¿Qué bodegas consideras fundamentales hoy en Lanzarote para entender el presente (y futuro) de la Malvasía?

Fernando Nuñez. – Para comprender el presente vibrante y el prometedor futuro del vino en Lanzarote, es imprescindible mirar hacia atrás y reconocer a quienes sentaron las bases de esta identidad vitivinícola tan singular. La **Bodega El Grifo** es un auténtico emblema. Fundada en 1775, no solo es la más

antigua de Canarias, sino también una de las diez más longevas de toda España.

Su legado no se limita a su antigüedad, sino a su capacidad de adaptarse, de innovar sin perder de vista la tradición, y de seguir siendo un referente de calidad. La familia Otamendi, con Fermín y Juan José al frente, ha sabido mantener ese equilibrio entre historia y modernidad, entre respeto al terroir y apuesta por la excelencia.



Bodega Los Bermejo



Bodega Vega de Yuco

También es justo destacar a los pioneros del renacer contemporáneo de la viticultura lanzaroteña, como Ignacio Valdera y Rafael Espino, quienes en el año 2000 dieron un paso audaz y decidieron crear sus propias bodegas: **Los Bermejós** y **Vega de Yuco**, respectivamente. Ellos no solo trajeron una nueva visión, sino que también abrieron el camino para que otras bodegas pequeñas, personales y valientes se atrevieran a soñar con vinos distintos, con carácter y arraigo.

Canariasgourmet. -¿Qué peso tiene el relato sobre sostenibilidad, tradición y paisaje en la proyección exterior de los vinos de la isla?

Fernando Nuñez. – El relato de sostenibilidad, tradición y paisaje es clave en la proyección exterior de los vinos de Lanzarote. El paisaje volcánico único y la viticultura artesanal transmiten autenticidad y singularidad. La

tradición, con bodegas históricas y técnicas ancestrales, conecta con consumidores que valoran lo genuino. Y la apuesta por prácticas sostenibles refuerza la coherencia entre vino y territorio, alineándose con las demandas del mercado global actual. Este relato no solo distingue a los vinos lanzaroteños, sino que les da una identidad fuerte y competitiva.

Canariasgourmet. – Y como cierre, ¿qué dos Malvasías de Lanzarote recomendarías tú personalmente como vinos que emocionan o que te han marcado?

En mi opinión, hay dos vinos de Malvasía de Lanzarote que destacan por su relevancia, calidad y capacidad de emocionar al abrir la botella son:

Fernando Nuñez. – Los Bermejós Malvasía Seco Ecológico. Probablemente uno de los vinos más representativos y exportados de la isla. Fermentado en acero inoxidable con mínima intervención, destaca por su expresividad, frescura y mineralidad volcánica. Es limpio, vibrante, con una acidez que lo hace muy gastronómico.



Canari. Bodega El Grifo. Este vino es una verdadera joya enológica. Se elabora a partir de viejas soleras de malvasía volcánica, que, siglos atrás, se exportaban por toda Europa y

eran muy valorados por cortes reales y escritores como Shakespeare. Canari es un vino dulce oxidativo, complejo, profundo y con una carga histórica y sensorial impresionante.



Ambos vinos ofrecen una experiencia sensorial única y son magníficos embajadores de la Malvasía volcánica y del alma vitivinícola de Lanzarote.

Aromática y volcánica

Manuel Rodríguez – Enólogo DO Abona



Canariasgourmet. – ¿Qué aporta el cultivo en altura –tan característico de Abona– al perfil sensorial de la Malvasía? ¿Qué notas destacarías al catarla?

Manuel Rodríguez. – Precisamente la malvasía no es la variedad más cultivada en altura, no es su hábitat natural, por lo menos en lo que conocíamos, pero en Abona se ha venido ensayando desde hace más de 15 años el cultivo de este varietal en zonas altas en sus dos versiones: la aromática y la volcánica con resultados óptimos, sobre todo con la aromática.

El cultivo en altura le aporta las necesarias horas frío para que la planta tenga una adecuada parada invernal y una brotación óptima en primavera, además conserva una acidez alta lo que permite unos vinos más frescos y con más longevidad.



En cuestión de perfil sensorial, acentúa los cítricos, los mielados y las flores blancas, si bien es verdad que normalmente no alcanza la graduación necesaria para vinos de mayor contenido en azúcares, pero si, y con creces, la graduación alcohólica suficiente para vinos secos tranquilos.

Canariasgourmet. – ¿En qué dirección están evolucionando las elaboraciones en la zona? ¿Se está apostando más por blancos secos, sobre lías, mínima intervención?

Manuel Rodríguez. – En los comienzos, las elaboraciones de malvasía se orientaban a los dulces naturales, naturalmente dulces e incluso de vinos de licor, precisamente porque este tipo de elaboraciones proporcionaban al bodeguero un mayor valor añadido.

La evolución de los mercados y, sobretodo, los gustos del consumidor, han llevado a primar elaboraciones más tradicionales, más ancestrales, eso sí, bien elaborados, sin defectos, resaltando sus características varietales propias y alejándose de lo tecnológico.



Uva Malvasía

Prueba de ello es que con las malvasías se están elaborando vinos de guarda, en madera, sobre sus lías y, gracias a su perfil aromático y a su alta acidez, sirven de excelentes mejorantes para otras variedades muy personales, pero que, en determinadas ocasiones, carecen de potencia en nariz o en boca.

Canariasgourmet. – ¿Qué bodegas de la DO Abona destacarías actualmente por su labor continua con esta variedad?

Manuel Rodríguez. – La primera bodega que apostó firmemente por la malvasía fue **Cumbres de Abona** responsable de la mayor reestructuración del viñedo en Canarias, ha buscado y ha sabido elaborar nuevos vinos a partir de esta noble variedad. Después han seguido su estela otras bodegas que están convencidas de la bondad de la malvasía: Reverón, Contiendo, Altos de Trevejos.

Canariasgourmet. – ¿Qué desafíos específicos enfrenta Abona para ganar visibilidad como origen de Malvasías de calidad frente a otras comarcas?

Manuel Rodríguez. – Principalmente su clima, ese clima que puede ser tanto una bendición como una maldición, si los **viticultores y bodegueros** buscan recursos para adaptar el cultivo a los nuevos cambios que se avecinan mantendrán un verdadero tesoro vitícola y enológico.

Y por supuesto, no estamos exentos de los peligros y amenazas que se ciernen sobre el viñedo canario: agua, falta de relevo generacional, aumento de las temperaturas por el **cambio climático**, degradación y abandono de **zonas vitícolas**, etc.

Canariasgourmet. – Y por supuesto, ¿qué dos Malvasías de Abona recomendarías este verano para conocer bien lo que la zona puede ofrecer?



Por ser los pioneros en la comarca y en la isla, TESTAMENTO de Cumbres de Abona, es un fiel reflejo de lo que se puede hacer con la malvasía y MAVI de Reverón, esta premiada y prestigiosa bodega poco a poco se ha ido haciendo un nombre respetado en el panorama vinícola de la isla.

Etiqueta nos da ese punto de tranquilidad

Antonio Armas – CEO de El Gusto por el Vino (Tenerife)



Canariasgourmet. – Desde tu experiencia como distribuidor y prescriptor, ¿cómo ha cambiado la relación del consumidor tinerfeño con la Malvasía en la última

década? ¿Ha dejado de verse como vino “antiguo”?

Antonio Armas. – Creo que la relación está en su mejor momento, partimos de la base que hay una mejor interpretación de la variedad en cada uno de sus diferentes “terroir” tanto en la isla de Lanzarote con su Malvasía Volcánica o en islas occidentales con la Malvasía Aromática y por consiguiente una mejor elaboración en bodega haciendo vinos más sostenibles, limpios y francos, por ello son vinos que no faltan en ninguna carta de restaurantes u otros establecimientos que ofrezcan vinos de calidad ya que el consumidor final tiene claro lo que va a tomar independientemente del productor, estableciendo una relación positiva. En cuanto a vino antiguo depende mucho del tipo de elaboración, por ejemplo, las malvasías dulces cuanto más antiguas ganan matices muy especiales.

Canariasgourmet. – ¿Qué impacto tienen el origen, el método de elaboración y la etiqueta en la decisión de compra? ¿Importa más la historia o la técnica?

Antonio Armas. – Tanto el origen como la elaboración es importante para sacar la máxima expresividad de una variedad y por lo tanto reflejarlo en la botella, la etiqueta también nos da ese punto de tranquilidad en cuanto a su elección por el impacto de marca en el mercado.

Elaborado con LISTÁN BLANCO DE CANARIAS y MOSCATEL DE ALEJANDRIA. Fermentado en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura, donde no se deja terminar totalmente de fermentar, quedando con restos de azúcares residuales. Buena combinación en nariz de los hinojos característicos de la Listán con las notas terpénicas de la Moscatel. Equilibrado y persistente en boca.



Islas Canarias

Denominación de Origen Protegida

VINO DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS

Elaborado y embotellado por:

Bodegas Vinátigo C.B.

La Guancha - España

www.vinatigo.com

RE 039-TF/C

Product of Spain



12% Vol

75 cl

Contiene Sulfitos



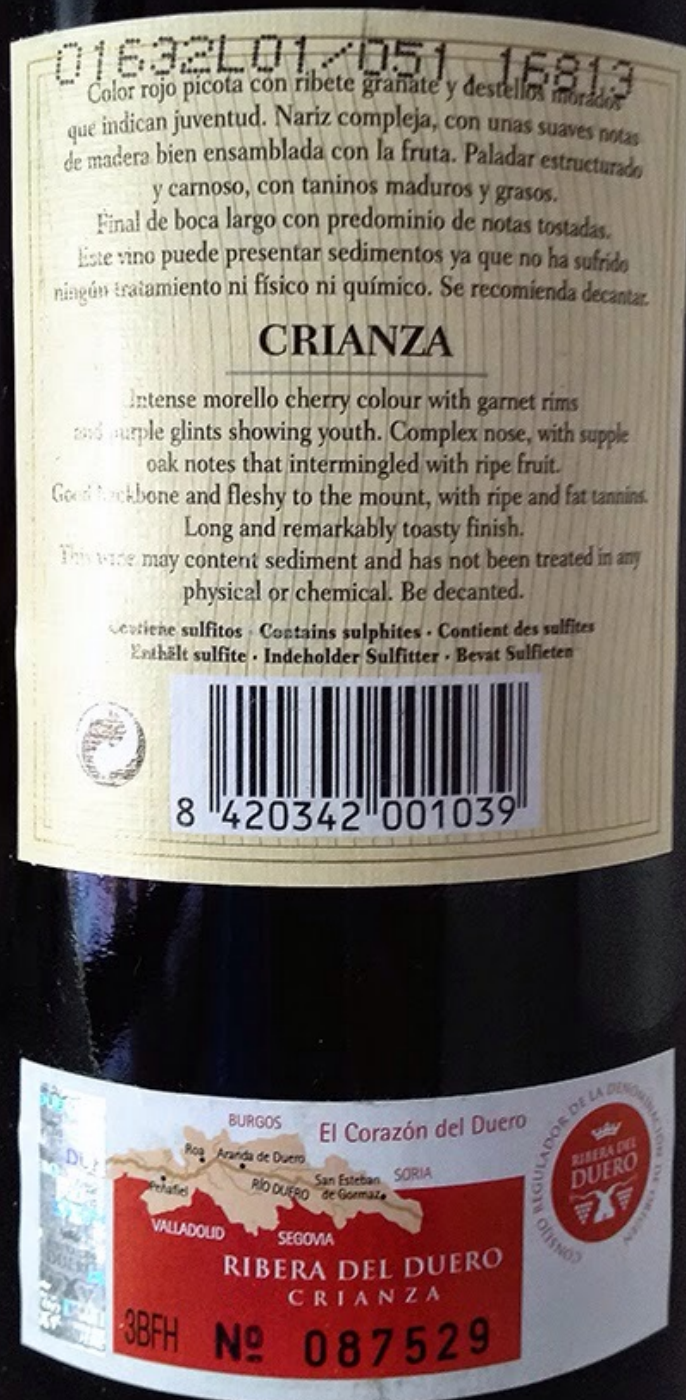
8 437005 748033



Islas Canarias

Denominación de Origen Protegida

COSECHA 2015 - 75 cl
062650



Historia y técnica van de la mano, una bodega que pueda contar su historia es un sentimiento de origen, autenticidad y valores culturales entorno a la viticultura, la técnica por su

parte hace resaltar todo lo anterior de una manera más óptima.

Canariasgourmet. – Desde tu óptica de empresario que ha probado casi todo, ¿la Malvasía es hoy un vino de verano o un vino con discurso para todo el año?

Antonio Armas. – Es una variedad muy versátil y con capacidad de guarda, la cual podemos disfrutarla durante todo el año tanto como vino joven o crianzas sobre sus lías así como otro tipo de elaboraciones, aunque ya no depende en si de este apartado para poder tomarla si no de su producción limitada.



Canariasgourmet. – Si tuvieras que poner una botella de Malvasía en una mesa frente a alguien que no conoce Canarias,

¿cuál pondrías y qué le dirías antes de que la pruebe?

Antonio Armas. – Pues creo que una botella se queda corta para descubrir cada uno de los matices que nos ofrecen estas variedades así que mejor te propongo un top tres (**Lanzarote – Bermejo Malvasía Volcánica**), (**Tenerife – Ferrera Momentos Malvasía Aromática** y **Linaje del Pago Malvasía Aromática**).



Canariasgourmet. – Genial! y gracias...

De Norte a Sur y de Este a Oeste...Malvasía

David Ghosn Sumiller – Escuela de Hostelería de Las Palmas



Canariasgourmet!. – . Como sumiller en Gran Canaria, donde conviven cocinas de hotelería de alto nivel con propuestas locales, ¿qué papel le das a la Malvasía cuando quieres elevar la experiencia sin caer en el vino previsible?

David Ghons. – La Malvasía canaria (subvariedades tales como la Rosada, Aromática y Volcánica) es una protagonista

aromática y de carácter, capaz de ofrecer una experiencia singular sin caer en lo obvio. Con su expresividad floral y frutal, y una acidez vibrante en tipologías secas, se aleja de los clichés del blanco comercial.

Su origen volcánico aporta una mineralidad única; su diversidad de estilos, de secos elegantes a dulces complejos que permiten jugar con registros inesperados, y su marcada identidad atlántica le da frescura y tensión. En definitiva, es un vino con alma, perfecto para quien busca autenticidad, emoción y una historia que contar en cada copa.

Canariasgourmet!. – ¿Qué tipo de Malvasía funciona mejor en sala durante el verano: la afilada, la golosa, la mineral, la que pasó por lías? ¿Hay un perfil que te emocione especialmente servir?

David Ghons. – En verano, la Malvasía que mejor se disfruta en sala es la versión “afilada” (por su acidez fresca) y mineral, con buen equilibrio y un perfil aromático contenido. Este estilo fresco, salino y elegante resulta perfecto para servir por copas, ya sea al inicio de una comida o en terraza, y destaca por su capacidad de refrescar sin ser cansino.



Además, su origen volcánico y su carácter atlántico despiertan curiosidad y conversación en sala, mientras que su versatilidad gastronómica la hace ideal para maridar con ciertos escabechados, ceviches, pescados grasos, quesos semicurados o cocina nikkei.

Otras versiones, como la golosa o la que ha pasado por lías, pueden funcionar en momentos concretos, aunque requieren más contexto o equilibrio. La Malvasía más mineral y austera, por su parte, puede emocionar a paladares entrenados, pero es menos adaptable.

La que realmente emociona servir es una Malvasía volcánica seca, con paso por lías finas y salinidad marcada: un vino que no se impone, pero que crece en copa, conversa con el plato y

expresa el paisaje más que la técnica. Idealmente, una buena botella de Lanzarote, La Palma o Gran Canaria, donde en las últimas añadas han surgido monovarietales que no solo expresan la uva, sino también el pulso volcánico de cada isla. Vinos que hablan con acento propio, capaces de llevarte copa a copa a un paisaje que no se parece a ningún otro.



Canariasgourmet!. – ¿Ha cambiado el discurso del sumiller respecto a este

vino? ¿Dejó de ser “el dulce tradicional” para ganar prestigio entre los blancos gastronómicos?

David Ghons. – El discurso del sumiller sobre la Malvasía canaria ha evolucionado profundamente en los últimos años. De ser vista casi exclusivamente como un vino dulce tradicional, ligado a la historia y el romanticismo cultural del Archipiélago, ha pasado a ocupar un lugar destacado como blanco gastronómico. Durante mucho tiempo, la Malvasía se asociaba a vinos licorosos o de postre, servidos en pequeños sorbos y más pensados para la contemplación que para el maridaje gastronómico.

Hoy, sin embargo, la Malvasía ha entrado con fuerza en el mundo de la gastronomía contemporánea. Productores y enólogos apuestan por versiones secas, con crianzas sobre lías, mínima intervención y una lectura precisa del terroir volcánico. Esto ha permitido a los sumilleres salirse de los blancos más previsibles y encontrar en la Malvasía un vino con identidad, frescura y versatilidad, ideal como inicio de menú, en catas o como alternativa a otras variedades atlánticas como el Albariño o el Godello.

En este nuevo contexto, la Malvasía se presenta como una declaración de intenciones: un vino con técnica, tensión y territorio, que emociona tanto por su expresividad como por su autenticidad. Ha dejado de ser solo “el dulce de las islas” para convertirse en un blanco de referencia, con sitio en los grandes menús y un relato que ya no se apoya solo en la nostalgia, sino en argumentos sólidos y contemporáneos.

Canariasgourmet!. – Desde tu experiencia con todo tipo de clientes, ¿cuál ha sido

el maridaje más memorable o inesperado que lograste con una Malvasía canaria?

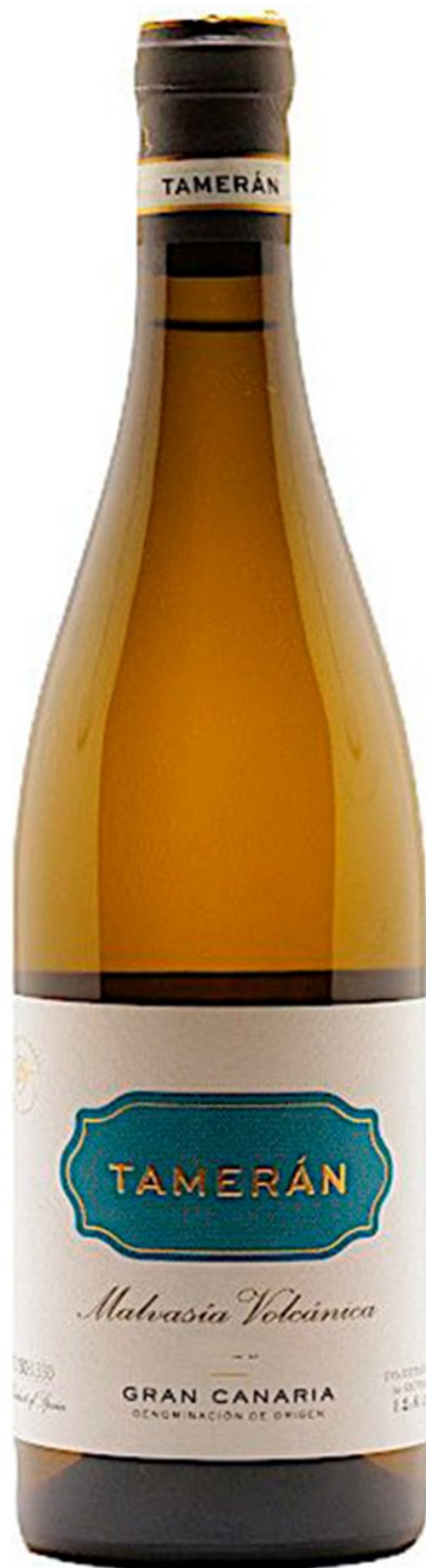
David Ghons. – Uno de los maridajes más memorables con Malvasía canaria fue con una caballa curada en ponzu y ajoblanco de coco, acompañado de una Malvasía volcánica seca de Lanzarote, fermentada en acero y con crianza sobre lías finas. La acidez vibrante y la mineralidad del vino limpiaban el graso del pescado, mientras que sus notas cítricas y florales armonizaban con el ponzu y el coco, creando una experiencia aromática y elegante. Fue un maridaje que no solo funcionó en boca, sino que cambió la percepción del vino para el cliente, que incluso pidió repetir el plato para seguir disfrutándolo con la misma copa.

Este tipo de combinaciones emociona porque rompen con el discurso tradicional que encasilla a la Malvasía como vino dulce o de postre, y la colocan en el centro de una propuesta salada, fresca y contemporánea. Permiten al sumiller ofrecer algo inesperado, con identidad, y al mismo tiempo abrir un diálogo nuevo con el comensal. Son estos momentos los que convierten a la Malvasía en una herramienta poderosa para sorprender en sala y revalorizarla desde lo gastronómico.

Canariasgourmet!. Si tuvieras que diseñar un momento perfecto para abrir una Malvasía este verano, sin ficha de cata, solo atmósfera: ¿dónde y cuál botella abrirías sin dudar?

David Ghons. – Una tarde de julio en Agaete, donde el valle huele a cafetales y buganvillas, y la brisa del norte baja desde Tamadaba hasta el mar. La mesa, bajo la sombra de una parra vieja, se llena de voces suaves, pausas cómplices y sabores de la tierra: queso flor de Guía, pan de leña, aceitunas aliñadas y vieja marinada en cítricos.





El momento pide una botella de Tamerán Malvasía Volcánica Seco (la primera añada, 2020 se elaboró en Agaete), de Gran Canaria. Un vino elegante, salino y con nervio, que no busca protagonismo, pero lo conquista. No hace falta decir mucho: se

sirve, se comparte y se queda contigo como lo hacen los lugares donde todo respira autenticidad.

Nota del Autor:

La Malvasía debería ser para Canarias lo que la paella es para España.

Un símbolo reconocible, deseado y defendido. Una bandera enológica que no solo hable de sabor, sino de identidad, de territorio y de orgullo. Mientras otros países construyen íconos con storytelling milimétrico y presupuestos millonarios, aquí tenemos una joya cultivada en ceniza volcánica, bañada por los alisios y acariciada por siglos de historia... y la dejamos pasar como si fuera solo “un vino más”.

Es difícil llegar a estas tierras, probar la Malvasía y no rendirse al hechizo. Para mí, es uno de los grandes vinos del mundo, con un carácter tan singular que resulta casi imposible de igualar.

La paella no es solo arroz: es Valencia, es domingo, es encuentro. Pues la Malvasía tampoco es solo vino. Es paisaje, es herencia, es memoria líquida. En cada botella hay una historia de resistencia, de ingenio, de viticultura extrema. Y sin embargo, seguimos tratándola como un secreto entre pocos, cuando debería estar en cada carta, en cada brindis y en cada escaparate que hable de Canarias al mundo.

Desde Canariasgourmet.es lo decimos alto y claro: es hora de hacer de la Malvasía nuestro emblema. No por moda. No por mercadeo. Por justicia y lo he dicho durante muchos años.

Porque cuando lo mejor que tienes se esconde, estás fallando como territorio. Y Canarias tiene en la Malvasía no solo un vino, sino un relato que merece contarse... y descorcharse.

Entre el mar y el oro blanco: Descubriendo las Salinas de Janubio en Lanzarote

Las [Salinas de Janubio](#), en la cautivadora **isla de Lanzarote**, representan un [tesoro cultural y arquitectónico](#) de gran importancia. Situadas como un tapiz reluciente a lo largo de la costa, estas salinas se erigen como las más extensas de las **Islas Canarias**, y su legado perdura como testimonio vivo de la historia económica local. Durante décadas, la producción del valioso **“oro blanco”** fue vital para la economía de la región.

Un paisaje modelado por **antiguas erupciones volcánicas**, la **Laguna de Janubio** se formó a raíz de una barrera de lava que emergió majestuosamente del mar. La preservación de este entorno natural ha sido merecidamente reconocida, al ser declarado **Sitio de Interés Científico** gracias a la presencia de aves migratorias que encuentran refugio en sus aguas tranquilas. Sumérgete en la fascinante historia de este tesoro insular y descubre la trascendencia de su legado.

La centenaria herencia de la Sal Marina de Janubio





Con el sol y el Atlántico como testigos, respaldados por la experiencia de maestros salineros, la **Sal Marina de Janubio** se enorgullece de ser un producto completamente natural, sin aditivos, conservantes ni rastro de microplásticos. Este tesoro marino se obtiene a través de métodos tradicionales, con un cuidadoso proceso manual que emplea herramientas como rastrillos, palas y carretillas.

La recolección tradicional, llevada a cabo entre mayo y octubre, tiene una historia rica que abarca un siglo completo. Durante estos 100 años, la actividad se ha desarrollado de manera ininterrumpida, guiada por métodos artesanales y transmitida a lo largo de generaciones, siguiendo una tradición familiar que ha pasado de padres a hijos.

La esencia marina en cada bocado





Está sal tan característica, es muy apreciada en los círculos gastronómicos debido a su calidad y su profundo sabor a mar, utilizándose para impregnar grandes platos con el sabor atlántico que dota está sal. Y no solo goza de está reputación por su resaltante sabor, si no también por la pureza y limpieza de está, pues gracias a su proceso de recolección tradicional y manual, viene sin mezcla de tierras.

Uno de los platos más emblemáticos de la gastronomía canaria son las **papas arrugadas**, una delicia que siempre se realza con la aplicación de la **sal marina de Lanzarote**, aportándole un sabor distintivo y ese toque inconfundible del mar.

Esta sal marina se ha convertido en un elemento fundamental en muchos de los platos tradicionales canarios, convirtiéndose en un símbolo, no solo de la isla de Lanzarote, sino de todo el archipiélago. De esta manera, se ha integrado de forma destacada en la identidad gastronómica de las islas, otorgando a cada bocado un toque auténtico y representativo de la riqueza culinaria de la región.

El encanto de Janubio: Un paisaje salino único y un Toque Distintivo en la Cocina Canaria







Hemos podido apreciar y valorar esta característica única que poseen las **Salinas de Janubio** y la sal que generan. No solo hemos presenciado su impacto en el ámbito gastronómico, sino también en el turístico. Estas salinas conforman un paisaje singular, regalando a los visitantes la oportunidad de contemplar vistas realmente majestuosas. Esta característica ha impulsado el turismo en **Lanzarote**, beneficiando también al comercio local.

Visitar las **Salinas de Janubio** no solo es un deleite para los sentidos, sino que también invita a disfrutar del toque especial que esta sal aporta a la ya excelente cocina canaria en los negocios locales. La sal marina extraída en Lanzarote se erige como un elemento distintivo en la cocina conejera. Su reconocimiento internacional y su papel crucial en la

gastronomía canaria la destacan, pero es su excepcional capacidad para plasmar el auténtico sabor del mar en pequeños y relucientes granos de sal lo que la hace verdaderamente única y distintiva.

Los vinos de Lanzarote logran la única Gran Medalla de Oro, una Medalla de Oro y un Diploma de Plata en “The World of Malvasía”

El Grifo consiguió la única Gran Medalla de Oro de este concurso internacional con su vino El Grifo Canari.

Por su parte, La Geria obtuvo una Medalla de Oro y un Diploma de Plata gracias a sus referencias Antigua Malvasía dulce 2005 y Manto Malvasía Volcánica 2019, respectivamente.

Los [vinos](#) de Lanzarote siguen cosechando éxitos este año. Las bodegas La Geria y El Grifo han sido galardonadas en el certamen internacional “The World of Malvasía”. La primera fue premiada por sus referencias Antigua Malvasía dulce 2005 y Manto Malvasía Volcánica 2019, con una Medalla de Oro y un Diploma de Plata, respectivamente. Por su parte, El Grifo se hizo con la única Gran Medalla de Oro de este distinguido concurso internacional con su vino dulce añejo El Grifo Canari.

El pasado 14 de abril tuvo lugar la celebración de la duodécima edición del concurso internacional “**The World of Malvasía**” en la localidad de Poreč (Croacia). Este **certamen** se celebra desde 2009 bajo la organización de Vinistra (Asociación de **Viticultores** y **Bodegueros** de Istria y de la Región de **Istria**).



El Grifo se hizo con la única Gran Medalla de Oro de este

distinto concurso internacional con su vino dulce añejo El Grifo Canari.

Este **evento** engloba las **tendencias** en la producción y consumo de **vinos** producidos a partir de **variedades autóctonas** que, a su vez, mantienen una fuerte conexión con el **territorio** en el que prosperan y se producen en cantidades limitadas.

Con los objetivos de recolectar tantas referencias como sea posible, promover las peculiaridades y **cualidades** de las diferentes **variedades** de este tipo de **uva** y mostrar las últimas **tendencias** en su producción, 'The World of Malvasía' ha sido considerado en la **actualidad** como el concurso más importante de la **Malvasía** a nivel mundial.

Desde el [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote](#) queremos felicitar a las **bodegas La Geria y El Grifo** por lograr dichos reconocimientos y poner, una vez más, en valor a los vinos de nuestra **Isla** dentro del **panorama internacional**.