

# 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 **Mundial 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.

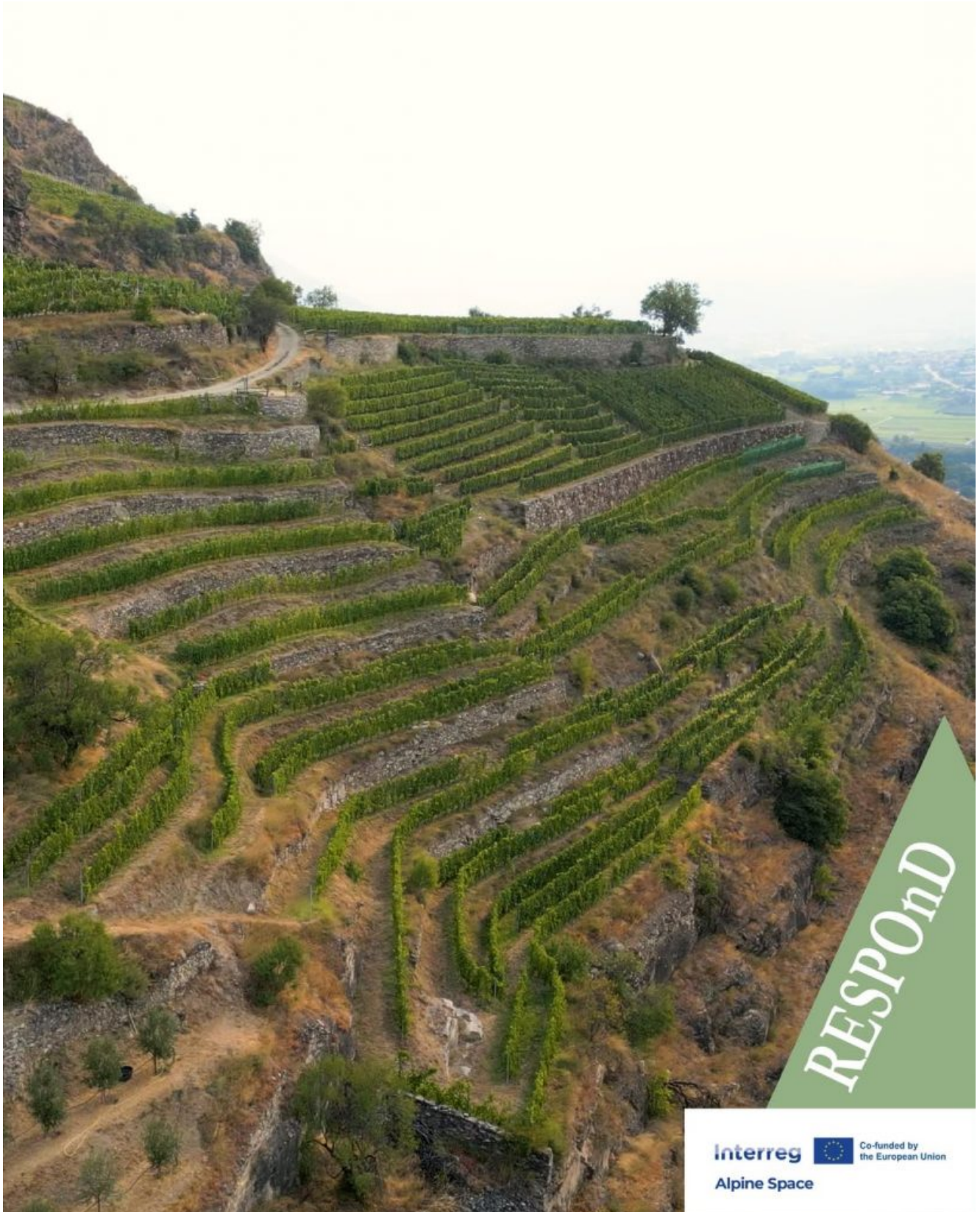
Este contexto coincide con una creciente curiosidad del mercado por los **vinos de origen**, capaces de expresar un paisaje y una **cultura agrícola** irrepetibles. En el caso [canario](#), ese relato se construye sobre suelos volcánicos, viñas viejas, pie franco y pequeños proyectos que han sabido traducir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



RESPOND

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



BLAN  
VINO ECOLÓG





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**.



*Papaino*  
*Bodega Finca El Sordo*



**MALVASÍA VOLCÁNICA**  
**2022**

**ISLAS CANARIAS**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

**FUERTEVENTURA**

Vino de la Finca El Sordo



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 Magmasía 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, sumilleres 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 Ferrera](#), 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**.

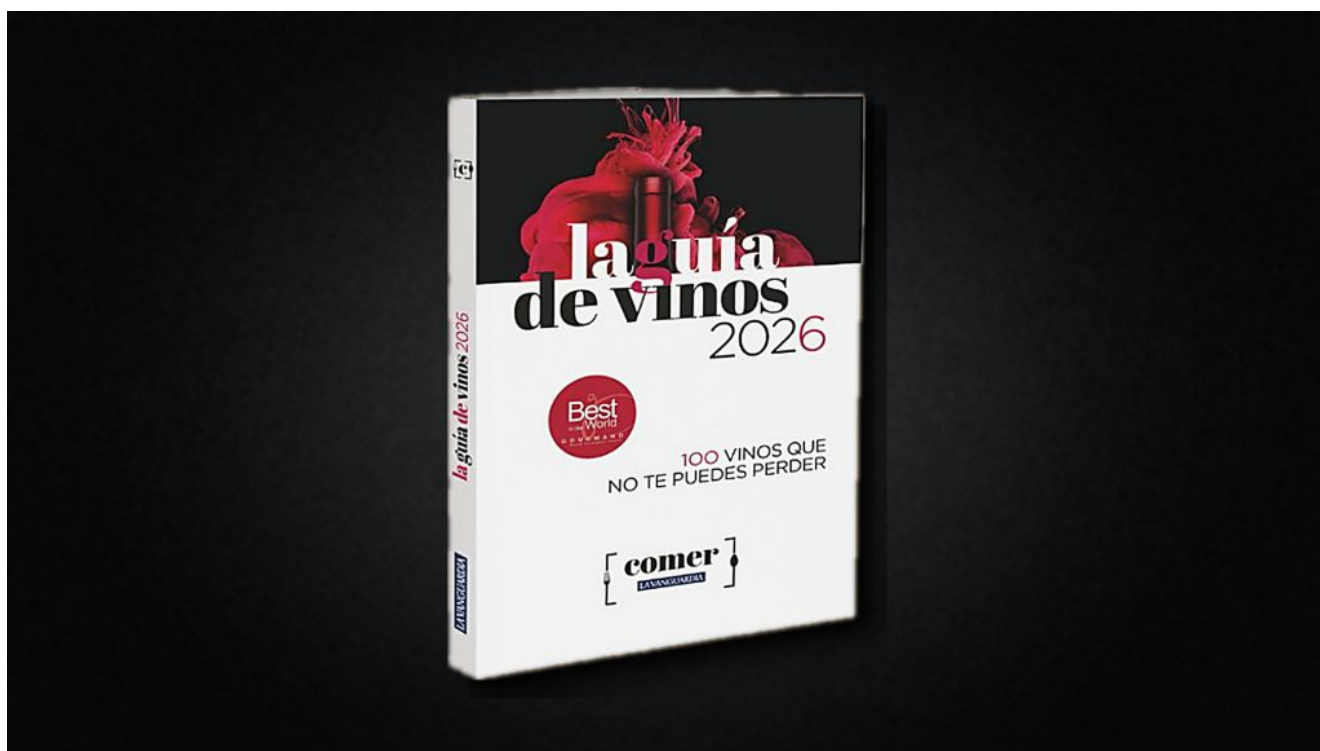


FERREBA  
BOBACO

ROSADO  
SECO

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.**

---

# Saborea La Palma 2025: la isla bonita se cocina al fuego del territorio

[@Saborea La Palma](#)

Los Llanos de Aridane acogerá el 26 y 27 de septiembre la **II Feria Insular de Gastronomía "Saborea La Palma"**, un encuentro que reunirá a más de cien productores, cocineros, distribuidores gourmet y amantes del buen comer. Pero no es solo una feria: es una declaración de intenciones. Porque en La Palma la gastronomía no se vende como [postal](#) turística, sino como una experiencia viva, vibrante y enraizada en el paisaje.

Este año, además, el evento adquiere una dimensión nacional al convertirse también en sede del **Encuentro Enogastronómico de Saborea España 2025**, una red que aglutina a los principales destinos gastronómicos del país. Un motivo más para mirar hacia la isla con atención.

## Mucho más que una feria: el sabor como cultura y economía

Impulsada por el Cabildo de La Palma a través de SODEPAL y en colaboración con el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane, esta feria es una apuesta firme por el valor del producto local, la soberanía alimentaria y la profesionalización del sector.

Durante dos días, el corazón del municipio se transformará en una auténtica cocina al aire libre: **40 casetas** acogerán a productores y restaurantes de toda la isla, junto a **tres destinos regionales invitados y uno nacional**, que vendrán a enriquecer el diálogo culinario con otras miradas.



Pero la experiencia no se queda en el paladar. La programación incluye una potente **zona de showcookings** bautizada como *Come La Palma*, donde cocineros canarios y peninsulares presentarán sus recetas en directo, trabajando con el producto palmero desde una mirada contemporánea y sostenible.

## **Business Center, conciertos y gastronomía para toda la familia**

Uno de los grandes aciertos de esta edición será la incorporación de un **Business Center**, un espacio diseñado para favorecer los encuentros profesionales entre productores, distribuidores y chefs. Una herramienta clave para activar la economía del sector, que mira más allá del evento puntual.

Además, la feria contará con **conciertos en vivo**, áreas de **ocio infantil**, y talleres para niños y niñas, lo que convierte al evento en una experiencia familiar, transversal y participativa. Porque en La Palma, el buen comer se hereda, se aprende y se comparte.

# Un escaparate nacional para la cocina palmera

El presidente del Cabildo, **Sergio Rodríguez**, ha sido claro: *“Este evento es una muestra del talento, la diversidad y el compromiso de nuestra gente con el territorio. Saborea La Palma es una celebración de lo que somos y también una herramienta para proyectarnos hacia fuera”*.



Por su parte, **Verónica González**, concejala de Promoción Económica de Los Llanos, destacó que esta feria *“es un orgullo para el municipio y una oportunidad para mostrar que La Palma es un destino gastronómico con nombre propio, con identidad y con mucho que decir”*.