

Hablan los expertos: Lourdes Fernández y el Cráter que cambió el vino de Tenerife

En Canarias, el vino dejó de ser un asunto de casa para convertirse en un relato con técnica, territorio y nombre propio. Si hay una figura que aparece cada vez que se habla de esa transformación -silenciosa, constante y con resultados medibles- es **Lourdes Fernández**. Farmacéutica de formación, se acercó al mundo del vino casi por casualidad profesional: en la botica, los vecinos le preguntaban más por la “salud” de sus vinos que por la suya.





A partir de ahí, lo que nació como curiosidad se convirtió en vocación: formación, enología y una mirada que, con el tiempo, acabaría siendo clave en la **profesionalización del vino canario**. No es un detalle menor: durante décadas, gran parte del vino del archipiélago vivió entre lo doméstico y el granel, con enorme valor cultural, sí, pero con poco músculo para competir en un mercado que exige precisión, trazabilidad y estilo.

Lourdes entendió pronto que el futuro no iba a llegar por inspiración divina, sino por método: **viñedo** mejor trabajado, decisiones en **bodega** con criterio, y una identidad que no pidiera permiso para ser distinta. En Tenerife, ese enfoque encontró un escenario perfecto: suelos jóvenes, clima atlántico y una viticultura que, bien contada, podía dejar de ser “curiosidad” para convertirse en referencia.

D.O. Tacoronte-Acentejo: del granel a la botella con apellidos

La trayectoria de **Lourdes Fernández** está ligada a un punto de inflexión histórico: la **D.O. Tacoronte-Acentejo**, reconocida como **la primera Denominación de Origen creada en Canarias (1992)**. En ese proceso, su papel fue estructural: participó en la etapa de consolidación del consejo regulador y durante años estuvo al frente de una presidencia que ayudó a cambiar el guion del vino tinerfeño: pasar del volumen a la identidad, del “vino de la casa” al vino que se firma con origen, variedad y estilo.



Ese salto no ocurre con discursos bonitos: ocurre con viticultores acompañados, con normas claras, con bodegas empujadas a embotellar mejor, y con un trabajo de territorio que se defiende cuando toca. En paralelo, iniciativas como el

Plan Vitivinícola Insular de Tenerife sirvieron para ordenar una realidad compleja: minifundio, diversidad varietal, viticultura heroica en muchas parcelas y una necesidad evidente de profesionalizar sin perder alma.

Lo interesante es que Lourdes no plantea la modernización como maquillaje: la plantea como herramienta para que el **vino canario** sea leído en el mundo con el respeto que merece. En otras palabras: menos azar y más decisión; menos “salió así” y más “está hecho así”.

Bodegas Cráter: suelos volcánicos, producciones limitadas y mirada atlántica

Esa misma filosofía se entiende con claridad en **Bodegas Cráter**, proyecto que lidera en el eje **El Sauzal-Tacoronte**, con un grupo de socios unido por sensibilidad de terruño y por una idea muy concreta del vino: que el paisaje también se bebe. Nacida a finales de los noventa, la bodega trabaja viñedos sobre suelos volcánicos, con producciones contenidas y un compromiso serio con prácticas de **viticultura integrada y sostenibilidad**; además, en finca se han explorado enfoques como la biodinámica para profundizar en el vínculo entre planta, suelo y entorno.



En la copa, el relato se traduce en variedades que explican Tenerife sin disfraz: **Listán Negro, Negramoll y Malvasía**, a menudo acompañadas por otras uvas locales, con vinos donde el Atlántico se nota en la frescura y el territorio aparece en esa tensión mineral tan característica. Hablar con Lourdes Fernández es, por tanto, asomarse a más de tres décadas de evolución real del **vino canario contemporáneo**: defensa del pequeño viticultor, construcción de prestigio y proyección hacia fuera sin perder el norte (ni el norte de la isla).

En esta entrega de “**Hablan los expertos**”, le pedimos a Lourdes que, desde su experiencia, recomiende vinos personales para

entender no solo lo que se bebe hoy en Canarias, sino hacia dónde puede caminar su paisaje enológico en los próximos años.

Los vinos de Lourdes Fernández

**MAGMA de Cráter (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)**

[@BodegasCrater](#)



[Magma de Cráter](#) es la cara más intensa y profunda del proyecto de Lourdes en **Tacoronte-Acentejo**. Un tinto de **Negramoll y Syrah** de laderas volcánicas, con crianza en roble francés, que busca complejidad sin perder el acento atlántico. En copa muestra **fruta negra madura**, especias, notas balsámicas y un fondo mineral muy marcado. En boca es estructurado y sabroso, de tanino dulce y final largo, ideal para carnes rojas, guisos y quesos curados.

CRÁTER (tinto crianza,
Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



Cráter tinto encarna la elegancia fresca de Tacoronte-Acentejo. Nacido de **Listán Negro y Negramoll** sobre suelos volcánicos, ofrece fruta roja y negra madura, toques florales, especias y un eco ahumado/mineral. En boca destaca por su frescura, tanino pulido y un final que invita a seguir bebiendo. Es el vino que mejor resume la filosofía de la bodega y su vocación gastronómica.

CRÁTER blanco (blanco con crianza sobre lías, Tacoronte-Acentejo, Tenerife)



El blanco de Cráter ofrece una interpretación marina y volcánica del norte de **Tenerife**. Elaborado con variedades locales y afinado sobre lías, despliega aromas de fruta

blanca, cítricos y flores, envueltos en un delicado matiz salino. En boca se muestra untuoso, pero al mismo tiempo tenso y fresco gracias a una acidez viva que le aporta equilibrio y recorrido. Es un **vino** muy versátil en la mesa, especialmente acertado con pescados, mariscos y quesos de cabra semicurados.

Marqués de Riscal (tinto, Rioja)

[@MarquésdeRiscal](#)



[Marqués de Riscal](#) representa uno de los grandes clásicos de [Rioja](#) y una referencia reconocible en la historia contemporánea del vino español. Con predominio de Tempranillo y crianza en roble, ofrece un perfil aromático de fruta roja madura, vainilla, especias dulces y finos tostados. En boca se muestra equilibrado, de estructura media, tanino amable y una acidez bien integrada que aporta frescura y continuidad. Es un vino versátil y fiable en la mesa, especialmente acertado con asados, embutidos y cocina tradicional.

Pago de Capellanes (tinto, Ribera del Duero)

[@Pago de Capellanes](#)



[Pago de Capellanes](#) ofrece una expresión seria y bien definida de **Tempranillo en Ribera del Duero**. Es un tinto de notable concentración y estructura, con una nariz dominada por fruta negra, regaliz, apuntes balsámicos y sutiles notas de cacao ligadas a la crianza. En **boca** se muestra amplio, con tanino firme pero pulido, buena profundidad y una longitud destacable. Es un vino que acompaña especialmente bien carnes a la brasa, caza menor y platos de cuchara con fondo y contundencia.

Guitian (blanco, Godello)



[Guitián](#) dibuja una de esas expresiones de Godello donde frescura y solidez caminan de la mano. Desde Valdeorras, entrega aromas de fruta blanca madura, cítricos y un nítido componente mineral, con recuerdos de lías que aparecen bien ensamblados. En [boca](#) tiene textura glicérica, buena tensión y un paso equilibrado que apunta también a una interesante evolución en botella. En la mesa funciona muy bien con mariscos, pescados al horno y arroces de perfil marinero.

Tabaqueros (blanco, Malvasía, La Palma)



Tabaqueros, de [Bodegas Los Llanos Negros](#) recoge con acierto la personalidad aromática de la **Malvasía volcánica palmera**. En nariz se distingue por sus notas de flores blancas, miel, fruta de hueso y cítricos, sobre un fondo mineral, volcánico y ligeramente salino que refuerza su identidad insular. En boca combina volumen y frescura, con una acidez bien resuelta que sostiene un blanco de carácter, expresivo y con muy buena

presencia en la mesa. Encuentra un **maridaje** especialmente acertado con quesos de cabra palmeros, pescados al horno y platos con delicados toques ahumados.

Palo Blanco – Envínate (blanco, Valle de La Orotava, Tenerife)



[@Envínate](#)

Palo Blanco, de [Envínate](#), figura entre las interpretaciones más precisas y vibrantes del blanco volcánico de Tenerife. Elaborado con Listán Blanco procedente de viñas viejas conducidas en cordón trenzado, despliega notas de fruta blanca, cítricos, flores secas y una mineralidad de perfil casi salino que habla con claridad de su origen. En boca es tenso, lineal y muy largo, sostenido por una acidez marcada que le aporta nervio, profundidad y una gran capacidad gastronómica. Encuentra un encaje especialmente afinado en cocinas marinas de alta precisión y en elaboraciones vegetales de temporada.

La elección de Lourdes Fernández dibuja un mapa de vinos donde conviven solvencia, identidad y placer de beber. No hay aquí recomendaciones hechas para impresionar por el nombre, sino botellas elegidas desde el conocimiento y desde una sensibilidad que entiende que la calidad no siempre necesita alzar la voz. En ese recorrido, los vinos de Bodega Cráter aparecen con absoluta naturalidad, casi como una parada obligada. No por cuota local ni por guiño fácil, sino porque cuando el origen está bien interpretado y el vino habla con claridad de su paisaje, lo raro habría sido no encontrarlos en la lista.

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**.

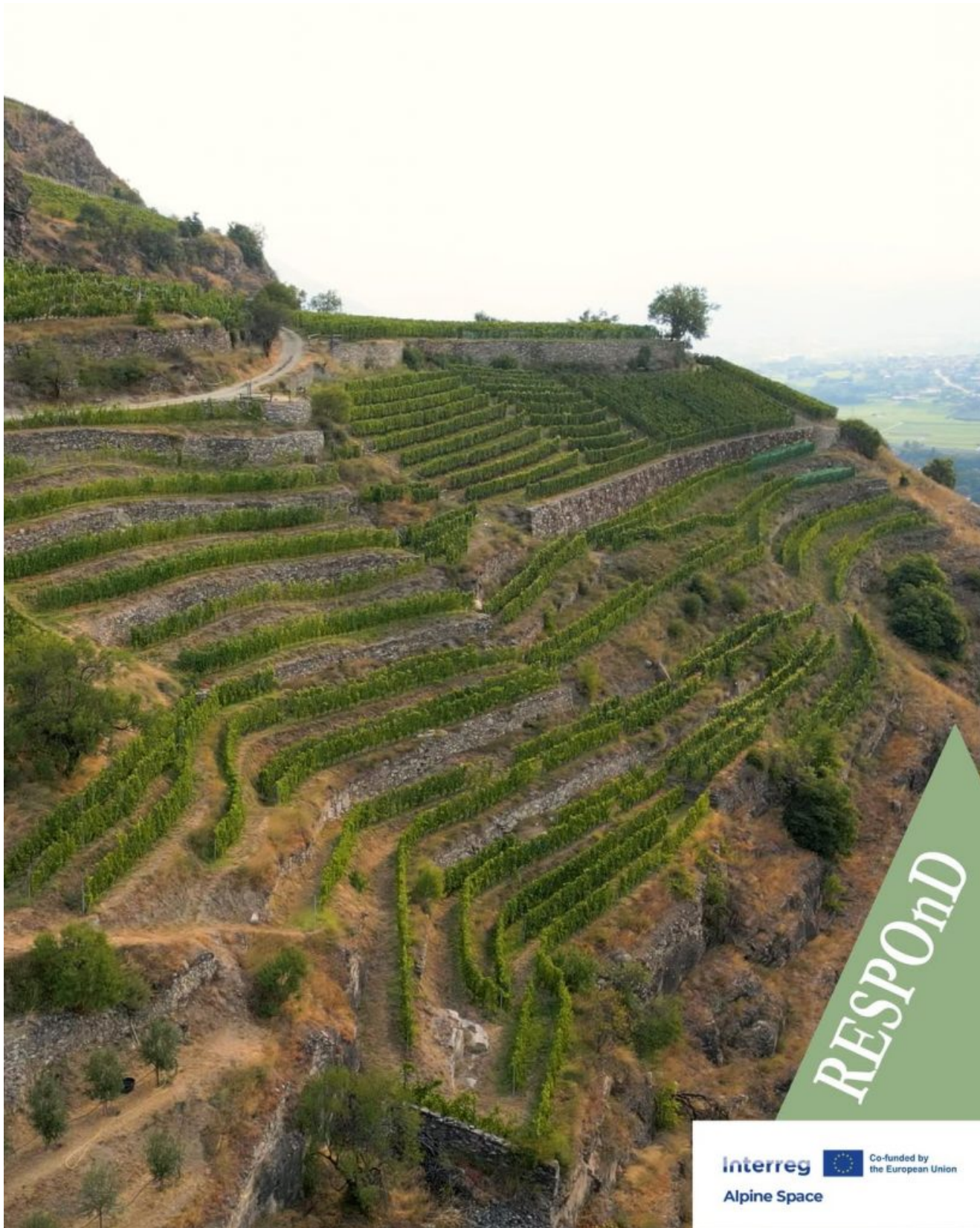
Tras años de trabajo en el **viñedo** y en la bodega, el archipiélago puede afirmar con fundamento que sus vinos se cuentan entre los más valorados del mundo, especialmente en categorías asociadas a la llamada viticultura heroica. Desde el **Mondial des Vins Extrêmes del CERVIM** hasta competiciones 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.



RESPOND

Interreg



Co-funded by
the European Union

Alpine Space



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, sumilleres y distribuidores.

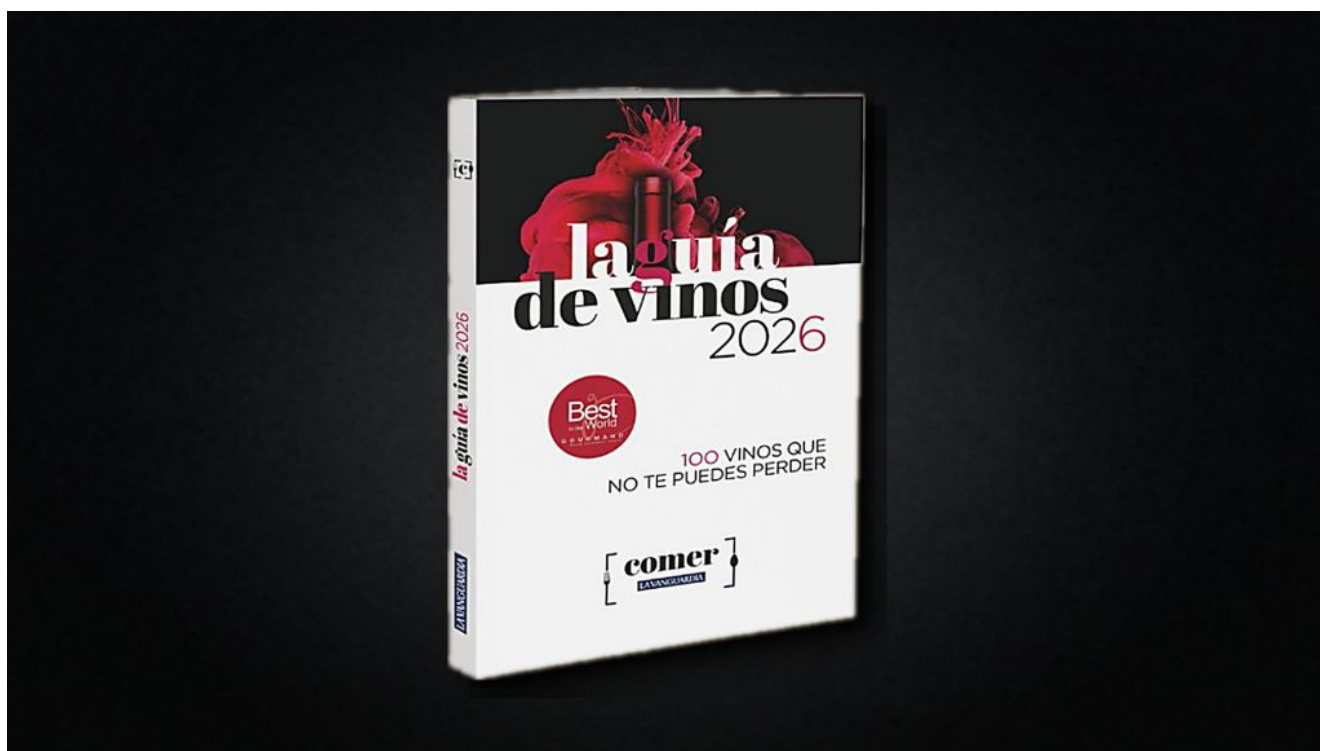
Ferrera y el rosado que sorprendió a España

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**.



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.

Cheese & More Lovers Fest: el MUNA se rinde al queso en dos días de chefs, marcas y maridajes canarios

El Museo de Naturaleza y Arqueología de Santa Cruz acoge los días 14 y 15 de marzo la cuarta edición de un festival que convierte el queso en epicentro de showcookings, catas y un market con fuerte acento local.

[@MUNA](#)

“El evento que estabas esperando”. La frase, utilizada por la propia organización, define bien el ambiente que promete la IV edición de **Cheese & More Lovers Fest**, que aterriza los próximos **14 y 15 de marzo en el MUNA de Santa Cruz de Tenerife** para celebrar el queso y su universo de maridajes. Durante dos jornadas, el museo se transformará en un espacio vivo donde chefs, queserías, reposteros, cervezas artesanas y proyectos gastronómicos se encuentran alrededor de un producto que forma parte esencial de la identidad culinaria del archipiélago.



Un festival que habla de territorio a través del queso

[Cheese&MoreFest](#)

Cheese & More Lovers Fest se consolida con cada edición como uno de los formatos más singulares de la agenda gastronómica tinerfeña. No es únicamente un festival dedicado al queso; es, sobre todo, una plataforma que utiliza este producto como [hilo conductor](#) para hablar de territorio, paisaje y sector primario. La fórmula mezcla divulgación gastronómica con ocio urbano y acerca al público general a la cultura del producto local. Tras pasar por escenarios como el Castillo de La Laguna o la Casa del Llano en Los Realejos, el proyecto da ahora un paso simbólico al instalarse en el **Museo de Naturaleza y**

Arqueología, un espacio donde la historia del archipiélago dialoga con su presente gastronómico.

El traslado a **Santa Cruz** añade además una dimensión cultural interesante: el visitante no solo acude a comer o catar, sino que entra en un contexto museístico que refuerza la narrativa de paisaje, tradición y evolución culinaria que rodea al queso canario. Esa mezcla de divulgación y entretenimiento ha sido, precisamente, uno de los rasgos que han permitido al festival consolidar un público fiel desde sus primeras ediciones.

Volcanic Xperience y el respaldo institucional

Detrás del proyecto vuelve a situarse **Volcanic Xperience**, plataforma que en los últimos años ha apostado por formatos gastronómicos de carácter divulgativo y experiencial. El festival cuenta además con el respaldo institucional del **Gobierno de Canarias**, el **Cabildo de Tenerife**, **Turismo de Tenerife** y el **Ayuntamiento de Santa Cruz**, junto a marcas territoriales y programas de promoción gastronómica como **Tenerife Isla Gastro** o **Degusta Santa Cruz**, que han acompañado al evento en distintas paradas del archipiélago.



El mensaje que lanza la organización es claro: el queso se convierte durante dos días en el punto de encuentro entre productores, cocineros y público. La entrada al festival es **gratuita**, aunque varias de las actividades -especialmente catas y degustaciones- requieren inscripción previa a través de los formularios habilitados en redes sociales y canales oficiales del evento.

Chefs que juegan con el queso

El ADN del programa se construye alrededor de los showcookings. En ediciones anteriores han participado nombres

que representan bien el dinamismo actual de la cocina canaria. Cocineros como **Pedro Rodríguez Dios**, **Aday Martín** o **Roberto Couto** han llevado el queso a terrenos inesperados: desde arroces creativos hasta platos de inspiración dulce o guiños culinarios más desenfadados.



Pedro Rodríguez Dios



Aday Martín



Roberto Cuoto

Ese espíritu lúdico es una de las claves del festival. El queso deja de ser únicamente un producto de tabla para convertirse en ingrediente central de propuestas contemporáneas. La cocina en directo permite al público

observar técnicas, conversar con los chefs y descubrir cómo un producto tradicional puede reinterpretarse en formatos actuales sin perder su identidad.

Queserías, dulces y un market con sabor local

Junto a los cocineros, el protagonismo recae en las queserías artesanas y en el universo dulce que gira alrededor del producto lácteo. En anteriores ediciones han participado proyectos como **Quesería Las Llanadas**, así como obradores que han explorado el potencial del queso en repostería. Ejemplos como **Varguita Cheesecake**, con su conocido “barraquito convertido en tarta”, o los trabajos de **Boutique Relieve**, **Pastelería Paula** y el equipo de **Pedro Rodríguez Postres** muestran hasta qué punto el queso puede transformarse en un ingrediente creativo dentro de la pastelería contemporánea.



La edición del [MUNA](#) mantiene esa filosofía de **market gastronómico**, donde el visitante puede probar quesos artesanos, descubrir productos vinculados al maridaje y explorar propuestas de street food inspiradas en el queso y en otros ingredientes locales. Vermuts, cervezas artesanas y vinos con denominación de origen del archipiélago completan una oferta que conecta directamente con el territorio.

Catas, maridajes y ambiente familiar

Uno de los sellos más reconocibles del festival son las **catas temáticas**, concebidas con un tono desenfadado pero con

contenido técnico. Entre las propuestas habituales aparecen sesiones como el popular **“vermuteo que te veo”**, catas a ciegas que combinan espumosos con selección de quesos o degustaciones de cervezas artesanas y vinos volcánicos. Algunas de estas experiencias están dirigidas por sumilleres y comunicadores del vino como **Belén López**, que aportan una lectura pedagógica sobre el maridaje entre queso y bebida.

Paralelamente, el festival mantiene una clara vocación familiar. Talleres infantiles, música en directo y sesiones de DJ convierten el espacio en un entorno donde el público puede pasar varias horas alternando degustaciones, showcookings y actividades. El resultado es un ambiente híbrido entre feria gastronómica y encuentro cultural, donde el queso funciona como punto de partida para hablar de tradición, creatividad culinaria y defensa del sector primario.

La amenaza comercial de Trump a España: qué pasaría con el aceite, el vino y los restaurantes

España se ha despertado con una amenaza que, aunque hoy suena abstracta, podría terminar decidiéndose en la barra de cualquier bar después de un cortado. [Donald Trump](#) ha anunciado su intención de cortar **“todo el comercio con España”** como represalia [política](#), una apuesta muy arriesgada que, si pasara del discurso político a medidas oficiales publicadas en el ***Federal Register***, sacudiría la economía nacional y obligaría a reescribir la carta de miles de restaurantes, cafeterías y todo lo que tenga que ver con la alimentación.



Por ahora no existe una **ruptura formal** ni decretos en vigor que paralicen los intercambios comerciales. Sin embargo, el **sector agroalimentario y hostelero** observa el escenario con un nerviosismo evidente. La razón es simple: cuando se tensan las relaciones entre economías de este tamaño, el conflicto acaba reflejado en la vida cotidiana.

Primero aparece en el precio del aceite, luego en la copa de vino, más tarde en la factura del gas y, finalmente, en el ticket medio que paga el cliente... o que dejará de pagar si las cartas se disparan y salir a comer deja de ser un pequeño capricho cotidiano para convertirse en un lujo calculado dentro de un nuevo presupuesto.

Estados Unidos, un socio difícil de sustituir

Estados Unidos es, al mismo tiempo, un cliente clave y un proveedor complicado de perder. Cada año compra a **España** miles de millones de euros en alimentos y bebidas, con el **aceite de oliva, el vino y la aceituna de mesa** como protagonistas indiscutibles. Además, el mercado estadounidense absorbe una

parte significativa de las exportaciones españolas si se analizan todos los sectores.

Al mismo tiempo, **Estados Unidos** también abastece a **España** de materias primas estratégicas. Entre ellas destacan **la soja y el maíz** destinados a la alimentación animal, distintos frutos secos y, de forma creciente, **el gas natural licuado** que alimenta buena parte del sistema energético español.



Cuando una amenaza comercial de este tipo aparece en el horizonte, el impacto no se queda en las estadísticas macroeconómicas. Se traduce en algo mucho más tangible: un proveedor que desaparece, un producto que se encarece, un **menú** que se ajusta y un cliente que empieza a pensarse dos veces si salir a cenar.

El campo español ante el riesgo de perder su gran mercado

Si se produjera una ruptura comercial real, el primer golpe

llegaría al campo español a través de las exportaciones. El aceite de oliva ha encontrado en **Estados Unidos** uno de sus principales destinos comerciales. En determinados años se han exportado cientos de miles de toneladas, generando ingresos que superan ampliamente los mil millones de euros.

El vino español también ha consolidado allí uno de sus escaparates más relevantes. Muchas denominaciones de origen han construido su prestigio en el mercado norteamericano botella a botella, apoyándose en restaurantes, distribuidores y consumidores que valoran la diversidad vitivinícola española.

Un cierre repentino obligaría a redirigir ese volumen hacia **Europa** y otros mercados internacionales. Esto generaría inevitablemente un embudo comercial que podría hundir los precios en origen en el corto plazo y poner en riesgo la viabilidad de numerosas explotaciones en el medio plazo.



Campos de cultivos. Foto: Efeagro

Imaginemos el escenario para una **cooperativa de Jaén** o una **bodega canaria** que pierde de golpe a su principal comprador en dólares. Ese excedente debería buscar salida en lineales europeos, en ventas a granel o en el mercado interno, donde el **poder de negociación** es completamente distinto y con otras reglas.

El efecto inesperado en bares y restaurantes

Paradójicamente, una distorsión así también podría generar efectos inesperados en la **restauración española**. Durante un tiempo, el canal **HORECA** podría beneficiarse de un aceite algo más barato o de vinos de gama media y alta con precios más competitivos.

Un bar de menú del día podría recuperar el uso del aceite virgen extra allí donde había pasado a productos más ajustados. Un restaurante gastronómico, por su parte, podría acceder a añadas o referencias que antes estaban destinadas casi exclusivamente a la exportación.



Pero ojo, porque esa buena noticia tiene letra pequeña como la pólizas de seguro. Ese chollo de aceite más barato no sale de una mejora milagrosa del sistema, sale de **agricultores** y **viticultores** cobrando menos por lo que producen. Hoy el cocinero compra más barato, sí... pero mañana puede encontrarse con que ese proveedor ya no está, porque la finca no ha resistido el golpe.

Materias primas y coctelería: el otro lado del conflicto

La otra cara del conflicto aparece en los productos que **España** importa desde **Estados Unidos**. La restauración se sostiene sobre una pirámide de insumos que el comensal rara vez percibe.

La **soja** y el **maíz**, utilizados en los piensos, influyen directamente en el precio de la **carne**, los **huevos** o los

productos lácteos. A esto se suman frutos secos como pistachos, nueces o almendras americanas que aparecen en ensaladas, postres y elaboraciones de repostería.

Además, el sector de la coctelería depende en gran medida de destilados estadounidenses. Bourbons y whiskies forman parte del repertorio habitual de muchas barras.



Si ese flujo se encarece o se corta por aranceles cruzados, el impacto se filtraría poco a poco en la carta. El menú del día tendría que ajustar gramajes o **subir algunos céntimos el precio.** Los **restaurantes gastronómicos** deberían replantear ciertos platos si el fruto seco o el destilado que los sustenta se dispara.

Energía cara: el factor que complica el escenario

A todo esto se suma un elemento que ya pesa en la economía de cualquier cocina profesional: la energía. El gas natural llegó caro a esta crisis.

Tras la sacudida energética iniciada en 2022 con la guerra en **Ucrania**, los precios nunca volvieron a los niveles anteriores. Durante 2025 ya se registraron nuevas subidas que hogares y empresas notaron en sus facturas, y el arranque de 2026 mantiene un coste claramente superior al de la etapa precrisis.

En paralelo, España ha incrementado su dependencia del gas natural licuado procedente de Estados Unidos, hasta convertirlo en uno de sus principales proveedores energéticos.

Esto significa que una escalada comercial llegaría en un momento especialmente delicado. Si ese proveedor clave se vuelve hostil, el mercado energético europeo reaccionaría de inmediato, disparando los precios de futuros y obligando a buscar alternativas en otros países.



Para un restaurante, la traducción es sencilla y brutal: mantener hornos, cámaras frigoríficas y cocinas encendidas cuesta más dinero por servicio.

La dimensión simbólica en la alta cocina

Más allá de los números, la ruptura también tendría una dimensión simbólica. La alta cocina española ha construido buena parte de su relato sobre dos pilares: el producto del territorio y una vocación internacional que la conecta con mercados globales.

Estados Unidos ha sido uno de los principales emisores de turistas gastronómicos y uno de los mercados más importantes para los productos gourmet españoles.

Menos turistas norteamericanos y mayores trabas comerciales

significarían menos mesas ocupadas entre semana, menos maridajes de alto margen y menos ventas de aceite, jamón o vinos icónicos en tiendas especializadas de ciudades como **Nueva York o Miami**.

El sumiller que diseñaba su carta pensando en un cliente llegado de **California** podría empezar a mirar con más atención al mercado europeo.

Kilómetro cero y soberanía gastronómica

En la restauración de gama media -gastrobares, bistrós o barras contemporáneas- la tensión comercial podría acelerar una tendencia que ya estaba en marcha: **el discurso del kilómetro cero**.

Si algunos productos importados se encarecen o desaparecen del catálogo del distribuidor, las cartas girarán inevitablemente hacia el **producto local y de temporada**. No será solo una decisión ideológica, sino también una cuestión de pura matemáticas.



En ese contexto podríamos ver más protagonismo de verduras de proximidad, mayor presencia del cerdo ibérico frente a cortes de vacuno importados y una coctelería que explore destilados europeos o españoles ante la posible escasez de bourbons estadounidenses.

Una guerra comercial que se decide también en la mesa

El bar de menú del día probablemente seguirá sirviendo lentejas con chorizo. Tal vez lo haga con un aceite algo mejor gracias al excedente del mercado, mientras repercute algunos céntimos en el precio para compensar la subida del gas o de la carne.

El restaurante de cocina de mercado podría convertir esa situación en relato gastronómico, explicando al comensal por qué ese vino aparece ahora a un precio más competitivo o por

qué ciertos productos desaparecen de la carta.

La alta cocina, por su parte, tendría que navegar entre dos fuerzas opuestas: una mayor disponibilidad de grandes productos españoles y una posible reducción de su clientela internacional.

Europa, el actor decisivo

Conviene recordar que **España** no negocia sola. Forma parte de la **Unión Europea**, lo que significa que cualquier ruptura comercial con un Estado miembro desencadenaría una respuesta diplomática, jurídica y económica en cadena.



Por esa razón, muchos analistas consideran más probable un endurecimiento arancelario selectivo -especialmente contra aceite, vino, aceitunas o jamón- que un corte total de los intercambios. Sin embargo, incluso ese escenario intermedio bastaría para reordenar la agricultura, la industria alimentaria, la energía y la restauración española durante años.

Lo que hoy parece una amenaza lejana podría terminar redibujando la geografía del gusto en España. Una geopolítica que se discute en despachos y parlamentos, pero que acaba escribiéndose, plato a plato, en la mesa del comensal.

Uva DOPs Canarias: desplome histórico, filoxera y sequía ponen al viñedo ante un punto de no retorno

La **viticultura canaria** encara 2026 con un punto de inflexión tras la vendimia de 2025, que registró una caída histórica de la producción de [uva](#) con **Denominación de Origen Protegida** (DOP). La cosecha del pasado año se situó en 4,84 millones de kilos, frente a los 6,16 millones de 2024, lo que supone un descenso del 27% en volumen y uno de los mayores retrocesos de la última década.

Más allá de la cifra, el impacto se extiende a la articulación de estrategias agrarias, comerciales y sanitarias en un sector que viene de experimentar dos campañas consecutivas complicadas por el clima y las plagas.

□



Desde la **Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias** se subraya que este descenso no es solo un dato estadístico, sino el síntoma de tensiones estructurales que afectan a productores, bodegas y al tejido rural en su conjunto.□

El viñedo, más allá de ser el origen del vino, es un motor económico y un custodio del **paisaje insular**.

¿Qué ha influido en esta caída sostenida?

La botella canaria que hoy figura en las cartas de los **restaurantes** y en las **mesas de nuestras casas** es el resultado de una **vendimia** sometida a una combinación de sequías persistentes, costes crecientes y nuevas amenazas sanitarias. Detrás de cada **etiqueta** hay menos kilos por hectárea, más incertidumbre en las fincas y decisiones difíciles sobre qué **viñedos** se salvan, cuáles se reestructuran y cómo sostener la rentabilidad en un contexto que ya no parece coyuntural, sino estructural.



Estrés hídrico que persiste

Las dos últimas campañas agrícolas han transcurrido con precipitaciones por debajo de la media histórica, especialmente en **viñedos** de secano, lo que la Consejería identifica como el principal factor de la caída productiva. □ El estrés hídrico reduce rendimientos por **hectárea**, altera la maduración de la uva y obliga a los viticultores a incurrir en **mayores costes** de gestión para salvar parcelas sensibles. En zonas donde el agua siempre fue escasa, la falta de previsibilidad climática empieza a traducirse en decisiones difíciles sobre qué superficie mantener y cuál reestructurar.



Frente a esto, el Ejecutivo regional ha movilizado ayudas extraordinarias por sequía por un importe total de 7,9 millones de euros, de los que unos 3,7 millones se han destinado específicamente a más de 2.000 viticultores, como apoyo directo a quienes sostienen **el viñedo** en condiciones adversas.□

Filoxera: amenaza real, control riguroso

Uno de los episodios que más impacto mediático y técnico generó en 2025 fue la detección de **filoxera** en Tenerife, un insecto que ataca las raíces de la vid y cuya presencia en el Archipiélago se consideraba ausente hasta ese momento.

Las **prospecciones oficiales superaron las 7.700 inspecciones en campo**, con un número reducido de focos positivos (menos de un centenar) concentrados geográficamente en torno al foco inicial.□

**El control ha sido exhaustivo:
eliminación de cepas afectadas,
tratamientos en las parcelas positivas,
refuerzo técnico y financiación de
productos fitosanitarios de uso
preventivo.**



Filoxera



Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte

Estas rutinas de control se han acompañado de programas

formativos en todas las islas, organizados en coordinación con los consejos reguladores de las DOP y los Cabildos. En plena **vendimia**, la orden que prohíbe el movimiento de plantas de **vid** y uva fresca desde la zona afectada hacia otras islas y comarcas vitícolas generó debate en el sector: algunos defendieron la prudencia sanitaria, mientras otros consideraron que ciertas limitaciones eran desproporcionadas para un foco acotado, lo que tensó aún más la campaña.

Tensiones económicas y liquidez

A la **presión climática y fitosanitaria** se suma un factor financiero no menor: el impago por parte del Estado de 24,9 millones de euros correspondientes al **POSEI** adicional de las campañas 2022-2024, cantidad que el Gobierno de Canarias reclama como adeudada.

Este incumplimiento se ha percibido en el sector como un agravio en un momento particularmente delicado.

Para evitar que la falta de liquidez estrangule a explotaciones pequeñas y medianas, el Ejecutivo regional ha adelantado **16,4 millones de euros de fondos propios** como pagos puente destinados a más de 7.800 agricultores y ganaderos, entre ellos viticultores, mientras se resuelve la transferencia estatal.

Estos adelantos han sido valorados como esenciales por muchas explotaciones, aunque no sustituyen la seguridad de un calendario de pagos estable y cumplido.

¿Cómo repercute en las DOP canarias?

Si bien el dato global del 27% resume la situación del conjunto de las **DOP**, la variación de producción entre territorios y denominaciones no ha sido homogénea.

En la **DOP Islas Canarias – Canary Wine**, el descenso fue notable, aunque ligeramente inferior al promedio general: la vendimia 2025 se cerró con algo más de 1,3 millones de kilos y una caída en torno al 18% respecto a campañas anteriores, con

especial impacto en viñedos de medianías y zonas más expuestas a la sequía.

Este diferencial entre **denominaciones** evidencia que las condiciones **microclimáticas**, el acceso a recursos hídricos y las decisiones de manejo agronómico influyen en distinta medida en la cosecha.□

También pone sobre la mesa la necesidad de ajustar estrategias de plantación, riego y relevo generacional en función de cada territorio.

Mercados, calidad y perspectivas para 2026

Con menos uva disponible, uno de los retos inmediatos para **bodegas** y **comercializadores** es equilibrar cantidad y calidad. Varias elaboraciones con uva seleccionada, pese a los menores kilos recolectados, mantienen **perfiles enológicos** competitivos que permiten seguir defendiendo los vinos canarios en concursos y en segmentos de mayor valor añadido.



Por otro lado, el dinamismo del mercado interno, el **turismo enogastronómico** y la creciente apreciación internacional de los **vinos de origen volcánico** continúan siendo palancas clave para sostener presencia y reconocimiento. Estas oportunidades, sin embargo, requieren coherencia en la oferta, estabilidad en la logística y claridad en las políticas públicas que sustentan el sector.

Mirada al futuro: adaptación, ciencia y política agraria

La campaña 2025 y sus efectos colaterales han desencadenado una reflexión más amplia sobre la **resiliencia del viñedo canario**. En ese sentido, se consolida la idea de que la respuesta no puede limitarse a medidas coyunturales, sino que debe incorporar:

- Investigación aplicada sobre patrones resistentes: especialmente en torno a portainjertos más tolerantes frente a plagas y estrés hídrico, sin sacrificar el perfil varietal local.
- Estrategias hídricas a largo plazo: evaluación de infraestructuras de almacenamiento y distribución de agua, manejo de suelo y cubiertas vegetales que optimicen la retención de humedad.
- Políticas agrarias estables y transparentes: mecanismos claros de compensación en caso de medidas fitosanitarias restrictivas, junto con acompañamiento técnico continuo para viticultores.□
- Promoción y posicionamiento internacional: reforzar la presencia de los vinos canarios en mercados exteriores y segmentar la comunicación hacia compradores que valoran identidad, terroir y singularidad.

El diagnóstico es claro: la viticultura canaria ya no discute únicamente una campaña irregular, sino cómo transitar hacia un modelo más adaptativo, con herramientas técnicas, respaldo

institucional sólido y estrategias de mercado que reconozcan las fortalezas locales sin perder competitividad.

Diego Tornel, el sumiller que vuelve a hacer historia para Canarias en el Concurso Regional Gran Canaria Me Gusta 2026

[@AsociaciónSumilleresCanarias](#)

La sumillería canaria atraviesa una etapa de madurez que ya no se sostiene en promesas, sino en resultados, y en esta edición vuelve a tener un protagonista claro: Diego Tornel.

El sumiller, convertido en referencia dentro y fuera del archipiélago, **revalidó el título** en el **IV Concurso Regional de Sumilleres Gran Canaria Me Gusta 2026**, una cita que funciona como espejo del nivel real de la sala en las islas y que, además, proyecta a sus mejores profesionales hacia el **Campeonato de España de Sumilleres**, ligado al **Salón Gourmets de Madrid**.

A su lado, la experiencia de **Nuria España** y la solvencia de **Alfredo D'Marzi** completaron una clasificación que habla de una escena más amplia que un solo nombre: hoy [Canarias](#) cuenta con perfiles capaces de competir, comunicar y sostener el oficio con rigor. Lo relevante no es únicamente el triunfo, sino el contexto: este concurso ha dejado de ser una fotografía puntual para convertirse en un punto de referencia anual,

donde se mide técnica, memoria sensorial, capacidad de servicio y temple cuando el margen de error se reduce a milímetros.



De izq. a der: Alfredo D'Marzi, Diego Tornel y Nuria España

En un mundo donde la cocina suele llevarse la luz, aquí **la sala** reclama su sitio con una idea simple: el vino no se “coloca” en la mesa, se interpreta. Y esa interpretación - cuando está bien hecha- también construye reputación para restaurantes, hoteles, bodegas y para el propio destino gastronómico Canarias. Dicho de otra forma: la copa ya no es un complemento elegante; se ha convertido en un lenguaje profesional que, cuando se domina, abre escenarios y eleva el relato del territorio.

Gran Canaria Me Gusta: el termómetro de la sumillería canaria

El **Concurso Regional de Sumilleres Gran Canaria Me Gusta** se ha consolidado en pocas ediciones como una prueba exigente, útil

y, sobre todo, creíble. No es una competición pensada para el aplauso fácil, sino un formato que pone a los participantes frente a lo que ocurre cada día en el servicio: decisiones rápidas, precisión técnica, conocimiento transversal y comunicación clara.

Por eso se ha convertido en un trampolín directo hacia el **Campeonato de España de Sumilleres**, y por eso también atrae a profesionales que representan proyectos de distintas islas, con estilos de sala muy diferentes pero un mismo objetivo: demostrar nivel en un entorno de presión real. Más allá del trofeo, el concurso cumple una función que el sector necesitaba: visibilizar el trabajo del sumiller como pieza clave del engranaje gastronómico.









Entre copas, cartas y mesas llenas de historias, el sumiller es quien traduce un gusto en una botella, quien ordena un relato líquido y quien sostiene el servicio cuando el comedor se llena y el ritmo aprieta. Además, el certamen tiene un componente formativo estratégico: celebrado ante estudiantes y comunidad docente, cada prueba se convierte en una clase práctica sin filtros, donde se ve cómo se cata, cómo se argumenta un maridaje y cómo se gestiona el detalle cuando todo el mundo observa. Esa mezcla -competición y aprendizaje- explica su crecimiento: no se limita a “premiar”, también impulsa cultura profesional.

En tiempos de discursos fáciles, este concurso pone el foco en lo que no se improvisa: la técnica, la disciplina y la curiosidad constante, que son, al final, los verdaderos ingredientes de una sala que aspira a jugar en primera línea.

Lo que se juega Canarias cuando un

sumiller sube a lo más alto

En este tipo de competiciones, lo que está en juego no se reduce a una medalla. Quien destaca en un concurso regional **entra en el radar** de un ecosistema amplio: bodegas, distribuidores, jefaturas de sala, restaurantes, formadores y periodistas especializados. Esa visibilidad, bien gestionada, suele traducirse en oportunidades concretas: participar en proyectos de cartas más ambiciosas, asesorías, catas públicas, formación, presencia en eventos y, en muchos casos, el salto natural a escenarios nacionales.

Para un sumiller que trabaja en Canarias, competir primero en las islas y después en Madrid no es un “viaje de premio”; es una forma directa de confirmar que el nivel insular puede medirse con el mejor estándar del país. En esta edición, además, el contexto suma un matiz especialmente significativo: gracias al **histórico tercer puesto obtenido el año pasado por un sumiller canario en el Campeonato de España**, Canarias contará con **tres representantes** en la próxima cita nacional.



Ese detalle convierte el concurso regional en un tablero todavía más estratégico, porque no se disputa solo una clasificación, sino también una narrativa: la de un archipiélago que quiere ocupar un lugar estable en el mapa de la sumillería española. Cuando un sumiller canario se sienta en una mesa nacional, no solo lleva su talento; también lleva la responsabilidad de explicar variedades locales, estilos de elaboración y el carácter atlántico y volcánico de sus vinos sin caer en tópicos.

Por eso, cada edición suma prestigio acumulativo: no se trata de ganar una vez, sino de construir continuidad, de demostrar que el talento no aparece por accidente, sino porque existe un tejido profesional que se está fortaleciendo, con más formación, más ambición y más oficio.

Diego Tornel: revalidar es sostener excelencia, no repetir un golpe de suerte

En el centro de esta historia está **Diego Tornel**, y su victoria funciona como confirmación de una idea: la excelencia en sala se construye con constancia. Revalidar un título regional no depende de “tener un buen día”, sino de sostener un nivel alto en el tiempo, entrenando una mezcla difícil: memoria sensorial, precisión técnica, cultura del vino y lectura humana del cliente.





Tornel llega a este triunfo con un perfil que encaja con el sumiller contemporáneo: formación continua, dominio del

producto, capacidad de comunicación y sensibilidad para convertir una recomendación en experiencia. Su valor, además, no está solo en competir; está en **representar**.

Cuando defiende vinos del archipiélago, lo hace desde un discurso que se entiende: los vinos canarios no son una moda, son historia embotellada, diversidad de microclimas, viñedos extremos y variedades que obligan a escuchar antes de hablar. Y esa forma de contar el vino importa tanto como la técnica, porque el cliente no compra solo una etiqueta: compra un relato creíble.

Tornel ha sabido unir ambas cosas: rigor y emoción, precisión y narrativa. Por eso su figura se vuelve simbólica para quienes están empezando en hostelería: demuestra que en la sala también hay carrera, reconocimiento y un camino profesional que no se limita a “servir”, sino a interpretar. Verlo de nuevo arriba, esta vez en el IV Concurso Regional de Sumilleres Gran Canaria Me Gusta 2026, manda un mensaje claro: desde las islas se puede competir con ambición, volver con resultados y, de paso, elevar la percepción externa de la sumillería canaria como una escena seria, preparada y con hambre de futuro.

Nuria España y Alfredo D’Marzi: dos estilos que completan una foto sólida

El podio de este año también habla de diversidad y madurez profesional. **Nuria España** alcanzó la segunda plaza con un desempeño que refleja trayectoria y oficio, y su presencia refuerza un cambio evidente: la sala en España se está reescribiendo con más liderazgo femenino, más criterio técnico y una forma de servicio donde firmeza y cercanía conviven sin conflicto.



Nuria España

No se trata de un “símbolo”, sino de competencia real: cuando una sumiller ocupa ese lugar es porque domina el producto, la cata, la comunicación y la gestión del ritmo del servicio. En tercer lugar aparece **Alfredo D’Marzi**, un perfil que representa la consistencia del trabajo diario: esa sumillería pegada al territorio, a la cocina y al comensal, que construye reputación botella a botella, sin necesidad de ruido.



Alfredo D'Marzi

Su recorrido lo ha vinculado a proyectos donde el producto local necesita ser explicado con paciencia y pasión, y eso es un valor enorme en un archipiélago donde el vino puede ser fascinante, pero exige mediadores capaces de traducirlo. Que el campeón sea de Gran Canaria y los otros dos puestos sean de Tenerife añade un matiz interesante: el talento no está concentrado, está repartido, y ese reparto enriquece el relato de Canarias como región gastronómica.

Cada isla aporta su mirada, sus vinos y su manera de entender la sala, y el concurso se convierte en un espacio donde esas visiones dialogan y se afinan. Para el público y para quienes se forman, ver competir a perfiles distintos ofrece una lección práctica: la diferencia no la marca un gesto espectacular, sino un conjunto de detalles bien ejecutados, desde una argumentación limpia hasta un maridaje coherente o una recomendación que respeta al cliente.

Un certamen que empuja la sala canaria hacia el futuro

El **IV Concurso Regional de Sumilleres Gran Canaria Me Gusta 2026** deja certezas útiles para el sector. **La primera:** Canarias ya no vive de intuiciones; cuenta con una base profesional sólida, con figuras consolidadas y un relevo que se está formando con más herramientas. **La segunda:** el concurso se ha convertido en una pieza de conexión entre formación y realidad laboral, porque expone el oficio sin maquillaje, mostrando cómo se piensa, se cata y se decide cuando hay presión.

La tercera: su impacto va más allá de los participantes, porque también empuja a bodegas, restaurantes y hoteles a tomarse en serio la cultura del vino y el valor de una sala bien dirigida.

Y la cuarta: el triunfo de **Diego Tornel** no es solo una buena noticia individual, ni siquiera insular; es una señal de que el archipiélago quiere estar presente en el debate nacional con argumentos, preparación y continuidad.

Mientras el calendario mira ya hacia el Campeonato de España y la próxima cita en Madrid, el mensaje que queda aquí es claro: la sumillería canaria está creciendo porque hay trabajo real detrás, porque se está profesionalizando y porque ha entendido algo esencial: una copa bien contada puede cambiar la experiencia del comensal, pero también puede cambiar la posición de un territorio en el mapa. En ese tablero, Canarias no está pidiendo sitio; está ganándolo.

Canarias, laboratorio vivo de

la vid: biodiversidad única ante el nuevo susto de la filoxera

Canarias presume de vinos volcánicos, sí, pero su verdadera rareza no está en la postal de picón y alisios: está en el ADN. Durante más de cinco siglos, la vid cultivada (**Vitis vinifera**) ha evolucionado en islas donde el paisaje cambia en pocos kilómetros -costa seca, medianías húmedas, cumbres frías- y donde un mosaico de suelos jóvenes ha forzado a la planta a adaptarse a lo bruto y a lo fino.

Por eso, cuando hablamos de “**vino canario**”, en realidad hablamos de un archivo vivo: un conjunto de cepas, mutaciones y perfiles genéticos que no se repiten en ningún otro lugar, y que la investigación moderna está poniendo negro sobre blanco con nombres, mapas y análisis. De hecho, el propio compendio “[Acerca del Canary Wine](#)” recuerda que hoy ni siquiera se usa alegremente el término “autóctono” para la vid: lo relevante es si la variedad es local, única y demostrable. Con ese enfoque, el debate deja de ser romántico y se vuelve estratégico: cada parra cuenta.

Y aquí viene el giro de guion que nadie quería escribir: en julio de 2025 se detectó filoxera en Tenerife, un hecho que rompe un estatus histórico de protección y obliga a mirar el viñedo como patrimonio biológico, no como simple cultivo.



No es alarmismo; es higiene narrativa: si **Canarias** es uno de los pocos “centros de biodiversidad de la vid” reconocidos por la ciencia, la aparición de una plaga que devastó Europa obliga a actuar con cabeza fría y manos limpias. En el fondo, la pregunta es sencilla y muy canaria: ¿cómo se protege un tesoro que, además, se bebe? Porque detrás de cada etiqueta hay **agricultores, bodegas, paisajes culturales** y un **turismo enogastronómico** que se vende como autenticidad; sin **biodiversidad**, ese relato se queda sin raíces, literalmente.

Canarias como centro mundial de biodiversidad de la vid

El capítulo 4.0 del libro, firmado por **María Francesca Fort Marsal**, lanza una afirmación que pesa como una piedra pómez: *Vitis vinifera* ha evolucionado durante más de **500 años en Canarias** y esa deriva ha generado especímenes únicos que permiten calificar al archipiélago como uno de los principales centros mundiales de biodiversidad de la vid.



María Francesca Fort Marsal

No es una frase bonita; es una tesis sustentada en estudios genéticos y en un hecho histórico clave: la vid llegó relativamente tarde -siglos XIV y XV- de la mano de europeos, y desde entonces se adaptó a un entorno volcánico donde la selección la ha hecho tanto la naturaleza como el agricultor.

A partir de ahí, el inventario impresionante: se han descrito 20 variedades locales únicas en el mundo y 5 mutaciones de color también únicas, distribuidas por el archipiélago.

Además, se estudia “más de una veintena” de variedades nuevas y, por si eso fuera poco, más de 60 **variaciones** de perfiles genéticos (mutantes) de variedades conocidas y locales. Traducido a lenguaje de calle: no estamos ante un catálogo cerrado, sino ante una biblioteca que sigue escribiéndose mientras se poda, se selecciona y se vinifica.

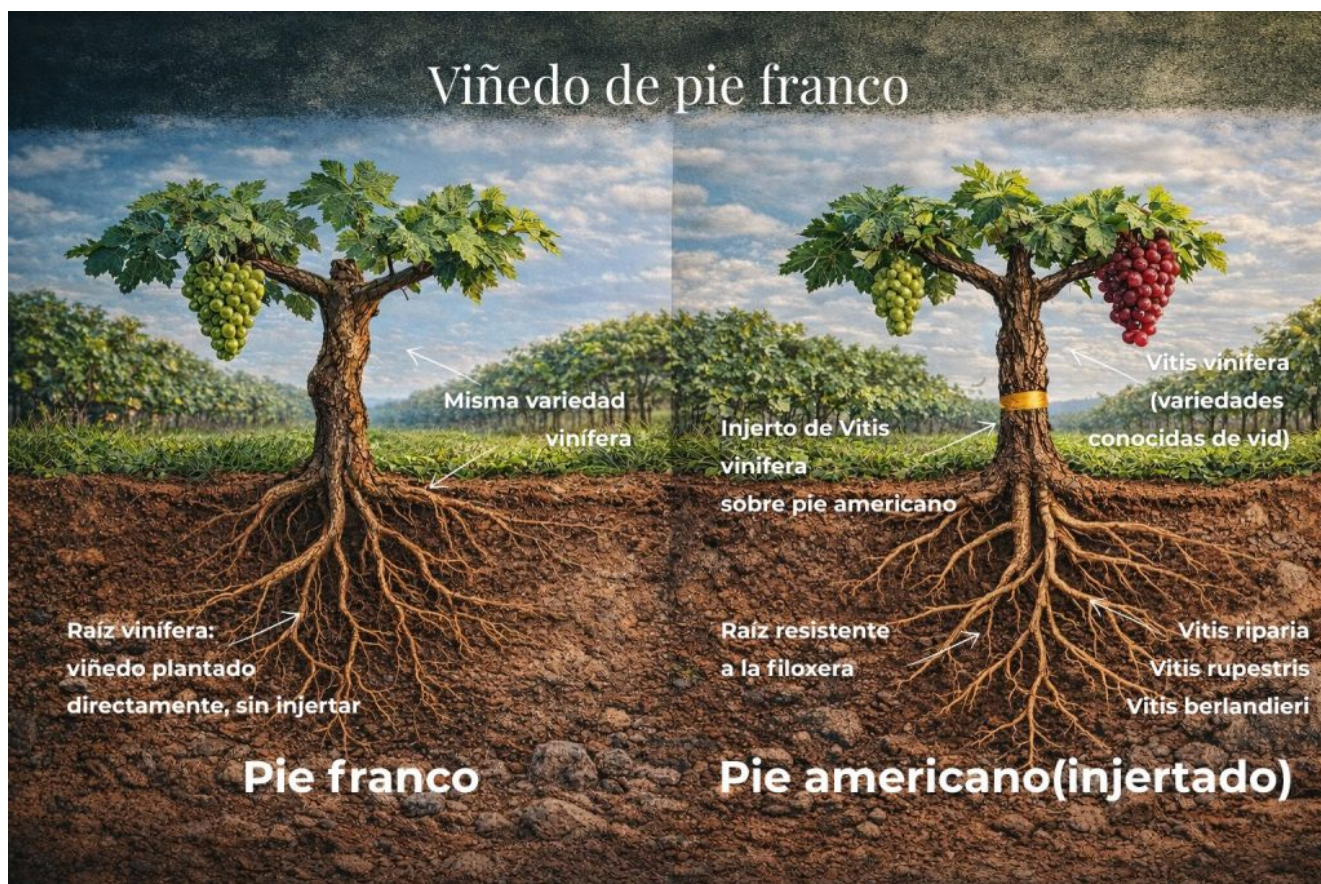
La autora añade un matiz decisivo: esta población no solo es biodiversa, también es singular, porque sus perfiles genéticos se diferencian de forma significativa de los de otros ecosistemas vitícolas del planeta. En los análisis de estructura poblacional (tipo PCoA) citados en el texto, la “subpoblación canaria” aparece separada cuando se compara con materiales de múltiples países, como si la vid aquí hubiera aprendido un dialecto propio.

Y no se queda en teoría: el libro sitúa esos vidueños en un mapa por islas, con ejemplos como Albillo criollo, Listán rosa (mutación), **Verdello de El Hierro o Malvasía rosada**, entre otros, lo que permite conectar genética con territorio y, por tanto, con relato de origen.

Viñas a pie franco: el privilegio histórico que explica la rareza

Esa biodiversidad no cayó del cielo: ha sido conservada, en parte, porque Canarias vivió un privilegio agronómico que hoy suena a ciencia ficción europea: la ausencia de filoxera durante décadas. En el compendio se describe la viticultura insular como “**viñas heroicas, libres de filoxera**”, con plantas que penetran directamente en los suelos volcánicos sin necesidad de portainjerto, es decir, a [pie franco](#). Este detalle técnico tiene consecuencias enormes.

Primero, porque permite mantener **materiales vegetales** antiguos en condiciones que en la Europa continental desaparecieron tras la plaga; de hecho, el libro recuerda que parte del patrimonio varietal europeo sucumbió con la **filoxera** y que, al no afectar a **Canarias**, el paisaje actual de *Vitis vinifera* en contacto directo con el suelo constituye uno de los ejemplos mejor conservados del patrimonio varietal más antiguo. Segundo, porque el **pie franco** suele traducirse en longevidad y en una relación muy directa entre cepa y suelo, algo que el mercado entiende como autenticidad cuando se explica bien y sin humo.



Por eso, el discurso del vino canario no debería reducirse a “volcánico” como adjetivo comodín. Lo verdaderamente diferencial es la combinación: geología joven + climas extremos en poco espacio + viñas históricas + una reserva genética propia.

En marketing se le llama propuesta única de valor; en la viña, sencillamente, se le llama responsabilidad. El reverso de esa moneda es obvio: cuando un territorio se acostumbra a no injertar, la llegada del insecto (si pasa de la fase aérea a la raíz) no es un problema más, es un cambio de modelo.

De ahí que, incluso antes del brote, se hablara de patrimonio genético y de “tesoro” vitivinícola mundial: porque no es solo viña, es memoria agrícola, paisaje cultural y economía rural

sostenida a base de minifundio y paciencia.

Julio de 2025: se rompe el estatus y se activa el protocolo

Ese cambio empezó a insinuarse con fecha y lugar: el 30 de julio de 2025 se detectó el primer brote de filoxera en una finca particular de **Valle de Guerra** (La Laguna, Tenerife), y desde ahí se activó una Orden de medidas urgentes que prohibió el movimiento de uva fresca y material vegetal de vid entre islas, con excepciones muy tasadas y bajo autorización.

La medida se justificó para preservar el **patrimonio genético** y las **especies endémicas**, lo que, traducido, significa: “no podemos jugar a la ruleta rusa con nuestras variedades únicas”. A partir de entonces, la gestión se ha movido en dos carriles: contención en **Tenerife** y vigilancia preventiva en el resto del archipiélago.

En enero de 2026, el [Gobierno de Canarias](#) presentó cuatro nuevos protocolos adaptados al periodo de poda y repasó las actuaciones desde la detección en julio de 2025. En ese balance se afirma que Tenerife seguía siendo la única isla con presencia de filoxera, y se detallan procedimientos de autorización y trazabilidad: se registraron 1.460 solicitudes de movimiento de uva, con 1.417 autorizadas.



Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias

Además, se apunta un dato clave para rebajar el pánico y subir la disciplina: en 159 muestras tomadas en raíces se constató ausencia de filoxera, y los positivos iniciales en suelo terminaron siendo negativos tras pruebas posteriores. A finales de 2025, las prospecciones acumuladas en Canarias sumaban 6.669, con 86 positivas en Tenerife, mientras que en otras islas se reportaban controles preventivos sin positivos.

Dicho sin eufemismos: el problema existe, pero su contención todavía depende de que el protocolo se cumpla como si fuera misa, pero sin velas. En la comunicación pública se insistió, además, en que la detección era sobre todo en fase aérea -la menos dañina- y que no afectaba a la calidad del vino, aunque sí imponía desinfección de maquinaria y límites a nuevas plantaciones.

Qué está en juego: proteger biodiversidad sin matar la vida del vino

Con este escenario, la **biodiversidad** de la **vid canaria** deja de ser un argumento de cata y pasa a ser un asunto de política agraria, de investigación y de cultura. Si el capítulo 4.0 habla de 20 variedades locales únicas, 5 mutaciones de color y decenas de mutantes en estudio, la prioridad práctica es obvia: reducir al mínimo cualquier “movimiento” que pueda transportar el insecto o sus huevos, y elevar la vigilancia a rutina.



Filoxera

En términos de campo, esto se traduce en tres hábitos que deberían parecer aburridos (y precisamente por eso funcionan): trazabilidad real del material vegetal, limpieza y desinfección de útiles y maquinaria, y prospección constante con respuesta rápida en viñedos abandonados, que han sido señalados como puntos críticos en la detección.

En términos de bodega, implica no comprar la tranquilidad a crédito: un vino puede salir perfecto hoy, pero el viñedo es una inversión a décadas.

Para el consumidor y para el **turismo enogastronómico**, el mensaje también cambia. La narrativa “volcánica” seguirá vendiendo, pero el valor añadido está en explicar que cada copa es biodiversidad embotellada: una reserva genética que, si se pierde, no se recupera con marketing ni con hashtags.

Y aquí **Canarias** tiene una oportunidad: convertir la alerta en pedagogía, y la pedagogía en reputación. Porque cuando un territorio puede decir -con datos- que es un centro mundial de biodiversidad de la vida, también puede exigir un estándar de protección a la altura. **Lo demás, por muy bien que se etiquete, es humo... y el humo, ya sabemos, en Canarias siempre termina soplado por los alisios.**

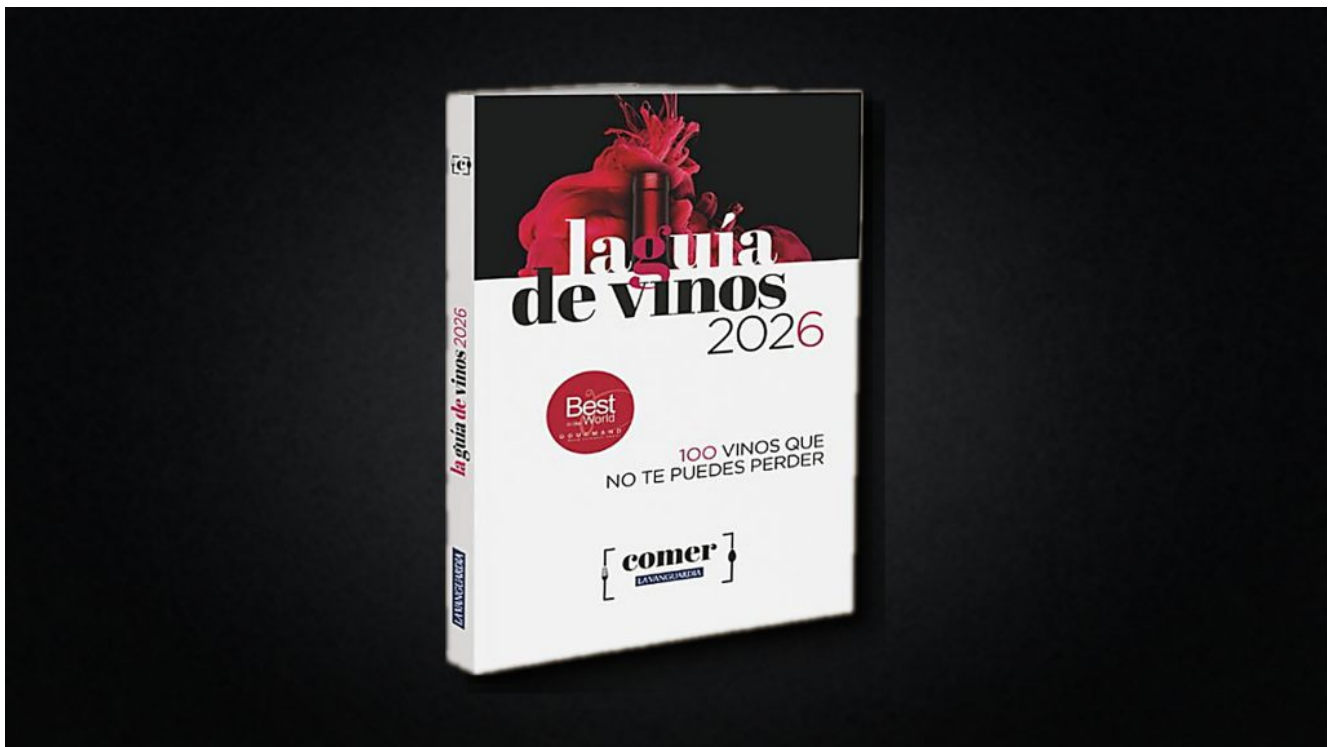
En esa línea, el propio “Acerca del Canary Wine” funciona como manual de orgullo responsable: no para mirar al pasado, sino para justificar inversiones en investigación varietal, viveros certificados y formación de cuadrillas, especialmente en poda, cuando más se mueve gente y herramienta entre fincas.

Bodegas Ferrera: un rosado con alma volcánica que conquista a España

[@ComerLaVanguardia](#)

En un mercado enológico cada vez más diverso, contar con una

brújula fiable marca la diferencia a la hora de elegir qué descorchar cada año. Ese es el papel de [“La Guía de Vinos 2026”](#) de La Vanguardia, una publicación que reúne los **100 vinos imprescindibles del año**, dirigida por Lluís Tolosa y escrita por un equipo de sumilleres y periodistas especializados como Ferran Centelles, Meritxell Falgueras, María José Huertas, Alicia Estrada y Zoltan Nagy.



La guía recorre tintos, blancos, rosados y espumosos de toda la geografía española, incluidas las islas, y pone el foco en la identidad, el origen y la relación calidad-precio, entregando sus premios en el marco de la [Barcelona Wine Week](#).

Bodegas Ferrera

[@BodegasFerrera](#)

Entre barrancos, nubes y viñedos que trepan por las laderas del Valle de Güímar, [Bodegas Ferrera](#) ha sabido convertir la tradición familiar en una historia de excelencia. Fundada en la década de **1980 en Arafo**, esta bodega tinerfeña surgió del empeño de la familia Ferrera por **mantener viva la viticultura de medianías**, recuperando un paisaje agrícola que durante años

fue símbolo de identidad local.



Hoy, la segunda generación continúa ese legado con una filosofía basada en la agricultura ecológica, el respeto al entorno y el rescate de las variedades autóctonas, auténtico tesoro de las Islas Canarias.

Desde sus inicios, Ferrera apostó por la altitud y el carácter volcánico del terreno como señas distintivas. Sus viñedos se extienden entre los **750 y los 1.000 metros**, en un suelo rico en minerales que confiere a sus vinos una personalidad única: fiel reflejo del clima atlántico y de la esencia de Tenerife. Esta visión sostenible y artesanal ha convertido a la bodega en un referente del **enoturismo insular**, ofreciendo visitas, catas y experiencias entre cepas que narran la historia de la isla a través de cada racimo.

Ese mismo espíritu es el que ha llevado al **Ferrera Rosado seco**

2024 (DOP Islas Canarias) a conquistar los paladares del jurado de *La guía de vinos* del diario **La Vanguardia**, que lo ha reconocido como el **Mejor Rosado del año 2026**. La selección, realizada por un equipo de enólogas, sumilleres y periodistas especializados, elige cada año los **100 vinos imprescindibles de España**, destacando aquellos que combinan **calidad, originalidad y equilibrio entre tradición e innovación**.



El **Ferrera Rosado seco 2024**, elaborado con **100% Listán Negro** de producción ecológica, refleja la armonía entre técnica y territorio. Nacido a **1.000 metros de altura**, destaca por su **color pálido y limpio**, su **aroma delicado a flores y golosinas** y una frescura que lo convierte en un vino de carácter atlántico.

La sumiller y escritora Meritxell Falgueras, integrante del jurado, subrayó

su proceso de elaboración -una maceración de entre cuatro y seis horas y una fermentación controlada a 16 °C- como ejemplo de precisión y elegancia.



Durante el acto de entrega celebrado en la **Barcelona Wine Week**, esta etiqueta canaria brilló junto a nombres históricos de la enología nacional, como **Chivite Colección 125**, **La Condénada** o **Juvé & Camps Reserva de la Familia V36**, reafirmando que los vinos del Archipiélago ocupan ya un lugar destacado en el mapa español.

El **consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero**, celebró este reconocimiento como “una muestra del excelente trabajo de viticultores, bodegas y profesionales de la enología canaria”, destacando también la labor de promoción que la marca **Volcanic Xperience** desarrolla a través de **GMR Canarias** para dar a conocer la diversidad de los vinos isleños.



Meritxell Falgueras y el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero

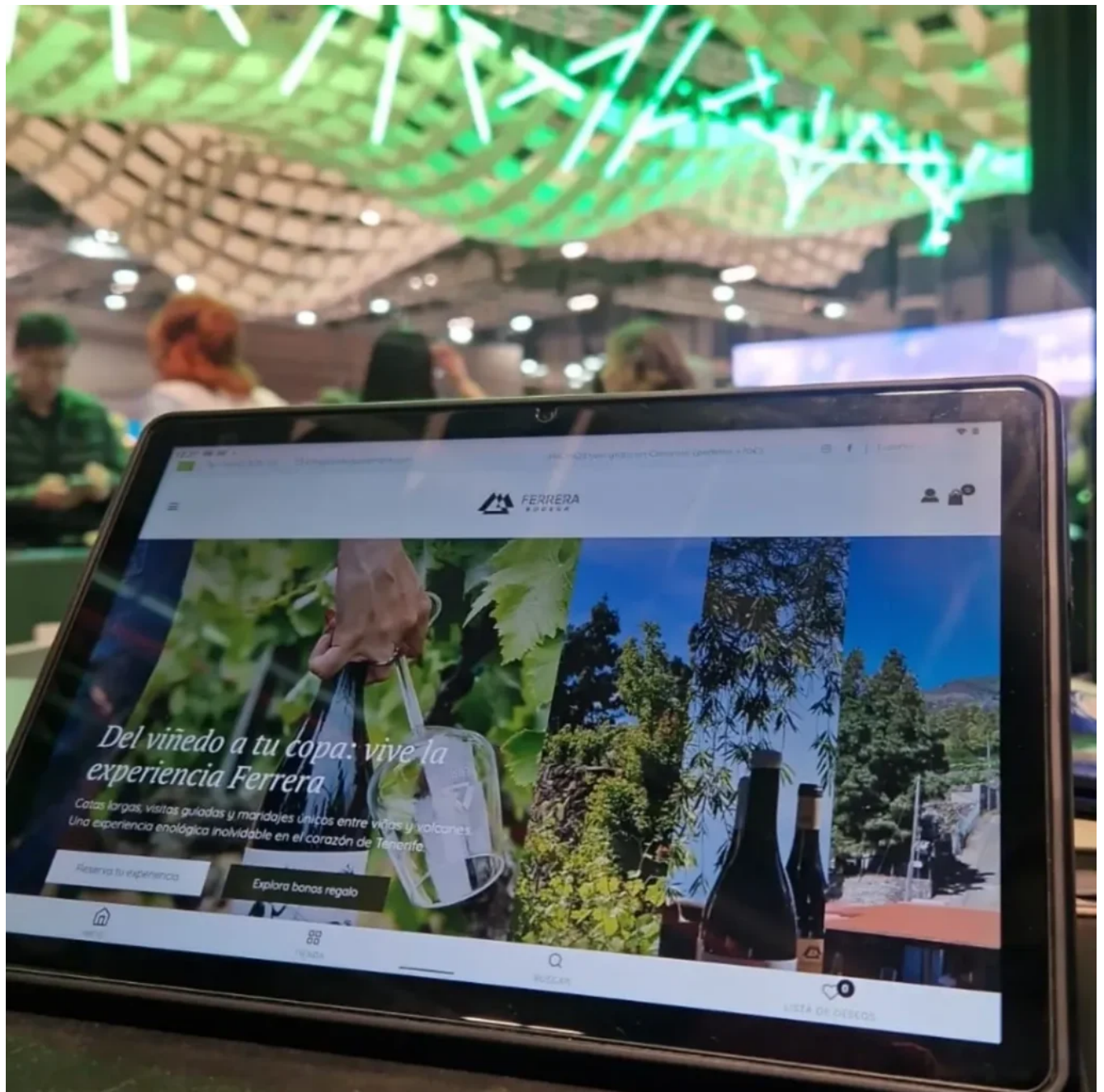
Con este nuevo galardón, **Bodegas Ferrera** consolida una trayectoria marcada por la **pasión, la constancia y el respeto al entorno**, reafirmando que el vino canario puede competir, con identidad propia, entre los mejores del país. Y lo hace desde [Arafo](#), donde cada vendimia sigue siendo un homenaje a la

tierra, al clima y al alma volcánica de Tenerife.

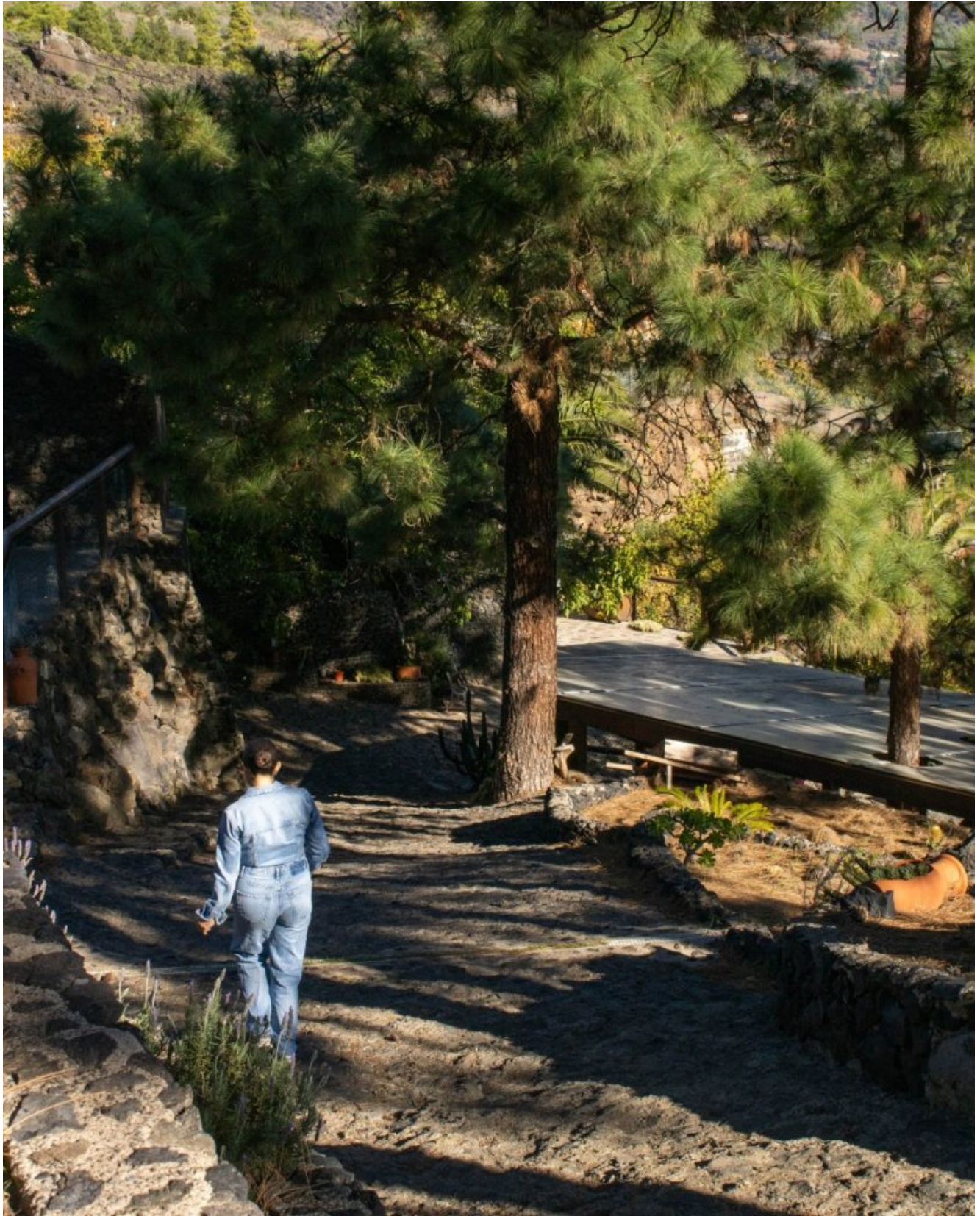
Enoturismo con vistas al volcán

Visitar **Bodegas Ferrera** es una experiencia sensorial completa: un paseo por sus viñedos en altura, catas guiadas con vistas al Teide y la posibilidad de descubrir cómo la viticultura ecológica transforma la fuerza del paisaje en sabor.

La bodega organiza recorridos personalizados, degustaciones de sus distintas etiquetas y actividades donde se entrelazan **vino, naturaleza y cultura canaria**. Una parada imprescindible para quienes buscan entender -y saborear- el alma volcánica de Tenerife a través de un brindis.









Ferrera Rosado Seco 2024

Bodega: Bodegas Ferrera, Arafo, Tenerife (DOP Islas Canarias).

Tipo: Vino rosado seco, ecológico, 100% Listán Negro.

Añada: 2024. □ **Alcohol:** En torno al 12,5% vol.

- **Vista** – Color rosado pálido, limpio y brillante, de aspecto muy atractivo en copa.
- **Nariz** – Aromas delicados a flores. Notas de golosinas, con matices dulces y sugestivos que invitan al trago.
- **Boca** – Paso ligero y fresco, con buena acidez y sensación muy refrescante. Persistencia media, ideal para beber por copas o acompañar cocina informal y mediterránea.
- **Servicio** – Temperatura recomendada: 10–12 °C. □ – Copa de

vino blanco o rosado, para resaltar su frescura aromática.

Maridaje sugerido

Mariscos y pescados de todo tipo. Quesos frescos y semicurados suaves. Platos de pasta ligera, ensaladas y cocina veraniega. Como aperitivo o con postres ligeros, tipo frutas o lácteos poco dulces.

Canarias deja un excelente retrogusto en Barcelona Wine Week: 31 bodegas, nueve DOP y un escaparate clave para el negocio del vino isleño

El archipiélago firma su presencia más contundente en la gran feria profesional del vino español, con 31 bodegas de nueve DOP arropadas por el Gobierno de Canarias, ICCA y Proexca, en un contexto de más de 1.350 expositores y 26.000 visitantes profesionales

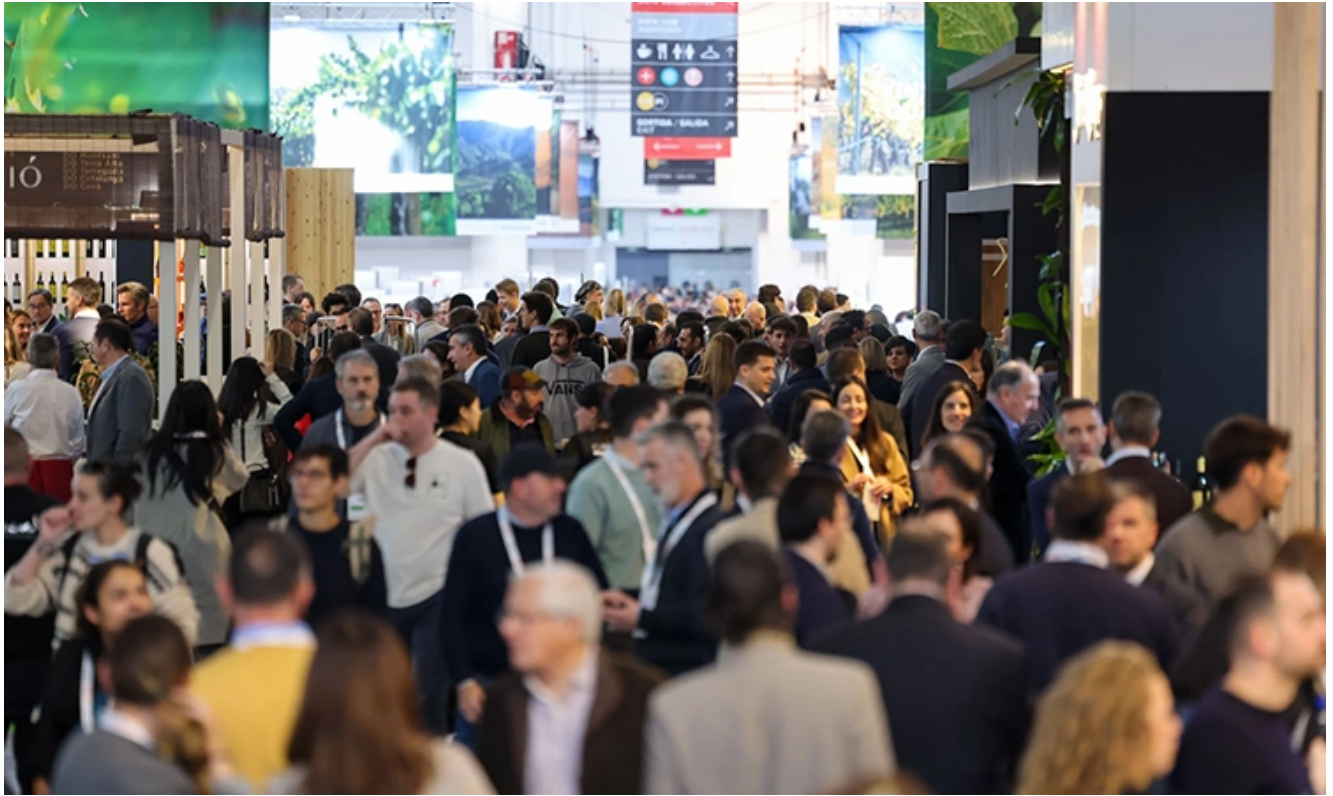
[@BCNWINEWEEK](#)

Barcelona Wine Week, un mercado en tres días

[Barcelona Wine Week](#) se ha consolidado como el gran “mercado concentrado” del vino español: tres días en Montjuïc donde se

dan cita más de 1.350 bodegas, unos 26.000 visitantes profesionales y cerca de 900 compradores internacionales. Para el [vino canario](#), que juega en la liga de los volúmenes pequeños pero de altísimo valor añadido, este contexto multiplica la visibilidad y abre puertas que la distribución tradicional no puede ofrecer con la misma intensidad.□







El ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación , Luis Planas Puchades , el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Catalunya, , el presidente de @firadebarcelona , @pau.relat y el presidente del Salón Barcelona Wine Week 2026 y de la cava.do, Javier Pagés

No se trata solo de cartearse con importadores, sino de sentar en la misma mesa a distribuidores peninsulares, compradores de la UE, prescriptores y periodistas especializados, con la isla como relato diferencial. En la práctica, muchos acuerdos comerciales del año -desde cartas de restaurantes gastronómicos en **Madrid o Barcelona** hasta referencias puntuales en mercados como Estados Unidos o Asia- empiezan con una primera copa servida aquí.□

31 bodegas, nueve DOP: músculo y diversidad

La delegación canaria está formada por 31 bodegas de nueve **Denominaciones de Origen Protegida**, de las cuales 29 participan bajo el paraguas institucional del **Instituto**

Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y Proexca. Esta cifra contrasta con la decena de bodegas presentes en la primera edición de 2020, reflejando un crecimiento sostenido de ambición exportadora y profesionalización del sector.



Entre las DOP representadas figuran **Islas Canarias, Lanzarote, La Palma, Valle de La Orotava, Tacoronte-Acentejo, La Gomera, Gran Canaria, Abona** y otras que completan el mapa del viñedo atlántico. La fotografía de conjunto es la de un archipiélago que se muestra como región unida pero con múltiples acentos: viticultura heroica, suelos volcánicos extremos, microclimas y una colección de variedades singulares que encajan a la perfección con las tendencias de mercado hacia vinos auténticos, de menor graduación, blancos, espumosos y elaboraciones ecológicas.

Estrategia pública: del stand al plan exportador

El **Gobierno de Canarias**, a través del **ICCA** y de **Proexca**, no se limita a “poner un stand”: financia y gestiona el espacio expositivo, la inscripción de las bodegas y el transporte de los vinos, con una estrategia alineada con la promoción exterior del sector. En Barcelona se ha aprovechado para mantener reuniones formales entre el consejero Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez, y representantes de las bodegas y DOP, con el objetivo de diseñar el calendario de acciones de promoción 2026–2027, desde ferias como **Fenavin** hasta misiones comerciales en mercados asiáticos.



Consejero Narvay Quintero, el director del ICCA, Luis Arráez, y representantes de las bodegas y DOP

El mensaje político-técnico es claro: coordinación con el sector y planificación a medio plazo para que cada euro invertido en promoción se traduzca en ventas, mejor posicionamiento y valor añadido en origen. En paralelo, se refuerza un eje que será cada vez más relevante para las bodegas insulares: el enoturismo, recién reconocido como

actividad turística reglada en Canarias, clave para fijar población en el medio rural y generar rentas complementarias más allá de la botella.

El relato de los vinos canarios que el mercado quiere escuchar

En **Barcelona Wine Week 2026**, el discurso que mejor conecta con compradores y prescriptores coincide con la identidad del vino canario: agricultura ecológica, historias familiares, vinos de paisaje, blancos y espumosos con tensión y frescura, menor graduación alcohólica y variedades tradicionales poco vistas fuera del archipiélago. Las bodegas isleñas encajan en estas tendencias no por oportunismo, sino porque llevan décadas elaborando en condiciones extremas que hoy el mercado entiende como un plus de autenticidad.□



2-4.02.26
Recinto Montjuïc | Palacios 1 y 8

BWW
BARCELONA WINE WEEK
THE SPANISH WINE EVENT

BARCELONA WINE WEEK
del 02 a 04 febrero 2026

Inscripciones
hasta el 17 de octubre

Cofinanciado por la Unión Europea

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Fondos Europeos

Extremadura
avante

JUNTA DE EXTREMADURA

La cata “Un vino, una historia”, organizada por el ICCA y dirigida por Manuel Capote (CERVIM), funciona como escaparate emocional de esa realidad: proyectos como Bodega Erupción en Lanzarote o la Comarcal Valle de Güímar en Tenerife ejemplifican desde la copa conceptos como adaptación al medio

volcánico, trabajo cooperativo y continuidad generacional. Para importadores y sumilleres, ese tipo de relato convierte cada referencia en una pieza de conversación en la sala y añade un valor intangible que justifica el posicionamiento en carta.□□

Reuniones, contactos y negocio: lo que no se ve desde el pasillo

Mientras el visitante general percibe un mar de copas y ruido de feria, para las bodegas canarias la agenda real se escribe a puerta casi cerrada: **reuniones programadas con distribuidores, importadores y grupos de restauración que han llegado con objetivos concretos**. En el caso de proyectos insulares que ya exportan, Barcelona Wine Week permite consolidar relaciones, renegociar condiciones, testar nuevas añadas y abrir líneas para referencias alternativas (espumosos, parcelarios, series limitadas).

□



Para las bodegas que están dando sus primeros pasos fuera del archipiélago, la feria ofrece algo todavía más valioso: feedback directo de profesionales de varios países, que ayudan a afinar precios, segmentación y discurso comercial. Y en un plano más macro, las reuniones entre **Gobierno, ICCA, Proexca** y sector sirven para priorizar mercados, valorar misiones inversas y ajustar la promoción a la demanda real, desde la UE hasta Asia.

Canarias como marca-región: más allá de la suma de islas

Uno de los grandes aprendizajes de las últimas ediciones es que el vino canario funciona en Barcelona no solo por la singularidad de cada isla, sino por el concepto de “archipiélago volcánico atlántico” como marca-región. La presencia conjunta de nueve DOP y 31 bodegas refuerza la idea de un origen compacto, reconocible y con una personalidad gustativa coherente, pese a la diversidad interna.

Esa visión compartida facilita acciones de promoción conjunta, concursos como Agrocanarias, y genera un relato de continuidad entre lo que se sirve en un restaurante en Las Palmas, una vinoteca en Barcelona o un wine bar en Berlín. Al final, cada botella que sale de la feria cerrando un nuevo acuerdo comercial es una pieza más en la construcción de esa marca “Vinos de Canarias” que el sector lleva años reclamando.□

Cierre: un punto de inflexión para el vino canario

Barcelona Wine Week 2026 marca un punto de inflexión: nunca antes tantas **bodegas canarias** habían coincidido en un escaparate profesional de esta dimensión, con un respaldo institucional tan claro y una agenda comercial tan definida.

Si el sector aprovecha el impulso -con continuidad en ferias, misiones comerciales y desarrollo del enoturismo-, esta edición puede leerse dentro de unos años como el momento en que el vino canario dejó de ser una rareza de nicho para convertirse en una opción sólida en el mapa internacional del vino.

La escena dulce en Madrid Fusión 2026: Pastry, pan y chocolate

[Por Ángel Marqués Ávila](#)

[@MadridFusión](#)

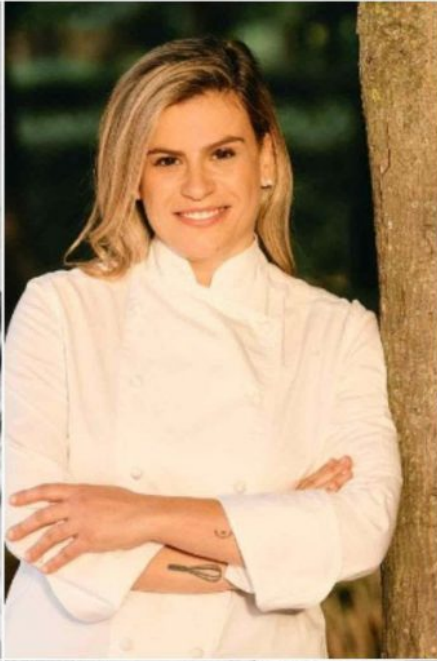
Los nombres clave del dulce español subirán al escenario del

Pastry, desde Jordi Roca a Jordi Butrón, pasando por Ricardo Vélez, Raúl Bernal, Albert Adrià o Fátima Gismero.

El mundo del chocolate estará presente con una destacada figura del cacao, el pastelero italiano Gianluca Fusto. El desayuno se reivindicará en esta edición de [Madrid Fusión Pastelería](#) con las aportaciones de la chef brasileña Paula Prandini y el panadero alicantino Fran Segura.

La panadería española se reivindica como puntera en la recuperación de los panes artesanales con José Roldán y Diego Pagán.

El escenario de [Madrid Fusión Pastelería](#) se presenta este 2026 como uno de los espacios más atractivos del congreso insignia del mundo gastronómico, Madrid Fusión Alimentos de España. Ya consolidado en su cuarta edición, este simposio agrupará lo mejor y lo último del mundo de la panadería y la pastelería, un sector cada vez más dinámico e innovador que merece tener un espacio propio dentro del mundo gastronómico. Madrid Fusión Pastry es este espacio, y actúa como punto de unión entre las diferentes disciplinas que convergen en los campos pastelero y panadero.





Desde los desayunos, incluido el momento del café, **Madrid Fusión Pastry** contará con grandes figuras que pondrán de manifiesto la evolución de un sector en pleno auge, tratado desde perspectivas apasionantes. Se hablará de los últimos hojaldres ibéricos con manteca de cerdo, de los orientales sin grasa de Oriente Medio, de las nuevas expresiones de la mantequilla, de los panes secos y del papel de la sobrasada como componente adicional de las deliciosas ensaimadas mallorquinas.

Asimismo, el chocolate como ingrediente estrella contará con cifras de enorme relevancia, al tiempo que incidiremos en el creciente auge de los desayunos de hotel, del importante papel de los postres de restaurantes, de los cócteles de frutas o de los últimos turrónes de

aire.

Un escenario dedicado al mundo de la alta pastelería y panadería por el que desfilarán algunos de los mejores profesionales del sector en estos momentos, pues volverán a subirse al escenario más dulce de Madrid Fusión nombres como Jordi Roca, Albert Adrià, Ricardo Vélez, Gianluca Fusto, Jordi Butrón. En este sentido, el menor de los hermanos Roca vendrá acompañado del primogénito de la saga gerundense, Joan Roca, para juntos debatir sobre las posibilidades de la combinación de dulce y salado en la cocina. Mientras, Jordi Butrón, exdirector de la Escuela Espai Sucre, aportará su conocimiento sobre el sabor y su trazabilidad.

Turrón

El turrón, un dulce navideño que lucha por trascender su estacionalidad, será el leitmotiv de la ponencia ofrecida por el chef Albert Adrià, en la que nos contará sus turrones de aire. Compartirán materia con Adrià las pasteleras Fátima Gismero (Pastelería Fátima Gismero, Píoz, Guadalajara) y Noelia Tomoshigue (Monroebakes, Madrid), quienes, del estado gaseoso, pasarán al líquido con sus turrones líquidos.





De los hojaldres se ocupará en esta edición Ricardo Vélez (Moulin Chocolat, Madrid), quien, en esta ocasión, dejará el mundo del cacao para hablarnos de los hojaldres ibéricos. Como ibérica también será la ponencia que llevarán a cabo Pablo y Jacobo Moreno, artesanos de Pastelerías Mallorca (Madrid), que nos descubrirán los secretos de las ensaimadas y torteles con sobrasada. Por su parte, el **isleño Alexis García (100% Hojaldres, Santa Cruz de Tenerife)** se centrará en las nuevas expresiones de un ingrediente básico del mundo pastelero y repostero: **la mantequilla.**

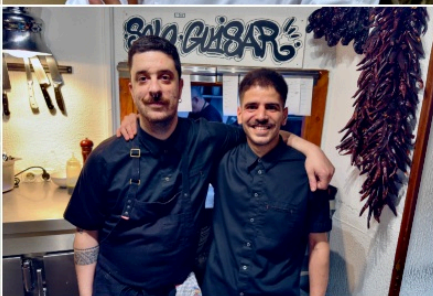
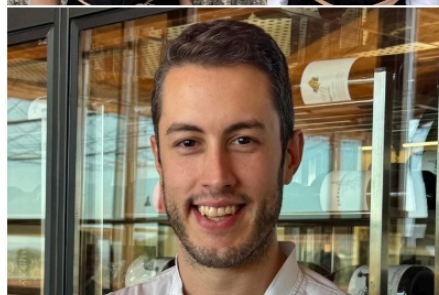
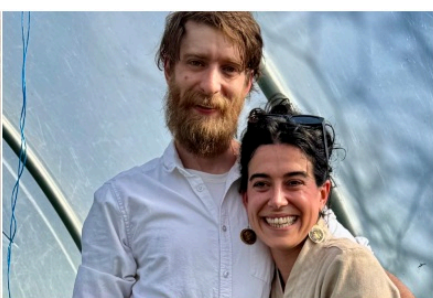
Chocolate

Y si hay un ingrediente que no puede faltar en un espacio dedicado a la repostería es, sin duda, el chocolate. El pastelero Raúl Bernal (mejor maestro chocolatero de España en 2011, mejor maestro chocolatero en 2023 y mejor bombón

artesano en 2023), de la pastelería oscense Lapaca, nos propondrá unir una de las tartas más clásicas y chocolateras –como es la tarta Sacher– con el vino. Y desde Italia, el pastelero y maestro chocolatero Gianluca Fusto (Fusto, Milán) viajará hasta Madrid Fusión para abordar las mil y una posibilidades que ofrece el cacao.

En clave internacional, Madrid Fusión Pastry contará también con la presencia de reposteros del Azerbaiyán National Culinary Center para explicar todos los secretos de un dulce típico de esta región de Oriente Medio: la pakhlava, finas capas de masa filo enmantequilladas, rellenas de frutos secos picados, bañadas en un almíbar dulce de miel o azúcar y especiadas con canela y limón. Y, aunque desde una pastelería madrileña (Panda Patisserie), Borja Gracia nos acercará a la pastelería japonesa.

Desde Dubái, la pastelera madrileña Carmen Rueda Fernández nos hablará de los postres de restaurante, y del continente americano vendrá la chef brasileña Paula Prandini (Empório Jardim & Stuzzi Bar Lebion, Río de Janeiro), conocida por su trabajo en torno a la primera comida del día y por redefinir la experiencia del café de desayuno y brunch en Brasil.



Precisamente, la primera colación del día tendrá un lugar destacado en la edición de este año en Madrid Fusión Pastry y

también será motivo central de las ponencias que realizarán Fran Segura (Pastelería Fran Segura & Co, Elche), que abordará el desayuno de hotel, y Ricardo Oteros, fundador y presidente de Supracafé, que se centrará en el ritual del café durante el desayuno.

Para cerrar el círculo, Madrid Fusión Pastry no pasará por alto el papel creciente de las frutas y su uso en cócteles con una ponencia realizada por Mireia Riba, embajadora de Zumos Juver.

Pan siempre en mesa

El pan sigue ganando protagonismo en gastronomía y también lo hace en Madrid Fusión, donde en esta vigesimocuarta edición la panadería es parte relevante del programa de Madrid Fusión Pastelería con dos nombres destacados de este mundo.



José Roldán (Panadería La Brillante, Córdoba) repite presencia

en **Madrid Fusión Pastry** después de haber sido coronado Panadero Mundial del Año 2025 por la Unión Internacional de Panaderos y Confiteros (UIBC), un galardón que reconoce su excelencia técnica, creatividad e innovación en la panadería artesanal. Conocimientos todos ellos que compartirá en la cita de enero en IFEMA Madrid. Como también lo hará el murciano Diego Pagán (Artesanos San Ramón, de Fuente Álamo), que nos hablará de los panes secos y de la cultura del pan que se forja a diario desde los obradores.

Dulce Sano

Como ya es habitual, Madrid Fusión Pastelería 2026 otorgará premios y albergará varios concursos destinados a poner en valor el talento de los maestros dulces de nuestra gastronomía. Este apartado del escenario del Pastry lo encabeza la VIII edición del Premio Pastelero Revelación, por el que competirán ocho jóvenes talentos pasteleros.



Repíete presencia también el **Premio Mejor Desayuno de Hotel**

que, por tercer año consecutivo y en sus dos categorías, Hoteles Boutique y Gran Hotel, reconoce el esfuerzo que algunos hoteles españoles realizan por alcanzar la excelencia con la primera colación del día. Y, como veterano de los concursos del Pastry, vuelve el concurso de bocados con queso, pero en esta edición se presenta con imagen renovada de la mano de [Saborea Gran Canaria](#) para reconvertirse en Concurso Bocados con Queso de Gran Canaria. Los premios “Ciudad de Madrid”, en sus dos modalidades, al mejor pastelero y al mejor panadero de Madrid, tampoco se perderán esta edición del 2026.

Novedad

[@AhumadosDomínguez](#)





Este año, además, se suman novedades a los concursos de Madrid Fusión Pastelería. La unión de dulce y salado será la protagonista del nuevo **Concurso Mejor Cruasán Gourmet con Salmón Ahumado** (patrocinado por Ahumados Domínguez). Mientras que los postres tendrán su momento de gloria con dos concursos propios: el **Campeonato Mejor Flan del Mundo** (de la mano de Huevos Redondo) y el **Concurso de la Mejor Torrija del Mundo** (ofrecido por Pascual Profesional).

Una fiesta golosa en cuatro dimensiones ofrecida por algunos de los más brillantes especialistas que complementan el festival gastronómico que supone Madrid Fusión Alimentos de España 2026.