

Concurso España Selección “Testamento” Medalla Gran Oro con 95 puntos

Pedro Rodríguez Pérez, enólogo y canario ha dejado una marca indeleble en la industria vinícola de las islas al obtener el máximo galardón Medalla Gran Oro con 95 puntos en el Concurso España Selección con su vino “Testamento”.

Entrevista realizada con la colaboración de Manuel Rodríguez Jiménez DO Abona

El éxito en España Selección refleja la pasión, la dedicación y el compromiso con la **excelencia enológica**. Este logro no solo enaltece a Pedro Rodríguez Pérez y a la bodega **Cumbres de Abona**, sino también a la región vitivinícola de **Canarias**, de Tenerife y de toda España.



Este logro en España Selección no solo enaltece a Pedro Rodríguez Pérez y a la bodega Cumbres de Abona, sino también a la región vitivinícola de Canarias, de Tenerife y de toda España.

El vino "Testamento", elaborado en la bodega Cumbres de Abona, es un testimonio de la pasión y la dedicación del enólogo por crear vinos excepcionales. Con una cuidadosa selección de uvas y una meticulosa vinificación, este [vino](#) representa la esencia de la región vitivinícola de Tenerife y refleja la riqueza de su terroir. "Testamento" destaca por su elegancia, equilibrio y complejidad, capturando la personalidad única de los vinos canarios.



“Testamento” Medalla Gran Oro 95 puntos en Concurso España Selección

El concurso “España Selección” es una plataforma que reúne a productores, bodegas y expertos del mundo del vino para celebrar y reconocer la calidad y la excelencia enológica de España.

Cada año, los [participantes](#) presentan sus mejores vinos en diferentes categorías. El concurso se ha convertido en un referente para descubrir los vinos más destacados del país.

En esta entrevista, les descubrimos el éxito de Pedro

Rodríguez Pérez y su contribución a la excelencia vinícola en Canarias.

La Entrevista

Canariasgourmet! – ¿Cómo te sientes al ser uno de los enólogos galardonados en el concurso España Selección?

Pedro Rodríguez Pérez. – Es el reconocimiento al trabajo de todo un año en el cual siempre tienes que reconocer y es que se te viene al pensamiento, todo ese equipo de compañeros que están atrás de la labor, el sacrificio que se ha hecho durante el año, en el que ya con la labor en el campo todos nos damos una idea del vino que vamos tener ese año.

Canariasgourmet! – ¿Qué significa para ti haber elaborado el vino Testamento y recibir una puntuación de 95 puntos?

Pedro Rodríguez Pérez. – Toda una sorpresa haber logrado una puntuación tan alta y sobre todo al nombrarte en el reconocimiento a los enólogos, ir a la entrega de premios y ver la envergadura del concurso, la emoción de poder compartir con todos los demás participantes que, además todos excelentes profesionales.

Que se haga la selección de tan solo 5 vinos entre una gran cantidad de vinos de diferentes regiones y, ahora imagínate que uno de esos sea de Canarias y elaborado por nuestra bodega es realmente para sorprenderse... ¿no te parece?



“Testamento” Medalla Gran Oro 95 puntos en Concurso España Selección

Canariasgourmet! – Ahora el Testamento es un vino que siempre apuesta a ganador por sus características, por sus variedades y su forma de elaborarse. ¿Qué crees que distingue a tu vino Testamento de otros vinos en el mercado?

Pedro Rodríguez Pérez. – Es un vino diferente desde su primer momento, es una variedad diferente y te lo digo para mi es la mejor opción de blanco en el mercado y es un vino que una vez que lo pruebas, no para de decirte cosas, es el reflejo de la uva y además su pase por barricas con trabajo sobre lías durante 4 meses.

El resultado es un vino muy denso, estructurado y que sabes que tiene “guarda” que para el año que viene va estar muy

bueno o excelente.

Canariasgourmet! – Cualquier otro enólogo en su forma de trabajar este vino lo trabajaría mucho más tradicionalmente y sin embargo tú has sabido exprimir en este vino la esencia de la variedad, además con un trabajo de guarda de sobre Lías y demás... ¿Cuál fue tu inspiración y enfoque al crear el vino Testamento?

Pedro Rodríguez Pérez. – Al ser una variedad de grano pequeño, muy aromática, una variedad terpénica por lo que la ponemos en barrica para que haya una pequeña micro asignación de trabajar las lías en un volumen de 225 lt la barrica para que este en mejor contacto la lía con el vino.

Esto intentando buscar un vino que mantenga las características de la variedad y sobre todo que sea un vino de guarda, que tenga duración de vida, la lía más la proteína le da complejidad.



En estos momentos lo que está de moda son los vinos de guarda y sobre todo que mantenga toda su complejidad en el tiempo.

No buscamos que la barrica se coma al vino, sino que el vino prevalezca sobre la barrica.

Canariasgourmet! – Tiene muy buen equilibrio entre lo que es la barrica y la variedad, por lo tanto, está muy bien logrado lo que fue muy valorado por los expertos de este concurso, ahora, ¿Podrías compartir algunos aspectos destacados del proceso de elaboración de este vino en particular?

Pedro Rodríguez Pérez. – Lo más importante es a la hora de la vendimia, que en la finca haya equilibrio entre vegetación y producción, es básico para que tenga los compuestos analíticos

correctos, una vez que llega a la bodega de macera en frío, se hace una crio maceración durante seis horas para extraerle los compuestos aromáticos que vayan al mosto y ya de una vez se fermenta en barrica donde le controlamos la temperatura y luego lo dejamos con sus propias lías durante cuatro meses haciendo batonnage de una a dos veces a la semana.

Lo catamos durante todas las semanas y cuando vemos que tiene el equilibrio correcto entre la boca y la nariz, que no pierda la fase olfativa es cuando lo mantenemos.



Canariasgourmet! – ¿Qué papel desempeñaron los viticultores y el equipo humano de la bodega en el éxito de este vino?

Pedro Rodríguez Pérez. – Eso está clarísimo, si no hay viticultores y si no se les apoya y se está con ellos, no hay enología, no hay bodega, eso es lo más importante razón por la

que siempre los nombro, que son los sacrificados de este sector.

Así mismo hay que decir el papel tan importante que juega todo el equipo humano que hay en la bodega, administración, bodegueros y es que hay que tener buen equipo, la vendimia es muy dura son dos meses intensos por lo que la armonía entre todo el equipo es fundamental.

Somos amigos compartiendo ideas entre todos sin distinción desde el que sabe más hasta el que sabe menos y así llegamos a conclusiones en equipo.

Canariasgourmet! – ¿Cómo ha sido el apoyo de tu familia en tu carrera como enólogo y en la creación del vino Testamento?

Pedro Rodríguez Pérez. – La familia siempre es lo más importante para mí mi mujer, mis hijas ellas están pendientes de cómo va la cosecha, si hay uva o no hay uva en esos días en que uno llega tarde al hogar y ellas siempre están ahí para preguntar ¿cómo ha ido hoy?

Bueno y mi madre que ya no está entre nosotros, pero fue la que me animó a que fuera a estudiar enología a la península, que por un lado yo quería ir y por otro no quería ir por circunstancias, pero tengo que decirlo con mucho orgullo que gracias a ellas soy quien soy.



España Selección escoge tan solo 5 vinos entre una gran cantidad de vinos de diferentes regiones

Canariasgourmet! – Pedro, ¿tú procedes de familia de bodeguero o saliste de otro mundo y te dejaste cautivar por este maravilloso mundo del vino? Como nos pasa a muchos. ¿Qué te motivó a seguir tu pasión por la enología y convertirte en un experto en vinos?

Pedro Rodríguez Pérez. – Bueno la verdad que crecí ayudando a mi abuelo a hacer vino artesanal, desde pequeño íbamos a vendimiar siempre nos ponían detrás a recoger las uvas que se caían y el abuelo nos decía “dos bagos de uva en un vaso vino” eso nunca se me olvidará yo podía tener unos 3 o 5 años.

Eso sembró inquietudes en mi todo aquello me gustaba, me despertaba la curiosidad y fue en el momento en había que

salir a estudiar enología ya que estaba en auge y tengo que decirlo, que por ese lado tuve bastante suerte.

Canariasgourmet! – ¿Cuáles son tus planes o metas futuras en términos de creación y desarrollo de vinos? Te quedan muchas vendimias por delante así que suponemos que tenemos muchas más creaciones tuyas en desarrollos de vinos.

Pedro Rodríguez Pérez. – Evolucionar, aprender en el día a día por eso viajo y trato de relacionarme con gente que esté muy metida en el mundo del vino.

Yo no debo tener bodega ya que me gusta asesorarlas y llevar proyectos diferentes, razón por lo que tengo pensado hacer una finca vitivinícola formativa para dar charlas.

Creo que en Canarias y en todos los rincones donde estamos verde para hacer viticultura intentaré hacer este tipo de finca donde se pueda compartir conocimientos trayendo gente importante e interesante y que gracias a Dios tengo muchos amigos.

La intención es que la gente se vaya formando y la gente vaya plantando para que la viticultura florezca y obtener vinos de calidad.



España Selección

Canariasgourmet! – No cabe duda que son muchos los planes y mucho futuro que necesita esta viticultura nuestra a ver si rompemos de una vez ese divorcio que existe entre el sector productivo y el sector elaborador, está claro que en vinos tenemos muchas cosas que decir, muchas cosas ya están dichas, pero realmente todavía falta engranar con la viticultura para la obtención de grandes vinos.

Pedro muchísimas felicidades por tus

éxitos pasados y presentes además todos te deseamos mucha suerte en todos tus proyectos.

El Sabor de la Mentira: El Intrincado Mundo de Badenol, el Chef Astuto

Una brisa suave acariciaba el rostro de [Badenol](#) mientras contemplaba el horizonte desde la terraza de su modesto apartamento en algún rincón de las hermosas [Islas Canarias](#). Sus ojos cansados reflejaban años de esfuerzo y desilusiones. Aunque poseía una habilidad innata para crear exquisitos platos, sus sueños de convertirse en un exitoso empresario gastronómico se habían desvanecido uno tras otro.

Advertencia: Finas Hierbas no es un espacio de ficción. Cualquier similitud con personas o hechos reales, no es pura coincidencia

Badenol había probado suerte en múltiples proyectos, pero ninguno de ellos había prosperado. Sus restaurantes habían sido víctimas del azar y de la mala suerte, o al menos eso es lo que solía decir a los demás. En realidad, su fracaso radicaba en su falta de enfoque y su incapacidad para gestionar adecuadamente los negocios.

La Paradoja de Badenol, el Chef Mítico de los Sabores Locales



Sin embargo, **Badenol** poseía una astucia especial, un talento para crear personajes y envolverse en una maraña de mentiras que había descubierto accidentalmente durante uno de sus viajes culinarios. Había creado un personaje ficticio llamado “**Señor Éxito**”, un chef afamado que aparentemente había triunfado en todos sus proyectos. Bajo esta identidad falsa, **Badenol** había logrado engañar a muchos empresarios y obtener

contratos de asesoramiento gastronómico.

Su reputación como **“Señor Éxito”** se había extendido rápidamente por todo el **archipiélago**. Su supuesto conocimiento profundo de los productos locales y su habilidad para transformarlos en obras maestras culinarias lo habían convertido en un objeto de deseo para muchos empresarios de la zona. Paradójicamente, a pesar de sus propios fracasos como empresario, **Badenol** era ahora el sello de éxito que muchos buscaban.

Badenol y el Poder de la Tentación Gastronómica



Un día, mientras saboreaba un delicioso **mojo picón** casero, **Badenol** recibió una llamada que cambiaría su vida. Era la prestigiosa familia **González**, propietaria de una cadena de **hoteles boutique** en **Tenerife**, quienes deseaban contratarlo como consultor para mejorar su oferta gastronómica. Aunque sabía que no era merecedor de tanta confianza, la tentación de aceptar el trabajo fue irresistible.

Badenol se puso su mejor traje y, con una sonrisa engañosa en el rostro, se presentó en la reunión con los **González**. Habló con pasión sobre la importancia de utilizar ingredientes

locales frescos y resaltó la necesidad de una presentación innovadora para cautivar a los comensales. A medida que hablaba, su carisma y habilidad para contar historias cautivaron a la familia **González**, quienes no podían resistirse a la idea de contar con el famoso **“Señor Éxito”** en su equipo.

Con cada nuevo proyecto en el que se involucraba, **Badenol** se veía obligado a mantener viva su mentira, pero también se desafiaba a sí mismo a ser mejor y a aprender de sus propios consejos. A medida que crecía su fama, su confianza como chef y asesor también se fortalecía. Comenzó a rodearse de talentosos profesionales gastronómicos que lo ayudaban a mantener la fachada y a crear experiencias culinarias únicas

A medida que **Badenol** seguía construyendo su imperio gastronómico bajo la falsa identidad de **“Señor Éxito”**, la carga de la mentira se volvía cada vez más insostenible. Sus éxitos y reconocimientos se basaban en un engaño, y aunque disfrutaba de la fama y el prestigio, su conciencia comenzaba a corroerse lentamente.

Desenmascarado por el Sabor: La Caída del Chef Astuto



Un día, mientras se encontraba en una importante gala culinaria en las [Islas Canarias](#), ocurrió algo inesperado. Durante su discurso de aceptación de un prestigioso premio, un comensal que había descubierto su verdadera identidad se levantó y reveló la verdad ante todos los presentes. La sala quedó en silencio mientras las palabras de traición resonaban en los oídos de **Badenol**.

La vergüenza y el desprecio se apoderaron de él mientras veía cómo los rostros antes admirados se tornaban en miradas de decepción. Su reputación se desmoronó en cuestión de segundos

y su imperio se desvaneció como un sueño efímero.

Sin embargo, el verdadero golpe para **Badenol** fue la pérdida de su propia identidad. Había construido una vida entera basada en la falsedad, y ahora se enfrentaba al vacío y la soledad. Se retiró del mundo culinario, avergonzado y desesperado por encontrar un sentido en su existencia.

Despojado de su éxito y reputación, **Badenol** se convirtió en un alma perdida en las **Islas Canarias**. Se refugió en la tranquilidad de un pequeño pueblo costero, alejado de la mirada pública. Allí, entre las olas del océano y los cálidos rayos del sol, reflexionó sobre su pasado y la tristeza que lo embargaba.

Trazando la Verdad: El Camino hacia la Autenticidad y la Felicidad

La tragedia de **Badenol** dejó una poderosa lección: no se puede construir una vida basada en la mentira y el engaño. El éxito verdadero y duradero solo puede alcanzarse a través de la honestidad y la autenticidad. Las mentiras solo conducen a la destrucción y la pérdida de uno mismo.

La historia de **Badenol** sirvió como un recordatorio sombrío de que el camino de la falsedad nunca lleva a la verdadera felicidad. Su trágico desenlace dejó una huella imborrable en aquellos que conocieron su historia, recordándoles que el camino hacia el éxito debe estar forjado por la integridad y la sinceridad.

Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

“Truly Asia” es un restaurante pequeño, pero con mucho encanto. Es el lugar ideal para descubrir la cocina vietnamita y tailandesa.

Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.

En Truly Asia los platos aportan auténticas sinfonías de sabores, colores y aromas de Asia, elaborados con mucho mimo de forma casera y saludable y preparados en el momento, con productos frescos de calidad, tanto locales como de origen asiático.

El lema de la casa es: “Lo sencillo es más sabroso” y así lo reflejan en todas sus propuestas culinarias.

El Restaurante “Truly Asia” dispone de una variada bodega de cavas y de vinos canarios, así como de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Rueda etc.



Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

El precio medio oscila en torno a los [30 euros](#) por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los domingos, y los lunes, martes y miércoles por la noche. Y dado que es un restaurante pequeño, es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

Los fogones de Truly Asia

Al frente de los fogones, **Miriam Ambalati Barbados**, conocida como **Mimi**, goza de una larga y brillante trayectoria profesional.



Al centro la chef Miriam Ambalati Barbados y Manu Regalado y su equipo

Es filipina de nacimiento y canaria de adopción, ha desplegado sus habilidades culinarias durante más de 15 años en restaurantes de Singapur, así como 8 años en Madrid y en Barcelona, para recalar en Tenerife y trabajar en las Terrazas del Hotel Abama a los órdenes de Martín Berasategui.

En 2021 decidió, junto a su marido Manuel Regalado, abrir el Restaurante “Truly Asia” como punto de referencia para dar a conocer su particular forma de interpretar la cocina vietnamita y tailandesa.

Y al frente de la sala, **Manuel Regalado**, conocido en el sector como **Manu**, es también cocinero de profesión y experto en vinos, que vive con auténtica pasión todo lo que se cuece en la cocina y lo transmite a sus [clientes](#) con tal grado de profesionalidad, hospitalidad, bondad y cariño, que hace que

todos nos sentimos como en el comedor de nuestra propia casa.



Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia
Tanto la calidad de cocina, de la mano de **Mimi**, como el excelente servicio, encabezado por **Manu**, se ve reflejado por sus clientes, tanto en **Tripadvisor**, en la que aparece **Truly Asia** con una calificación media de 5 sobre 5, como en **Google**, donde aparece con un 4,8 sobre 5.

La llegada a Truly Asia

La bienvenida corrió a cargo de **Mimi y de Manu** dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que explicaron su profunda pasión por los fogones y la tremenda ilusión que han depositado en **Truly Asia**, agradeciéndonos la elección de su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido y animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar

otras propuestas de la carta.

A medida que los **30 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos [nuestra opinión](#), asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- **Lumpia Shanghai:** Rollitos de carne aliñada con especies vietnamitas acompañados de salsa agridulce red sweet.
- **Spring Roll:** Rollitos de primavera de verduras y carne acompañados de salsa agridulce red sweet chille.
- Wanton crujiente de langostino acompañando de salsa agridulce red sweet chille.
- Gyoza de ternera con boletus, cilantro y ajo frito.
- **Speribbs:** Costillar de cerdo de Tenerife cocinado a baja temperatura acompañado de arroz jazmín.
- **Chopsuey:** Verduras seleccionadas y salteadas al wok.
- **Cassava Cake:** Yuca natural y macapuno acompañado de helado de caramelo salado.
- **Maja Blanca:** crema, coco y millo.



Lumpia Shangai



Spring Roll



Wanton crujiente



Gyoza de ternera



Speribbs



Chopsuey



Maja Blanca

Maridaje:

- *Vino blanco seco "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- *Vino tinto "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- Agua Solan de Cabra.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,24 sobre 10, lo que significa que el Restaurante "Truly Asia" es

un establecimiento muy recomendable para visitar.

Calle Ismael Domínguez, 128, en Tacoronte.

Teléfonos: 648 271 401
trulyasiamimi@gmail.com
trulyasiamimi.com

Índice Global del Poder de las Marcas de Vino

Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados – lo que viene representando a más de 400 millones de consumidores de vino de todo el mundo

Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados – representando a más de 400 millones de consumidores de vino de todo el mundo-, para ser el quinto **Índice Mundial de Poder de Marca de Vino de Wine Intelligence** nos muestra una estabilización del valor de marca del vino, esto, tras la fuerte **erosión del valor** de marca observada en 2021 en medio de las alteraciones de mercado ocasionado por el Covid.

Índice Global del Poder de las Marcas de Vino

Wine Intelligence, el Índice [Global del Poder](#) de las Marcas de Vino 2022 incorpora las opiniones de los **consumidores** sobre medidas clave de la salud de las marcas y se calcula un índice a nivel global y a nivel de país en 25 mercados clave del

vino.

Este año, el índice ha cambiado y Dinamarca le ha ganado al mercado ruso, que no ha sido objeto de estudio.

La razón principal impulsora del cambio en el índice durante este período parece provenir de las puntuaciones de compra recordada y conexión, que cayeron significativamente para las 15 principales marcas globales en 2021.



Las opiniones de más de 25.000 consumidores de vino de 25 mercados

Las 15 principales marcas mundiales obtuvieron colectivamente una puntuación más alta (6,5 puntos más) en 2022 en comparación con 2021.

Lo hacen de nuevo y lo dicen los consumidores

Los ansiados puesto N°1 y N°2 respectivamente están otra vez en las marcas Yellow Tail y Casillero del Diablo, esto en el Índice Global de Poder de Marca de Vino 2022, con puntuaciones que hacen que se mantengan muy por encima de todas las marcas.

Las dos marcas se han colocado como la N°1 en tres de los 25 mercados consultados, además Yellow Tail ha logrado colocarse

entre las diez primeras marcas en 10 de los mercados y Casillero del Diablo en 14 de ellos.



Yellow Tail en el mercado estadounidense consolida y su posición de nº 1 a nivel mundial, mientras que la marca Barefoot se sitúa ahora como la 3ª marca de vino más potente a nivel global, subiendo cada año desde su 13ª posición en 2019.

Yellow Tail

Es una marca australiana de vino producida por Casella Family Brands. Tanto Yellow Tail como Casella Family Brands tienen su sede en Yenda, Nueva Gales del Sur.

Desde 1957 la familia Casella con don Filippo a la cabeza y su esposa María emigraron desde Sicilia a Australia, buscando mejor destino de vida.

[yellow tail][®]

CABERNET SAUVIGNON



Luego de haber hecho vino a granel para suministrar a otras bodegas, en el año 2000 se creó Yellow Tail para entrar en el mercado de vinos embotellados, se comercializó inicialmente a países exportadores y en solo once años se convirtió en el Nº 1 de Estados Unidos. La imagen de la marca, Yellow Tail, es el canguro rabipelado (*Petrogale xanthopus*).



Producen una variedad de vinos, incluyendo Chardonnay, Shiraz, Merlot y Cabernet Sauvignon. Son conocidos por sus etiquetas de colores brillantes y por ofrecer vinos fáciles de beber y accesibles en términos de precio.

Casillero del Diablo

Este emblemático vino es producido por la Viña Concha y Toro, una de las bodegas más importantes y emblemáticas de Chile.



Los consumidores poco se equivocan a la hora de hacer sus selecciones

La producción de Casillero del Diablo se centra en vinos de calidad y es conocida por su enfoque en la preservación y promoción de las variedades de uva tradicionales chilenas.

Origen del nombre

Desde finales del siglo XIX, cuando Don Melchor de Concha y Toro, fundador de la Viña Concha y Toro, decidió proteger su vino más valioso y para evitar que los ladrones robaran sus preciadas botellas, Don Melchor extendió el rumor de que el diablo habitaba en su bodega.



Esta estrategia funcionó y el vino quedó a salvo. Así nació la leyenda de Casillero del Diablo.

A nivel mundial se ha convertido en una de las marcas de vino chileno más reconocidas internacionalmente.

El Casillero del Diablo logró el número uno de Latinoamérica y segundo a nivel mundial, superando a reconocidas marcas como, Gallo, Barefoot y Jacob's Creek.

“El estar nuevamente presente en este importante ranking es un respaldo enorme, ya que se basa en los consumidores, quienes son fundamentales para nosotros.



Este reconocimiento nos llena de orgullo, entregándonos una gran motivación para seguir trabajando en posicionar a Casillero del Diablo como una de las marcas de vino más importantes y valoradas en el mundo”, así lo declaró Sebastián Aguirre, gerente de Marketing Global de Casillero del Diablo.

Sus vinos se exportan a numerosos países en todo el mundo, incluyendo Estados Unidos, Reino Unido, Canadá, Australia, Alemania, entre otros. La marca ha logrado posicionarse como el N°2 de referente en el mercado global de vinos.

Con Denominación de Origen se apuesta por la calidad

Estar adscrito a una denominación de origen es de

gran importancia para los productores de alimentos y bebidas.

El vino, el queso o el aceite, ya que garantiza que los productos que se comercializan bajo esa denominación cumplen con unos estándares de calidad y características específicas que los diferencian de otros productos similares.

La denominación de origen es un sello de calidad que se otorga a los productos que han sido elaborados en una zona geográfica determinada y que cumplen con unos [requisitos](#) específicos en cuanto a las variedades de la materia prima, las técnicas de producción, el envasado y etiquetado, entre otros aspectos.

La diferencia principal entre los productos amparados por una denominación de origen y los productos que no lo están es que los primeros tienen un origen geográfico concreto y se producen de acuerdo con unos estándares de calidad específicos que les confieren unas características únicas.

Esto garantiza al consumidor que está adquiriendo un producto de calidad y con unas características diferenciales que lo hacen único.

Además, estar [adscrito](#) a una denominación de origen puede ser de gran importancia para los productores, ya que les permite proteger su producto de la competencia desleal y garantizar su calidad y autenticidad.

Puede ser un factor diferencial a la hora de comercializar sus productos, ya que los productos amparados por una denominación de origen suelen tener una mayor reputación y reconocimiento en el mercado.

Las exigencias de una denominación de origen de vinos

Estas pueden variar dependiendo de la región y del país donde se encuentre. Sin embargo, algunas de las exigencias más comunes son las siguientes:

Ubicación geográfica

Las bodegas que deseen formar parte de una denominación de origen deben estar ubicadas dentro de los límites geográficos definidos para esa región.

Este factor es crucial, ya que el terroir (clima, suelo, altitud, etc.) de esa zona es una de las características distintivas de los vinos producidos allí.

Variedades de uva

Cada denominación de origen puede tener permitidas ciertas variedades de uva para la elaboración de sus vinos. Las bodegas deben cultivar estas variedades o, en algunos casos, tener un porcentaje mínimo de estas en su producción.



Con Denominación de Origen se apuesta por la calidad

Técnicas de producción

Las bodegas deben seguir ciertas técnicas de producción definidas por la denominación de origen para la elaboración de sus vinos. Estas pueden incluir la cosecha manual, la selección cuidadosa de las uvas, la fermentación controlada, entre otras.

Crianza

Algunas denominaciones de origen tienen regulaciones sobre el tiempo mínimo que el vino debe pasar en barricas de roble o en botella antes de salir al mercado.

Análisis sensorial

Las bodegas deben someter sus vinos a análisis sensoriales y cumplir con ciertas normas de calidad definidas por la denominación de origen.

Los análisis sensoriales en los vinos consisten en una evaluación de las características organolépticas del vino mediante la cata por parte de un panel de expertos.



Control y certificación

Las denominaciones de origen suelen tener organismos de control que se encargan de asegurar que las bodegas cumplan con todas las exigencias y regulaciones.

Las bodegas deben someterse a estos controles para poder utilizar la denominación de origen en sus etiquetas.

Las exigencias para que una bodega sea aceptada en una

denominación de origen de vinos están diseñadas para garantizar la calidad y autenticidad de los vinos producidos en esa región.

Al cumplir con estas exigencias, las bodegas pueden beneficiarse de la reputación y el reconocimiento que la denominación de origen ofrece, lo que puede ser de gran importancia en la comercialización de sus productos.

La evolución de la enología en estos últimos 70 años

La enología, que es la ciencia que se ocupa del estudio y la elaboración de los vinos, ha experimentado importantes cambios y avances en las últimas siete décadas. Algunas de las principales evoluciones que se han producido en este campo son:

Tecnología de la vinificación

En las últimas décadas, la tecnología ha revolucionado la elaboración de vinos.

La introducción de la vendimia mecánica, los prensados neumáticos, la vinificación en frío, los tanques de acero inoxidable y los sistemas de control de temperatura son solo algunos ejemplos de las tecnologías que han mejorado y simplificado la elaboración de vinos.

Selección de variedades de uva

La introducción de nuevas variedades de uva en las últimas décadas ha permitido una mayor diversidad en la elaboración de vinos.

En algunos casos, se han creado híbridos resistentes a enfermedades y adaptados a diferentes climas.

Cambio en las preferencias del consumidor: Las preferencias del consumidor han evolucionado en las últimas décadas, lo que ha llevado a la creación de nuevos estilos de vino.



Los consumidores están más interesados en vinos jóvenes y frescos, y la popularidad de los vinos tintos ha aumentado.

Investigación y desarrollo

En las últimas décadas, la investigación y el desarrollo en el campo de la enología se han acelerado. Los avances en la comprensión de la fermentación, el impacto del clima y el suelo en las uvas y la influencia de las bacterias y levaduras en la vinificación han llevado a mejoras en la calidad y diversidad de los vinos.



Cambio climático

La alteración del clima en las últimas décadas ha afectado a la producción de uvas y la elaboración de vinos.

Las fluctuaciones de temperatura y precipitaciones han afectado a la calidad y cantidad de la cosecha, y han llevado a la necesidad de adaptar las prácticas de cultivo y vinificación.

El aumento de las temperaturas ha afectado la madurez de la uva, ya que los días más cálidos y las noches más cortas pueden alterar el proceso de maduración natural de la uva.

La enología

La enología y los vinos en general han experimentado una gran evolución en las últimas siete décadas gracias a los avances en tecnología, la introducción de nuevas variedades de uva, el cambio en las preferencias del consumidor, la investigación y el desarrollo, y el impacto del cambio climático.



Estos factores han llevado a una mayor diversidad y calidad en la elaboración de vinos y a una mejor comprensión de la ciencia detrás de este arte milenario.

Ser una bodega que forma parte de una DO es llevar un sello de que la bodega cumple con sus estándares de calidad.

Es aventajarse al momento de promocionarse esa etiqueta que otorga la denominación de origen, es una garantía para el consumidor que siempre está buscando la mejor calidad en los vinos que va a consumir.

Significa estar protegido legalmente contra la competencia desleal, es tener acceso a recursos y servicios como asesoramiento técnico, formación y apoyo en la comercialización de sus productos.

Chateau d'Esclans Garrus...la vie en rose

El vino rosado es una bebida que ha ganado popularidad en los últimos años debido a su sabor suave y refrescante. Sin embargo, no todos los vinos rosados son iguales y algunos son más valiosos que otros.

Aunque históricamente los vinos rosados se han considerado menos serios que los vinos tintos, los expertos en vinos están comenzando a valorar la complejidad y la calidad de los vinos rosados, y están descubriendo que algunos de ellos son muy interesantes y complejos, con una gran variedad de sabores y aromas.

En este artículo, exploraremos el vino rosado más caro del mundo: el Chateau d'Esclans Garrus.

El Chateau d'Esclans Garrus se produce en la **Provenza** una de las regiones vinícolas más antiguas en el sur de Francia, de hecho, las primeras vides de las que se tiene constancia en la región datan de hace más de dos mil años.

Esta región es conocida por su producción de **vinos rosados** de alta calidad, pero el Garrus se destaca por su exclusividad y

precio.

By Sacha Lichine

Este vino es producido por Sacha Lichine, un famoso productor de vinos francés que ha estado en la industria del vino por más de 30 años.

Sacha Lichine ha hecho [contribuciones significativas](#) a la industria vinícola en la región de Burdeos. Nació en 1960 en la región de Burdeos y es hijo del famoso productor de vinos **Alexis Lichine**.



Sacha Lichine productor del Chateau d'Esclans Garrus

Sacha Lichine trabajó en la industria del vino durante muchos años, incluyendo en la prestigiosa casa de negocios de vinos de su padre, antes de fundar su propia empresa en 1999, llamada "Sacha Lichine – Vins de France".

La empresa de Sacha Lichine se enfoca en la producción de vinos de alta calidad en el sur de Francia, incluyendo la región de Languedoc y el Valle del Ródano.

Uno de sus vinos más famosos es el “**Château d’Esclans Garrus**”, un vino rosado de alta gama que ha sido aclamado por la crítica y se ha convertido en uno de los rosados más caros del mundo.

Además de su trabajo en la industria del vino, Sacha Lichine también es conocido por su participación en eventos relacionados con el vino y su papel como juez en concursos de vinos internacionales.

En general, se le considera un experto en vinos y un defensor de la producción de vinos de alta calidad en Francia.

Chateau d’Esclans Garrus

El proceso de producción del Garrus es único y cuidadosamente controlado. Las uvas son cosechadas a mano y se utilizan técnicas de prensado suave para extraer solo el jugo más fino de las uvas.

Luego, el vino se fermenta en barricas de roble francés durante unos 10 meses antes de ser embotellado.

El vino Château d’Esclans Garrus se elabora utilizando uvas de las variedades de Garnacha y Vermentino.



Chateau d'Esclans Garrus

La vendimia se realiza de forma manual y selectiva, lo que significa que se seleccionan cuidadosamente las uvas maduras y sanas para obtener la mejor calidad posible.

La mayoría de las uvas se cultivan en viñedos situados en las colinas de La Motte en la región francesa de Provenza, el vino se elabora con una alta concentración de Garnacha que proceden de una única parcela de vides de casi 100 años.

El resultado es un vino rosado pálido, delicado y elegante, con un aroma afrutado y una textura sedosa.

Sin embargo, lo que hace que el Chateau d'Esclans Garrus sea tan caro es su exclusividad. Solo se producen alrededor de 12,000 botellas al año, y solo se venden en restaurantes de alta gama y tiendas especializadas.

El precio promedio de una botella de Garrus es de alrededor de 120,00 €, aunque algunas botellas pueden costar mucho más.

A pesar de su alto precio, el Chateau d'Esclans Garrus es muy valorado por los conocedores del vino. Ha recibido numerosos premios y críticas positivas, incluido un puntaje perfecto de 100 puntos de la prestigiosa revista Wine Enthusiast.

El Garrus es conocido por su sabor complejo y equilibrado, que combina notas de frutas rojas y cítricos con toques de vainilla y especias.

Opinan los expertos

El vino Château d'Esclans Garrus ha recibido numerosas críticas positivas de expertos en vinos y ha sido muy elogiado en todo el mundo. Algunas de las opiniones de los expertos sobre este vino incluyen:



Robert Parker



Jancis Robinson



Robert Parker, uno de los críticos de vinos más influyentes del mundo, ha otorgado una puntuación perfecta de 100 puntos al Château d'Esclans Garrus en varias cosechas, y ha dicho que es "un rosado legendario que eclipsa cualquier otro rosado que haya probado".

Jancis Robinson, otra experta en vinos muy respetada, también ha dado altas puntuaciones al Garrus, y ha elogiado su complejidad y profundidad de sabor, diciendo que es "una experiencia completamente diferente a cualquier otro rosado".

Wine Spectator, una publicación líder en el mundo del vino, ha descrito el Garrus como "una belleza excepcional" y ha

elogiado su elegancia y suavidad.

El Château d'Esclans Garrus es muy apreciado por su [sabor refinado](#) y su alta calidad, y se le considera uno de los mejores vinos rosados del mundo.

Además, es el vino rosado más caro del mundo por su exclusividad y calidad. Aunque puede ser difícil de encontrar y costoso, aquellos que tengan la oportunidad de probarlo seguramente disfrutarán de una experiencia de sabor única e inolvidable.

DreamLiving...un sueño hecho realidad

Hospedarse en una villa de lujo en lugar de en un hotel convencional puede ser la decisión perfecta para aquellos que buscan una escapada más íntima y personalizada.

DreamLiving, la privacidad que ofrecen estas **villas** es una de las principales ventajas, ya que suelen estar ubicadas en lugares aislados y privados que ofrecen tranquilidad y un ambiente exclusivo.

Además, los servicios adicionales que se incluyen en una villa de lujo, como cocinas completamente equipadas, personal de limpieza y **cocineros privados**, ofrecen una mayor flexibilidad para que disfrutes de tus vacaciones de forma relajada y sin

preocupaciones.



Con estas comodidades adicionales, podrás disfrutar de una atención y servicio personalizado que difícilmente encontrarás en un hotel convencional.

En este artículo, te invitamos a descubrir las **villas de lujo** que componen la oferta de **DreamLiving** y cómo estas pueden mejorar la experiencia de vacaciones para aquellos que buscan lo mejor en términos de privacidad y comodidades en un entorno privilegiado.

Descubre la exclusiva experiencia vacacional de DreamLiving en Tenerife

En la isla de Tenerife, en un rincón de La Orotava, se encuentran las Villas de DreamLiving, un lugar excepcional que ofrece una experiencia vacacional única.

Rodeado de un entorno natural espectacular, DreamLiving es un oasis de privacidad y tranquilidad en el que podrás disfrutar de unas vacaciones que van más allá de lo convencional.

Con villas lujosas y cuidadosamente diseñadas para garantizar la privacidad de los huéspedes, podrás relajarte en una piscina privada, en un sauna o simplemente disfrutar de las vistas panorámicas desde la comodidad de tu villa.











Aquí, el buen vivir es una filosofía de vida, y cada detalle está pensado para que puedas disfrutar de una estancia cómoda y relajante en medio de un paisaje natural impresionante.

En este artículo, te invitamos a descubrir todo lo que DreamLiving tiene que ofrecer y por qué es el destino ideal para aquellos que buscan una experiencia inolvidable en un entorno único.

Descubre Dream Living en La Orotava: Un Oasis Único en la Espectacular Isla de Tenerife

Las villas de DreamLiving están ubicadas en medio de un entorno natural espectacular, lo que significa que los huéspedes pueden disfrutar de la belleza del paisaje en todo momento.

Desde la terraza privada de cada villa, podrás contemplar vistas impresionantes de las montañas, el mar o el bosque.

El entorno natural también ofrece muchas oportunidades para disfrutar de actividades al aire libre, como senderismo, ciclismo, pesca y mucho más.

Una de las características más destacadas de las villas de DreamLiving es su privacidad excepcional.

Cada villa está separada por suficiente distancia para garantizar una privacidad adicional entre ellas. De esta manera, los huéspedes pueden relajarse y disfrutar de su tiempo sin preocuparse por molestar a los demás o ser molestados por otros huéspedes.

Además de la privacidad excepcional y el entorno natural espectacular, también ofrecen un servicio excepcional. El personal está disponible las 24 horas del día para ayudar con cualquier necesidad que los huéspedes puedan tener, desde reservas de restaurantes hasta recomendaciones de actividades.

Descubriendo los rincones más hermosos de Tenerife: playas,

montañas y el majestuoso Teide

Tenerife es una isla espectacular que ofrece una gran variedad de lugares hermosos por descubrir.

Desde playas idílicas hasta [paisajes montañosos](#) que contrastan con el azul del mar, y en el centro de todo ello, se encuentra el majestuoso y emblemático Teide.

Dentro de todas las opciones de alojamiento disponibles en Tenerife, La Orotava destaca como uno de los municipios más bellos del archipiélago.







En este maravilloso lugar, se encuentra Dream Living, un oasis único y diferente a todas las propuestas vacacionales convencionales.

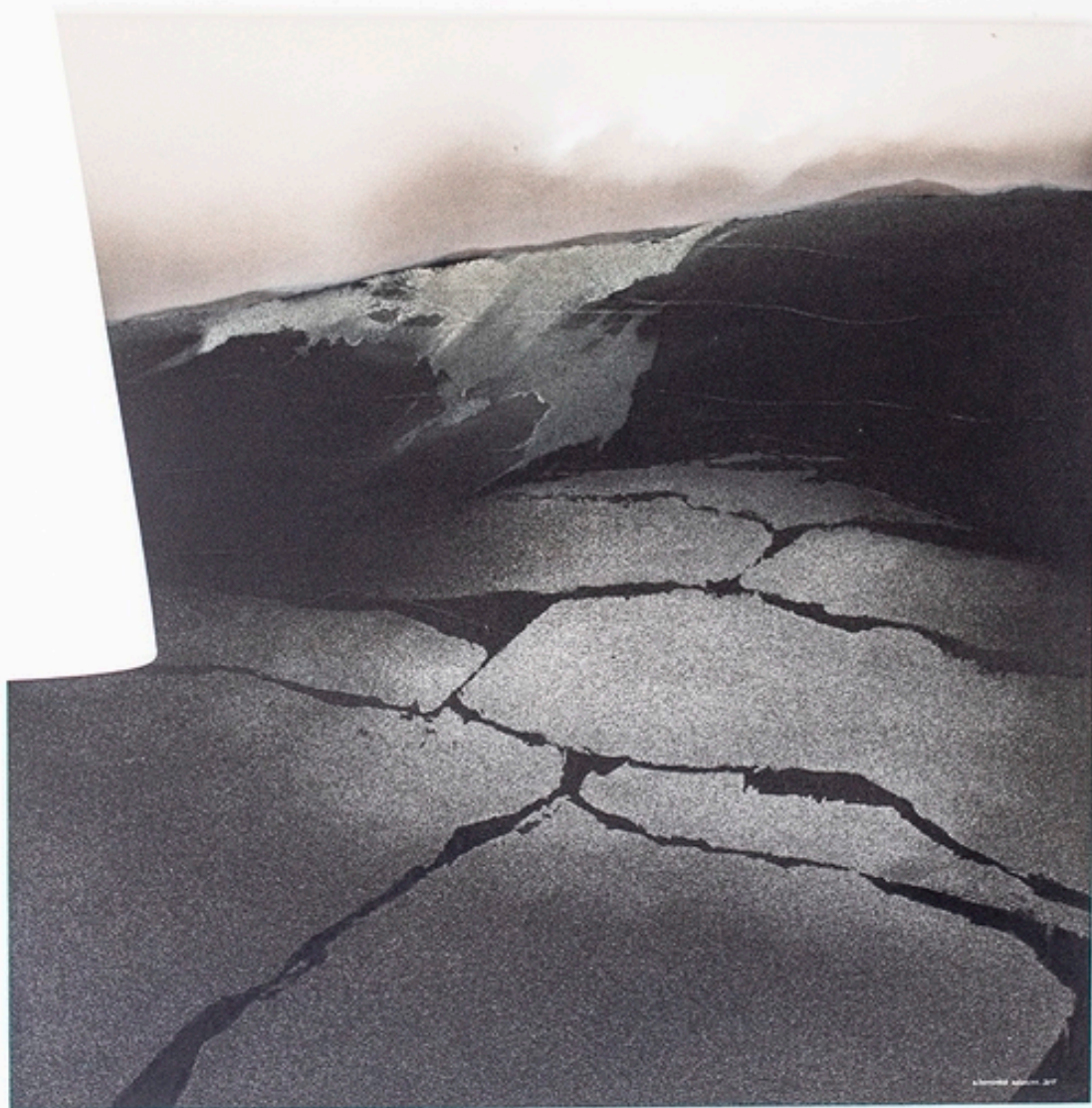
El entorno natural que rodea DreamLiving es uno de los principales atractivos de este lugar. Los huéspedes pueden disfrutar de senderos cercanos para caminar y hacer excursiones cortas, así como de actividades como el montañismo, la pesca y la exploración de la flora y fauna local. Todo esto rodeado de un paisaje natural impresionante que invita a la desconexión y a la relajación.

Un oasis de tranquilidad, arte y arquitectura: Bienvenido a DreamLiving

DreamLiving es un oasis de privacidad y tranquilidad en un entorno natural impresionante.

Los huéspedes pueden disfrutar de una [piscina privada](#) con el majestuoso Teide como telón de fondo, mientras disfrutan del sol y la serenidad. Aquí, el espacio personal es de gran importancia y nunca te sentirás invadido.

Las villas de DreamLiving son verdaderas joyas arquitectónicas, diseñadas con un gusto exquisito y un pensamiento cuidadoso en cada detalle.



La decoración minimalista y el arte que se integra perfectamente en la experiencia, te invitan al confort visual y a la relajación. Es fácil sentirse como en casa en este lugar único.

Además, el arte es una parte esencial del paisaje de DreamLiving, con obras de arte cuidadosamente seleccionadas que se integran a la perfección con la decoración y la arquitectura. Todo esto hace que te sientas rodeado de belleza y en una atmósfera que invita a la admiración y la contemplación.

El escenario perfecto para tus eventos, fotos y rodajes

La belleza no necesita palabras para ser descrita, pero cuando se trata de describir DreamLiving, la primera palabra que viene a la mente es “sencillez”.

En este oasis de privacidad y tranquilidad, la belleza se encuentra en la simplicidad de los detalles, en la cuidadosa selección de obras de arte y en la arquitectura minimalista que armoniza perfectamente con el entorno natural.

Aquí, no hay excesos ni distracciones que puedan interrumpir la conexión con uno mismo y con la naturaleza.







DreamLiving es un lugar diseñado para ayudarte a reconectarte con la esencia de la vida, para recordarte que sólo el presente es real y que la vida es una continua experiencia de vivir en el momento presente.

Pero la belleza de DreamLiving no se limita a su entorno natural y su arquitectura. También es un lugar ideal para eventos, fotos y rodajes. Sus villas son verdaderas joyas arquitectónicas que pueden ser el escenario perfecto para una sesión de fotos inolvidable o para una producción audiovisual que busque una atmósfera única y diferente.

DreamLiving un sueño que se hizo realidad

DreamLiving es mucho más que unas simples villas de vacaciones, es la materialización del sueño de Ruth Ruttiman, una apasionada del diseño, el arte y el bienestar.

Su experiencia y sus vivencias personales le llevaron a crear un espacio que va más allá de ofrecer comodidades a los huéspedes, sino que busca despertar en ellos su propio viaje interior y descubrir su riqueza y espacio interior.



Ruth Ruttiman ha sido afortunada de conocer a personas extraordinarias de diferentes campos, lo que le ha permitido encontrar su propia huella y crear **DreamImpulse** y **DreamLiving**,

un lugar donde los huéspedes pueden desconectar de la rutina y los problemas diarios para abrir su corazón y dejarse llevar por el entorno natural y la privacidad que ofrece el lugar.

—

Los Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Parque Dragomar”

Por: Antonio Pérez Viera – Fotos: José Antonio Melián.

“Parque Dragomar”, el recinto y las instalaciones del Restaurante son francamente espectaculares, con un entorno ideal para cualquier tipo de celebraciones, brunchs, bodas, bautizos, comuniones, reuniones y comidas de empresa, con espacios interiores y amplias terrazas ajardinadas al aire libre.

Un drago centenario, con espectaculares vistas del mar, un lugar ideal para degustar una excelente comida, con una romántica sobremesa en un entorno muy especial.



Otra de sus instalaciones más curiosas es un antiguo tanque de agua de grandes dimensiones, perfectamente acondicionado para celebrar eventos, con una capacidad para 120 personas.

Vinos

El Restaurante “Parque Dragomar” dispone de una variada bodega de vinos canarios, y de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, La Rioja, etc.

El precio medio oscila en torno los 30 euros por persona.

El restaurante cierra los lunes, los martes y los miércoles y es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.



El propietario del establecimiento es **Fernando Hernández Acosta**, con amplia experiencia en el mundo de la hostelería, que ha sabido darle al **Parque Dragomar** la proyección necesaria para convertirlo en un auténtico lugar de referencia en la zona.

El Chef de Restaurante “Parque Dragomar”

Al frente de los fogones, **Adrián Bruins**, un excelente profesional de la restauración con muchísimo bagaje a sus espaldas. Holandés de nacimiento y tinerfeño de adopción, desde hace más de 22 años, ha desplegado sus habilidades culinarias en [restaurantes y hoteles](#) de primera categoría.



El Chef Adrian Bruins y su equipo en el Restaurante “Parque Dragomar”

Gran defensor de la corriente “*Slow Food*”, defensor a ultranza de los productos naturales de cercanía tratados con mucho cariño y gran profesionalidad.



Y al frente de la sala, **Iván Acuña Adrián**, que con su maestría y buen hacer, tiene virtud de transmitir a los clientes todo lo que cuece en la cocina, haciéndoles sentir como en su propia casa.

La bienvenida al Parque Dragomar

La bienvenida nos la dio **Adrián Bruins** dirigiéndonos unas convincentes palabras, con las que explicó el nuevo proyecto empresarial de **Parque Dragomar** y su profunda pasión por la cocina, agradeciéndonos la elección del restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido.

Para terminar su intervención animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar otras propuestas de la carta, así como para participar en varios eventos a realizar próximamente, en compañía de familiares o amigos.



Prefirió explicar la composición y la elaboración de cada uno de los platos, a medida que se iban sirviendo. Especial mención hizo a su equipo de trabajo, nombrado con mucho cariño a **José Gaspar** en cocina, y a **Iván** y a **Marcos** en sala, entre otros.

A medida que los **43 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos nuestra opinión, asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

1. Bombón de langostinos y hierbas frescas.

2. Nuestra versión de croquetas de jamón ibérico.
3. Tataki de atún afrutado.
4. Risotto de papa negra con setas al tartufo y galleta de queso curado.
5. Carrillera ibérica con tartaleta crujiente de batata y reducción de Malvasía dulce.
6. Postre: De la infancia con queso, galletas y guayaba.

















Vino blanco seco “El Mocanero”, D.O. Tacoronte Acentejo.

Vino tinto joven “El Mocanero”, D.O. Tacoronte Acentejo.

Agua y café o infusión.

Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un **9,55 sobre 10**, lo que significa que el Restaurante “**Parque Dragomar**” es un establecimiento muy recomendable para visitar.

Teléfonos: **922 455 822** E-mail: **info@parquedragomar.com**

<https://www.facebook.com/ParqueDragomar>

Los lunes ¿dónde comer? La Bodeguita de Enfrente

Si estás buscando los días lunes o martes un lugar para disfrutar de una excelente comida y comenzar con buenos sabores la semana, La Bodeguita de Enfrente.

Tiene una gastronomía reconocible, de esa que uno no se cansa de ir a comer, sabrosa y que está en nuestros mejores registros gastronómicos.

La Bodeguita de Enfrente está ubicada en la **carretera general**, este restaurante es un oasis de buena cocina en un pueblo tradicional y lleno de punta a punta de excelentes propuestas en los **fogones**, como es Santa Úrsula.

En la **Bodeguita** de Enfrente, desde el [primer momento](#) en que entras, te sientes bienvenido por un personal amable y atento que te hace sentir como en casa y no lo tomen como una frase hecha, es así.

La decoración es cálida, canaria y acogedora, el ambiente es relajado, íntimo, y de muy buen gusto.

La carta de La Bodeguita de enfrente

La carta está llena de [platos](#) que combinan recetas e ingredientes locales y nacionales para crear sabores que nos gusta comer una y otra vez.



La Bodeguita de Enfrente uno de sus referentes “Huevos a la estampida”

Uno de los entrantes más cotizado del restaurante son los “Huevos y papas fritas con chorizo estampados en el plato”, con unas texturas perfectas, un sabor ameno, las papas crujientes, los huevos bien cocinados aportando esa salsa que hace una buena pareja con el chorizo y su aporte cárnico, de los mejores que he probado, se les va a ser poco.

“El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro

Probar “El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro, lo acompañan con una salsa de ají picante de muy buen sabor, equilibrado entre el picante y los condimentos, además, un buen chorro de aceite de oliva.



“El Camapez” Bacalao salado sobre una cama de batata con mojo rojo y mojo de cilantro

Este plato es para saborearlo trozo a trozo, un bacalao suave, abriéndose en lascas bañados en mojos rojo y verde, delicioso al compás del dulzor de la batata y el generoso aceite de oliva.

Para los amantes de comer una buena ensalada los lunes para bajar los estragos del fin de semana, en carta hay una "Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate" con unos ingredientes 0 km del huerto que está a 30 mt.



“Ensalada de queso cabra canario fresco y tomate”

Eso es un detalle difícil de encontrar en un restaurante por estos lares, en la frescura de los ingredientes van a notar la diferencia y la ausencia de trayecto de los productos del supermercado.

La Bodeguita de Enfrente

Una casa canaria con todo el encanto de esa arquitectura de la época, me gusta mucho la iluminación, sin invadir, la música de fondo y sobre todo la atención de todos.

Se respira que hay un personal que están trabajando a gusto y de la misma manera te atienden, eso es un ingrediente primordial, esa sazón en sala que te hace volver una y otra vez, la buena mesa y la agradable atención.



Un equipo de cocina unido y con el gusto de dar de comer muy bien a sus comensales. Foto: Mónica, Abigail y Jose

Su jefe de cocina Jose todo un excelente profesional, igual que el resto del equipo, lleno de entusiasmo y les digo, en una cocina eso se convierte en un ingrediente que adereza los

platos que se van a la mesa.

Bodega Terral en La Bodeguita

En cuanto a vinos, lo digo con el mayor gusto y seguridad, siempre me voy por los vinos de la casa, eso vinos propios de la Bodega Terral, a mí en particular me gusta mucho el 205, tres meses en barrica, brutal.

Los tintos son realmente una pasada, con cuerpo, buena acidez en boca y con una duración correcta, una nariz y paladar que se regodean de frutos rojos con sus aromas y matices y no los vas a poder probar sino en los restaurantes de [tripicotea](#).

La receta original Calamares la andaluza

Sigamos en los manteles, hay un plato que debe ser parte de un menú de lunes," Los Calamares a la andaluza" una receta original, tradicional, que bien están crujientes y suaves, con sabor a mar y con su toque de limón, lo recuerdo y se me hace la boca agua.



Los Calamares a la andaluza” imposible no pedirlos en la Bodeguita de Enfrente

Carnes, el “Lomo Alto” a la parrilla una gozada esta carne suave, equilibrada en su jugo, con ese sabor a barbacoa que a uno tanto le gusta a la hora de comer carnes.



“Lomo Alto” a la parrilla en La Bodeguita de Enfrente

Realmente La Bodeguita de Enfrente tiene una carta franca, de sabores reconocibles que siempre han estado en nuestros registros del paladar, además con unos productos de óptima calidad en todas sus propuestas.

...y si de postre se trata





Así que, los lunes si hay un lugar para comer distendido, acogedor y con una excelente cocina y atención, La Bodeguita de Enfrente en Santa Úrsula.

Costa de Adeje, paraíso azul entre el mar y el volcán

En Tenerife, la isla de la eterna primavera, es también el hogar de un volcán cuyo cono dramático se eleva a una altitud de 3.718 metros sobre el nivel del mar y 7.500 metros sobre el lecho oceánico y que, a menudo arrastra una bufanda de nubes.

Todo parece más intenso; el sol, el vino, la cocina, e incluso el amor. Es fácil enamorarse: los almendros florecen y cada rincón que esconde una sin igual belleza, podría ser el escenario de una película.

La isla más grande del Archipiélago Canario ronronea con renovada vitalidad. Una futura generación de productores de vinos más consientes con en el futuro, está adoptando las uvas autóctonas de la isla y ganando prestigio por sus vinos blancos de cuerpo entero y sus firmas rojas.

También jóvenes artistas y arquitectos están reclamando y reformando atrevidamente sitios históricos o abandonados, hoteles, restaurantes y espacios abiertos para el disfrute.

Costa de Adeje

De los municipios de Tenerife, escogimos Costa Adeje como destino, a sólo 7 kilómetros de su municipio homónimo, Costa Adeje ocupa gran parte de la franja litoral del municipio y parecía tener todo lo que necesitábamos para un Destino perfecto: montañas y playas, vinos, magníficos hoteles, gastronomía y vistas sacadas de postales a cada paso.



Vista General de Costa Adeje.

El impresionante recorrido en coche por sus cuatro kilómetros de playas limpias, extraordinaria planta hotelera, espacio natural protegido y una pequeña superficie de la Reserva Natural Especial, te da la impresión que, sus escasos 48.00 habitantes, estuvieran tratando de impresionarte.

Su municipio es el sexto de mayor extensión y el cuarto más poblado de Tenerife. Aunque empezó siendo un pequeño pueblo cerca de la montaña, el auge del turismo a partir de mediados del siglo pasado hizo de su zona costera uno de los lugares de vacaciones más relevantes de toda Europa.

Clima

Por su situación privilegiada, situada en la ladera suroeste de la isla, tiene más de 3000 horas de luz y más de 300 días

de sol al año.

Con una temperatura en verano de 27 grados y de 23 grados en invierno debido a los vientos alisios que, como un suave abanico, mantiene las temperaturas constantes.

No hay temporadas de frío extremo o de calor sofocante, por esa razón cualquier época es perfecta para visitarla.

Como dato curioso, Costa Adeje representa una de las regiones de Europa con más horas de sol.

Playas

Adeje cuenta con 17 playas en las que se puede elegir entre arena de todos los colores en las que descansar y tomar el sol o practicar algún deporte acuático.

Con nuestra fugaz visita de 2 días y la inmejorable ubicación en primera línea de playa del Hotel Jardines Nivaria del grupo Adrián Hoteles; Playa Fañabé se convirtió en nuestro principal objetivo.

Playa Fañabé, una de las principales playas de Costa Adeje, galardonada con Bandera Azul y sus seiscientos metros de arena gris clara, reúne todas las instalaciones y servicios de calidad. Es una de las playas más conocidas y visitadas de la localidad.

Su céntrica ubicación y proximidad a la principal planta alojativa, con accesibilidad para personas con movilidad reducida y adecuadas conexiones de transporte, son la principal elección para un buen número de visitantes.

Costa de Adeje... Riqueza marina

Cuenta con una de las colonias de cetáceos más importantes del mundo: ballenas piloto, delfines y otras especies de mamíferos acuáticos se encuentran en sus aguas. Todo un espectáculo

natural que es posible disfrutar a bordo de las embarcaciones destinadas a su observación.

La belleza de los fondos marinos de Adeje y las más de 500 especies que viven en su litoral convierten a este municipio en uno de los puntos favoritos por los visitantes para practicar submarinismo.



Las ballenas piloto forman parte de la riqueza marina de Costa Adeje.

Dispone de una extensa red de centros de buceo, en los que es posible contratar clases, organizar inmersiones y comprar o alquilar equipo.

El centro de alto rendimiento para deportistas Tenerife Top Training, con sede en Adeje, dispone de una de las infraestructuras más modernas de Europa y atrae a numerosos deportistas profesionales al municipio.

Dispone de una piscina olímpica, otra de calentamiento y un canal de flujo hidrodinámico único en España.

Sitio de interés científico

De La Caleta





Posee una superficie de 78,3 hectáreas. En este espacio se dan cita varias especies de aves amenazadas e incluidas en el R.D. 439/1990 de 30 de marzo, muchas de las cuales están protegidas

además por diversos convenios internacionales.

Hotel recomendado para la experiencia

El municipio de Adeje encierra en su singular belleza, una aventura con todos los ingredientes que un viajero busca a la hora de vacacionar: el clima, la gente, los paisajes, la gastronomía y buenos hoteles que convergen para el gusto de sus visitantes.

Nuestra selección ya se vaticinaba... un hotel que le antecede su excelente reputación en todos los ámbitos turísticos de mayor reconocimiento.

Uno de los mejores bufetes de hoteles en España, sin contar su restaurante “insigne” a cargo del reconocido Chef Rubén Cabrera “La Cúpula”.

La elección no pudo más acertada... Un armonioso lugar paradisíaco cerca del mar os ofrecerá el marco ideal para realizar las vacaciones que siempre habéis soñado.



En Costa de Adeje Hotel Jardines de Nivaria

Jardines de Nivaria es un hotel que destaca por estar rodeado de gran belleza natural con una elegante y refinada decoración en el interior.

Más de 21.000 metros cuadrados albergan entre palmeras, cascadas y la cúpula central en la arquitectura del edificio que hace que todo gire en torno a ella; rincones que sorprenden al huésped nada más entra por la recepción del hotel, dejando atrás las puertas de cristal del edificio principal.

Largas escaleras que se mezclan con los espejos de marcos antiguos repletos de historia y personalidad, dan paso a un juego de espacios que otorgan protagonismo al más mínimo detalle.

Se han honrado los más de veinte años de magia familiar,

cambiando a placer de todos los que encontramos una desconexión que se entremezcla entre lujo, confort, hospitalidad y buena gastronomía; muros por barandas acristaladas que descubren la belleza del mar que rodea unas islas privilegiadas.



Las habitaciones del hotel, muchas transformadas en espaciosa suites con impresionantes vistas, se han adaptado a las nuevas tecnologías dotándose con cargadores USB para facilitar la conexión de sus huéspedes a la vez de ofrecer la privacidad y comodidad de sentirte como en casa y este es la promesa básica de este inmejorable hotel, sentirse como en casa.

Es un hotel que ha sido galardonado con los más importantes premios del sector hotelero, signo de garantía de todos los servicios que podemos encontrar; HolidayCheck 2017, 2018, 2019 Award, TUI Holly 2017, 2018, 2021 entre otros.

La perfección en un buffet



La excelencia en el buffet de hotel marca una gran distinción en lo que a gastronomía se refiere.

Una de las mejores satisfacciones que se lleva un huésped es su calidad y atención. Esto ha sido entendido de manera clara por la dirección del hotel Jardines de Nivaria al tomar la propuesta de Lorenzo Moreno para llevar los servicios de buffet de un self service a un lujo gastronómico.

El buffet ha sido dividido en estaciones. Cada punto cuenta con un cocinero y un ayudante que brinda la oportunidad al comensal de disfrutar de un show cooking mientras preparan su plato.

Previo, el huésped ha tenido la oportunidad de ver y seleccionar el género y decirle al cocinero de cada estación como desea el punto de cocción, si fuese el caso.

Cada espacio está dotado con más de una plancha, importante cuando hablamos de excelencia en un servicio de este tipo.

El buffet también tiene platos a la carta del día que son elaborado al momento y a la vista del comensal, rompiendo con la monotonía y ofreciendo la oportunidad de degustar platos diferentes, con la máxima calidad y frescura y un emplatado actual.

Con una variedad amplia en diferentes géneros, La Solandra ofrece zona de pescado, zona de carnes, zona de frío, además una diferencia muy especial, ningún comensal tiene que competir en una cola para hacerse de una buena porción, el personal con la mejor disciplina y con un uniforme impecable y diferenciado está para servir a complacencia del huésped.



La decoración, el orden visual de todas las estructuras que a su vez conforman las diferentes zonas de servicios, amplitud, excelente atención y buen gusto hace de este buffet un lugar

para relajarse mientras desayunas o cenas y donde el show cooking se ha convertido en el eje central para dar servicio con gastronomía a nivel de restaurante.

Siguiendo con los buffet del hotel nos trasladamos al de la piscina “La Cascada” con un excelente sol y un concepto al igual que La Solandra, servicio, orden y atención, más la calidad de todos y cada uno de los géneros que ofrece a los comensales, el hotel ofrece un buffet a pie de piscina totalmente diferente a lo usual en lo que refiere a este tipo de servicio.

Primero y es bueno resaltar la atención personalizada al llegar al lugar, nos preguntaron que queríamos comer si pescado o carnes para luego llevarnos a escoger los diferentes tipos de pescados frescos, muy frescos que estaban a disposición esa mañana.

Lo mejor y más fresco del mar

Con un alto porcentaje en género del mar, realmente era un lujo el poder llegar de la habitación, o de otras de las [piscinas del entorno](#) para almorzar un rico pescado, además ofrece platos del día, como una excelente paella, por ejemplo, la cual, con una excelente cocción, sazón y generosa en todos sus ingredientes.

Además, con la ventaja, al igual que en La Solandra, de que el huésped no tiene ni que hacer cola, ni pelearse por tener una mejor porción, por el contrario, después de seleccionar sus platos un personal de sala les acercará y le atenderá en la mesa.

Si la gastronomía de un hotel es una de las mejores invitaciones para volver a un hotel, Jardines de Nivaria no escatima en poder ofrecer la mejor en todos sus puntos de alimentación.

Restaurante La Cúpula

No podía ser para menos, este restaurante se ha convertido en el centro de comensales y gourmets hospedados o no en el hotel.

Capitaneado por el chef Rubén Cabrera es uno de esos restaurantes totalmente Cosmopolita, recomendado por la guía Michelin 2023 y un Sol Repsol, el chef no se conforma con tener dentro de su carta productos de la región (de los cuales se pueden contar los mejores), si no que a la mesa te pueden llegar platos elaborados con los mejores productos del mundo.



Un personal altamente adiestrado en todo el contenido de la carta y de la cocina del chef, brinda una atención perfecta en cuanto al servicio se trata.

Un jefe de sala con un amplio conocimiento de la [carta de](#)

[vinos](#), nacionales, regionales e importados y de la gastronomía que representa ante la mesa, está atento para ofrécete el mejor maridaje posible con la cocina del Chef Rubén Cabrera, el cual, hoy día despunta como uno de los mejores chefs de las islas Canarias.



Una carta creativa con excelencia gastronómica, que va desde los entrantes hasta los postres con la más alta referencia de

cualquier restaurante estrellado en el mundo.