

Agenda Canariasgourmet! Lo que no te puedes perder este fin de semana en Canarias (31 oct /8 nov)

Aquí en Canarias se respira aromas a sabor y celebración. Cada fin de semana, [el archipiélago](#) se convierte en un mapa vivo de aromas, vinos, ferias y encuentros donde la cocina cuenta historias. Esta guía **Agenda de Canariasgourmet!** te acerca a los eventos más destacados de los próximos días: desde rutas de vino entre paisajes volcánicos hasta jornadas que reivindican la tradición a golpe de cuchara.

Prepárate para descubrir experiencias únicas, con toda la información que necesitas para reservar, disfrutar y –como siempre– saborear Canarias en su mejor versión.

Lanzarote: Ruta por el Paisaje del Vino



Fecha: Domingo, 9 de noviembre de 2025

La Semana Malvasía, organizada por el Consejo Regulador de la D.O.P. Vinos de Lanzarote, ofrece una ruta guiada con visitas a las bodegas El Grifo, La Geria y Rubicón. Disfruta de catas, transporte desde la explanada del Cabildo en Arrecife y un almuerzo especial en el espectacular paisaje protegido de La Geria.

Cómo asistir: Reserva plaza anticipadamente en el sitio oficial de la Semana Malvasía. Entrada solo para mayores de 18 años.

Web oficial y reservas: www.semanamalvasia.com

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

La Palma: I Feria Gastronómica de San Martín en Fuencaliente

I FERIA GASTRONÓMICA

SAN MARTÍN

8 DE NOVIEMBRE 2025

Borrallera

Menú de boniatos y papas asadas,
carne al espicho, queso, tocino y castañas.

Tickets a la venta en ventanilla de Registro del Ayuntamiento
desde el 27 de octubre hasta el 5 de noviembre.

Tickets
15€



Actuaciones musicales

Grupo Bienmesabe, Grupo Jareagua, Parranda El Lagar

Bodegas de vino locales

Bodegas Teneguía, Victoria Torres,
mil7ochentaynueve, Bodegas Carballo

Gastronomía Canaria

A partir de las 12:00 del mediodía

**PLAZA DEL AYUNTAMIENTO
FUENCALIENTE DE LA PALMA**



Fecha: Sábado, 8 de noviembre de 2025

Un auténtico festival de sabores palmeros con vinos, quesos, carnes y productos autóctonos en la Plaza del Ayuntamiento de Fuencaliente. Música en directo y actividades tradicionales completan una jornada inolvidable.

Cómo asistir: La feria es de acceso libre, no requiere inscripción para la entrada general. Para información detallada y actividades específicas, consulta la web oficial turismofuencalientedelapalma.com o contacta por teléfono (+34 615 390 616) o email (info@turismofuencalientedelapalma.com).

Instagram oficial: [Feria Gastronómica San Martín Fuencaliente](#)

El Hierro: Feria de la Tapa “Sabores de El Hierro”

Sabores de El Hierro

FERIA DE LA TAPA

VIE. 31 oct. 2025

17 h. Inauguración de la feria de la Tapa "Sabores de El Hierro".

A cargo del alcalde D. Juan Miguel Padrón Brito, la concejal de Turismo y Comercio, Magaly González y Jaisan Morales, concejal del Sector Primario

17 h. Taller de "Silbo Herreño"

17:30 h. Demostración gastronómica

17:45 h. Taller de platos elaborados con higos pasados (*)

18:15 h. Taller de mojos herreños (*)

19 h. Obra de teatro "Voces de Un Silencio" en el Centro Cultural Luis Martín Arvelo de El Pinar

21 h. Dj. Manu

23:30 h. Cierre de la feria

SÁB. 01 nov. 2025

10 h. Taller familiar preparando la lana (*)

11 h. Taller familiar de cestería a cargo de artesano local (*)

12 h. Taller de elaboración de queso artesano (*)

13 h. Taller de postres con almendras y castañas (*)

14 h. Actuación del "Grupo Valentías"

15:30 h. Actuación del dúo Spinoza & El Canto de Goyo

17 h. Cata de almendras (*)

18 h. Cata de quesos canarios (*)

20 h. Cata de vinos con bombones herreños (*)

21:30 h. Fallo del concurso Feria de la tapa

21:45 h. Actuación del grupo Aseres

23 h. Dj Acosta **01:30 h.** Cierre de la feria

(*) Plazas limitadas. Inscripción previa en eventoselhierro@gmail.com

EI PINAR - PLAZA MATÍAS PADRÓN

ORGANIZAN



COLABORAN



PROGRAMACIÓN SUJETA A POSIBLES CAMBIOS

GONZÁLEZ
GONZÁLEZ

Fecha: Viernes 31 de octubre y sábado 1 de noviembre

En la Plaza Matías Padrón de El Pinar, tapas elaboradas con productos locales, talleres y la presentación de la primera

cerveza artesanal de El Hierro en una feria que celebra la innovación y tradición gastronómica.

Cómo asistir: Entrada libre, con inscripción para talleres en el Ayuntamiento de El Pinar.

Eventos y detalles: [Ayuntamiento El Pinar de El Hierro](#)

Instagram: [Sabores de El Hierro](#)

**Tenerife: Finados en La Orotava,
Festival Keroxen y Ruta
Gastronómica de la Cabra**

Sábado 25. 18:30 h:
Ruta "La Orotava en hueso y alma"

Martes 28. 18:30 h:
Ruta "La Orotava en hueso y alma"

Miércoles 29:

19:00 h. Presentación del libro,
"Los finados, el día de los muertos"

DE: ANA ALONSO Y ELENA SICILIA.
LUGAR: SALÓN DE PLENOS.

20:30 h. Ruta histórica cementerio

Jueves 30. 20:30 h:
"La mortalidad infantil en la Casa
Cuna de Tenerife ss. XVIII y XIX"
POR: PAULA BARBERO RUSSO. LUGAR: SALÓN DE PLENOS.

Viernes 31. 20:30 h:
"Rezoz y Plegarias"
Agrupación Folklórica Oroval
ENTORNO DE SAN FRANCISCO.

ACTIVIDADES GRATUITAS
PREVIA INSCRIPCIÓN:

mjosema@villadelaorotava.org
Teléfono: 922324444 (ext.2519)



Ayuntamiento
VILLA DE LA OROTAVA

finados

La Orotava

Octubre

2025



// (10.10)

Jauja: Expo Colectiva de
arte comestible (plaza
del tanque)
+ Cuarteto de Cuerdas
(CSMC);

// (18.10)

Julián Mayorga
SPIME.IM
Otto Von Schirach
Bliss;

// (25.10)

Alba Gil Aceytuno
Only Now
NAH
Chúpame el Dedo;

// (31.10)

R. Maqueda y F. Di Salvo
Gaf y la Estrella de la
Muerte
'TUHO' / Kim Min Young
y Dea Woon Kang
Los Voluble
Ninos Du Brasil;

// (08.11)

Paul Pérrim
Sombra Blanca
Kuunatic
Meuko! Meuko!&NONEYE;

// (15.11)

Maya Al Khaldi & Sarouna
ft. Dina Mimi
Ale Hop & Tatiana Heuman &
V.A.N.H
Minami Deutsch
HHY & The Kampala Unit
Container;

// (23.11)

Gonçalo F. Cardoso
Babau
Salétile;

// (28.11)

Angélica Salvi
Ece Canli
Miniatura
Matmos
CMOS34;

Espacio Cultural El Tanque
Santa Cruz de Tenerife

+ info//keroxen.com

10.10 ● 28.11



Santa Cruz de Tenerife
AYUNTAMIENTO

Organismo Autónomo de
Cultura



Gobierno de Canarias
Consejería de Turismo,
Seguridad y Consumo



Instituto Canario de
Desarrollo Cultural

prohelvetia

Fundación suiza para la cultura

CSMC



inaem



teatros
canarios



cre

afes
salud mental

Espacio Cultural
El Tanque
Santa Cruz de Tenerife





El 31 de octubre y días siguientes, La Orotava celebra Finados con actos que incluyen plegarias y música folclórica (inscripción previa necesaria). En Santa Cruz, el Festival Keroxen ofrece música y arte alternativo con entradas online. La Laguna lleva a cabo la 5ª Ruta Gastronómica de la Cabra, con tapas a 4,90 € en varios establecimientos y votación popular digital.

Cómo asistir:

- Finados: Inscribirse en mjosema@villadelaorotava.org o **922 32 44 44 ext.2519**.
 - Keroxen: Comprar entradas en keroxen.com.
 - Ruta Cabra: Visitar locales y votar online. RutadeLaCabra
- Instagram Finados: [La0rotava](https://www.instagram.com/La0rotava)
Keroxen: [Link](#)
Ruta de la Cabra: [Link](#)

Gran Canaria: Feria de Artesanía y Baile de Finaos

FIESTA DE HALLOWEN



III BAILE DE FINAOS

-20:30-22:00

Baile con la parranda Pal'
Ingenio. Y reparto de
castañas y ropa vieja.

-18:00-20:00

Pintacaras, colchonetas
y más sorpresas para los
más pequeños.



1NOVIEMBRE | 18:00-22:00

Plaza Manolo Mherc, el Sequero

1 Feria de Artesanía de Gran Canaria

Otoño Sur

Kunsthandwerksmesse
Craft Fair

29-2
oct-nov
2025

feriasartesianiagrancanaria.es

PROMUEVE



ORGANIZA



'infecar
Feria de Gran Canaria

COLABORA



Depto. Ayuntamiento de la Villa de
San Bartolomé de Tiraján

Fechas: Del 29 de octubre al 2 de noviembre

Descubre en Maspalomas la Feria de Artesanía Otoño Sur, con talleres y exposiciones. En Las Palmas, las tradicionales actividades del Baile de Finaos animan el ambiente con teatro y música popular en lugares emblemáticos. Complementa tu experiencia en el Newstyle Live Market del Hotel Santa Catalina.

Cómo asistir: Entrada libre a actividades públicas y acceso directo al mercado.

Información oficial: [Turismo Gran Canaria](https://turismo.grancanaria.es)

Las celebraciones no solo se viven, se degustan. Este fin de

semana, la gastronomía vuelve a ser el punto de encuentro entre la tierra, el mar y quienes saben disfrutar.

Hablan los Expertos: Agustín García Farráis y dos de sus vinos favoritos

[@BodegaTajinaste](#)

Hay catadores que describen y otros que consiguen emocionar. [Agustín García Farráis](#) pertenece a esta segunda estirpe. Su voz, su calma y su capacidad para transformar una cata en un viaje sensorial lo convierten en uno de los grandes referentes del vino canario. Asistir a una de sus catas es entender que el vino no se explica: se siente. Y si no es el mejor comunicador de vino de Canarias, está sin duda entre los pocos capaces de lograr que el público escuche, aprenda y paladee conocimiento al mismo tiempo de cada sorbo.



Tercera generación al frente de Bodegas Tajinaste.

Tercera generación al frente de **Bodegas Tajinaste**, fundada oficialmente en 1977 en el **Valle de La Orotava**, Agustín ha sabido honrar el legado familiar y, al mismo tiempo, llevarlo a la contemporaneidad. Nieto de **Domingo Farráis**, quien en 1939 regresó de Cuba para fundar el viñedo El Ratiño –origen del actual proyecto–, su historia es también la del vino canario mismo: esfuerzo, identidad y respeto por la tierra. Formado como **ingeniero agrónomo y enólogo**, trabajó en **Burdeos y Ribera del Duero** junto a **Mariano García (Bodegas Mauro)**, aprendiendo a combinar la precisión técnica con la emoción del terruño.

Hoy, Agustín es también gerente de Vinófilos Tenerife, una de las plataformas de difusión enológica más activas del archipiélago. Desde allí promueve la cultura del vino con un enfoque pedagógico y humano, convencido

de que la mejor manera de defender la identidad canaria es educando el paladar sin dogmas. Su estilo combina rigor técnico, autenticidad y un lenguaje cercano que acerca la enología a todo tipo de público.





En **Tajinaste**, Agustín ha convertido el cordón trenzado –símbolo del paisaje vitícola de La Orotava– en emblema de identidad. Vinifica por parcelas, respeta la expresión individual de cada suelo y apuesta por variedades autóctonas como Listán Blanco, Listán Negro, Vijariego y Malvasía Aromática. Su sello está en la precisión, en la textura mineral y en la elegancia natural que imprime a cada vino. Participa, además, en el proyecto colectivo **Paisaje de las Islas**, que une a bodegueros de todo el archipiélago bajo una misma idea: elaborar vinos que cuenten la historia del territorio.



Reconocido por críticos como **Ferran Centelles (El Bulli Foundation)** y premiado en certámenes internacionales como el **Concours Mondial de Bruxelles**, Agustín García Farráis representa una generación de enólogos que miran al mundo sin perder el acento isleño.

Sus recomendaciones

CAN DOP Islas Canarias Vijariego–Listán Negro – Bodegas Tajinaste (Valle de La Orotava, Tenerife)

Su recomendación local es una declaración de principios: el **CAN DOP Islas Canarias Vijariego–Listán Negro**, elaborado en su propia casa, **Bodegas Tajinaste**. Este vino resume su filosofía de trabajo: respeto por el origen, equilibrio entre potencia y frescura, y fidelidad al paisaje volcánico.



Producido con uvas de **Listán Negro** y **Vijariego Negro**,
cultivadas en viñedos de altura sobre suelos de ceniza y

piedra pómez, el vino muestra un perfil aromático de fruta roja madura, notas de especias, ceniza volcánica y un fondo mineral persistente. En boca es estructurado, de tanino fino y paso envolvente.



Tajinaste, bajo la dirección de Agustín, mantiene una producción de unas **300.000 kilos de uva por vendimia**, combinando viñedo propio y el trabajo conjunto con viticultores locales. La bodega ha logrado consolidarse como una de las más reconocidas de Canarias, exportando a Europa y Estados Unidos, y siendo embajadora del vino tinerfeño en el mundo.

Su etiqueta “CAN” –como acrónimo de Canarias– simboliza exactamente lo que Farráis defiende: **territorio, verdad y oficio**.

Su elección internacional

William Fèvre A.O.C. Chablis Chardonnay – Domaine William Fèvre (Chablis, Borgoña, Francia)

Para mirar más allá del Atlántico, Agustín escoge un vino que define la pureza del Chardonnay: el **William Fèvre A.O.C. Chablis**, elaborado en el corazón de la Borgoña, donde la variedad alcanza una de sus expresiones más precisas y elegantes del planeta.





Domaine William Fèvre, fundada en 1959, es una de las grandes casas de **Chablis**, con más de **70 hectáreas de viñedo** y una filosofía basada en el respeto por el suelo kimmeridgiano –arcillo-calcáreo con fósiles marinos– que otorga al vino su característica mineralidad. La fermentación se realiza mayoritariamente en acero inoxidable, conservando la tensión y frescura natural de la uva.



El resultado es un vino cristalino y expresivo, con notas de cítricos, manzana verde y flores blancas, envuelto en un fondo salino que evoca el mar fósil bajo la tierra. En boca es elegante, lineal y persistente, un ejemplo de cómo la sencillez y la técnica pueden convivir con la emoción.

Para Agustín, esta elección encarna su admiración por los vinos que hablan sin alzar la voz: **“la elegancia sin**

maquillaje, la verdad que solo la tierra puede enseñar”.

Agustín García Farráis no solo elabora vino: lo interpreta. Representa esa rara mezcla de técnica, humildad y emoción que define al nuevo vino canario. Y cuando habla, lo hace con la serenidad de quien sabe que cada copa –ya sea un CAN del Teide o un Chardonnay de Chablis– tiene algo en común: el poder de contarnos una historia verdadera.

Los cuatro sabios del vino en The Wine Gallery 2025

[@TWG](#)

Los cuatro sabios del vino, **Jordi Melendo, Benjamín Romeo, Paco Berciano y Juan Jesús Méndez** protagonizan las catas magistrales del evento enológico más esperado del año, organizado por **El Gusto por el Vino** en el Hotel Santa Catalina, Las Palmas de Gran Canaria.

La próxima edición de **The Wine Gallery 2025**, que se celebra este lunes 27 de octubre, no sólo reunirá a más de ochenta bodegas y ochocientas referencias de vino. Su gran atractivo radica en las **cuatro ponencias magistrales**, dirigidas por figuras que representan distintas visiones del vino en el mundo: desde la elegancia del [Champagne francés](#) hasta la fuerza identitaria del Canary Wine. Cuatro miradas, cuatro historias y un mismo lenguaje: el del conocimiento.

Jordi Melendo: Champagne, una diversidad sin límites

[@JordiMelendo](#)

Pocos nombres en España están tan ligados al Champagne como el de **Jordi Melendo**. Periodista, escritor y catador infatigable, Melendo ha dedicado su carrera a divulgar la cultura de los vinos espumosos, con un rigor y una pasión que lo han convertido en **Embajador del Champagne en España**.

Autor de la **Guía Melendo del Champagne**, referencia anual para profesionales y aficionados, ha participado en jurados internacionales y colaborado con medios de prestigio.



Jordi Melendo. Periodista, escritor y catador

En The Wine Gallery 2025 dirigirá la cata *“Champagne, una diversidad sin límites”*, un recorrido por terroirs, estilos y productores que demuestran la amplitud de matices de la región más celebrada de Francia. Su ponencia promete descorchar conocimiento y emoción a partes iguales, recordando que detrás de cada burbuja hay una historia de tierra, clima y tiempo.

Benjamín Romeo: 40 elaboraciones, 40 años de vino

[@BodegaContador](#)

El segundo gran nombre de la jornada es **Benjamín Romeo**, enólogo y fundador de **Bodega Contador**, en la Rioja. Su trayectoria está marcada por la excelencia: ha logrado **los 100 puntos Parker** en varias ocasiones, situando su vino *Contador* entre los más prestigiosos del mundo.



Benjamín Romeo, enólogo y fundador de Bodega Contador

Con más de cuatro décadas de experiencia, Romeo ha construido una filosofía que va más allá del viñedo: “el vino nace en la viña, pero se hace en la cabeza del que lo sueña”.

Su ponencia, “*Benjamín Romeo: 40 elaboraciones*”, será una cata-conferencia que recorrerá los hitos de su carrera, desde

sus primeros proyectos en San Vicente de la Sonsierra hasta sus actuales elaboraciones de microparcela. Un repaso a la evolución del vino español contemporáneo desde la perspectiva de uno de sus arquitectos más influyentes.

Paco Berciano: Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión

[@PacoBerciano](#)

En el mundo del vino, pocos entienden Borgoña como **Paco Berciano**. Copropietario de **Alma Vinos Únicos**, es mucho más que un importador: es un intérprete del territorio. Su trabajo ha consistido en acercar a España los vinos más auténticos y personales del viejo continente, siempre con un criterio que mezcla sensibilidad, cultura y honestidad.



Paco Berciano. Copropietario de Alma Vinos Únicos
Su cata *"Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión"* será una inmersión en una de las regiones más fascinantes del planeta, donde la tierra habla a través de variedades que

expresan el alma del clima y la mano del viticultor.

Berciano propondrá una lectura emocional del vino, una oda a la imperfección y al encanto de lo irrepetible, recordando que la verdadera grandeza del vino reside en su misterio.

Juan Jesús Méndez: Canary Wine, historia, identidad y futuro

[@JuanJesúsMéndez](#)

El cierre de las ponencias magistrales lo firma **Juan Jesús Méndez**, alma mater de **Bodegas Viñátigo** y presidente de la **DOP Islas Canarias – Canary Wine**. Su figura es esencial para entender el renacimiento del vino canario: ha sido el principal impulsor de la recuperación de **variedades autóctonas** y defensor incansable del valor del territorio volcánico.



Juan Jesús Méndez, alma mater de Bodegas Viñátigo y presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine

Su ponencia, *“Acerca del Canary Wine: suelos, clima, variedades e historia”*, será una clase magistral sobre la singularidad de un archipiélago que produce vinos de identidad

inconfundible.

Méndez pondrá sobre la mesa la importancia del suelo volcánico, los vientos alisios y la biodiversidad de las islas, reivindicando a Canarias como **laboratorio natural de viticultura heroica** y enclave enológico con voz propia dentro del mapa mundial.

El hilo que une a los cuatro

Los cuatro ponentes representan territorios, estilos y generaciones distintas, pero comparten una misma vocación: **defender la autenticidad del vino frente a la uniformidad global.**

En sus manos, **The Wine Gallery 2025** se convierte en un espacio de reflexión, disfrute y diálogo. Una jornada donde el vino no sólo se degusta, se comprende; donde cada copa es una oportunidad para escuchar la voz de quienes lo hacen posible.

Programa general del evento

Hora	Actividad	Detalles
10:30 – 11:00	Apertura de puertas y acreditación	Bienvenida a asistentes y recogida de copas de cata.
11:00 – 12:30	Showroom de bodegas	Recorrido libre por más de 80 bodegas nacionales, internacionales y canarias.
11:30 – 12:30	Cata 1: “Champagne, una diversidad sin límites”	Dirigida por Jordi Melendo , embajador del Champagne en España y autor de la <i>Guía Melendo del Champagne</i> .
12:30 – 14:00	Degustaciones libres y networking	Contacto directo entre bodegas, distribuidores y sommeliers.

Hora	Actividad	Detalles
13:00 – 14:00	Cata 2: “Benjamín Romeo 40 elaboraciones”	Una cata-ponencia a cargo de Benjamín Romeo , enólogo de <i>Bodega Contador (Rioja)</i> , que repasa cuatro décadas de elaboración.
14:00 – 16:00	Almuerzo libre y maridajes	Espacio para degustaciones en los distintos stands del hotel.
16:00 – 17:00	Cata 3: “Borgoña, donde habitan el misterio y la pasión”	Impartida por Paco Berciano , copropietario de <i>Alma Vinos Únicos</i> .
17:30 – 18:30	Cata 4: “Acerca del Canary Wine: suelos, clima, variedades e historia”	Dirigida por Juan Jesús Méndez , presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine y fundador de <i>Bodegas Viñátigo</i> .
18:30 – 19:30	Clausura y brindis final	Despedida institucional con copa de honor y música ambiente.

El lunes en el [Hotel Santa Catalina](#) no sólo se descorcharán botellas: se abrirán conversaciones que ayudarán a entender por qué el vino sigue siendo una de las más bellas formas de cultura que existen.

Chardonnay: historia, origen y leyenda de la uva blanca

más universal

Chardonnay es mucho más que una uva blanca: es una metáfora de la elegancia. Desde su cuna en **Borgoña**, al este de Francia, hasta los viñedos del **valle de Casablanca** en Chile o las colinas doradas de **California**, ha sido la intérprete más versátil del vino blanco. Su historia es la de una cepa que aprendió todos los idiomas sin perder el acento.

A lo largo de los siglos, el **vino Chardonnay** ha simbolizado el equilibrio entre la naturaleza y el hombre, entre la pureza del terroir y la técnica del enólogo. Es la [variedad](#) que cambió la percepción del vino blanco en el mundo y hoy, con más de 200.000 hectáreas plantadas en los cinco continentes, sigue siendo la favorita de quienes buscan finura, textura y carácter.



Los orígenes del Chardonnay en Borgoña

Su historia comienza en el corazón del Mâconnais, en un pequeño pueblo francés que lleva su mismo nombre: **Chardonnay**. Los monjes cistercienses ya la cultivaban en el siglo XIII, conscientes de que aquella uva transmitía el alma de la tierra con una precisión milagrosa. Su nombre proviene del latín *Cardonnacum*, “campo de cardos”, una ironía para una vid que acabaría siendo símbolo de belleza.



En esas laderas calcáreas, donde el sol se filtra entre la niebla, nacieron los vinos que definieron la elegancia borgoñona: *Meursault, Corton-Charlemagne, Montrachet*. Ninguno necesita mencionar la cepa en la etiqueta. Todo el mundo sabe que detrás de ese brillo dorado se esconde el **Chardonnay**, la uva que convirtió el silencio monástico en arte líquido.

Linaje y genética: la unión perfecta

entre nobleza y vigor

La ciencia moderna reveló su origen: la **uva Chardonnay** es hija del refinado **Pinot Noir** y del rústico **Gouais Blanc**. Esa combinación la dotó de dos dones: elegancia y resistencia. Del Pinot heredó la delicadeza aromática, la precisión y el alma noble; del Gouais, la energía y la capacidad de adaptación.

Gracias a ese linaje, el **Chardonnay** puede dar vinos radicalmente distintos según el clima o el suelo. En Chablis se muestra austero, con acidez vibrante y notas de piedra mojada. En la Côte de Beaune se torna más cremoso, con aromas de mantequilla, brioche y avellanas. En Champaña, se transforma en burbuja y elegancia, dando origen a los *Blanc de Blancs* más finos del mundo.

El viaje global del vino blanco Chardonnay

Cuando cruzó el Atlántico, la historia cambió. En **California**, el sol y la barrica moldearon su carácter más hedonista: notas de melón, mango, piña y vainilla. En el **valle de Casablanca** (Chile), encontró un equilibrio perfecto entre frescura marina y madurez frutal. En **Australia** y **Nueva Zelanda**, se volvió más tenso y salino, con una mineralidad que recuerda a la piedra volcánica.



Australia

Su adaptabilidad lo hizo universal. Durante los años 80, el **vino Chardonnay** se convirtió en el símbolo del éxito, protagonista de la revolución del Nuevo Mundo. Más tarde, cuando el mercado se saturó, nació el movimiento *Anything But Chardonnay*, pero la uva resistió con elegancia. Hoy, el renacimiento del estilo borgoñón –más puro, menos maderizado, más fiel al terroir– ha devuelto al Chardonnay su lugar de honor entre los grandes vinos del mundo.

El lenguaje del Chardonnay: estilos y aromas

El **Chardonnay** es un vino camaleónico, capaz de expresar la personalidad del clima y la mano del enólogo.

Un **Chardonnay joven**, fermentado en acero inoxidable, ofrece frescura, acidez viva y aromas de manzana, pera o cítricos. Un **Chardonnay con crianza en barrica** revela capas de vainilla, miel, mantequilla, brioche y frutos secos. Con los años, puede desarrollar notas de trufa blanca, cera y pan tostado.

Esa amplitud de estilos permite maridajes infinitos: desde

ostras y mariscos hasta aves asadas o quesos cremosos. Es el compañero ideal de la gastronomía de precisión. Un vino que no impone, sino que acompaña, que no busca protagonismo, sino equilibrio.

Chardonnay en Canarias: el susurro atlántico

En las **Islas Canarias**, tierra de Listán Blanco, Malvasía y Albillo Criollo, el **Chardonnay** ha tenido una presencia discreta pero significativa. Algunas bodegas han experimentado con ella bajo la influencia del alisio y los suelos volcánicos, logrando vinos con tensión, frescura salina y una mineralidad que recuerda su origen borgoñón. Es una voz más dentro del paisaje vinícola insular, un reflejo atlántico de una cepa universal.

Tres copas que definen al Chardonnay

[@RobertParker](#)

Si hubiera que resumir la grandeza del **Chardonnay** en tres copas, bastaría con mirar hacia tres paisajes donde esta uva alcanza su expresión más pura: **Borgoña, California y Chile**. En la primera, el mítico **Domaine Leroy Chevalier-Montrachet Grand Cru**, valorado por críticos como [Wine Advocate](#) y [Decanter](#) con hasta 100 puntos, representa la perfección borgoñona: un vino dorado, tenso y profundo, donde la acidez se mezcla con la mantequilla, la piedra caliza y un eco de avellana tostada.



Domaine Leroy Chevalier-Montrachet Grand Cru

En **Napa Valley**, el californiano **Kongsgaard “The Judge” Chardonnay** se alza como referente del Nuevo Mundo: voluptuoso, con aromas de melocotón y miel, pero sostenido por una estructura precisa que recuerda que la elegancia también puede ser solar. Y desde el **valle de Casablanca**, el chileno **Ventisquero Grey Chardonnay**, premiado en los *Decanter World Wine Awards 2024*, aporta la frescura del Pacífico con su perfil salino y cítrico, recordando que la pureza no entiende de latitudes.



Grey Ventisquero



Kongsgaard “The Judge”

Estos tres vinos –cada uno con su acento, su clima y su historia– condensan lo que el **vino blanco Chardonnay** significa para el mundo: una misma uva capaz de transformarse en arte bajo manos distintas. Borgoña aporta la tradición, **California** la fuerza, y **Chile** la modernidad serena del mar. Tres territorios, una cepa, y un legado que confirma por qué el Chardonnay sigue siendo, siglo tras siglo, el idioma universal del vino blanco.

Cada copa es un viaje: del claustro medieval al laboratorio moderno, del terruño borgoñón al cielo californiano, del acero al roble, del mar al volcán. En ese recorrido, el Chardonnay nos recuerda que el vino no solo se bebe: se piensa, se siente y, sobre todo, se escucha.

Canary Wine: una travesía por la historia

El vino que escribió el alma de las Islas

En el patio empedrado de la Casa Lercaro, sede del Museo de Historia y Antropología de Tenerife, el aire olía a pergamino, madera vieja y vino recién abierto. Allí, entre columnas centenarias y ecos de un pasado que aún respira, se presentó el libro **“Canary Wine: una travesía por la historia”**, una obra que rescata del olvido las páginas más nobles de la viticultura canaria.

Editado por la [Denominación de Origen Protegida Islas Canarias – Canary Wine](#) y con la gestión editorial de **Cultania**, el volumen traza un recorrido por el papel del vino en la

configuración económica, social y cultural del Archipiélago, desde sus raíces tras [la conquista](#) hasta su presente más contemporáneo. Es, en definitiva, un relato de identidad: la historia de un pueblo que encontró en la vid una forma de nombrar la tierra, el comercio y la memoria.

El acto, celebrado el pasado **17 de octubre**, reunió a más de sesenta personas, entre viticultores, historiadores, bodegueros, periodistas y amantes del vino. La presentación estuvo conducida por **Álex Guillén**, y contó con la bienvenida institucional de **Juan Jesús Méndez Siverio**, presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine, y **Eduardo García Cabello**, viceconsejero de Sector Primario del Gobierno de Canarias, quienes subrayaron el valor del libro como testimonio y legado para comprender el peso del vino en la cultura insular.



“Estamos ante un trabajo que consolida una memoria viva”, señaló Méndez Siverio, visiblemente emocionado. “Este tercer volumen de la Biblioteca Canary Wine reafirma el compromiso del sector con la investigación, la divulgación y la defensa

del vino canario como patrimonio”.

Tres miradas para una historia común

El libro se construye desde la suma de voces y miradas que convergen en una misma pasión. **Javier Luis Álvarez Santos**, profesor de Historia Moderna de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, abordó el papel del vino como eje articulador del comercio atlántico, ese puente invisible que unió a las Islas con Europa, África y América.



El vino que perfuma la sangre

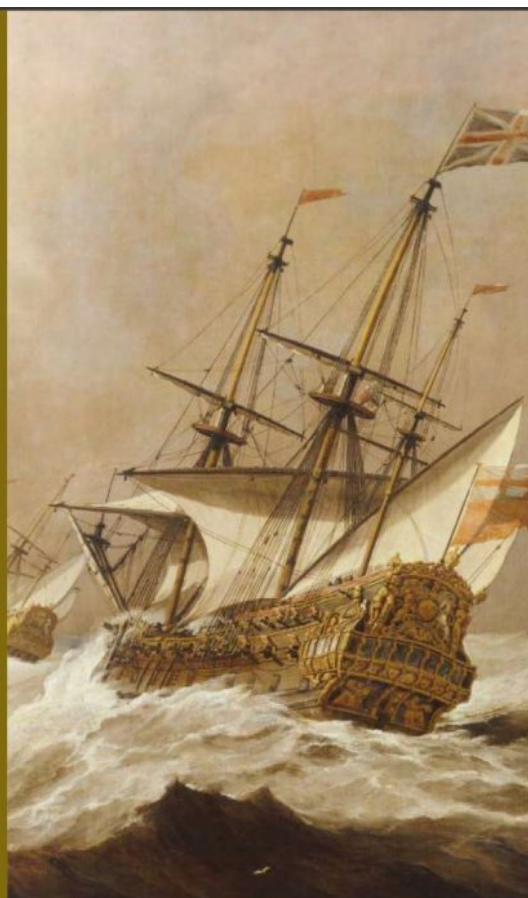
El Canary Wine en las letras universales



BIBLIOTECA CANARY WINE 3

Canary Wine: una travesía por la historia

Javier Luis Álvarez Santos
Juan Jesús Méndez Siverio
Josué Ramos Martín
(Coordinadores)



Por su parte, **Juan Jesús Méndez Siverio**, enólogo y divulgador

incansable, destacó el esfuerzo conjunto de autores e instituciones para conservar una herencia que no se mide en litros, sino en generaciones. Y **Josué Ramos Martín**, historiador y fundador de Cultania, recordó que la historia solo tiene sentido cuando se cuenta con emoción, cuando el conocimiento se transforma en relato y se comparte con la gente.

Las tres intervenciones construyeron un mismo mensaje: el vino no es solo un producto agrícola, es también un lenguaje de territorio, una forma de expresar la geografía, la cultura y la sensibilidad del pueblo canario.

Un diálogo entre pasado y futuro

Tras la presentación, el periodista gastronómico **Fran Belín** moderó una mesa redonda bajo el título *“Pasado y futuro del Canary Wine”*, en la que participaron **Francisco Fajardo**, **David Martín Marcos**, **Marta García Cabrera** y el propio **Méndez Siverio**. El debate fluyó como un buen vino decantado: con pausas, reflexión y aroma a futuro.



Se habló de los siglos dorados del vino canario, cuando los toneles de malvasía viajaban en navíos hacia Londres o Amberes, y de los desafíos contemporáneos que marcan el presente: la sostenibilidad, la innovación y la necesidad de seguir comunicando el valor del producto desde la autenticidad. El Canary Wine, coincidieron todos, sigue siendo **embajador silencioso del territorio canario** en el mundo, un motor económico y cultural que mantiene vivas las raíces del campo.



El encuentro concluyó con un brindis en el patio del **Palacio Lercaro**, donde los asistentes degustaron una selección de vinos de la DOP Islas Canarias – Canary Wine. Fue un cierre simbólico, un brindis por la historia y por quienes la siguen escribiendo desde las bodegas, las viñas y los libros.

El libro: memoria líquida del Archipiélago

“Canary Wine: una travesía por la historia” no es solo un libro, es una cartografía sentimental del vino canario. En sus páginas, la vid se convierte en protagonista de la economía insular, en puente entre culturas y en testigo de un paisaje que ha cambiado con el tiempo, pero que sigue conservando el mismo espíritu volcánico que lo vio nacer.

La publicación forma parte de la

Biblioteca Canary Wine, un proyecto editorial que pretende consolidar la memoria vitivinícola de las Islas y divulgar su valor patrimonial. Con un tono divulgativo y riguroso, esta tercera entrega enlaza pasado y presente, combinando investigación histórica con la narrativa del vino como expresión cultural.



El libro nos recuerda que **cada botella canaria encierra siglos de historia, esfuerzo y emoción**, y que el Canary Wine no es solo un sello de origen, sino una manera de entender el mundo desde una copa.

Palabras que saben a territorio

Lo que comenzó como una presentación se convirtió en una celebración de identidad. En tiempos donde todo parece efímero, obras como esta invitan a detenerse, a escuchar el rumor de los lagares y a mirar hacia las viñas con respeto.

Porque el vino canario –ese que una vez conquistó Europa y hoy busca reconquistar la conciencia del consumidor– sigue siendo un relato vivo, una travesía por la historia que se sirve en cada copa, con la misma verdad con la que se cultiva la tierra.

El vino habla desde Gran Canaria: The Wine Gallery 2025

Gran Canaria acoge la cita donde el vino se convierte en relato, identidad y territorio. Hay eventos que no se anuncian, se esperan.

[@TWG](#)

En el mundo del vino canario, uno de ellos es *The Wine Gallery*, que este año regresa el **27 de octubre al Hotel Santa Catalina, a Royal Hideaway Hotel, en Las Palmas de Gran Canaria.**

Allí, entre jardines históricos y ecos de conversaciones sobre añadas, variedades y terroir, el vino volverá a hablar. Y lo hará con el tono cálido, profundo y sereno que solo las islas pueden darle.

Desde su primera edición, este encuentro –organizado por **El Gusto por el Vino -Tenerife** ha dejado claro que no se trata solo de una exposición de etiquetas. Es una declaración. Una manera de afirmar que el vino, más que un [producto](#), es cultura líquida; un lenguaje que traduce la geografía, el tiempo y el carácter de un pueblo que ha aprendido a leer la tierra a través de la vid.



THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2025

27 DE OCTUBRE

Hotel Santa Catalina
Las Palmas de Gran Canaria

Más de **80 bodegas** y cerca de **800 referencias** se reunirán en esta nueva entrega, que consolida a *The Wine Gallery* como una de las citas más esperadas del calendario vitivinícola canario. Las copas hablarán en plural: desde los suelos volcánicos de Lanzarote y La Palma hasta las pendientes de La Orotava y las laderas soleadas de Abona. En cada una, una historia distinta. Un acento. Un origen.

El vino en Canarias no se elabora; se cultiva con paciencia y memoria. Cada racimo parece contener una resistencia callada frente al tiempo, frente al clima, frente a la distancia. Y esa fuerza, ese hilo invisible que une el fuego del volcán con la frescura del Atlántico, se percibe en cada sorbo.

El vino como memoria viva de un territorio

Este 2025, [The Wine Gallery](#) profundiza en su propósito: mostrar que el vino no solo se degusta, también se piensa. El visitante no encontrará un recorrido frío entre stands; encontrará conversaciones, encuentros, reflexiones compartidas.

Habrás catas dirigidas, ponencias y experiencias sensoriales que pondrán sobre la mesa los temas que definen el presente del vino: la sostenibilidad, la recuperación varietal, la inteligencia artificial aplicada al viñedo, y la necesidad de comunicar el vino con verdad, sin artificio.

Entre los protagonistas, estarán las **bodegas canarias más emblemáticas** –como **Viñátigo, Tajinaste, El Grifo, Ferrera, Monje o Suertes del Marqués**– junto a productores peninsulares e internacionales que traerán nuevas miradas al diálogo enológico.

Cada stand, cada botella, representará una voz. Una forma de entender la tierra y el oficio.



El acceso al evento tiene un valor de 35 euros, que podrá canjearse en la tienda o web de El Gusto por el Vino hasta el 5 de enero de 2026. Una idea inteligente que prolonga la experiencia: quien sale de *The Wine Gallery* no solo lo hace con notas de cata, sino con la posibilidad de llevarse a casa la emoción de lo vivido.

Detrás de cada edición, hay una premisa que no se negocia: el vino es arte, pero un arte que no se cuelga en las paredes; se sirve, se comparte y se escucha. En Canarias, esa escucha se hace más profunda, porque aquí el vino no solo cuenta una historia: la sigue escribiendo.

El próximo 27 de octubre, cuando las copas comiencen a llenarse en el Santa Catalina, el vino volverá a hablar. Y lo hará con la voz del volcán, con la sal del Atlántico y con la certeza de que, mientras haya quien lo escuche, el vino seguirá hablando desde las islas.

Otoño Gourmet en Canarias: Ferias, Tradiciones y Sabores que Marcan el Territorio

Otoño Gourmet, será lo que habrá en las próximas jornadas en Canarias cuando se viste de sabor y tradiciones con una agenda que desborda raíz, mar y tierra. Esta semana, el archipiélago vibra a ritmo de ferias, productos locales y música, con el orgullo de una despensa singular: así, los eventos de Km 0 y la apuesta institucional por el sector primario marcan la diferencia y el futuro gourmet de nuestras islas.

Canarias celebra su despensa: Pulpo, papa y kilómetro cero

El 18 de octubre no es un día cualquiera para los amantes del buen comer. En **Fuerteventura**, la **“Pulpiada Folkpop 2025”** convierte Puerto del Rosario en el epicentro de la mejor fusión entre tradición canaria y gallega: pulpeiras llegadas desde Galicia, carne de cabra asada, gaitas y ritmos populares regalan una jornada donde el sabor y la música se fusionan en ambiente familiar y festivo.

📍 [@PulpiadaFolkpop](#)



Pulpíada

folkpop

FESTIVAL GASTRONÓMICO Y CULTURAL
GALICIA / FUERTEVENTURA

17 y 18 octubre

HORNOS DE CAL DE EL CHARCO
(FRENTE AL RESTAURANTE BRISAS DO MAR)

Pulpeiros Gallegos y Tostadores de Carne de cabra
Gaiteros / Parrandas Canarias

17 oct

de 13:00h a 01:00h.

18 oct

Andros

De Jarana

Si es Tarde nos Vamos

Aseres

Sin Filtro

Mejor con Copas

Andros

Sergio Jiménez

Kilombo Improvisado

Laly Lean

Banda del Cuco

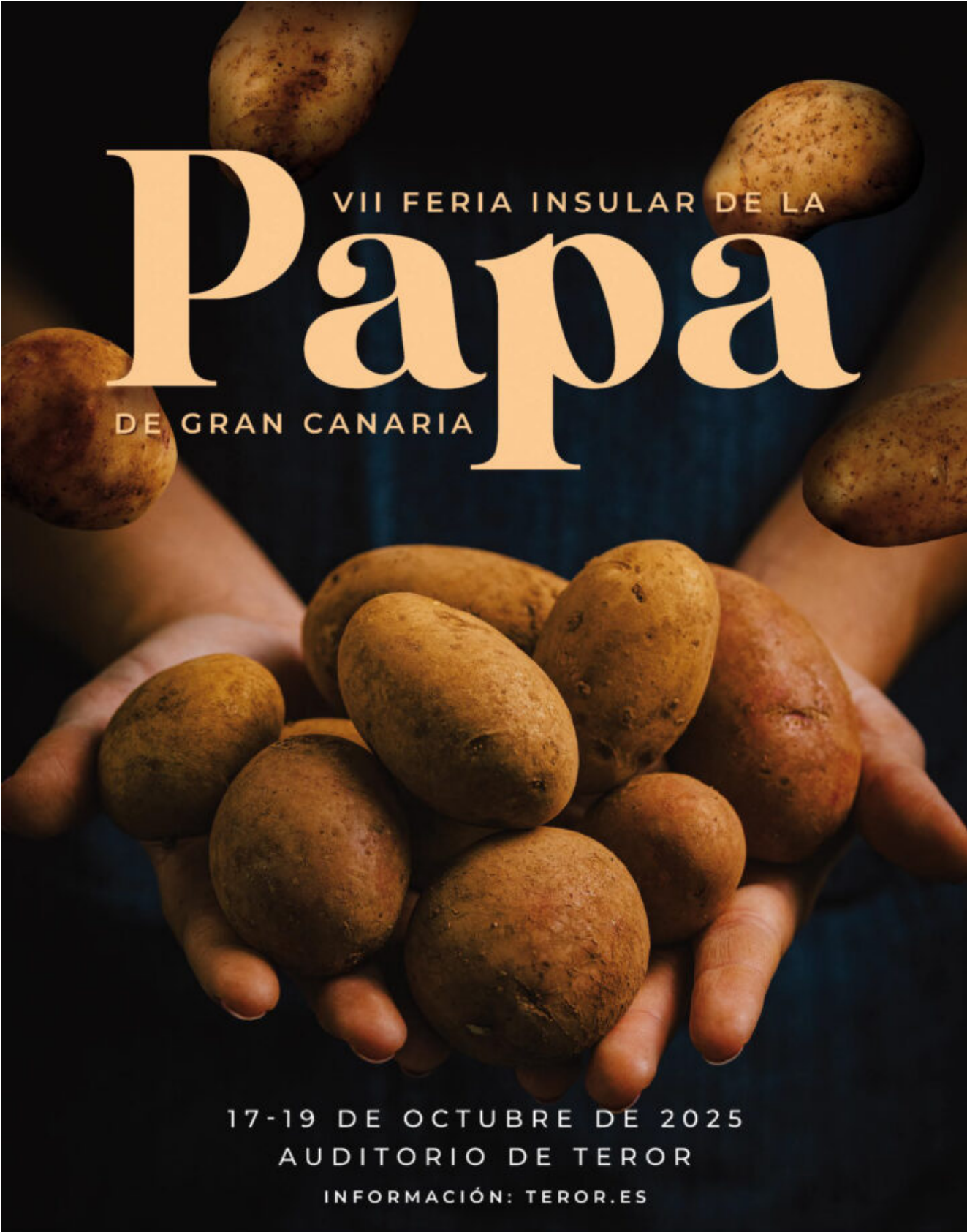
Pedro Afonso





Gran Canaria nos cita con la **VII Feria de la Papa de Teror**, reunión indispensable para reivindicar el papel de este tubérculo en la cocina y la economía rural insular. Exposiciones, degustaciones, folklore y actividades para todos los públicos realzan este “tesoro de la tierra”.

[@FeriaPapadeTeror](#)



Papa

VII FERIA INSULAR DE LA

DE GRAN CANARIA

17-19 DE OCTUBRE DE 2025
AUDITORIO DE TEROR
INFORMACIÓN: TEROR.ES



CONSEJERÍA
DE SECTOR PRIMARIO,
SOBERANÍA
ALIMENTARIA Y
SEGURIDAD HÍDRICA



Pronto, el 25 y 26 de octubre, la 33ª Feria Km.0 Gran Canaria se apodera del Parque Urbano de Melenara (Telde) para rendir homenaje al mar y los oficios pesqueros. Cuarenta y cinco productores locales, catas, talleres, folclore, deportes autóctonos y actividades infantiles logran que la sostenibilidad, la economía circular y el contacto directo entre productor y consumidor sean el alma de la cita.

[@Km0GranCanaria](#)

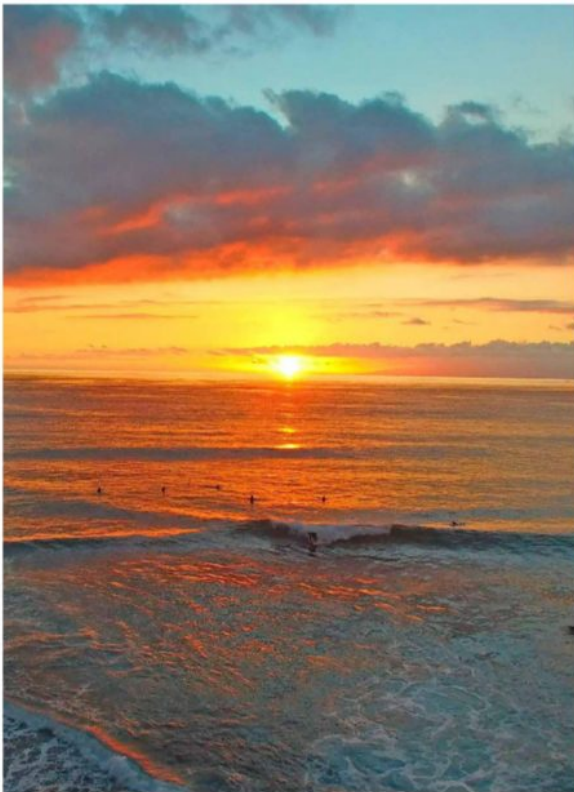


□

Pero la agenda insular va mucho más allá. Destaca en **Tenerife** la novedosa iniciativa "Paisajes al Plato", que inició el 16 de octubre en **Santa Cruz y La Laguna** y continúa durante la segunda quincena del mes. Esta innovadora propuesta convierte

los paisajes emblemáticos de Tenerife en arte comestible a través de la alta cocina y el producto local.

Chefs reconocidos como **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz** reinterpretan la biodiversidad y belleza natural de la isla en creaciones culinarias que se exhiben en exposiciones fotográficas, cenas exclusivas y showcookings.







Además, esta iniciativa se alinea con la estrategia turística sostenible y experiencial del Gobierno de Canarias y diversos ayuntamientos, posicionando a Tenerife como destino gastronómico de primer nivel.□

San Andrés: la tradición del vino y la fiesta en Tenerife

Una cita imprescindible que marca profundamente la cultura culinaria y festiva isleña es la Fiesta de San Andrés en Icod de los Vinos, Tenerife, que se celebra a finales de noviembre. Aquí, la ancestral tradición del “arrastre de las tablas” se mezcla con el descorche del vino nuevo y las castañas asadas, en una noche cargada de identidad y sabor. Esta festividad congrega a bodegueros, locales y turistas en torno a un programa cultural que incluye música, gastronomía auténtica y homenajes a la tradición vitivinícola.

□



Este otoño, la gastronomía canaria es una celebración viva y plural, desde las papas de Teror y el pulpo majorero hasta las creaciones culinarias que nacen del paisaje, pasando por el compromiso con el kilómetro cero y las tradiciones al calor del vino nuevo en **San Andrés**.

La oferta es amplia, genuina y abierta para todos los públicos, consolidando a Canarias como un destino imprescindible para quienes buscan descubrir y disfrutar de una cocina ligada a su tierra y mar.

Paisajes al Plato: el territorio de Tenerife convertido en arte comestible

Una experiencia sensorial que une gastronomía, paisaje y conciencia de identidad

Por **Canariasgourmet.es**

Hay proyectos que nacen desde la estrategia y otros que emergen desde la emoción. *Paisajes al Plato* pertenece a esta segunda estirpe: la de las ideas que logran poner de acuerdo al [territorio](#), la cocina y la mirada. No se trata únicamente de cocinar, sino de **traducir la belleza natural de Tenerife en lenguaje culinario**, y hacerlo con la misma sensibilidad con la que un artista pinta, fotografía o escribe sobre su tierra.

El próximo **16 de octubre**, la isla vivirá dos encuentros paralelos en **Santa Cruz de Tenerife** y **San Cristóbal de La Laguna**, que marcarán el inicio de una nueva etapa para esta propuesta impulsada por el Gobierno de Canarias a través de su

marca **Islas Canarias – Latitud de Vida**, y apoyada por entidades como **Turismo de Tenerife**, los ayuntamientos de ambas ciudades y aliados privados entre los que figuran **Spring Hoteles**, **Alcampo**, **Ecohotel Costa Mágica** y **El Gusto por el Vino**.

Cocinar el paisaje: un gesto de identidad

En el **Palacio de Carta**, en pleno corazón de Santa Cruz, se celebrará una exposición fotográfica que explorará el diálogo entre el paisaje y la creación gastronómica. **Pedro Nel**, **Danny Nielsen** y **Gerardo Cruz**, entre otros chefs, han desarrollado platos inspirados en los paisajes más representativos de Tenerife: los tonos cenizos del Teide, los verdes profundos de Anaga, el brillo salino del litoral o el juego de sombras de las medianías.



Cada uno ha encontrado su propio relato. No hay aquí una visión uniforme, sino un mosaico de interpretaciones donde la cocina se convierte en vehículo de identidad. La intención es clara: **mostrar cómo la creatividad culinaria puede ser también**

un espejo del territorio.

La exposición, sin embargo, no se queda en lo estético. Funciona como punto de partida para reflexionar sobre el papel del cocinero contemporáneo en la construcción del relato de un destino. El plato, entendido como soporte artístico y comunicativo, es también una herramienta de sensibilización cultural.

La Laguna: cuando el paisaje se sirve a la mesa

Mientras en la capital se contempla el paisaje desde la lente y la metáfora, **San Cristóbal de La Laguna** lo llevará directamente al paladar. El **Eco Hotel Costa Mágica** acogerá una **cena experiencial** liderada por **Braulio Simancas**, acompañado por un grupo de cocineros locales y un chef nacional invitado.



Simancas, una de las voces más respetadas de la cocina canaria contemporánea, ha construido su carrera desde la coherencia: rescatar lo nuestro sin nostalgia y proyectarlo hacia el futuro con criterio. En esta ocasión, su menú se inspira en la

diversidad paisajística del municipio lagunero, trasladando a cada plato la esencia de sus entornos naturales y agrícolas.

Durante la velada, los comensales no solo degustarán sabores, sino que participarán en una narrativa en la que cada plato actúa como una pincelada dentro de un cuadro mayor: el de una isla que se piensa a sí misma a través del sabor.

Turismo, sostenibilidad y territorio: un triángulo virtuoso

<https://www.paisajesalplato.com/>El proyecto *Paisajes al Plato* responde a una tendencia internacional que Canarias empieza a asumir con madurez: la de **un turismo gastronómico vinculado a la sostenibilidad y la experiencia vivencial**.

Ya no basta con mostrar el destino; hay que hacerlo sentir, saborear y entender. La cocina se convierte así en un lenguaje de interpretación del paisaje, en un puente entre lo tangible y lo emocional.

Esta segunda fase del proyecto da continuidad a una primera centrada en la creación de platos inspirados en imágenes del territorio. Ahora, con las experiencias abiertas al público y a los profesionales, el objetivo se amplía: **posicionar a Tenerife como un destino gastronómico de referencia internacional, pero con alma local**.



Más allá de la promoción, la propuesta plantea un modelo de desarrollo que prioriza el producto de kilómetro cero, la creatividad sostenible y la puesta en valor del paisaje como recurso cultural y económico. En un mundo donde la homogeneidad amenaza con borrar los acentos, iniciativas como esta devuelven a la cocina su papel como guardiana de identidad.

Cómo asistir

El acceso a los eventos de *Paisajes al Plato* será gratuito hasta completar aforo, previa inscripción.

- **Exposición fotográfica:** Palacio de Carta (Santa Cruz de Tenerife), desde las 10:00 horas.
- **Cena experiencial:** Eco Hotel Costa Mágica (San Cristóbal de La Laguna), a partir de las 19:30 horas.

Las reservas para la cena deberán realizarse de manera anticipada a través del correo info@paisajesalplato.com o en la web oficial del proyecto www.paisajesalplato.com

Cuando el plato es paisaje y el paisaje, destino

La gastronomía de Tenerife ha demostrado en los últimos años su capacidad para reinventarse sin perder raíces. *Paisajes al Plato* se inserta en ese movimiento que busca tender puentes entre el campo y la mesa, entre el cocinero y el productor, entre la mirada del visitante y el sentir del habitante.

El resultado es una experiencia que trasciende la simple degustación: un ejercicio de observación y respeto. Porque, al final, **comer bien también puede ser una forma de cuidar lo que somos.**

Portainjertos para un futuro

posible: la viticultura canaria busca nuevas raíces

En un momento en que la viticultura mundial se enfrenta a los efectos del cambio climático y al agotamiento del suelo, **el viñedo canario** –ese milagro que ha sobrevivido más de cinco siglos sin filoxera– comienza a mirar hacia la ciencia no como amenaza, sino como aliada.

El **Campus del Vino de Canarias**, junto al [Consejo Regulador de la DOP Islas Canarias](#) – Canary Wine, ha dado un paso decisivo con la puesta en marcha de un **proyecto experimental sobre la utilización de portainjertos en el viñedo canario**, una iniciativa que busca nuevas soluciones técnicas frente a un contexto tan complejo como esperanzador.



Juan Jesús Méndez Siverio, presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine y de AVIBO (Asociación de Viticultores y

Bodegueros de Canarias).

El encuentro tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador, en **La Guancha (Tenerife)**, y reunió a investigadores, viticultores y técnicos en una jornada que destacó tanto por su nivel científico como por su sentido de urgencia.

Entre los [ponentes](#) principales participaron el **catedrático José Ramón Lissarrague Gutiérrez**, referente internacional en viticultura de la **Universidad Politécnica de Madrid (UPM)**, y **Juan Jesús Méndez Siverio**, presidente de la **DOP Islas Canarias – Canary Wine** y de **AVIBO** (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias).

También asistió **Judith Fernández**, jefa del Servicio de Agricultura del Cabildo de Tenerife, en representación del apoyo institucional al sector.



El catedrático José Ramón Lissarrague Gutiérrez

El viñedo en crisis: el momento dulce del mercado y la amargura del campo

Durante su intervención, Méndez Siverio trazó un retrato honesto de la situación actual:

“Vivimos el momento comercial más dulce de los últimos siglos, pero en el campo atravesamos la mayor crisis que recordamos. En una década hemos perdido un tercio de la superficie de viñedo, y el abandono se acelera”.

Una afirmación que resume el **paradigma de la viticultura canaria actual**: éxito en las copas y desesperanza en los surcos. Mientras los vinos isleños conquistan mercados y reconocimientos internacionales, los agricultores envejecen, las parcelas se abandonan y la falta de relevo generacional amenaza la continuidad de un legado único en el mundo.

Lejos de la resignación, AVIBO y el Consejo Regulador han trazado una **estrategia integral de regeneración** que combina tradición, tecnología e inteligencia artificial.

Entre las acciones más destacadas figuran el **saneamiento varietal de las cepas autóctonas** junto a Cultesa, la implantación del **cuaderno de campo digital Kaampo** y la creación de la **plataforma ECOVITIS**, un sistema de IA capaz de **predecir plagas y optimizar el riego con un 97 % de precisión**. Todas estas herramientas, de acceso gratuito para los viticultores, forman parte de una política de **viticultura regenerativa y sostenible**, orientada a garantizar que la herencia vitícola de las islas pueda sobrevivir al cambio climático y al desánimo económico.

El reto científico: adaptar sin sustituir

El nuevo **proyecto experimental sobre portainjertos** no pretende cambiar la esencia del viñedo canario –una de las pocas regiones del mundo con viñas a pie franco–, sino **crear una herramienta complementaria** que permita adaptarse a las nuevas condiciones ambientales.

Los portainjertos, empleados en prácticamente todas las regiones vitícolas del planeta, podrían ofrecer soluciones frente a problemas cada vez más acuciantes: **sequía, salinidad del suelo, pérdida de vigor y envejecimiento de las plantas**.



Bajo la dirección científica de **José Ramón Lissarrague**, el proyecto analizará **diferentes patrones de vid** para estudiar su comportamiento en distintos suelos del archipiélago. También contará con la colaboración de **técnicos de Madeira**, territorio con una historia vitivinícola y genética próxima, que ya acumula décadas de experiencia en el uso de portainjertos sobre variedades comunes a las canarias.

Como subrayó Méndez Siverio:

“No se trata de imponer un modelo ni de sustituir las plantaciones a pie franco, sino de incorporar una herramienta que asegure la sostenibilidad y el futuro de nuestra viticultura”.

Este enfoque, prudente y colaborativo, refleja la voluntad de avanzar **sin renunciar a la singularidad genética** que convierte a los vinos canarios en patrimonio vivo de la historia

vitícola mundial.

Innovación, sostenibilidad y transferencia de conocimiento

El **Campus del Vino de Canarias** se consolida con este encuentro como una **plataforma de transferencia real de conocimiento entre el mundo académico y el viticultor de a pie**. No se trata solo de investigar, sino de escuchar, probar, evaluar y compartir resultados de manera abierta.

El proyecto, además, establece un **modelo de cooperación interinsular** que permitirá replicar experiencias en distintas denominaciones de origen y tipos de suelo, generando una base científica sólida que contribuya al diseño de un **modelo de viticultura adaptativa canaria**.

El respaldo institucional, tanto del **Gobierno de Canarias** como de los **cabildos insulares**, será clave para garantizar la continuidad de estas investigaciones, que marcan un antes y un después en la relación entre ciencia y viña en el archipiélago.

De Cata: cuando la ciencia también se degusta

Aunque el proyecto no se mide en aromas ni en taninos, su impacto final se sentirá en la copa. La salud del viñedo determina la calidad del vino, y los avances en sanidad vegetal, vigor o resiliencia se traducen en vinos más equilibrados, sostenibles y auténticos.

Si los portainjertos logran adaptarse al ecosistema canario sin alterar la personalidad de las cepas locales –Listán Blanco, Negramoll, Baboso, Vijariego, Tintilla o Malvasía volcánica–, podríamos estar ante **una nueva etapa de oro** para los vinos del archipiélago.

En el fondo, la verdadera cata que se celebra hoy no es de vino, sino de futuro: el de un territorio que quiere seguir

brindando al mundo su diversidad enológica sin renunciar a su identidad.

Amigos Canarios del Buen Comer: Restaurante El Mirador de la Marina

Por: Antonio Pérez Viera/Fotos: José Antonio Melián

[@ElMiradordelaMarina](#)

El pasado sábado 27 de septiembre, **33 Amigos Canarios del Buen Comer** celebramos nuestra nonagésima quinta (95ª) visita a un restaurante “con encanto” que, en esta ocasión, ha sido el **Restaurante “El Mirador de la Marina”** ubicado en el puerto deportivo de Amarilla Golf, en San Miguel de Abona, que cuenta con aparcamiento gratuito.

El Restaurante El Mirador de la Marina abrió sus puertas hace dos años al objeto de ofrecer una cocina cuidada, en un ambiente acogedor con vistas panorámicas al mar, a la marina y a la montaña.



Su cocina es de estilo mediterráneo, con fuerte presencia de mariscos, pescados, carnes, y platos de autor, que aprovecha, en lo posible, productos cercanos de gran calidad. Destaca, además, por sus carnes de ternera, las paellas de solomillo con boletus y los pescados frescos.

Uno de sus fuertes es el servicio, que destaca por su profesionalidad, por su exquisita atención multilingüe y sus conocimientos enológicos.

En su bodega combina vinos canarios de Lanzarote, de Tenerife, y de La Palma, con grandes denominaciones de origen de España (Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Rueda, Priorat, Bierzo, Navarra y Galicia) y una cuidada selección de champanes y rosados franceses.





El propietario e impulsor del proyecto es **Carlos Manuel Galindo Cabrera**, empresario consolidado en el sur de Tenerife, con una dilatada trayectoria en el sector de la hostelería y la restauración. A lo largo de los años ha gestionado distintos proyectos gastronómicos de éxito, destacando por su capacidad de combinar una oferta culinaria de calidad, con ubicaciones privilegiadas frente al mar.

Su visión empresarial se ha centrado en crear espacios únicos donde la gastronomía, el entorno y el servicio cercano se convierten en experiencias memorables para clientes locales y

visitantes internacionales. Hoy es reconocido como un referente del sector en la zona, con un estilo de gestión que, apuesta por la excelencia, la innovación y el impulso del destino turístico de Tenerife Sur.



Al frente de fogones está **Francesco Carbone**, con más de 30 años de trayectoria internacional, es un chef apasionado y creativo que ha desarrollado su carrera en prestigiosos restaurantes y hoteles de 4 y 5 estrellas en Italia, Puerto Rico y [Tenerife](#). Su experiencia abarca cocinas tan diversas como la italiana, española, mexicana, mediterránea, canaria, criolla y de autor, siempre enfocado a la innovación, al respeto por el producto y a la excelencia en el servicio.

Y como gerente, **Benedicta Martín Linares**, es una gran

profesional, muy reconocida y respetada en la zona de Costa San Miguel, por su buen hacer y su profundo conocimiento del sector.

El Mirador de la Marina está abierto de miércoles a domingo en horario de 13:00 a 23:00 siendo su horario de cocina de 13:00 a 21:30.

Admiten reservas, a realizar a través de todas las redes sociales del restaurante de forma automatizada, al teléfono 34 619 16 04 77 o al correo electrónico: reservasamarilla@gmail.com.

El acto de bienvenida, al inicio de la comida, corrió a cargo de **Benedicta Martín** y de **Francesco Carbone**, en presencia de **Antonio Pérez Viera** y de **Jesús M. González** en representación de los **Amigos Canarios del Comer**, en el que nos explicaron la trayectoria y la filosofía del restaurante, así como la composición y elaboración de los distintos platos del menú elegido.

















El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- Carpaccio de cherne y carabinero.
 - Pescado marinado al estilo veneciano.
 - Magret de pato marinado sobre tostadas crujientes con canónigos/parmesano y toque de frutos rojos.
 - Chipirones rellenos de camarón.
 - Croquetas de jamón ibérico.
 - Rossejat de gambas, pulpo y calamar.
 - Mini carpaccio de piña con helado artesanal de coco.
-
- Vino Blanco Verdejo Emina Sobre Lías 2024 (D.O. Rueda)
 - Vino Tinto Tempranillo Pasión 2024 (D.O. Ribera del Duero)





Agua, caña, café o infusión.

Los puntos sujetos a votación por los **Amigos Canarios del Buen**

Comer fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.

La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,68 sobre 10, con lo que se convirtió en el restaurante mejor valorado entre los visitados en 2025, lo que significa que el “Restaurante El Mirador de la Marina” es un establecimiento muy recomendable para visitar.