

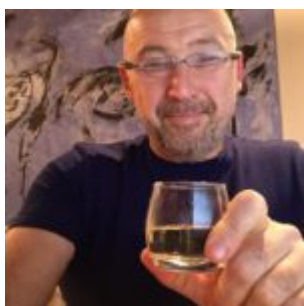
La receta del chef: Marmitako de atún de aleta amarilla canario

Por Alberto Fortes

Ingredientes para 6 personas

(como plato único, ideal acompañado de ensalada verde o un vino blanco canario)

- 1 kg de **atún de aleta amarilla** (fresco, cortado en dados grandes)
- 1 kg de **patatas**
- 3 **pimientos verdes italianos**
- 1 **cebolleta blanca grande**
- 4 **dientes de ajo**
- 2 **tomates maduros**
- 2 **cayenas secas** (opcional, según gusto)
- 1 cucharada de **pulpa de pimiento choricero**
- **Aceite de oliva virgen extra**
- **Sal marina** al gusto
- **Perejil fresco** picado
- **Caldo de pescado casero** (idealmente de espinas de atún)



Elaboración paso a paso

1. Prepara el sofrito lento

En una cazuela ancha y baja, calienta un buen chorro de aceite de oliva virgen extra. Dora ligeramente los ajos enteros y retíralos. En ese aceite aromatizado, añade la cebolleta y los pimientos verdes cortados finos. Pocha lentamente durante unos 30 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que estén bien caramelizados. A los 10 minutos, reincorpora uno de los ajos, esta vez bien picado.

2. Incorpora las patatas y el fondo del guiso

Agrega las patatas **cascadas** (no cortadas con cuchillo, sino rotas con la mano o el filo para que suelten almidón) y rehógalas durante 2 minutos. Cubre con el caldo de pescado, ajusta de sal y deja cocer a fuego medio durante 20 minutos o hasta que las papas estén tiernas. En este punto, añade la pulpa de pimiento choricero y mezcla bien.

3. Marca el atún y finaliza el guiso

En una sartén aparte, saltea los dados de atún en un poco del aceite aromatizado reservado. No más de 10 segundos por cada lado: se trata de sellarlo, no cocinarlo por completo. Cuando las patatas estén listas, incorpora el atún a la cazuela, da un hervor breve (30 segundos como máximo), apaga el fuego y deja reposar dos minutos.

4. Emplata y decora

Espolvorea perejil fresco picado justo antes de servir. El marmitako debe llegar a la mesa **muy caliente**, con el caldo denso y el atún jugoso en el centro de cada plato.



Consejo del chef Fortes

“Usa producto local siempre que puedas. El atún de aleta amarilla de Canarias tiene una textura y un sabor que lo hacen perfecto para este guiso. Y no te saltes el reposo final: es ahí donde todo se abraza”.

Mohamed Benabdallah: el sumiller que convirtió el fuego en vino

[@Asador Etxebarri](#)

Hay oficios que se aprenden y otros que, aunque no lo sepas,

te eligen. **Mohamed Benabdallah** llegó al vino casi por accidente, en un trabajo de verano en el sur de España. Pensaba que serviría mesas gracias a sus idiomas, pero terminó asistiendo al sumiller. Años después, este argelino criado en Suiza ha sido nombrado **Mejor Sumiller del Mundo 2025** por *The World's 50 Best Restaurants*. Y lo ha hecho desde un rincón verde del País Vasco, donde el fuego es religión y el silencio sabe a humo, se cuenta fácil, pero no lo es.

**THE WORLD'S
BEST SOMMELIER AWARD 2025**



Mejor Sumiller del Mundo 2025 por The World's 50 Best Restaurants



Desde **Asador Etxebarri**, el restaurante de **Bittor Arguinzoniz** –número 2 del mundo en la lista 50 Best–, Benabdallah orchestra una bodega con más de 400 referencias sin pretensión, sin show, pero con una profundidad que desafía a cualquier enciclopedia vinícola. Porque este sumiller no solo sirve vino: cuenta historias con cada copa.

De Argelia a Atxondo: una biografía fermentada a fuego lento

[@MohamedBenabdallah](#)

Nacido en 1984 en Argelia, Mohamed Benabdallah emigró con su familia a Suiza a los 11 años. Aquella infancia marcada por el desarraigo y la adaptación entre lenguas y culturas moldeó en él algo más profundo que la resiliencia: una mirada aguda, paciente, que observa antes de hablar y que hoy traduce en gestos, silencios y botellas abiertas en el momento exacto. Su historia no comenzó en una bodega, sino en la vida misma, donde aprendió a leer a las personas más que a las etiquetas.



Quique Dacosta



Andoni Luis Aduriz

El salto a la alta gastronomía llegó como quien se tropieza con su destino: un trabajo de verano en el restaurante de **Quique Dacosta** —más como camarero que como sumiller— fue el inicio de una vocación. Allí, en Denia, descubrió que el vino

no es simplemente una bebida que acompaña, sino un discurso líquido, una forma de contar la identidad del territorio, del productor y del comensal que lo elige.

Luego llegaron los años de formación real, no en una escuela sino en el corazón de uno de los restaurantes más conceptuales del mundo: **Mugaritz**, de Andoni Luis Aduriz. Allí pasó seis años que no solo consolidaron su técnica, sino su filosofía: del conocimiento técnico al arte del servicio entendido como dirección de orquesta. Fue **sumiller jefe y maître** a la vez. Aprendió que el vino no se sirve, se interpreta. Y que un comedor es un escenario donde cada detalle cuenta.

“Puedes tener un gran violinista o pianista, pero necesitas un director que lo coordine todo. Eso es la sala”, suele repetir.

En **2017**, Benabdallah dio un nuevo giro: se incorporó al legendario **Asador Etxebarri**, de **Bittor Arguinizoniz**, en el corazón verde de **Atxondo**, Vizcaya. Allí lo esperaba una cocina de apariencia simple, casi primitiva, basada en el fuego y el producto desnudo. Lo que muchos habrían considerado una tarea rutinaria –la misma chuleta, el mismo pimiento asado– se convirtió en su mayor desafío: **sorprender a una clientela de élite que regresa varias veces al año, ha comido en todo el mundo y ya lo ha probado casi todo.**







“El lujo hoy no es lo caro, sino lo inesperado. Les sirvo vinos imposibles de conseguir, algo que ni ellos conocen. Ese es mi juego”, afirma con esa mezcla de elegancia y complicidad que lo define.

En Etxebarri, Moha –como lo llaman todos– no solo gestiona una de las cartas de vino más inteligentes de Europa. **También representa una nueva forma de entender la sumillería**, alejada del show, conectada con el comensal, con el ritmo del servicio y, sobre todo, con la emoción.

Hablan los expertos

Benabdallah no persigue etiquetas; persigue emociones. Sus recomendaciones nunca son frías. Si habla de un **Cappellano Barolo Piè Franco**, es porque la primera vez que lo probó “le voló la cabeza”. Si menciona un **Vega Sicilia Único 1966**, es

por el respeto y la entrega de Don Pablo Álvarez al llevar personalmente las botellas al restaurante.



Screenshot



Entre sus joyas favoritas hay blancos de Borgoña, pinot noirs sedosos que podrían reconciliar enemigos, y aligotés que se beben como si no hubiera un mañana. Para él, cada vino tiene

un momento vital: un partido de fútbol, una tercera cita, una herencia rota o un vuelo de larga distancia en primera clase.

Y si alguna vez naufraga en una isla desierta, pide que el mar le traiga un **Jean-Yves Bizot Les Jachées**. Porque hasta en el aislamiento, el paladar merece danzar.



Sumillería de kilómetro cero

Moha –como lo llaman todos– no vive en Madrid ni en París. Vive en Atxondo, en el mismo pueblo que alberga Etxebarri. Va andando al trabajo. Saluda a sus vecinos. Recibe el reconocimiento mundial con una mezcla de asombro y serenidad.

“Me di cuenta de lo que significaba el premio cuando la gente del pueblo empezó a felicitar me por la calle. Esto también es suyo”.

No es postureo. Es coherencia. Su humildad es tan radical como su exigencia. No presume, observa. No etiqueta, interpreta. Sabe que un sumiller no es quien más sabe de vino, sino quien mejor escucha al comensal.

¿Y qué podemos aprender en Canarias?

Desde Canarias, observar a profesionales como **Mohamed Benabdallah** es una clase magistral sobre cómo conectar la tradición con la excelencia. Nos recuerda que no hace falta una carta kilométrica para emocionar, sino una historia bien contada en cada copa. Y que lo local –como el fuego, como el paisaje, como el vino– no es limitación, sino identidad.

Quizás el secreto no sea tener más vinos, sino entender mejor a las personas que los beben. Y eso, aquí o en Atxondo, es un arte que solo dominan los grandes.

La Filoxera en Canarias: del mito de la inmunidad al desafío del futuro vitivinícola

La filoxera llega a Canarias y amenaza el patrimonio de viñas de pie franco. Conoce impacto, medidas y el futuro de la viticultura canaria.

Durante siglos, Canarias se convirtió en un símbolo de resistencia frente a una plaga que devastó al mundo: la filoxera. Mientras Europa entera se reinventaba tras la catástrofe del siglo XIX injertando sus viñas sobre portainjertos americanos resistentes, las islas Canarias permanecían libres, cultivando cepas centenarias de pie franco que eran motivo de orgullo y diferenciación internacional.

Esa condición singular alimentaba la leyenda del Canary Wine, un vino histórico que deslumbró a Shakespeare y a las cortes europeas, y que hoy sigue siendo una carta de presentación de nuestra identidad vitivinícola.

Sin embargo, esa inmunidad se ha roto: en Tenerife, concretamente en los viñedos de la **Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte**, se ha confirmado la presencia de filoxera. El hallazgo no es un dato anecdótico, es un cambio de paradigma. La plaga ya no es un fantasma lejano, sino una amenaza real que se manifiesta en un espacio educativo, justo allí donde se forman las futuras generaciones de viticultores. Con ello, Canarias entra en una nueva era, marcada por la incertidumbre de cómo responder y, sobre todo, por la urgencia de actuar con rapidez antes de que la plaga se expanda por todo el archipiélago.



Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte

La
di
me
ns
ió
n
de
es
te
pr
ob
le
ma
se
mi
de
no
so
lo
en
té
rm
in
os
ag
ro
nó
mi
co
s,
si
no
ta
mb
ié
n

en
su
im
pa
ct
o
ec
on
óm
ic
o
y
cu
lt
ur
al
.
La
vi
ti
cu
lt
ur
a
ca
na
ri
a
so
st
ie
ne
a
un
os
2.
00

0
em
pl
eo
s
di
re
ct
os
,
en
tr
e
vi
ti
cu
lt
or
es
,
bo
de
gu
er
os
,
en
ól
og
os
y
tr
ab
aj
ad
or
es

ru
ra
le
s.
Si
la
fi
lo
xe
ra
se
pr
op
ag
a,
el
se
ct
or
en
fr
en
ta
rá
un
a
ca
íd
a
en
la
pr
od
uc
ci
ón
,

un
en
ca
re
ci
mi
en
to
de
lo
s
vi
no
s
lo
ca
le
s
y
un
a
pé
rd
id
a
de
co
mp
et
it
iv
id
ad
fr
en
te
a

ot
ro
s
me
rc
ad
os
.
Pe
ro
lo
má
s
gr
av
e
es
lo
qu
e
es
tá
en
ju
eg
o
en
té
rm
in
os
pa
tr
im
on
ia
le

s:
la
s
vi
ña
s
de
pi
e
fr
an
co
,
es
e
te
so
ro
ge
né
ti
co
ún
ic
o
en
Eu
ro
pa
,
po
dr
ía
n
de
sa
pa

re
ce
r.





Hablamos de cepas centenarias que han sobrevivido sin injertos desde los tiempos del Canary Wine y que representan un monumento vivo de nuestra historia. Perderlas sería comparable a derribar un patrimonio cultural irrecuperable. No se trata solo de la economía del vino canario, se trata de la identidad de todo un territorio que, a través de sus viñas, cuenta su propia historia de resistencia y autenticidad.

La reacción institucional ha sido inmediata. El Gobierno de Canarias decretó la prohibición del movimiento de material vegetal de vid y de uva fresca entre islas, consciente de que el traslado de plantas, estacas o incluso de tierra contaminada puede acelerar la

propagación.

Los cabildos insulares han levantado la voz, y el de **Fuerteventura** ha pedido extremar la vigilancia, mientras que **Lanzarote** se ha adelantado con una medida ejemplar: activar la primera hoja de ruta preventiva contra la filoxera. Que una isla aún libre de la plaga diseñe un plan de defensa muestra hasta qué punto la amenaza se toma en serio. Sin embargo, los expertos coinciden en que la contención solo será posible si se actúa con rapidez: delimitar las zonas afectadas, arrancar y destruir cepas infestadas, controlar el movimiento de maquinaria agrícola y establecer planes de emergencia con participación de viticultores, bodegas y técnicos especializados. Aquí no hay margen para la improvisación, y cada semana de demora multiplica el riesgo.





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

A medio plazo, la solución pasa inevitablemente por recurrir a portainjertos americanos resistentes, un camino que el resto del mundo ya recorrió tras la gran plaga del siglo XIX. Esto no significa perder nuestras variedades autóctonas, como la Listán Negro o la Malvasía Aromática, pero sí transformarlas en su raíz. Será necesario un plan consensuado que permita mantener la identidad varietal sin renunciar a la seguridad del injerto.

Y aquí la **investigación científica** será determinante: seleccionar portainjertos adaptados a los suelos volcánicos, desarrollar métodos de detección rápida, aplicar biotecnología para reforzar resistencias y diseñar prácticas culturales menos vulnerables. En este proceso, la ciudadanía también tiene un papel fundamental. No mover plantas ni tierra de un lugar a otro, avisar de focos sospechosos y, sobre todo, **apoyar el consumo de vino canario** son gestos de responsabilidad colectiva que pueden marcar la diferencia. El

futuro del vino isleño dependerá tanto de las medidas técnicas como del compromiso social.

Hoy, la filoxera deja de ser un mito para convertirse en una realidad en Canarias. Y, aunque el panorama es preocupante, también puede ser una oportunidad. La historia demuestra que las crisis vitivinícolas han servido para reinventar territorios, y Canarias no tiene por qué ser la excepción. La alarma ya se percibe en titulares y en declaraciones que incluso hablan de “acabar con la filoxera a cañonazos”, expresión que refleja la tensión y la urgencia.

Pero la verdadera respuesta será la unión. Europa se levantó tras la filoxera del XIX; Canarias, con más conocimiento y recursos que nunca, puede salir reforzada si el sector, las administraciones y la sociedad trabajan juntos. Lo que está en juego no es una vendimia más, ni siquiera una década de producción: es la defensa de un patrimonio cultural y económico que ha dado prestigio internacional a las islas. La manera en que se afronte esta crisis escribirá el relato del vino canario en las próximas generaciones.

The Wine Gallery 2025: El

vino como manifiesto cultural desde Canarias

[@TheWineGalllery](#)

El próximo 27 de octubre, el Hotel Santa Catalina (Las Palmas de Gran Canaria) acogerá la edición 2025 de The Wine Gallery, un evento que ha trascendido el concepto de feria vinícola para convertirse en una plataforma de pensamiento, identidad y encuentro profesional. Esta cita, ya consolidada como uno de los eventos del vino más importantes de Canarias, no solo celebra el placer de la copa, sino que eleva la conversación enológica al nivel de la cultura, el territorio y la sostenibilidad.

Más que una feria de vinos: una narrativa con propósito

Desde sus inicios, The Wine Gallery se ha diferenciado de otras ferias del vino por su capacidad de generar discurso y comunidad. No se trata únicamente de catar vinos; aquí se expone la historia detrás de cada botella, se comparten visiones sobre el futuro del sector y se defiende la diversidad vitivinícola desde una mirada integradora.

THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024





THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024







La edición 2025 reafirma esta vocación curatorial. Cada espacio, cada ponencia y cada copa están diseñados para provocar una reflexión sobre el papel del vino en la economía local, en la memoria colectiva y en los nuevos lenguajes de consumo. Esta es una experiencia donde el visitante no solo degusta, también **piensa, escucha y participa**.

Canarias: epicentro de la viticultura heroica

La viticultura canaria será protagonista absoluta en esta edición de The Wine Gallery. Las bodegas de Tenerife, La Palma, Lanzarote, El Hierro, La Gomera y Gran Canaria pondrán sobre la mesa su riqueza varietal, sus suelos volcánicos y su sabiduría ancestral, [dialogando](#) de tú a tú con referentes nacionales e internacionales.

THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2025



Variedades autóctonas como la **Listán Blanco**, el **Negramoll**, el **Vijariego Negro** o el **Baboso** serán presentadas como activos culturales y paisajísticos, no solo como productos de mercado. En un contexto global donde lo auténtico gana valor, **el vino canario ofrece una historia difícil de igualar.**

Bodegas nacionales e internacionales invitadas

Esta edición contará con la participación de destacadas **Denominaciones de Origen españolas** como **Rioja, Rueda, Bierzo, Ribeira Sacra y Ribera del Duero**, entre otras. También se espera la presencia de productores de **zonas vitivinícolas internacionales** como **Sicilia, Valle del Loira, Douro y Azores**, cuyas realidades climáticas y geográficas comparten puntos en común con el territorio canario.





THE WINE GALLERY

by El Gusto por el Vino

2024



La **diversidad enológica española e insular** convierte a The Wine Gallery en una auténtica pasarela del vino. Cada etiqueta representa una forma de entender el mundo, una filosofía de trabajo y un modo de cuidar el paisaje. El evento, por tanto, funciona como una radiografía contemporánea del sector en su conjunto.

Un entorno pensado para la experiencia

El **Hotel Santa Catalina**, con su arquitectura señorial y su ubicación privilegiada, ofrece el escenario perfecto para un evento que busca combinar profesionalidad, confort y belleza. El evento contará con iluminación natural, espacios ventilados, temperatura controlada, cristalería técnica y un **servicio profesional de sala que cuida cada detalle sin interferir** en la experiencia del visitante.

Aquí, cada elemento del entorno ha sido diseñado para permitir una conexión directa con el vino y con quienes lo hacen posible. No hay ruido visual ni distracciones superfluas: **el protagonista es el contenido, no el espectáculo.**

Diálogo, innovación y sostenibilidad en el centro del programa

Uno de los ejes clave de **The Wine Gallery 2025** será el intercambio de ideas. Se han programado mesas redondas, charlas y encuentros informales con expertos del sector que abordarán temas como:

- El futuro de las Denominaciones de Origen en un mundo cambiante
- **La inteligencia artificial aplicada al viñedo y la gestión enológica**
- Nuevos lenguajes para comunicar el vino a nuevas generaciones
- El papel de la viticultura regenerativa y los vinos

naturales en el mercado global

- El equilibrio entre sostenibilidad real y discursos vacíos de marketing

Estas conversaciones se realizarán en un formato cercano y ágil, donde el conocimiento técnico se combina con una mirada crítica y abierta. **Porque el vino también es pensamiento.**

Una comunidad alrededor del vino con visión internacional

The Wine Gallery no es un evento para sumar contactos, es un lugar para construir comunidad. Asisten distribuidores, periodistas especializados, sumilleres, chefs, enólogos y amantes del vino que entienden la cultura vitivinícola como un fenómeno transversal, que toca lo económico, lo emocional, lo artístico y lo territorial.



Por eso, el evento no busca volumen, sino impacto. Quien participa en The Wine Gallery sabe que lo importante no es la cantidad de vinos servidos, sino la calidad de las conversaciones generadas. Y eso es lo que marca la diferencia.

The Wine Gallery 2025: una fecha para pensar el vino, no solo para beberlo

Quienes asistan el próximo 27 de octubre al Hotel Santa Catalina en Las Palmas no solo vivirán una gran jornada vinícola. Participarán de una visión. De un manifiesto. Aquí, el vino no se resume en aromas o puntuaciones: se convierte en un lenguaje, una herramienta de conexión y un símbolo de pertenencia.

Quienes lleguen por primera vez saldrán con más preguntas que respuestas, y quienes repitan, sabrán que están en el lugar correcto. Porque cuando el vino se cuenta bien, no se olvida.

La nueva etapa de Bodegas Insulares: entre legalidad y territorio

En un archipiélago donde la viticultura no solo es actividad económica, sino cultura, paisaje y arraigo, las decisiones políticas sobre el vino trascienden los números y los consejos de administración. La salida del Cabildo de Tenerife como accionista de **Bodegas Insulares (BITSA)** es uno de esos movimientos que, aunque se presenta bajo argumentos de legalidad y neutralidad de mercado, abre un debate mucho más profundo: ¿quién protege hoy al viticultor?, ¿cómo se preservan las relaciones históricas entre agricultores y bodegas?, ¿y qué modelo de futuro estamos construyendo para el vino canario?



Valentín González Évora Consejero Insular del Sector Primario y Bienestar Animal – Cabildo Insular de Tenerife y Juan Jesús Méndez presidente Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias Foto: La Laguna Ahora.

Desde el **Cabildo** se ha defendido que la retirada era necesaria para cumplir con los principios de competencia leal exigidos por **Europa**. La presencia institucional en una empresa que produce y comercializa vino -argumentan- generaba una distorsión del mercado, además de poner en riesgo la economía insular por una posible sanción europea cercana a 13 millones de euros, en concepto de ayudas de estado mal justificadas.

“No tiene sentido que una institución pública embotelle y venda vino cuando el sector ya está consolidado”, explicó el consejero insular Valentín González Évora, asegurando que Bodegas Insulares

seguirá operativa y que ningún viticultor quedará fuera del sistema.

Quien presionó para que esto ocurriera fue **AVIBO**, la **Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias**, presidida por **Juan Jesús Méndez**, quien también lidera la **DOP Islas Canarias – Canary Wine**. **AVIBO** denunció la situación ante la **Comisión Europea**, alegando que la participación del **Cabildo** violaba las normas del libre mercado y perjudicaba a las bodegas privadas.

En conversación con **Canariasgourmet!**, **Méndez** aseguraba que el riesgo nunca existió para los viticultores, porque **BITSA** continúa con capacidad para comprar uva y elaborar vino. Según su visión, lo que se ha corregido es una anomalía institucional, no un modelo productivo. **“Aquí no hay polémica posible -afirma-. Había una ilegalidad y se ha solucionado”**.

¿Neutralidad o desprotección? La compra de uva fuera de comarca y la ruptura de un pacto no escrito

Con la salida del **Cabildo de Tenerife** de **Bodegas Insulares**, la empresa ha pasado a operar como una entidad plenamente privada. Actualmente gestiona dos bodegas: una en **Icod de los Vinos**, adscrita a la **D.O.P. Islas Canarias**, y otra en **Tacoronte**, bajo la **D.O. Tacoronte-Acentejo**. Esta estructura -y su vinculación a la **D.O.P. Islas Canarias**– permite legalmente adquirir uva en cualquier parte del **Archipiélago** para elaborar vino bajo esa denominación.



No obstante, esta flexibilidad normativa está generando tensiones éticas y comerciales, especialmente en el ámbito de la viticultura tradicional de **Tacoronte-Acentejo**. Varias bodegas de la comarca denuncian que **Bodegas Insulares** está desplazando equipos comerciales a otras zonas de la isla para comprar uva directamente a viticultores, rompiendo así un pacto no escrito de respeto territorial y poniendo en riesgo el equilibrio de las denominaciones de origen locales.

En algunos casos, se trata de relaciones de décadas entre viticultores y bodegueros, construidas sobre la base de la confianza mutua, el respeto al producto local y una economía circular del vino profundamente enraizada en el territorio.

Esta práctica no es ilegal -la **DOP Islas Canarias** lo permite-, pero sí está siendo percibida como una forma de ruptura del pacto tácito que daba estabilidad al sector. Lo que fue creado

como un escudo para evitar competencia desleal desde lo público, ahora corre el riesgo de transformarse en una forma de presión comercial más agresiva desde lo privado

¿Hace falta un nuevo marco regulador?

Aquí se abre la pregunta clave, ¿habrá que establecer reglas de juego que protejan las comarcas y sus vínculos tradicionales, o se seguirá confiando en que la ética del sector se autorregule? Como parte del seguimiento especial de **Canariasgourmet!** sobre la salida del **Cabildo de Tenerife** de **Bodegas Insulares**, entrevistamos a una de las voces más relevantes del sector: **José Manuel González Pérez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo.**



Entrevista José Manuel González

Pérez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo

Natural de **Tacoronte** y con una trayectoria que combina experiencia técnica, formación agraria y una conexión directa con el territorio, González representa a una comarca que ha vivido de la viticultura durante generaciones. En un momento en que las relaciones históricas entre viticultores y bodegas están en riesgo por el nuevo modelo de funcionamiento de **Bodegas Insulares**, su visión es clave para comprender los desafíos éticos, económicos y territoriales que enfrenta la viticultura comarcal en **Canarias**.

Canariasgourmet!. – Tras la salida del Cabildo de Tenerife de Bodegas Insulares, ¿cómo valora esta transición desde el Consejo Regulador? ¿La ve como una oportunidad de modernización o como un riesgo real para la estabilidad del sector vitivinícola de la comarca?

José Manuel González Pérez. – Creo que será un riesgo, estos años de sequía será un problema porque competirá con otras bodegas en la compra, pero mi duda es cuando vengan años de abundancia ¿quién va a recoger la uva? porque anterior mente cuando las bodegas no compraban uva la tenia que recoger **Bodegas Insulares**.

Canariasgourmet!. – Desde distintas bodegas comarcales se ha denunciado que

Bodegas Insulares, ya como empresa privada, está comprando uva fuera del ámbito territorial de Tacoronte-Acentejo ¿Cree usted que esta práctica podría romper las relaciones históricas entre viticultores locales y bodegas de la zona?

José Manuel González Pérez. – Desde el consejo hemos tenido que cambiar el reglamento porque **Bodegas Insulares** o cerraba **Tacoronte** y se iba a **Icod**, además ahora es una bodega más, de una cantidad muy importante de socios y tendrá que buscar uva en la comarca **Tacoronte-Acentejo** para elaborar vinos con dicha **D.O.** y el resto fuera para elaborar en la **D.O Islas Canarias**.



Bodegas Insulares

Esto sucede porque en la comarca Tacoronte-Acentejo se ha perdido mas del 50% del viñedo por falta de agua y nuestros políticos no se dan cuenta.

Canariasgourmet!. – Aunque esta compra fuera de comarca sea legal bajo la DOP Islas Canarias, ¿no cree que hay una dimensión ética que debe ser valorada desde el Consejo? ¿El marco actual protege suficientemente a los viticultores de la comarca?

José Manuel González Pérez. – Si no hay uva, toca esperar el próximo año y esperar que haya una buena cosecha, esto lo que hará, naturalmente, es provocar una subida de precio donde el viticultor se beneficiará, no hay gente que trabaje el campo - como comente anteriormente- **se ha perdido un 50% del viñedo**, no hay relevo generacional, no hay planta saneada, que empiecen a trabajar es lo que lo tienen que hacer.

Canariasgourmet!. – ¿Considera necesaria alguna modificación en el reglamento o en la estrategia del Consejo para garantizar que el valor de la comarca se mantenga como factor clave en la cadena del vino?

José Manuel González Pérez. – Creo que desde el Consejo hemos hecho las modificaciones que teníamos que hacer. Ahora creo que la conserjería es la que tendría que ponerse a trabajar en **SANEAR PLANTA**, y buscar medidas para que continúe el cultivo

Canariasgourmet!. – ¿Qué mensaje enviaría hoy a los viticultores de Tacoronte-Acentejo que ven con inquietud esta etapa? ¿Pueden confiar en que el Consejo será garante no solo de la calidad del vino, sino también de la defensa de su trabajo y su territorio?

José Manuel González Pérez. – Por supuesto, desde el Consejo se está trabajando al máximo con los viticultores y las bodegas y damos garantía que la botella que lleva una etiqueta del consejo está certificada que es con uva de dicho territorio. Además este consejo fue el primero que se fundó en Canarias y este año también ha sido el primero en que 2 bodegas obtengan certificación de la huella de carbono.

Lo que viene: voces que aún deben opinar

La salida del Cabildo de Tenerife de Bodegas Insulares no cierra un capítulo: abre muchos otros. Lo que comenzó como una corrección administrativa para cumplir con la legalidad europea ha dejado al descubierto un debate más amplio: **cómo garantizar que la identidad de los vinos comarcales, como los de Tacoronte-Acentejo, se mantenga reconocida y protegida dentro del nuevo escenario.**

Confiamos en que la **DOP Islas Canarias** sabrá preservar y **respetar la singularidad de estos territorios**, integrándolos sin diluirlos en su estructura suprainisular. Pero aún quedan muchas preguntas abiertas, muchas voces que no han sido escuchadas.

En **Canariasgourmet.es**, seguiremos contando esta historia. En las próximas entregas, ofreceremos entrevistas exclusivas con

los protagonistas clave –desde el Consejo Regulador de Tacoronte-Acentejo hasta AVIBO y Canary Wine– para que nuestros lectores puedan entender con claridad lo que realmente está en juego.

Porque el vino es territorio, es relato, y también es decisión. Y esas decisiones, como todo lo importante, merecen ser contadas.

Hablan los expertos: Iván Monreal y la carta de vinos que transforma sentidos

Bienvenidos al universo de Iván Monreal: una experiencia más allá del vino

En sus propias palabras, “mi carta de vinos es un mapa de sabores que te invita a explorar más allá de lo convencional”, una declaración que ya delata la intensidad de un proyecto basado en la experiencia sensorial, la sostenibilidad y la pasión por el terroir ([ver carta completa](#)). Forjada en las estrellas Michelin de Francia, Alemania e Italia, la propuesta de Monreal se construye sobre cinco pilares irrenunciables: **mirar, oler, tocar, escuchar y saborear**, cada uno afinado para conectar con el origen del vino. Desde la lágrima que resbala por la copa hasta el relato mínimamente intervenido de cada bodega, la carta es más que una selección: es una invitación a vivir el paisaje embotellado.



Iván Monreal

**Además, su compromiso con la mínima
intervención ecológica y el apoyo a**

viticultores responsables –enfocados en variedades locales, sostenibilidad y respeto por la naturaleza– convierte su propuesta en un discurso en el que la conciencia medioambiental es protagonista. Así, cada vino servido no solo tiene un sabor y una historia; tiene un compromiso con el entorno que lo vio nacer.

Un reconocimiento que trasciende la carta

[@IvanMonreal](#)

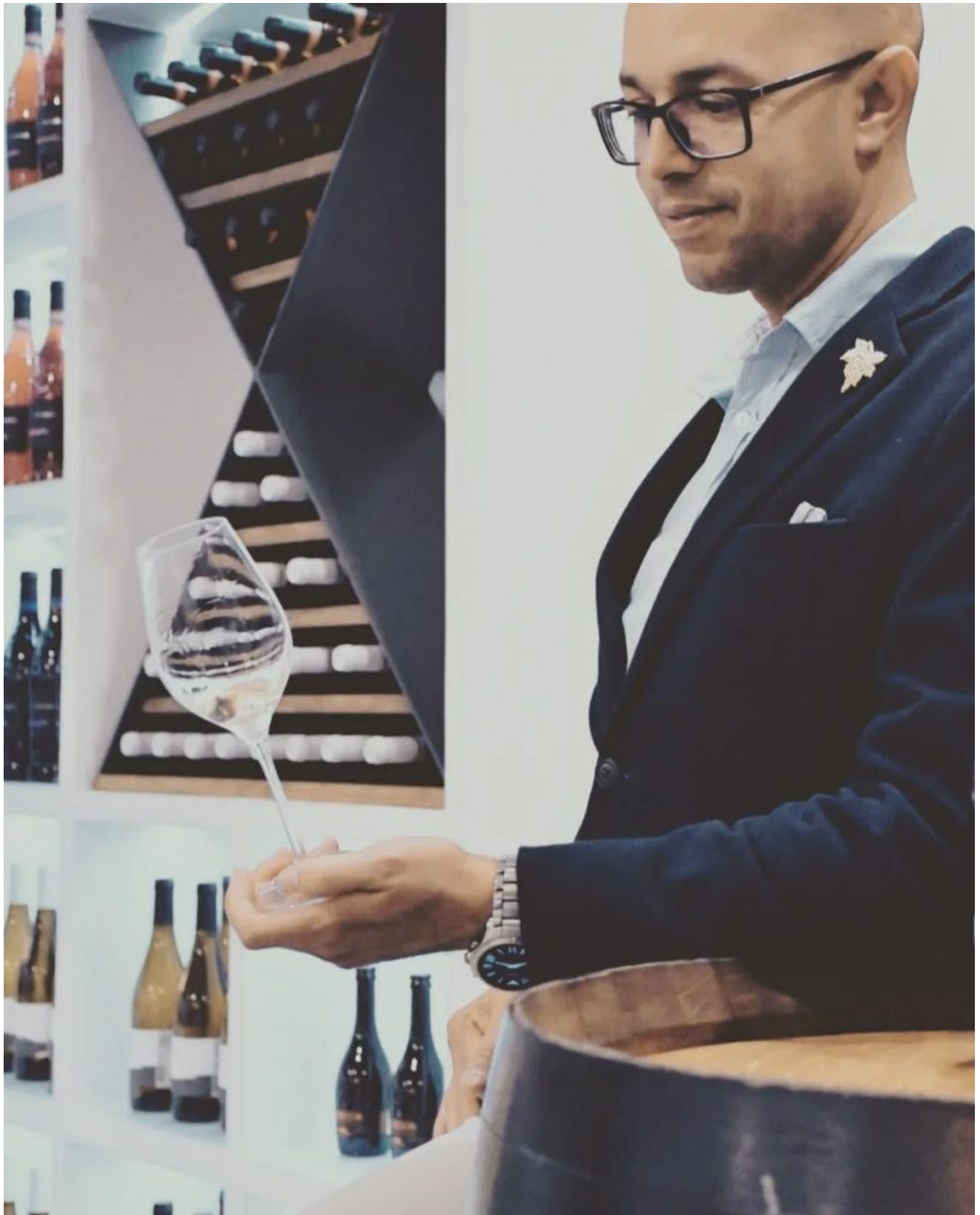
El pasado 15 de julio, la sede de los Consejos Reguladores de La Gancha (Tenerife) acogió una noticia que resonó más allá de sus muros: la **Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025** fue otorgada a **Palacio Ico**, en Teguiise, Lanzarote, gracias al trabajo exquisito del sumiller **Iván Monreal**. Pero más allá del premio, lo que se reconoce es una forma de vivir el vino con los cinco sentidos. Porque el sumiller –cuando es vocacional– **mira** con precisión, **huele** con memoria, **toca** con respeto, **escucha** con sensibilidad y **saborea** con intuición. No se trata solo de recomendar una etiqueta, sino de abrir una puerta sensorial al paisaje que la hizo posible, en una palabra ¡vivirlo!

Monreal ha tejido una carta que no se limita a enumerar bodegas: la suya es una selección que respira identidad, que da voz a productores pequeños, que apuesta por variedades autóctonas y por una mínima intervención que deje hablar al suelo. Que este galardón haya recaído por primera vez en una isla no capitalina es también una forma de [justicia poética](#): Lanzarote, con su viticultura heroica, su silencio mineral y su belleza áspera, merecía tener en carta –y en copa– un

embajador como él.

La mirada del sumiller que educa y emociona

La trayectoria de Iván Monreal no se mide por los restaurantes Michelin en los que trabajó –que los hay–, ni por las botellas abiertas, sino por su capacidad de transmitir. Cada recomendación suya lleva consigo el compromiso con el productor, la emoción del bebedor curioso y una obsesión por el detalle que nunca se impone, sino que acompaña.



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

Su labor como divulgador, formador y defensor del vino canario va más allá de la sala. Ha construido puentes entre el mundo rural y la alta restauración, entre la cepa de Listán y el paladar internacional. En su manera de presentar los vinos hay

pedagogía, pero también una voluntad clara de emocionar. Y eso –en este oficio– es más raro de lo que parece.

Hablan los expertos: Dos vinos, dos visiones, una identidad

En su participación reciente para la sección “Hablan los expertos” de CanariasGourmet.es, Monreal no solo ofreció una recomendación. Hizo una declaración de principios. Porque para él, cada vino cuenta una historia que merece ser escuchada. Y estos dos –uno canario y otro foráneo– son buena muestra de su manera de entender el mundo:

Tamerán Baboso Blanco 2022

- **Bodega:** Tamerán
- **Denominación:** D.O. Gran Canaria

[@Tameran](#)

Proveniente de viñedos a 700 metros de altitud sobre suelos volcánicos, este vino de **David Silva**, exfutbolista reconvertido en vitivinicultor apasionado, y **Jonatán García**, uno de los grandes nombres de la enología atlántica, es pura elegancia.

Fermentado en barrica y criado sobre lías durante nueve meses, despliega en nariz manzana fresca, flor blanca y fondo mineral. En boca, la textura es sedosa, con una acidez viva que alarga el trago y lo convierte en perfecto compañero gastronómico.



Un blanco de guarda, de esos que no necesitan levantar la voz para hacerse inolvidables. Una joya que reivindica el potencial de Gran Canaria más allá del turismo y la postal.

Champagne Yprésien Blanc de Noirs Extra Brut

- **Bodega:** Legrand-Latour
- **Región:** Valle del Marne, Champagne, Francia

Este champagne biodinámico –elaborado con 80% Meunier y 20% Pinot Noir– es un manifiesto líquido. Criado en barrica sobre lías durante un año y reposado más de 42 meses en botella sin dosificación, tiene lo que muchos prometen y pocos logran: carácter, tensión, mineralidad y profundidad.



El suelo marino de Vandières le otorga esa salinidad precisa, la burbuja es fina como hilo de seda y en boca se despliega con fuerza, sin perder elegancia. Pan tostado, cítricos, tiza y un final largo que habla de origen.

La bodega Legrand-Latour no es un gigante del lujo, sino una familia que respira terroir y que ha convertido su cava-geológica en un museo de fósiles. Un símbolo perfecto del vino que no olvida de dónde viene.

Más que un galardón, una puerta abierta

El premio a la Mejor Carta de Vinos de Canarias 2025 no es solo una palmada en la espalda. Es una oportunidad para mirar —con más respeto y menos prejuicios— el trabajo que se hace en las islas, donde la viticultura heroica es real y no eslogan. Donde los suelos volcánicos, los vientos alisios y las manos sabias producen algunos de los vinos más singulares de Europa.

Monreal lo sabe. Por eso no selecciona vinos, sino relatos. Por eso no vende botellas, sino encuentros. Y por eso este premio no lo consagra, sino que lo impulsa a seguir haciendo lo que mejor sabe: darle al vino canario la voz que merece.

**Bodegas Insulares sin el
Cabildo: ¿liberalización**

necesaria o abandono del pequeño viticultor?

El **vino canario**, especialmente el tinerfeño, vive estos días uno de los momentos más trascendentales de su historia reciente. El **Cabildo de Tenerife** ha iniciado los trámites para retirarse por completo de **Bodegas Insulares de Tenerife (BITSA)**, la empresa mixta que durante más de treinta años ha servido como apoyo clave para el sector vitivinícola, sobre todo para los pequeños agricultores de la comarca **Tacoronte-Acentejo**.

La decisión, forzada por la presión de **Bruselas** y la denuncia de **AVIBO** (Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias), abre un debate necesario: ¿se trata de un paso lógico hacia la profesionalización del sector o de un abandono que puede poner en riesgo a los más pequeños?

Una de las incógnitas que más inquietud genera ante la salida del **Cabildo de Tenerife** de **Bodegas Insulares** tiene que ver con el futuro de los pequeños viticultores de medianías. Durante años, esta entidad pública ha operado como una auténtica **“bodega refugio”**, comprando la uva a quienes, de otro modo, podrían quedar fuera del circuito comercial. Garantizar precios y abrir un canal de venta para quienes cultivan en condiciones menos competitivas era una forma de sostener el paisaje agrícola y evitar el abandono del campo.

Ahora, con la gestión en manos privadas, surge una pregunta inevitable ¿quién protegerá al pequeño viticultor si **Bodegas Insulares** deja de ser pública?

Lanzamos esta cuestión directamente a **Valentín González Évora**, **Consejero Insular de Sector Primario del Cabildo de Tenerife**.



Valentín González Évora, Consejero Insular del Sector Primario y Bienestar Animal

*Canariasgourmet!.- Consejero, usted afirma que el sector vitivinícola está consolidado y no necesita del **Cabildo**. ¿Cómo responderá si en dos años parte de los pequeños viticultores quedan fuera del mercado por falta de respaldo estructural?"*

Valentín González Évora.- Hoy por hoy, no tiene sentido que el Cabildo de Tenerife continúe elaborando, embotellando y vendiendo vino procedente de la comarca vitivinícola **Tacoronte-Acentejo**. Lo digo con claridad: los objetivos que motivaron en su momento esa participación pública ya están cumplidos. Hablamos de un sector vitivinícola consolidado, con un aumento significativo del número de bodegas y operadores privados registrados, con un tejido empresarial más profesionalizado y con una infraestructura comercial y de distribución sólida, respaldada por la **Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo**. A esto hay que sumar el reconocimiento que tienen hoy los 'Vinos de Tenerife', tanto a nivel nacional como internacional.

Quiero dejar claro algo importante: ningún viticultor se va a

quedar fuera del mercado por esta decisión. La actividad de Bodegas Insulares va a continuar. Esto no es un cierre ni un abandono, es un proceso de evolución hacia un modelo más competitivo y neutral para todos los operadores del sector.

Entre la calidad y la identidad

El libre mercado promete mayor calidad a través de la competencia, y con la retirada del **Cabildo de Tenerife de Bodegas Insulares**, muchas bodegas privadas podrán ahora crecer, exportar y posicionarse sin competir con una entidad respaldada con fondos públicos. Sobre el papel, el cambio debería traducirse en vinos más competitivos y visibles en el mercado exterior.

Sin embargo, no todos los interrogantes se resuelven con teoría económica. ¿Mejorará realmente la calidad del vino tinerfeño o corremos el riesgo de perder parte de nuestra identidad en el proceso?

Quien lideró la denuncia ante **Bruselas** contra las ayudas públicas a **Bodegas Insulares** -alegando competencia desleal- fue **AVIBO**, bajo la presidencia de **Juan Jesús Méndez**. Hoy, con el nuevo escenario ya en marcha, le planteamos directamente la pregunta.

*Canariasgourmet!.- Tras lograr que **Bruselas** obligara al **Cabildo** a retirarse de **BITSA**, ¿qué compromiso asume **AVIBO** para evitar que los viticultores que antes vendían a **Bodegas Insulares** queden ahora sin comprador?*

***Juan Jesús Méndez.-** Ese problema no existe. **Bodegas Insulares** sigue operativa y mantiene su capacidad para recoger la uva, como lo ha hecho siempre. La presencia del **Cabildo** no era una garantía para los viticultores, era una alteración de la legalidad y eso había que corregirlo. Aquí no hay polémica posible: existía una situación ilegal y se ha solucionado. Los viticultores no tienen que preocuparse, porque no hay*

riesgo alguno de que se queden sin vender su producción.



*Juan Jesús Méndez presidente de la DOP Islas Canarias –
Canary Wine y AVIBO*

La respuesta de **AVIBO** es clara, **no existe riesgo alguno para los viticultores**, porque **Bodegas Insulares** continuará operando con normalidad, recogiendo la uva y manteniendo su actividad como hasta ahora. Desde la organización insisten en que la salida del **Cabildo** no significa un cierre ni un abandono, sino la corrección de una ilegalidad administrativa. **El sector no necesita crear nuevas estructuras ni buscar alternativas de urgencia, porque el sistema ya está funcionando y seguirá funcionando**, ahora dentro de un marco de legalidad y competencia libre.

¿Modernización o privatización? Tacoronte-Acentejo ante el giro más incierto del sector vitivinícola insular

En el debate sobre el futuro del vino tinerfeño, uno de los temas más sensibles es si la salida del **Cabildo** de **Bodegas Insulares** supone un avance hacia la modernización o, por el contrario, marca el inicio de una privatización encubierta de un patrimonio colectivo. La comarca **Tacoronte-Acentejo**, primera **Denominación de Origen** del archipiélago y principal área de influencia de **Bodegas Insulares**, se encuentra en el epicentro de este cambio estructural. Durante décadas, la bodega pública ha sido el principal comprador de uva en la zona, garantizando no solo rentabilidad para los viticultores, sino también la preservación de un modelo basado en la identidad territorial y el producto local.

Desde **Canariasgourmet!** trasladamos también la pregunta al

Consejo Regulador de la DOP Tacoronte-Acentejo, pieza clave en este proceso por ser la denominación más directamente vinculada a **Bodegas Insulares**. Sin embargo, no ha sido posible obtener respuesta al cierre de esta edición, ya que la entidad se encuentra en periodo vacacional y sus responsables no han podido atender a los medios.

La pregunta, no obstante, sigue sobre la mesa: **¿consideran que la salida del Cabildo de BITSA puede poner en riesgo la estabilidad del sector, o lo ven como una oportunidad para que los viticultores y bodegas ganen independencia y competitividad?** El debate sigue abierto.

¿Y ahora qué? El futuro del vino tinerfeño en juego

La retirada del **Cabildo de Tenerife de Bodegas Insulares** marca un antes y un después en la historia del vino tinerfeño. Se abre una etapa nueva, la de la gestión privada, la libre competencia y al mismo tiempo, la incertidumbre para muchos viticultores que ven tambalearse su estabilidad.

Los próximos meses serán clave. Habrá que observar cómo se organiza el sector, cómo responden los nuevos accionistas de **BITSA** y cómo se protege la biodiversidad vitícola y la identidad cultural de los vinos de Tenerife.

Seguiremos atentos a esta historia, escuchando a todos los actores implicados, con una única prioridad: defender la cultura del vino canario, su autenticidad, su territorio y a las personas que lo hacen posible.

Premios Nacionales de Gastronomía de Diario de Avisos: 40 años de justicia, equilibrio y sabor

[@diariodeavisos](https://twitter.com/diariodeavisos)

En un panorama donde algunos premios gastronómicos tienden a desdibujarse entre intereses cruzados, patrocinios disfrazados y decisiones cuestionables, el **Diario de Avisos** ha vuelto a demostrar cómo se hacen las cosas con rigor. Los **Premios Nacionales de Gastronomía**, entregados ayer en El Sauzal, cumplieron 40 años manteniendo un compromiso esencial: reconocer la excelencia real, sin interferencias comerciales, sin listas por conveniencia y sin convertir los galardones en moneda de cambio.



Es importante entender que cuando se otorga un premio gastronómico no solo se reconoce un trabajo, también se está enviando un mensaje al público. Se informa, se orienta y se señala un camino de referencia. Por eso, cuando un restaurante es nombrado el mejor, o cuando un cocinero, un repostero o un bodeguero reciben un galardón, **deben ser realmente los mejores**, no por intereses coyunturales, sino porque representan lo mejor del momento: trabajo serio, trayectoria sólida y aportación real al sector. El premio no es un adorno, es una guía para quienes quieren saber, conocer y disfrutar con criterio.

Desde **Canariasgourmet.es** celebramos y valoramos este tipo de premiaciones, donde el jurado mantiene independencia y los galardonados son verdaderos protagonistas de la gastronomía, no nombres elegidos por simpatía o por estrategia. Aquí se premia con honestidad, y eso, en estos tiempos, es un acto de coherencia.

Los protagonistas de la noche

Miguel Navarro – Premio Manuel Iglesias

[@EsFum](#)

El chef gomero **Miguel Navarro** es uno de los cocineros canarios más respetados fuera y dentro de las islas. Su carrera es un ejemplo de constancia y disciplina. Formado en las mejores casas de Europa, ha trabajado con grandes maestros, entre ellos Xavier Pellicer o Dani García, y hoy lidera con éxito el restaurante **Es Fum**, en el hotel St. Regis Mardavall de Mallorca, donde mantiene una **estrella Michelin**. Su cocina es técnica, elegante y con sabor, siempre mirando al producto. Recibir el **Premio Manuel Iglesias** no solo es un reconocimiento a su trayectoria, sino un guiño a su tierra de origen.



Chef Miguel Navarro

Si en algún momento Canarias necesitara hacer un dreamteam de cocina seguro que Miguel Navarro sería el capitán del equipo, es un cocinero entregado en cuerpo y alma a su profesión con muchísima pasión, creatividad e ingenio.

María Ritter – Mejor Labor de Difusión Gastronómica

[@MaríaRitter](#)

Bajo la dirección de **María Ritter**, la **Guía Repsol** ha recuperado credibilidad y cercanía dando un giro de 180º. Ritter ha conseguido modernizar un medio histórico, alejándolo del simple listado de restaurantes para convertirlo en una plataforma viva de historias, producto, territorio y cultura gastronómica.



Maria Ritter

Directora Guía Repsol en Repsol

Ha apostado por el periodismo gastronómico riguroso, apoyando la sostenibilidad, la cocina de raíz y visibilizando a pequeños productores y cocineros que antes no tenían foco. Su trabajo es un ejemplo de cómo se puede contar la gastronomía sin caer en la frivolidad que en muchas ocasiones disfrazan a la gastronomía en general.

Kamezí (Lanzarote) – Mejor Restaurante Nacional

[@Kamezi](#)

El premio al **Mejor Restaurante Nacional** recayó en **Kamezí**, un espacio singular ubicado en Playa Blanca, Lanzarote, donde la gastronomía se convierte en un acto de responsabilidad con el entorno. Al frente de la cocina está **Rubén Cuesta Rodríguez**, un cocinero con una visión clara: trabajar el producto local con sensibilidad, técnica y máximo respeto al origen.

Kamezí no es un restaurante al uso; es un concepto gastronómico basado en el kilómetro cero radical. Disponen de un **huerto propio**, cultivan parte de sus ingredientes y trabajan con productores lanzaroteños y canarios, garantizando una experiencia en la que el territorio es el protagonista. Este enfoque no es una moda, es su filosofía: el sabor del entorno, directamente del campo o del mar al plato.



Chef Rubén Cuesta Rodríguez

El menú degustación de Kamezí cambia con las estaciones, adaptándose a la disponibilidad real del producto. Rubén Cuesta, formado en grandes cocinas nacionales, aplica técnicas contemporáneas sin caer en la complejidad innecesaria, dejando que el producto hable por sí mismo. Pescados locales,

vegetales de cercanía, quesos artesanos y vinos volcánicos son parte fundamental de una propuesta honesta, que respira territorio en cada pase.

La experiencia en sala es igualmente cuidada. La vajilla es artesana, elaborada por creadores locales, y el equipo ofrece un servicio cercano, donde el relato del plato y el origen del producto son parte de la experiencia. La carta de vinos prioriza referencias canarias, reforzando el compromiso con la sostenibilidad y la economía local.

Este premio reconoce no solo la cocina de autor, sino un modelo de gestión gastronómica sostenible, coherente y con identidad. **Kamezí es hoy un referente de cómo se puede hacer alta cocina en Canarias con producto propio, respeto al territorio y sin renunciar a la excelencia.**

Il Bocconcino by Royal Hideaway (Adeje) – Mejor Restaurante Internacional

[@IlBococcino](#)

El galardón al **Mejor Restaurante Internacional** fue para **Il Bocconcino by Royal Hideaway**, ubicado en el hotel Royal Hideaway Corales Beach, en Adeje, Tenerife. Al frente está el chef **Niki Pavanelli**, un cocinero italiano con una trayectoria consolidada en la alta cocina europea, que ha conseguido un reto delicado: trasladar la esencia de la gastronomía italiana al entorno canario sin imposturas, respetando la tradición y fusionándola con producto local de calidad.



Chef Niki Pavanelli

Il Bocconcino by Royal Hideaway no es un restaurante italiano al uso ni una carta repetida en otros hoteles. Aquí se trabaja desde la alta cocina con un menú donde las pastas frescas conviven con ingredientes canarios, logrando una sinergia que pone en valor ambos mundos gastronómicos. Las salsas, los fondos y las técnicas son netamente italianas, pero con toques atlánticos que sorprenden al comensal sin desvirtuar la raíz.

El chef Pavanelli ha apostado por una

cocina de identidad doble: homenaje a Italia y respeto por Canarias. En sus platos conviven el producto de cercanía—pescados del litoral, papas negras, quesos artesanos—con el recetario italiano más puro, logrando un mestizaje elegante, equilibrado y sin artificios.

La sala y el servicio en Il Bocconcino by Royal Hideaway están a la altura de su propuesta gastronómica. El comensal vive una experiencia completa, con un equipo de sala que acompaña cada plato con un relato coherente y un maridaje que combina vinos italianos de alto nivel con etiquetas canarias seleccionadas, generando un diálogo cultural desde la copa hasta el plato.

Este premio reconoce la cocina internacional bien ejecutada, aquella que se integra en el territorio, respeta las raíces del lugar donde se instala y suma valor sin perder su autenticidad. **Il Bocconcino by Royal Hideaway es hoy un referente en la cocina ítalo-canaria de alta gama** y para nosotros, ya tiene varios años siendo el mejor restaurante internacional de Tenerife.

Otros premiados y menciones destacadas

- **Premio #ConsumeCanario:** El Secreto de Chimiche (Abona, Tenerife)
- **Mejor Labor en Vinos:** Bodega Tierra Fundida (Loreto Pancorbo y Gabriel Morales)
- **Mejor Repostería:** Guirlache (Las Palmas, desde 1973)
- **Mejor Programa de Televisión Gastronómica:** *Comerse el Mundo* de Javier Peña
- **Embajador de la Gastronomía Canaria:** Juan Carlos ‘Caco’ Senante, quien además animó la gala con su conocido humor y guiños al mojo picón.

Una fiesta gastronómica sin imposturas

La gala, conducida por **Aarón Gómez**, combinó humor, emoción y un ambiente festivo donde la gastronomía fue protagonista sin caer en el exceso de pompa. La plaza del Príncipe de El Sauzal acogió un cierre al aire libre, con food trucks y catering, demostrando que la gastronomía es también un acto de encuentro, de calle y de comunidad.

Desde **Canariasgourmet.es** felicitamos al equipo del **Diario de Avisos** por mantener este modelo de premiación, donde la gastronomía se celebra con justicia, equilibrio y sin servidumbres. Eso, en estos tiempos, no es poca cosa.

Canarias eleva su voz vitivinícola en el corazón de Europa

Pedro Sánchez Rodríguez representa la singularidad del vino canario en el 4º Congreso Internacional **Rencontres Ampélographiques** en Saint Mont

La viticultura canaria sigue ganando espacio en los principales foros internacionales de vino. En esta ocasión, el enólogo y viticultor **Pedro Nicolás Sánchez Rodríguez** fue invitado como ponente destacado en el 4º **Rencontres Ampélographiques**, celebrado los pasados 30 de junio y 1 de julio de 2025 en Saint Mont, Francia.

Sánchez acudió como único representante español a este prestigioso encuentro internacional, compartiendo con la comunidad especializada el valor de las **variedades de uva autóctonas de las Islas Canarias** y su decisivo papel en la

expresión del terruño volcánico y atlántico insular.

El congreso reunió a expertos, investigadores y profesionales del vino de todo el mundo, en una cita centrada en el estudio de las variedades de vid minoritarias, la biodiversidad vitícola y la innovación enológica internacional. La participación del enólogo canario supuso una oportunidad clave para proyectar la riqueza y diversidad de la viticultura de Canarias en un escenario global estratégico para la promoción internacional de los vinos canarios.



Bajo el título “Variedades de uva endémicas de las Islas Canarias y experiencia al servicio de una identidad singular”, Pedro Sánchez Rodríguez expuso las particularidades de los viñedos canarios, su historia, su resistencia al cambio

climático y su enorme potencial enológico. Compartió cartel con personalidades de renombre como **Laurent Audeguin** (Instituto de la Vid y el Vino de Francia), **Stéphane Derenoncourt** (consultor enológico internacional) y **Olivier Yobregat** (agronomo y ampelógrafo), entre otros especialistas.

La jornada incluyó además una **mesa redonda internacional** con figuras del calibre de **Olivier Bourdet**, director de Plaimont y principal impulsor de la actividad, **Sarah Abbot, Master of Wine** y fundadora de Old Vine Conference, **Xavier Thuizat, Mejor Sumiller de Francia**, **Jeff Vejr**, enólogo y restaurador en Oregón (EE.UU.), y representantes de destacadas **bodegas europeas y estadounidenses**. Un foro dinámico que favoreció el intercambio de ideas sobre la **preservación de la biodiversidad vitícola mundial** y la defensa de las tradiciones vinícolas locales.

Gracias a la colaboración de GMR Canarias, a través de Volcanic Xperience, los vinos del archipiélago canario tuvieron una presencia destacada en Saint Mont. La promoción incluyó catas internacionales, networking con profesionales del sector y presentaciones conjuntas con productores de Francia, Estados Unidos, Turquía e Italia.

En este contexto, **Pedro Sánchez Rodríguez**, junto al francés **Miguel Aguirre** (director gerente de Château La Tour Blanche Grand Cru Classé de Burdeos), defendieron la **autenticidad de los vinos canarios**, resaltando su diferenciación frente a otras zonas vitivinícolas. Este enfoque despertó el interés de **sumilleres internacionales, periodistas especializados y distribuidores de vino de diversos países**.

La degustación conjunta de vinos volcánicos y atlánticos permitió mostrar las particularidades de las variedades locales de Canarias, consolidando el interés comercial por los vinos singulares del archipiélago en los mercados exteriores.

El impacto de esta participación se reflejó en el interés directo manifestado por expertos y referentes del sector como **Xavier Thuizat** y por medios de comunicación especializados de primer nivel, entre ellos **Jancis Robinson, La Revue du Vin de France, Terre de Vins y Le Figaro**. Una señal clara de que los **vinos canarios** deben seguir reforzando su posicionamiento internacional, apostando por la exportación y el prestigio en mercados estratégicos.

Más que un congreso: una plataforma de cooperación global

Además del componente promocional, este congreso internacional de vino fue una plataforma de cooperación para establecer contactos estratégicos. Muchos de los asistentes, además de investigadores, son profesionales activos del vino, lo que abre la puerta a futuras colaboraciones comerciales y científicas en defensa de la agricultura insular y la biodiversidad vitícola.

Malvasía volcánica: el vino

canario a 4 voces

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

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

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

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

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



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

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

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

Lanzarote: La Geria y el alma del volcán

Fernando Núñez – Periodista enogastronómico



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

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

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

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

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

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

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



La Geria. Lanzarote

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

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

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

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

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

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



Bodega Los Bermejo



Bodega Vega de Yuco

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

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

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

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

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

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

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



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

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



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

Aromática y volcánica

Manuel Rodríguez – Enólogo DO Abona



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

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

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



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

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

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

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



Uva Malvasía

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

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

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

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

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

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

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



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

Etiqueta nos da ese punto de tranquilidad

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



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

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

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

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

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

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



Islas Canarias

Denominación de Origen Protegida

VINO DE CALIDAD DE LAS ISLAS CANARIAS

Elaborado y embotellado por:

Bodegas Vinátigo C.B.

La Guancha - España

www.vinatigo.com

RE 039-TF/C

Product of Spain



12% Vol

75 cl

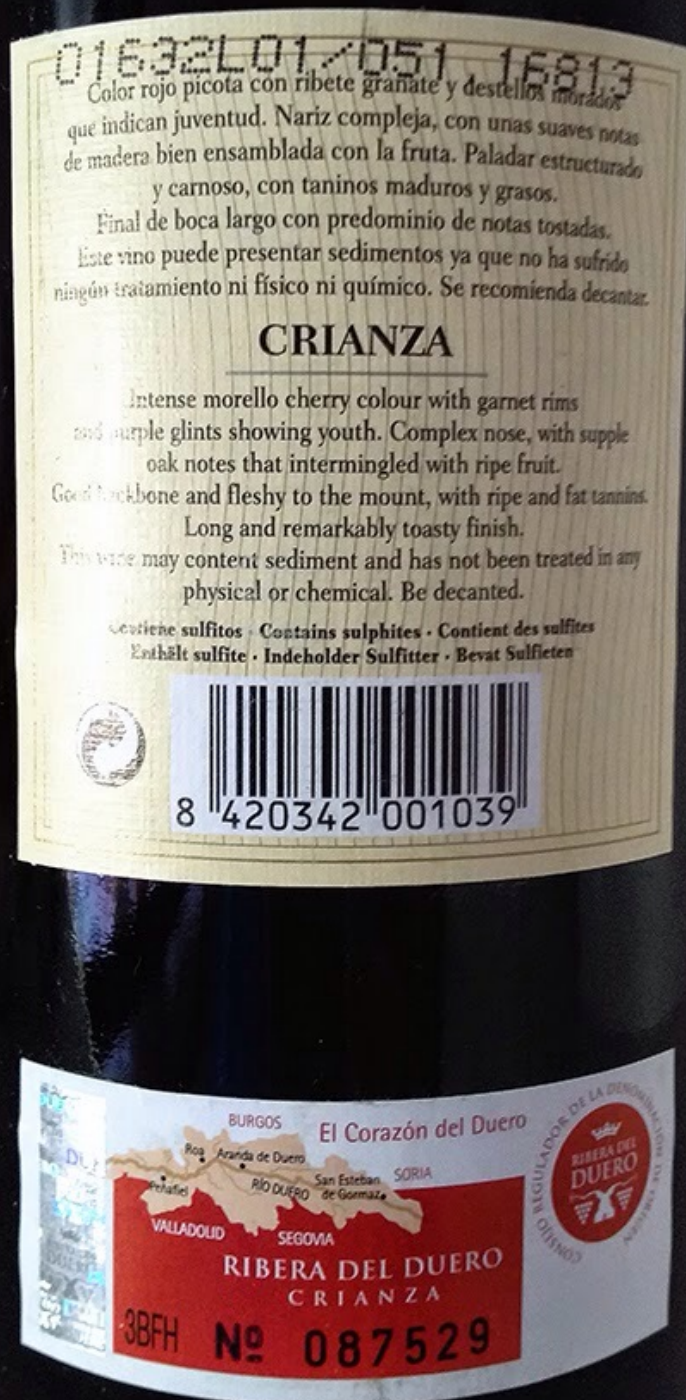
Contiene Sulfitos



Islas Canarias

Denominación de Origen Protegida

COSECHA 2015 - 75 cl
062650



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

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

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

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



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

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

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



Canariasgourmet. – Genial! y gracias...

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

David Ghosn Sumiller – Escuela de Hostelería de Las Palmas



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

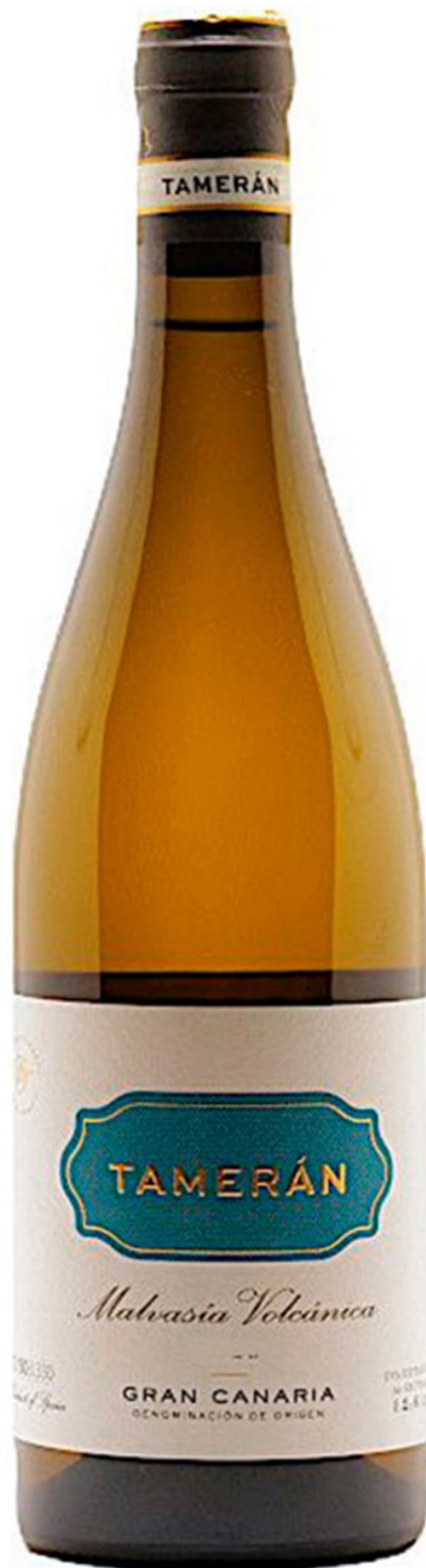
David Ghons. – Uno de los maridajes más memorables con Malvasía canaria fue con una caballa curada en ponzu y ajoblanco de coco, acompañado de una Malvasía volcánica seca de Lanzarote, fermentada en acero y con crianza sobre lías finas. La acidez vibrante y la mineralidad del vino limpiaban el graso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

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

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

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





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

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

Nota del Autor:

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

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

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

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

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

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