

# “Canarias se cocina a fuego lento: 55 finalistas competirán por la gloria culinaria en GastroCanarias 2025”

El sabor de las Islas ya tiene cita: el Comité de Selección del 10º Salón Gastronómico de Canarias – [GastroCanarias 2025](#) se reunió este lunes en el Recinto Ferial de Tenerife para elegir a los finalistas que competirán en los siete campeonatos regionales de cocina que se celebrarán del 20 al 22 de mayo. La jornada estuvo presidida por el chef Juan Carlos Clemente Cubas, vicepresidente de ACYRE Canarias y figura clave en la gastronomía del Archipiélago.

Tras una intensa sesión de deliberación, el Comité seleccionó a 55 cocineras y cocineros, de entre 147 inscritos provenientes de 6 de las 8 islas canarias, para participar en las emocionantes competiciones culinarias que marcarán la agenda del evento **gastronómico** más importante de Canarias.



## Siete campeonatos para siete formas de cocinar Canarias

Los finalistas han sido distribuidos entre los siguientes certámenes gastronómicos:

- 19º Campeonato de Canarias de Cocina – Gran Premio Cabildo de Tenerife
- 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter
- 10º Campeonato de Bocadillos de Autor – Gran Premio Fred. Olsen
- 8º Campeonato de Pastelería – Gran Premio Harinalia Canarias
- 6º Campeonato de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT
- 3º Campeonato de Tapas – Gran Premio MAKRO
- 2º Campeonato de Hamburguesas – Gran Premio Europastry

En los próximos días, la organización irá anunciando los nombres, apellidos y la isla de procedencia de los y las seleccionadas. Cada persona finalista ha sido contactada personalmente por la organización para comunicarle su participación oficial.

## **Compromiso regional: Canarias en el plato y en el corazón**

Como viene siendo tradición desde la primera edición, la organización cubrirá íntegramente los gastos de desplazamiento y alojamiento de las [personas finalistas](#) y sus ayudantes que residan fuera de Tenerife. De esta forma, se reafirma el carácter regional e inclusivo de GastroCanarias, garantizando que el talento culinario de todas las islas esté representado.

## **Rumbo al mundo: Pizza en Parma y Jóvenes Chefs en San Pellegrino**

**Dos de los campeonatos regionales darán un salto internacional en esta décima edición:**

La persona ganadora del 6º Campeonato de Canarias de Pizza – Gran Premio IF&B Grupo COMIT representará a Canarias en el Campeonato Mundial de Pizza en Parma (Italia). Y, por primera vez, la ganadora o el ganador del 10º Campeonato de Jóvenes Cocineros/as – Gran Premio Binter será quien represente a la comunidad autónoma en la prestigiosa San Pellegrino Young Chef Academy Competition, considerado el “mundial” de la joven alta cocina internacional.



## Una cita que celebra diez años de pasión por la gastronomía

El 10º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2025 está organizado por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas S.L.U., a través de su plataforma **GastroCanarias**. El evento cuenta con el apoyo institucional del Cabildo de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Además, Heineken y Cajasiete actúan como patrocinadores principales.

**GastroCanarias 2025** no solo reunirá a los grandes nombres de la cocina insular, sino que seguirá impulsando la visibilidad del talento local, creando oportunidades para nuevas generaciones y posicionando a **Canarias** como referente de la gastronomía atlántica.

---

## Sería labor de consulta El menú de la Última Cena

# Disposición en la mesa Sin tiempo material

Lo que Jesús y sus discípulos degustaron en la trascendente reunión en torno a la mesa sigue presentando enigmas. Una labor meticulosa condensa aquí una aproximación de lo que se sirvió esa noche.

La selección de **platos** posibles para este menú, seguramente el más famoso de la historia, está basada en las consultas efectuadas de muchos estudios y textos publicados al respecto sobre platos pertenecientes a la **cultura, cocina y gastronomía** de la época; pero, en modo alguno, puedo garantizar que fuesen los auténticos platos que conformaron el menú de esa bíblica cena.



## Jaroset de manzana y nueces

Las conclusiones están basadas en la propia interpretación de todos los textos consultados al respecto; todos publicados con carácter científico, histórico-religioso y con fuentes de teólogos y rabinos. No se pretende que este trabajo, aunque meticoloso, tenga carácter científico alguno, así que con esa interpretación subjetiva se desarrolla este texto casi de

“novela gastronómica”, con todo el respeto.

**Sobre el día, en los evangelios de Mateo, Marcos y Lucas se dice que la Última Cena fue una comida pascual, mientras que en el evangelio de Juan se establece que tuvo lugar antes de la Pascua. El experto británico Colin Humphreys afirma que Jesús se ajustó a un viejo calendario judío en lugar de basarse en el lunar oficial, que estaba muy desarrollado en los años de su muerte.**

De este modo, el investigador concluye “que ambas versiones tienen razón, pero se refieren a dos calendarios diferentes” y que son compatibles con la teoría de que **la Última Cena** se celebró en realidad en miércoles y no el jueves.

**La Última Cena** marcó el comienzo de la Semana Santa. En alguna ocasión nos hemos preguntado cómo fue esa reunión celebrada por Jesús; sabemos por los Evangelios parte de lo que ocurrió aquella noche, pero desconocemos muchos de los rituales que tiene la Pascua Judía.

**En la época de Jesucristo, la cena se tomaba recostado y en teoría no se pusieron trece cubiertos, sino catorce, pues uno era para el profeta Elías, según la costumbre judía.**

¿Y las mujeres? En la cocina y sirviendo la mesa imachismo histórico-ortodoxo! Pero sigamos; Jesús celebró el Pesaj (Pascua) con sus discípulos el día de la Pascua judía, que

coincide con el Domingo de Ramos cristiano. Una vez que se hizo el urjatz o limpieza de la levadura en la casa, comenzó la ceremonia del lavado de manos. Jesús también lo hizo así, pero se levantó de la mesa y lavo los pies a sus discípulos.

Siempre en teoría -según la estricta tradición judía-, en esa cena tomaron pan ácimo (matzo), pues la levadura era símbolo de pecado (Bedikat Jametz); cordero asado y sin mancha, y siete hierbas amargas que simbolizan, cada una, un acontecimiento en la salida de Egipto y el Éxodo. Son las karpas, normalmente perejil, símbolo de vida; éste está sumergido en agua salada, símbolo de lágrimas.





**El maror es rábano muy picante y picado para producir lágrimas. El jaroset es una mezcla dulce de manzanas y nueces picadas con miel, canela y un poquito de vino rosado por el color. Esta mezcla es símbolo del cemento que los judíos usaron para construir ladrillos en la tierra de Egipto.**

Durante la Última Cena, tomaron también las cuatro copas de vino ceremoniales: Kadesh, Mishpat; en la tercera, Jesús dijo: "Esta copa es el nuevo pacto de mi sangre; haced esto todas las veces, en memoria mía." Y la cuarta copa de vino es la Hallel, que en hebreo significa Adoración. Antes de la cuarta copa, después de la cena, ocurre el Afikomen, partición del pan ácimo para repartirlo; así lo hizo Jesús -"y tomó el pan y dio gracias, y lo partió y les dio a todos, diciendo esto es

mi cuerpo, que por vosotros es dado; haced esto en memoria mía"-.



**Jesús había celebrado con sus discípulos otras cenas y otras Pascuas, pero aquella fue la última. “Él lo presentía”.**

“Estando en Betania, mandó a dos de los discípulos que se adelantaran para prepararla, le acompañaron algunas de las mujeres del grupo. Habrá que hacer muchas cosas: aderezar la sal, comprar los panes ácimos, las verduras, el vino, el aceite para las lámparas y el cordero. Luego sacrificar éste en el templo después de la oración del mediodía y asarlo. Realmente, no tenían mucho tiempo, todo tenía que estar a punto antes de que apareciesen en el cielo las primeras estrellas”.

Este relato de los preparativos de la **Última Cena de Jesús** contiene uno de los aspectos más polémicos de aquel momento cumbre de la religión cristiana: los platos que supuestamente conformaron el menú que compartió con sus doce apóstoles.

**Es probablemente la comida más famosa de la historia de la Humanidad, pero aún no hay consenso sobre lo que se comió y bebió en aquellas cruciales horas de la primavera, de hace casi 2.000 años, y los documentos y grandes obras pictóricas de arte religioso que han reflejado aquel momento no pueden, en modo alguno, despejar el enigma.**

Según narran los apóstoles **Mateo, Lucas y Marcos** en los Evangelios, en aquella comida **Jesús** consagró el **pan y el vino**. Los evangelistas también coinciden en que [la cena](#) se celebró en la tarde del primer día de los Ácidos, ya que la **Fiesta de Pascua** se llamaba también de ese modo, porque durante los ocho días que duraba la celebración no se podía comer -como ya se dijo anteriormente- pan fermentado.

Pero, algunos estudiosos de la historia de las religiones consideran, en cambio, que en la mesa de Jesús y sus seguidores, se pudieron haber servido también otros platos, constituidos por los alimentos más sencillos que comían diariamente la mayoría del pueblo judío, como eran el potaje de verduras, verduras asadas, legumbres como los garbanzos, vegetales crudos con aceite de oliva tipo ensalada, fruta, dátiles, dulces de pastelería, agua, etc.

Los expertos en la gastronomía de Jerusalén a lo largo de tres mil años de historia, que se reúnen periódicamente en el **Museo de la Torre de David** de esa ciudad, capital de las tres grandes religiones monoteístas, todavía no han podido ponerse de acuerdo sobre lo que se comió aquella noche. Probablemente, el enigma nunca se aclare, a menos que surjan evidencias demolidoras.



Para algunos de los más importantes **“arqueólogos de la gastronomía”**, se sirvió, con toda probabilidad, cordero asado, verduras, pan ácimo, acompañado de las tradicionales hierbas amargas y, por supuesto, vino, ya que **“Jesús y sus discípulos estaban celebrando la pascua judía”**. Aunque las culturas dominantes ayudaron a enriquecer la **cocina**, los **platos** de su cocina tradicional se siguen haciendo con los mismos ingredientes de hace tres milenios.

## **Una aproximación al estilo gastronómico**

Mucha fruta y pescado: Entre los componentes habituales de la dieta en la región, siguen figurando, además del cordero, las granadas, uvas, naranjas, los higos, los dátiles, el queso de cabra y de oveja, el aceite de oliva y las especias aromáticas. Mucho pescado también. Algunos de los apóstoles de Jesús eran pescadores y sería lógico que estuviese presente en la cena.



**También -según el experto Ansky-, uno de los platos fijos que se tomaban en esta cena durante el reinado de Herodes era la codorniz rellena de carne de cordero, hecha con vino tinto, aceite de oliva, miel de dátiles, pasas de uvas, piñones, salvia, ajo y perejil. En la época de las cruzadas (muy posterior a Jesús) eran usuales los pasteles de carne o de miel de almendras.**

Usos en la mesa. Según las costumbres de la época de Jesús, seguramente por la influencia cultural romana, los judíos comían inclinados sobre el costado izquierdo de su cuerpo, guarnecidos en cojines, pieles y tapices, y alrededor de una mesa o tablero bajo y rectangular, que estaba rodeado por tres

de sus lados con los lechos donde se recostaban los comensales y con su cuarto lado libre, para dejar paso libre al personal que servía las comidas y bebidas.



**Vajilla de la Última Cena**

**Se comía con los dedos, usándolos como pinzas, a la usanza romana y en los “cenáculos” había numerosas vasijas para lavarse las manos continuamente, y se usaban unas grandes servilletas. Era una señal de elegancia tomar los pedazos o porciones de comida preparados con las puntas de los dedos, sin ensuciarse las manos.**

Vajilla y cubiertos. Los historiadores creen que en la mesa de la Última Cena había pocos utensilios y serán de clase “media”

o humilde, como algunas fuentes en las que se sirvió la comida y de donde cogían directamente con las manos. También el plato donde Jesús partió el pan.

---

# Hablan los Expertos: Las recomendaciones de Jonatan García Lima

Dos joyas desde Borgoña y Canarias que hablan el lenguaje del terroir

[@suertesdelmarques](#)

**Jonatan García Lima**, en esta nueva entrega de **Hablan los Expertos**, nos adentramos en la mente y el paladar de uno de los nombres más influyentes del vino canario, enólogo y alma mater de [Bodegas Suertes del Marqués](#) (Valle de La Orotava, **Tenerife**). Su mirada afilada y honesta sobre **el vino** nos invita a una doble recomendación que es, en sí misma, una lección magistral sobre lo que significa interpretar el lugar: dos etiquetas que, aunque separadas por miles de kilómetros, están unidas por su integridad, su identidad y su capacidad de emocionar.



**Jonatan García Lima Bodegas Suertes del Marqués**

**Esta semana, García Lima nos propone un viaje sensorial entre los suelos calcáreos de Meursault y la verticalidad volcánica de Tenerife, con Arnaud Ente Meursault y Ignios Vijariego Negro como protagonistas.**

**Arnaud Ente Meursault – Borgoña, Francia**

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

## La elegancia de lo esencial

“Un vino que me recuerda por qué sigo haciendo esto”, confiesa Jonatan. “Arnaud Ente es probablemente el productor que más me emociona en toda Borgoña. Su precisión, su contención, esa especie de pureza nerviosa... es simplemente magistral”.



**El Meursault de Arnaud Ente** es más que un blanco de **chardonnay**: es un manifiesto. Proveniente de parcelas seleccionadas en este célebre rincón de la **Côte de Beaune**, sobre suelos **arcillo-calcares**, y vinificado con una intervención mínima, es un **vino** que roza lo espiritual.



Con apenas 4 hectáreas en propiedad y una producción que se disputa entre coleccionistas y sumilleres de todo el mundo, Ente practica una **viticultura de jardín**, artesanal hasta el extremo. El uso de **madera nueva** se ha ido reduciendo en los últimos años para dejar hablar al **terroir** en voz alta.



## Notas de cata:

**En copa**, despliega **aromas florales delicados**, miel blanca, piel de cítrico y un fondo de piedra húmeda. **En boca**, la textura sedosa envuelve una acidez vibrante, con un final tenso y persistente. Tiene todo lo que se espera de un **gran Meursault**, pero con la precisión de un reloj suizo. Un blanco para guardar o disfrutar con reverencia.

## Ignios Vijariego Negro – Tenerife, Islas Canarias

### La nueva voz del volcán

Desde su visión contemporánea y comprometida, **Jonatan** no duda en señalar a **Borja Pérez** y su proyecto **Ignios** como uno de los grandes motores de la nueva **viticultura canaria**. “Lo que Borja está haciendo en La Guancha es de una valentía técnica y conceptual enorme. Este Vijariego Negro es puro nervio volcánico: elegante, distinto, auténtico”.



El **Ignios Vijariego Negro** proviene de **viñedos** jóvenes cultivados en altitud (750 m) sobre suelos de ceniza y **roca basáltica**, bajo un clima atlántico que marca el estilo de la zona. La variedad, poco conocida fuera del archipiélago, se muestra aquí en una de sus expresiones más afinadas.



## Notas de cata:

**Fruta roja** en compota, tonos de **té negro**, notas **terrosas** y una **mineralidad casi salina**. En boca es un vino con estructura aérea: ligero pero profundo, de **tanino** fino, con una acidez vertical que lo hace largo y sabroso. La crianza en **roble francés** está perfectamente integrada, aportando textura sin disfrazar el carácter varietal.

**Un tinto que conecta con lo local, pero que habla el idioma del vino global con acento propio.**

**Dos miradas, un mismo respeto**

Ambos **vinos**, cada uno desde su geografía y tradición, demuestran lo que sucede cuando el **enólogo** se convierte en intérprete más que en autor. Ni el **Meursault de Ente** ni el **Vijariego de Ignios** buscan agradar de forma inmediata, sino conectar con quien sabe escuchar **el territorio**. Es esa filosofía la que también ha guiado la trayectoria de **Jonatan García Lima** en **Suertes del Marqués**: hacer vinos que respeten el suelo, el clima, la variedad... y el tiempo.

**Y esta semana, desde Hablan los Expertos, nos invita a descubrir dos vinos que son mucho más que una recomendación: son una inspiración.**

la semana que viene en "Hablan los Expertos" las recomendaciones **del señor David Ghosn**

---

## **Hablan los expertos: vinos para la semana**

En esta nueva edición de **"Hablan los Expertos"** se une a nosotros [Álvaro Prieto](#), un sumiller de renombre que ha dejado su huella tanto en el mundo internacional del vino como en las Islas Canarias. Su pasión y conocimiento en alta enología lo han convertido en un referente, y su paso por Canarias ha enriquecido la escena gastronómica local. Con una [visión fresca](#) y moderna, Álvaro nos invita a explorar el arte del maridaje, combinando la exquisitez del vino y la sutileza del sushi.

Durante la entrevista Forjado en la excelencia, Álvaro compartió dos recomendaciones excepcionales para maridar este plato emblemático. En primer lugar, destaca el Guigal Condrieu 2020, un vino elaborado exclusivamente con la uva Viognier en el emblemático valle del Ródano.



La bodega **Guigal**, fundada en 1946, se ha consolidado como una de las más prestigiosas de la región. Con una tradición que conjuga la innovación y el profundo respeto por el terruño, Guigal ha conseguido expresar en cada botella la esencia del Ródano. Este **Condrieu** se distingue por intensas notas a durazno y albaricoque, fusionadas con matices florales y una mineralidad que evoca la frescura de los viñedos sobre suelos calcáreos.

[@guigal](#)



La bodega Guigal

Álvaro explica que, al maridar este vino con sushi, la acidez y la elegancia inherentes al **Condrieu** actúan para potenciar la delicadeza del **pescado**, creando un equilibrio perfecto que realza tanto la complejidad del **vino** como los sutiles sabores del plato.

## Tinto

[@Kistler](#)

De igual forma, el sumiller propone un excepcional Pinot Noir proveniente de la región de **Russian River**, en **California**. Esta zona es reconocida por sus microclimas únicos y el compromiso de sus bodegas con la excelencia **enológica**, lo que se traduce en tintos de gran precisión y sutileza. Los productores de Russian River han sabido aprovechar las condiciones locales para elaborar **Pinot Noir** que destacan por sus aromas a cereza y frambuesa, complementados por toques terrosos y una ligera especiación.





**Los taninos suaves y la acidez equilibrada hacen que este tinto encaje de manera ideal con la frescura y diversidad de texturas del sushi. Durante la entrevista, Álvaro enfatizó que este vino no solo acompaña al plato, sino que lo potencia, permitiendo que cada sorbo y cada bocado se fundan en una experiencia sensorial sin precedentes.**

La propuesta de **Álvaro Prieto** es un fiel reflejo de su compromiso con la calidad y la innovación en el maridaje. Por un lado, la [bodega Guigal](#) representa la tradición y la excelencia del norte del Ródano, donde cada botella cuenta una historia de pasión, legado y terroir. Por otro, la región de Russian River en California pone de manifiesto la capacidad de sus bodegas para combinar condiciones climáticas excepcionales con técnicas modernas, dando como resultado un Pinot Noir que

destaca por su elegancia y autenticidad.

Esta fusión de historias y terroirs se transforma en un puente que une la alta cocina japonesa y la enología de vanguardia. Con el **Guigal Condrieu 2020** y el refinado **Pinot Noir de Russian River**, cada copa se convierte en el reflejo de dos universos: el legado ancestral del Ródano y la innovación contemporánea de California, todo ello enriquecido por la experiencia y visión de **Álvaro Prieto**.

¿Te animas a brindar con estas joyas enológicas y a dejarte seducir por el arte del maridaje? Descubre cómo el compromiso y la pasión de estas bodegas pueden transformar el ritual del sushi en una experiencia inolvidable.

---

## Placeres del Fin del Mundo: Tierra del Fuego

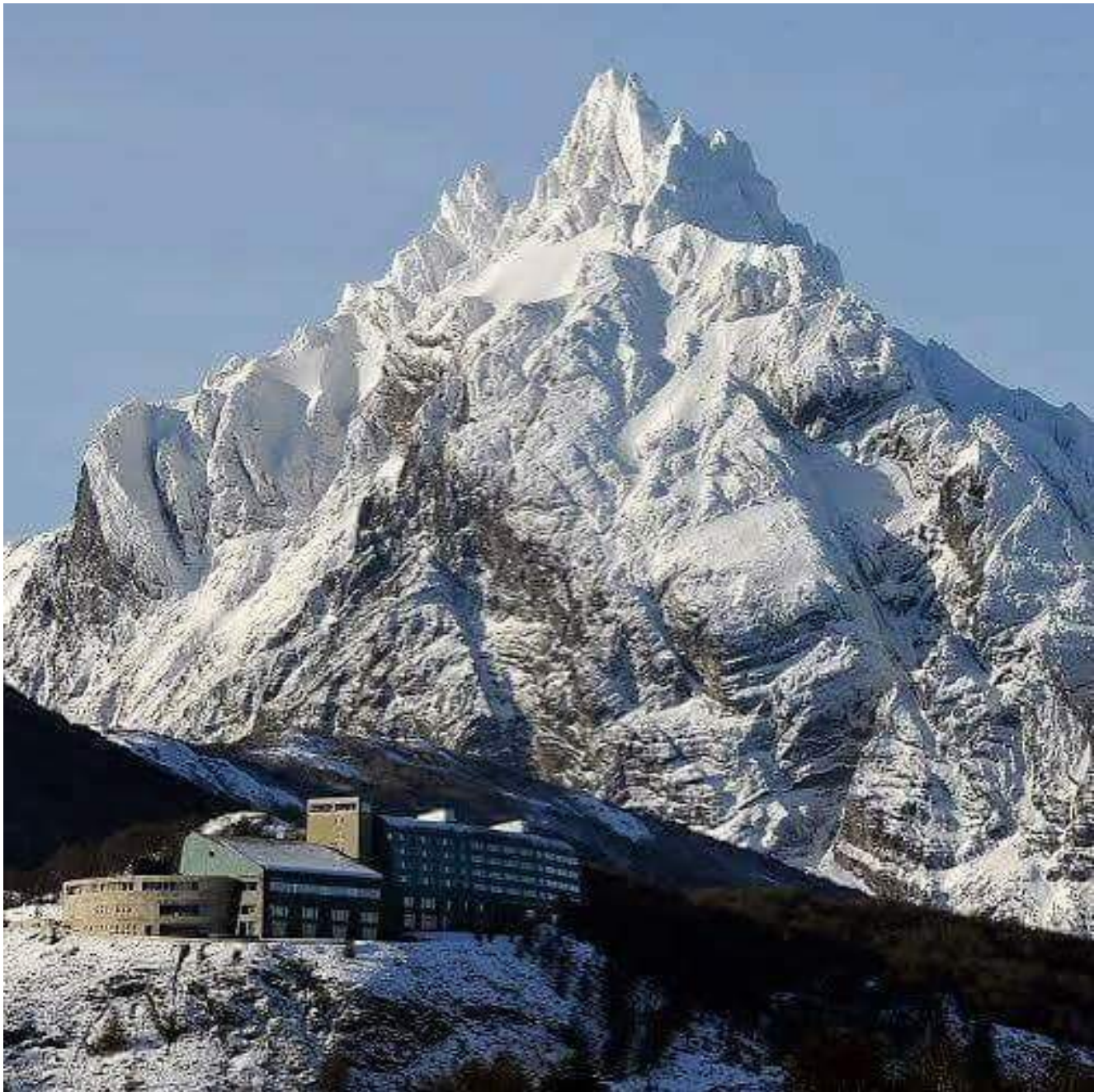
Es tiempo de expandir el espíritu y dejar que se incline hacia la lejanía para encontrarse ante la pura liberación.

Así, la imagen sobrevuela el inmenso escenario de libertad y en este artículo Placeres el Fin del Mundo mientras nos espera la audacia de vivir una experiencia mítica inigualable.

El cielo posa sobre las aguas del **Canal del Beagle** y el horizonte interroga a las miradas inquietas con sabida resignación –“¿Y más allá...”– . Entonces, arriban los navíos de tantas latitudes a constatar una y otra vez – “**es el Fin del Mundo**” –.

**Ushuaia** es la activa bahía en la que se percibe la atmósfera marina de viajeros de todas partes, decididos a colmar las ansias por descubrir sus atractivos naturales y los placeres

de la buena mesa. Es frecuente ver a los turistas sobrevolar miles de km por la magia de esta porción final de territorio que se ofrece en plenitud con su **cordillera de los Andes, sus mares, lagos, glaciares y bosques.**



Como el lugar ideal para combinar reposo, paseos culturales y aventura por doquier – **navegación, avistaje de flora y fauna, ski, trekking, paseos en 4x4, trineos, vuelos en avioneta, canopy o cabalgatas-** La maravilla del paseo en el **Tren Fuegoño** a través del **Parque Nacional Tierra del Fuego**, antiguo hábitat de los primeros pobladores **yámanas** logró dejarnos sin palabras.

Y a poco de andar por sus callecitas céntricas tiente una **deliciosa taza de chocolate caliente con tortas y mermeladas de frutos del bosque**. O ver las coloridas **Centollas** bracear en los escaparates de las tiendas cautivar a los comensales, que junto a la **Merluza Negra**, los **Frutos de mar** y el **Cordero** comparten el protagonismo de los menús fueguinos en el circuito gastronómico austral en compañía de afamados **Vinos Patagónicos**.

## **Arakur Ushuaia Resort & Spa**

Sorprende el ingreso al monumental *lobby* diseñado con nobles materiales que integran el encanto de la postal de montaña que se cuelga a través de los amplios ventanales.

## **Imposible sustraerse ante tanta belleza visual!**

El Resort cuenta con habitaciones y suites elegantes y confortables con última tecnología de sistemas de control inteligente de iluminación y climatización para la comodidad de los pasajeros.

A primera hora de la mañana es grato ver a los huéspedes disfrutar del succulento **desayuno buffet de exquisiteces típicas patagónicas** como interludio del paseo por la belleza de la **Reserva Natural del Cerro Alarken** protectora de *coihues*, *ñires* y *lengas* en la que se encuentra emplazado el lujoso **Hotel Arakur & Spa**.





Para luego, decidirse por el **Fitness Center** con aparatos de última generación mientras recrean la vista con la deslumbrante naturaleza y las muy recomendables **piscinas in & out de 2 hot tubs** de aguas del deshielo frente a la inexorable contemplación de los picos nevados. En tanto, el merecido relax y la meditación son posibles en el **Spa** con sauna, baños de vapor, jacuzzi y duchas a la espera de humeante café en el **Bar**.



**Arakur se hace eco de las veleidades de sus visitantes pues entiende que el confort en un ámbito que armoniza con su entorno junto a los deleites del paladar cumple su cometido**

**Alexis Pouvreau** *sommelier* del **Restaurante La Cravia** no oculta el entusiasmo por expresar sus preferencias en materia de *vinos y maridaje*, y brinda un recorrido a través de la distinguida **Cava** por las diversas **regiones vitivinícolas argentinas** trazando una paleta degustativa de excelencia. Su acento al hablar delata su origen francés y pronto la curiosidad nos pide sus recomendaciones.

El experto catador basa su propuesta en sorprender, casi se diría en desnaturalizar el paladar del comensal, con vinos de carácter y buen cuerpo de Bodegas Boutiques y ediciones limitadas, como un **Pinot Noir de Salta** – *viñedos más altos del*

*mundo* – o un **Syrah de Jujuy**.

Destaca los **Vinos Patagónicos** por su frescura, mineralidad y profundidad, producto del terruño austral que caracteriza a la región al agregar matices de identidad y un grado sobresaliente de tipicidad y singularidad que deviene en elegancia. Por supuesto, abundan sus recomendaciones de la Uva de Bandera – **Malbec** –

## **El Sommelier sugiere:**

- **Centolla parmesana**, en salsa fileto y *bisque* de langostinos realzan su sabor con la fresca acidez del vino emblema de notables toques florales.
- **Torrontés salteño Anko** crujiente cordero fueguino a las brasas combina con sutil Cabernet Fran de Benegas Lynch cuyas notas especiadas y complejidad aromática deja notables recuerdos en la memoria sensorial





El **Lobby Bar** del Hotel invita a vivir atardeceres únicos en compañía de copas de vinos de variados cepajes y regiones vitivinícolas como la **Desgustación patagónica** de **Sauvignon Blanc**, **Cabernet Franc** y **Malbec**, muy buena opción para acercarse a la variopinta oferta de vinos. Recomendable, luego de una intensa jornada es el exclusivo **Kir Royal patagónico** de espumante, licor de Calafate y gratas melodías

de piano.

## **Australis Cruceros de Expedición**

La extendida belleza de una geografía diseñada por los **Fiordos de Tierra del Fuego** se impone a través de los **glaciares, bosques fueguinos, flora y fauna silvestre** que el magnífico **Crucero de Expedición Australis** navega por los canales de la región más austral.

**Se trata de explorar la mítica Patagonia con todos los sentidos pues la vista insiste en solazarse y el paladar propone afinar sus sensaciones**

Embarcamos por la tarde en **Punta Arenas**, Chile y luego del **brindis de bienvenida** nos esperaba la confortable cabina con vista a las cumbres de montaña y aguas marinas que anticipaban el fantástico viaje. Era hora de partir, nos aguardaban recónditos lugares con historia y tantos secretos por develar *allá a lo lejos*; mientras éramos testigos de cómo la agradecida naturaleza expone su esplendor y pretende embellecer el alma.





Es un itinerario de 4 días con sucesivos desembarcos en *zodiacs* por **avistajes de aves patagónicas, pingüinos magallánicos, elefantes marinos** para luego emprender caminatas en el **bosque magallánico** y respirar la **flora austral**, aproximarse a los **glaciares** y presenciar sublimes **puestas de sol** que arrancaban nuestra admiración.

La Navegación transcurre entre los míticos **Estrecho de Magallanes** y el **Canal del Beagle**, con paso por la *Bahía Ainsworth, Islotes Tuckers, Glaciar Pía, la espléndida Avenida de los Glaciares y Bahía Wulaia* hasta arribar a **Ushuaia, Argentina**.

No sin antes agradecer la fortuna del desembarco en **Cabo de Hornos**, donde las aguas oceánicas del Pacífico y el Atlántico se entrelazan. Todo el itinerario es acompañado de guías expertos, charlas informativas e interesantes documentales ilustrativos que completan la fascinante propuesta de navegación.

**Cada día prometía las bondades de la**

**cocina con sabores típicos chilenos del Stella Australis. El chef Rodrigo Ruiz gesta las proezas culinarias valiéndose de la rica fauna marina que conforma el elenco de platos.**









**AUSTRALIS®**  
CAPE HORN & PATAGONIA

[www.australis.com](http://www.australis.com)



Brinda un **almuerzo buffet temático** muy variado y la **cena es a la carta** con opciones para todos los paladares, felizmente acompañados de destacados **Vinos Chilenos**; **Carmenere (variedad insignia)**, **Merlot**, **Cabernet Sauvignon**, **Pinot Noir**, **Chardonnay**, **Sauvignon Blanc**. Y como es de esperar, el **Bar**, encuentro de tantos viajeros del mundo, despliega una amplia carta de

licores, vinos, tragos y los atractivos **Pisco** y **Calafate sour** muy oportuna la hora de disfrutar el ocaso.

## **Menú Stella Australis**

- **Tiradito de pulpo olivado**
- **Crema de zapallo al gruyere**
- **Plateada de vacuno, pastel de papas a la crema**
- **Ó Merluza Austral, Quinoa guisada al parmesano y salsa de Centolla a la crema**

## **Postre**

**Mousse de mantequilla de maní y Helado de Chocolat**

## **Buffet Frío**

Tartas, Ensalada de habas y camarones, ensalada verde con jamón crudo de Magallanes, Tabla de quesos chilenos, ensalada de tomates y berenjenas asadas, alcachofines, zapallitos italianos gratinados con quinoa y manzana, focaccia de cebolla y tomate, ensalada fresca de estación, ensalada de Salmón ahumado, Cebiche Nikkei, Chop suey de Cochayuyo, Wantan crocante, shot de marisco.

## **Buffet Caliente**

Cordero magallánico, suprema de Pollo a la parmesana, costilla de Cerdo, Salmón grillé, Lasagna bolognesa, Canelones de vegetales, Gnocchi al pesto, Spaghetti con salsas a elección, Sakana al curry, Beef Shogayaki, fusión rice, Yasaitame de vegetales.

## **Mesón de Postres**

Tiramisú, mousse de mango, cannoli de crema pastelera y manjar, torta de chocolate, flanes, helados frutales, wantan

con confitura de piña, panqueques, panacotta de Lychee, perlas de tapioca con berries, selección de frutas frescas.



Chef Jorge Monopoli

## Kalma Restó

La intrépida aventura marina llegaba a su fin y nada mejor que ir a **Ushuaia** por **Kalma Restó Cocina de autor** del Chef **Jorge Monopoli** nos motivó con una cena de tono minimalista con énfasis en el producto local en un cálido ambiente que despertaba nuestra inquietud por las creaciones tan logradas de su chef. [www.kalmaresto.com.ar](http://www.kalmaresto.com.ar)

## Menú Degustación

- Pan de Cachiyuyo, Focaccia con pimienta de Canelo & Lactonesa
- Papel de Arroz rebosado en Cachiyuyo, alioli y Caracol del Beagle –

- **Gazpacho de diente de león**
- **Centolla tibia al vapor y puré de manzanas verdes**
- **Capelleti de Centollón, extracto de vegetales pesto de Levístico (Apio de mar) c/Chaura**
- **Entraña al vacío sobre emulsión de zanahorias de primavera, brotes de alfalfa**
- **Mejillones frescos en reducción de Torrontés (vino emblema argentino)**
- **Torta tres leches, Merengue de Apio de mar & Crema helada de Dulce de leche**

En el elegante **Restaurante Gourmet Le Martial** nos recibió **Santiago Teitelman Van Kemenade**, chef régisseur quien dirige con elogios a su dedicado equipo de cocineros. Es muy generoso y si bien intenta alejarse del protagonismo es notable su impronta barroca en la confección de los platos fueguinos. Santiago resalta ante todo la importancia del cuidado del producto regional y su promoción a través de una propuesta **conceptual** de reminiscencias francesas.



**La prosperidad de la tierra insiste en dar a conocer sus frutos y es algo que comprendieron muy bien jóvenes cocineros patagónicos que tienen por visión redescubrir y revalorizar los productos gastronómicos fueguinos recuperando la riqueza ancestral.**

De cara al **Beagle** como quien da la bienvenida a estas remotas tierras el Museo Restaurante con Vinoteca y Pastelería de **Enrique Chasco – Ramos Generales El Almacén** – es un fragmento de historia viva que data del S XIX. Lugar de encuentro obligado de aventureros, personajes históricos e inmigrantes por la inmensa tranquilidad y la promesa del comienzo de una nueva vida. Los viejos retratos, muebles, botellones, atuendos y publicidad de otrora forman parte de este relicario de antaño en estos confines que dan cuenta de ello.



*Periodistas Viajeros*



La autora





Es conocido en el lugar por su menú de **sopas de vegetales**, **Cordero al oporto**, **Conejo confitado a la mostaza** y **Salmón grillado** que remata con delicias dulces de **tartas de frutos rojos** y era una verdadera tentación llevarnos **facturas recién horneadas** o ricos **alfajores de maicena con dulce de leche**.

Atraídos por el mediodía que obsequiaba un cielo azul de nubes tenues y luego de un paseo para el recuerdo por la orilla del Canal nos atrevimos a launtuosa suavidad de la **Merluza Negra** que se llevaba de maravillas con las notas tostadas de la **Roja cerveza tirada** en este legendario Almacén.- [www.ramosgeneralesush.com.ar](http://www.ramosgeneralesush.com.ar) -

El deseo de compartir con familia y amigos la riqueza fueguina fue posible gracias a los productos gourmet **Ahumadero Ushuaia** - [www.ahumaderoushuaia.com.ar](http://www.ahumaderoushuaia.com.ar) -

**AGRADECIMIENTOS**

Destino Argentina – [www.destinoargentina.com.ar](http://www.destinoargentina.com.ar)

Instituto Fueguino de Turismo – [www.infuetur.gob.ar](http://www.infuetur.gob.ar)

## **INFORMACION GENERAL**

Casa de Tierra del Fuego – [www.tierradelfuego.com.ar](http://www.tierradelfuego.com.ar)

Parque Nacional Tierra del Fuego –  
[www.parquesnacionales.gob.ar](http://www.parquesnacionales.gob.ar)

Tren del Fin del Mundo – [www.trendelfindelmundo.com.ar](http://www.trendelfindelmundo.com.ar)

City Tour Ushuaia – [www.ushuaiacitytour.com](http://www.ushuaiacitytour.com)

Museo del Fin del Mundo – Av. Maipú 173/465 – Ushuaia

Museo Marítimo y del Presidio de Ushuaia –  
[www.museomaritimo.com](http://www.museomaritimo.com)

Galería temática Historia Fueguina – [www.historiafueguina.com](http://www.historiafueguina.com)

Andino Gourmet – Av. San Martín 600 – Ushuaia

Casa Olmo – Av. San Martín 87 – Ushuaia

---

# **Canarias erupciona en el Salón Gourmets 2025: La Gastronomía Volcánica y los Sabores de las Islas Toman**

# Madrid

**GMR Canarias impulsa la presencia de los productos locales en el evento gastronómico más importante de Europa**

El [Salón Gourmets 2025](#) se celebrará del 7 al 10 de abril en IFEMA Madrid, y este año, **Canarias** estará representada con una oferta **gastronómica** única, que reúne los sabores más auténticos y sorprendentes del Archipiélago. En esta ocasión, la empresa **Gestión del Medio Rural de Canarias** (GMR Canarias) se erige como el corazón palpitante de esta participación, funcionando como el sistema circulatorio de los productos de la isla, conectando a los **productores canarios** con los mercados nacionales e internacionales.



**II EDICIÓN CATA**

# **ENCUENTRO DE EMBAJADORES DE VINOS CANARIOS**

**8 DE ABRIL 2025**  
**De 17:15h a 18:45h**  
Pabellón 3-3A40  
(IFEMA|Madrid)

**Ponentes:**  
**Ana Angélica Hernández**  
**y Nuria España**

Aforo limitado.  
Inscripción previa:  
[marketing@gmrcanarias.com](mailto:marketing@gmrcanarias.com)

## **Canarias erupciona**

Bajo el lema **“Gastronomía Volcánica: Descubre el Sabor de las Islas Canarias”**, el espacio canario en el **Salón Gourmets** se convertirá en un punto de referencia para todos los amantes de los sabores intensos y naturales. Este evento tendrá lugar el **lunes 7 de abril, a las 13:00 horas**, en el **Foro Gourmets del Pabellón 3**, donde los asistentes podrán disfrutar de una [experiencia sensorial](#) única que incluirá los **vinos volcánicos**, el **cherne negro**, el **medregal**, el **pámpano** y otros productos de las Islas, todos con un denominador común: **el origen volcánico**

que define la calidad excepcional de los ingredientes.

## **Abubukaka y la Campaña ‘Consume Local o Nos Vamos a la Mierda’**

Una de las grandes sorpresas de este año será la campaña de **GMR Canarias**, protagonizada por el grupo **Abubukaka**. Con un enfoque irreverente y directo, esta campaña ha dado mucho de qué hablar en los días previos al evento, con su lema provocador: **“Consume Local o Nos Vamos a la Mierda”**.

Lejos de la corrección política, la campaña invita a los consumidores a reflexionar sobre la importancia de apoyar los **productos autóctonos**, los cuales llevan consigo el esfuerzo, la pasión y la dedicación de cientos de productores **canarios** que ponen alma en cada producto.

## **Vermut Volcánico: El “Primo de Lanzarote” Llega a Madrid**

Un protagonista destacado este año será el **Vermut Primo de Lanzarote**, que se presentará como el primer vermut artesanal de las **Islas Canarias**. Elaborado con vinos de **Lanzarote** y botánicos autóctonos, este vermut ofrece una experiencia única que traslada la esencia de la isla en cada sorbo. Este producto destaca por su elaboración a base de variedades como **Malvasía Volcánica, Diego y Moscatel de Alejandría**, y es el perfecto acompañante para una amplia gama de **platos canarios**.



**TALLER**

# **LOS VERMUTS AFORTUNADOS**

**7 DE ABRIL 2025**  
**De 15:45h a 16:30h**  
Pabellón 3-3A40  
(IFEMA|Madrid)

**Ponente:**  
**Susana Herranz,**  
**sumiller**

Aforo limitado.  
Inscripción previa:  
[marketing@gmrcanarias.com](mailto:marketing@gmrcanarias.com)

  
**VERMUTS**  
*Artesanos de España*



**TALLER**

# **LA HORA MÁS TROPICAL DE CANARIAS**

**8 DE ABRIL 2025**  
**De 10:30h a 11:15h**  
Pabellón 3-3A40  
(IFEMA|Madrid)

**Ponente:**  
**Sheila**  
**Rodríguez de León**

Aforo limitado.  
Inscripción previa:  
[marketing@gmrcanarias.com](mailto:marketing@gmrcanarias.com)

La presencia de **Primo de Lanzarote** es un claro ejemplo de cómo los productos de la isla están conquistando las barras más exclusivas de España, y su participación en el **Salón Gourmets** será un momento clave para reforzar su posicionamiento como uno de los **vermuts** más exclusivos del mercado.

## **Quesos Canarios: Finalistas en el Campeonato GourmetQuesos 2025**

No solo los **vinos** y **vermuts** canarios brillarán en Madrid; los quesos canarios también tendrán su lugar en el centro de

atención. Seis quesos de Quesos Maxorata, Quesería El Gazul, Quesos Pajarete y Quesería El Gazul (entre otros) han sido seleccionados como finalistas en el prestigioso Campeonato **GourmetQuesos** 2025. Este campeonato reúne a los mejores quesos de España y destaca a los más excepcionales en categorías como Mezcla Curado, Quesos Creativos, y Quesos Lácticos. Los quesos finalistas canarios competirán por el título de Mejor Queso de España.



## Entre los quesos que destacan este año se encuentran:

- **Maxorata Curado con Pimentón** (Fuerteventura).
- **Queso Curado de Cabra en Manteca y Romero** (Cádiz).
- **Laktikus** (Cádiz).
- **Montes de Alcalá Curado BIO** (Cádiz).

Estos quesos canarios representan la excelencia de la isla en la industria quesera, una tradición que se mantiene viva gracias a la dedicación de sus productores y que ahora tiene la oportunidad de brillar a nivel nacional.

## Actividades Destacadas en el Salón Gourmets 2025

El Salón Gourmets no solo será el escenario de exposiciones, sino también de experiencias que permitirán a los asistentes conocer y disfrutar de la riqueza **gastronómica de Canarias**. Entre las actividades destacadas se encuentran:

**Maridajes con Vermut Volcánico: Una serie de catas y maridajes donde los asistentes podrán disfrutar del vermut Primo de Lanzarote acompañado de platos típicos canarios, como el gofio y el mojo picón.**

**Cata de Queso “Come Como Canario”:** Esta actividad permitirá a los visitantes descubrir la diversidad y calidad de los quesos canarios, con degustaciones que pondrán de manifiesto la singularidad de los sabores de la isla.

## El Sistema Circulatorio de los Productos

## Canarios: GMR Canarias

**GMR Canarias** es el alma que conecta los productos locales con el resto del mundo. Como un sistema circulatorio, la empresa asegura que los productos más autóctonos de las Islas lleguen a los mercados internacionales, posicionando a **Canarias** como un referente en la **gastronomía de calidad**. A través de su participación en el Salón Gourmets 2025, **GMR Canarias** reafirma su papel como impulsor de los productos de la tierra, apoyando a los pequeños y medianos productores para que sus productos encuentren el reconocimiento que merecen en los mercados más exigentes.

## La Gastronomía Volcánica

El **Salón Gourmets 2025** será una vitrina para la gastronomía de alta gama, un escenario de afirmación para la **gastronomía canaria**. Con la participación de GMR Canarias, Volcanic Xperience y el apoyo de productores locales, la isla demuestra que no solo es un destino turístico, sino un referente **culinario** que ofrece lo mejor de su tierra en cada bocado, copa y botella.

---

## Hablan los expertos: los vinos que marcan la semana

Entre tantas etiquetas y botellas que pueblan los estantes de las vinotecas, contar con una buena recomendación se convierte en un regalo para los sentidos. Esta semana, en “Hablan los Expertos” **Antonio Armas**, CEO de la prestigiosa vinoteca tinerfeña [El Gusto por el Vino](#), comparte con los lectores de **Canariasgourmet.es** dos sugerencias que bien podrían

convertirse en protagonistas de sobremesas memorables. Una desde **la Rioja** más noble. La otra, nacida en altura y **con acento canario**. Dos **vinos** que, pese a hablar idiomas distintos, comparten una misma verdad: la elegancia no necesita alzar la voz.



**Antonio Armas**

## **Marqués de Murrieta Reserva 2020: clasicismo que emociona**

Hay **vinos** que no necesitan presentación, y el Marqués de Murrieta Reserva 2020 es uno de ellos. Elaborado en la histórica Finca Ygay, en el corazón de la Rioja Alta, este vino es un homenaje al saber hacer y a la constancia. Su ensamblaje –**82% Tempranillo, 8% Graciano, 7% Mazuelo y 3% Garnacha**– da como resultado un tinto de profunda complejidad, criado durante 21 meses en barricas de roble americano que aportan matices sin robarle protagonismo a la fruta.



Antonio Armas lo define como **“un reserva con músculo, que no pierde la finura. Está en un punto excelente para beber, y va a evolucionar de forma espectacular en botella”**. Con notas de fruta negra madura, hierbas aromáticas, sándalo y un [fondo](#) especiado muy sutil, su **paso por boca** es tan elegante como persistente. Ideal para acompañar un **cordero al horno** o una **tabla de quesos curados**, es también perfecto para abrir sin prisas en una buena conversación.

# Ferrera Blanco Seco 2024: Canarias en clave de frescura

La segunda recomendación de la semana viene firmada por una bodega que está dando que hablar en el panorama del **vino ecológico** canario. El **Ferrera Blanco Seco 2024**, elaborado con Listán Blanco 100% en los viñedos de altura de Arafo, sorprende por su equilibrio, frescura y autenticidad.

Vinificado con mimo, este blanco realiza una criomaceración de 72 horas antes de **fermentar** de forma espontánea, lo que permite preservar los aromas primarios de la uva y dotarlo de una personalidad vibrante. En nariz despliega notas de **albaricoque fresco**, plátano, hinojo y flores blancas, mientras que en boca se muestra limpio, con una acidez muy bien integrada que invita a seguir bebiendo.



## Medalla de Plata en Agrocanarias 2023



Antonio Armas subraya que **“es uno de los blancos más honestos y expresivos del mercado insular. Ideal para mariscos, pescado a la brasa o incluso como vino de aperitivo”**. No en vano, ha sido reconocido con Medalla de Plata en Agrocanarias 2023, consolidando su lugar entre los mejores blancos de las Islas.

## Hablan los expertos: El arte de recomendar con conocimiento

La selección de Armas no es casual: responde al equilibrio

entre lo clásico y lo contemporáneo, entre la elegancia y la expresión directa del terroir. Son dos formas de entender el vino que se complementan en la mesa y en la copa.



## **Hablan los expertos: Antonio Armas**

En palabras del propio Antonio: **“Una buena vinoteca no está solo para vender botellas. Está para acompañar, para descubrir, para emocionarse. Y estos dos vinos, aunque de estilos muy distintos, logran precisamente eso: emocionarte”.**

Y si bien uno nace bajo el influjo de la **nobleza riojana** y el otro se cría entre lavas y nubes en plena isla de **Tenerife**, no es difícil encontrar en ambos una misma pasión por la excelencia. Quizás porque, como bien saben los **grandes vinos**, las raíces son lo que da sentido al viaje.

En el próximo **"Hablan los expertos"** no se pierdan las recomendaciones de **Jonatan García Lima** de **Bodegas Suertes del Marqués**

---

# **Álvaro Prieto...forjado en la excelencia!**

En el universo de la **alta gastronomía** y la **sumillería**, destaca una figura cuyo recorrido es tan diverso como inspirador. **Álvaro Prieto**, oriundo de Astorga (León) y **forjado en la excelencia**, ha dejado su impronta en algunos de los establecimientos más prestigiosos de **España** y del extranjero.

Su carrera abarca roles tan emblemáticos como el de **Head Sommelier** y **Assistant Manager** en el **restaurante MB** del **Hotel Abama** en Tenerife, integrante de la exclusiva cadena **Ritz-Carlton**, donde, bajo la batuta del **chef Martín Berasategui**, se alcanzó la primera estrella **Michelin**.

Pero su trayectoria no se detiene allí. Su experiencia se extiende hasta Londres, donde perfeccionó su arte en **Ametsa**

—un establecimiento asociado con Arzak— y también ha contribuido en prestigiosos locales como el Hotel de la **Reconquista** en Oviedo, el Gran Meliá, **Bahía del Duque** en Tenerife y el Hotel Arts en Barcelona. Además, su pasión y profesionalidad le han llevado a destacar en competiciones de sumillería, consolidándolo como un referente indiscutible en el mundo del **vino**.

Actualmente, como co-propietario del restaurante **Zuara Sushi en Madrid** —que obtuvo una estrella **Michelin** poco después de su apertura— Álvaro continúa innovando y dejando una huella imborrable en la **hostelería**.

Hoy, en esta entrevista, nos hablará de su visión, su meticuloso criterio en la **gestión de bodegas** y su habilidad para crear **maridajes** que realzan cada experiencia culinaria han marcado un antes y un después en el sector. ¡Bienvenidos a una conversación con uno de los grandes maestros del **vino**!

## **Álvaro Prieto: La Entrevista**

**Canariasgourmet. — Zuara Sushi ha ganado una estrella Michelin poco después de su apertura. ¿Cómo ha influido este reconocimiento en su enfoque hacia la selección de vinos y el maridaje?**

**Álvaro Prieto. —** Creo que la oferta no debe de estar condicionada por el foco, la oferta de **vinos** de **Zuara**, durante estos tres años ha sido dinámica, sí. Pero esto ha sido propiciado por la escasez de ciertas referencias y el escaso alcance a botellas muy limitadas en algunos **vinos**. Esto nos ha obligado a buscar ciertas alternativas, pero siempre con el mismo criterio de calidad.



Hoy por hoy tenemos una diversidad casi inabarcable de **vinos** a nuestra disposición, los gustos de cada uno son muy personales

y seguro que habrá quien no esté de acuerdo conmigo, en si le gusta o no alguna referencia, lo mismo me pasa a mi cuando visito otros **restaurantes**, puede haber **vinos** que no sea del estilo que más me gusta, pero detrás de la selección de un profesional es difícil ver una referencia de la cual podamos dudar de su calidad.

Creo que hay que ser fiel a un criterio, que pueda definir la oferta, habrá clientes a los que guste más la selección y otro a los que no, pero intentar agradar a todos al final es desagradar a muchos.

**Canariasgourmet. – ¿Podrías hablarnos sobre la bodega de Zuara Sushi? ¿Cómo está organizada y qué la hace única?**

**Álvaro Prieto. –** La carta de Zuara es tan única como muchas, yo no invento nada, eso ya lo han hecho los enólogos y viticultores con su trabajo. Yo solo selecciono. Prestamos especial atención a los **vinos blancos**, con gran presencia de estilos ligeros y cuerpo medio y por supuesto también a los espumosos, dónde el **champagne** es un gran protagonista.

Evidentemente también hay **tintos** con cuerpo, porque indudablemente tienen su público, intentamos que nuestras opciones de **vinos** con cuerpo, como puedan ser los de **Toro** o **Priorato**, correspondan a añadas maduras que ya estén muy redondas o de **bodegas** que cuiden mucho el trabajo con la madera para intentar que la concentración de **los vinos** venga de la fruta y no de la **barrica**. Aun así, la representación de los **tintos** en la carta viene marcada por **vinos ligeros** como los **borgoñas** o **pinot noir** de otras regiones y perfiles similares. Además, también tenemos una buena selección de **sales** y **cervezas**.

## Canariasgourmet. – Háblanos de la cocina del Chef David Arauz y la experiencia omakase y la respuesta de la clientela

**Álvaro Prieto.** – Cuando los clientes vienen por primera vez al **restaurante**, en ocasiones lo que más llama la atención es que el servicio se desarrolle en la barra, parece que impone y es incomprensible en un país donde las barras de los bares son punto de encuentro.

El **sushi** de David es de estilo **Edomae**, podríamos decir que es el estilo más clásico donde se respeta más el producto y se huye del **pescado** con exceso de **aderezos**. La experiencia es distendida, **el cliente** una vez termina la primera parte del **menú** empieza a recibir los **nigiris** elaborados uno a uno para cada cliente, al momento y ajustando la cantidad del **wasabi** al gusto del cliente, si te gusta el sushi ¿Que puede salir mal?







Los comensales pueden interactuar con todo el equipo, se crea un ambiente muy distendido, donde es frecuente que los clientes acaben hablando entre ellos. Tenemos un porcentaje muy alto de clientes que repiten, algunos de una forma más esporádica y otros con una frecuencia más definida, una vez al

mes, cada quince días... Tener esa clientela tan fiel es lo que nos hace saber que estamos en el buen camino

**Canariasgourmet. – La cocina japonesa tiene sabores muy delicados. ¿Qué criterios utiliza para seleccionar vinos que armonicen con estos platos sin sobrepasarlos?**

**Álvaro Prieto. –** En el conjunto global de la cita de vinos de Zuara, encontramos que los vinos son más bien ligeros, con mayor presencia de blancos, alta acidez, bajo tanino, bajo alcohol y poco marcados por la madera.

**Canariasgourmet. – ¿Cómo integra los vinos españoles en el maridaje con la cocina japonesa? ¿Hay alguna región vinícola española que destaque especialmente en este aspecto?**

**Álvaro Prieto. –** Como es lógico hay gran presencia de vinos españoles y con los criterios que hemos comentado antes tenemos ejemplos de toda la geografía del país, tanto en blancos como en tintos, incluidas las DO de **Canarias** que con la variedad de suelos, orientaciones, altitudes y variedades nos ofrecen un mosaico de **vinos** con los que jugar.

**Canariasgourmet. – El sake es lo tradicional en la gastronomía japonesa. ¿Cómo equilibras la oferta de sake y vino en sus maridajes?**

**Álvaro Prieto. –** En Zuara no ofrecemos un maridaje como tal, tenemos una selección de **vinos blancos, tintos, espumosos,**

**generosos y sakes.**

*Cuando un **cliente** pide maridaje, le preguntamos por sus gustos, hay quien solo quiere **sake**, o quien solo quiere **vino**. Hay quienes quieren **vino**, pero no les importa probar un **sake** y viceversa. Somos muy flexibles, por que el mejor **maridaje** es con el que el cliente se siente cómodo.*

Tenemos clientes que llevan viniendo desde que abrimos hace 3 años y siempre toman **sake**, nunca los he visto tomar **vino**, otros, todo lo contrario. La cultura del **sake** está creciendo rápido pero aún está en pañales.

**Canariasgourmet. – Los vinos de Jerez se mencionan a menudo como excelentes acompañantes para el sushi. ¿Cuál es su opinión sobre esta combinación y cómo la implementa?**

**Álvaro Prieto. –** Me encantan los vinos de **Jerez**, pero con el **sushi** no son mi primera opción, los **nigiris**, sean de pescados más o menos potentes son **bocados delicados** que necesitan, a mi entender de vinos más sutiles. Tenemos muchos **vinos de Jerez**, con los que jugamos en el **aperitivo**, otros más viejos son perfectos para la **sobremesa** y aunque hay clientes que los demandan para toda **la comida**, prefiero recomendar otros **vinos** del marco (o de otras zonas) elaborados con velo de flor y sin encabezar, que mantienen ese carácter del Jerez, pero de una forma algo más contenida.ç

**Canariasgourmet. – Para platos japoneses más intensos, como el unagi o el toro, ¿qué tipo de vinos suele recomendar?**

**Álvaro Prieto. –** La **anguila**, **unagi** y la **ventresca** de **atún**

**toro**, aunque son bocados muy diferentes tienen mucho en común, ambos son **bocados** muy grasos y de sabor muy intenso. En **Zuara** suelen estar en la parte final del **menú**. Aunque **el sushi** siempre se asocia a la [variedad riesling](#), a mí me gusta más con **viognier**, por lo que un **Condrieu del valle del Ródano**, podría ser una gran opción y para quien sea más de **tinto** un **pinot noir** de **Russian River** en California sería perfecto.





## **Canariasgourmet. – ¿Cómo aborda la educación de los clientes sobre el maridaje en la experiencia gastronómica de Zuara Sushi?**

**Álvaro Prieto.** – Creo que este no es un campo donde tengamos que educar, educar suena a imposición. Tenemos que tener en cuenta los gustos personales de los clientes, pero también otros aspectos como su herencia cultural, hay países donde se **come** con destilados. No de forma muy frecuente, pero sí de vez en cuando nos visitan clientes que beben **whisky** (por supuesto japonés) durante todo el menú. Si están acostumbrados a eso yo no le puedo decir que beba otra cosa y deje el **whisky** para la sobremesa.

En España, abusamos de la **sal**, en otros países abusan del **picante** y en otros de la **mantequilla**, creo que lo mejor es entender sus gustos para ayudarles a mejorar la experiencia,

pero sin que tengan la sensación de que se le está cuestionado.





## **Canariasgourmet. – Mirandohacia el futuro, ¿qué tendencias prevé en el maridaje de vinos con cocina japonesa y cómo planea innovar en este campo?**

**Álvaro Prieto.** – No considero que tengamos que innovar en los maridajes, nuestra función es mostrar el trabajo de las bodegas, mostrar a los clientes nuevos proyectos, de lo que si no somos altavoz se quedan por el camino. Eso creo que es clave, las grandes bodegas seguirán existiendo, pero la variedad de pequeños proyectos familiares que están apareciendo (y en eso Canarias tiene mucho que decir) muestran un trabajo y unos resultados que hay que transmitir al cliente final y entiendo que, en las cartas de vinos, al menos en alta restauración, crecerán en presencia de pequeños viticultores y descenderán las bodegas de más volumen.

El interés por el mundo del sake irá en aumento y eso hará que los importadores nos traigan cada vez productos más especiales.

## **Canariasgourmet. – Gracias Álvaro por tan rica y enriquecedora entrevista.**

### **Información para reservas**

web : <https://zuarasushi.com/>

C/ Pensamiento 28, Madrid 633 467 780 Horario de reservas  
lunes a viernes. De 13:30 a 14:30 y de 21:00 a 22:00.  
[info@zuarasushi.com](mailto:info@zuarasushi.com)

---

# La Versatilidad del Vino en 10 Cócteles: Un Viaje por Tradición, Innovación y Sabor

El vino, con su inigualable complejidad y matices, se ha consolidado como el ingrediente estrella de una infinidad de cócteles y bebidas que trascienden fronteras. No solo adorna las festividades andaluzas y da vida a reuniones veraniegas, sino que también se sitúa en el epicentro de sofisticadas propuestas en mesas italianas y de alta coctelería a nivel mundial.

Su capacidad para transformarse en combinaciones sorprendentes y deliciosas invita a descubrir preparaciones que cuentan historias, despiertan emociones y sorprenden al paladar. En este artículo, nos adentraremos en el fascinante mundo del vino en la [coctelería](#), explorando una selección de cócteles emblemáticos, desglosando su origen, historia y ofreciendo recetas detalladas para que puedas disfrutar de estas propuestas innovadoras en la comodidad de tu hogar.

**Con cada sorbo, descubrirás cómo el vino tinto se reinventa y se adapta a las tendencias globales, convirtiéndose en un lienzo perfecto para la creatividad culinaria.**

## Rebujito: El Frescor de las Ferias Andaluzas

### Origen e Historia

El **Rebujito** es una bebida icónica en las ferias andaluzas,

especialmente en la **Feria de Abril de Sevilla**, donde se ha convertido en la elección predilecta para sobrellevar el calor primaveral sin renunciar a la tradición vinícola de la región. Su origen se remonta al siglo XIX, inspirado en el **Sherry Cobbler**, un cóctel británico que combinaba vino de Jerez con azúcar, hielo picado y frutas. Con el tiempo, los andaluces adaptaron la receta a sus costumbres, sustituyendo los ingredientes originales por **fino o manzanilla** y gaseosa con un toque de hierbabuena.

El fino es un **vino de Jerez elaborado con la uva Palomino**, caracterizado por su color pálido, sequedad y delicados aromas a almendra y levadura, resultado de su crianza bajo **velo de flor**. La manzanilla, por su parte, es un vino similar, pero con matices más frescos y salinos debido a su crianza en **Sanlúcar de Barrameda**, localidad costera donde la influencia del [Atlántico](#) juega un papel crucial en su perfil organoléptico.





El **Rebujito** no solo refresca, sino que también representa el espíritu festivo y social de Andalucía. Su ligereza y equilibrio entre dulzor y acidez lo convierten en una bebida fácil de beber, perfecta para largas jornadas de celebración en las casetas de feria. Su popularidad ha trascendido fronteras, siendo hoy una de las combinaciones más representativas de la cultura andaluza.

## **Receta Tradicional**

### **Ingredientes:**

- 1 parte de vino fino o manzanilla
- 2 partes de refresco de limón (o soda limón)
- Hielo al gusto
- Rodaja de limón y hojas de menta para decorar

### **Preparación:**

1. Llena un vaso grande o jarra con hielo.
2. Vierte el vino y completa con el refresco de limón.

3. Mezcla suavemente para integrar los sabores.
4. Decora y disfruta del auténtico sabor andaluz.

## Bellini: La Elegancia del Brunch Italiano

Originario del legendario **Harry's Bar** de Venecia en los años 40, el Bellini es sinónimo de sofisticación. Su nombre evoca la obra del maestro Giovanni Bellini, haciendo honor a la tonalidad rosada del durazno que da vida a esta bebida ideal para celebraciones y brunches.



## Receta Clásica

### Ingredientes:

- Vino
- 30 ml de puré de durazno (preferiblemente fresco)

- 90 ml de Prosecco bien frío (vino espumoso italiano)
- Opcional: un toque de sirope de durazno

### **Preparación:**

1. Vierte el puré en una copa de champán.
2. Añade el Prosecco despacio para conservar sus burbujas.
3. Incorpora el sirope si deseas intensificar el sabor.
4. Sirve de inmediato y brinda con elegancia.

## **Calimocho: La Revolución del Sabor Vasco**

Con raíces en los años 70 en el País Vasco, el Calimocho (o Kalimotxo) emergió como símbolo de rebeldía y creatividad juvenil en las fiestas populares. Se dice que su origen se remonta a una cuadrilla de amigos en las fiestas de Algorta, quienes, al notar que el vino que tenían había adquirido un sabor avinagrado, decidieron mezclarlo con refresco de cola para hacerlo más bebible. La combinación resultó ser un éxito rotundo, dando lugar a una de las mezclas más icónicas y accesibles de la cultura festiva española. Su sencilla preparación –mitad vino tinto y mitad refresco de cola, servido con hielo– lo convierte en una opción refrescante, dulce y fácil de beber, perfecta para compartir en eventos multitudinarios.



## Receta Básica

### Ingredientes:

- 150 ml de vino tinto (cuerpo medio)
- 150 ml de cola
- Hielo al gusto
- Rodaja de limón (opcional)

### Preparación:

1. Llena un vaso alto con hielo.
2. Vierte el vino tinto y la cola en partes iguales.
3. Remueve suavemente y decora con limón si prefieres.

## Pitilingorri: El Misterio de un Nombre Inusual

El Pitilingori es un cóctel de origen incierto y escasa documentación, lo que lo envuelve en un halo de misterio dentro del mundo de las bebidas con vino. Se cree que su

nombre surge de la tradición oral de pequeñas comunidades mediterráneas, donde la experimentación con ingredientes locales dio lugar a mezclas inesperadas, pero sumamente agradables al paladar. Aunque su receta varía según la región y quien lo prepare, en esencia, combina vino tinto con un toque de licor dulce y cítricos, logrando un equilibrio entre frescura y profundidad. Su enigmático nombre y su carácter artesanal invitan a redescubrir sabores y a rendirse ante la creatividad de la coctelería popular.





## **Receta Sugerida**

### **Ingredientes:**

- 100 ml de vino tinto joven
- 50 ml de licor herbal mediterráneo
- 25 ml de zumo de naranja fresco
- Chorrito de soda
- Hielo y ramita de romero para decorar

### **Preparación:**

1. Combina el vino, el licor y el zumo en un vaso mezclador con hielo.
2. Mezcla bien y sirve en un vaso bajo, añadiendo un toque de soda.
3. Decora con romero y déjate sorprender por este trago misterioso.

## El jote: El Enigma de la Innovación

El **jote** es una versión refrescante y accesible del famoso **Calimocho** (vino tinto con cola). Este cóctel informal se ha popularizado principalmente en reuniones sociales y celebraciones informales. Aunque su origen es incierto, el **0jote** se asocia a un ambiente relajado, ideal para disfrutar en buena compañía sin complicaciones. Su nombre, al igual que su preparación, refleja la simplicidad de su propuesta: una mezcla de vino tinto robusto y Coca-Cola, ofreciendo una bebida equilibrada, refrescante y de fácil acceso para todos los paladares.



### Ingredientes:

- 150 ml de vino tinto

- 0.15 lt de Coca-Cola
- Hielo (opcional)

### **Preparación:**

1. En un vaso alto, vierte el vino tinto.
2. Añade la Coca-Cola a la mezcla, ajustando las proporciones según tu gusto personal.
3. Agrega hielo si prefieres la bebida bien fría y disfruta de esta refrescante opción.

### **Preparación:**

1. Mezcla el vino, el bitter, el sirope y las gotas de limón en un vaso con hielo.
2. Agita bien para fusionar los sabores y cuela la mezcla en un vaso corto.
3. Decora con la rodaja de naranja y disfruta de este trago enigmático.

## **Otros Cócteles Emblemáticos con Vino Tinto**

El universo del vino tinto en la mixología es vasto y sorprendente, abarcando desde combinaciones clásicas hasta creaciones vanguardistas que desafían las expectativas. Además de las preparaciones mencionadas, existen otros cócteles que han ganado reconocimiento gracias a su originalidad, historia y equilibrio de sabores. Bebidas como la Sangría, que encapsula el espíritu festivo mediterráneo, el Tinto de Verano, ideal para los días calurosos, o el New York Sour, que combina la elegancia del whisky con la profundidad del vino tinto, demuestran la versatilidad de este noble ingrediente. Cada uno de estos tragos ofrece una experiencia única, reflejando la creatividad de la mixología y la riqueza cultural de sus lugares de origen.

# Sangría

Originaria de España, la Sangría es una de las bebidas más emblemáticas y apreciadas en todo el mundo. Sus raíces se remontan a la época romana, cuando se mezclaba vino con frutas y especias para hacerlo más seguro de consumir. Con el tiempo, esta tradición evolucionó hasta convertirse en la refrescante y festiva bebida que conocemos hoy. Su versatilidad permite múltiples variaciones, incorporando cítricos, frutas de temporada, licores y endulzantes, lo que la convierte en una opción ideal para reuniones y celebraciones, donde su sabor afrutado y su frescura conquistan a los comensales.



## Receta Básica:

- **Ingredientes:** Vino tinto, frutas (naranja, limón, manzana), azúcar, canela y un toque de brandy.
- **Preparación:** Mezcla todos los ingredientes en una jarra y deja reposar en el frigorífico para que se integren los sabores.

# Tinto de Verano

El Tinto de Verano es una de las bebidas más queridas en España durante los meses más cálidos. Su origen se remonta a principios del siglo XX, cuando los locales andaluces comenzaron a servir una versión más ligera y refrescante del vino tinto, mezclándolo con gaseosa o refresco de limón. Su popularidad creció rápidamente gracias a su sencillez y frescura, convirtiéndose en una alternativa perfecta a la sangría, ideal para disfrutar sin complicaciones. Hoy en día, es un clásico infaltable en terrazas, bares y reuniones veraniegas.



## Receta Básica:

- **Ingredientes:** Vino tinto y gaseosa (o limón concentrado) en partes iguales, con hielo.
- **Preparación:** Mezcla y sirve en un vaso alto, decorando

con una rodaja de limón.

## Mulled Wine (Vino Caliente Especiado)

El **Mulled Wine**, conocido en distintos países como **Glühwein** en Alemania o **Vin Chaud** en Francia, es una bebida ancestral que se remonta al Imperio Romano. Su popularidad se extendió por Europa gracias a la costumbre de calentar el vino con especias para hacerlo más aromático y reconfortante en los meses fríos. Tradicionalmente, se elabora con vino tinto, azúcar, canela, clavo, anís estrellado y cítricos, creando un equilibrio perfecto entre dulzura y calidez. Se disfruta especialmente en los mercados navideños y reuniones invernales, donde su fragancia evoca el espíritu festivo.



### Receta Básica:

- **Ingredientes:** Vino tinto, canela, clavo, naranja y azúcar.
- **Preparación:** Calienta el vino con las especias y la fruta, sin llegar a hervir, y sirve caliente.

# Red Wine Spritzer

El **Red Wine Spritzer** es una mezcla sencilla pero elegante que combina vino tinto con agua con gas o soda, logrando una bebida ligera y burbujeante. Su origen se asocia a la tradición europea de suavizar el vino con agua para hacerlo más refrescante, especialmente en épocas de calor. Con su equilibrio entre la acidez del vino y la efervescencia de la soda, se ha convertido en una opción popular para quienes buscan un cóctel menos intenso, pero con todo el carácter del vino tinto. Es perfecto para disfrutar en reuniones informales o como aperitivo antes de una comida.



## Receta Básica:

- **Ingredientes:** Vino tinto, soda o agua con gas y un toque de limón.
- **Preparación:** Mezcla el vino y la soda en un vaso con hielo y decora con un trozo de limón.

## New York Sour

El **New York Sour** es una sofisticada variación del clásico **Whiskey Sour**, que incorpora una capa de vino tinto flotando sobre la mezcla de whisky, zumo de limón y almíbar. Aunque su origen exacto es incierto, se popularizó en bares de Chicago a finales del siglo XIX y, con el tiempo, adoptó su nombre actual en la vibrante escena coctelera de Nueva York. Su presentación en capas no solo añade un impacto visual impresionante, sino que también aporta una complejidad de sabores donde la suavidad afrutada del vino equilibra la intensidad del whisky y la acidez del limón. Es un cóctel ideal para quienes buscan una combinación audaz y elegante.



### Receta Básica:

- **Ingredientes:** Base de whiskey sour (whiskey, jugo de limón, sirope simple) y una capa de vino tinto.
- **Preparación:** Prepara el whiskey sour y, cuidadosamente, vierte el vino tinto sobre una cuchara invertida para formar la capa superior.

Descubrir la versatilidad del vino tinto en la coctelería es sumergirse en un universo de sabores donde la tradición se encuentra con la creatividad. Desde las notas cítricas del Tinto de Verano hasta la sofisticación del New York Sour, cada preparación tiene su propia personalidad y encanto. Ahora que conoces su historia y secretos, solo queda una cosa por hacer: elegir tu favorito, reunir los ingredientes y disfrutar de la experiencia de prepararlo.

---

# Los polifenoles del vino: Salud y Placer

Los polifenoles. **El vino** tinto es mucho más que una bebida; es una expresión de cultura, historia y saber hacer que ha acompañado a la humanidad durante milenios. Desde las antiguas civilizaciones mediterráneas hasta las modernas bodegas de renombre mundial, su elaboración ha sido perfeccionada con el tiempo, convirtiéndose en un símbolo de tradición y sofisticación. Pero más allá de su papel en la gastronomía y el placer sensorial que proporciona, el vino es también objeto de interés científico por los beneficios que puede aportar a la salud.

En el corazón de sus propiedades se encuentran **los polifenoles**, compuestos bioactivos que se extraen de la piel, las semillas y los raspones de la uva durante la fermentación. Estos compuestos no solo son responsables del color, el cuerpo y la complejidad aromática del vino, sino que también poseen un extraordinario poder antioxidante y protector.



A lo largo de los años, los estudios han revelado su capacidad para mejorar la salud cardiovascular, retardar el envejecimiento celular y, más recientemente, su posible influencia en la vitalidad sexual.

Sumergirse en el mundo de **los polifenoles** es descubrir la intersección entre el arte de la **vinificación** y la ciencia del bienestar. exploremos cómo estos fascinantes compuestos pueden influir en tu salud, desde el corazón hasta los momentos más íntimos.

## Un Viaje a Través de la Historia y la Ciencia

Imagina las viñas de Canarias, donde las vides desafían la rudeza de los suelos volcánicos y encuentran en ellos un aliado inesperado. La tierra negra y porosa, formada por antiguas erupciones, no solo retiene la humedad en un clima seco, sino que también enriquece las uvas con matices minerales únicos. Bajo el sol atlántico y los vientos alisios,

cada racimo madura con una intensidad excepcional, acumulando en su piel una concentración extraordinaria de polifenoles, esos compuestos bioactivos que otorgan al vino no solo su carácter inconfundible, sino también propiedades beneficiosas para la salud.

**Es en la fermentación donde ocurre la magia. A medida que el mosto se impregna del contacto prolongado con las pieles y semillas, los polifenoles se liberan, dotando al vino de su color profundo, su compleja estructura tánica y ese bouquet que despierta los sentidos.**



Esta transformación, heredada de técnicas ancestrales y perfeccionada con el conocimiento enológico moderno, es la clave detrás de la riqueza sensorial del vino tinto y de sus efectos positivos en el organismo. El suelo volcánico, además,

deja su huella en cada sorbo. Su riqueza en minerales como el hierro, el magnesio y el potasio se traduce en vinos vibrantes, de acidez equilibrada y una expresión única que solo estos paisajes pueden ofrecer. Más allá del placer de degustarlo, el vino de **suelos volcánicos** se convierte en un elixir donde la historia geológica y la enología se encuentran para crear algo irrepetible.

## **La Esencia de los Polifenoles**

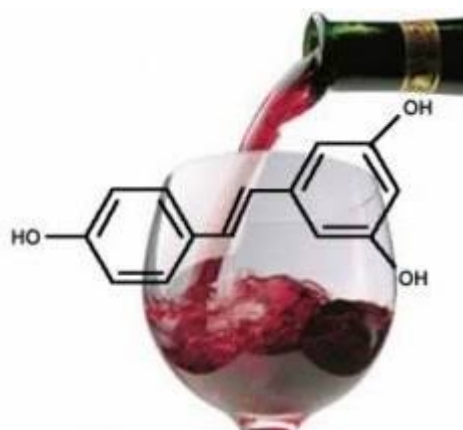
La magia del vino tinto reside en la diversidad de sus **polifenoles**, cada uno aportando un matiz particular a la experiencia de degustarlo. Los flavonoides, por ejemplo, no solo intensifican el color vibrante del vino, sino que también actúan como un escudo protector contra la radiación ultravioleta, preservando la integridad de la **uva**.

**Los taninos, con su característica astringencia, otorgan estructura y cuerpo, permitiendo que cada sorbo cuente una historia de dedicación y pasión. Por su parte, los ácidos fenólicos se encargan de enriquecer el sabor y mantener la estabilidad del producto, creando una armonía que se percibe en cada copa.**

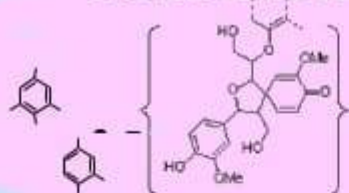
Entre estos compuestos, el resveratrol destaca por su renombrada acción cardioprotectora y su capacidad para combatir el daño celular. Este estilbeno se ha convertido en el embajador por excelencia de la salud en el universo del vino, al colaborar en la mejora de la función de los vasos sanguíneos y la reducción de la oxidación del colesterol LDL.

# Beneficios que Trascienden el Paladar

Cada vez que descorchamos una botella de vino tinto y dejamos que su aroma nos envuelva, estamos participando en un ritual que va mucho más allá del placer sensorial. No solo apreciamos su sabor, su estructura y su bouquet, sino que también nos beneficiamos de una compleja red de interacciones bioquímicas que favorecen nuestra salud.



## POLIFENOLES



## TANINOS

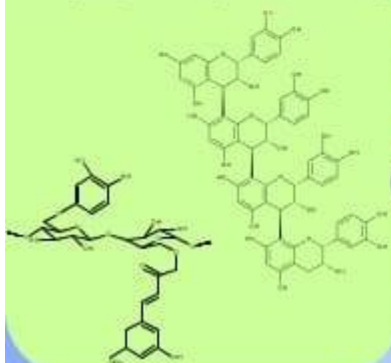
## FLAVONOIDES

## ÁCIDOS FENÓLICOS

## ESTILBENOS

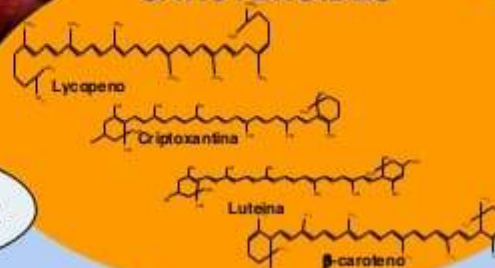
# ANTIOXIDANTES

## MACROANTIOXIDANTES



## VITAMINAS C y E

## CAROTENOIDES



**Polifenoles Neutros**

**Flavonoles:**

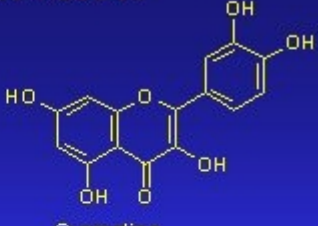
- Quercetina
- Miricetina

En piel de uvas tintas y blancas  
Conjugados

 **Flavan-3-oles:**

- Catequina
- Epicatequina
- Procianidinas

En piel y pepas de uvas tintas y blancas



Quercetina



Catequina

FJ 5-2000

**En el corazón de este fenómeno se encuentran los polifenoles, compuestos naturales que actúan como escudos protectores para nuestras células, combatiendo el estrés oxidativo y ralentizando el desgaste del tiempo.**

Estos poderosos antioxidantes, presentes en la piel y las semillas de la uva, son responsables de muchos de los efectos positivos del vino tinto en el organismo. Su capacidad para neutralizar radicales libres ayuda a preservar la integridad celular, contribuyendo a la prevención de enfermedades degenerativas y al mantenimiento de un sistema cardiovascular saludable. Además, diversos estudios han señalado que el consumo moderado de vino tinto puede mejorar la sensibilidad a la insulina, promoviendo un metabolismo más eficiente y equilibrado.

Así, cada copa de **vino tinto** de calidad se convierte en una celebración del equilibrio entre el placer y el bienestar. La naturaleza y la ciencia se entrelazan en esta bebida milenaria, recordándonos que disfrutar de un buen vino no es

solo una cuestión de gusto, sino también una forma de brindar por nuestra salud.

## La Sinergia Única del Vino Tinto

A diferencia de otros alimentos ricos en **polifenoles**, como el té verde o el chocolate negro, el vino tinto destaca por la biodisponibilidad y la interacción sinérgica de sus compuestos. Esta combinación única potencia sus efectos beneficiosos en el organismo, convirtiéndolo en una opción privilegiada para quienes buscan disfrutar de sus propiedades saludables sin renunciar a un sabor inigualable.



Alimentos ricos en polifenoles, como el té verde o el chocolate negro, el vino tinto

Cada botella es el resultado de un meticuloso proceso en el que la tradición y la innovación se entrelazan. Desde la cuidadosa selección de las uvas hasta el arte de la **fermentación**, cada paso está diseñado para resaltar lo mejor de la naturaleza y transformar simples bayas en un elixir que celebra la vida.

Saborear cada copa con plena conciencia permite apreciar no solo su complejidad y carácter, sino también el legado

cultural, la excelencia en su elaboración y los beneficios que la ciencia sigue descubriendo sobre los polifenoles. ¡Brindemos por la salud, el sabor y la pasión que el vino tinto nos regala en cada sorbo!

## Un placer tomar vino tinto

El equilibrio es esencial cuando se trata del consumo de **vino tinto** y sus beneficios, incluidos sus posibles efectos sobre la salud sexual. En términos generales, se recomienda una ingesta moderada: alrededor de un vaso diario (150 ml) para las mujeres y hasta dos para los hombres. Estas cantidades, respaldadas por diversos estudios, han sido asociadas con mejoras en la función cardiovascular y vascular, factores clave en el bienestar general y también en la vitalidad sexual.



Consumo de vino tinto y sus beneficios

**El resveratrol y otros polifenoles presentes en el vino tinto favorecen la**

## **circulación sanguínea, un elemento fundamental para la función eréctil y el deseo sexual.**

Se ha planteado que un flujo sanguíneo optimizado puede potenciar el placer y mejorar el rendimiento en la intimidad, siempre en el marco de un **consumo moderado**. Sin embargo, es importante recordar que el exceso de alcohol puede producir el efecto contrario, afectando la respuesta del organismo y disminuyendo la sensibilidad.

Por ello, el **vino tinto**, disfrutado con moderación y acompañado de un estilo de vida saludable, puede formar parte de una experiencia sensorial que va más allá del paladar, contribuyendo tanto al bienestar físico como a la conexión emocional en la intimidad.