

The Wine Tour: Excelsia Canarias y Familia Torres elevan el listón en Gran Canaria y Tenerife

Demostrada la capacidad de convocatoria de Excelsia Canarias junto a la Familia Torres en sus eventos de [The Wine Tour](#).

Celebrados con éxito en el Hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria y el GF Victoria de Adeje en Tenerife.

The Wine Tour destacó por una selecta concurrencia, cuyos intereses específicos evidenciaron que los empresarios que apuestan por este tipo de acciones buscan una devolución tangible de su esfuerzo y trabajo. Esto se confirmó con una impecable puesta en escena, con locaciones cuidadosamente seleccionadas, óptimas condiciones de clima e iluminación y una accesibilidad que satisface a cualquier productor de eventos por un trabajo bien hecho.



Con un total aproximado de trescientas referencias, entre **vinos y destilados**, los asistentes tuvieron la oportunidad de catar estos productos **"in situ"**. Cada stand estaba atendido por profesionales de excepción, incluyendo **enólogos y representantes de las bodegas**, que ofrecieron información detallada y respondieron a las consultas del público especializado. Esta disposición permitió a los visitantes no solo degustar una amplia variedad de productos, sino también comprender mejor las características y el proceso de elaboración de cada referencia, enriqueciendo así su experiencia y conocimiento del [mundo vitivinícola](#) y destilados.

Las huellas de Torres

Es bien conocido la importancia que para este [grupo empresarial](#) tiene la sostenibilidad, la calidad y la innovación. Con más de **150 años de experiencia en el cultivo y la elaboración de vinos**, la Familia Torres se basa en valores como el respeto por la naturaleza, la innovación y la

cooperación. Estos valores están reflejados en su misión de “cuidar la Tierra para las futuras generaciones” y de “devolver a la naturaleza y a la sociedad lo que nos han dado”.

The wine Tour

La primera edición de **The Wine Tour** atrajo un millar de inscripciones en **Gran Canaria y Tenerife**, demostrando el interés y la relevancia del formato interactivo impulsado por **Excelsia Canarias**. Durante las jornadas, los participantes también tuvieron la oportunidad de explorar las innovadoras prestaciones de la nueva **APP** diseñada para profesionales del sector por [Excelsia Canarias](#).





“Canarias es un mercado crucial para nosotros”, destacó Joan Ramón Casals. “Hemos crecido junto con el archipiélago, adaptándonos a sus particularidades y consolidándonos como parte integral de su vibrante escena gastronómica. Con más de una treintena de firmas participantes, estamos muy animados por la respuesta obtenida. Este evento ha sido un verdadero catalizador donde los restauradores han descubierto nuevas joyas y otros han confirmado sus selecciones favoritas”, añadieron Joan Ramón Casals y Javier Galván en sus respectivas declaraciones.

Entre catas y amigos



Cada una de las bodegas que asistieron a **The Wine Tour** llevaron lo mejor de sus producciones, esto sin lugar a dudas y, el paladar no daba abasto para saborear tantos excelentes vinos y destilados. Uno que me impresionó especialmente por sus aromas especiados fue el **18 Vermut de Bodegas El Lomo**. Este **vermut** tiene la capacidad de transportarte a bosques silvestres a través del olfato.

Me quedé con la idea de preparar un **“Americano”** con este **vermut**, una mezcla de 3 cl de **Campari** y 3 cl de **vermut rojo** en un vaso con hielo, completado con un golpe de soda o agua gasificada y adornado con una rodaja de naranja.






*Azpilicueta*TM
COLECCIÓN PRIVADA

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

BLANCO 2021
Fermentado en barrica

Félix Azpilicueta



Otra cata que pude degustar y que me pareció un desfile de vinos 'brutales' fueron de **La Bodega Azpilicueta**, una de las más antiguas y prestigiosas de la [Denominación de Origen Calificada \(D.O.C.\) de La Rioja](#).

Estos los probé de la mano de un gran amigo y profesional como es **David Noel Ghosn**. No les puedo decir el orden perfecto en que él me los dio a probar, pero si les puedo decir que, todos eran vinos excelentes, pero el **Crianza**, que se elabora con uvas **Tempranillo, Graciano y Mazuelo**, estuvo del 10, perfecto en todo. Color intenso, aroma a frutas y **madera tostada**, y su **equilibrio** y suavidad perfectos, realmente un espectáculo de **vino**, soy de **tintos**.

Periodistas, enólogos, empresario y chefs coincidimos en la excelente organización y producción de este **The Wine Tour**. Este **evento** tiene todas las señas para convertirse en un encuentro anual, al que asistir se vuelve casi obligatorio. No queda más que felicitar a todos los organizadores, a las **bodegas** participantes y al público que tuvimos la oportunidad de formar parte de esta primera cita.