



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DOMINGO, 15 DE ABRIL DE 2018

EL DÍA

LAS BALSAS DE LA ISLA SE ENCUENTRAN ACTUALMENTE AL 63% DE CAPACIDAD

Sobresalen los casos de Trevejos (Vilaflor), al 49%; Lomo del Balo (Guía de Isora), con el 44%, y Montaña Taco (Buenavista), al 93%. El Norte almacena un 66% y el Sur, el 55%.



El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife, Jesús Morales, aseguró ayer a EL DÍA que las balsas de la Isla se



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

encuentran a una media del 63% de su capacidad, sobresaliendo los casos Trevejos (Vilaflor), con un 49%; Lomo del Balo (Guía de Isora), con un 44%, y Montaña Taco (Buenavista del Norte), con un 93%. "No solo es fruto de las lluvias, sino también del trabajo que estamos llevando a cabo desde el Cabildo con el sector", apuntó. Por comarca, el Norte cuenta con un 66% de agua almacenada y el Sur, con un 55%, el 65% si se trata de agua regenerada.

El también vicepresidente del Cabildo añadió que "estas tres zonas son en las que más esfuerzos aplicamos en los últimos meses y están dando su fruto, ya que en otros años los niveles en las dos primeras eran claramente inferiores". En el caso de Trevejos, además del efecto de las lluvias, el consejero destacó que "desde Balten estamos llegando a acuerdos y permutando aguas de zonas bajas por agua de galerías de zonas altas, como La Canal".

La entrada en servicio de la desaladora de Fonsalía posibilitó la elevación a la balsa de Guía de Isora de entre 2.000 y 2.200 metros cúbicos al día, "lo que permitió llegar al 44%, nivel nunca visto desde su puesta en funcionamiento". El consejero recordó que se ampliará la capacidad de elevación. "Todo, derivado de los acuerdos con Asaga Canarias y los agricultores en las reuniones mantenidas".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Morales explicó que la balsa de Montaña Taco está al 93%, pero "estamos trabajando en tener una mayor disponibilidad de agua de pozos, por lo que podríamos, incluso, llevar agua desde el Valle La Orotava hasta la Isla Baja".

El consejero insular del sector primario considera que "todos estos datos nos permitirán afrontar el verano en mejores condiciones. Aún así, seguiremos trabajando, en conjunto con Balten, Ciatf y los agricultores, para tener una mayor disponibilidad de agua en cantidad y calidad. Y siguiendo nuestra hoja de ruta, que tiene como objetivo irrenunciable el agua regenerada como gran valor para el riego agrícola". En esa línea, Morales señaló que las ampliaciones de las depuradoras de Valle de Guerra y Adeje-Arona permitirán disponer de mayor cantidad de este tipo de agua de riego".

Por su parte, la presidenta de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Tenerife (Asaga), Ángela Delgado, dijo a EL DÍA que "en el Sur debió llover un poco más". Eso sí, se muestra satisfecha con el trabajo del Cabildo, "porque sé que están muy atentos, nos escuchan y analizan todas las posibilidades y, eso, al final, se nota. Hay ganas de trabajar y las mejoras se perciben".

A juicio de Delgado, la clave está en ser constante en la línea de trabajo. Lo indica advirtiéndole de que, aunque no llueva más, el Sur no vivirá un verano "tan drástico como pensábamos inicialmente, pero



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

sí que podemos tener algún problema". La ecuación para ella la presidenta de Asaga Canarias es clara: liberar agua desde las zonas bajas con el incremento de la producción de las desaladoras y destinar el agua de galerías a las partes altas para afrontar las cosechas.

Incidió en que "todos los recursos que se pongan son pocos para paliar las necesidades del sector agrario", donde deben afrontar la instalación y renovación de redes de tubería. Ángela Delgado resaltó la implicación de los agricultores, "que en cada zona aportan las ideas y opiniones que mejoran nuestras propuestas".

EL CONSISTORIO ESTUDIA INSTALAR UN MERCADILLO ITINERANTE EN ANAGA

El alcalde, José Manuel Bermúdez, alcanzó este compromiso con colectivos del Macizo, en un encuentro celebrado hace unos días. Estaría abierto a personas de otros lugares





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El Ayuntamiento de Santa Cruz estudiará la posibilidad de instalar, a lo largo de 2019, un mercadillo itinerante en los distintos pueblos y caseríos del Macizo de Anaga. La idea surgió en un encuentro que mantuvo hace unos días, en Casas de la Cumbre, el alcalde, José Manuel Bermúdez, con representantes vecinales de gran parte de los colectivos de esta zona de la capital, en el que se abordaron distintos asuntos de interés.

El proyecto, aún en ciernes, consistiría en la puesta en marcha de ese mercado cada domingo del mes, con inicio en San Andrés para luego ir ascendiendo hacia otros puntos del Macizo.

"Podría coincidir también con algunas fiestas patronales", avanzó el alcalde, quien detalló que ese mercadillo no estaría cerrado a gente de Anaga, sino que también podrían participar en él personas de otros lugares, pero que estuvieran interesados en comercializar productos de esta zona de Santa Cruz.

"Sería un mercadillo de productos de artesanía y también agrícolas del Macizo de Anaga, de tal forma que pudiera convertirse en un atractivo a la hora de ir a visitar estos pueblos y caseríos", añadió Bermúdez.

El alcalde indicó que el consistorio va a trabajar en esta idea a través de la Sociedad de Desarrollo, dándole prioridad a la gente de Anaga que quiera



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

hacerlo, pero con otros mercadillos si esta primera vía no fuera posible. "Vamos a ver si somos capaces de ponerla en marcha el año que viene", subrayó.

Además de este asunto, durante el encuentro mantenido en Casas de la Cumbre se abordaron otros de interés para los colectivos de Anaga, la mayoría relacionados con el Parque Rural. Entre ellos, las autorizaciones para el arreglo de pistas o la falta de infraestructuras necesarias para que los vecinos vivan, sobre todo por las restricciones del Parque.

Del mismo modo, y según detalló el alcalde, se habló del proyecto DUSI -17 millones de inversión-, y concretamente con las telecomunicaciones, en tanto en cuanto recoge una partida de casi dos millones de euros para dotar de internet a los caseríos a los que permita la tecnología. "Eso para ellos es la vida. Con internet estarían mucho más conectados a Santa Cruz", reconoció el alcalde.

¿Va a ser Anaga el distrito con esa inversión en el próximo mandato? "No lo creo. Siempre habrá necesidades en Anaga. Pero será un avance importante. En cuatro años avanzaremos lo que hubiéramos avanzado en 10 o 15. Ese es el objetivo", subrayó.

Cabe recordar que, hace unos años, el Cabildo de Tenerife instaló en la Cruz del Carmen, puerta de entrada al Macizo por La Laguna, un mercadillo del



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

agricultor que, tras un tiempo en funcionamiento, acabó fracasando y se reconvirtió en multitienda.

CANARIAS AHORA

ELYSAR, EL CALDO HERREÑO QUE VALE UN PREMIO BACCHUS

Ambrosio Martín se dedicaba hasta cinco años a la construcción en El Hierro. La crisis lo sacó del mercado y se ha reinventado como bodeguero

Elysar es uno de sus productos vinícolas más logrados. Tanto, que ha merecido un premio Bacchus internacional. Y eso que fue solo a probarse a ver qué tal quedaba...





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Si por algo se caracteriza un lugar, es por la belleza de sus rincones y la calidad de sus productos locales. Estos últimos forman una parte importante no solo de la gastronomía, sino también de su economía, de la que viven multitud de familias. Un claro ejemplo de ello, es el de Ambrosio Martín, quien hasta hace cinco años se dedicaba a la construcción en la isla de El Hierro y debido a la crisis del sector tuvo que buscar otras alternativas como medio de vida. Esa opción fue la viticultura, su familia siempre había contado con pequeñas extensiones de viña y recordaba como la cuidaban su padre y sus abuelos.

Con los pocos datos que ya tenía, junto al aprendizaje que ha llevado a cabo por su cuenta, en apenas un lustro ha logrado colocarle a su vino, Tinto Lajiales Herreños, uno de los premios más reconocidos a nivel internacional en el ámbito vitivinícola, como es el Bacchus 2018. Un galardón que a Ambrosio le llegó por sorpresa, pero que como nos ha explicado le ha servido para continuar trabajando y esforzándose por mantener la calidad de sus caldos.

Formación en la viticultura

Gracias a los conocimientos adquiridos en los últimos años de forma autodidacta y las experiencias, fruto de cada cosecha, ha situado su vino entre los mejores del panorama internacional con este Bacchus. Para Ambrosio tal reconocimiento "supone mucha responsabilidad, ya que hay que



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

seguir luchando por tener un buen vino y que guste a vecinos, visitantes y catadores, porque al final eso es lo importante, que se valore tu producto”, destacó.

- Dicen que todo pasa por algo, por eso quisiera saber cómo llegó a crear su propia bodega...

– Pues verdadera casualidad, por circunstancias de la vida, mis suegros fallecieron y había que cuidar de una viña. ¿Qué pasa? que era necesario atenderla, no quería que se secara. Ese es el vino de familia o como lo denominamos en El Hierro, el vino de pata. Durante los dos años siguientes fuimos modificando la forma de hacerlo y a partir de ese momento, me fue entrando un mayor gusanillo por la viña. Esto que te cuento coincidió con la crisis en el sector de la construcción.

Mi vida venía de haber trabajado en este ámbito, pero comenzaron a llegar los problemas, menos obras, poco movimiento... y con ello la aparición de esos obstáculos y momentos complicados que debemos pasar, en ocasiones.

Por lo que veo en la uva una posible alternativa, opté por plantar algo más de viña y hacer algún vinito blanco a título personal y entre amigos. Los comentarios que me hacían al respecto eran bastante buenos, por lo que continué en la misma línea, ya con algo más de ilusión.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



En el 2015 la producción fue positiva, por lo que definitivamente fue ese año en el que opté por dedicarme a la viticultura. Dejé la construcción y me centré en el estudio del vino, con algo más de empeño, de dedicación y seguramente, de profesionalidad.

- Antes de comenzar a elaborar un vino que ha obtenido un Bacchus. ¿Tenía conocimientos previos, por parte de sus padres, de sus abuelos, en cómo mantener una viña u obtener un vino de calidad?

– Algún amigo o conocido te va dando consejos de cómo elaborar un vino tradicional, pero comienzo a asesorarme por mi cuenta y a comprar libros, pues me gusta indagar. Me dio por leer y cuando te metes en este mundo, ves que se puede hacer mejor y pasito a pasito, fui mejorando las instalaciones, las infraestructuras que son



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

modestas, pero funcionan a la perfección y ya a esto se unió, lo que hablas y te informas gracias a la figura del enólogo. En definitiva, vas aprendiendo y cada día más.

Evidentemente este año, con el aporte que está haciendo el Cabildo Insular en el sector vitivinícola, apostando en todo momento por nuestros productos, han contratado a un enólogo que tengo que decir que es un profesional como la copa de un pino y el resultado por el que hoy estamos hablando, en parte, se lo debo a él, a Alberto González.



- Se presentaron un total de 1.500 participantes, donde han sido representados alrededor de 5.700 vinos procedentes de los cinco



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

continentes. ¿Se esperaba dicho reconocimiento?

– Nunca esperas un premio de este tipo, lo que haces es participar. El Cabildo de El Hierro consideró que debíamos enviar este año unos vinos, solo por observar en que posición nos íbamos colocando a nivel regional, nacional...

Los enviamos, pero siempre pensando en ver el lugar en el que quedábamos, pero en ganar, no me lo llegué a imaginar. Y de repente, te llega la noticia que tanto el de Las Vetas, como el mío resultan ganadores. Es un orgullo, una gran satisfacción que dos vinos herreños queden en esta posición.

De hecho, el mío es el único tinto de Canarias que se coló y quedó premiado en el Bacchus 2018. No lo esperaba (emocionado).

- Un reconocimiento que se traduce en un gran aliciente para continuar y mejorar...

– Por supuesto. Es un reto diario y yo diría que ahora más exigente porque no puedes fallar, pero claro, siempre hay que pensar que las cosechas no son las mismas y la naturaleza tampoco. Sin embargo, trataremos de asumir ese desafío.

Para mí ya es un verdadero logro que un vino que lleva tan poco tiempo en el mercado haya tenido esta valoración y eso quiere decir que estamos haciendo bien las cosas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Todo en la vida no son palos y pienso que las cosas pasan por algo. Quizás hubo un momento en el que yo estaba destinado para hacer vino (ríe). Nunca se sabe, hacía casas anteriormente y ahora caldos. Y creo que las casas tampoco las hacía mal, pero mira por donde, el vino ahí va, saliendo.



- ¿Cuáles son los secretos para obtener un buen vino?



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

– Lo primero de todo, es cuidar mucho la uva, porque de ahí parte todo. Está la uva centenaria y la nueva, a toda hay que darle un trato magnífico.

Y que todas las personas que te ayudan, por ejemplo, en el momento de cortar la uva, todo eso que se le quita, quede en el suelo. También es esencial el cariño que se le pone, así como la higiene en bodega.

Tenemos una excelente oportunidad que nos brinda la isla de El Hierro, la calidad de su suelo. Por eso me gustaría aprovechar para decirles a todos los viticultores de este lugar, que somos afortunados y que solo es necesario ponerle empeño y ganas. Y por supuesto, que te guste lo que hagas y te enteres de como funciona, porque si no, vas perdido (ríe).

- Por el momento ¿Qué planes tiene en mente para el futuro dentro de este amplio sector?

– Me gustaría algún día llevar a cabo un vino ecológico, ya que nuestra zona es realmente particular, con pocos tratamientos artificiales, por lo que yo considero que se podría producir un buen caldo, con las características que te hablo.

Hay que fomentar los productos ecológicos y entre más naturales, mucho mejor para todos.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

RTVC

LA 'PELÁ' DE LAS OVEJAS ADELANTA EL VERANO EN EL HIERRO

Los pastores de la Isla del Meridiano preparan a sus ganados para la llegada del calor estival.

Se aproxima la estación estival y ante la llegada del calor en la isla de El Hierro hay que preparar al rebaño. Una tarea pastoril convertida en tradición que entre compañeros y amigos los pastores herreños intentan mantener viva.

La 'pelá' de las ovejas es una tradición que se lleva a cabo cada año pero que con el paso del tiempo ha ido cambiando. Desde marzo, un grupo de pastores se reúne cada fin de semana para trasquilar sus ovejas antes de la llegada del verano.

Y a pesar de que la lana que obtienen ya no se le da uso, antiguamente se vendían para hacer talegas o alforjas y obtener un beneficio económico.