

JUEVES, 16 DE MAYO DE 2019

EL DÍA.ES

LA UVA DE TAGANANA QUE RECORRE EL MUNDO

El vino de Margalagua, cuya materia prima nace en un rincón de Anaga y tiene que ser trasladada en burros y caballos por la falta de caminos, es uno de los caldos mejor valorados a nivel internacional y se vende en 37 países



La uva se saca del viñedo de Margalagua, en Taganana, en burros y caballos o, en ocasiones, cargada al hombro durante más de 25 minutos caminando, porque no hay ni carreteras ni vías que faciliten su transporte. De este pequeño y escondido rincón de Anaga, en Santa Cruz de Tenerife, caracterizado por los suelos volcánicos de tosca roja, nace un vino que se encuentra entre las producciones más sobresalientes del mundo y que se vende en más de una treintena de países, entre los que se encuentran Estados Unidos, Canadá, Inglaterra, Japón, China Argentina y Brasil.

Se trata del Envínate Táganan Margalagua, que ya en su momento fue noticia por ser uno de los vinos preferidos de Barack Obama, expresidente de Estados Unidos. Ahora, el Táganan Margalagua tinto 2017 ha conseguido, según lo adelantó El Día a principios del



presente mes, 97 puntos en el último listado Robert Parker publicado, la máxima puntuación obtenida hasta el momento por un vino canario. Esta valoración, que se publica anualmente en la revista The Wine Advocate, constituye un referente a nivel internacional para los especialistas y amantes del vino. La clasificación Parker, que parte de los 50 puntos, sitúa entre los 80 y 89 puntos a los vinos muy buenos, por encima de la media; entre los 90 y los 95, a las producciones fabulosas, y de 96 a 100, la máxima puntuación, se reservan para los vinos sobresalientes.

Esta aventura, según cuenta el enólogo canario y miembro de la bodega Envínate, a la que también pertenecen Laura Ramos, José Ángel Martínez y Alfonso Torrente, comenzó en 2012, "cuando descubrimos este fascinante lugar en Anaga". "Tenemos que destacar el excelente trabajo que se ha realizado por parte de los viticultores de la zona, a pesar de los tiempos en los que nos encontramos y a pesar de la dificultad del terreno. Gracias a ellos, estos viñedos no estaban abandonados. En la actualidad, trabajamos con una decena de viticultores de Taganana", apunta Roberto Santana.

Este aprovecha para animar a los jóvenes a que descubran y cuiden espacios como este. "Desgraciadamente, no existe un relevo generacional y hace falta mano de obra para trabajar en este tipo de viñedos. Zonas como la de Taganana tienen un gran potencial, al igual que muchos otros lugares de la Isla, y, sin embargo, no se aprovechan porque ya no hay viticultores. Los pequeños viñedos que se tienen que trabajar con las manos y que se encuentran en terrenos difíciles se han ido abandonado. Sacar la uva de Margalagua supone todo un esfuerzo, pero vale la pena, y este es el mensaje que queremos transmitir", manifiesta Roberto Santana.

Para obtener este vino en concreto, que se encuentra entre los más sobresalientes del mundo, Envínate mezcla uva tinta y blanca del viñedo de Margalagua. Es elaborado en su mayoría con las variedades listán negro y negramoll y con un 10% de uva blanca. "Fue en 2015 cuando empezamos a mezclar la uva, inspirándonos en los vinos tradicionales de Taganana", explica el enólogo.

Este cuenta que al año se producen solo unas 3.000 botellas de este vino, el cual se vende en 37 países. Conseguirlo no es nada fácil, pues se trata de un caldo muy solicitado a nivel mundial. En un restaurante de Estados Unidos, una botella puede costar más de 120 euros, y en una tienda, unos 60 euros.



"La producción es tan pequeña, que este vino se distribuye solo prácticamente en el sector de la hostelería, aunque también se puede encontrar en algunas vinotecas. Nos encantaría tener más vino, pero el viñedo es el que es y, la verdad, es que lo que generamos se agota muy rápido. Para Canarias, reservamos entre un 10 y un 15% de la producción, pues para nosotros es muy importante tener presencia en nuestras Islas. Aquí, una botella se puede conseguir por unos 26 euros en una vinoteca y también hay varios restaurantes en Tenerife que lo ofrecen", comenta el portavoz de Envínate.

Sobre la puntuación que ha obtenido este vino de Margalagua en el listado Robert Parker, Roberto Santana muestra su satisfacción. "Para nosotros es un honor que nos hayan dado una puntuación tan elevada. Insisto en que el esfuerzo vale la pena y en que debemos dar las gracias a los viticultores que nos ayudan y que mantienen estos terrenos cuidados y vigilados", concluye el enólogo canario.

CANARIAS AHORA

FASE FINAL DEL CONCURSO OFICIAL DE QUESOS DE AGROCANARIAS EN PUERTO DE LA CRUZ

Un total de 24 catadores expertos serán los encargados de elegir este jueves y viernes, mediante el sistema de cata ciega, las mejores producciones del archipiélago, con la denominación del Mejor Queso de Canarias 2019





El Concurso Oficial de Quesos Agrocanarias 2019 se celebrará este jueves en el Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden, en Puerto de la Cruz. En el marco del certamen, organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), se elegirá el Mejor Queso de Canarias 2019, entre otras distinciones y medallas.

La inauguración de esa cita tendrá lugar a las 10.00 y contará con la presencia del viceconsejero de Sector Primario, Abel Morales, y el director del ICCA, José Díaz-Flores. Un total de 24 catadores expertos serán los encargados de elegir, mediante el sistema de cata ciega, durante dos jornadas (el certamen continúa el viernes en horario de mañana) las mejores producciones del archipiélago.

Este jueves por la tarde, a las 17.00, 16 niños y jóvenes, miembros del Consejo Municipal de la Infancia y la Adolescencia (CLIA) de Los Realejos, participarán en una cata para elegir el Mejor Queso del Jurado Infantil del Concurso.

COAG

DE "ORO LÍQUIDO A RENTAS SÓLIDAS": COAG CELEBRA EN JAÉN SU SEMINARIO ESTATAL DEL OLIVAR

En la inauguración estarán presentes la Viceconsejera de Agricultura, Ana Corredera, y el Presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes, además del Secretario General de COAG Andalucía, Miguel López, y el responsable de Olivar en la Ejecutiva de COAG, Eduardo López





COAG celebra el jueves 16 de mayo, en Jaén, en el marco de la Feria Expoliva, su Jornada Estatal del Sector del Olivar. Con el lema De "oro líquido" a "rentas sólidas", este encuentro pretende abordar la situación del sector del olivar, marcado por la paradoja de alcanzar altos niveles de calidad y no conseguir precios acordes a la misma, en un mercado que se caracteriza por la volatilidad y que no siempre responde a la ley de la oferta y la demanda.

Sobre calidad y precios del aceite de oliva se hablará en las jornadas, pero también de la reforma PAC y su incidencia en el sector; de la aceituna de mesa y su diferenciación, y de las posibles medidas de regulación que se pueden poner en marcha para estabilizar el mercado.

La jornada arrancará a las 10:00 horas, y en la inauguración estarán presentes la Viceconsejera de Agricultura, Ana Corredera; el Presidente de la Diputación de Jaén, Francisco Reyes; el Secretario General de COAG Andalucía, Miguel López, y el responsable de Olivar en la Ejecutiva de COAG, Eduardo López. En las conferencias y mesas redondas intervendrán ponentes como Silvia Capdevila, Subdirectora Gral. de Cultivos Herbáceos, Industriales y Aceite de Oliva del Ministerio de Agricultura (MAPA); Gema Hernández, Directora de la AICA; Juan Luis Oropesa, Presidente del Consejo Regulador de las IGP Manzanilla y Gordal Sevillanas, Ricardo Domínguez García – Baquero, Director Gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, o Juan Gadeo, Presidente del Grupo INTEROLEO, entre otros.

SEMINARIO ESTATAL OLIVAR IFEJA. Edificio Multiservicios Caja Rural, Salón de Reuniones 16 de mayo de 2019 Desde las 10:00 horas

LOS AGRICULTORES ESPAÑOLES RECICLARON MÁS DE 4.000 TONELADAS DE ENVASES DE FERTILIZANTES Y FITOSANITARIOS EN 2018

Esta cifra supone un record histórico ya que nunca se han superado las 4.000 toneladas de los residuos de envases agrarios recogidos en España • En 2018 se han reciclado un 56,5% de los envases agrarios comercializados, cinco puntos más que el año anterior. • También ha aumentado en un 12% más el número de agricultores que han justificado la correcta gestión de sus envases





Los agricultores españoles, que hoy celebran la festividad de San Isidro, han logrado reciclar más de 4.000 toneladas de envases de fertilizantes y fitosanitarios de SIGFITO, una cifra record, ya que es la primera vez que se alcanzan esos niveles de recogidas tan altos en España. En total se han gestionado correctamente 4.150 toneladas de residuos de envases, de las 7.342 que se comercializaron durante 2018, lo que supone un 56,5% de recogida, 5 puntos porcentuales más que el año anterior, que se registraron 51,5%. Estas cifras comparadas con lo recogido en 2017 (3.834 toneladas), indican un incremento de un 8% más que al año anterior. De todos los envases recogidos se han valorizado el 100% de los residuos, reciclándose el 96,4 % fundamentalmente del plástico rígido y valorizándose energéticamente el 3,5% del papel cartón.

Pero no solamente ha crecido el reciclaje en el ámbito agrario, el número de agricultores que usan el sistema de recogida de SIGFITO justificando su correcta gestión ha aumentado también con respecto al año anterior. Mientras que en 2017 pidieron el albarán de entrega de envases 136.807 agricultores, en 2018 lo hicieron 152.845, un 12% más que el año anterior. Es muy importante que el agricultor solicite al punto de recogida el albarán de SIGFITO para que pueda justificar su cumplimento con la normativa. SIGFITO dispone de una red de cerca de 5.000 puntos ubicados en cooperativas y distribuidores de productos agrarios en todo el territorio nacional.

La recogida en las CC.AA

A nivel autonómico la recogida ha crecido en 13 de las 17 CC.AA. Las comunidades donde más envases de fertilizantes y fitosanitarios se reciclan son Andalucía con 1.417 toneladas, Comunidad Valenciana con 493 toneladas, seguida de Castilla León con 430. Madrid con 20 toneladas, Asturias con 6 t y Cantabria 1,5 t son las comunidades donde menos se genera y recoge debido a la dispersión del consumo



de productos y a la existencia de una agricultura de minifundio. Los datos de reciclaje en el resto de comunidades han sido: Cataluña 375 t, Aragón 310 t, Extremadura 256 t, Castilla La Mancha 294 t, Murcia 211 t, La Rioja 108 t, Navarra 81 t, Galicia 48 t, Canarias 43 t, Baleares 22 t y País Vasco 34 t.

SIGFITO, es una entidad sin ánimo de lucro, autorizada en las 17 CC.AA y nacida con el único objetivo de implantar un sistema sostenible para la recogida de envases de fertilizantes, fitosanitarios y bioestimulantes, marcados con el símbolo de SIGFITO. Este sistema posibilita al agricultor cumplir con la normativa y deshacerse fácilmente de los residuos de envases usados, protegiendo el medio ambiente en el ámbito rural.

NOTICIAS CANARIAS

EL PSOE LAGUNERO ELABORARÁ UN PLAN DE SOBERANÍA ALIMENTARIA CONSENSUADO CON EL SECTOR AGRÍCOLA

El candidato a la Alcaldía, Luis Yeray Gutiérrez, muestra su respaldo al sector primario del municipio para que se convierta en motor económico y se garantice el relevo generacional





El candidato del PSOE a la Alcaldía de La Laguna, Luis Yeray Gutiérrez, ha anunciado hoy la elaboración de un Plan Municipal de Soberanía Alimentaria, consensuado con el sector agrícola, que permita implementar nuevas políticas agrarias en concordancia con los principios de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria.

Así lo ha manifestado el candidato socialista tras mantener un encuentro de trabajo con representantes de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) de Canarias y visitar una de las explotaciones ganaderas del municipio, en el entorno de Los Baldíos. En el acto también participó la candidata del PSOE al Parlamento de Canarias por la isla de Tenerife, Nira Fierro.

"Desde el PSOE tenemos el objetivo de elaborar un diagnóstico realista y actualizado del sector primario en La Laguna, para que se convierta en uno de los motores económicos del municipio y garanticemos así el relevo generacional", ha expresado Luis Yeray Gutiérrez, quien ha agradecido la buena predisposición de la COAG a la hora de mantener este encuentro para abordar las demandas y necesidades del sector primario en el municipio y darles a conocer las principales medidas del programa socialista en materia agrícola y ganadera.

Por su parte, Nira Fierro destacó "el compromiso firme del PSOE con el sector primario, con la protección de nuestro suelo agrícola y con cada una de las actividades que se desarrollan en él, sin perder el horizonte de la apuesta por la soberanía alimentaria dentro del desarrollo sostenible".

"Los ganaderos y agricultores laguneros merecen un Ayuntamiento que les apoye sin fisuras, en un momento en el que escasean las ayudas. Ahí también jugaremos un papel fundamental para presionar al resto de administraciones que tienen competencias", ha añadido Luis Yeray Gutiérrez.

Para el candidato socialista, "La Laguna necesita un sector primario fuerte, que garantice la calidad de vida de los pequeños y medianos agricultores y que preserve nuestro medio rural y social de forma sostenible y económicamente viable".

En este sentido, el PSOE de La Laguna apuesta por la aprobación de un Plan General de Ordenación que conserve el suelo agrícola y promocione los espacios verdes. "La conservación del suelo agrícola



es una de nuestras prioridades, ya que es necesario, para el desarrollo de la agricultura como motor relevante de la economía local. Por lo tanto, defendemos un futuro Plan de Ordenación, que preserve el suelo agrícola y los valores", ha explicado el candidato.