



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

SÁBADO, 30 DE NOVIEMBRE DE 2019

EL DÍA.ES

MENOS VINO, PERO CON MÁS CALIDAD

Los consejos reguladores de las cinco denominaciones de origen tradicionales de Tenerife han recogido este año casi tres mil toneladas de uva, casi un treinta por ciento menos que en la campaña anterior. Junto al mal tiempo, el abandono de este cultivo es determinante en la disminución de la cosecha



El descorche de los vinos y la celebración de la víspera de San Andrés marcan la apertura de las bodegas y dan paso a la reflexión sobre la producción vitivinícola que han registrado las diferentes denominaciones de origen de Tenerife. Según los datos facilitados desde la Consejería de Agricultura del Cabildo Insular, departamento que lidera Javier Parrilla, los cinco consejos reguladores -a excepción de la denominación de origen protegida Islas Canarias- registraron un descenso de más de mil toneladas de uva recolectada respecto a la campaña de 2018.



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 total, las denominaciones de origen de las comarcas Tacoronte-Acentejo, Valle de La Orotava, Ycoden-Daute-Isora y Valle de Güímar recogieron este año 2.989.424 kilos de uva frente a los 4.220.840 del año pasado, lo que supone un descenso porcentual de casi treinta puntos. Los datos son contundentes: en las cinco comarcas desciende la producción, tanto de uva blanca como negra. La única excepción, la D. O. Valle de Güímar, que incrementa de forma muy leve (0,16%) el cultivo de uva respecto al año anterior.

Mala campaña de uva blanca

Al comparar los datos por variedades, la merma se ha cebado en el tipo de uva blanca, con una disminución de un 37,40 por ciento sobre los 2.092.945 kilos recolectados el año pasado.

Especial incidencia en la caída de producción se registra en la D. O. Ycoden-Daute-Isora, donde se ha perdido más de la mitad cosecha de uva que se recolectó hace un año. De los 303.564 kilos de uva se pasó a 132.588. Mientras, la D.O. Valle de Güímar es el consejo regulador que sortea mejor la caída en uva recolectada, al perder solo un 8,15 por ciento respecto a los 327.722 kilos del año pasado.

Este baile de números no cambia el ránking de producción de uva registrada por los cinco consejos reguladores tradicionales de Tenerife, que lidera Abona, seguido de Valle de Güímar, Valle de La Orotava, Ycoden-Daute-Isora y Tacoronte-Acentejo, siempre a falta de incluir los datos de la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias en Tenerife.

Mientras la D. O. Abona registra los mejores datos de recogida de uva blanca, en variedad negra mantiene el predominio la D.O. Tacoronte-Acentejo. En este cultivo el descenso es más de quince puntos menos que en uva blanca. Así, en datos totales, el año pasado se recogieron 2.127.895 kilos de uva blanca frente a los 1.679.338 de la que acaba de concluir.

Valle de Güímar, la excepción

La D.O. Valle de Güímar pasa de puntillas por el descenso de la recolección y se convierte en la excepción, al ser el único consejo regulador que mejora los datos respecto a la campaña anterior, aunque con solo 90 kilos más sobre los 118.342 que se recolectaron en la vendimia del curso 2020.



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

La pérdida de uva negra se ceba con la D.O. Abona, respecto a la campaña anterior, al registrar una caída de casi treinta puntos porcentuales sobre los 441.259 kilos que recogió el año anterior. En esta variedad, Tacoronte-Acentejo mantiene el liderazgo entre los cinco consejos reguladores, si bien ahora la D. O. La Orotava es el segundo en recolección de uva negra seguida de la D.O. Abona, D.O. Valle de Güímar y D.O. Ycoden-Daute Isora.

En términos globales, se estrecha la diferencia que existía hasta el año pasado en cuando a kilos de uva recogidas por la D.O. Abona y la D.O. Tacoronte-Acentejo. El consejo regulador de la comarca sur se mantiene líder en producción de las dos variedades, si bien con una exigua ventaja de menos de 80.000 kilos frente a los 283.000 kilos de la campaña anterior.

El consejo regulador de la D.O. Valle de Güímar registra los mejores datos totales de la vendimia de este año, si bien acumula un descenso de casi un 6% en total por la merma que encaja por uva blanca. Los peores datos de la campaña corresponden a la D.O. Ycoden-Daute-Isora, con la pérdida de un 43,5% en la producción de las dos variedades de uvas, seguido de Abona (-35,34%), La Orotava (-29,92) y Tacoronte (-26,47).

El porqué de los malos datos

Desde la Consejería Insular de Agricultura se explica que el descenso en la producción registrado en esta campaña se debe a fenómenos climáticos adversos. "A la falta de crío en invierno, que ha afectado a la brotación de la viña, disminuyendo el número de ramos, se suma la falta de agua en momentos críticos y, en general, en un cómputo total menor a la necesidad para obtener una buena cosecha".

Añade que "la pérdida de superficie cultivada que se viene observando en los últimos años por sustitución del cultivo o abandono es otro factor determinante en la disminución de la cosecha".

Las mismas fuentes consultas explicaron que la disminución en los kilos de uva recolectados en la vendimia de este curso no se traduce en un descenso de la calidad. Antes bien, aseguran que, aunque haya menos vinos, garantizan la mejor calidad de la nueva temporada de los caldos que distinguen a la producción vitivinícola que se registra en la Isla de Tenerife, según datos aportados por la Consejería Insular de Agricultura.



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

BODEGAS PRESAS OCAMPO, VINO ARTESANAL DE CALIDAD

Las cualidades de autenticidad, mineralidad, clima y suelo de Tenerife son algunos de los principales secretos del éxito de esta empresa

La Bodega Presas Ocampo es una de las más reconocidas en la Isla de Tenerife. Esto es así gracias a la gran labor llevada a cabo por el empresario Domingo López Arvelo, natural de Tacoronte, que tras muchos años dedicados a los negocios, sintió la necesidad de volver a sus orígenes, a aquellos años donde aprendió a cuidar y respetar la tierra de la mano de su padre, viticultor, al igual que su abuelo y su bisabuelo.

Así, Domingo López, desde su niñez, estuvo rodeado de la cultura del vino. Las duras labores, completamente artesanales, en las frías mañanas tacoronteras, amenizadas por los sorbos de vino, fruto de la tierra y de tanta dedicación durante todo el año, se veían recompensadas. Es por ello que esos recuerdos, el apego a la tierra y, como no, a las tradiciones, han llevado a que Domingo vuelva a sus orígenes, a una actividad que tanto le ha marcado y que le vincula a su padre, a la tierra y al vino.

De este modo, teniendo conocimientos de la elaboración tradicional, de las variedades locales y con el añadido de los adelantos tecnológicos puso en marcha la que hoy es una de las bodegas más modernas de Canarias con el objetivo principal de obtener el vino que recuerde al de antaño.

Para ello, la Bodega Presas Ocampo cuenta con 140.000 metros cuadrados de viña, cultivados a una cota de 325 metros de media, a lo que hay que añadir que adquieren uva a una media de 30 viticultores. La vendimia la llevan a cabo entre septiembre y octubre, mediante procedimientos totalmente naturales, recolectando unos 200.000 kilos de uvas, lo que lleva a una producción media de unos 136.000 litros al año.

La preparación de ese rico manjar se confecciona en una gran nave, que alberga la sala de elaboración, la sala de barricas, el tren de embotellado, el almacén, la sala de catas y las oficinas. A esto hay que añadirle toda la maquinaria necesaria para la elaboración del vino y el tratamiento que la tierra necesita. En cuanto a los trabajadores, en la actualidad la plantilla de la bodega está formada por nueve personas: un gerente, un enólogo, el personal de administración, dos comerciales con dilatada experiencia y formación en ventas, un repartidor, dos



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

peones de finca y otro operario, que colabora en algunos procedimientos llevados a cabo en la bodega, como, por ejemplo, en los embotellados.

El fruto de este trabajo lleva consigo la creación de Presas Ocampo, un vino hecho en su mayoría con variedades autóctonas, uva listan negro, unida a la uva negramoll y alguna otra variedad, pero en cantidades pequeñas, cosechadas en el mes de septiembre y octubre. Gracias a este proceso, se obtiene un vino rojo granate, con tonos violáceos, azulados y picota. A su vez, es de buena lágrima, de capa media, limpio y brillante. Su bouquet es limpio y posee ricos aromas primarios, propios de la variedad de listan negro. En la boca, sobresalen los tonos florales y minerales. Su postgusto es delicioso y recuerda los aromas varietales. En sí, es un vino limpio, redondo y elegante.

Bodega Presas Ocampo está incluido en todos los sectores del mercado: alimentación, hostelería, restauración y exportación, tanto a la península como al extranjero. Sus productos llegan precedidos de los mejores premios obtenidos en el Archipiélago, como el Alhóndiga y el Agro Canarias, además de los logrados en países como Francia e Italia.

El gerente de la empresa, Esteban Reyes, indica que la evolución de la bodega ha sido muy positiva desde sus inicios, con una gran progresión en la elaboración de sus vinos utilizando medios técnicos vanguardistas pero, sobre todo, respetando mucho la uva y el suelo.

En todos estos años, Bodega Presas Ocampo ha cosechado numerosos reconocimientos a sus vinos a nivel local, nacional e internacional, llegando a obtener una Medalla de Plata en el concurso Vinalies International con nuestro Maceración Carbónica.

Algunos de los grandes logros de estos años de Bodega Presas Ocampo han sido el salto evolutivo de elaborar vinos prácticamente en garajes a los medios modernos existentes hoy día; la edificación de la estructura actual de la bodega para poder continuar con el crecimiento y desarrollo de la marca, así como la profesionalización de la gestión, con lo que se ha podido dar el salto cualitativo necesario en la distribución de sus vinos.

Maceraciones carbónicas

Asimismo, Bodega Presas Ocampo resulta muy conocido por sus Maceraciones Carbónicas, aunque pero también cuentan con otros



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

vinos que le están dando a la empresa muchas alegrías como, por ejemplo, el Vendimia Seleccionada, Viñedos Propios o Blanco Seco y Afrutado. Entre todos ellos, uno de los más preferidos por la casa es Presas Ocampo Vendimia Seleccionada.

"Si tuviera que definirlos de una manera sencilla y rápida diría que son vinos honestos" manifiesta Esteban Reyes, quien puntualiza que "hay muy buenas empresas en este sector, así que hacemos lo que podemos con mucha profesionalidad y con vocación de servicio. Esta es una de nuestras grandes fortalezas que tenemos gracias al gran equipo humano que compone Presas Ocampo". Esteban Reyes manifiesta que "estoy convencido de que el vino perfecto existe, y no es otro que el que más nos guste. Y para mí, el elemento principal que debe tener es la emoción que se siente al tomarlo comprendiendo todo el trabajo que tiene que pasar hasta llegar a la botella".

Uno de los secretos del éxito de Bodega Presas Ocampo está vinculado al entorno. De este modo, las cualidades de autenticidad, mineralidad, clima y suelo existente en Tenerife, además del tipo de viticultura que se realiza, denominada heroica por la orografía en la que se desarrolla, y el enorme esfuerzo que realizan las personas que la cultivan.

Asimismo, manifiesta que "estoy convencido de que el vino perfecto existe, y no es otro que el que más nos guste. Y para mí, el elemento principal que debe tener es la emoción que se siente al tomarlo comprendiendo todo el trabajo que tiene que pasar hasta llegar a la botella".

Atrás quedan los años de crisis económica donde todos los sectores estuvieron afectados, y el campo no podía escapar a esto, siendo además la materia principal para poder hacer vino, es decir, la uva. En este sentido, lo que hizo Bodega Presas Ocampo fue simplemente adaptarse a la circunstancias y acometer economías de escala para poder subsistir, además de posicionarse en todos los mercados posibles para generar esa masa crítica que les permitiera seguir con la actividad.

Los objetivos de Bodega Presas Ocampo para los próximos años son lograr una mayor internacionalización de sus vinos, consolidar el mercado local y proporcionar al mercado un vino que emocione y no deje indiferente.



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

Con todo ello, pretenden expandirse, para que el mundo pueda degustar ese magnífico caviar bebido.

BODEGA MALPAÍS DE MÁGUEZ TRIUNFA CON SUS VINOS LA GRIETA

La Malpaís de Máguez es una bodega perteneciente al Consejo Regulador de la Denominación de Origen de los Vinos de Lanzarote que, tras muchos años de tradición agrícola y, en especial, de dedicación al viñedo, presentó en el año 2007 su vino "La Grieta", elaborado en unas instalaciones completamente renovadas y con un gran entusiasmo y esfuerzo de superación. Desde aquellos años hasta hoy, la bodega ha tenido una excelente evolución, mejorado la línea de producción y trabajando muy duro para conseguir unos vinos de gran calidad



Ricardo Socas es el propietario de la bodega cuyo nombre representa un homenaje a su familia que vivió durante muchos años en una parte del norte de Alegranza que tiene la misma denominación.

Malpaís de Máguez cuenta con 21 hectáreas de todos los viticultores de la bodega, de las que cuatro hectáreas de viña son propias. De estas cuatro, una y media se encuentra a una altitud de 550 metros y el resto a 400 metros de altura. La bodega Malpaís de Máguez 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

encuentra a nivel del mar y a menos de ciento cincuenta metros de la costa.

Los viñedos de Malpaís de Máquez son de pie franco, constituidos por cepas de la vieja Europa que mejor se adaptaron al clima de Lanzarote. Están localizados en determinadas zonas con microclimas específicos y la mayoría de estos viñedos lo conforman cepas centenarias, con bajos rendimientos y maduraciones suaves y largas, contribuyendo a la calidad de sus vinos. Para la elaboración de sus vinos blancos la bodega solo trabaja con Malvasía Volcánica, y, para el tinto, Listan Negra y un poco de Syrah.

Vendimia nocturna

Con una producción anual media de 35.000 kilos de uva, esta bodega comienza la vendimia durante los primeros días de agosto, dependiendo del estado de maduración, siempre controlándolo para que se realice en el momento óptimo. El proceso se realiza de forma manual en cajas de 20 kilos, para que la uva llegue en las mejores condiciones a la bodega, y la tinta se vendimia durante la noche con el objetivo de poder aprovechar todo el potencial de las vides.

Una vez que comienza el proceso, los vinos se fermentan, se decantan y descansan en depósitos al arrullo de las olas del Atlántico.

La elaboración, con el máximo cuidado y esmero, da origen a malvasías caracterizados por sus aromas finos y elegantes y un paso por boca equilibrado y fresco, sin descontar el vino tinto con las inmejorables cualidades de la zona norte. Finalmente, los vinos son embotellados y distribuidos en el mercado.

Las instalaciones que hacen posible la elaboración de los exquisitos vinos de esta bodega cuentan con sala de fermentación, con capacidad para 24.000 litros en depósitos cuadrados de acero inoxidable con calidad ASIS 316 2B; despalilladora con rodetes de goma para no dañar las vallas; cámara de frío para bajar la temperatura de toda la uva que se procesa a dos grados; prensa neumática modelo champanera para no dañar las vallas y estrujarlas con mucha suavidad, etc.

Entre las características propias que reúne la bodega Malpaís de Máquez en la elaboración de sus vinos destacan el cuidado y esmero que depositan en todo el proceso, desde que empieza la poda hasta que el vino elaborado llega a la botella, realizando múltiples catas hasta el embotellado, en el que suelen contar con una producción anual de



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

unos 23.000 litros. Estos vinos destacan por su alta mineralidad debido al terruño único que compone el suelo volcánico de Lanzarote.

Con respecto a los vinos que elabora Malpaís de Máguez destaca el Grieta Blanco Seco Malvasía Volcánica de autor que, en su corta vida, acumula ya más de 14 premios de plata y oro obtenidos en concursos internacionales como Cinve, Terravinos, Premios Mezquita, Bacchus, Catavinum Worl wines & Spirits Competition, etcétera.

Vinos submarinos

Por otra parte, la bodega realiza dos versiones de su vino tinto: Tinto Vendimia Nocturna y Tinto Vendimia Nocturna Submarino. Respecto al Tinto Vendimia Nocturna, se trata de una edición de 2.500 botellas de las que, en su corta edad de tan solo 4 años participando en premios internacionales ya ha obtenido cinco platas.

En relación al Tinto Submarino, después de muchos ensayos se hizo realidad con una edición de 500 botellas en la añada 2015 que descansaron a una profundidad de 18 metros con una presión de 2.8 bares. En este caso las botellas se colocaron en posición horizontal para poder aprovechar todo el fluido del mar con las corrientes y realizar una oxigenación forzada, ya que se sumergieron a tapón descubierto siendo solo el tapón lo que separaba el vino del agua de mar. Estas botellas fueron reflotadas cuatro meses después y, a continuación, se distribuyeron entre los consumidores. El principal ámbito de distribución de los vinos que elabora Malpaís de Máguez son restaurante y tiendas muy especializadas de Las Palmas, Fuerteventura, Tenerife, Lanzarote, La Graciosa, Madrid, Alemania y, en alguna ocasión, Japón.

Ricardo Socas explica que "somos una bodega única en el norte de Lanzarote gracias a nuestro suelo que es el que está a mayor altitud. También porque somos los últimos que terminamos la vendimia y hacemos la recolección de las uvas más frescas y con más acidez lo que le aporta frescura, juventud y alegría a los vinos blancos. Además, la altura de los viñedos le aporta a nuestros tintos un potencial enológico sensacional por generarse una maduración fenólica espectacular. Con todo esto, mis objetivos para los próximos años son seguir creciendo en calidad y desmarcarme de lo que tengo a mi alrededor".



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

ABREN LAS BODEGAS, 'QUE EL VINO RUEDE', HOY EN CUEVECITAS

La localidad de Cuevecitas festeja hoy a San Andrés con actividades infantiles, musicales y religiosas, con exhibición de fuegos artificiales. La jornada finaliza con la Noche de tradiciones y el lema Abrimos las bodegas, que el vino ruede, con la apertura de la bodega Las Hermosas y el baile con la Orquesta Tenerife. Mañana, lucha canaria y exposición de coches clásicos y de carrera en la calle San Andrés (de 10:00 a 11:00) y el encuentro vecinal con baile (16:00 horas).

RTVC

EL XIV BELÉN DE ARENA DE LAS CANTERAS HOMENAJEA A LOS MAYORES Y EL MUNDO RURAL

Ocho escultores americanos, rusos, italianos, lituanos, franceses y belgas han modelado 2000 metros cuadrados de arena



El XIV belén de arena de la playa Las Canteras invita a disfrutar de la soleada Navidad canaria y homenajea a los mayores y a la relación que, a juicio de uno de sus directores, debe tener su sabiduría con el renacimiento de Gran Canaria tras los incendios de este verano.



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

Otro de los mensajes de este belén es el que alude a la llamada España vaciada, que se simboliza con figuras de pastores y agricultores "como elementos a potenciar para evitar el abandono de los pueblos", ha referido.

Rodríguez ha recalcado que en "ocho o nueve días" ocho escultores americanos, rusos, italianos, lituanos, franceses y belgas, han sido capaces de modelar unos 2.000 metros cuadrados de arena para hacer un nacimiento cuya imagen central, denominada "El Renacer", representa una mano que agarra una hoja y la salva del fuego.

En esa imagen protagonista también aparecen casas que recuerdan a las del interior de Gran Canaria, pájaros y un pino canario en el que se entrelaza un lazo para simbolizar el tiempo de recuperación que se necesita para que resurja la vida tras los devastadores incendios estivales.

El concejal de Turismo de Las Palmas de Gran Canaria, Pedro Quevedo, ha destacado que esta muestra de arte efímero y singular, que la ciudad luce a pleno sol cada Navidad, atrajo el pasado año a unos 242.000 visitantes y permitió recaudar unos 25.000 euros que fueron donados a acciones benéficas, unas cifras que se pretenden superar en esta XIV edición.

CANARIAS NOTICIAS

NOVIEMBRE, EL MES DEL VINO EN GRAN CANARIA

Finaliza Santa Brígida con Vino, que se ha celebrado durante todo el mes bajo el lema 'La cultura del vino en la piel'

Santa Brígida con Vino, un evento organizado por el Ayuntamiento de Santa Brígida, en colaboración con el Cabildo de Gran Canaria y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria que se ha celebrado durante el mes de noviembre en el municipio satauteño, culminará mañana con una visita a la bodega Rincón del Guinguada y a Bodegas Volcán.

Santa Brígida con Vino se celebra cada mes de noviembre desde el año 2014 y forma parte de la estrategia socioeconómica que promueve el desarrollo rural del municipio a través de su principal actividad: la vitivinicultura, explicó el concejal de Desarrollo Rural, Ángel Luis



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

Santana. El concejal aprovechó para agradecer a todas las entidades colaboradoras y a los bodegueros su participación en una edición en la que han participado más de 2000 personas.



“Para el Consejo Regulador es fundamental participar y colaborar en todos los eventos que apuesten por fomentar el consumo del producto local y contribuir al desarrollo económico de la isla”, explicó Pedro Suárez, presidente del Consejo, como las noches de los vinos, las ferias municipales o los diferentes concursos de cata como el de la Joyas Enológicas de Gáldar o Valsequillo o la propia Cata Insular de Vinos de Gran Canaria que se celebró el pasado mes de septiembre.

Actuaciones musicales, rutas del vino locales o un concurso de escaparates son algunas de las actividades que la ciudadanía ha podido disfrutar este mes, durante el que también se han realizado otras acciones innovadoras como la unión del vino con diferentes disciplinas artísticas como la música, el cine, el circo o el teatro.

El arte de la cata y el maridaje

Entre las actividades propuestas en Santa Brígida con Vino se han realizado dos talleres de iniciación a la cata de vinos tintos y vinos



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

blancos, impartidos por María Soledad Losada y por José Juan Domínguez, respectivamente, ambos miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria.

Casi 80 personas participaron en estos talleres, cuyo objetivo ha sido ofrecer unas “nociones básicas al público en general sobre cómo entender el vino” partiendo de la vista, el olfato y el gusto, sentidos a través de los que se puede apreciar la limpieza o la turbidez del vino, localizar sus aromas primarios, secundarios y terciarios, o detectar su sabor y sus sensaciones táctiles. Así lo explicó Losada, quien aseguró que “da igual que sea un vino de una gran calidad, si a la persona no le gusta; al final lo que prevalece es el hecho de que nos guste el vino que vamos a tomar”.

Además, como parte del evento “Mercadillo y Vino” se desarrollaron dos talleres de maridaje dirigidos por Josefina Rojas, miembro del Comité de Cata, con el objetivo de explicar cómo pueden unirse la comida y la bebida para realzar todos los sabores a la vez y encontrar una armonía. Los maridajes pueden hacerse por contraste, como, por ejemplo, cuando tomas un vino dulce con un queso muy curado, o equilibrado, como cuando tomas un espumoso dulce con un postre.

En ambos talleres participaron bodegas de Santa Brígida entre las que se encuentran bodegas Lava, San Juan, Ventura, Volcán y Rincón del Guiniguada, y se utilizaron productos locales con el objetivo de dar visibilidad a los productos de la zona e impulsar la economía local.

Un fin de semana de vinos y tapas

Dentro del programa de Santa Brígida Con Vino hoy ha tenido lugar la noche del vino de la Villa satauteña en la que el público ha podido degustar los vinos con Denominación de Origen Gran Canaria de las bodegas Mayor Monzón, Ventura, La Higuera Mayor, Volcán, Lava, San Juan, los Lirios, Mondalón, Rincón del Guiniguada.

El evento permite “acercar el vino a la ciudadanía y dar a conocer todas las actividades que llevan a cabo en las bodegas”, señaló Humberto Trujillo, de bodega San Juan, que ha participado en todas las actividades del evento. Por su parte, Domingo Déniz, de la bodega Rincón del Guiniguada en donde llevan elaborando vino desde el año 2000 con uva propia, piensa que esta es una buena oportunidad de fidelizar a los clientes, que mayoritariamente son de Santa Brígida.



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

“Para nosotros es muy importante participar en las noches del vino porque el público acoge muy bien los productos locales”, manifestó Tamara Cruz, de Mondalón, una bodega familiar que lleva casi 25 años elaborando vinos, principalmente tintos.

La fiesta del vino continuará mañana día 30 en la Aldea de San Nicolás donde se celebrará una nueva edición de la Noche de Tapas y Vinos en la que participarán las bodegas La Higuera Mayor, Mayor Monzón, Mogarén, Ventura, Hinojo y Frontón de Oro. La velada será amenizada con la música de los grupos musicales Última Llave y la Banda El Garage. Como parte del evento se realizará una cata impartida por Josefina Rojas, miembro del Comité de Cata del Consejo Regulador, que comenzará a las 17.00 horas en el Centro de Mayores de la Calle Real.

EL AYUNTAMIENTO DE AGÜIMES ORGANIZA LAS VIII JORNADAS GASTRONÓMICAS DE COCHINO NEGRO CANARIO 2019

El municipio de Agüimes es uno de los promotores de esta raza de cochino en extinción y cuya carne destaca por su sabor y por las propiedades nutritivas que posee





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

La tarde del jueves 28 de noviembre, la Casa Museo Orlando Hernández acogió la presentación de estas jornadas gastronómicas del Cochino Negro Canario, que se desarrollarán del 29 de noviembre al 8 de diciembre. A continuación se ofreció una cata comentada de cochino negro canario a cargo de Manuel López Martel, especialista en marketing, y Santiago Gorrín, Chef del Restaurante Guachinche. También colaboró Nicolás Navarro, veterinario de la Consejería del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria.

En esta ocasión, ocho establecimientos participantes (Bar San Anton, Pastelería – Pizzería Valentina, Carnicería Antonio el de Blas y Belén, Bar Alegranza by González, Restaurante Villa Rosa, Bar El Lagarto, Museo Gastronómico Aragüeme y Bar La Estación) ofrecerán una variada carta de platos cuyo producto estrella es el cochino negro canario.

En el acto estuvieron presentes Óscar Hernández Suárez, alcalde de Agüimes, Jéssica Santana Marcial, Concejala de Desarrollo Rural, Cati Suárez, concejala de Desarrollo Local y una representación del sector de restauración, así como una treintena de vecinos y vecinas del municipio que participaron en la cata comentada.

LA PALMA ABORDA LOS MÉTODOS PARA OPTIMIZAR EL RIEGO EN LAS PLATANERAS DE LA ISLA

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), organizó en la tarde de hoy el 'Curso de Riego en Platanera: Actividades de formación y especialización 2019', una cita clave para optimizar los métodos de riego y conseguir así una mayor eficacia en las fincas de plátano de la isla

Esta jornada, que se enmarca dentro del Plan Estratégico 2020 para la gestión sostenible de los recursos hídricos, abordó de la mano de investigadores en plantaciones tropicales y subtropicales cuestiones de primer orden sobre el cultivo del plátano en un territorio que cuenta con casi 3.000 hectáreas dedicadas al plátano.

Durante la presentación del curso en el Hotel Sol La Palma de Los Llanos de Aridane, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, destacó la necesidad de "abrir vías como esta para trabajar en métodos de riego que sean cada vez más eficaces y eficientes, optimizando los recursos hídricos de los que disponemos,



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

cada vez más escasos como consecuencia de los efectos del cambio climático”.



En esta línea, apuntó que “la formación en el sector es fundamental, y la mejora en los métodos de riego debe traducirse en un ahorro económico para los agricultores del plátano”.

Por otra parte, informó que “se están resolviendo las ayudas a las subvenciones a regadíos para pozos y desaladoras, valoradas en ocho millones; también estamos trabajando con los históricos del plátano para que lleguen en tiempo y forma”.

El consejero del Sector Primario del Cabildo de La Palma, José Adrián Hernández, mencionó “la situación de sequía en la vertiente oeste de la isla, por lo que estas jornadas son fundamentales para un mejor manejo de los recursos hídricos y ahorra en agua; agradecemos a la Consejería su interés y preocupación”.

Los ponentes del ‘Curso de Riego en Platanera: Actividades de formación y especialización 2019’ son el investigador del departamento de Producción Vegetal en Zonas Tropicales y Subtropicales en el ICIA, Carlos Álvarez Acosta; el especialista en Cultivos Tropicales y Subtropicales del servicio técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, Clemente Méndez Hernández; y el ingeniero



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

Agrónomo del servicio técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, Osvaldo Renz González.

EL APURÓN

PARTICIPACIÓN CIUDADANA LLEVA LA PROBLEMÁTICA DEL RABO DE GATO A TODOS LOS INSTITUTOS DE LA PALMA

La Consejería de Participación Ciudadana del Cabildo Insular de La Palma va a poner en marcha en todos los institutos de la Isla un programa para abordar con estudiantes de Bachillerato la grave problemática que representa la presencia de las especies exóticas invasoras, haciendo especial hincapié en el rabo de gato (*Pennisetum setaceum*)



La consejera de Participación Ciudadana y Cambio Climático, Nieves Rosa Arroyo, señaló que para desarrollar esta acción, la Corporación Insular pondrá en marcha una serie de talleres participativos para



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

jóvenes con formación teórico-práctica que fomenten su implicación en acciones medioambientales, que impartirá un licenciado en Biología, con amplia experiencia trabajando con esta especie en el Archipiélago, en los que abordará de forma pormenorizada, los métodos de control y manejo del rabo de gato.

La formación constará de una parte teórica, en la que se abordarán diferentes temas como la biodiversidad y la riqueza del patrimonio natural, las especies exóticas invasoras y los problemas ambientales y económicos que acarrearán. La segunda parte, de carácter práctico, comenzará con una demostración por parte del profesor de cómo extraer las plantas de rabo de gato, siguiendo el protocolo propuesto por el Gobierno de Canarias. Posteriormente, el alumnado pondrá en práctica los conocimientos adquiridos en el proceso de control de individuos y su posterior gestión de los residuos (semillas o planta).

Nieves Rosa Arroyo destaca que esta actuación busca ampliar la sensibilidad del alumnado en materia medioambiental ante una problemática de tanto calado como las especies exóticas invasoras, que son la principal causa de pérdida de biodiversidad en los territorios. De ahí la importancia de trabajar con jóvenes sobre esta problemática y las pautas básicas para su correcta gestión y control.

LA PALMA ABORDA LOS MÉTODOS PARA OPTIMIZAR EL RIEGO EN LAS PLATANERAS DE LA ISLA

Alicia Vanoostende consideró que “la formación en el sector es fundamental”, y que “la mejora en los métodos de riego debe traducirse en un ahorro económico para los agricultores del plátano”





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

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), organizó en la tarde de hoy el 'Curso de Riego en Platanera: Actividades de formación y especialización 2019', una cita clave para optimizar los métodos de riego y conseguir así una mayor eficacia en las fincas de plátano de la isla.

Esta jornada, que se enmarca dentro del Plan Estratégico 2020 para la gestión sostenible de los recursos hídricos, abordó de la mano de investigadores en plantaciones tropicales y subtropicales cuestiones de primer orden sobre el cultivo del plátano en un territorio que cuenta con casi 3.000 hectáreas dedicadas al plátano.

Durante la presentación del curso en el Hotel Sol La Palma de Los Llanos de Aridane, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, destacó la necesidad de "abrir vías como esta para trabajar en métodos de riego que sean cada vez más eficaces y eficientes, optimizando los recursos hídricos de los que disponemos, cada vez más escasos como consecuencia de los efectos del cambio climático".

En esta línea, apuntó que "la formación en el sector es fundamental, y la mejora en los métodos de riego debe traducirse en un ahorro económico para los agricultores del plátano".

Por otra parte, informó que "se están resolviendo las ayudas a las subvenciones a regadíos para pozos y desaladoras, valoradas en ocho millones; también estamos trabajando con los históricos del plátano para que lleguen en tiempo y forma".

El consejero del Sector Primario del Cabildo de La Palma, José Adrián Hernández, mencionó "la situación de sequía en la vertiente oeste de la isla, por lo que estas jornadas son fundamentales para un mejor manejo de los recursos hídricos y ahorra en agua; agradecemos a la Consejería su interés y preocupación".

Los ponentes del 'Curso de Riego en Platanera: Actividades de formación y especialización 2019' son el investigador del departamento de Producción Vegetal en Zonas Tropicales y Subtropicales en el ICIA, Carlos Álvarez Acosta; el especialista en Cultivos Tropicales y Subtropicales del servicio técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, Clemente Méndez Hernández; y el ingeniero



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

Agrónomo del servicio técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, Osvaldo Renz González.

NOTICIAS CANARIAS

LA PALMA ABORDA LOS MÉTODOS PARA OPTIMIZAR EL RIEGO EN LAS PLATANERAS DE LA ISLA

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), organizó en la tarde de hoy el 'Curso de Riego en Platanera: Actividades de formación y especialización 2019', una cita clave para optimizar los métodos de riego y conseguir así una mayor eficacia en las fincas de plátano de la isla



Esta jornada, que se enmarca dentro del Plan Estratégico 2020 para la gestión sostenible de los recursos hídricos, abordó de la mano de investigadores en plantaciones tropicales y subtropicales cuestiones de primer orden sobre el cultivo del plátano en un territorio que cuenta con casi 3.000 hectáreas dedicadas al plátano.



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

Durante la presentación del curso en el Hotel Sol La Palma de Los Llanos de Aridane, la consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, destacó la necesidad de “abrir vías como esta para trabajar en métodos de riego que sean cada vez más eficaces y eficientes, optimizando los recursos hídricos de los que disponemos, cada vez más escasos como consecuencia de los efectos del cambio climático”.

En esta línea, apuntó que “la formación en el sector es fundamental, y la mejora en los métodos de riego debe traducirse en un ahorro económico para los agricultores del plátano”.

Por otra parte, informó que “se están resolviendo las ayudas a las subvenciones a regadíos para pozos y desaladoras, valoradas en ocho millones; también estamos trabajando con los históricos del plátano para que lleguen en tiempo y forma”.

El consejero del Sector Primario del Cabildo de La Palma, José Adrián Hernández, mencionó “la situación de sequía en la vertiente oeste de la isla, por lo que estas jornadas son fundamentales para un mejor manejo de los recursos hídricos y ahorra en agua; agradecemos a la Consejería su interés y preocupación”.

Los ponentes del ‘Curso de Riego en Platanera: Actividades de formación y especialización 2019’ son el investigador del departamento de Producción Vegetal en Zonas Tropicales y Subtropicales en el ICIA, Carlos Álvarez Acosta; el especialista en Cultivos Tropicales y Subtropicales del servicio técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, Clemente Méndez Hernández; y el ingeniero Agrónomo del servicio técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, Osvaldo Renz González.