



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

DOMINGO 1 DE MAYO DE 2016

EL DÍA:

EL PROPIETARIO DE CANARY WINE NO CEDERÁ SU MARCA AL CABILDO INSULAR

El viticultor Laureano Roca está molesto por la actitud con la que le plantearon la medida y muestra su preferencia por que sea la iniciativa privada la que disponga de la misma.

"Las formas" con las que el consejero insular de Agricultura, Jesús Morales, se dirigió a él para trasladarle la intención del Cabildo de Tenerife de disponer de la marca Canary Wine es lo que hace que el titular de la misma, el viticultor y bodeguero grancanario Laureano Roca de Armas, se muestre contrario a ceder la misma a la Corporación insular.

Roca de Armas inscribió la marca Canary Wine en la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) el 27 de enero de 2014, completándose el proceso el 4 de julio del mismo año por el organismo público responsable del registro y la concesión de las distintas modalidades de propiedad industrial.

"O negocio o el Cabildo de Tenerife, con todo su poder, me quitará la marca", señaló el aludido que le trasladó el consejero insular de Agricultura en un encuentro que mantuvieron en Gran Canaria, a donde se desplazó Jesús Morales para tratar de cumplir un acuerdo plenario del Cabildo tinerfeño. "Queremos el nombre para todos los agricultores de Tenerife", indicó Laureano Roca que le dijo.

Jesús Morales ya había explicado que en las conversaciones con el titular de la marca Canary Wine le hizo saber lo que refleja el acuerdo del Pleno del Cabildo, es decir, que o renunciaba voluntariamente a la marca o se iniciarían los procedimientos de nulidad ante los tribunales.

Ese fue el sentido unánime de la Corporación insular cuando aprobó la moción "en apoyo de la conservación del nombre comercial Canary Wine como patrimonio de Canarias y todo su sector vitivinícola".

La administración tinerfeña se basa en datos históricos que apuntan al uso del término Canary Wine ya en el siglo XVIII por parte de los exportadores canarios, mayoritariamente tinerfeños.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Laureano Roca entendió que CC, PSOE, PP y Podemos, que votaron unidos esta iniciativa, pretenden quitarle la marca para los agricultores de Tenerife.

LA PROVINCIA:

TELDE YA ES CIUDAD AMIGA DE LAS CABRAS Y PIDE MEDIDAS ÉTICAS SOBRE SU CONTROL

La Corporación aprueba por unanimidad la defensa del ganado guanil y reprocha al Cabildo que no respete los sentimientos de la población insular con los animales

Pedro Hernández



Telde ya es ciudad amiga de las cabras y pide medidas éticas sobre su control
Fernando Báez, el padre Báez, conversa antes del pleno con el edil de Unidos, Juan Antonio Peña

Las cabras de Gran Canaria cuentan desde ayer con un paladín de su causa. El Ayuntamiento de Telde aprobó...

LA ZAFRA CIERRA CON LA MISMA PRODUCCIÓN DE 2015 Y UNA BAJADA DEL 15% EN PRECIOS

Canarias baja su exportación de tomates un 60% en 11 años, mientras Marruecos la aumenta en un 75% - Los Nicolases logra superar el millón de bultos

Antonio Quintana

Vista de empleados en el final de la zafra de tomates de la Sociedad Agrícola Los





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Nicolases de Santa Lucía. **SANTI BLANCO**

La campaña de la mayoría de las sociedades agrícolas y cooperativas del Sureste ha terminado su zafra de tomates de exportación, ya que el último barco fletado con frutas salió el pasado 21 de abril con una producción similar a la campaña de 2014-2015. De los grandes productores de Santa Lucía solo queda la sociedad agrícola Los Nicolases, que, junto a los de La Aldea, seguirán exportando a través de contenedores y camiones durante dos semanas más.

Juliano Bonny ya había parado a un centenar de empleados hace una semana y, buena parte del resto, terminó su trabajo el pasado viernes. "La producción ha sido similar a la anterior zafra, pero hemos sufrido una bajada de precios entre el 10% y el 15%", así lo indicó el vocal de la Federación de Exportadores de Las Palmas (Fedex) y consejero delegado de la empresa Bonny, Antonio Bonny. "Ha sido una campaña normal, quizás se ha recortado un poco, ya que solo las sociedades de Los Nicolases y de La Aldea de San Nicolás siguen cogiendo tomates para exportar", añade.

En el mismo sentido, se pronunció el presidente de Asaja, Roberto Góriz, para quien los precios de la campaña "ha sido más irregular respecto a las zafas anteriores. Si a eso le añadimos que muchas ayudas tardan en llegar, las empresas se han visto con problemas de liquidez y con dificultades para hacer frente a sus obligaciones". Varias cooperativas deben a sus empleados parte de sus salarios.

En tal sentido, Antonio Bonny apuntó que todavía tienen pendientes las compensaciones del año 2012, aunque les han prometido que llegarán antes de finales de junio; las compensaciones de transporte de 2015, que esperan recibir a principios de agosto; y las ayudas por hectárea de tomates de la campaña 2014-2015. "Todo eso nos crea problemas de liquidación", agrega.

Tanto Bonny como Góriz coinciden en que las dificultades para competir con la Península y con Marruecos cada vez son mayores. Según los datos de la Fedex, en la campaña 2003/2004 Marruecos y Canarias exportaban algo más de 220.000 toneladas cada uno. Once años después, Marruecos ha incrementado su producción en un 75% y Canarias ha sufrido un descenso del 60%. "Marruecos, gracias a sus bajos costes en la producción, se ha hecho con el mercado europeo, mientras Canarias ha perdido", señala el presidente de Asaja, Roberto Góriz.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Incrementos

En cuanto a la producción, quien más ha incrementado la exportación de tomates ha sido la SAT Los Nicolases, que han conseguido duplicar la producción en relación a la anterior campaña, pasando de los 610.000 cestos de seis kilos cada uno a más de 1.100.000 que alcanzarán, con toda probabilidad, el próximo día 20 de mayo que es cuando finalizan los contratos con sus clientes.

En cuanto a Yeoward, esta campaña ha exportado unos 400.000 cestos, 93.000 menos respecto a la campaña anterior, pero han enviado 30.000 de pepinos y 20.000 de calabacines. El Grupo Bonny, a pesar de cerrar mucho antes que en la campaña anterior, han exportado 2.768.054 cestos hasta la pasada semana, es decir, 41.000 cestos más que en la campaña anterior. En cuanto a pepino, sí han tenido una campaña desastrosa, fundamentalmente por la caída de precios. Durante estos meses exportaron 2.069.400 cestos, 400.000 menos que en la anterior campaña. Unex Tomates ha llegado a los 72.000 cestos, 50.000 más que en la pasada campaña. "En total la provincia de Las Palmas, hasta la pasada semana, ha exportado 340.000 cestos más respecto a la zafra anterior, sin contar las empresas que continuarán exportando hasta finales de mayo", según fuentes de la Federación de Exportadores.

Quienes se encuentran bastante satisfechos son la directiva de Los Nicolases por haber superado por primera vez el millón de bultos en los últimos días. Esta sociedad agrícola de Santa Lucía, fundada hace 31 años y heredera de la empresa Hermanos Pérez Hernández creada en los años 60 del pasado siglo, han logrado duplicar su producción. "La mejora de las infraestructuras con mallas más fuertes, que han permitido aislar los cultivos de las plagas, ha hecho que con menos hectáreas cultivadas hayamos producido más tomates", indicó Antonio Pérez Cazorla, que dirige la sociedad con su hermano Manuel y sus primos Juan José y Salvador Pérez. En concreto, con 40 hectáreas produjeron el año pasado 650.000 bultos y este año con 37 hectáreas esperan superar los 1.100.000 bultos. "Nuestro objetivo es seguir creciendo incorporando más tecnología, que hará que pasemos del cultivo tradicional de tomateros de 1,70 metros de altura a plantar tomateros de descuelgue con lo que se duplica la altura y, por lo tanto, también la producción", agrega Salvador Pérez. Asimismo, la sociedad Los Nicolases ha



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

incorporado en la última zafra la plantación de plataneras para diversificar sus cultivos en su finca de 600.000 metros cuadrados.

Por otro lado, con motivo del 130 aniversario de las exportaciones, iniciada en 1885 en el Valle de los Nueve en Telde, por iniciativa de Mr. Blisse un empleado de la Cía. Swanston que trabajaba en la ampliación del Puerto de la Luz, la Fedex abordará su pasado, presente y futuro en el Ateneo de Vecindario, con la participación de Fuerteventura y Tenerife.

VINO Y MIEL PARA EL BOCHINCHE DE MARRERO

La Montaña vende diez mil litros del caldo al año - Deja en Telde parte de su producción

Brenda Saavedra Casiano

Vino y miel para el bochinche de Marrero

Vino y miel para el bochinche de Marrero
Jerónimo Marrero en el bochinche que tiene en la finca familiar junto a su bodega La Montaña en San Mateo. JUAN CARLOS CASTRO

La bodega La Montaña es una de las puntales de la Isla. Jerónimo Marrero, junto a su padre Francisco Marrero, comercializa vino de la tierra en todos los municipios, entre ellos Telde, uno de los que mayor aceptación de su cosecha tiene. Además, fabrica miel y lleva un bochinche familiar en su finca.



Hace 32 años que Jerónimo Marrero comenzó en el sector vitivinícola en su bodega La Montaña para hoy hacer...



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL CABILDO REABRE LA CASA DEL QUESO CEDIÉNDOSELA A LA CONFEDERACIÓN DE MUJERES DEL MUNDO RURAL

Turoperadores de lujo se han mostrado interesados en la posibilidad de que los visitantes puedan elaborar quesos

El Cabildo reabre la Casa del Queso cediéndosela a la Confederación de Mujeres del Mundo Rural

La Casa del Queso de Gran Canaria reabrió hoy de la mano de las Mujeres del Mundo Rural con catas de queso, vino y trasquilás de ovejas, una reapertura impulsada por el Cabildo de Gran Canaria y el Ayuntamiento en coincidencia con la Fiesta del Queso de Guía y el Día de la Madre.



Propiedad el Cabildo y con los gastos de mantenimiento sufragados por el Ayuntamiento, la Casa del Queso ha sido cedida a la Confederación de Mujeres del Mundo rural en Canarias (Ceres) por ser una organización sin ánimo de lucro que defiende los derechos de la mujer del sector primario compuesta por medio centenar de agricultoras y ganaderas de la Isla, de la que la mitad son queseras, por lo que el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, celebró esta reapertura.

El objetivo de esta cesión es visibilizar el trabajo de la mujer que vive y trabaja en el medio y potenciar el empleo femenino en el sector agrario.

Las mujeres rurales y el Cabildo organizaron catas de vinos de la Denominación de Origen Gran Canaria, que celebró su Descorche de la Cosecha 2015 la pasada semana, así como catas de queso dirigidas por la joven maestra quesera Vanesa Rodríguez.

Difusión, educación y turismo

A partir de este primer gran acto, las queseras de la asociación dinamizarán la Casa del Queso, y aunque en estos momentos la asociación perfila el programa de actividades que desarrollará a lo largo de este año, su presidenta, María del Carmen Pérez, avanza que realizará talleres y visitas guiadas a escolares para explicarles de dónde viene la leche y cómo se elabora el queso, por lo que hará demostraciones en vivo.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Además, las mujeres queseras quieren enfocar parte de su tarea al turismo, por lo que establecerán contactos con agentes turísticos para recibir visitas, ya que entre sus objetivos está la promoción de los productos de la tierra, la educación y las actividades familiares. De hecho, turoperadores del segmento de lujo han mostrado interés en la posibilidad de que los visitantes puedan elaborar quesos, lo que supondría una novedad muy atractiva para el turista.

Formación y promoción

El Cabildo ha puesto en marcha este año un ambicioso programa de promoción del queso y de mejora del centenar de queserías artesanales que hay en Isla en una clara apuesta por este producto de proximidad, la cabaña ganadera y la industria que genera.

Así, dentro del plan formativo de este año, el Cabildo ofrece varios cursos que giran entorno a los usos culinarios del queso, sus defectos y alteraciones y a las condiciones sanitarias de la leche cruda, así como uno específico sobre el proceso de elaboración.

Asimismo, el Cabildo informa a los queseros de la flexibilidad de la normativa europea en materia sanitaria para que puedan responder con argumentos sólidos ante posibles sanciones, ya que las queserías artesanas están exentas del cumplimiento de ciertos aspectos de la ley, como la obligatoriedad de anotar en el libro de registro las veces que lava la ropa de faena, dirigida a grandes industrias.

Además, el centenar de queseros artesanos que hay en la Isla serán asesorados por maestros queseros para mejorar el proceso de elaboración de sus quesos y modernizar sus instalaciones a través del Proyecto de Fomento y Mejora de las Queserías Artesanales de Gran Canaria, cuyo presupuesto es de 150.000 euros.

LA BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA

Olivia Hernández, de 34 años, encontró en el sector vitivinícola un nicho de empleo - La joven, que trabaja en el Laboratorio de Vinos de Tenerife, sueña con elaborar su propio caldo

A. Rodríguez



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Olivia Hernández, delante del Laboratorio Insular de Vinos de Tenerife (Livite) situado en Güímar. CARSTEN W. LAURITSEN



En situaciones de crisis económicas también surgen oportunidades. La joven tinerfeña Olivia Hernández lo sabe muy bien. Después de licenciarse en Biología por la Universidad de La Laguna y trabajar cinco años en proyectos relacionados con el sector pesquero y asesorando a empresas en innovación, Hernández pasó a engrosar las listas de desempleo. En ese momento decidió formarse como técnico superior en vitivinicultura. Tal fue su implicación que obtuvo una nota media de diez, lo que le ha valido el Premio Extraordinario de Formación Profesional en Canarias por la familia de industrias alimentarias.

Una buena decisión a tiempo no solo infundió ilusión a la vida de Olivia Hernández, sino que también le...

TRES PUESTOS MÁS EN EL MERCADO DE SAN LORENZO

El concejal de Promoción Económica y Empleo, Pedro Quevedo, entregó ayer las autorizaciones de venta.



Tres puestos más en el mercado de San Lorenzo **LP / DLP**

El concejal de Promoción Económica y Empleo, Pedro Quevedo, entregó ayer las autorizaciones de venta a los tres nuevos concesionarios del Mercadillo del Agricultor de San Lorenzo. Con dos nuevos puestos de frutas y verduras y uno de repostería artesanal más, este espacio de 2.600 metros cuadrados cuenta con ya 27 unidades de venta al aire libre. Esta recova municipal, la única de sus características en la capital, celebra su séptimo aniversario, desde que abrió sus puertas, con más de 40.000 kilos de venta de productos agrícolas al año.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL CURADO DE FINCA DE UGA LOGRA LA MAYOR PUNTUACIÓN DEL CONCURSO DE QUESOS DE LA ISLA

Flor de Teguisse obtuvo tres de los premios del certamen - El mercado de Uga acogió la cata



Aránzazu Fernández

Los catadores del jurado, ayer, en un momento de la cata de quesos en el mercado de Uga. **LP / DLP**

El queso curado elaborado con leche cruda y denominado *Alegranza*, de Finca de Uga, logró ayer la mayor puntuación, con 711 puntos de un máximo de 808 puntos, del segundo Concurso y Cata de Quesos celebrado en el mercado de Uga. La competición constaba de cinco categorías y *Alegranza* no solo fue el más votado en el apartado en el que concursó, sino también de los cuatro restantes.

A la convocatoria, organizada por el Ayuntamiento de Yaiza y la Asociación de Queserías Artesanales de Lanzarote, se apuntaron un total de 13 queserías de la Isla y se cataron 28 muestras. Flor de Luz consiguió el primer premio en la categoría de queso fresco hecho con leche cruda y Montaña de Haría, el segundo.

El mejor queso fresco pasteurizado fue el de Montaña Blanca, mientras que el de Flor de Teguisse quedó en segundo lugar. Pastor de Tahíche logró la primera posición con su semicurado de leche cruda y Tinache, la medalla de plata. Además, el mejor pasteurizado semicurado fue el de El Faro, por delante del de Flor de Teguisse. Esta última quesería ocupó también el segundo lugar de los curados de leche cruda, por detrás de Finca de Uga. El jurado de esta edición lo integraron diez catadores de la Asociación de Amigos del Queso y el Vino de Lanzarote.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

"LOS VINOS DE CALIDAD DE TENERIFE SON RENTABLES Y ESTÁN DE MODA EN EL MUNDO"

Laura Docampo



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Enrique Alfonso es propietario de Altos de Trevejos, una bodega de Vilaflor creada hace solo cuatro años que ya ha logrado colocar sus vinos en las cartas de restaurantes con estrella Michelin de toda España. Hace dos semanas se puso al frente de la nueva Asociación de Bodegueros y Viticultores de Tenerife, en la que también participan algunos de los productores más laureados fuera de Canarias. Alfonso se ha marcado el gran desafío de reconciliar a un sector enfrentado históricamente.

¿Cómo se fraguó la idea de crear la Asociación de Bodegueros y Viticultores de Tenerife ?

Es una iniciativa que ha surgido de bodegueros privados que hemos visto la necesidad de unir lo que a lo largo de muchos años no se ha logrado unir. A esta idea se ha sumado, en una primera instancia, el Cabildo. Y estamos contentos porque sin mucho movimiento previo convocamos la presentación del proyecto y logramos que acudieran el 70% de los productores de vino embotellado de la Isla, con lo cual el inicio es muy positivo.

¿Quiénes integran ese 70%?

Casi 40 bodegas privadas y todas las bodegas comarcales.

¿El volumen es tan alto por la presencia de las bodegas comarcales?

Claro, porque los viticultores venden mayoritariamente la uva a las bodegas comarcales de Valle de Güímar, La Orotava, Guía de Isora y Cumbres de Abona. No obstante, hay mucha gente que no firmó el manifiesto de adscripción pero ya nos ha dicho que quiere sumarse. Y como este es un proceso abierto y libre, seguirá creciendo. De momento, los que estamos representamos más de 7.000 hectáreas de viñedos. Y esto al final es paisaje.

¿Participan también los cinco consejos reguladores de la Isla?

Ycoden Daute Isora es el único que se mantiene al margen. De todos modos, en la directiva de nuestra nueva asociación hay un bodeguero de cada Denominación de Origen: De Ycoden está Borja Pérez, de Ignios-Artífice; de La Orotava, Jonathan García, de Suertes del Marqués; de Tacoronte-Acentejo, Ismael Díaz, de Bodega El Mocanero; de Güímar, Francisco Fariña, de Bodega El Borujo; y de Abona, Diego Reverón, de Bodegas Reverón, y yo, de Altos de Trevejos.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

También representan una renovación generacional para un sector que, según el presidente del Consejo Regulador de La Orotava, Jesús Corbo, está en riesgo porque el 80% de los bodegueros de la Isla tienen más de 65 años.

Es verdad que ese peligro existe. El viñedo se abandona si no hay un proyecto rentable. La necesidad de un relevo generacional es un asunto clave del que se está hablando mucho en todos los foros del sector. En la directiva de esta asociación hay gente joven, que tiene las ideas muy claras y apuesta por el futuro.

¿Por qué no es rentable tener un viñedo en Tenerife?

Hay dos problemas: el precio de la uva y que el pago no se hace en tiempo y forma. Hay que valorar el trabajo que se hace en el campo. Por ejemplo, el cordón trenzado de las viñas de La Orotava debería estar declarado patrimonio mundial de la viticultura. Es único en el mundo. Son viñas de más de un siglo con un sistema de conducción que no existe en ningún otro lugar del planeta. Y, además, da vinos que están en las cartas de los mejores restaurantes del mundo a día de hoy. Sin embargo, se están abandonando porque hay gente que en lugar de comprarle a sus vecinos va a comprar uva a otros lugares donde es más barata. Lo que tendríamos que empezar a hacer es proteger lo nuestro. Y eso también incluye pagarle al viticultor pero no a seis meses o a un año, porque eso hace que el agricultor al final sea quien financie la bodega, y no es justo. Para que sea rentable su actividad tiene que ganar, como mínimo, un euro por kilo de uva. Y si mi vino Altos de Trevejos se vende bien, yo le ofrezco pagarle 1,10 euros. Eso hace que él pueda mantener su finca y a mí me es rentable porque el vino de calidad de Tenerife hoy en día lo es. Se vende en el mercado interior y también fuera. Los vinos de Tenerife están de moda en el mundo ahora mismo por su singularidad y su diferenciación. Y si con estos pasos que estamos dando lo hacemos bien, esto irá a más.

¿Cómo se consigue que el mundo mire a Tenerife?

El vino es un producto vivo asociado a la cultura, el ocio, el snobismo... Tiene un poco de todo. Y hay mucha gente en el mundo que busca la diferenciación y la singularidad que nos caracteriza. Tenemos que empezar a valorarlo.

En la presentación de la asociación recalca que esta organización no será excluyente. ¿Considera que otras lo son?



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

No pero queríamos dejarlo claro para que la gente sepa que para poner la marca Tenerife Wine, que aspiramos crear, en una botella no tendrán que estar adscritos a ningún consejo regulador en especial.

¿Esa será la etiqueta a utilizar?

Si en un futuro sale para adelante la Denominación de Origen Tenerife o la de Canarias, se podrán utilizar.

¿La meta es ir a ese modelo?

Sí, creemos que la existencia de la Denominación de Origen (DO) de Tenerife es una deuda histórica. Los bodegueros llevamos muchos años intentando crear esa DO pero hasta ahora no se ha llegado a un acuerdo. Hace 19 años se intentó y el principal consejo regulador que existía en la Isla se opuso.

¿Qué ventaja ve en apostar por una denominación de origen de Tenerife y no por la de Canarias?

La historia del vino canario es la del vino de Tenerife y una publicación que saldrá en breve lo dejará bien claro. De todos modos, la marca Canary Wine es maravillosa comercialmente. Me encanta. Estoy totalmente a favor del proyecto Canary Wine. Pero somos la única Isla del Archipiélago que no tiene su denominación de origen y no es coherente que la Isla históricamente más vitivinícola no la tenga. No tiene una, tiene cinco.

Hay quien dice que tener cinco denominaciones de origen confunde al consumidor. Sin embargo, creo que destacan nuestra singularidad. Esto, visto desde fuera, da envidia porque es muy interesante que en un territorio tan pequeño tengamos una riqueza tan enorme. Esta diversidad es lo que hace a Canarias única.

¿Qué otros objetivos tienen?

Lo que queremos todos es hacer buenos vinos, de calidad y que se vendan tanto aquí como fuera. Aunque a veces el proceso es inverso porque hace falta irse fuera para que nos reconozcan y luego vender aquí. Pero, en realidad, con los millones de turistas que tenemos al año no deberíamos tener problemas para vender nuestros vinos.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

¿Es la exportación la principal motivación que los une?

La mayoría de los viticultores canarios son pequeños o medianos y no puede, o no quiere, exportar. Lo importante es conservar el patrimonio vitivinícola que tenemos en las Islas, que es parte de nuestra cultura, nuestra identidad e historia.

¿Se plantean compartir uvas de distintas zonas como está haciendo la DOP Canarias?

Una DOP permite que haya libre tránsito de uva entre las distintas comarcas. La de Canarias lo permite entre todas las Islas y en la Tenerife lo podríamos hacer con todos los municipios.

¿Cuáles serán los primeros pasos que dará el colectivo?

Hay muchos frentes abiertos. Lo prioritario es cohesionar al sector intentando poner en común las ideas y trabajar juntos. Si logramos eso, todo lo demás será fácil. Otro de los campos en los que queremos volcarnos es en el fomento de una viticultura de calidad. Estamos en un momento en el que nos vemos obligados a hacer las cosas bien.

¿Por qué cree que este momento es tan determinante?

Porque nuestra gastronomía está de moda y el vino mueve cada vez más inquietudes. Tenerife y Canarias en general están ahora en un momento dulce, muy bien valorados. Tenemos variedades de vid únicas en todo el planeta, que se salvaron de la plaga de la filoxera hace siglos, como el baboso negro, vijariego, albillo, marmajuelo... Hay más de 20 variedades que solo existen en Canarias. Tenemos territorio, biodiversidad, paisaje y mucho sol. Hacemos vinos de luz. Pocos enclaves tienen la luminosidad que tiene Canarias. Todo esto, unido a la historia que tienen nuestros vinos, es imbatible. Si somos capaces de unirlo todo a través de marcas comunes como Tenerife Wine es imposible que nos vaya mal.

¿Cómo se hace para luchar contra el estigma de que el vino local es caro?

A veces nos comparan con territorios con los que no somos comparables. Nuestros costes por hectárea son altos por la orografía. Nos tienen que comparar con el Priorato o Bierzo, donde los vinos de calidad son mucho más



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

caros que los canarios. Por eso los vinos buenos de la Isla no tienen competencia.

CANARIAS AHORA:

EL CABILDO DE GRAN CANARIA REABRE LA CASA DEL QUESO CEDIÉNDOSELA A LA CONFEDERACIÓN DE MUJERES DEL MUNDO RURAL

El objetivo de esta cesión es visibilizar el trabajo de la mujer que vive y trabaja en el medio y potenciar el empleo femenino en el sector agrario

Efe - Las Palmas de Gran Canaria



Reabierto la Casa del Queso de Santa María de Guía CANARIAS AHORA

La Casa del Queso de Gran Canaria ha reabierto este domingo sus puertas de la mano de la Confederación de Mujeres del Mundo Rural, ONG a la que el Cabildo de la isla ha cedido la gestión de esta instalación, cuyos gastos de mantenimiento sufraga el Ayuntamiento de Santa María de Guía.

La Confederación de Mujeres del Mundo Rural es una organización sin ánimo de lucro que defiende los derechos de la mujer del sector primario y está compuesta por medio centenar de agricultoras y ganaderas de Gran Canaria, la mitad de ellas queseras, por lo que el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo, ha celebrado esta reapertura.

El objetivo de esta cesión es visibilizar el trabajo de la mujer que vive y



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

trabaja en el medio y potenciar el empleo femenino en el sector agrario, ha manifestado Hidalgo.

Desde ahora, las queseras de la asociación dinamizarán la Casa del Queso. Aunque la asociación perfila aún el programa de actividades que desarrollará a lo largo de este año, su presidenta, María del Carmen Pérez, avanza que organizará talleres y visitas guiadas a escolares para explicarles de dónde viene la leche y cómo se elabora el queso, por lo que hará demostraciones en vivo.

Además, las mujeres queseras quieren enfocar parte de su tarea al turismo, por lo que establecerán contactos con agentes turísticos para recibir visitas, ya que entre sus objetivos está la promoción de los productos de la tierra, la educación y las actividades familiares.

De hecho, operadores turísticos del segmento de lujo han mostrado interés por que los visitantes puedan elaborar quesos, lo que supondría una novedad muy atractiva para el turista, destaca el consejero.

EL VINO GRANCANARIO, MÁS ATLÁNTICO, DE CALIDAD Y ESPECIAL QUE NUNCA

Gran Canaria es de los pocos sitios del mundo con variedades de viña sin modificar hace más de 100 años gracias a la ausencia de filoxera



Descorche de la Cosecha 2015. (Alejandro Ramos).



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El descorche oficial de la cosecha de 2015 de los vinos con Denominación de Origen (DO) Gran Canaria este mes de abril ha supuesto el pistoletazo de salida para el comienzo de la llegada a las mesas de estos nuevos caldos que con "más atlánticos", de "calidad" y "especiales" que nunca.

Así lo han apuntado expertos como la gerente de la DO, Vanessa Santana, o su presidente, Luis López Parres, así como el sumiller y propietario de la Enoteca El Zarcillo y la distribuidora *Vinófilos, más que vinos*, Mario Reyes.

Y es que quienes piensen que Gran Canaria no destaca por sus vinos podía tener razón hace más de una década, pero los cambios en el sector de la mano de mayor profesionalización y mejor control del ciclo del vino han impulsado la calidad de un sector que ya traspasa las fronteras de Canarias y comienza a exportar.

Santana considera que los nuevos vinos de Gran Canaria son más que nunca el "reflejo de las notas de personalidad de nuestra viña", con esos matices "minerales y atlánticos". "Esto se refleja cada día más en nuestros vinos. Cada vez estamos mucho más formados, hay mejores enólogos y todo ese esfuerzo, esa cultura se refleja cada día en una copa de vino", explica.

En Gran Canaria somos "diferentes, buscados y deseados"

La gerente de la DO lo tiene claro: "Notamos que somos diferentes. No vamos por precio sino que apostamos por ser vinos buscados, deseados".

Mario Reyes, por su parte, también miembro del Comité de Cata de la DO y ganador de diversos concursos de cata de vinos a nivel nacional, cree que en Gran Canaria se ha "mejorado mucho", aunque cree que la isla adolece de falta de modelo. "El bodeguero debe saber en quién reflejarse, qué camino quiere adoptar", sostiene.

En cambio, ese "atraso" que reconoce que tiene Canarias y Gran Canaria con respecto a otras zonas de Europa ha permitido, en gran medida "inconscientemente", "mantener la idiosincracia". "Ahora, teniendo y manteniendo eso, el siguiente paso es cómo con mi estilo y con mis variedades apuesto por un modelo y lo convierto en un argumento de venta claro, como hace Burdeos", ha remarcado.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



Variedades de más de 100 años

La mayor fortaleza de Gran Canaria en el actual mercado internacional del vino es, precisamente, el mantenimiento de sus peculiaridades. Es uno de los pocos sitios del mundo que ha sido capaz de mantener variedades de viña con más de 100 años de antigüedad, que no se vieron afectadas por la filoxera, un insecto que arrasó gran parte de las vides de toda Europa a finales del siglo XIX.

Esta apuesta por la calidad y por la diferenciación es clave en el desarrollo del sector y en su expansión a otros mercados, que son para muchos productores una nueva vía de dar salida a su trabajo, así como el futuro para muchos: "Cuando abres una botella de vino de Gran Canaria ante un americano en Manhattan que está invadido de vino chileno y le dices que lo que bebe es de una variedad prefiloxérica que lleva más de 100 años sin modificar, alucina. Esa es una de las esperanzas de nuestro vino, su historia y cómo seamos capaces de contarla", argumenta.

"Si antes de la conquista de España se hacía vino en Gran Canaria era con las mismas variedades de uva que tenemos hoy. Y eso es una herramienta buenísima. Ahora falta saber hacia dónde vamos, si hacia concentrados en barrica, hacia la mezcla o no de varietales... son muchos los caminos", remarcó.

El vino grancanario, una mapa de la isla en sí mismo



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El vino de Gran Canaria es en sí mismo un mapa de la isla, con su producción en manos de 300 productores directos repartidos por toda la orografía insular, que con la última cosecha generarán cerca de 600.000 botellas.

Esta cifra va cada año en aumento gracias a las mejoras en los cultivos y también al crecimiento de la demanda. La mayoría de la producción --el 73%-- es vino tinto, pese a que los de más popularidad en los últimos años están siendo los blancos, de los que se sacarán al mercado este año más de 150.000 botellas.

La mayoría de los vinos tintos son jóvenes, aunque algunos bodegueros de la isla están comenzando a hacer guarda de algunos de sus caldos con resultados sorprendentes.

El presidente de la DO Gran Canaria, Luis López Parres, propietario de la bodega La Higuera Mayor, destacó el apoyo de una institución como el Cabildo de Gran Canaria sobre todo con las "bodegas pequeñas" en materia de promoción y apoyo técnico.

"Es la realidad, necesitamos que haya un laboratorio de referencia para hacer análisis y tomar decisiones informadas, como se hace a en España y en todo el mundo", defendió, tras recordar que en "pocos sitios hay tanta variedad climática y de suelo" como en la isla.

"El vino tiene presencia prácticamente en todos los municipios de la isla. Tenemos unos microsuelos cuya diversidad no se da en ningún sitio del mundo", resaltó, para poner de relieve el aumento de cantidad pero sobre todo de calidad del vino grancanario en los últimos años.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

EL INDEPENDENTE DE CANARIAS:

LAS MUJERES DEL MUNDO RURAL GESTIONARÁN LA CASA DEL QUESO DE GRAN CANARIA TRAS SU REAPERTURA

La Casa del Queso de Gran Canaria reabrió este domingo de la mano de las Mujeres del Mundo Rural con catas de queso, vino y trasquilás de ovejas, según informa el Cabildo.

De esta manera, se trata de una reapertura impulsada por la Corporación insular y el Ayuntamiento de Santa María de Guía en coincidencia con la Fiesta del Queso de Guía y el Día de la Madre.

Propiedad el Cabildo y con los gastos de mantenimiento sufragados por el Consistorio, la Casa del Queso ha sido cedida a la Confederación de Mujeres del Mundo rural en Canarias (Ceres).

Organización sin ánimo de lucro, Ceres defiende los derechos de la mujer del sector primario y está compuesta por medio centenar de agricultoras y ganaderas de la Isla, de la que la mitad son queseras.

Con todo, el objetivo de esta cesión es visibilizar el trabajo de la mujer que vive y trabaja en el medio y potenciar el empleo femenino en el sector agrario.

LOS VINOS GRANCANARIOS, DE "MÁS CALIDAD" Y "ESPECIALES" QUE NUNCA GRACIAS A SUS VARIEDADES DE MÁS DE 100 AÑOS

El descorche oficial de la cosecha de 2015 de los vinos con Denominación de Origen (DO) Gran Canaria este mes de abril ha supuesto el pistoletazo de salida para el comienzo de la llegada a las mesas de estos nuevos caldos que con "más atlánticos", de "calidad" y "especiales" que nunca.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Así lo han apuntado a Europa Press expertos como la gerente de la DO, Vanessa Santana, o su presidente, Luis López Parres, así como el sumiller y propietario de la Enoteca El Zarcillo y la distribuidora 'Vinófilos, más que vinos', Mario Reyes.

Y es que quienes piensen que Gran Canaria no destaca por sus vinos podía tener razón hace más de una década, pero los cambios en el sector de la mano de mayor profesionalización y mejor control del ciclo del vino han impulsado la calidad de un sector que ya traspasa las fronteras de Canarias y comienza a exportar.

Santana considera que los nuevos vinos de Gran Canaria son más que nunca el "reflejo de las notas de personalidad de nuestra viña", con esos matices "minerales y atlánticos". "Esto se refleja cada día más en nuestros vinos. Cada vez estamos mucho más formados, hay mejores enólogos y todo ese esfuerzo, esa cultura se refleja cada día en una copa de vino", explica.

EN GRAN CANARIA SOMOS "DIFERENTES, BUSCADOS Y DESEADOS"

La gerente de la DO lo tiene claro: "Notamos que somos diferentes. No vamos por precio sino que apostamos por ser vinos buscados, deseados".

Mario Reyes, por su parte, también miembro del Comité de Cata de la DO y ganador de diversos concursos de cata de vinos a nivel nacional, cree que en Gran Canaria se ha "mejorado mucho", aunque cree que la isla adolece de falta de modelo. "El bodeguero debe saber en quién reflejarse, qué camino quiere adoptar", sostiene.

En cambio, ese "atraso" que reconoce que tiene Canarias y Gran Canaria con respecto a otras zonas de Europa ha permitido, en gran medida "inconscientemente", "mantener la idiosincracia". "Ahora, teniendo y manteniendo eso, el siguiente paso es cómo con mi estilo y con mis variedades apuesto por un modelo y lo convierto en un argumento de venta claro, como hace Burdeos", ha remarcado. **LA MAYOR FORTALEZA DE GRAN CANARIA: VARIEDADES DE MÁS DE 100 AÑOS**

La mayor fortaleza de Gran Canaria en el actual mercado internacional del vino es, precisamente, el mantenimiento de sus peculiaridades. Es uno de los pocos sitios del mundo que ha sido capaz de mantener variedades de viña con más de 100 años de antigüedad, que no se vieron afectadas por la filoxera, un insecto que arrasó gran parte de las vides de toda Europa a finales del siglo XIX.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Esta apuesta por la calidad y por la diferenciación es clave en el desarrollo del sector y en su expansión a otros mercados, que son para muchos productores una nueva vía de dar salida a su trabajo, así como el futuro para muchos: "Cuando abres una botella de vino de Gran Canaria ante un americano en Manhattan que está invadido de vino chileno y le dices que lo que bebe es de una variedad prefiloxérica que lleva más de 100 años sin modificar, alucina. Esa es una de las esperanzas de nuestro vino, su historia y cómo seamos capaces de contarla", argumenta.

"Si antes de la conquista de España se hacía vino en Gran Canaria era con las mismas variedades de uva que tenemos hoy. Y eso es una herramienta buenísima. Ahora falta saber hacia dónde vamos, si hacia concentrados en barrica, hacia la mezcla o no de varietales... son muchos los caminos", remarcó.

EL VINO GRANCANARIO, UN MAPA DE LA ISLA EN SÍ MISMO

El vino de Gran Canaria es en sí mismo un mapa de la isla, con su producción en manos de 300 productores directos repartidos por toda la orografía insular, que con la última cosecha generarán cerca de 600.000 botellas.

Esta cifra va cada año en aumento gracias a las mejoras en los cultivos y también al crecimiento de la demanda. La mayoría de la producción --el 73%-- es vino tinto, pese a que los de más popularidad en los últimos años están siendo los blancos, de los que se sacarán al mercado este año más de 150.000 botellas.

La mayoría de los vinos tintos son jóvenes, aunque algunos bodegueros de la isla están comenzando a hacer guarda de algunos de sus caldos con resultados sorprendentes.

El presidente de la DO Gran Canaria, Luis López Parres, propietario de la bodega La Higuera Mayor, destacó el apoyo de una institución como el Cabildo de Gran Canaria sobre todo con las "bodegas pequeñas" en materia de promoción y apoyo técnico.

"Es la realidad, necesitamos que haya un laboratorio de referencia para hacer análisis y tomar decisiones informadas, como se hace a en España y en todo el mundo", defendió, tras recordar que en "pocos sitios hay tanta variedad climática y de suelo" como en la isla.

"El vino tiene presencia prácticamente en todos los municipios de la isla. Tenemos unos microsuelos cuya diversidad no se da en ningún sitio del



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

mundo", resaltó, para poner de relieve el aumento de cantidad pero sobre todo de calidad del vino grancanario en los últimos años.