



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

## SABADO 04 DE JUNIO DE 2016

### LA PROVINCIA:

## SAN BARTOLOMÉ, AGÜIMES Y TEJEDA OFRECEN LOS MEJORES VINOS INSULARES DE 2016

La cata del Cabildo bate su récord de caldos con medio centenar de pruebas presentadas



San Bartolomé, Agüimes y Tejeda ofrecen los mejores vinos insulares de 2016

Bodegón con parte del medio centenar de vinos presentados a concurso en la XXI cata insular. **LP / DLP**

El vino tinto de Agala de Tejeda, el blanco Señorío de Agüimes y el dulce Valara de San Bartolomé de Tirajana han sido elegidos los mejores vinos de Gran Canaria 2016 en la XXI cata insular del Cabildo de Gran Canaria.

El panel compuesto por doce expertos concedió la medalla de oro en la categoría de tinto joven al Agala 1175 guardado en barrica de roble francés y con aroma a madera, al Señorío de Agüimes por ser el mejor blanco seco y en la categoría de semiseco, semidulce, dulce y licoroso al de Valara.

Celebrada en la Casa del Vino de Santa Brígida, el concurso registró un récord de participación con 52 muestras presentadas, por lo que hubo que realizar una cata previa, con lo que finalmente fueron 10 tintos, 13 blancos 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

12 dulces de las cosechas de 2014 o 2015 los que se disputaron el primer premio, se indica en un comunicado.

Los 35 vinos catados obtuvieron una alta calificación, de excelente a muy buenos y buenos, ninguno quedó eliminado y los catadores verificaron el gran nivel este año, mejor que en pasadas ediciones.

Además del oro para de los tintos jóvenes para Agala 1175, esta bodega se llevó la plata con Agala 1050, un joven en el que predominan los aromas primarios a fruta, mientras que el bronce fue para Rincón de Guinguada de Santa Brígida, que por primera vez cosecha premio.

Señorío de Agüimes, que el año pasado había ganado la medalla de bronce se alzaba con el oro, mientras que Agala, que había obtenido el oro, quedó relegado esta vez al tercer lugar con su Agala Altitud 1318, intercambiándose así los puestos, mientras que Mondalón de Las Palmas de Gran Canaria revalidó su plata.

En cuanto a los semisecos, semidulces, dulces y licorosos, además del oro para Valara Dulce, la plata recayó en Berrazales Semiseco de Agaete y el bronce para Dulcelechuza de San Mateo, para quien también era la primera vez que ganaba un premio.

El panel también concedió el premio a la Mejor Imagen y Presentación a Plaza Perdida, de la capital, un vino guardado durante tres meses en barrica que por primera vez era premiado y fue elegido por su etiquetado y diseño entre una treintena de botellas.

## **EL 130 ANIVERSARIO DEL TOMATE ALERTA SOBRE LA DECADENCIA DEL SECTOR**

"El mar de plásticos abatidos" es consecuencia de los monocultivos, afirma el presidente del Cabildo - El fruto pierde su competitividad



Momento del acto, presidido ayer por Antonio Morales en el Museo de la Zafra de Vecindario.

"El mar de plásticos abatidos que se pueden observar en el sureste de Gran Canaria demuestra las consecuencias de los monocultivos en Gran Canaria", advirtió ayer el presidente del Cabildo, Antonio Morales, quien insistió en



**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

defender la pervivencia del tomate, pero también en diversificar la economía, en el 130 aniversario de este cultivo de exportación celebrado en Vecindario, Santa Lucía.

En este encuentro participaron, entre otros, José Juan Bonny, presidente de Fedex; Mario Cabrera, presidente de la Comisión de Agricultura del Parlamento canario; Abel Morales, viceconsejero de Sector Primario de Canarias; Juan Estárico, consejero de Agricultura de Fuerteventura; y Dunia González, alcaldesa de Santa Lucía, que, al término de la charla, no solo recorrieron con interés las instalaciones del Museo de la Zafra, sino que alguno hasta se encontró en las antiguas fotos.

Morales, en su disertación, explico que esa misma política de monocultivos es la de las también fracasadas con "la cochinilla, el azúcar y el tabaco, y todo apunta a que, si no lo remediamos, va a pasar también con el tomate".

Por ello pidió apoyarse en las nuevas tecnologías, combustibles y productos alternativos "para ir poco a poco sustituyendo las actividades del tomate, que tiene que seguir ocupando un puesto importante porque aún tiene posibilidades enormes".

Un grupo de británicos comenzó a plantar tomates en Gáldar allá por 1881, pero la experiencia fracasó, y fue en 1885 cuando plantaron en el sureste con el fin de cargar los barcos carboneros que se volvían vacíos y resultó ser todo un éxito.

Pronto cambió el paisaje y hasta la demografía de Gran Canaria y nació una marca, *Canary tomatoes*, que es toda una institución en lugares como Reino Unido, Holanda y los países nórdicos, de hecho una buena parte de los 10.000 visitantes anuales del Museo de la Zafra son turistas atraídos por las raíces de este fruto tropical con el que se han criado.

Pero tras el esplendor de mediados de los 90, cuando empleaba a casi 40.000 personas sin contar la mano de obra ligada a la producción de plásticos, mallas, pallets, abonos o sistemas de riego, empezó a precipitarse un declive que no ha dejado de disminuir. Tanto, que se ha pasado de las 240.000 toneladas de la 2002 a apenas 50.000, mientras la superficie ha caído de 4.500 hectáreas a solo 1.000.



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 estado de los invernaderos muestra la depresión de un sector "que se resiste a morir", según el presidente insular, y que ha visto cómo la falta de control en aduanas que ha permitido la entrada de virus implacables y dañinos, la competencia de Marruecos, la exportación peninsular y los incumplimientos de ayudas aprobadas han quebrado sus expectativas de futuro. Las presiones sociales, políticas y empresariales han intentado paliar la situación con instrumentos de financiación y protección, pero han quedado en papel mojado a causa de un "peligroso cóctel de desidia, incompetencia e irresponsabilidad", concluyó.

## LA PROVINCIA:

### TRECE BODEGAS Y SEIS LOCALES DE RESTAURACIÓN PARTICIPAN EN LA II NOCHE DE VINOS Y ENYESQUES EN SANTA LUCIA

La jornada comienza a las 20.00 horas y se puede visitar el Museo de la Zafra



Celebración de la pasada edición de Noche de Vinos. LP

La Provincia

Trece bodegas del **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Gran Canaria** son sus diferentes caldos, cinco locales de restauración y una pastelería participan en la segunda edición de Noche de Vinos y Enyesques, que se celebra este viernes en el **Museo La Zafra** y que también ofrece música de parrandas para ambientar la noche.

La jornada, que comienza a partir de las 20.00 horas y se desarrollará hasta pasada la medianoche, también ofrece la oportunidad de visitar el Museo La



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

Zafra, que mantiene sus puertas abiertas de forma gratuita durante todo el desarrollo del evento.

Las bodegas Las Tirajanas SAT, Cuenca de Camaretas, La Higuera Mayor, Mogaren, Mondalón, Mayor Monzón, Finca El Troncón, La Montaña, Volcán, Beliandra, Ventura, Aya y Viña Aguayro están presentes en esta segunda edición en la que también participan los restaurantes Humus, C'a Mi Agüela, Los Llanos, El Sitio Ibérico, el Alpendre de Félix y la pastelería Dulceamor.

Los vinos tienen un precio de 1 o 2 euros la consumición, y los puestos de comida también mantienen precios populares.

El concejal de Identidad Antonio López, quien hace una invitación abierta a toda la ciudadanía a participar, afirma que "con esta Noche de Vinos ponemos el broche a la celebración del Día de Canarias en el municipio", y añade que "el evento es un momento para disfrutar del encuentro y vinculamos el tomar el vino a un proceso cultural, y lo hemos hacemos en un espacio emblemático para el municipio y la isla como el Museo La Zafra por esas raíces del esfuerzo que contiene y que también está vinculado al mundo del vino".

## LA CASA MUSEO ACOGE MAÑANA LA MUESTRA 'ENTRE TOMATES'

Una selección de fotografías de José Hernández Torres que podrá visitarse en horario de mañana y tarde

### **Pedro Hernández**

La casa museo León y Castillo acoge desde mañana y hasta el 30 de junio la exposición *Entre tomates*, una selección de fotografías de José Hernández Torres que podrá visitarse en horario de mañana y tarde. La asociación cultural Tyldet celebró esta exposición en su sede en el barrio de La Pardilla, que ahora se traslada al centro de la ciudad para que se pueda contemplar imágenes del pasado agrícola del municipio. La inauguración será a las 10.00 horas.



**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

## **CANARIAS 24 HORAS:**

### **GRAN CANARIA ELIGE SUS MEJORES VINOS DEL AÑO EN UNA REÑIDA EDICIÓN DE LA CATA DEL CABILDO**



**Las Palmas de Gran Canaria/** Gran Canaria elige sus mejores vinos de este año en la XXI Cata insular del Cabildo, que en esta edición ha sido muy reñida al registrar récord de participación con 52 muestras presentadas, por lo que ha habido que realizar una cata previa ante el aluvión de solicitudes, celebró el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien anunció que durante el viernes se darán a conocer los ganadores.

Celebrada en la Casa del Vino de Santa Brígida, donde las catas están previstas hasta bien entrada la noche, finalmente han concurrido 10 tintos, 13 blancos y 12 dulces de las cosechas de 2014 o 2015 de marcas comerciales presentes en el mercado. La concurrencia representa a una decena de municipios del norte, sureste, cumbre y medianías a través de 24 bodegueros de la Denominación de Origen de Gran Canaria, cuyo esfuerzo y mimo con el que trabajan sus parras fue reconocido por Hidalgo.





**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

Las botellas aguardaban a ser catadas, envueltas en papel platino y refrigeradas a 7 grados de temperatura los blancos y a 16 los tintos, por el panel de doce catadores, entre los que había dos de Tenerife y uno de Lanzarote, además de miembros de la DO Gran Canaria y de la Asociación de Catadores x Narices de la Isla.

El concurso arrancó con la cata de los vinos blancos en una fase visual, otra olfativa y una última gustativa en la que los catadores calificaron las muestras de excelente a defectuosas, e incluso la posibilidad de eliminarlas.

Además, un representante del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICA) del Gobierno de Canarias ostenta el cargo de secretario para comprobar que el concurso cumple los requisitos exigidos por el Ministerio de Agricultura para ser considerado oficial, como las condiciones de la sala donde se efectúa el acto que debe ser luminosa, estar ventilada y libre de olores para no confundir a los catadores.

Y es que la Cata Insular, que se celebra desde 1996, es un concurso oficial con el que el Cabildo premia el trabajo realizado por los viticultores y bodegueros de Gran Canaria que además cuenta con reconocimiento ministerial.

Tras los blancos, llegaba el turno de los tintos que eran servidos en las mesas en las que también se había dispuesto trozos de pan bizcochado, pues



**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

arrastra los sabores y prepara para la siguiente copa a los catadores, quienes además se ayudaban de vasos de agua con la que enjuagar la boca. Y así hasta la tercera categoría.

El panel otorga tres premios económicos en cada una de las categorías de tinto joven, blanco seco, y finalmente semisecos, semidulces, dulces y licorosos, además del premio a la Mejor Imagen y Presentación entre una treintena de botellas en las que se ha valorado el etiquetado y el diseño.

El Cabildo tiene previsto entregar los premios en un acto público que se celebrará el próximo 16 de junio en el patio de la Casa Palacio, pues el objetivo, señaló Hidalgo, es poner en valor la labor de los viticultores y bodegueros de la Isla que están evolucionando notablemente para hacer de los vinos un producto exquisito.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

## **EL CABILDO DE LA GOMERA ADOPTA UN ACUERDO INSTITUCIONAL EN DEFENSA DE LA MIEL DE PALMA**



El pleno del Cabildo de La Gomera ha adoptado este viernes un acuerdo institucional en defensa de la miel de palma.





**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 acuerdo recoge instar al Gobierno de Canarias y a todos los departamentos y organismos dependientes a defender ante los gobierno central y europeo la excepcionalidad y el uso legal del concepto de miel de palma y la denominación de origen.

Incluye además defender a los productores de miel de palma para el desarrollo de un plan de apoyo a las actividades de producción y promoción del producto.

Apuesta también por reforzar el vínculo social, económico, ambiental y cultural que representa la miel de palma como señal de identidad del pueblo gomero.

"Desde la incomprensión de los responsables de la Unión Europea en esta materia ante una realidad histórica, manifestar el rotundo apoyo a la miel de palma", dice.

El acuerdo fue resultado de las mociones presentadas por el presidente insular, Casimiro Curbelo y por el consejero de Si se puede, Rubén Martínez, para la protección de los productos agroalimentarios, uso legal del concepto "Miel de Palma"y denominación de origen de este producto.

El pleno celebrado el pasado 8 de abril dejó sobre la mesa la moción de Curbelo relativa a la "protección de los productos agroalimentarios de La Gomera y de la defensa del uso de la denominación del término miel de palma".

También dejó sobre la mesa la moción de Martínez sobre "la excepcionalidad y el uso legal del concepto miel de palma y apoyar la denominación de origen para este producto genuino de la isla de La Gomera".

Ambas mociones se dejaron sobre la mesa al objeto de aunar las propuestas y consensuar un acuerdo.