

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”

CANARIAS  24 HORAS.COM

PORTADA

EL GOBIERNO DE CANARIAS DESTINA 347.000 EUROS A LA REPRODUCCIÓN IN VITRO DE PLANTAS DE PIÑA SANAS

Asimismo, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) cuenta con un presupuesto de 333.000 euros para el desarrollo de un estudio de control de la cochinilla y para el tratamiento de los suelos



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias destina 347.000 euros a la reproducción in vitro de plantas de piña tropical sanas, actuación que llevarán a cabo laboratorios especializados por encargo del Ejecutivo regional.

De esta cuantía, 100.000 euros se adjudican al Cabildo de El Hierro para este fin a través de una subvención directa. Asimismo, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) cuenta con unos 333.000 euros para el desarrollo de un proyecto de control de plagas y el saneamiento de suelo, según se informó en la última reunión celebrada entre representantes de la Dirección General de Agricultura, el ICIA, el Cabildo de El Hierro, el Ayuntamiento de La Frontera, la Sociedad Cooperativa Campo de Frontera y la SAT Frutas del Hierro, que integran el Protocolo de Recuperación de la Piña en la isla.

Durante este encuentro, presidido por el consejero del Área, Narvay Quintero, y dirigido a realizar un seguimiento de las acciones que se están desarrollando en el marco de este acuerdo, se expusieron los trabajos que están ejecutando el Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería y el ICIA para la obtención de material vegetal seleccionado y saneado, así como el inicio de una serie de ensayos en laboratorio para el control, mediante herramientas biológicas y biotecnológicas, de la cochinilla, plaga que amenaza a este cultivo en El Hierro.

Entre las acciones previstas, se ha planteado la adquisición de plantas sanas debidamente caracterizadas, las cuales serán reproducidas en las instalaciones tanto del Cabildo insular como de dicho Instituto. También se contempla abordar la reproducción mediante el enraizamiento de

"tocas", utilizando material vegetal suministrado por los agricultores locales.

Por su parte, el Cabildo herreño, a partir de la mencionada ayuda, se encargará de garantizar la disponibilidad de material de plantación libre de virus. Para ello, también se basarán en proyectos anteriores llevados a cabo por la corporación insular bajo la dirección del Ejecutivo regional, como la instalación de invernaderos multitúnel con mesas de enraizamiento y umbráculos para el endurecimiento del material vegetal.

Paralelamente, se está llevando a cabo un estudio integral para abordar la situación sanitaria de los cultivos, enfocándose en dos desafíos principales. El primero se centra en el control del virus Pineapple Mealybug Will-associated Virus (PMWaV), que causa la marchitez y muerte de la piña, en asociación con su vector, la cochinilla *Dysmicoccus brevipes*, para conocer la evolución del rendimiento de diversos productos fitosanitarios y enemigos naturales.

Además, se está desarrollando una iniciativa para valorar la eficacia de la feromona sexual de *Dysmicoccus brevipes*, para lo que se han instalado trampas con feromonas en tres explotaciones de la isla para monitorear la presencia de machos y estudiar la cochinilla.

El segundo reto se centra en el empleo de alternativas de desinfección de suelos no químicas, debido a que actualmente no existen productos autorizados. Para ello, se está culminando un ensayo que evalúa tres tratamientos distintos en una parcela experimental, con el propósito de determinar la eficacia de la solarización, biosolarización y biofumigación.



Como parte de estas investigaciones, el personal del ICIA y del Servicio de Sanidad Vegetal de la Consejería están realizando visitas a explotaciones agrícolas, incluyendo una finca ecológica de la SAT Frutas de El Hierro, con el fin de proyectar nuevas experiencias de desinfección para este verano.

A medida que se obtengan resultados concluyentes, se procederá a solicitar el registro de las materias activas identificadas para el cultivo y se elaborará un Manual de Gestión Integrada de Plagas (GIP) de la piña tropical desde la Administración, como medida fundamental para mantener la salud y la productividad del cultivo.

LA DOP VINOS DE LANZAROTE LUCE TRECE GALARDONES MÁS EN SU VITRINA

El Consejo Regulador de la DOP Vinos de Lanzarote anuncia orgulloso el éxito de sus bodegas asociadas en tres concursos internacionales de vino, donde la excelencia y singularidad de los vinos de Lanzarote se celebran con altos honores



En el Concurso Internacional de Vinos 'Bacchus 2024', celebrado en Madrid, y el Certamen CINVE 2024 en Cáceres, y Virtus Lisboa las bodegas han demostrado la calidad excepcional que caracteriza a los vinos de la isla.

El Concurso Internacional de Vinos Bacchus, organizado por la Unión Española de Catadores, es uno de los eventos más prestigiosos de su tipo, reuniendo a más de cien catadores de 28 países en la capital. Los jueces, que incluyen líderes de opinión y expertos de renombre mundial como enólogos, Masters of Wine y Masters of Sommelier, evaluaron 1.900 referencias de 19 países.

En dicho evento, las bodegas de Lanzarote han obtenido múltiples galardones: Bodega Vulcano fue premiada con oro por su "Vulcano Malvasía Volcánica Seco 2023"; Vega de Yuco también obtuvo un oro por su "Esencia Yaiza 2023"; El Grifo recibió dos oros por sus vinos: "Grifo Canari" y "Grifo Malvasía Lías 2018"; y Producciones Arráez Bravo se llevó una medalla de plata por su "Lágrima de Malvasía Volcánica 2023".

Simultáneamente, el certamen CINVE celebró sus 20 años de trayectoria en la evaluación de vinos y espirituosos, otorgando medallas en sus últimas sesiones en Cáceres. Este concurso, con el respaldo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha visto una notable participación de productos de todas las comunidades autónomas españolas y de países como Alemania, Argentina y Brasil, entre otros.

En esta edición, Bodegas La Grieta y Bodega Erupción recibieron una medalla de plata por "Malvasía Volcánica Malpaís de Máguez" y "Luz de Obsidiana", respectivamente. También hubo bodegas que continuaron su racha de éxito: Bodega Vulcano fue premiada con una medalla de oro por su "Malvasía Seco"; y Producciones Arráez Bravo fue reconocida tanto con oro como plata por sus vinos "Lágrima de Malvasía" y "Lágrima de Listán", en el orden dado.



Además de los éxitos obtenidos en los concursos Bacchus y CINVE, Producciones Arráez Bravo ha continuado la suma de triunfos en el ámbito internacional con destacadas victorias en el Concurso Internacional de Lisboa Virtus Awards. Este evento ha reconocido su labor otorgando gran oro al "Lágrima de Listán Negro" y al "Lágrima de Malvasía". Asimismo, su "Lágrima de Malvasía", criado en barrica de roble francés, fue galardonado con una medalla de oro.

Virtus Lisboa 2024 destaca en el panorama internacional con el patrocinio de la Organización Internacional del Vino (OIV), que garantiza el cumplimiento de normativas para Catas Ciegas en concursos de esta dimensión. Además, cuenta con el apoyo de la Asociación Enólogos Portugueses, la Asociación de Municipios del Vino de Portugal y el Instituto de la Viña y el Vino. El jurado, formado por catadores de renombre como Antonio Ventura y María Isabel Mijares, asegura una evaluación rigurosa y transparente de los vinos presentados, consolidando a Virtus Lisboa como un evento de gran prestigio en la industria vitivinícola.

En paralelo a estos reconocimientos, Bodega Vulcano recibió el título de «Mejor blanco joven» en la Guía de Vinos Gourmets por su "Vulcano Malvasía Seco", consolidando aún más la reputación de los vinos de Lanzarote.

Jorge Rodríguez, presidente del Consejo Regulador de la DOP Vinos de Lanzarote, expresó su satisfacción con los recientes logros: "Estamos orgullosos de que nuestros vinos estén captando la atención mundial. Estos premios son una clara demostración del esfuerzo y la dedicación



del sector vitivinícola, que trabajan incansablemente para producir vinos de la más alta calidad". "El reconocimiento internacional que estamos recibiendo no solo avala nuestro compromiso con la excelencia, sino que también subraya la singularidad y la autenticidad de los vinos de Lanzarote", añadió.

EL CABILDO DESTINA 290.000 EUROS A LA RED DE ESTACIONES AGROMETEOROLÓGICAS

El consejero de Sector Primario, Valentín González, explica que "estas infraestructuras nos permiten ofrecer a los agricultores asesoramiento sobre las necesidades de riego y protección vegetal que requieren los cultivos, especialmente, en el actual contexto agroclimático"



El Cabildo de Tenerife invierte 292.113,95 euros en el servicio de mantenimiento, evaluación y validación de datos de la red de estaciones agrometeorológicas, que se desarrollará con carácter plurianual hasta el 2027.

El consejero de Sector Primario, Valentín González, explica que "los trabajos para poner en marcha este proyecto comenzarán la próxima semana y tienen un plazo de ejecución de 36 meses".

El Cabildo de Tenerife posee una red de estaciones agrometeorológicas

gestionadas por el área de Sector Primario y distribuidas por las principales zonas de cultivo de la isla.

González señala que "disponemos de 64 estaciones automatizadas que recogen datos cada 10 minutos", a lo que agrega que "todos los datos que se registran, son analizados posteriormente, con el objetivo principal de asesorar a los agricultores sobre necesidades de riego y protección vegetal, especialmente en el actual contexto agroclimático".

Para el consejero de Sector Primario, "se trata de una actuación fundamental, ya que es necesario disponer de datos de alta calidad y hacerlos accesibles de forma transparente, segura y confiable, para ser usados tanto en cálculo de necesidades de riego, prevención de plagas y enfermedades, como en innovación o investigación".

Valentín González concluye que "desde el Cabildo trabajamos, como una línea prioritaria de actuación, en diferentes proyectos que, como éste, inciden en rentabilizar todos los recursos que tenemos a nuestra disposición en beneficio de la producción del sector primario, como actividad básica de nuestra economía".

LA FIESTA DEL QUESO 2024 COSECHÓ UN ROTUNDO ÉXITO EN SU PRIMERA EDICIÓN CELEBRADA EN EL CASCO DE GUÍA

Las queserías artesanales de Gran Canaria que participaron en la feria de gastronomía vendieron cerca de 2.000 kilos durante la jornada festiva

La Fiesta del Queso 2024 cosechó nuevamente un rotundo éxito,



superando todas las expectativas durante su primera edición celebrada hoy domingo en el casco histórico de la ciudad, una jornada festiva en la que se celebraron también las 'bodas de plata' de la Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' que llegaba este año a su vigesimoquinta edición.



"Una edición especial la de este año" en palabras del alcalde, Pedro Rodríguez, "con la que reafirmamos nuestro compromiso y apuesta de presente y futuro por nuestro sector primario, por nuestros agricultores y ganaderos, reivindicando su papel fundamental en la cultura y en la economía de nuestra tierra", señaló. Asimismo, el primer edil guinense agradeció a todos los que año tras año la hacen posible, comenzando por las queserías que participan y haciéndolo extensivo al director de esta Cata durante más de una década, Antonio Javier González Díaz, al panel de catadores, al maestro quesoero Isidoro Jiménez, y a todos los que de una u otra forma colaboran para mantener la calidad y el prestigio del que goza la Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía'.

En este mismo sentido se pronunció la consejera insular de Industria y Comercio, Minerva Alonso, que destacó la presencia en este evento de cuatro chefs procedentes de Asturias y Cantabria, participantes en la iniciativa Terrae, "que van a tener la posibilidad de conocer una joya de Gran Canaria que son los quesos de Guía".

2.000 kilos de queso vendido

La jornada festiva volvió a contar con una feria de gastronomía y artesanía en la Plaza Grande y todo su entorno con un total de 40 puestos, 12 de queserías de Gran Canaria, cuyos propietarios se mostraron muy satisfechos de las ventas realizadas, que alcanzaron los cerca de 2.000 kilos en esta edición.

Además del producto estrella, la jornada festiva contó con otros muchos puestos donde adquirir excelentes productos artesanales y locales. Y así, este año se volvió a contar con los panes artesanales de El Tanque, de Tenerife, con Hiram Gómez al frente, participante en esta feria durante más de una década y que regresó en esta edición tras cuatro años sin poder asistir. Entre los que asistían por primera vez se encontraba el que ofrecía patés y cremas vegetales, del matrimonio formado por Enrique Linares y Esther Villanueva, de Agüimes; o en el que se podían adquirir los aguacates y naranjas ecológicas cosechadas en las medianías guienses, en la Ecofinca Selva Doramas, que también venían este año por primera vez, según explicaba uno de sus responsables, Jaime Rodríguez.

La música durante toda la mañana, en la Plaza Grande, corrió a cargo de las agrupaciones folklóricas 'Los Incansables', el espectáculo "Solistas con denominación de origen" en las voces de Alba Pérez, Patricia Muñoz y Besay Pérez y la A.F. 'Noroeste Guiense'.

Codiciadas exquisiteces

Como cada año triunfaron, también, las exquisiteces de la Muestra de Cocina 'Sabores con Estrella-Quesos de Guía' que pudieron degustarse



gracias al buen hacer del alumnado y profesorado de los ciclos formativos de Cocina y Restauración, Servicios de Restauración y Panadería, Repostería y Confitería y Dirección de Servicios en Restauración del IES Noroeste.

De nuevo el patio de la Casa de la Cultura se abarrotó de público para conseguir alguna de las codiciadas exquisiteces reparadas y servidas con esmero por los futuros cocineros, camareros y reposteros que se forman en el IES Noroeste. Entre las más de 1.000 degustaciones que hoy se pudieron disfrutar se encontraban propuestas tan sugerentes como la 'hamburguesa de cochino con pan de tuno y queso de Flor', 'el taco con queso de crema de flor', 'jurel langostinos y maracuyá', 'pan de queso y carne mechada de cabra', 'rollito relleno de baifo y queso de media flor', 'croquetas de queso de Guía y dátiles' y, de postre, 'tarta cremosa con queso de flor y fresas maceradas en vinagre'; 'quesillo de Guía' y 'Guiamisú'.

21 Queserías participaron en la XXV Cata Insular 'Queso de Flor de Guía'

Sobre las tres de la tarde se conocía el nombre de las queserías ganadoras en la XXV Cata Insular de Quesos 'Queso de Flor de Guía' celebrada bajo la dirección de Antonio Javier González Díaz, técnico del Cabildo de La Palma, acompañado por el maestro quesoero Isidoro Jiménez; el técnico de la Consejería de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Elizardo Monzón, y un panel de 19 catadores.

Este año participaron en la Cata un total de 21 queserías de los municipios de Guía, Gáldar, Moya, Valleseco, Tejeda, Agüimes, Santa Lucía de Tirajana, Las Palmas de Gran Canaria y San Bartolomé de



Tirajana, presentando un total de 40 quesos a estas 4 categorías: "Mezcla de Cuajos", "Cuajo Vegetal", "Gran Canaria Semicurado" y Gran Canaria Curado". A éstos se suman los Premios Especiales para los quesos de la Denominación de Origen Protegida "Queso Flor de Guía", "Queso Media Flor de Guía" y "Queso de Guía".

Los galardones a todos los premiados se entregarán el próximo sábado 4 de mayo en el Mercado de Guía, en un acto que se celebrará a las 20:00 horas.

Queserías premiadas:

"Categoría Gran Canaria Semicurado"

Primer Premio: Cortijo de Las Hoyas (Moya)

Segundo Premio: Quesería Artesanal Guedes (Santa Lucía)

Tercer Premio: Quesería Lomo El Chorrillo (Valleseco)

Categoría Gran Canaria Curado

Primer Premio: Quesería La Caldera (Gáldar)

Segundo Premio Quesería Era del Cardón (Agüimes)

Tercer Premio: Cortijo de Pavón (Guía)

Categoría Cuajo Vegetal

Primer Premio: Quesería Altos de Moya (Moya)

Segundo Premio: Cortijo de Caideros (Gáldar)

Tercer Premio: Quesería Madre Vieja (Moya)

Categoría Mezcla de Cuajos

Primer Premio: Quesería Artesanal Guedes (Santa Lucía)



Segundo Premio: Cortijo de Caideros (Gáldar)

Tercer premio: Cortijo El Montañón (Gáldar)

Premios Especiales D.O.P "Queso Flor de Guía", "Queso Media Flor de Guía" y "Queso de Guía"

Premio Especial 'Queso de Guía': Quesería La Caldera (Gáldar)

Premio Especial 'Queso Flor de Guía': Quesería Altos de Moya (Moya)

Premio Especial 'Queso Media Flor de Guía': Cortijo de Caideros (Gáldar)

Reconocimiento, Gran Canaria Semicurado con DOP Queso de Guía:
Cortijo de Pavón (Guía)

Los actos celebrados en el marco de la Fiesta del Queso 2024 han sido financiados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias y Consejería de Sector Primario, Soberanía Alimentaria y Seguridad Hídrica del Cabildo de Gran Canaria.



PORTADA

LA FRESA, EL ORO ROJO DE VALSEQUILLO

Unas 10.000 personas se han acercado este domingo hasta Valsequillo. Una jornada en la que se han repartido más de 6000 litros de batidos y repartido 4 250 tartaletas de fresa



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Sabrina, camarrosa, camino real son algunas de las variedades de fresa que hoy los asistentes a la novena edición de la Feria de la Fresa han podido aprender a diferenciar gracias a una cata que se ha realizado en la Plaza de Tifariti.



Una mañana que comenzó en la localidad con las visitas a los cultivos y con los más de una treintena de stands preparados para agasajar a los más de diez mil visitantes que se han acercado a lo largo de la mañana hasta este municipio de medianías.

Mermeladas de fresa, mojos, licores y mojitos de fresa, dulce, productos sin gluten con fresas, helados y paletas de frutas con la fresa de Valsequillo, han sido solo algunos de los productos que hoy se podían encontrar en la localidad. Junto a estos, los puntos de degustación gratuita en los que se han repartido más de 6000 litros de batidos y 4250 tartaletas con fresa.

Una novena edición en la que no ha faltado un showcooking protagonizado por el coctelero Óscar Lafuente y por el pastelero Yeray Reyes. Este último, también ha formado parte del jurado del concurso de postres con fresa de Valsequillo. Los vecinos y vecinas han vuelto a demostrar sus dotes con la repostería y el tercer premio ha recaído en

María Candelaria Pérez y sus "Saquitos de fresa con crema y chocolate, con falso caviar". El segundo premio ha sido para Ángela Fernández y su "Tartaleta de almendra crujiente con queso crema y puré de fresas". Un concurso que ha ganado Víctor Rodríguez con su "Vasito de mousse de yogur con fresa, galleta y chocolate blanco".

En total, se han vendido unos ocho mil kilos de fresas en un evento en el que también ha habido actividades infantiles y música a cargo del grupo Atacayte.

La Ruta Viva de la Fresa de Valsequillo

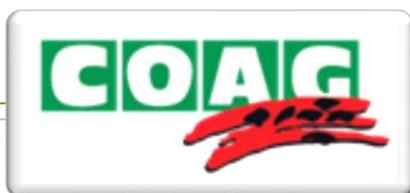
El consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, junto al alcalde de la localidad, Francisco Atta, y la concejala de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local de Valsequillo, Naira Hernández, han aprovechado esta jornada para presentar la Ruta Viva de la Fresa. Esta nace con la intención de posicionar a la fresa como un recurso turístico-gastronómico del municipio.

Se trata de un itinerario libre que está pensado para que el visitante la consuma y disfrute como más le apetezca. Se ha buscado ofrecer propuestas excelentes, ya sea por su calidad gastronómica en restaurantes, por su singularidad (en un alojamiento) y por la autenticidad (con las visitas a las plantaciones de fresas), tanto de la propia ruta como de los demás recursos que las componen: miradores, puntos de interés, rutas de senderismo del municipio, etc.

Los amantes de la fresa podrán conocer más en profundidad todo lo que Valsequillo y este producto ofrece, durante todo el año; no



solamente cuando es temporada de fresas. Y así profundizar en conceptos interesantes, relacionarse con los productores del lugar, conocer con más detalle las peculiaridades de otros productos locales, conocer distintas formas de elaboración, enriquecerse con las recetas de cocineros y pasteleros o dejarse impresionar por paisajes que están vinculados con la gastronomía de Valsequillo.



PORTADA

HELADAS Y PEDRISCO REBAJAN LAS BUENAS PREVISIONES PARA LA CAMPAÑA DE FRUTA DE VERANO

“Tras las pérdidas en Valle del Ebro y sureste peninsular, ahora se habla de producción media. Todo apunta que habrá una buena salida al mercado porque la evolución en árbol nos hace descartar los solapes de zonas productivas”, ha subrayado el responsable sectorial de COAG, Osvald Esteve. Entre las principales amenazas para la rentabilidad de los fruticultores se señala “la presión continuada de la distribución comercial para bajar los precios en origen, sin importar la situación de los mercados y de las producciones, que ya pasó factura el año pasado”.



Valoración y demandas de COAG ante la campaña de fruta 2024

Las heladas y el pedrisco de los últimos días en explotaciones frutícolas de las principales zonas productoras del Valle del Ebro y el sureste peninsular han rebajado las previsiones de cosecha de fruta de verano. Ésta es una de las principales conclusiones que extrae la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) sobre las perspectivas para esta campaña de fruta dulce que ya se está iniciando.

La sectorial de fruta de COAG ha realizado una valoración sobre la pasada campaña y sus previsiones para la actual. El pasado año se ha calificado como regular. Según zonas, momento de la temporada, variedades y calidades hubo buenas o malas producciones y liquidaciones, sin que además fueran aparejadas las unas a las otras. "Para esta campaña, y a pesar de las buenas perspectivas iniciales, la producción esperada podría calificarse de media. Ya se han producido heladas en varias zonas de producción, tanto en el Valle del Ebro como en el sureste peninsular, así como fuertes pedriscos con serios daños. Hasta ahora, la evolución de los árboles en las distintas zonas productivas no apunta a que se produzcan solapes y se considera que debería haber un buen discurrir de la salida al mercado", ha matizado Osvald Esteve, responsable de Fruta Dulce.

Asimismo, el responsable de COAG ha señalado que "la gran presión de la distribución durante casi toda la campaña se tradujo en cotizaciones inferiores a lo esperado y, luego, el global de ingresos ha sido lamentable y la gente sigue bajando la persiana". COAG reclama actuaciones concretas frente a la presión continuada de la distribución comercial para bajar los precios en origen, sin importar la situación de



los mercados y de las producciones, que deja sin rentabilidad a productores y productoras y de la que tampoco se benefician las personas consumidoras. En este sentido, se insta a la Agencia de Información y Control Alimentarios (AICA) a realizar inspecciones de oficio desde el inicio de campaña en el que nos encontramos, para comprobar que los precios están cubriendo los costes de producción.

Finalmente, COAG señala la necesidad de adaptar el sistema de seguros agrarios al cambio climático y hacer que las líneas planteen coberturas adaptadas a las realidades productivas, incidiendo en que la siniestralidad extraordinaria sea atendida con fondos adicionales al Seguro Agrario Combinado, así como focalizando las subvenciones para agricultores y agricultoras profesionales, explotaciones prioritarias y personas jóvenes.



PORTADA

LA DOP VINOS DE LANZAROTE LUCE TRECE GALARDONES MÁS EN SU VITRINA

Seis bodegas adheridas al Consejo Regulador logran medallas gran oro, oro y plata en los concursos internacionales Bacchus, CINVE y Virtus Lisboa

El Consejo Regulador de la DOP Vinos de Lanzarote anuncia orgulloso



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

el éxito de sus bodegas asociadas en tres concursos internacionales de vino, donde la excelencia y singularidad de los vinos de Lanzarote se celebran con altos honores. En el Concurso Internacional de Vinos 'Bacchus 2024', celebrado en Madrid, y el Certamen CINVE 2024 en Cáceres, y Virtus Lisboa las bodegas han demostrado la calidad excepcional que caracteriza a los vinos de la isla.



El Concurso Internacional de Vinos Bacchus, organizado por la Unión Española de Catadores, es uno de los eventos más prestigiosos de su tipo, reuniendo a más de cien catadores de 28 países en la capital. Los jueces, que incluyen líderes de opinión y expertos de renombre mundial como enólogos, Masters of Wine y Masters of Sommelier, evaluaron 1.900 referencias de 19 países.

En dicho evento, las bodegas de Lanzarote han obtenido múltiples galardones: Bodega Vulcano fue premiada con oro por su "Vulcano Malvasía Volcánica Seco 2023"; Vega de Yuco también obtuvo un oro por su "Esencia Yaiza 2023"; El Grifo recibió dos oros por sus vinos: "Grifo Canari" y "Grifo Malvasía Lías 2018"; y Producciones Arráez Bravo se llevó una medalla de plata por su "Lágrima de Malvasía Volcánica 2023".

Simultáneamente, el certamen CINVE celebró sus 20 años de trayectoria

en la evaluación de vinos y espirituosos, otorgando medallas en sus últimas sesiones en Cáceres. Este concurso, con el respaldo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, ha visto una notable participación de productos de todas las comunidades autónomas españolas y de países como Alemania, Argentina y Brasil, entre otros.

En esta edición, Bodegas La Grieta y Bodega Erupción recibieron una medalla de plata por "Malvasía Volcánica Malpaís de Máguez" y "Luz de Obsidiana", respectivamente. También hubo bodegas que continuaron su racha de éxito: Bodega Vulcano fue premiada con una medalla de oro por su "Malvasía Seco"; y Producciones Arráez Bravo fue reconocida tanto con oro como plata por sus vinos "Lágrima de Malvasía" y "Lágrima de Listán", en el orden dado.

Además de los éxitos obtenidos en los concursos Bacchus y CINVE, Producciones Arráez Bravo ha continuado la suma de triunfos en el ámbito internacional con destacadas victorias en el Concurso Internacional de Lisboa Virtus Awards. Este evento ha reconocido su labor otorgando gran oro al "Lágrima de Listán Negro" y al "Lágrima de Malvasía".

Asimismo, su "Lágrima de Malvasía", criado en barrica de roble francés, fue galardonado con una medalla de oro.

Virtus Lisboa 2024 destaca en el panorama internacional con el patrocinio de la Organización Internacional del Vino (OIV), que garantiza el cumplimiento de normativas para Catas Ciegas en concursos de esta dimensión. Además, cuenta con el apoyo de la Asociación Enólogos



Portugueses, la Asociación de Municipios del Vino de Portugal y el Instituto de la Viña y el Vino. El jurado, formado por catadores de renombre como Antonio Ventura y María Isabel Mijares, asegura una evaluación rigurosa y transparente de los vinos presentados, consolidando a Virtus Lisboa como un evento de gran prestigio en la industria vitivinícola.

En paralelo a estos reconocimientos, Bodega Vulcano recibió el título de «Mejor blanco joven» en la Guía de Vinos Gourmets por su "Vulcano Malvasía Seco", consolidando aún más la reputación de los vinos de Lanzarote.

Jorge Rodríguez, presidente del Consejo Regulador de la DOP Vinos de Lanzarote, expresó su satisfacción con los recientes logros: "Estamos orgullosos de que nuestros vinos estén captando la atención mundial. Estos premios son una clara demostración del esfuerzo y la dedicación del sector vitivinícola, que trabajan incansablemente para producir vinos de la más alta calidad". "El reconocimiento internacional que estamos recibiendo no solo avala nuestro compromiso con la excelencia, sino que también subraya la singularidad y la autenticidad de los vinos de Lanzarote", añadió.

