



COAG

Canarias

NOTICIAS

Domingo, 08 de septiembre de 2024

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

EL DÍA

LA OPINIÓN DE TENERIFE

TENERIFE DESPLIEGA SU POTENCIAL VITIVINÍCOLA EN LA

Feria ha acaparado este lunes la atención de centenares de profesionales.

En enero, la mula tira del arado azuzada por un labriego curtido. El apero se hunde en los terrones aún húmedos tras la lluvia, oxigenando una tierra por la que han pasado varias generaciones de agricultores. Humano y animal aprovechan las condiciones propicias del suelo, que por fin se ha lavado un poco la cara y ya no levanta el polvo de los días más secos, para trabajar una finca donde la mecanización no llega porque no puede, porque la orografía siempre gana en su batalla contra la tecnología.



COAG
Canarias

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

En Tenerife, solo quedan un puñado de trabajadores que puedan cumplir este rito porque, en realidad, ya pocas explotaciones roturan con animales. Pero la bodega Piedra Fluida no cesa en su empeño de conservar una tradición y unas viñas que cuentan más historia que cualquier libro. Por eso, no solo cuida su trabajo en bodega, sino que busca activamente aquellas parcelas cuyas cepas necesitan de mimo y manos expertas para que puedan aportar a sus vinos un extra de valor, que hagan de su producción una experiencia para quien tiene la fortuna de catar sus caldos de calidad superior, para quien aprecia paladear no solo notas de sabor, sino de historia.

Piedra Fluida tiene, entre sus fincas situadas tanto en el norte como en el sur de la isla, los viñedos más altos de Europa -1687 metros de altura-, con viñas centenarias de calidad superior que producen vinos multipremiados gracias a que sus cepas reciben el sol y la humedad necesaria para la perfecta maduración de la uva. Son unas 34 hectáreas de viñedo propio y Denominación de Origen Protegida Islas Canarias. En este suelo volcánico y nacido de temperaturas extremas, de una lava (la piedra fluida) que solidificó hace miles de años, nace un vino único orgánico, ecológico y exquisito con una cuidada gama, nacida del respeto profundo al trabajo artesanal de los antiguos viticultores y el amor y cuidado del territorio, recuperando un paisaje que, de otra manera, podría verse abandonado sin remisión.

Lamentablemente, como explica la gerente y directora de la bodega, Sofía Monshouwer, "este año la sequía nos ha destrozado. Hay zonas de los viñedos del Sur que solo van a dar un 30% de lo que dieron el año pasado. La buena situación de la finca de Granadilla, sin embargo, hará que la uva sea de una calidad excepcional". No obstante, esta reducción de la producción hace prever que la bodega ponga en el

mercado menos de 30.000 botellas. "Nuestro perfil de vino es de autor, tienen mucha personalidad, son muy gastronómicos y singulares.

De todos modos, cada vino tiene su propia personalidad. De hecho, pueden variar de características entre dos parcelas situadas a menos de 300 metros de distancia, como la etiqueta Ojitos y la Vidal, cuya vinificación es casi igual, ambos proceden de listán negro, pero el perfil es totalmente distinto, debido principalmente a la orientación de la parcela ya que una está en bancal y otra está en una ladera casi vertical, teniendo así una exposición solar distinta", asegura Monshouwer.

En otro de nuestros viñedos singulares, en la comarca de Santa Úrsula, tienen un sistema de conducción de parral tradicional, a un metro sobre el suelo, de crecimiento libre en horizontal, que se extiende hasta diez metros. "Algo muy importante y que es parte de nuestra filosofía es que los vinos sean fieles al viñedo y que representen lo que ha vivido durante ese año. Un ejemplo es el caso de la viña que se vio afectada por el incendio del año pasado. Tuvimos que analizar la uva para seleccionar aquella que no tuviera tanta huella de humo y la mezclamos al 50% con la blanca del sur de la isla, produciendo un vino que, de hecho, nace del fuego, y al cual hemos llamado Magec".

Otro aspecto que remarca la gerente es que, "Estas viñas son tesoros enológicos, hablamos de cepas de más de 60 años en localizaciones increíbles con condiciones climatológicas perfectas. Son auténticos tesoros que nosotros nos centramos en cuidar y asegurarnos de que vuelvan a rebrotar".

Monshouwer remarca que su filosofía de trabajo es bastante tradicional y fiel a la tierra e historia canaria. "Con la frase dar a la tierra para que la tierra nos devuelva, nos hemos centrado en utilizar

en nuestros vinos (Frontones, Vidal, Ojitos, Blanco, Orange, Magec y Listán Negro) variedades autóctonas y estamos inmerso en un proyecto de recuperación de variedades tradicionales minoritarias al que llamamos jardín de variedades”.

canariasahora

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PRIMER PERIÓDICO DIGITAL DE CANARIAS

EL PLÁTANO CANARIO SIGUE SIN RECUPERAR LAS VENTAS EN PENÍNSULA Y SE VE ABOCADO A DESTRUIR CASI OTRO MILLÓN DE KILOS

Agricultura autoriza más 'pica', esta vez de 800.000 kilos, para la semana que entra, fruta apta para salir al mercado que será inutilizada por exceso de oferta; en seis semanas de agosto y septiembre se han destruido casi siete millones de kilos

Canarias se pone firme tras la actual crisis del plátano: Agricultura decreta normas de control para evitar los sobrantes

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria del Gobierno de Canarias ha vuelto a autorizar para la semana que entra, la 37 del año, una pica o retirada de plátano del mercado, esta vez con casi un millón de kilos. Es la sexta inutilización consecutiva de fruta cortada y apta para su comercialización que no se vende debido al actual derrumbe del mercado, con baja demanda de plátano isleño en Península y precios de ruina percibidos por los agricultores locales en todas estas semanas.

Eso sí, se espera, según sostiene la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), que, en las próximas

semanas, ya con la supuesta normalización del consumo de fruta isleña tras la salida del periodo de vacaciones veraniegas, se recupere la demanda, los precios suban y ello permita equilibrar los envíos desde Canarias a las marcas de corte de piñas que se dan, algo que es la sexta semana seguida que no está ocurriendo.

En cuatro semanas de agosto y dos de septiembre, de la 32 a la 37, la pica ya está cerca de los siete millones de kilos, que es la cifra que resulta de sumar las retiradas pedidas por Asprocan y autorizadas por la Consejería de Agricultura, con dos modalidades posibles: pica obligatoria y pica voluntaria, aunque toda inicialmente se computa igual hasta que se hace el balance final para llegar a la pica real.

En la semana 37, que es la que va del día 9 de septiembre al 15, la pica será de 800.000 kilos, 200.000 menos que la concedida por Agricultura para la semana anterior, la 36 y primera de este septiembre. De aquella cantidad, que se resta de una marca de corte de 8,4 millones de kilos para la semana entrante, 500.000 kilos se han pedido como retirada obligatoria y 300.000 como voluntaria, con lo que la oferta disponible para envíos a Península alcanza los 7,6 millones, un umbral quizá elevado para la coyuntura actual del mercado español fuera de Canarias. En la semana anterior, se expidieron 7,2 millones de kilos, algo menos que lo previsto para la 36. La fruta que se pica, inutiliza o retira del mercado (oferta destruida) llega a los empaquetados de plátanos y ahí se computa para poder optar a la ayuda directa que regula el programa Posei, de 0,33 euros por kilo para 420 millones de kilos al año (ficha financiera de 141,1 millones de euros con origen en las arcas de la Unión Europea).

Esos kilos picados luego se destinan a insumos de alimentación para ganado, se gestionan como residuos no peligrosos, sirven para dotar

de fruta el proyecto de apertura de nuevos mercados en la vecina Marruecos o se aportan como acciones de beneficencia, principalmente al Banco de Alimentos. Salvo estos dos últimos casos, es alimento, fruta, que se tira a la basura, en tanto no llega al consumo humano.

Narvay Quintero reúne de urgencia a las OPA

También en relación con el cultivo del plátano en Canarias y su actual crisis de mercado, la que conecta con el año ruinoso de 2023, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Soberanía Alimentaria, Narvay Quintero, del partido Agrupación Herreña Independiente (AHI), ha convocado de urgencia a las organizaciones profesionales agrarias (OPA) con representatividad en las islas, Asaja-Asaga, COAG, UPA y Palca-Unión de Uniones, para celebrar una reunión sobre plátano, de una hora de duración y por la mañana, en la sede de ese departamento autonómico en Santa Cruz de Tenerife.

Según fuentes consultadas en el sector, esa cita tiene que ver con la confirmación por parte de la Consejería de que en breve esta publicará el decreto territorial que introducirá cambios en la regulación de esta actividad agrícola esencial en las islas según el acuerdo unánime adoptado por la Comisión de Agricultura del Parlamento de Canarias en su sesión del 26 de julio, un texto que además cuenta con el beneplácito de las cuatro OPA y de dos OPP de las seis que integran Asprocan. Esas dos son la poderosa Coplaca y Agriten, entre ambas con más del 45% de los kilos comercializados desde Canarias.