



NOTICIAS

Domingo, 16 de noviembre de 2025

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

EL TIME.es

LA UNIVERSIDAD DE OTOÑO DE LA PALMA IMPULSA LA FORMACIÓN EN VITICULTURA REGENERATIVA Y ANÁLISIS SENSORIAL CON UN CURSO ORIENTADO AL FUTURO DEL SECTOR

La Palma acogió este fin de semana el Curso de Análisis Sensorial Deductivo y Viticultura Regenerativa, una formación especializada desarrollada en el marco de la Universidad de Otoño de La Palma y concebida para reforzar las competencias técnicas del sector vitivinícola canario. La iniciativa, impulsada por el Cabildo de La Palma y la



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

Universidad de La Laguna (ULL), estuvo coordinada por la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y de la Universidad de La Laguna.

El curso combinó dos ámbitos clave para el desarrollo del sector vitivinícola actual: por un lado, el análisis sensorial deductivo orientado a la evaluación técnica de los vinos; y por otro, la introducción a la viticultura regenerativa como modelo de manejo sostenible del viñedo. La formación contó con la participación del investigador brasileño Leonardo Cury da Silva, referente en prácticas regenerativas en América Latina, junto a Jesús Enrique de las Heras Roger y Gabriel Santos García.

Como parte integral del programa, los alumnos participaron en una práctica en campo realizada en las instalaciones y viñedos de Bodegas Acero. Esta actividad les permitió aplicar directamente los conocimientos adquiridos durante el curso, interactuando con técnicas reales de cultivo y observando el comportamiento del viñedo en un entorno operativo. La sesión reforzó la comprensión de aspectos como el manejo de suelos, la cobertura vegetal y la interpretación sensorial de uvas y vinos vinculada al terroir.

Durante su intervención, Cury compartió experiencias de regiones brasileñas y zonas tropicales de altitud, donde la viticultura regenerativa se ha consolidado como una herramienta decisiva para combatir la erosión, recuperar materia orgánica y mejorar la resiliencia del viñedo. El investigador subrayó que Canarias enfrenta desafíos similares debido a la erosión y a la fragilidad de sus suelos volcánicos, lo que convierte la regeneración en un eje estratégico para el futuro del sector. Señaló además que modelos aplicados en Brasil y Perú han demostrado que un suelo vivo contribuye a vinos más complejos y

expresivos, plenamente alineados con los métodos del análisis sensorial deductivo.

El curso permitió a los participantes desarrollar habilidades para identificar propiedades sensoriales como la acidez, el dulzor, la textura, la astringencia o la finura, conectando estas características con el origen y el proceso de elaboración del vino. Paralelamente, se abordaron prácticas regenerativas como la mínima labranza, la gestión de cubiertas vegetales y la optimización del agua en suelos volcánicos, con el objetivo de favorecer ecosistemas más saludables y mejorar la calidad de la uva.

Con esta formación, la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias refuerza su compromiso con la capacitación profesional, la investigación aplicada y el desarrollo del enoturismo en el Archipiélago, proporcionando herramientas que permiten al sector afrontar con mayores garantías los retos climáticos y productivos del futuro.

LA PROVINCIA

LA COCHINILLA MEXICANA SE 'COME' LAS TUNERAS DE LA ISLA SIN SOLUCIÓN A LA VISTA

La cochinilla mexicana o 'mala' (*Dactylopius opuntiae*) se expande sin control por todos los espacios naturales de la isla afectando a las tuneras. Este insecto nocivo, cuando se fija a la planta acaba con su vida por la succión de la savia y termina matándola. Tienen, además, la capacidad de eliminar cosechas enteras de esta planta muy presente en el medio natural de las Islas, como así está ocurriendo sin que haya

una solución a la vista.

La plaga, detectada por primera vez en La Palma en 2010 y confirmada en Tenerife en 2019 y Lanzarote en 2020, supone una amenaza directa para la supervivencia del cultivo tradicional de cochinilla canaria -el único con Denominación de Origen Protegida (DOP) en Europa- y para la biodiversidad asociada a las tuneras en el Archipiélago.

La ingeniera agrónoma de la Unidad de Protección de Cultivos del Cabildo de Gran Canaria, Nayra Oliva, recuerda que el primer reporte de su aparición en Gran Canaria lo tuvieron en Los Tilos de Moya en 2022. « Inmediatamente lo pusimos en conocimiento a Sanidad Vegetal del Gobierno de Canarias, que es la autoridad competente en cuanto a plagas y enfermedades», señala.

La plaga se detectó en La Palma en 2010 y el Gobierno regional sacó la orden de la epidemia trece años después

La técnica explicó que se encontraron con una «dificultad muy grande» porque la planta está catalogada como una especie invasora a nivel estatal. «Eso quiere decir que se considera que esas especies perjudican a nuestra flora autóctona y hay que hacer lo posible por erradicarla, concretamente a la tunera, no a la plaga de la tunera»,

señala Oliva, quien añade que «nos encontramos con una especie que tiene una dificultad muy grande y es que por una parte es un cultivo del que se hace un aprovechamiento agrícola y, por otra parte, medioambientalmente y a nivel de legislatura del Ministerio de Medioambiente, está considerada una especie exótica invasora».

Nayra Oliva explica que tras su detección empezaron a observar que aparecían focos muy dispersos en la isla de Gran Canaria como en San Bartolomé de Tirajana y Agaete. «Empezamos a ver que el patrón de

dispersión es bastante raro, por lo que deducimos que hay un factor humano».

Sobre la forma de combatir a esta cochinilla, Oliva asegura que Sanidad Vegetal acudía al lugar, y si eran parcelas agrícolas, informaban a las personas de cómo tenían que actuar y lo que debían hacer mediante lavados a presión de jabón potásico o con aceites parafínicos. «Son las maneras que están autorizadas para actuar contra esta plaga», relata.

El principal damnificado por esta plaga en Gran Canaria es Lorenzo Pérez, dueño de la marca Canaturex, que se dedica en exclusiva al cultivo, selección y exportación de la cochinilla canaria a diferentes partes del mundo.

La forma de combatirla es con jabón potásico o aceites parafínicos, que también pueden matar a la cochinilla canaria

Pérez recuerda que ya en el año 2018 se presentó al Parlamento de Canarias una primera Proposición No de Ley (PNL) para que se tomaran medidas contra esta plaga. «Y no se ha hecho nada», critica. El productor subraya que esa plaga entró en 2010 en La Palma, y el Gobierno de Canarias publicó la orden de la plaga en trece años más tarde, y añade que el principal causante de esta plaga en el Archipiélago es el comercio de frutas entre diferentes islas afectadas. «Antes de que entrara en Gran Canaria yo ya había enviado un escrito al Gobierno de Canarias y otro al Cabildo para que tuvieran cuidado», apunta.

Lorenzo Pérez confiesa que de momento «escapa». «Estoy escapando porque esto no tiene remedio. Tendré que separar una de la otra y no puedo usar un fitosanitario porque si no mataría también a la nuestra», sostiene, haciendo referencia a la *Dactylopius coccus*, que se cultiva en

Canarias. Pérez opina que «ha habido una «inacción total» por parte de la Administración. «El día que entre en mi finca tendré que actuar desde el ámbito judicial».



LOS PLATANEROS CANARIOS REDUCEN LOS ENVÍOS A LA PENÍNSULA PARA AMORTIGUAR LA CAÍDA DE PRECIOS POR LAS NAVIDADES

La marca de expedición para la semana que entra, la 47, se aminora hasta los 7,5 millones de kilos, de los ocho posibles; la fracción de fruta restante, medio millón, se cederá al Banco de Alimentos, habrá exportación a Marruecos y además se vuelve a la retención de piñas en finca.

Las decisiones adoptadas este viernes por la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan), en el seno de su Comisión de Mercado, no avanzan buenas noticias para la principal fruta de exportación de las islas: la semana que entra, del 17 de noviembre al 23 del mismo mes, la 47, habrá reducción de la oferta de plátano que se envía al casi único mercado de este alimento fresco, el de la Península. Medio millón de kilos se queda en tierra.

En esa semana, que es la que entra, se aminora la marca de expedición de ocho millones de kilos posibles a 7,5, medio millón menos, según han confirmado fuentes plataneras a este periódico digital, lo que se explica por la ya detectada reducción de la demanda en ese mercado final (donde va el 90% de la producción canaria), que irá a más (es el comportamiento lógico), según las previsiones de la propia Asprocan,



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 estas semanas próximas a las fiestas de Navidad y Reyes y ya dentro de esas celebraciones.

A esta coyuntura negativa de final de año para el consumo de plátano, algo que se puede considerar hasta habitual, se une el aumento de fruta que está para cortar, con la acumulación de más producción en ese mismo periodo (más la dura competencia de la banana). Se trata de una combinación negativa para mantener los precios en origen, los que se liquidan al agricultor isleño, en los parámetros de hace unas semanas, en el entorno de un euro por kilo o poco más, siempre como registro promedio y para las calidades superiores, tal y como ha descrito el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) en sus últimos informes de Coyuntura Semanal de Precios.

Esas liquidaciones medias a los cosecheros canarios, que remontaron desde finales de septiembre pasado hasta la semana 45, menos de dos meses, estaban dando ganancias al platanero incluso sin sumar la ayuda directa del plátano que paga la UE de dos veces (por semestres) a través del programa Posei, hasta 0,33 euros por kilo al año por kilo comercializado (con una ficha financiera anual de 141,1 millones de euros).

Ahora, el mercado se pone feo y la primera medida adoptada es disminuir la oferta de plátano de Canarias en la Península, lo que se traduce en hacer envíos máximos de 7,5 millones de kilos, en vez de los ocho. La parte sobrante, medio millón de kilos, se canalizará por dos vías ya tradicionales: la entrega al Banco de Alimentos de parte de ese excedente, para evitar la destrucción de la fruta en origen (pica), y la exportación a mercados aún en proceso de apertura o de desahogo como es el caso de Marruecos.

La presión de la oferta también se rebajará con la retención de fruta



en las fincas, de piñas que están para cortar pero se aguantan algo más en la mata; esto es, en retrasar la salida al empaquetado, lo que tiene un límite temporal.

Cuando el río suena...

La evolución del mercado en la Península se ve tan mal en las semanas próximas que en la citada reunión de la Comisión de Mercado se llegaron a plantear medidas tan drásticas como la de bajar los precios de la fruta en la transacción al por mayor en verde, el valor comercial de entrega del género al madurador, hasta niveles de 0,5 euros por kilo (en las semanas 44 y 45 se cobró la fruta de calidad superior en ese intercambio a 1,08 euros/kilo).

Esta medida, propuesta por una organización de productores de plátanos (OPP) de las seis existentes en Asprocan, fue finalmente descartada atendiendo a varios motivos, entre ellos las dudas sobre su legalidad, pues se trataría de un acuerdo entre operadores para fijar el precio de venta de un producto.

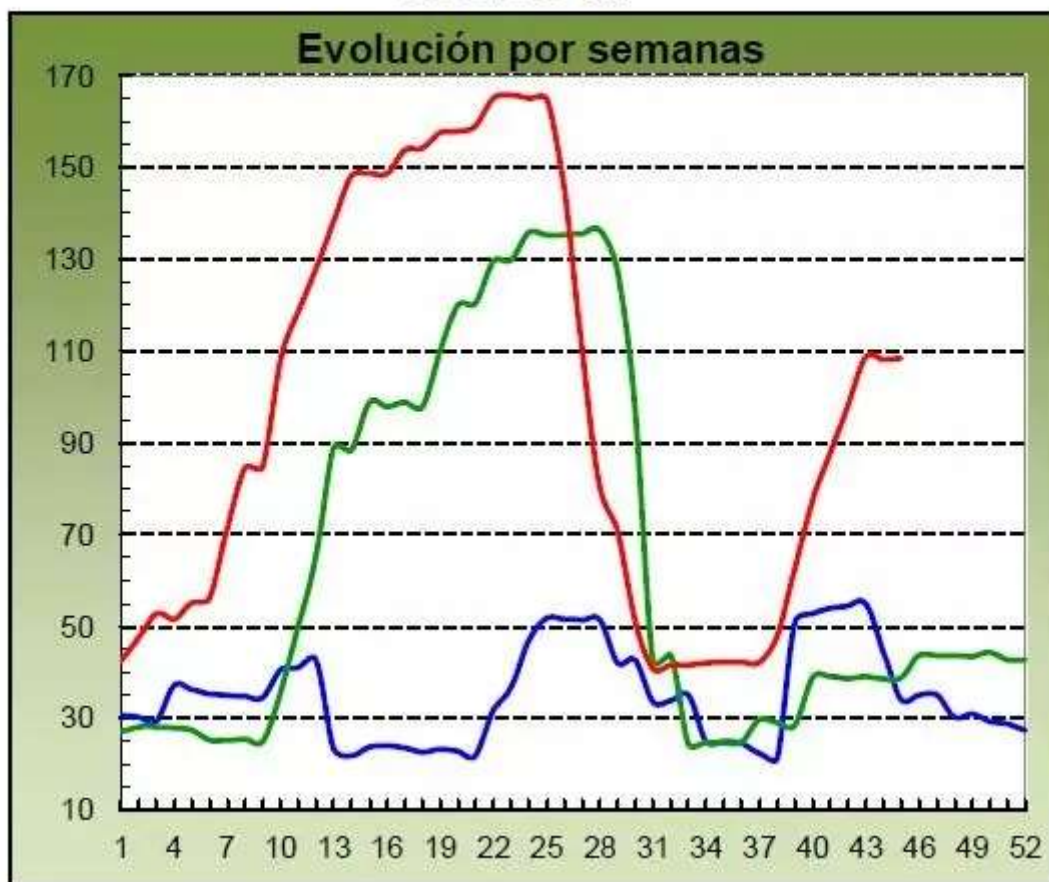
Algunas fuentes consultadas acerca de la coyuntura actual de venta de fruta en la Península han sido muy explícitas acerca de cómo se está viviendo el final de año: "Empieza la cagalera porque viene mucha fruta y se entra en la Navidad". En resumen: demasiada marca de corte para la expedición, en ocho millones semanales y seguro que algo más en adelante, y todo en un periodo en el que el consumo cae, se derrumba.

Estas son las propias previsiones de Asprocan, cuya estrategia es ahora amortiguar al máximo la caída del precio para que la remontada a mediados de enero de 2026 no se haga tan pesada o dificultosa: para que no cueste tanto volver a los niveles deseados de precios en origen remunerativos para el agricultor de Canarias.



PLÁTANO

Euros/100 kg



Pese al malísimo verano en precios percibidos por los cosecheros isleños (prácticamente los tres meses de esa estación) y la coyuntura negativa que se huele ya y en las semanas venideras, el año 2025, con un nivel de producción comercializada casi seguro no superior a los 420 millones de kilos (aunque parece que cercana al ejercicio anual precedente, que se quedó en 425 millones, 42 menos que el récord histórico de 2023, con 467 millones), dará un precio promedio liquidado al agricultor que será alto, lo que no quiere decir que esa media sea representativa de la realidad de todos los plataneros canarios, pues habrá quien haya ganado mucho y otros que no tanto. Esa dinámica se explica por la curva de precios promedios del año,

muy desigual, y por la coincidencia de algunos productores con su máximo de fruta en los mejores momentos, que no son todos los que hay en las islas. Los que colocaron más fruta entre finales de enero y junio, más la salida del verano hasta estas semanas pasadas, ganarán dinero; los que no han podido hacer eso, lo tendrán mucho más difícil y lo lamentarán en sus cuentas del ejercicio.



EL SECTOR VITIVINÍCOLA PALMERO ESTUDIA LA FRAGILIDAD DE SUELOS VOLCÁNICOS

La sesión reforzó así la comprensión de aspectos como el manejo de suelos, la cobertura vegetal y la interpretación sensorial de uvas y vinos vinculada al territorio

La Palma ha acogido este fin de semana el 'Curso de Análisis Sensorial Deductivo y Viticultura Regenerativa', una formación especializada en el marco de la Universidad de Otoño de La Palma, que busca reforzar competencias técnicas del sector en Canarias. Así, la iniciativa ha ahondado, entre otros aspectos, en los desafíos de las Islas Canarias en la materia, entre ellos la erosión y la fragilidad de sus suelos volcánicos.

Iniciativa Cabildo de La Palma

La iniciativa, impulsada por el Cabildo de La Palma y la Universidad de La Laguna (ULL), estuvo coordinada por la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y de la Universidad de La Laguna, según ha detallado la Fundación General de la Universidad en una nota.



El curso combinó dos ámbitos clave para el desarrollo del sector vitivinícola actual: por un lado, el análisis sensorial deductivo orientado a la evaluación técnica de los vinos, y por otro, la introducción a la viticultura regenerativa como modelo de manejo sostenible del viñedo. La formación contó, asimismo, con la participación del investigador brasileño Leonardo Cury da Silva, referente en prácticas regenerativas en América Latina, junto a Jesús Enrique de las Heras Roger y Gabriel Santos García.

Entorno operativo

Como parte integral del programa, los alumnos participaron en una práctica en campo realizada en las instalaciones y viñedos de Bodegas Acero. Esta actividad permitió aplicar directamente los conocimientos adquiridos durante el curso, interactuando con técnicas reales de cultivo y observando el comportamiento del viñedo en un entorno operativo.

La sesión reforzó así la comprensión de aspectos como el manejo de suelos, la cobertura vegetal y la interpretación sensorial de uvas y vinos vinculada al territorio.



LA RED DE MUNICIPIOS POR LA AGROECOLOGÍA DE ESPAÑA PREMIA A LA LAGUNA POR SUS BUENAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS

Este galardón pretende reconocer el impulso de la transición agroecológica por parte de la Corporación local mediante políticas públicas y acciones de gran alcance



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

La concejalía de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de La Laguna ha participado esta semana en el encuentro anual de la Red de Municipios por la Agroecología de España, celebrado en Orduña (Vizcaya), donde ha recibido de manos de esta entidad nacional un premio a las buenas prácticas alimentarias promovidas por parte del Consistorio para fomentar la transición agroecológica en el sector primario del municipio.

La concejala responsable del Área, Cristina Ledesma, agradeció este importante reconocimiento "que nos anima a seguir avanzando en la senda de trabajo que ya iniciamos en el pasado 2020 y que fructifica en iniciativas como este proyecto de buenas prácticas basadas en el fomento de la soberanía alimentaria, la educación ambiental y la sostenibilidad del territorio".

"El plan de acción que hemos diseñado desde la Corporación local es el fruto de un amplio proceso colaborativo, en el que se han implicado distintos sectores profesionales y colectivos ciudadanos de distintos territorios del municipio", agregó Ledesma.

La Red de Municipios por la Agroecología de España, a propuesta de su Consejo de Organizaciones Sociales (COS), otorga un total de cuatro premios a las mejores prácticas en materia de políticas alimentarias locales. El objetivo de estos reconocimientos es poner en valor las mejores acciones que se van desarrollando cada año y contribuir así a visibilizar y dar a conocer el trabajo que las administraciones locales están realizando en el sector primario.

En el caso del galardón recibido por el Ayuntamiento de La Laguna, se ha valorado como un o ejemplo de cómo un ayuntamiento puede impulsar la transición agroecológica mediante políticas públicas y acciones concretas de gran alcance. A través de la articulación con el

sector agrícola, la comunidad educativa y la ciudadanía, el municipio de La Laguna ha desarrollado un modelo de sistema alimentario local que prioriza la sostenibilidad, la justicia social y la preservación de la biodiversidad.

La propuesta integra medidas innovadoras como el apoyo a productores y productoras locales, la introducción de alimentos de proximidad en los comedores escolares, y programas de sensibilización dirigidos a niños, niñas y familias.

Además, se han creado mecanismos de gobernanza participativa que fortalecen la implicación de todos los actores y aseguran la coherencia de las políticas alimentarias municipales. Por último, la entidad anfitriona del evento ha querido destacar esta iniciativa como un ejemplo de referencia para otros municipios de tamaño similar que avanzan hacia sistemas alimentarios más sostenibles, resilientes y con fuerte arraigo territorial.



LA UNIVERSIDAD DE OTOÑO DE LA PALMA IMPULSA LA FORMACIÓN EN VITICULTURA REGENERATIVA Y ANÁLISIS SENSORIAL

La Palma acogió este fin de semana el Curso de Análisis Sensorial Deductivo y Viticultura Regenerativa, una formación especializada desarrollada en el marco de la Universidad de Otoño de La Palma y concebida para reforzar las competencias técnicas del sector vitivinícola canario. La iniciativa, impulsada por el Cabildo de La Palma y la



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

Universidad de La Laguna (ULL), estuvo coordinada por la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y de la Universidad de La Laguna.

El curso combinó dos ámbitos clave para el desarrollo del sector vitivinícola actual: por un lado, el análisis sensorial deductivo orientado a la evaluación técnica de los vinos; y por otro, la introducción a la viticultura regenerativa como modelo de manejo sostenible del viñedo. La formación contó con la participación del investigador brasileño Leonardo Cury da Silva, referente en prácticas regenerativas en América Latina, junto a Jesús Enrique de las Heras Roger y Gabriel Santos García.

Como parte integral del programa, los alumnos participaron en una práctica en campo realizada en las instalaciones y viñedos de Bodegas Acero. Esta actividad les permitió aplicar directamente los conocimientos adquiridos durante el curso, interactuando con técnicas reales de cultivo y observando el comportamiento del viñedo en un entorno operativo. La sesión reforzó la comprensión de aspectos como el manejo de suelos, la cobertura vegetal y la interpretación sensorial de uvas y vinos vinculada al terroir.

Durante su intervención, Cury compartió experiencias de regiones brasileñas y zonas tropicales de altitud, donde la viticultura regenerativa se ha consolidado como una herramienta decisiva para combatir la erosión, recuperar materia orgánica y mejorar la resiliencia del viñedo. El investigador subrayó que Canarias enfrenta desafíos similares debido a la erosión y a la fragilidad de sus suelos volcánicos, lo que convierte la regeneración en un eje estratégico para el futuro del sector. Señaló además que modelos aplicados en Brasil y Perú han demostrado que un suelo vivo contribuye a vinos más complejos y

expresivos, plenamente alineados con los métodos del análisis sensorial deductivo.

El curso permitió a los participantes desarrollar habilidades para identificar propiedades sensoriales como la acidez, el dulzor, la textura, la astringencia o la finura, conectando estas características con el origen y el proceso de elaboración del vino. Paralelamente, se abordaron prácticas regenerativas como la mínima labranza, la gestión de cubiertas vegetales y la optimización del agua en suelos volcánicos, con el objetivo de favorecer ecosistemas más saludables y mejorar la calidad de la uva.

Con esta formación, la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias refuerza su compromiso con la capacitación profesional, la investigación aplicada y el desarrollo del enoturismo en el Archipiélago, proporcionando herramientas que permiten al sector afrontar con mayores garantías los retos climáticos y productivos del futuro.



PORTADA

OIVE LANZA LA GUÍA DE MARIDAJE ENTRE VINOS DE ESPAÑA Y GASTRONOMÍA MEXICANA

El acto de presentación contó con el embajador de España en México, Juan Duarte, quien hizo posible que la convocatoria se llevara a cabo en su residencia

Susana García, directora de la Interprofesional del Vino de España, señaló que "la guía refleja la vocación internacional del vino español y



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

su capacidad de diálogo con cocinas tan vibrantes como la mexicana"

Madrid, 11 de noviembre de 2025-. La Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha presentado en la embajada de España en México la guía de maridaje que une lo mejor de los vinos españoles con la riqueza y diversidad de la gastronomía mexicana, reconocida a nivel mundial por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La convocatoria, que ha despertado gran interés entre medios de comunicación y profesionales del sector, tuvo lugar en la Residencia del Sr. Embajador de España en México, Juan Duarte, que dio la bienvenida a los asistentes y resaltó la importancia de unir culturas a través del vino y la gastronomía.

Susana García, directora de la Interprofesional del Vino de España, agradeció la cesión de este emblemático espacio para mostrar "este trabajo que refleja la vocación internacional del vino español y su capacidad de diálogo con cocinas tan vibrantes como la mexicana. Es un puente cultural y gastronómico que celebra la diversidad y el disfrute responsable del vino".

Una herramienta útil para ofrecer nuevas experiencias de maridaje

La guía de maridaje es una herramienta útil para mostrar la versatilidad de los diferentes tipos de vinos de España con la gastronomía mexicana. Cuenta con una primera parte donde se muestra una clasificación de estilos de vino de España, fruto de la colaboración el reconocido portal de divulgación de vino Wine Folly, y por otro lado, se pone en práctica con la rica gastronomía mexicana gracias a sumilleres y reconocidos cocineros mexicanos.

El objetivo de esta iniciativa es acercar la cultura del vino español a los



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

paladares mexicanos, mostrando cómo la versatilidad de las denominaciones de origen de España puede realzar los sabores intensos, picantes y especiados característicos de la cocina mexicana.

Semana de promoción de los vinos de España en México

La presentación abre una semana intensa de promoción de los vinos de España en México con la celebración de cenas maridadas guiadas por el sumiller Wilton Romero y dirigidas a directivos y gerentes de compras de grupos de restaurantes del país. Las acciones tendrán lugar en Ciudad de México, Cancún y Guadalajara, y estarán complementadas por la nueva guía de maridaje de vino español con cocina mexicana. En total, presentará 18 vinos de diferentes Denominaciones de Origen españolas, centrándose en la versatilidad gastronómica de los vinos de España.

Estas cenas complementan las catas exclusivas desarrolladas en octubre de 2024 y junio de este año que estuvieron dirigidas a profesional del sector HORECA con el objetivo de seguir posicionando a España como referente internacional en calidad y diversidad vinícola.

El conjunto de estas iniciativas forma parte de las acciones de promoción y difusión cultural que la OIVE desarrolla en el marco de su estrategia internacional para fomentar el conocimiento del vino de España en mercados emergentes y consolidados. Por ello, se está trabajando en próximas guías de maridaje con otros mercados importantes para el vino de España. Las acciones se ejecutan al amparo de los fondos europeos de promoción del vino en países terceros recogidas en la Intervención Sectorial Vitivinícola

La guía estará disponible formato digital y podrá consultarse de forma gratuita a través de este [ENLACE](#)

México, un mercado de gran importancia para los vinos de España



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 el primer semestre de 2025, México ha importado vino de 55 proveedores mundiales, según los datos de las aduanas mexicanas, analizados por la Interprofesional del Vino de España (OIVE)

En términos de valor, España es el primer proveedor de vino a México, con 44,4 millones de euros (+3%), con una cuota del mercado del 31,2%. En términos de volumen, España es el segundo proveedor con cerca de 11 millones de litros de España (-7,7%).

El 83% del valor y 67,5% del volumen de las importaciones mexicanas de vino de España son de vino envasado de la partida 220421, a un precio medio de 4,96 €/litro (+11%). También tiene importancia el vino espumoso, que supone el 15,6% del valor y el 27,6% del volumen total de las importaciones mexicanas de vino de España.

Contacto Comunicación:

María Díez Nepomuceno

912 903 234 - 623 173 172

comunicacion@oive.org