

Actualidad Agrícola y Ganadera en Canarias

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

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

GÜÍMAR ESTABLECE EN 0,40 EUROS POR KILO LA AYUDA A LOS VITICULTORES LOCALES

Esta financiación se dirigirá a la producción de vino de calidad. La convocatoria fija un presupuesto de 45.000 euros para respaldar la Denominación de Origen del Valle



El Ayuntamiento de Güímar ha cerrado la nueva línea de apoyo económico a los viticultores del municipio con una cuantía fija de 0,40 euros por kilo de uva destinada a vino de calidad, una medida diseñada para compensar a quienes entregaron su producción al Consejo Regulador en un año marcado por la incertidumbre. En la campaña actual se registraron 123.000 kilos de uva, según los datos aportados por el área.

Los ejercicios anteriores dejaron unos 21.000 euros de excedentes de esta misma ayuda que acabaron volviendo a las arcas municipales. La previsión inicial rondaba los 36 céntimos por kilo, pero el Ayuntamiento decidió elevarla para asegurar un mejor retorno al viticultor.

La concejala de Producto Local, Raquel Díaz Castro explicó que el cambio en estas líneas de ayudas tiene una intención concreta: "Es una mejora para que ese excedente fuera al viticultor y no al ayuntamiento". Asimismo, apuntó que el gobierno municipal revisó las cifras iniciales "para garantizar el máximo reparto posible a los agricultores".

Los viticultores de Tenerife prevén una reducción de la cosecha del 35%

Los viticultores de Tenerife prevén una reducción de la cosecha del 35%

La convocatoria de subvenciones establece un presupuesto global de 45.000 euros destinados a apoyar la producción de uva para vinos amparados por la Denominación de Origen Valle de Güímar. Pese a las restricciones provocadas por la filoxera en la Isla, la concejala aclaró que ninguna producción de Güímar se ha visto afectada. El brote más cercano se registró en Candelaria, pero "no se propagó a fincas locales". Aun así, recordó que el sector ha tenido que adaptarse a "limitaciones logísticas y a una reducción generalizada de cosecha".

Esencia de calidad

Díaz Castro defendió el peso de la viticultura en la identidad local. Afirma que “el sector vitivinícola es nuestra esencia” y que la uva de zonas como Los Pelados o Las Dehesas “es de muchísima calidad”. Añadió además que los bodegueros del valle alcanzan ese nivel “por nuestras circunstancias como municipio”, lo que refuerza la necesidad de apoyo institucional.

El Ayuntamiento invitó también a asistir al Descorche del Valle de Güímar, que se celebrará el 22 de noviembre con la colaboración del Consejo Regulador. El evento ofrecerá catas guiadas, además de una zona de degustación y venta en la que participarán estas cuatro bodegas junto a Bodegas Calius y Bodega El Silencio. Durante el acto se entregará por primera vez el Premio Raíces y Barrica, con el que se busca destacar el trabajo del sector en el valle.



Canarias7

CADA VINO, CADA QUESO ESCONDE UNA ISLA

El Cabildo de Gran Canaria entrega en la Granja Agrícola Experimental los premios de los concursos oficiales insulares

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, afirmó la noche de este miércoles que «abrir una botella de vino del país es una apuesta por la calidad y por el paisaje insular, y cada queso de las medianías o cumbre

es una cuña para impulsar una economía autocentrada, además de una sociedad consciente de la relevancia de los símbolos que dan sentido a nuestra realidad cotidiana».



Así lo defendió en la Granja Agrícola Experimental en la ceremonia de entrega de los premios del XXIX Concurso Oficial de Vinos y del XXXII Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria que organiza anualmente la Consejería de Sector Primario, que coordina Miguel Hidalgo. En el acto también se reconoció con un diploma a las queserías premiadas en el certamen internacional World Cheese Awards, cuya participación fue posible gracias al respaldo del Gobierno insular y que tuvo lugar en Berna (Suiza) entre los días 13 y 15 de noviembre.

Morales indicó que «el sector primario en general, y en especial sectores con un peso tan destacado como el queso y el vino, juegan un papel fundamental en la estrategia insular para avanzar hacia la soberanía alimentaria, la protección de la diversidad, la lucha contra los incendios forestales o la preservación de los entornos rurales. Este deseo compartido es la ecoísla que estamos conservando y agrandando».

«El Cabildo es consciente de sus retos, sueños y dificultades. Por eso los acompañamos. Pero no se puede brindar con una copa vacía. En este

sentido, damos contenido y respaldo financiero a este apoyo a través del Programa Insular de Desarrollo del Sector del Vino o del Programa Insular de Desarrollo de la Ganadería Sostenible, siempre sobre la base de la escucha activa y la estrecha colaboración con ambos sectores», dijo.

«Esta apuesta decidida incluye la puesta en valor y la divulgación de la altísima calidad y singularidad de los productos locales, así como de la importancia de su consumo para mantener toda una forma de vida, y también la profunda personalidad de Gran Canaria», enfatizó en una cita presentada por Wendy Fuentes y que contó con la actuación musical del timplista Germán López y el pianista Augusto Báez, además de la participación del presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de los Vinos de Gran Canaria, Pedro Suárez, la presidenta de Asoquegran, María del Carmen Pérez Castellano, y el presidente de Proquenor, José de la Cruz Mendoza.

«Los concursos oficiales que organiza el Cabildo buscan premiar la búsqueda de la excelencia», subrayó el presidente.

Premios XXIX Concurso Oficial de Vinos de Gran Canaria

Déniz Santana, José Domingo - Rincón del Guiniguada

- Vinos blancos secos/blancos fermentados en barrica - 3º Premio (Medalla de Bronce)

Bodegas las Tirajanas S.A.T. - Las Tirajanas Dulce

- Vinos semisecos, semidulces, dulces y licorosos - 3º Premio (Medalla de Bronce)

Bodegas las Tirajanas S.A.T. -Las Tirajanas Malvasía Volcánica

- Vinos semisecos, semidulces, dulces y licorosos - 2º Premio (Medalla de Plata)

González Socorro, Antonio - Las Cuevas

- Vino tinto joven - 2º Premio (Medalla de Plata)

Bodegas las Tirajanas S.A.T. - Hoya de los Cardos Tinto

- Premio mejor imagen y presentación

Cabrera de León, Agustín -Señorío de Cabrera 6 meses barrica

- Vinos blancos secos/blancos fermentados en barrica - 1º Premio (Medalla de Oro)

Bodegas Bentayga 1985, SL

Agala/Altitud 1050 - Vino tinto joven - 3º Premio (Medalla de Bronce)

Agala/Altitud 1175 - Vino tinto joven - 1º Premio (Medalla de Oro)

Ventura Alonso, Alfonso Javier

Eidan - Vinos blancos secos/blancos fermentados en barrica - 2º Premio (Medalla de Plata)

Eidan Dulce - Vinos semisecos, semidulces, dulces y licorosos - 1º Premio (Medalla de Oro)

Premios XXXII Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria

Quesería Artesanal del Rosario - Macarena Rosario Expósito (Agaete)

- Curado de Vaca - 2º Premio

Quesos Amurga - Antonio Alejandro Suárez Perdomo (San Bartolomé de Tirajana)



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

- Curado de Mezcla - 2º Premio

Quesería Artesanal Guayarmina - Guayarmina Quevedo Castellano (Vega de San Mateo)

- Semicurado de Cabra - 2º Premio

Manjar de Tejeda - Escolástica María Mayor Huertas (Tejeda)

- Semicurado Mezcla - 2º Premio

Quesos Finca Fuente Morales - Juan Suárez e hijos, S.L. (Las Palmas de Gran Canaria)

- Pasteurizado Curado - 2º Premio

Quesos Los Castañeros - Juan José Arencibia (Moya)

- Tierno - 2º Premio

Cortijo de Caideros - Cristóbal Moreno Díaz (Gáldar)

- Queso de Media Flor de Guía - 2º Premio

- Queso de Flor de Guía - 2º Premio

- Queso de Guía - 2º Premio

SAT Queso Flor Valsequillo - SAT Queso Flor Valsequillo (Valsequillo)

- Pasteurizado Curado - 1º Premio

- Pasteurizado Semicurado - 2º Premio

Cortijo El Montañón - David Ismael Moreno Gil (Gáldar)

- Semicurado de Oveja - 1º Premio

- Curado de Oveja - 2º Premio

Quesos La Gloria - José Miguel Ortega Suárez (San Bartolomé de Tirajana)

- Semicurado de Cabra - 1º Premio
- Curado de Cabra - 2º Premio

Quesos San Mateo S.L. - Quesos San mateo S.L. (San Mateo)

- Pasteurizado Semicurado - 1º Premio

Quesería El Caidero - Yolanda Arencibia Díaz (Moya)

- Curado de Vaca - 1º Premio

El Cortijo de Las Hoyas - Francisco Díaz González (Moya)

- Queso de Guía - 1º Premio

Quesos EL Draguillo - Ganadería Acodeli, S.L. (San Bartolomé de Tirajana)

- Tierno - 1º Premio
- Curado de Cabra - 1º Premio

La Caldera - Francisco Javier González Ramos (Gáldar)

- Queso de Media Flor de Guía - 1º Premio
- Curado de Oveja - 1º Premio

Los Altos de Moya - Juan Félix Medina Moreno (Moya)

- Queso de Flor de Guía - 1º Premio

Madre Vieja - Jorge Valentín Quintana Pérez (Moya)

- Premio Único Queso de Elaboración Alternativa

Quesos Cueva Sosa - Felipe Mendoza Ramos (Gáldar)

- Semicurado Mezcla - 1º Premio

- Mención Especial Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2025

Diplomas a las medallas en la World Cheese Awards

Medallas de Plata

- Luis Martel / Quesería Era del Cardón / Semicurado de Cabra

- Quesos San Mateo / Curado de Mezcla

Medallas de Bronce

- David Ismael Moreno / El Cortijo El Montañón / Curado de oveja

- SAT Queso Flor de Valsequillo / Semicurado cabra untado en pimentón

- Juan Suárez e Hijos / Finca Fuente Morales / Curado de mezcla

- Juan Félix Medina / Los Altos de Moya / Media flor

- Francisco González / Quesos La Caldera / Media flor

- Ganadería Acodeli / Quesos El Draguillo / Semicurado

- Quesos San Mateo / Semicurado cabra con pimentón marca Volcania

LAS BODEGAS SACARÁN AL MERCADO APENAS 600.000 BOTELLAS CON LAS UVAS DE 2025

Parte de la producción del pasado año, con varias decenas de referencias, podrá servir para cubrir la demanda a corto y medio plazo



En días saldrán al mercado las primeras botellas de vino con producción de la última vendimia. En conjunto, está previsto que las bodegas puedan sacar al mercado sobre 600.000 botellas, según fuentes del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote.

La suma supone quedar muy por debajo de lo que ha sido habitual durante los últimos años, pues lo habitual es tener más de un millón de botellas por vendimia, para atender de este modo a la demanda cotidiana. La merma obedece a que se pagan las consecuencias de la pobre vendimia del pasado verano, que, a expensas de la revisión de algunos detalles estadísticos, apenas quedó en 842.000 kilos de fruta.

Para compensar a corto plazo la escasez, las bodegas se van a valer de vino procedente de la recolecta del pasado año, que resultó medianamente generosa, con 1,38 millones de kilos de uva. También habrá algún vino de la fruta recolectada en 2023, gracias a que la campaña de hace dos años fue sobresaliente, pues se alcanzó una cosecha de más de 3,3 millones de kilos de fruta.

Entre vino de 2025 y botellas con producción de 2024, el año en concurso está previsto que se pueda completar por el reparto por parte del Consejo Regulador de 1,5 millones de contraetiquetas; toda vez que al empezar el mes ya se llevaban despachadas más de 1,3 millones de distintivos que certifican el valor del vino como producto de Lanzarote.

El valor de 2025 quedará relativamente alejado del concretado al cierre del pasado ejercicio, cuando se pudo rozar la cota de 2 millones de contraetiquetas.

Malvasía volcánica

Como es tradicional desde finales del pasado siglo, en el mercado será el vino a base de malvasía volcánica el que más abundará. Serán sobre 400.000 botellas en concreto, si se atiende a que en la recolecta reciente se pudo recoger un bruto de 549.000 kilos de uva de esta singular variedad.

El tercio restante de las ventas sustentadas en la última vendimia tendrá que ver con vino a base de listán negra, con una producción estival de 112.000 kilos de fruta; y teniendo como referencia otras variedades de menor presencia, caso de moscatel, diego, listán blanca y syrah.

Hay más de una treintena de bodegas con capacidad de embotellar vino a gran escala. Las primeras botellas se sacarán en estas fechas a la venta, con vistas especialmente para cubrir la demanda por encima de lo común que se da en las fiestas navideñas y en las fechas previas.

Este año no habrá que reservar botellas para el Festival Enogastronómico, en Tegueste, al haberse aplazado hasta 2026.

La mitad de las ventas, en suelo insular

Se prevé que el 50% del vino que se saque a la venta se consuma en el territorio propio, vistos los antecedentes de los últimos años. Y en caso de repetirse el modelo registrado con las contraetiquetas repartidas en 2024, sobre el 42% de las ventas se certificarán en el resto del territorio canario. En cuanto al restante, sobre el 5% del negocio tendrán su base en la península, quedado el otro 3% para las diferentes ventas de rango internacional.

SPAR GRAN CANARIA ASEGURA UN AÑO MÁS LA COMERCIALIZACIÓN COMPLETA DE LA NARANJA DE TELDE

La cadena de supermercados mantiene su apoyo con los citricultores del municipio mediante un convenio que les asegura la venta del 100% de sus cosechas



SPAR Gran Canaria ha firmado esta mañana un nuevo convenio de colaboración con los productores de naranjas de Telde, reafirmando así su compromiso con el sector primario insular y con el impulso de uno de los cultivos más emblemáticos del municipio. Con esta comercialización, la cadena prevé comercializar 250.000 kilos de naranjas de Telde cultivadas en las fincas del municipio y distribuir las directamente en las secciones de Frutas y Verduras de las tiendas SPAR de esta localidad.

El acuerdo, que se mantiene de forma ininterrumpida durante trece años, se ha firmado un año más con el respaldo del Ayuntamiento de Telde y el Cabildo de Gran Canaria, además de contar con la participación de citricultores locales de distintas explotaciones agrícolas del municipio. Gracias a esta alianza, los productores cuentan con la seguridad de que

SPAR Gran Canaria adquirirá el 100% de sus cosechas, asegurando estabilidad y garantía de venta de sus productos a un precio justo.

Para esta campaña, SPAR Gran Canaria prevé comercializar 250.000 kilos de naranjas de Telde cultivadas en las fincas del municipio y distribuidas directamente en las secciones de Frutas y Verduras de las tiendas en la localidad

Las naranjas, pertenecientes a las variedades Washington, Navelina Newhall y Lane Late, se encuentran ya en su punto óptimo de maduración y estarán disponibles para los clientes en las secciones de Frutas y Verduras frescas de las tiendas de Telde hasta el final de la campaña. Este cítrico se caracteriza por su gran tamaño y dulzor, de excelente calidad para su consumo como naranjas de mesa y de zumo.

A la renovación del convenio asistieron el presidente y vicepresidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina y José López; la directora general de la cadena, Dunia Pérez; el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales; el alcalde de Telde, Juan Antonio Peña; la concejala de Sector Primario de Telde, María Inmaculada González Calderín, y los agricultores firmantes.

Durante la firma, el presidente de SPAR Gran Canaria, Ángel Medina, resaltó que "este acuerdo no es solo un acuerdo comercial, sino una apuesta estratégica por nuestro territorio y por las familias que sostienen el campo canario".

"Renovar este compromiso significa defender un modelo agrícola



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

sostenible y proteger un patrimonio de gran arraigo y con una trayectoria histórica de 130 años. La naranja de Telde representa calidad, tradición y orgullo local, y seguiremos trabajando para que continúe ocupando el lugar que merece en la mesa de las familias canarias", añadió.

El presidente del Cabildo de Gran Canaria subrayó la importancia de este tipo de iniciativas "para la potenciación de los productos del país" y argumentó que "es la mejor manera de sostener la producción local, de garantizar al productor un precio justo, la venta de su producción y la primacía del producto de cercanía sobre el foráneo".

Antonio Morales recordó que Gran Canaria es la isla con mayor superficie cultivada de frutales y destacó el trabajo de la Consejería de Sector Primario del Cabildo con productores y productoras de naranjas y otros cítricos como mandarinas, limas, limones y pomelos, a través de su valorización, su clasificación o su presentación en envases ecológicos, además de "concienciar a la ciudadanía de la importancia del consumo del producto local".

El alcalde de Telde aseguró que "este acuerdo es una excelente noticia para los agricultores, para SPAR Gran Canaria, cuya apuesta refleja la demanda creciente de los propios clientes, y como no, para la ciudad de Telde, que continúa reforzando la visibilidad de nuestro producto estrella como es la naranja, un fruto que poco a poco ha ido recuperando esa imagen de calidad que siempre ha tenido en esta tierra".

Tiendas SPAR en Telde

Las tiendas SPAR del municipio que cuentan con este producto local de temporada y de gran calidad son: SPAR San Gregorio, SPAR La Gerencia, SPAR Carretera General de Jinámar, SPAR Manuel Alemán, SPAR Los Picachos, SPAR Salinetas, SPAR Las Remudas, SPAR Marpequeña, SPAR La Garita, SPAR La Herradura, SPAR San José de las Longueras, SPAR Pablo Neruda, SPAR Las Huesas, SPAR La Barranquera, SPAR Rotonda El Calero, SPAR Melenara, SPAR San Juan, SPAR Fernando Sagaseta, SPAR El Goro, SPAR Ojos de Garza, SPAR Taliarte y SPAR Caserones.

SPAR Gran Canaria continúa liderando la venta de frutas y verduras en Gran Canaria, a la vez que continúa renovando su compromiso histórico al sector primario de las islas. La cadena canaria cumple 39 años de recorrido protegiendo la actividad agrícola y el desarrollo del campo canario, garantizando a sus clientes una oferta de productos locales, frescos y de calidad.

Sobre SPAR Gran Canaria

SPAR Gran Canaria es la única cadena de supermercados de capital 100% canario presente en los 21 municipios de la isla. En un total de 201 establecimientos y a través de su canal de venta online, SPAR Gran Canaria ofrece productos frescos locales de máxima calidad. La cadena se mantiene como líder en ventas en la categoría de frutas y verduras y como empresa de alimentación de referencia tanto por su servicio cercano, como por su calidad y trato personalizado.

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Real Decreto 1039/2025, de 19 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 251/2024, de 12 de marzo, por el que se establecen las bases reguladoras de las subvenciones de las intervenciones de intercambio de conocimientos y actividades de formación e información y servicios de asesoramiento, destinadas al sector agroalimentario y forestal, en el marco del Plan Estratégico de la Política Agrícola Común 2023-2027, y otras normas en materia de desarrollo rural.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-23421