vinetur

Char Fuego y Brasas gana la mejor carta del concurso canario de vinos

Haydée obtuvo el premio al diseño en una edición con 14 locales participantes

martes 11 de agosto de 2026



La DOP Islas Canarias – Canary Wine y la DOP Ycoden Daute Isora entregaron este lunes, 10 de agosto, los premios de la XXIII edición del Concurso Regional de Cartas de Vinos de Canarias. El principal reconocimiento, a la Mejor Carta de Vinos de Canarias, fue para el Restaurante Char Fuego y Brasas, situado en el Hotel Baobab Suites, en La

Caleta de Adeje. El premio al Mejor Diseño y Presentación recayó en el Restaurante Haydée by Víctor Suárez, en Costa Adeje.

Ambas denominaciones explican que el certamen, que presentan como el único de este tipo en el archipiélago, busca estimular el trabajo de la hostelería canaria para acercar al público la calidad y la diversidad de los vinos de las islas. En esta edición participaron 14 establecimientos de Tenerife y Lanzarote.

La relación completa de locales concursantes estuvo formada por Restaurante Haydée by Víctor Suárez, en el Hotel Gran Tacande de Costa Adeje; Restaurante Sabor Canario Extra, en Arona; Restaurante Mirador de las Salinas, en Yaiza; Restaurante La Tegala, en Tías; Vinoteca con Pasión, en Puerto de la Cruz; Restaurante Char Fuego y Brasas, en el Hotel Baobab Suites de Costa Adeje; Restaurante Etéreo by Pedro Nel, en Santa Cruz de Tenerife; KATU Wine Bar & Tapas, en Arrecife; Restaurante Starfish, en el Hotel Royal Hideaway Corales Resort de La Caleta; Restaurante El Coto, en Santa Cruz de Tenerife; Restaurante El Rebojo, en Garachico; Restaurante Felix Food & Wine, en La Matanza; Winelanz Enoteca, en Yaiza; y Restaurante Bésame Mucho, en Costa Adeje.

El jurado estuvo presidido por el sumiller Javier Gila, cinco veces Campeón de España. Tras su deliberación, el tribunal concedió el premio principal a Char Fuego y Brasas y valoró, según la organización, el nivel de su bodega, su vinculación con el territorio y la forma en que ordena y presenta su propuesta de vinos.

En el caso de Haydée by Víctor Suárez, el reconocimiento al Mejor Diseño y Presentación respondió a la calidad editorial de su carta y a un planteamiento visual ligado al paisaje volcánico y al entorno atlántico, de acuerdo con la valoración difundida por las dos denominaciones de origen.

La jornada incluyó además el nombramiento del sumiller grancanario Iván Monreal Herrera como Embajador de Canary Wine 2026. Las entidades organizadoras señalan que esta distinción se reserva a profesionales que difunden las cualidades del vino canario en el ámbito internacional.

Monreal releva en esa función al británico Tim Atkin, que participó en la ceremonia con un saludo en vídeo. La organización subraya que el sumiller canario acumula más de 25 años de trayectoria en la alta restauración europea y que ha sido reconocido en certámenes nacionales. Después de recibir la distinción, impartió una masterclass centrada en la elaboración y el diseño estratégico de propuestas de vino para restauración.

Al acto asistieron Juan Jesús Méndez Siverio, presidente de la DOP Islas Canarias – Canary Wine; José Sosa Afonso, presidente de la DOP Ycoden Daute Isora; Luis Arráez Guadalupe, director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria; y Juan Antonio Alonso Barreto, consejero delegado de Gestión del Medio Rural.

La entrega de premios terminó con un cóctel maridado con vinos representativos de ambas denominaciones de origen. Según las entidades organizadoras, la cita sirvió también para reforzar la relación entre el sector primario y la gastronomía canaria a través del vino.