vinetur

Tenerife supera las 4.000 catas en el Túnel del Vino de San Sebastián Gastronomika

La isla reunió a más de 600 profesionales en 14 actividades sobre vinos volcánicos, cabra autóctona y Dieta Atlántica

jueves 8 de octubre de 2026



El Cabildo de Tenerife hizo este jueves, 8 de octubre, balance de su participación en San Sebastián Gastronomika 2026 con dos datos principales: más de 600 profesionales pasaron por las 14 actividades organizadas por la isla y el Túnel del Vino superó las

4.000 catas personalizadas. La presencia tinerfeña, patrocinadora oficial del congreso, giró en torno a los vinos volcánicos, la cabra autóctona y la Dieta Atlántica.

La corporación insular cifra en más de 600 los asistentes a las propuestas celebradas en el stand y en la sala polivalente, entre periodistas, críticos, cocineros, empresarios e invitados del sector. El espacio de Tenerife contó con un stand-restaurante de 200m2 y un Túnel del Vino anexo, donde se ofrecieron más de 40 referencias de otras tantas bodegas de las seis denominaciones de origen de la isla.

En ese espacio vinculado al vino se sirvieron más de 4.000 catas, una cifra que, en palabras del Cabildo, refleja el interés profesional por la oferta vinícola tinerfeña. La institución añade que, sumando comidas, talleres y catas, se realizaron más de 600 servicios durante el congreso.

Los datos generales de San Sebastián Gastronomika 2026 también muestran la dimensión de la cita. La organización del congreso sitúa la asistencia en más de 14.000 acreditados de 46 nacionalidades y en 1.294 congresistas en el auditorio. Un tercio de ellos pudo probar parte de las más de 9.000 degustaciones servidas a lo largo del encuentro.

Dentro del programa de Tenerife figuraron la participación en la cena inaugural, una gran cata de vinos volcánicos, una ponencia sobre el despiece de la cabra de Tenerife y una sesión en el auditorio con Erlantz Gorostiza, del restaurante MB Abama, junto a Paolo Casagrande, Joseba Lezama y David Beltrán. El Cabildo subraya que en la cena inaugural la isla contó con dos puestos que atendieron a más de 350 invitados.

La cata de vinos volcánicos estuvo dirigida por Miguel Ángel Millán, a quien la delegación tinerfeña identifica como Guardián de los Vinos de Tenerife. En paralelo, la cocina insular buscó mostrar producto local y técnicas de sala y cocina ante profesionales especializados, en una feria donde el contacto directo con cocineros, sumilleres y compradores forma parte del valor comercial del evento.

Uno de los actos con más carga simbólica fue el hermanamiento gastronómico entre Tenerife y San Sebastián mediante un pintxo elaborado de forma conjunta por el chef tinerfeño Alberto Margallo y los cocineros donostiarras Jesús Santamaría y Patxi

Bergara. Esa creación se ofreció en todos los espacios gastronómicos del congreso, lo que dio a la colaboración una presencia continua durante la cita.

La delegación de la isla organizó además un homenaje sorpresa a Martin Berasategui con motivo del 50 aniversario de la Nueva Cocina Vasca, eje central de esta edición de Gastronomika. El reconocimiento se celebró en el stand de Tenerife y se sumó al vínculo que la organización quiso trazar entre la gastronomía vasca y la oferta culinaria de la isla.

Por el espacio tinerfeño pasaron, de acuerdo con la relación facilitada por el Cabildo, Joan Roca, el alcalde de San Sebastián, Josean Alija, Martin Berasategui, Joxe Mari Aizega, Elena Arzak, Paco Roncero, Andoni Luis Aduriz y Paco Pérez. También acudieron los periodistas José Carlos Capel, Lourdes Pérez y Carlos Maribona, además de medios españoles e internacionales.

La presencia de Tenerife en Gastronomika se enmarca en la línea de promoción gastronómica que mantienen el Cabildo y Turismo de Tenerife en ferias y congresos especializados. El objetivo de estas acciones pasa por dar visibilidad a los productores de la isla, a sus denominaciones de origen y a una cocina que el gobierno insular vincula tanto a la tradición como a la restauración de alta gama.