vinetur

La Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte recibe el Galardón de Vitivinicultura Sostenible en La Gomera

El reconocimiento se entregó en unas jornadas sobre sostenibilidad que reúnen a especialistas y administraciones de varios territorios

viernes 13 de noviembre de 2026



La Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte recibió este jueves, 12 de noviembre, el Galardón de Vitivinicultura Sostenible 2026 durante la apertura oficial de las III Jornadas Técnicas Internacionales de Vitivinicultura Sostenible, celebradas en La Gomera. El acto tuvo lugar en la sede del Cabildo insular y reunió a representantes públicos, personal

investigador y profesionales del vino de Canarias, la península ibérica, Brasil, Portugal y Cabo Verde.

La organización de las jornadas informó de que el encuentro busca poner en común conocimientos y experiencias entre territorios con tradición vitícola y realidades productivas distintas. La cita reúne a especialistas del sector, administraciones públicas y agentes vinculados a la viticultura para abordar cuestiones relacionadas con la sostenibilidad y con el desarrollo de las zonas vitícolas, con una atención especial a los territorios insulares.

En el acto institucional participaron Héctor Cabrera Martín, vicepresidente cuarto y consejero insular del Área de Política Territorial, Medio Ambiente y Sector Primario del Cabildo de La Gomera; Eduardo García Cabello, viceconsejero de Sector Primario del Gobierno de Canarias; Aday Herrera Fernández, segundo teniente de alcalde del Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera, y Jesús Enrique de las Heras Roger, director de la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna.

La distinción fue recogida por Nancy Melo Herrera, secretaria de la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte. Tras recibirla, trasladó el agradecimiento de la entidad a la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias por un reconocimiento que, en palabras de la fundación, valora su trayectoria y su compromiso con la vitivinicultura canaria.

La Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte fue constituida en 1992 y, de acuerdo con los datos facilitados por la organización del encuentro, mantiene desde entonces una labor continuada de apoyo al sector y de conservación del patrimonio vinculado al vino. Una de sus iniciativas más conocidas es el Concurso Regional de Vinos Embotellados de La Alhóndiga, que en 2026 ha celebrado su trigésimo novena edición.

Ese certamen es, según las entidades promotoras de las jornadas, el concurso de cata de vinos más antiguo de Canarias y probablemente uno de los más veteranos de España entre los que se han celebrado de forma ininterrumpida. La fundación ha centrado buena parte de su trabajo en reconocer la calidad de los vinos del archipiélago, dar visibilidad a bodegas y viticultores, fomentar la cultura del vino y

apoyar la proyección de las distintas denominaciones de origen canarias.

La entrega del galardón forma parte del programa de unas jornadas que abordan el presente y el futuro de la vitivinicultura en las islas. La organización subraya que la sostenibilidad, la innovación y la cooperación entre administraciones, centros de investigación y sector privado ocupan un lugar central en esta tercera edición. En ámbitos insulares, añaden las entidades colaboradoras, la actividad vitivinícola mantiene una relación directa con el paisaje, la identidad local y la economía rural.

Las III Jornadas Técnicas Internacionales de Vitivinicultura Sostenible están impulsadas por la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y de la Universidad de La Laguna, con la colaboración del Cabildo de La Gomera y el aval de la Organización Internacional de la Viña y el Vino. La iniciativa se integra en el Plan Propio de Investigación 2026 del Vicerrectorado de Investigación y Transferencia de la Universidad de La Laguna, desarrollado junto con la Agencia Canaria de Investigación, Innovación y Sociedad de la Información del Gobierno de Canarias.

También colaboran el Ayuntamiento de San Sebastián de La Gomera, el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, la Denominación de Origen Protegida Vinos de La Gomera y varias universidades.