vinetur

El Túnel del Vino de Tenerife, el gran protagonista de San Sebastián Gastronomika

Tenerife despliega todo su encanto enogastronómico en San Sebastián Gastronomika

viernes 4 de octubre de 2024



X

YCata de vinos de Tenerife en una edición anterior de Gastronómika

Tenerife se prepara para participar en San Sebastian Gastronomika 2024 con una amplia y variada programación que busca resaltar su patrimonio enogastronómico y atraer la atención del público especializado. El congreso, que se celebra del 7 al 9 de octubre en el Palacio Kursaal de San Sebastián, se convierte en el escenario ideal para que la isla exhiba sus productos más representativos y la versatilidad de su cocina. El espacio dedicado a Tenerife contará con un stand de 200 metros cuadrados, que integrará un comedor y un Túnel del Vino anexo, donde los visitantes podrán conocer y degustar algunas de las mejores referencias de las bodegas locales.

El programa de actividades está estructurado para brindar a los asistentes una experiencia completa de los sabores y tradiciones tinerfeñas. Cada jornada del evento se centrará en un aspecto específico de la isla: el entorno marino, las medianías y la vertiente más exótica y tropical. Desde las 10 de la mañana hasta las 7 de la tarde, las puertas del stand estarán abiertas para talleres, catas, degustaciones y almuerzos que giran en torno a estos tres ejes temáticos. A lo largo de las tres jornadas, los chefs y enólogos ofrecerán explicaciones detalladas sobre la elaboración de productos locales, los procesos de vinificación y el uso de ingredientes tradicionales en la gastronomía de Tenerife.

El lunes 7 de octubre, la temática será la "Isla de mar", enfocada en la riqueza del entorno marítimo tinerfeño. La jornada comenzará con una degustación de barraquito, el emblemático café de la isla. Posteriormente, se realizarán talleres sobre la diversidad de túnidos de Tenerife, a cargo de Juan Carlos Clemente, y una exposición sobre la valorización del entorno marino a cargo del chef Diego Schattenhofer, quien también se encargará de preparar el almuerzo titulado "Bocados de mar". Las catas de vinos atlánticos de Tenerife y un recorrido por las tradiciones de la isla en cuanto a la conservación de alimentos marinos complementarán el día. La jornada cerrará con una presentación sobre destilados locales y sus aplicaciones.

El martes 8 de octubre se dedicará a la "Isla con alma", centrada en las medianías de Tenerife y sus productos más emblemáticos. Desde temprano, los visitantes podrán participar en un taller sobre la autenticidad del gofio, un alimento fundamental en la dieta canaria. También habrá catas de quesos locales, acompañadas de una demostración en vivo de su elaboración, y una cata de los vinos del oeste de la isla.

Para el almuerzo, se ha programado el menú "A qué sabe Tenerife", en el que se pondrán en valor los ingredientes y platos más representativos de las medianías. La tarde estará dedicada a un taller de mojos, la popular salsa canaria, seguido de una sesión sobre la coctelería con vermuts elaborados en la isla.

El miércoles 9 de octubre, bajo el lema "Isla exótica", la atención se centrará en los productos tropicales que crecen en las zonas más cálidas y volcánicas de Tenerife. La jornada incluirá un taller sobre el cultivo del plátano en su entorno volcánico y una ponencia sobre el Atlántico Medio como entorno ideal para el desarrollo de productos tropicales. A continuación, se llevará a cabo una cata de los mejores vinos de los valles tinerfeños, antes del almuerzo titulado "Sabor a paraíso", diseñado para cerrar con broche de oro la participación de Tenerife en el congreso.

El Túnel del Vino de Tenerife estará abierto durante los tres días del evento, permitiendo a los visitantes conocer a fondo la producción vinícola de la isla. Este espacio contará con vinos de las seis denominaciones de origen de Tenerife: DO Valle de La Orotava, DO Ycoden Daute Isora, DO Abona, DOP Islas Canarias, DO Tacoronte Acentejo y DO Valle de Güímar. Cada vino será explicado y servido por técnicos del Cabildo y representantes de los consejos reguladores, lo que permitirá un acercamiento detallado a las características de cada terroir y al trabajo de los viticultores locales.

El evento principal de la participación de Tenerife será la Gran Cata de Vinos de Tenerife, que se celebrará el lunes 7 de octubre a las 16:30 en la Sala 10 del Palacio Kursaal. Esta cata estará dirigida por sumilleres de los Consejos Reguladores de la isla, quienes presentarán una selección de vinos especialmente escogidos para reflejar la diversidad y la calidad de la viticultura tinerfeña. Los vinos que se degustarán incluyen el La Haya Barrica 2021 de la DO Valle de La Orotava, el Estrada Marmajuelo Ecológico 2023 de la DO Ycoden Daute Isora, y el Testamento Malvasía Aromática DRY 2023 de la DO Abona, entre otros. También habrá espacio para vinos tintos y espumosos, como el Tierra Fundida de la DO Tacoronte Acentejo y el Brumas de Ayosa Brut Nature de la DO Valle de Güímar.

Además de las actividades en el stand, Tenerife estará presente en otras áreas del congreso. Los Hermanos Padrón, que acumulan tres estrellas Michelin entre sus restaurantes, ofrecerán una ponencia el miércoles a las 11:40 en el auditorio principal del evento. Por otro lado, el chef Víctor Suárez, del restaurante Haydée, competirá en la final del primer Concurso de Sopa de Pescado el martes a las 10:00. La isla también será patrocinadora del primer Foro de Tabernas y Taberneros, que se celebrará el lunes y martes en la terraza del Kursaal, con mesas redondas dedicadas al papel del sumiller en las tabernas y al turismo de taberna. Este foro busca resaltar el auge de los guachinches, establecimientos típicos de la isla que representan la gastronomía más auténtica y local de Tenerife.

La participación de Tenerife en San Sebastian Gastronomika 2024 se presenta como una oportunidad única para mostrar la diversidad y riqueza de su cocina y vinos. El evento permitirá no solo presentar sus productos a un público especializado, sino también reforzar la imagen de la isla como un destino enogastronómico de referencia.