



BOLETIN Nº207

TACORONTE-ACENTEJO PARTICIPARÁ EN LA SEGUNDA EDICIÓN DE “EMBAJADORES DE VINOS CANARIOS” EN LA LAGUNA



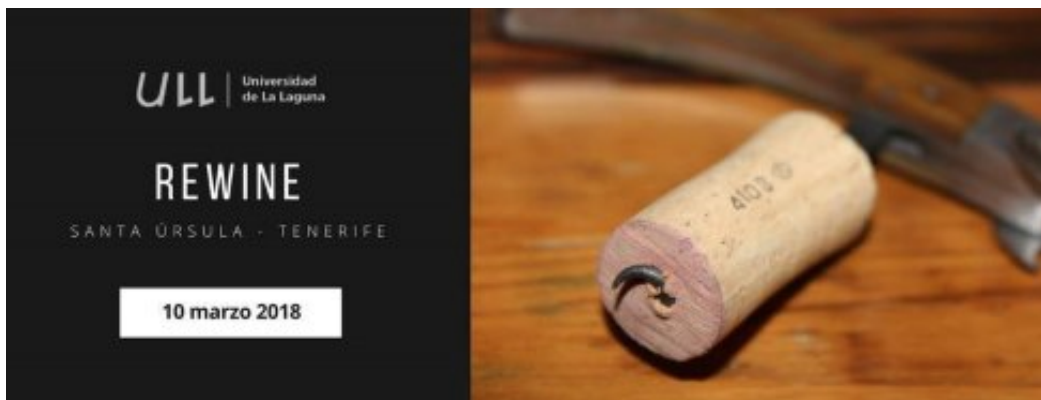
El objetivo de este proyecto se basa en agrupar durante cinco días al mayor número posible de profesionales del mundo del vino de las Islas Canarias - enólogos, bodegueros, sumilleres-. Éstos, amparados por los respectivos Consejos Reguladores de cada una de las Denominaciones de Origen Protegida de Canarias, expondrán sus conocimientos y experiencias durante los días del 5 al 9 de marzo de 2018, a los asistentes a la formación.

Esta iniciativa está dirigida a profesionales gastronómicos, sumilleres, enólogos y periodistas especializados, tanto del ámbito nacional como internacional. Este amplio abanico de participantes serán los encargados, una vez obtenida la formación y acreditación como tal, de promocionar los productos gastronómicos canarios como auténticos embajadores de los mismos. Una vez superada la prueba de aptitud se les reconocerá como “Técnico de Especialización de Vinos de Canarias”. “Embajadores de Vinos Canarias” es un programa que nace de una demanda de profesionales del sector del resto de España que buscan información y formación sobre los excelentes productos enogastronómicos que se producen en Canarias. Nuestro objetivo sigue siendo lograr la expansión comercial de los productos canarios de calidad a nivel nacional e internacional.

La D.O. Tacoronte-Acentejo participará como colaborador con una cata formativa el miércoles 7 de marzo de 9h a 11h en el ExConvento de Santo Domingo.

Más información: <http://www.embajadoresdevinoscanarios.es>

REWINE HOMENAJEA A LAS MUJERES TÉCNICO DE LOS CRDOP DE VINOS DE LAS ISLAS



El encuentro REWINE de la Universidad de La Laguna, homenajea a las mujeres técnico de los consejos reguladores de vino del archipiélago. Las sesiones comenzarán el sábado 10 de marzo a las diez de la mañana en la Casona de San Luis en Santa Úrsula (Tenerife). Participarán bodegueras y mujeres profesionales del vino venidas de todo el archipiélago canario.

El encuentro que en esta ocasión lleva por título la 'Eclósión de las mujeres en el mundo del vino', y en líneas con ediciones anteriores promoverá un animado debate entre profesionales, y empresarios vinculados al sector del vino, con el fin de que esta interacción transmita el conocimiento al sector, lo que podría ayudar a hacerlos más competitivos, y conscientes de los efectos actuales y futuros de la participación de la mujer en el sector del vino. Este REWINE está coordinado juntamente con el Ayuntamiento de Santa Úrsula, y se enmarca en las acciones paralelas al IV Curso de Especialista en Gestión Enoturística y Análisis Sensorial de Vinos de la Universidad de La Laguna, y cuenta con la colaboración del Gobierno de Canarias, Cabildo de Tenerife, Turismo de Tenerife a través del programa Saborea Tenerife, y la Fundación Cajamar en Canarias.

Las sesiones comenzarán el sábado 10 de marzo a las diez de la mañana en la Casona de San Luis, y se compone de tres charlas, una mesa redonda y, para culminar la jornada habrá una degustación de vinos canarios. La primera conferencia la impartirá Rocío Márquez, enóloga de Bodegas Robles (Córdoba); la segunda ponencia será la de Lourdes Fernández López, propietaria de Bodegas Cráter (Tenerife), y la tercera la de las hermanas Yanira y Cynthia Florido Ortega de Bodega Hinojo (Gran Canaria). La mesa redonda, que estará moderada por la periodista Vanessa Ravelo, contará con las citadas ponentes y, además con Víctor González, delegado en Canarias de la empresa de envases y accesorios enológicos, Gamavetro.

En el transcurso del programa del REWINE, el Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna realizará un reconocimiento a las mujeres técnico que trabajan actualmente en los consejos reguladores de vinos del archipiélago.

EL FESTIVAL DEL PATUDO CANARIO Y LOS VINOS DE TENERIFE “TEGUESTE TIENE MAR” REGRESA POR TERCER AÑO A LA VILLA



La Villa de Tegueste acogerá, por tercer año consecutivo, el III Festival del Patudo Canario y el Vino de Tenerife, un evento sin precedentes que representa una manera distinta de poner en valor este producto en una apuesta clara por el atún de Canarias y los Vinos de Tenerife como referencia de productos de calidad. Se celebrará entre los días 16 y 18 de marzo.

Durante la celebración del Festival, el Mercadillo del Agricultor de Tegueste se dinamizará a través de visitas que inviten a aprender sobre el mundo del atún y el vino, convirtiendo al mercadillo en el verdadero punto de encuentro de la gastronomía y la restauración, siendo la sede, además, de master class, show cooking, catas y jornadas gastronómicas entre otras actividades.

El III Festival del Patudo Canario y el Vino de Tenerife, que está organizado por la Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario “Cielo Mar & Tierra”, el Cabildo de Tenerife, el Ayuntamiento de Tegueste, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR); se convertirá no sólo en un referente gastronómico, sino en la demostración de una región por hacer valer y dar a conocer su tradición pesquera y vitivinícola, unida a la gastronomía de calidad y los productos del pequeño agricultor.

El festival cuenta con la participación de Islatuna y Volcanic Experience, además de la Casa Los Zamorano, el Mercadillo del Agricultor y Artesano de la Villa, la Asociación de Empresarios de Tegueste (ASEVITE), la Asociación de Ganaderos de Tegueste (AGUAVITE), Laguna Nivaria, Energilim, la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) y las diferentes D.O. de la isla de Tenerife (Tacoronte-Acentejo, Valle de La Orotava, Valle de Güímar y Abona).

III FERIA ENOGASTRÓNOMICA SANTA ÚRSULA



El próximo 10 de marzo de 2018, el municipio de Santa Úrsula, acoge la tercera edición de la FERIA ENOGASTRÓNOMICA; una cita con la que se pretende dar a conocer los vinos y la gastronomía de Santa Úrsula. En horario de 19h a 23h en la Rambla Doctor Pérez.

En ediciones pasadas, miles de personas han disfrutado de la mejor gastronomía y vino en un ambiente ideal, esta iniciativa se ha ido arraigando cada vez más, aumentando cada año la cantidad de personas que deciden acercarse al pueblo.

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo. Carretera General del Norte, 97. 38350 – Tacoronte – Tenerife.
Tel. 922 560107 – Fax. 922 561155

 facebook.com/tacovin  twitter.com/tacovin  youtube.com/tacovin

SE RECOMIENDA EL CONSUMO MODERADO

