



Un centenar de vinos participantes competirán por obtener los galardones de Mejor Vino de Canarias, Mejor Vino Ecológico y Mejor Imagen y Presentación.

Textos: **El Día** Fotos: **El Día**

El Hotel Mencey acogerá mañana, martes, y pasado mañana una nueva edición del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias, que distingue a los mejores caldos con Denominación de Origen Protegida (DOP) en doce categorías.

En esta decimotercera edición, un centenar de vinos participantes competirán por obtener los galardones de Mejor Vino de Canarias, Mejor Vino Ecológico y Mejor Imagen y Presentación. Además de estos premios, los caldos que hayan obtenido las máximas puntuaciones -siempre que éstas sean superiores a 90 puntos- serán distinguidos con la Gran Medalla de Oro y las produccio-

Agrocanarias pone a prueba nuestros vinos

El certamen está organizado por la Consejería de Agricultura, a través del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).

nes que superen los 85 y 80 puntos, recibirán los galardones Medalla de Oro y Medalla de Plata, respectivamente.

La primera sesión del concurso, tendrá lugar mañana, a las 10:00 horas, y estará dedicada a la cata de los caldos con mayor número

de muestras que optan a concurso, entre los que se encuentran los blancos secos jóvenes, blancos fermentados en barrica, blancos semidulces, tintos jóvenes, tintos en barrica, y rosados. En la sesión de este miércoles se celebrará la fase final, en la que se catarán ade-

más los malvasías dulces, semi-secos, dulces, de licor, espumosos y crianzas.

En cada jornada, una veintena de expertos catadores -representantes de los Consejos Reguladores, organizaciones agrarias, sector hostelero y de la distribución, medios de comunicación, enólogos, sumilleres y chefs- serán los encargados de seleccionar, siguiendo el sistema de cata ciega, los mejores vinos de la presente edición.

Todas las muestras participantes en el concurso se corresponden con caldos producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago con Denominación de Origen Protegida (DOP) de la cosecha 2011 o 2012. El ICCA dará a conocer los vinos premiados en el certamen en los diferentes eventos de fomento y promoción que organice a lo largo del año.

FORMACIÓN

Curso sobre enoturismo en la Universidad de Adeje

El Día, Santa Cruz de Tenerife

La Universidad de Verano de Adeje acoge, el próximo mes de julio, un curso sobre enogastroturismo, que contará con la presencia de Luis Lavrador, chef de la selección portuguesa de fútbol.

El referido curso, que lleva por título "Creando el enogastroturismo: tendencias y estrategias para la próxima década", está enfocado tanto a estudiantes como profesionales del turismo de todos los ámbitos.

Se trata de la cuarta vez consecutiva que se trata esta temática en un curso específico de la Universidad de Verano de Adeje, una materia que despierta cada vez más interés y que fue ampliamente tratada en la última Feria Fenavin, celebrada en Ciudad Real.

El curso se desarrollará del 15 al 19 de julio en el Centro Cultural de Adeje y tendrá una duración de 20 horas presenciales (2 créditos). Está dirigido por el profesor de la Universidad de La Laguna Eduardo Parra y Gabriel Santos, director de EnoTenerife Gestión de Eventos. Las plazas son limitadas, por lo que desde la organización se insta a los interesados a formular la matrícula lo antes posible.

Paco Roncero es el invitado del encuentro "Cielo, mar & tierra"

El Día, Santa Cruz de Tenerife

De cara a su quinta edición, el formato de encuentro gastronómico ya consolidado "Cielo, mar & tierra", que trajo recientemente al chef gaditano Ángel León, tiene ya fecha, el 22 de septiembre, jornada en la que hasta 50 comensales podrán saborear un menú degustación de tres cocineros, Paco Roncero, entre ellos, jefe de cocina titular de La Terraza del Casino de Madrid.

Al día siguiente, están previstas ponencias dirigidas al sector profesional y a estudiantes del último ciclo de cocina.

El reconocido chef madrileño estará acompañado, como en cada edición, por tres uniformados de blanco de gran prestigio en



Paco Roncero (centro de la imagen), junto a dos colegas en una demostración. EFE

Canarias, cuyos nombres se anunciarán una vez cierren su participación con Canariasgourmet!

Más de 20 cocineros han parti-

cipado ya en "Cielo, mar & tierra", a modo "alfombra roja", hace colofón al Primer Congreso Nacional de Gastronomía 2014.



GÜÍMAR

Menú degustación en Casona Sto. Domingo

●●● Sopa fría de melón con crujientes de jamón; tartar de salmón de Uga en cama de guacamole de piñones; lomo de bacalao sobre zócalo de batata y salsa de azafrán; medallones de solomillo de cerdo con pisto de manzana y cebolla y tentación de chocolate caliente con helado de vainilla y crujiente de teja de leche. Es el despliegue de la Casona Santo Domingo con motivo de las fiestas del Patrón, San Pedro. (19,50 euros p/p; 922 51 02 29).



SANTA CRUZ

Cata con Valtravieso en Bon Vivant

●●● El espacio gourmet de Ana Ríos desarrolla hoy, a las 19:30, otra de sus actividades con la cata, hoy lunes, de referencias de la Bodega Valtravieso (D.O. ribera del Duero), a cargo de Miguel Ángel Sánchez, representante de la firma vitícola en las Islas. Se detallarán las particularidades del Roble 2010; Crianza 2009 y VT Vendimia Seleccionada 2009. La entrada es libre, pero conviene reservar plaza. (922 27 16 89/ 687 67 80 50).