



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

MARTES, 2 DE JULIO DE 2019

CANARIAS AHORA

JOAQUÍN GÁLVEZ, 'WINEMAN': "EN CANARIAS EL VINO ES COMO UN GRAN PIANO QUE SUENA DE MARAVILLA Y AÚN TIENE QUE AFINARSE"

Dos especialistas en vinos, autodenominados "prefiloxéricos", al ser uno de Chile, Joaquín Gálvez, y otro de Canarias, Javier Gila, comparten complicidad en una cata de 11 vinos de la DOP Islas Canarias celebrada en Santa Cruz de Tenerife



Se conocen desde 1993 y se consideran "prefiloxéricos" (al ser uno de Chile y otro de Canarias, lugares donde no ha habido filoxera). Con esa complicidad, amistad y simpatía, ambos maestros, el enólogo Joaquín Gálvez (Wineman) y el sumiller Javier Gila, convirtieron la cata de vinos de la DOP Islas Canarias (marca Canary Wine) celebrada este lunes en la capital tinerfeña "en un momento mágico, inolvidable, de esos que se atesoran para siempre en la memoria", expuso en un comunicado de prensa la DOP reseñada.

Dos de los más grandes talentos del vino en España, desgranaron 11 vinos de la DOP Islas Canarias, siete blancos y cuatro tintos, e hicieron las delicias de los medios de comunicación acreditados para esa importante cita de conocimiento vinícola local.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La DOP Islas Canarias reunió en la sede de la firma Vinófilos de Santa Cruz de Tenerife a esos dos especialistas con un selecto grupo de periodistas para seguir aprendiendo y disfrutando de los vinos Canary Wine, los que tienen contraetiqueta DOP Islas Canarias.

De la mano de esos dos profesionales, se desgranaron matices y descripciones interesantes de un primer lote de vinos blancos como Aceviño (bodega de casi 100 años cercana a la Cueva del Viento, en Icod), La Guayosa (del parque rural de Anaga, Reserva de la Biosfera), Pico Cho Marcial (de Valle de Güímar) y Viña Engracia (también de Icod).

"A una cata hay que acudir con la mente lo más limpia posible", recomendó Joaquín Gálvez, que formó a los asistentes en su técnica de los cuatro sorbos, consistente en sorber y escupir cuatro veces el mismo vino para comprobar si las características del primer sorbo se mantienen en el último. "Eso nos dará una primera idea del vino que tenemos delante", dijo.

A aquellas propuestas siguió un segundo grupo, también de blancos, integrado por Ferrera (cuyo blanco seco acaba de ser premiado con el Baco de Plata), Tágara (de Icod de los Vinos) y Tajinaste (Valle de La Orotava),

En los tintos, Gálvez y Gila comentaron 1861 (Valle de Guerra, La Laguna), El Lomo (Tegueste), Benje/Envínate (Santiago del Teide) y El Sitio (en este caso un vijariego negro de El Pinar, en El Hierro).

"Si me condenaran a estar en un único lugar del mundo para el resto de mi vida, tendría bien claro que sería Canarias", confesó el popular Wineman, "porque estamos ante un gran piano que ya suena de maravilla y aún tiene que afinarse. Imagínate hasta dónde van a llegar" en las islas.

Este mismo lunes la DOP Islas Canarias entrega los premios a las mejores cartas de hoteles y restaurantes que destaquen los vinos Canary Wine y nombrará al Embajador 'Canary Wine'.

Además, para este sábado, 7 de julio, está prevista la gran fiesta de los Canary Wine. Siete bodegas (El Lomo, Ferrera, Tajinaste, Viñátigo, El Sitio, Zanata y Monje) abrirán simultáneamente de 11.00 a 14.00 para recibir al público con muchas sorpresas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Quienes lo deseen pueden visitar los viñedos, las bodegas, participar en una cata comentada con tapas exquisitas y asistir a una actuación musical. Solo hay que elegir la bodega que se quiera visitar y adquirir la entrada en la plataforma tickety.es. Las plazas son muy limitadas.

COAG

IPOD JUNIO 2019. CONSULTA EL ÍNDICE DE PRECIOS ORIGEN-DESTINO DE LOS ALIMENTOS (IPOD) DEL MES DE JUNIO



IPOD Junio 2019

Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

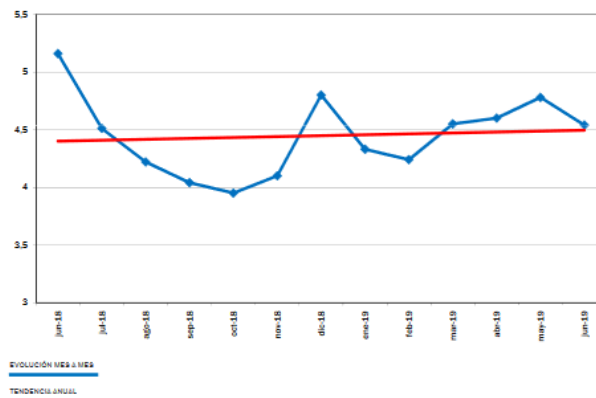
PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,99	4,78	4,83	383%	IPOD AGRÍCOLA 4,88
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,24	4,27	1,91	91%	
ACELGA	0,42	1,88	4,48	348%	
AJO	0,70	5,25	7,50	650%	
BERENJENA	0,32	1,59	4,97	397%	
BROCOLI	0,38	2,58	6,79	579%	
CALABACIN	0,42	1,34	3,19	219%	
CEBOLLA	0,49	1,22	2,49	149%	
CHAMPÍÑON	1,90	3,90	2,05	105%	
COLIFLOR	0,51	1,69	3,31	231%	
LECHUGA	0,11	0,89	8,09	709%	
PATATA	0,34	1,02	3,00	200%	
PEPINO	0,18	1,28	7,11	611%	
PIMIENTO ROJO	0,80	2,17	2,71	171%	
PIMIENTO VERDE	0,46	2,45	5,33	433%	
REPOLLO	0,19	1,72	9,05	805%	
TOMATES DE ENSALADA	0,60	1,78	2,97	197%	
ZANAHORIA	0,40	1,07	2,68	168%	
ALBARICOQUE	0,45	2,25	5,00	400%	
CEREZA	1,70	4,25	2,50	150%	
CIRUELA	0,62	3,15	5,08	408%	
LIMÓN	0,29	2,04	7,03	603%	
MELOCOTÓN	0,45	2,58	5,73	473%	
MELÓN	0,23	1,45	6,30	530%	
NARANJA	0,13	1,14	8,77	777%	
NECTARINA	0,47	2,62	5,57	457%	
PLÁTANO	0,83	2,23	2,89	189%	IPOD GANADERO 3,18
SANDÍA	0,17	0,95	5,59	459%	
TERNERA 1*	4,02	16,02	3,99	299%	
CORDERO	2,61	10,78	4,13	313%	
POLLO	1,08	3,08	2,83	183%	
CERDO	1,45	5,58	3,85	285%	
CONEJO	1,88	5,78	3,07	207%	IPOD GENERAL 4,54
HUEVOS M	0,83	1,41	1,70	70%	
LECHE VACA	0,28	0,75	2,68	168%	

* Lechuga (€/kg); Espárrago verde (€/manoj); Huevos (€/docena); Ternera (€/kg canal); Conejo (€/kg vivo); Cordero (€/kg vivo de 25 kg y pascual 1°); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo (€/kg vivo); Aceituna entamada; Citricos (incluida recolección)

(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.

(ver evolución IPOD en la siguiente página)

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2019

