

viernes 7 de marzo de 2025

Veinte restaurantes de La Laguna mejoran su formación enológica para favorecer el consumo de vinos volcánicos

El proyecto Tesoros Volcánicos quiere motivar a los restauradores a apostar por los vinos canarios en sus establecimientos



Descargar imagen

Tesoros Volcanicos

Una veintena de establecimientos de restauración de La Laguna han tomado parte en la sexta edición del proyecto Tesoros Volcánicos, una iniciativa impulsada por la sumiller Rasa Strankauskaite con la colaboración de la concejalía de Sector Primario del Ayuntamiento con el objetivo de motivar a los restauradores del municipio a apostar por los vinos canarios.

Durante cuatro sesiones se han abordado aspectos teóricos vinculados a la historia de cinco siglos de vinos del Archipiélago, las distintas variedades de uvas y sus singularidades. Las acciones han estado tuteladas por Rasa Strankauskaite, promotora del proyecto y profesional con más de 33 años de experiencia en el ámbito vitivinícola, y Juba Suárez Rufino, gestor de la empresa Harvest Wine\$More.

Han participado los restaurantes y establecimientos laguneros Sorimba, Catering La Favorita, Sague Gastrobar, Berode, El Jinete sin Cabeza, Hotel Nivaria, Mojo Rojo, Coni, Marisquería Isleño Delgado, Bejeque, Nexo by Truly Asia, Sunny Gastrobar, Bar Libre La Laguna Gran Hotel, Queso Project, Vinoteca La Laguna Gran Hotel, Tasca El Remojo, La Reserva de Herradores, Silbo Gomero, Tasca Fracho y La Bohem Gourmet.

La concejala de Sector Primario de La Laguna, Cristina Ledesma, ha celebrado los resultados de esta iniciativa “que ha tenido un alto grado de valoración, como se

desprende de los propios testimonios de los participantes en el proyecto. Para los establecimientos del municipio supone una gran oportunidad formarse con una experta enóloga que les oriente a la hora de poner en valor los vinos canarios y sus oportunidades de crecimiento en el mercado, lo que mejora la oferta gastronómica y favorece el consumo del producto local”.

La responsable del proyecto, Rasa Strankauskaite, explica que “con el conocimiento adecuado, los restauradores se acercan más al vino canario y lo ofrecen más en las cartas de vinos de sus establecimientos. Por esto es necesario que conozcan sus virtudes y tengan las herramientas para favorecer su consumo”

En las sesiones se han presentado más de 40 vinos canarios, para analizar sus características. Los suelos volcánicos propician vinos ricos en mineralidad y floralidad, que son algunas de las características de los mejores caldos del mundo. “Tenemos muchos tesoros volcánicos cerca”, señala Rasa Strankauskaite, “tenemos vinos que se producen en microclimas muy diferentes y zonas cercanas que dan lugar a variedades tan distintas, pero todas ellas reflejan maresía y volcán. Hemos contado también con vinos de las bodegas de La Laguna Tierra Fundida y Bodegas El Faro, que deberíamos tener por bandera en las cartas de los restaurantes del municipio, porque es para estar orgullosos de ellos”.

Entre otras acciones, se han abordado técnicas de cata de quesos con vinos canarios; catas de espumosos canarios, insistiendo en las diferencias entre cava, champán y otros productos similares que se puedan ofertar en los locales; o el análisis de las características de la variedad baboso, los caldos más estructurados o con más taninos y una cata de chocolate.