

Nota de Comunicación
Viernes, 12 de junio de 2020

La Universidad de La Laguna pone en valor los vinos tradicionales de La Palma, Chile, y Grecia

La necesidad de innovar preservando lo singular, y abordar los retos de la comercialización donde la gastronomía se convierte en un firme aliado de estos productos.

La Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias de la Universidad de La Laguna que cuenta con el patrocinio del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, ha puesto en valor los vinos tradicionales de Tea de La Palma, los Pipeños de Chile, y de Retsina de Grecia a través del pasado REWINE.CERO Innovando desde la tradición vitivinícola.

El enólogo palmero Adali Rodríguez Pérez, la antropóloga chilena Paula Mariángel Chavarría, y la enóloga griega Chryssa Giatra Batzi han analizado y expuesto los rasgos y problemas comunes de estos tipos de vinos tradicionales tan arraigados a la vida social de los territorios donde se producen.

Adali Rodríguez Pérez, apuntaba la necesidad de identificar qué tipos de consumidores actuales y futuros gustan de los vinos de Tea, con el fin de identificarlos, y mejorar estas elaboraciones tan singulares, y poder hacerlas rentables para una bodega. Una evolución de conexión con el mercado que siga las tendencias pero sin perder la esencia.

Una reflexión que comparte Chryssa Giatra Batzi, las nuevas prácticas con el uso de uvas de calidad, y la reducción de la retsina, siendo un producto más fino, y que da más juego en el maridaje con la gastronomía griega. Sin embargo, este vino de más de cuatro mil años de antigüedad ha sabido adaptarse con sistemas de elaboración evolucionadas, la incorporación en cocktails, o con una capacidad de incorporarse en las cartas de los restaurantes griegos de mayor prestigio.



Para Paula Mariángel Chavarría, asegura que el caso del vino Pipeño este arraigado a la vida cotidiana campesina, caracterizado por la resistencia y porfía de generaciones a lo largo del tiempo, en ese sentido no hablamos de un producto industrial desde el enfoque vitivinícola, sino desde una perspectiva más integradora sociocultural. En la emergencia del vino chileno lanzado a principios del siglo XIX, el vino pipeño queda arraigado a las formas de hacer tradicional guardando un extraordinario valor simbólico y de identidad.

Carlos Fernández, director de la Cátedra ha recalcado la singularidad de estos tres tipos de vinos tradicionales elaborados en La Palma, Chile, y Grecia como una llamada a la tradición ante el reto de lo moderno, y su unicidad y singularidad como elementos de expresiones vitivinícolas únicas, arraigadas a determinados territorio, que comparten un itinerario paralelo, por un lado la protección de los sistemas ó marcas de calidad, permitiendo la innovación a otros formatos y tipos de elaboración con el fin de garantizar y consolidar nuevos perfiles de consumidores que va determinados por el mercado.

Queda patente en estos tres territorios la necesidad de innovar preservando lo singular, cuidar lo local en el contexto de lo global, evolucionar hacia lo ecológico, y abordar los retos de la comercialización donde la gastronomía se convierte en un firme aliado de estos productos.

Este REWINE.CERO ha contado con el patrocinio del Ayuntamiento de la Villa de Garafía, y la colaboración del Cabildo de La Palma, la ONG CETSUR, la Asociación de Catadores “El Almud”, la emisora Radio Luz, y la Denominación de Origen de Vinos de La Palma.