



■ ASOCIACIÓN VITIVINÍCOLA DE TEGUESTE

MEMORIA ANUAL correspondiente al año 2019



RESUMEN de contenidos MEMORIA ANUAL AVITE 2019

- 1. DISTINCIÓN A LOS VINOS DE TEGUESTE. COSECHA 2018**
- 2. LA ASOCIACIÓN VITIVINÍCOLA DE TEGUESTE (AVITE) CELEBRÓ SU ASAMBLEA ANUAL**
- 3. AVITE ORGANIZA UNA CHARLA SOBRE ABONO VERDE EN VIÑA**
- 4. CLAUSURA DEL CURSO DEL PFAE AGROEMPLEA TEGUESTE**
- 5. AVITE OFRECIÓ UNA CHARLA SOBRE FRUTALES TROPICALES EN MEDIANÍAS**
- 6. CATA DE VINO Y CHOCOLATE POR EL DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER ORGANIZADA POR “AVITE”**
- 7. SOCIOS DE AVITE PARTICIPAN EN UNA RUTA TEATRALIZADA POR GARACHICO**
- 8. ABRIL, MES DEL VINO**
- 9. TEGUESTEANDO CON VINO Y TAPAS EN ABRIL**
- 10. AVITE PARTICIPA EN LA OFRENDA POPULAR A SAN MARCOS**
- 11. LAS BODEGAS DE TEGUESTE OFRECEN SUS VINOS A LOS VECINOS Y VISITANTES EN EL MERCADILLO**
- 12. AVITE PARTICIPA EN EL VII ENCUENTRO REGIONAL DE ASOCIACIONES DEL VINO DE CANARIAS**
- 13. TEGUESTEANDO CON VINO Y TAPAS EN JULIO**
- 14. UN GRUPO DE SOCIOS DE AVITE VISITA LA RIBERA DEL DUERO**
- 15. CHARLA: CONCEPTOS PRÁCTICOS DE VITICULTURA ECOLÓGICA**
- 16. AVITE CELEBRÓ EL ENCUENTRO ANUAL DE SOCIOS 2019**
- 17. TEGUESTE SIEMBRA FUTURO CON LA VENDIMIA PARA LA ESPERANZA**
- 18. TEGUESTE ENTREGA LOS PREMIOS DEL VENDIMIADOR DEL AÑO Y DEL CONCURSO DE RACIMOS**
- 19. ALEGRÍA EN LA FIESTA DE LA VENDIMIA DE TEGUESTE**
- 20. AVITE COLABORA CON EL CIT NORDESTE Y EL MERCADILLO DE TEGUESTE**
- 21. LOS VINOS DE TEGUESTE EN EL MERCADILLO AGRÍCOLA DE EL ROSARIO**
- 22. VINO Y CULTURA CON AVITE EN SAN MIGUEL DE ABONA**
- 23. CELEBRACIÓN DEL DÍA DE SAN ANDRÉS EN TEGUESTE**
- 24. AVITE ORGANIZA UN CURSO DE CATA PARA EL PFAE AGROEMPLEA TEGUESTE**
- 25. AVITE OFRECE UNA CATA DE VINOS DE LA GOMERA**
- 26. AVITE BRINDA CON SUS SOCIOS POR UNA BUENA COSECHA PARA EL AÑO NUEVO**
- 27. AVITE PARTICIPA EN LA DEGUSTACIÓN DE JAMONES Y VINOS DE TEGUESTE**
- 28. ACTIVIDAD EN FACEBOOK**
- 29. ACTIVIDAD DE LA WEB – VINOS DETEGUESTE.COM**
- 30. PROMOCIÓN DE LOS VINOS A TRAVÉS DE LA PLATAFORMA DIGITAL INFOTEGUESTE**
- 31. ACUERDO DE COLABORACIÓN ENTRE AVITE Y PFAE AGROEMPLEA TEGUESTE 2018**
- 32. AVITE CELEBRÓ UN TALLER DE PODA DE VIÑA EN LA FINCA LOS ZAMORANO**

- 33. TRABAJOS DE MANTENIMIENTO EN LA VIÑA ECOLÓGICA DE LA FINCA LOS ZAMORANO**
- 34. AVITE IMPARTE UN TALLER DE PODA EN VERDE Y DESHOJADO DE LA VIÑA**
- 35. LABORES DE PROTECCIÓN DE LA UVA EN LA VIÑA**
- 36. LOS ZAMORANO**
- 37. VENDIMIA DE LA UVA BLANCA EN LA FINCA**
- 38. LOS ZAMORANO DE TEGUESTE**
- 39. EMBOTELLADO EL VINO BLANCO DE LA FINCA LOS ZAMORANO**
- 40. PRESENCIA DE AVITE EN OTROS ORGANISMOS**

▪ Distinción a los Vinos de Tegueste. Cosecha 2018



✓ *AVITE colabora en la “DISTINCIÓN DE VINOS DE TEGUESTE AÑO 2018”*



ENTREGA DE LOS PREMIOS A LOS VINOS NUEVOS DE TEGUESTE, COSECHA 2018

En el Teatro Príncipe Felipe de Tegueste se celebró el acto de entrega de premios del concurso tradicional que distingue a los mejores vinos nuevos de la Villa, en este caso los correspondientes a la cosecha de 2018.

El acto, presidido por el alcalde de la Villa, José Manuel Molina y el presidente de la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), Sotero Díaz, contó con la actuación de los verseadores Yeray Rodríguez y Eduardo Duque.

En la edición de este año se presentaron sesenta vinos, en las tres categorías establecidas: vinos tintos (40), blancos (14) y otros vinos (6), todos ellos elaborados en Tegueste.

El cuadro de premios es el siguiente:

Vinos tintos nuevos, cosecha 2018

- 1.^{er} Premio: Pedro Jonay Santana Hernández
- 2.^o Premio: David Hernández Hernández
- 3.^{er} Premio: Fernando Pérez Barreto

Vinos blancos nuevos, cosecha 2018

- 1.^{er} Premio: Inocencio Gutiérrez Perera
- 2.^o Premio: Felipe Hernández González
- 3.^{er} Premio: Pedro Reyes González

Otros vinos nuevos, cosecha 2018

- 1.^{er} Premio: Mariano Ramallo González

El Jurado estuvo coordinado por el enólogo Pablo López Betancort, presidido por Rafael Armas y compuesto por los siguientes especialistas en la materia: Marta Pomar, Luis Rumeu, Loly Barreto, Fortu de la Rosa, José Hilario Díaz, Óscar Rodríguez, Ricardo Gutiérrez y Francisco Álvarez. Actuó como Secretaria del Jurado Trinidad Fumero.

▪ **La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) celebró su Asamblea anual**



PLAN DE ACTUACIÓN DE AVITE PARA EL AÑO 2019

Aprobado en la Asamblea General de socios el 24 de enero de 2019

1. Distinción de vinos:

- a) Colaboración en la organización previa del evento.
- b) Colaboración en la recogida de vinos.
- c) Colaboración en la cata a ciegas de los vinos presentados.
- d) Presencia en el acto de entrega de Premios.

2. Guía de los Vinos de Tegueste. Colaboración en su difusión.

3. Abril, mes del vino:

- a) Ruta del Vino y de la Tapa: colaboración en las reuniones previas de organización, en el Arranque de la Ruta y en la Ruta.
- b) Patio de los vinos. Organización de AVITE. Se propone celebrarlo en el Mercadillo.
- c) Catas de Quesos y miel. Organización de AVITE.
- d) Charla sobre vino y literatura.
- e) Exposición de cuadros relacionados con la vid y el vino. Colaboración de AVITE.
- f) Festival de los Sentidos: con invitación para participar a todas las bodegas de Tegueste. Colaboración de AVITE.
- g) Concierto entre viñedos. Colaboración de AVITE.

4. Tesoros Agroalimentarios:

Se propone la participación de AVITE en caso de celebrase (con presentación de bodegas).

5. Teguesteando con vino. Organización de AVITE.

6. Tegueste Agrícola

Participación de AVITE.

7. Participación en el Encuentro de Asociaciones del Municipio de Tegueste.

8. Visitas a bodegas:

- a) Visita a CULTESA, al IFP Agraria de Tacoronte y a la bodega Presas Ocampo.
- b) Visita a una bodega de Taganana, que incluya una caminata.

9. Visitas enoculturales

- a) Ruta teatralizada por el casco histórico de Garachico (febrero).
- b) Ruta por Teno Alto con comida típica en la zona.
- c) Ruta por San Juan de la Rambla con los vecinos.

10. Charlas de AVITE:

- a) Charla sobre “Abonos Verdes” (enero).
- b) Acerca de la viña: Poda, Poda en verde, Plagas y enfermedades, Fertirrigación, Control ecológico de plagas y enfermedades.
- c) Acerca del vino: Elaboración de vinos, nuevas técnicas; Mantenimiento y conservación de vinos.
- d) Charla sobre agricultura alternativa para Tegueste.

11. Catas de vino:

- a) Cata por el Día de la Mujer, en marzo.
- b) Catas comentadas en restaurantes de Tegueste (continuación).
- c) Catas sobre una determinada D. O. (continuación).
- d) Catas específicas para determinados colectivos: jóvenes, PFAE...
- e) Otras...

12. Catas alternativas:

- a) Cata de quesos y miel.
- b) Cata de aceite y pan.
- c) Cata de aceite y vino.
- d) Cata de sales.
- e) Otras...

13. Finca Los Zamorano:

Se propone continuar con el convenio de colaboración en la finca Los Zamorano, con el Ayuntamiento y el Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE).

14. Colaboración en las celebraciones de la Vendimia.

- a) Organización de la Vendimia para la Esperanza, con los colegios del municipio.

- b) Colaboración en el Concurso de Racimos.
- c) Colaboración en la elección del Vendimiador del año.
- d) Colaboración en la Fiesta de la Vendimia.

15. Encuentro anual de socios.

16. Brindis por Navidad con los socios.

17. Viaje a zonas vitivinícolas. Por determinar.

18. Participación en el Consejo de la Viña y el Vino. AVITE participa en las reuniones de este órgano en calidad de organización invitada, con voz y sin voto.

19. Participación en el VIII ENCUENTRO REGIONAL DE ASOCIACIONES DEL VINO DE CANARIAS, que se celebrará en La Gomera (mayo).

20. Colaboración con otras asociaciones y organismos en las actividades que estén relacionadas con los fines de nuestra Asociación.

21. Estas actuaciones se complementarán con las que vayan surgiendo a lo largo del año, que sean de nuestro ámbito e interés.

Tegeste, 24 de enero de 2019





CHARLA:



ABONO VERDE EN VIÑA

Arturo Guanche García

Ingeniero Agrícola, Agente de Extensión Agraria

Miércoles, 16 de enero - 19.30 h

Salón de Actos de AVITE

Calle Las Flores, 11 - Tegueste

(Entrada libre hasta completar aforo)



Asociación Vitivinícola de Tegueste

AVITE ORGANIZA UNA CHARLA SOBRE ABONO VERDE EN VIÑA

La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) celebró una charla sobre Abono verde, impartida por el Ingeniero Agrícola y Agente de Extensión Agraria, Arturo Guanche García.

El directivo de AVITE, Ricardo Pérez Molina, presentó al ponente valorando su trayectoria y especialización en la materia, así como la importancia de esta práctica agrícola para la agricultura ecológica.

El ponente explicó todos los aspectos relacionados con este tipo de cultivo, comenzando por los tipos de suelos, y siguiendo por las fuentes de materia orgánica, las plantas que se deben combinar, la forma cultivo y de aprovechamiento posterior, etc.

Hizo mucho hincapié en la importancia que tiene esta práctica, que era la tradicional hace unas décadas, frente al uso de abono químicos, pesticidas y herbicidas, que van degradando los suelos y terminan por agostar los terrenos.

La charla tuvo lugar en el Salón de Actos de AVITE el miércoles, 16 de enero, y reunió a un gran número de socios y personas interesadas en el tema que, al final del acto, pudieron degustar un vino elaborado con uvas de la Finca Los Zamorano que, precisamente, es una viña experimental en agricultura ecológica.



CLAUSURA DEL CURSO DEL PFAE AGROEMPLEA TEGUESTE

En el Centro Medioambiental de Pedro Álvarez en Tegueste se celebró, el día 14 de enero, la clausura del Programa Formativo en Alternancia con el Empleo “Agroemplea Tegueste 2017”, un proyecto en el que ha trabajado un equipo de veinte personas, cinco docentes y quince alumnos, que han recibido formación para el empleo, durante casi un año.

El acto contó con la presencia de la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), que ha colaborado con el programa, de forma especial en los aspectos relacionados con la vid y el vino, que estaban incluidos en la programación didáctica del curso.

Durante el acto se resaltó la importancia de estos programas, no solo para mejorar la formación de los alumnos, sino también por la incidencia que tienen en su futura especialización y consecuente empleabilidad.

También se realizó un recorrido por el amplísimo abanico de actividades formativas desarrolladas a lo largo del año, de las cuales se deja constancia en el documento que se adjunta.

Al final del acto se hizo entrega a los alumnos de los diplomas acreditativos de la certificación formativa obtenida.

Este Programa es una apuesta formativa impulsada por la Agencia de Desarrollo Local (AEDL) de la Villa de Tegueste, con la colaboración del Gobierno de Canarias y de otras entidades como AVITE, y que va a ofrecer una nueva edición en el presente año 2019, destinada a 26 vecinos de municipio que se encontraban en situación de desempleo.



AVITE OFRECIÓ UNA CHARLA SOBRE FRUTALES TROPICALES EN MEDIANÍAS

La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) organizó una charla con el fin de dar a conocer alternativas de futuro a la agricultura tradicional, en la que se expusieron las posibilidades de frutales tropicales adaptados a las medianías, en concreto, de Tegueste.

La charla fue impartida por Luis Borja, Ingeniero Técnico Agrícola, con la Especialidad en Hortofruticultura y Jardinería por la Universidad de La Laguna, con un extenso currículum formativo y laboral en este ámbito.

El ponente habló del amplio abanico de frutales tropicales que se pueden adaptar a las diferentes zonas y cuyo cultivo puede suponer una posibilidad profesional y de aprovechamiento de muchas hectáreas agrícolas que ahora se encuentran en abandono.

También comentó que, en principio, puede haber alguna dificultad entre los consumidores locales para adaptarse a estos nuevos sabores, pero que en esta isla se cuenta con un enorme potencial de consumidores debido a la inmigración: asiáticos, cubanos, venezolanos, etc.

Frutas como el mamey, longán, atemoya, guanábana, litchi, y otros muchos son muy apreciados por estos potenciales consumidores y también permitirían ofrecer al turismo que nos visita una oferta gastronómica variada, rica y atractiva.



CATA DE VINO Y CHOCOLATE POR EL DÍA INTERNACIONAL DE LA MUJER ORGANIZADA POR “AVITE”

La Asociación Vitivinícola de Tegeste, como es habitual en el mes de marzo desde hace varios años, organizó una cata especial para conmemorar el Día Internacional de la Mujer.

En este caso fue una Iniciación a la Cata de Vino y Chocolate, impartida por Loly Barreto, enóloga y miembro de la directiva de AVITE, que contó, como ya es habitual, con la colaboración de la especialista en Enología, Lydia Domínguez.

La ponente indicó que “el vino y el chocolate son dos productos que se pueden catar y sobre todo aprender a disfrutar, y el chocolate es un producto que se consume muchísimo, pero del que sabemos muy poco. Además, a pesar de tener muchas similitudes, nos cuesta maridar, pero cuando hacemos la prueba nos damos cuenta de que no solo es posible, sino de que si se hace bien puede resultar muy agradable”.

Se cataron 10 vinos, de distintas denominaciones, todos de la isla de Tenerife y 9 chocolates, de distintos orígenes y distintos porcentajes de cacao, con un marcado carácter solidario pues predominaron los de comercio justo y ecológicos y, además, se terminó con un blanco dulce y con un semidulce denominado Lilius, cuya recaudación va destinada en parte a la Asociación Ámate (Asociación de cáncer de mamá de Tenerife).

En la cata participaron 27 personas, lo que supuso que se cubrieron todas las plazas convocadas; en general, manifestaron que la cata había sido muy instructiva y a la vez, amena.



SOCIOS DE AVITE PARTICIPAN EN UNA RUTA TEATRALIZADA POR GARACHICO

Un grupo de cincuenta socios de la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) participó en una ruta teatralizada por el casco histórico de Garachico, programada como una de las actividades que conforman el Plan de Actuación de AVITE para el año 2019.

Bajo el lema de “Garachico, glorioso en su adversidad”, la ruta teatralizada ofreció un recorrido por las calles y lugares emblemáticos de la Villa y Puerto, con la participación de actores que revivieron los personajes históricos y recordaron momentos de la historia y de las leyendas del pueblo, desde la llegada de sus fundadores, hasta la erupción volcánica y otras catástrofes que han marcado su historia.

En la ruta se hizo mención a la importancia que tuvo el Puerto de Garachico, el más importante de la isla hasta que fue sepultado por la erupción volcánica de 1706, y desde el que se comenzaron a exportar hacia Inglaterra los primeros vinos de la isla, como el histórico malvasía, mencionado por Shakespeare.

Al finalizar la ruta, el grupo de AVITE disfrutó de una comida en un restaurante del casco y pudo degustar los vinos de la bodega Viñátigo, como representativos de la zona y la D. O. Ycoden-Daute-Isora.



■ **ABRIL, MES DEL VINO**

**Teguesteando
Vinos y Tapas** **13
Abril**

20:00 h.
Plaza San Marcos
Teguste



**BODEGAS Y
RESTAURANTES
DE TEGUESTE**

CON LA ACTUACIÓN DE APARRANDA2



23:30 h.
Prebendado Pacheco
Teguste



**MUSICA CUBANA
GRUPO MANIGUA**

ORGANIZA:  

COLABORAN:   

AVITE PARTICIPA EN LA OFRENDA POPULAR A SAN MARCOS

La Asociación Vitivinícola de Teguste (AVITE) colaboró en este acto tradicional de las fiestas de Teguste ofreciendo una muestra de productos de la tierra, incluido el vino tradicional teguestero.

La Ofrenda Popular a San Marcos Evangelista se desarrolló en la plaza de la Villa y contó con la participación de los diferentes colectivos del municipio, como grupos folklóricos, centros educativos, familias, carretas, barcos, asociaciones, etc.

Los alimentos donados serán gestionados por la Concejalía de Servicios Sociales para su posterior reparto entre las familias del municipio.



LAS BODEGAS DE TEGUESTE OFRECEN SUS VINOS A LOS VECINOS Y VISITANTES EN EL MERCADILLO

Como ya es tradicional, entre las actividades festivas de “Abril, mes del Vino”, tuvo lugar en el Mercadillo del Agricultor de Tegueste la actividad denominada “Patio de los Vinos”, un acto organizado por la Asociación Vitivinícola de Tegueste con la colaboración del Ayuntamiento de la Villa.

Durante las tres horas que duró el evento, los miembros de AVITE atendieron a un numerosísimo público que tuvo la oportunidad de conocer la variedad y la calidad de los vinos que se producen en Tegueste. También disfrutaron de una degustación de tapas, por gentileza del Ayuntamiento.

Las bodegas participantes, que ofrecieron sus vinos de forma desinteresada, fueron las siguientes: La Zafra, Mederos, El Trago, El Lomo, Viña Barreto, Rual, Enzo, Marba, Laudelino, Lomo Sapiens, Llano El Pino, La Tijera, L’Ambora, La Asomada, Viña David, El Cai-dero, La Cueva, La Collera, La Cruz del Lagar, Jesús Cedrés, Antonio Díaz.

AVITE agradece de forma encarecida la participación de las bodegas de Tegueste, porque gracias a su generosidad se pudo llevar a cabo este acto, con muy alto grado de participación y gran cantidad de vinos para degustar.



AVITE PARTICIPA EN EL VII ENCUENTRO REGIONAL DE ASOCIACIONES DEL VINO DE CANARIAS

La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) participó en el tradicional Encuentro de Asociaciones del Vino de Canarias con una nutrida representación de su Junta Directiva y socios, en la edición de 2019 que se celebró en La Gomera.

Como ocurre en cada Encuentro, los directivos de las asociaciones asistentes se reunieron para exponer el punto de vista de cada asociación y cada isla acerca de la problemática del mundo de la vid y el vino en Canarias.

Se acordó elaborar un escrito conjunto en el que se va a exponer, entre otros asuntos, la contradicción existente entre el auge que está teniendo el vino (la viticultura, en general), frente al retroceso que sufre la viticultura, con el fin de transmitirlo a las autoridades y que se tomen medidas oportunas para su solución.

A continuación, se celebró un almuerzo de confraternización para todos los asistentes al Encuentro, en el que se brindó con vino elaborado con uvas de la viña experimental de la Finca Los Zamorano de Tegueste, aportado por AVITE.

Este evento ya se ha celebrado en Lanzarote, Tenerife, Gran Canaria, La Palma, Fuerteventura, El Hierro, y este año se ha elegido La Gomera, para completar la ronda por todas las islas.

El próximo año 2020 le toca el turno de nuevo a Tenerife y AVITE será la asociación encargada de su organización.





Ilustre Ayuntamiento de
TEGUESTE



Asociación Vitivinícola de Tegueste

VIERNES DE JULIO
EN TEGUESTE



TEGUESTEANDO CON VINOS Y TAPAS

Viernes
5 de julio
de 2019
20:30 a 1:30 h



Participan:
**Bodegas y
Restaurantes
de Tegueste**
Música ambiente

Organiza: **Ayuntamiento de Tegueste**
Colabora: **AVITE**

UN GRUPO DE SOCIOS DE AVITE VISITA LA RIBERA DEL DUERO

En el marco de la programación anual de la Asociación Vitivinícola de Teguste (AVITE) se celebran estas visitas a otras zonas de producción del vino, con el fin de conocer de primera mano otras formas de cultivo de la viña y de la elaboración de vinos.

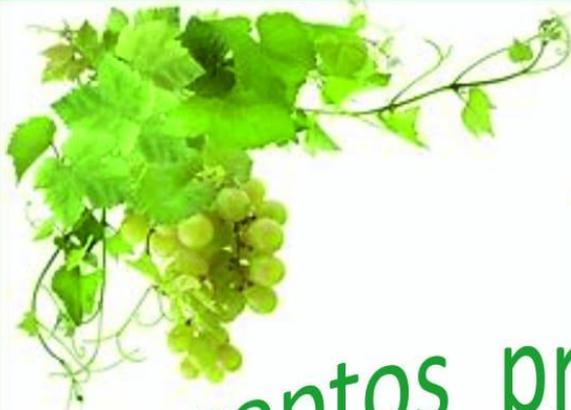
El programa del viaje incluía las visitas a la D. O. Ribera del Duero (en sus vertientes burgalesa y vallisoletana), además de la D. O. Cigales y la D. O. Vino de Toro.

El grupo de AVITE fue recibido y atendido por los responsables de los distintos consejos reguladores visitados, quienes explicaron las características propias de cada zona.

Se visitaron bodegas subterráneas tradicionales, bodegas familiares y grandes bodegas, entre otras Finca Museum, Valsotillo, Protos, Pago de los Capellanes, Pagos del Rey..., además de visitas culturales como las realizadas a los castillos de Fuensaldaña y de Peñafiel.

La visita culminó con la presencia de AVITE en la Feria del Vino de Toro, en cuya Plaza de Toros se participó en la degustación de los vinos de las principales bodegas de la comarca.





Asociación Vitivinícola de Tegueste

Conceptos prácticos de viticultura ecológica



Charla que impartirá

Damián Díaz González

Licenciado en Enología e Ingeniero Técnico Agrícola

Salón de actos de AVITE (C/. Las Flores, 11. Tegueste)

Miércoles 31 de julio

18:00 h.

ENTRADA LIBRE HASTA COMPLETAR AFORO

AVITE CELEBRÓ EL ENCUENTRO ANUAL DE SOCIOS 2019

Como es habitual en esta época veraniega, la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) celebró el pasado sábado, día 27 de julio, en el "Barco de Tegueste" el Encuentro Anual de Socios 2019.

En este espacio, cedido para esta reunión por el Ayuntamiento de Tegueste, se dieron cita más de un centenar de personas, que disfrutaron de un acto lúdico y festivo, en el que predominaron la camaradería, la buena comida, la música en vivo de la Parranda Los Amigos y, por supuesto, el excelente vino teguestero.

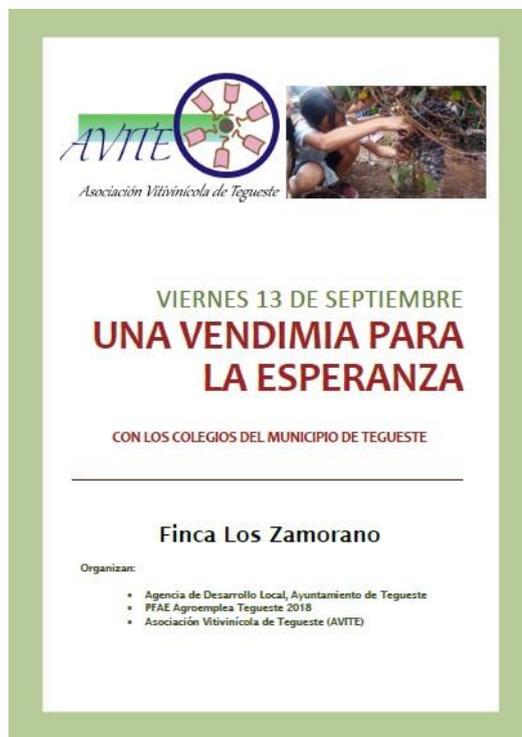
El presidente de AVITE, Sotero Díaz del Castillo, agradeció la asistencia de los socios y la presencia de la Alcaldesa del municipio, Ana Mena, de varios concejales y técnicos municipales, así como de un grupo de colaboradores de la Asociación, invitados al efecto.

Destacó, asimismo, la presencia del equipo educativo y el alumnado del PFAE AGROEMPLEA TEGUESTE 2018, que desarrollan una parte de su acción formativa en la viña experimental de la Finca de los Zamorano, en coordinación con AVITE y la Agencia de Desarrollo Local de Tegueste.

También resaltó, especialmente, el trabajo de la Directiva de AVITE y de personas voluntarias, que hicieron posible la celebración de este emotivo acto.



TEGUESTE SIEMBRA FUTURO CON LA VENDIMIA PARA LA ESPERANZA



Como siempre, en época de recolección de las uvas, el Ayuntamiento de Tegueste organizó la “Vendimia para la Esperanza”, una actividad dirigida a los escolares del municipio, que pudieron cortar uvas y pisarlas, en las instalaciones municipales de la Finca de Los Zamorano.

La actividad se celebró con la colaboración coordinada de la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), el PFAE Agroemplea Tegueste 2018 y la Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento, que acompañaron a los niños en las tareas de corte y cuidaron de su seguridad.

Este acto está enmarcado en el Programa de las Fiestas Patronales de Los Remedios y se celebra con el fin de transmitir a los menores las tradiciones ancestrales del pueblo, como la vendimia.



TEGUESTE ENTREGA LOS PREMIOS DEL VENDIMIADOR DEL AÑO Y DEL CONCURSO DE RACIMOS 2019

En el marco de la Fiesta de la Vendimia, en un acto celebrado en El Lomo, se hizo entrega de los diferentes premios convocados por el Ayuntamiento de Tegeste.

A propuesta de la Asociación Vitivinícola de Tegeste (AVITE), se otorgó el Premio al Vendimiador del año 2019 a D. Macario Barreto González, “por su dedicación y participación desinteresada, años tras años, en las vendimias del pueblo, y su contribución al mantenimiento de esta actividad tradicional”, tal como figura en el acuerdo de la Junta Directiva de AVITE.

A continuación, se entregaron los premios del XVI Concurso de Racimos de Uvas de Tegeste, en las dos modalidades previstas, de acuerdo con la siguiente relación:

Variedades Clásicas:

3.º Premio: Mariano González Díaz (Listán Blanco).

- 2.º Premio: David Hernández Hernández (Forastero -Listán negro-).
1.º Premio: Pedro Rodríguez Armas (Negramoll).

Vidueños Canarios:

- 3.º Premio: Antonio Díaz del Castillo (Albillo criollo).
2.º Premio: Pedro Rodríguez Armas (Listán Blanco menudo).
1.º Premio: Pedro Rodríguez Armas (Castellana).

El Jurado de este premio estuvo compuesto de la siguiente manera: Presidente: Leonardo Ruiz Fernández. Vocales: Ricardo Pérez Molina, Sebastián Marrero Benítez, Miguel Ángel González Reyes. Secretario: Héctor García Estévez.

Los galardones fueron entregados por la Alcaldesa de Tegueste, Ana Rosa Mena, el Presidente de AVITE, Sotero Díaz del Castillo y los concejales del Ayuntamiento de Tegueste Manuel Martín Rocha y Julián Rodríguez Pérez.



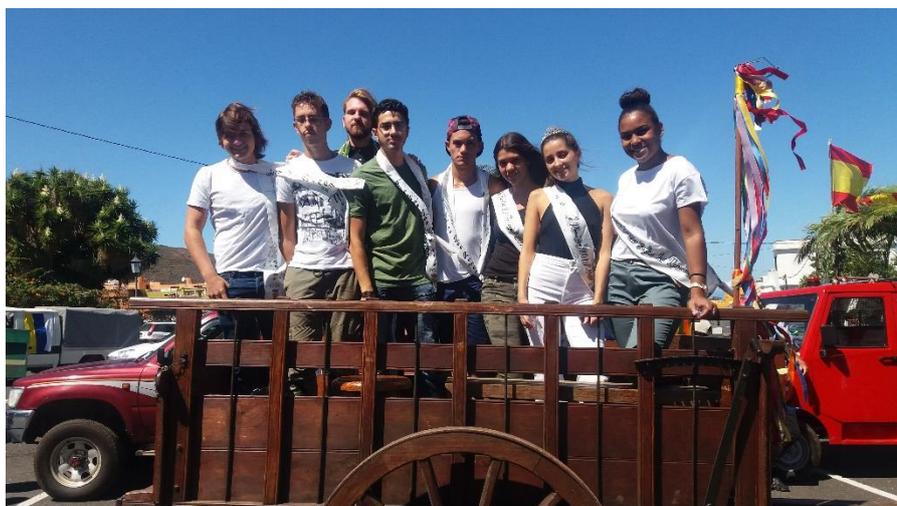


ALEGRÍA EN LA FIESTA DE LA VENDIMIA DE TEGUESTE

El pasado domingo, día 15, como es tradicional en septiembre, Tegueste celebró su particular Fiesta de la Vendimia, en la que los viticultores, bodegueros, vecinos y autoridades compartieron unas horas de amable alegría.

Los participantes se reunieron en los aparcamientos de la Casa de los Zamorano y, desde allí, en coches engalanados se trasladaron en caravana hasta la zona de San Ignacio donde el párroco de San Marcos, Miguel Ángel Navarro, bendijo las viñas y, a continuación, a la plaza de La Padilla donde la Asociación de Vecinos brindó a los asistentes.

Este año, la Fiesta de la Vendimia contó con la presencia de la Consejera de Agricultura del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, que estuvo acompañada por parte de su equipo, por la Alcaldesa de Tegueste, Ana Rosa Mena, y miembros de la Corporación municipal, así como por el Presidente de la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), Sotero Díaz.



Los actos finales tuvieron lugar en El Lomo, pues allí, en el escenario de las fiestas del barrio, se entregó el premio al vendimiador del año, elegido a petición del Ayuntamiento por AVITE, y que recayó en Macario Barreto González.

A continuación, se hizo entrega de los premios del XVI Concurso de Racimos de Uvas cuyos primeros premios se otorgaron a Pedro Rodríguez Armas, en las dos modalidades convocadas.

La Alcaldesa de Tegueste, hizo entrega de una placa a la agrupación musical “Los Esponjas del Norte” y a la Asociación AVITE, por su colaboración en la fiesta todos los años y agradeció la participación especial en la preparación de los actos a los miembros del Programa PFAE Agroemplea Tegueste 2018.

Por último, AVITE entregó presentes a la Reina y al Míster de la Vendimia, y a los miembros de su corte de honor.

Por último, AVITE y el Ayuntamiento de Tegueste brindaron a todos los presentes con una comida popular y buen vino teguestero, culminando la fiesta con una animada verbena amenizada por Elicio "El Músico".



AVITE COLABORA CON EL CIT NORDESTE Y EL MERCADILLO DE TEGUESTE

La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) colaboró con la campaña "Yo Soy Tenerife" del CIT Nordeste, para lo que ofreció una degustación de vinos teguesteros en el evento celebrado en el Mercadillo del Agricultor de Tegueste, el pasado sábado, día 9 de noviembre.

El objetivo del Centro de Iniciativas y Turismo del Nordeste, con la campaña de sensibilización "Yo Soy Tenerife", es el de valorar las recetas de nuestra gastronomía, por lo que se realizó un Show Cooking con el chef Carlos Gamonal.

Gamonal explicó cómo se realiza su famosa receta del escaldón de cochino y se ofrecieron alrededor de 200 degustaciones de las que pudieron disfrutar los clientes y visitantes del Mercadillo del Agricultor, así como del complemento de los excelentes vinos de Tegueste.



LOS VINOS DE TEGUESTE EN EL MERCADILLO AGRÍCOLA DE EL ROSARIO

Desde el pasado domingo, 10 de noviembre, los vinos de Tegueste serán habituales en el Mercadillo Agrícola de El Rosario, por medio de la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE).

La Asociación teguestera colabora con el Mercadillo Agrícola de El Rosario, en su programa de actividades "Sinergia. La fiesta de los productos locales", atendiendo a la invitación cursada por el Ayuntamiento de El Rosario, a través de la Concejalía de Agricultura.

De este modo, y a través de AVITE, las bodegas de Tegueste pueden tener presencia en dicho Mercadillo y facilitar así el conocimiento y disfrute de sus vinos por parte de los ciudadanos El Rosario que así lo deseen.

VINO Y CULTURA CON AVITE EN SAN MIGUEL DE ABONA

El pasado sábado, 16 de noviembre, la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) realizó, con un nutrido grupo de socios y simpatizantes, una visita a San Miguel de Abona, con marcado carácter cultural y enológico.

El directivo de AVITE y guía profesional, Francisco Rodríguez Sosa, programó en primer lugar una visita al Museo Casa del Capitán, donde explicó al grupo que la casa, con más de cien años de antigüedad, fue utilizada durante muchas décadas como residencia por la familia Alfonso, para continuar con una visita a sus dependencias típicas canarias: patio interior, semisótano con bodega, lagar y graneros.



A continuación, partiendo de la Casa del Capitán, el grupo se dirigió hasta la Plaza y la Iglesia de San Miguel, a través de la calle adoquinada que forma parte del antiguo Camino Real. En el camino Francisco Rodríguez fue explicando la historia del pueblo y de este sendero, que conserva en este tramo valiosos ejemplos de casas canarias antiguas.

Seguidamente se visitó una de estas casonas de arquitectura tradicional canaria, construida en 1800 y catalogada como Bien de Interés Cultural, donde se encuentra la bodega Altos de Trevejos, propiedad secular de la familia Alfonso.

La bodega brindó a los visitantes de AVITE con una degustación de su afamado vino espumoso rosado y sus responsables explicaron el modo de elaboración de estos vinos, incluyendo una práctica del degüelle.

Posteriormente el grupo se trasladó a Las Zocas para visitar la bodega Vento, un proyecto familiar que elabora varios tipos de vinos, entre los cuales destacan los de producción ecológica elaborados con uvas de las viñas situadas en los altos de Vilaflor.

La jornada culminó con un almuerzo en el Rinconcito de Hilario, también en Las Zocas, donde la buena comida y la camaradería fueron acompañadas por el espléndido vino de Tenerife.



CELEBRACIÓN DEL DÍA DE SAN ANDRÉS EN TEGUESTE

El pasado sábado se celebró en Tegueste la fiesta del patrón del vino, San Andrés, que este año estuvo coordinada por la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), que estuvo representada por su presidente, Sotero Díaz, y más miembros de la Junta Directiva, socios y bodegueros en general.

Los actos comenzaron con una misa y una ofrenda por San Andrés en la parroquia de San Marcos y, a continuación, la procesión del santo por las calles aledañas a la iglesia, que contó con la participación de la Danza de las Flores.

Los actos terminaron en el Barco de Tegueste con un brindis por los nuevos vinos y por San Andrés.



AVITE ORGANIZA UN CURSO DE CATA PARA EL PFAE AGROEMPLEA TEGUESTE

El alumnado y el equipo docente del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), "Agroemplea Tegueste 2018", asistieron a un Curso de Iniciación a la Cata de Vinos, organizado por la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) e impartido por el enólogo Pablo López Betancort.

El curso tuvo una duración de seis horas y fue específicamente diseñado para el PFAE Agroemplea Tegueste, con contenidos teóricos referidos a tipos de vinos, elaboración..., y a la cata: fundamentos prácticos, proceso, metodología, etc.

En la parte práctica, se cataron diferentes tipos de vinos (blancos, rosados y tintos) de varias regiones vinícolas, todo ello enmarcado en su proceso de formación, que incluye un módulo de viticultura y enología.

Esta actividad se encuadra en el acuerdo de colaboración entre el PFAE, AVITE y el Ayuntamiento teguestero, y se desarrolla en la finca de los Zamorano, con el cultivo ecológico de una viña experimental, la vendimia en septiembre y la elaboración de vino con las distintas variedades de uvas recolectadas.



AVITE OFRECE UNA CATA DE VINOS DE LA GOMERA

El pasado jueves, 19 de diciembre, en la Sala de Actividades de la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), el enólogo Alberto González Plasencia impartió una charla sobre los vinos de su isla natal, La Gomera y, a continuación, dirigió una cata de una selección de estos vinos.

El ponente hizo un recorrido por la escarpada orografía de La Gomera: profundos barrancos y elevadas cumbres, y la viña en las laderas, con huertas tradicionales en vertientes vertiginosas que convierten su viticultura en verdaderamente heroica.

Habló sobre las variedades que se cultivan, con una mención especial a la Forastera blanca (o gomera), variedad representativa de la isla, que llegó con los conquistadores a principios del siglo XV y se extendió por todo el territorio insular, adaptándose y mutando hasta convertirse en una variedad única en el mundo.



Indicó también que la forma de cultivo tradicional de La Gomera es la viña “rastrera”, a ras del suelo, menos en la zona de Hermigua, donde han predominado siempre los parrales. Hoy en día se cultivan, sobre todo las tierras calmas (en las zonas más llanas) con sistemas más modernos como la espaldera.

Asimismo, reivindicó la necesidad de potenciar el sector, ya que el envejecimiento de los viticultores y la falta de incentivos para los jóvenes están ocasionando el abandono de huertas y de viñas, de forma muy alarmante.

Posteriormente, se pasó a la degustación de los vinos gomeros, de los cuales se cataron varios blancos y tintos, elaborados en forma de monovarietal o de mezcla de variedades. El ponente dirigió la cata centrando la atención, en especial, en las especificidades de los vinos más característicos de la isla.

Esta cata forma parte de un proyecto de AVITE que consiste en ir presentando y degustando los vinos de las distintas denominaciones de origen, comarcas o islas del Archipiélago. Hasta ahora se han presentado los vinos de Abona, Valle de Güímar, La Palma y, en este caso, La Gomera.



NAVIDAD EN TEGUESTE CON AVITE



AVITE BRINDA CON SUS SOCIOS POR UNA BUENA COSECHA PARA EL AÑO NUEVO

Como es tradicional en estas fechas navideñas, la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) reúne a sus socios, en un ambiente distendido y de camaradería, para brindar por la salud y el bienestar de todos y, además, por una próxima y buena cosecha.

El pasado viernes, día 13, se celebró el citado brindis al que asistieron, además, de la Directiva y socios de AVITE, personas invitadas, porque colaboran con la Asociación de una u otra manera.

El presidente de AVITE, Sotero Díaz del Castillo, elevó su copa de vino teგuestero brindando “por unas felices fiestas para todos y un año nuevo en el que la naturaleza nos brinde por su parte una buena cosecha”.

Los asistentes elevaron también sus copas uniendo fuerzas para que los buenos deseos se puedan cumplir.

AVITE PARTICIPA EN LA DEGUSTACIÓN DE JAMONES Y VINOS DE TEGUESTE

En el marco de programa “Enciende la Navidad en Tegueste”, se celebró el pasado sábado, día 28, una degustación de jamón serrano y vinos de Tegueste, en la carpa instalada para los eventos de estos días en la Plaza de San Marcos.

El acto, que fue organizado por el Ayuntamiento y la Asociación de Empresarios de la Villa de Tegueste (ASEVITE), estuvo muy concurrido y contó, además de con los cortadores de jamón, con música en vivo y la presencia de la granja Castillejo, con su oferta de hamburguesas de cochino negro, entre otras.

La presencia de los vinos de Tegueste estuvo coordinada por la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), como colaboradora del evento, y se contó con la presencia de las bodegas El Lomo, La Cueva, Lomo Sapiens y Tasat.



■ Información en la web y redes sociales



INFORME-RESUMEN AÑO 2019

Actividad digital y promoción de los vinos de Tegueste

1.- Actividad en Facebook

En 2019 se realizaron 262 entradas en Facebook, con una media de 5 entradas a la semana (lo acordado eran 3 mínimo).

De estas entradas (post), 122 fueron información propia, es decir, generada por la propia asociación.

Y el resto, 140 post, fueron de información de interés del sector.

El número de impresiones totales (nº de visualizaciones en Facebook de esos post) fue de 189.945 personas, lo que implica una media mensual de casi 16.000 personas.

Las entradas que se realizaron en 2019 fueron las siguientes:

Post propios 2019:

1. FOTOS: Avite participa en la degustación de jamones y vinos de Tegueste
2. NOTICIA: Avite participa en la degustación de jamones y vinos de Tegueste
3. FOTOS: Avite ofrece una cata de Vinos de La Gomera
4. NOTICIA: Avite ofrece una cata de Vinos de La Gomera
5. EVENTO: Degustación de Jamón Serrano y Vinos de Tegueste
6. Felicitación navideña
7. EVENTO: Degustación de Jamón Serrano y Vinos de Tegueste
8. FOTOS: Avite brinda con sus socios por una buena cosecha para el año nuevo
9. NOTICIA: Avite brinda con sus socios por una buena cosecha para el año nuevo
10. EVENTO: Cata de Vinos de la Denominación de Origen La Gomera
11. FOTOS: Celebración del Día de San Andrés en Tegueste
12. NOTICIA: Celebración del Día de San Andrés en Tegueste
13. FOTOS: Celebración del Día de San Andrés en Tegueste
14. NOTICIA: Avite coordina la celebración del Día de San Andrés en Tegueste
15. FOTOS: Embotellado el vino blanco de la Finca Los Zamorano
16. FOTOS: Avite organiza un curso de cata para el PFAE Agroemplea Tegueste
17. NOTICIA: Embotellado el vino blanco de la Finca Los Zamorano
18. NOTICIA: Avite organiza un curso de cata para el PFAE Agroemplea Tegueste
19. FOTOS: Vino y cultura con Avite en San Miguel de Abona

20. NOTICIA: Vino y cultura con Avite en San Miguel de Abona
21. CURSO: Iniciación a la Cata de Vinos
22. CURSO: Iniciación a la Cata de Vinos
23. FOTOS: Avite colabora con el Cit Nordeste y Mercado del Agricultor de Tegueste
24. NOTICIA: Avite colabora con el CIT Nordeste y el Mercadillo de Tegueste
25. CURSO: Iniciación a la Cata de Vinos
26. CURSO: Iniciación a la Cata de Vinos
27. CURSO: Iniciación a la Cata de Vinos
28. FOTOS: Los Vinos de Tegueste en el Mercadillo Agrícola de El Rosario
29. NOTICIA: Los Vinos de Tegueste en el Mercadillo Agrícola de El Rosario
30. NOTICIA: Avite colabora con las actividades del Mercadillo Agrícola de El Rosario
31. PROMO vinos de Tegueste
32. Noticia errónea de la Guardia Civil sobre la incautación de cannabis en una bodega
33. PROMO vinos de Tegueste
34. FOTOS: Tegueste entrega los Premios del Vendimiador del Año y del Concurso de Racimos 2019
35. NOTICIA: Tegueste entrega los Premios del Vendimiador del Año y del Concurso de Racimos 2019
36. FOTOS: Alegría en la Fiesta de la Vendimia de Tegueste
37. NOTICIA: Alegría en la Fiesta de la Vendimia de Tegueste
38. FOTOS: Tegueste siembra futuro con la Vendimia para la Esperanza
39. NOTICIA: Tegueste siembra futuro con la Vendimia para la Esperanza
40. EVENTO: Concurso de racimos
41. Fiesta de la Vendimia
42. Evento: XVI Exposición de Racimos y Entrega de Premios
43. FOTOS: Vendimia de la uva blanca en la Finca Los Zamoranos de Tegueste
44. NOTICIA: Vendimia de la uva blanca en la Finca Los Zamoranos de Tegueste
45. EVENTO: Una vendimia para la Esperanza
46. EVENTO: Una vendimia para la Esperanza
47. EVENTO: Una vendimia para la Esperanza
48. Recorrido en el Facebook por las bodegas asociadas: Bodega L' Ambora
49. Promo vinos de Tegueste
50. VÍDEO: Labores de protección de la uva en la viña de Los Zamorano
51. VÍDEO: Labores de protección de la uva en la viña de Los Zamorano
52. FOTOS: Labores de protección de la uva en la viña de Los Zamorano
53. NOTICIA: Labores de protección de la uva en la viña de Los Zamorano
54. FOTOS: Avite celebra una charla sobre viticultura ecológica
55. NOTICIA: Avite celebra una charla sobre viticultura ecológica
56. FOTOS: Encuentro Anual de Socios 2019 de Avite
57. NOTICIA: Avite celebró el Encuentro Anual de Socios 2019
58. CHARLA: Conceptos prácticos de viticultura ecológica
59. CHARLA: Conceptos prácticos de viticultura ecológica
60. EVENTO: Los viernes de julio
61. CHARLA: Conceptos prácticos de viticultura ecológica
62. NOTICIA: AVITE celebra una nueva edición de "Teguesteando con Vinos y Tapas"
63. EVENTO: Teguesteando con vinos y tapas
64. EVENTO: Teguesteando con vinos y tapas
65. EVENTO: Teguesteando con vinos y tapas
66. Ruta 'Verdejos, Vijarriegos y Listanes'
67. FOTOS: VII Encuentro Regional de Asociaciones del Vino de Canarias, donde participó Avite
68. NOTICIA: Avite participa en el VII Encuentro Regional de Asociaciones del Vino de Canarias
69. FOTOS: Visita de un grupo de socios de Avite a la Ribera del Duero
70. NOTICIA: Un grupo de socios de Avite visita la Ribera del Duero
71. FOTOS: Taller de poda en verde y deshojado de la viña, impartido por Avite

72. NOTICIA: Avite imparte un taller de poda en verde y deshojado de la viña
73. TALLER: Poda en verde y deshojado de la viña
74. TALLER: Poda en verde y deshojado de la viña
75. FOTOS: Encuentro de Avite con a los partidos candidatos en la Elecciones Municipales
76. NOTICIA: Avite recibe a los partidos candidatos en la Elecciones Municipales
77. NOTICIA: AVITE participa en la ofrenda popular a San Marcos
78. EVENTO: Tegusteando con vinos y tapas
79. EVENTO: Tegusteando con vinos y tapas
80. EVENTO: Tegusteando con vinos y tapas
81. FOTOS: Las bodegas de Teguste ofrecen sus vinos a los vecinos y visitantes en el Mercado del Agricultor de Teguste
82. NOTICIA: Las bodegas de Teguste ofrecen sus vinos a los vecinos y visitantes en el Mercadillo
83. EVENTO: Tegusteando con vinos y tapas
84. TALLER: Mucho más que queso
85. EVENTO: Tegusteando con vinos y tapas
86. TALLER: Mucho más que quesos
87. EVENTO: El Patio de los Vinos
88. FOTOS: Avite ofreció una charla sobre frutales tropicales en medianías
89. NOTICIA: Avite ofreció una charla sobre frutales tropicales en medianías
90. FOTOS: Trabajos de mantenimiento en la viña ecológica de la Finca Los Zamorano
91. NOTICIA: Trabajos de mantenimiento en la viña ecológica de la Finca Los Zamorano
92. FOTOS: Cata de vino y chocolate por el Día Internacional de la Mujer, organizada por Avite
93. NOTICIA: Cata de vino y chocolate por el Día Internacional de la Mujer, organizada por Avite
94. EVENTO: Charla sobre frutales tropicales adaptados a medianías
95. EVENTO: Charla sobre frutales tropicales adaptados a medianías
96. EVENTO: Charla sobre frutales tropicales adaptados a medianías
97. CATA: Vino y chocolate para mujeres 2019
98. CATA: Vino y chocolate para mujeres 2019
99. FOTOS: Taller de poda de viña realizado por Avite en la Finca Los Zamorano
100. NOTICIA: Avite celebró un taller de poda de viña en la Finca Los Zamorano
101. CURSO: Curso Práctico de diversas modalidades de poda de viña
102. CURSO: Curso Práctico de diversas modalidades de poda de viña
103. FOTOS: Entrega de los Premios a los Vinos Nuevos de Teguste, cosecha 2018
104. NOTICIA: Entrega de los Premios a los Vinos Nuevos de Teguste, cosecha 2018
105. FOTOS: Cata pública para la Distinción de Vinos de Teguste, cosecha 2018
106. NOTICIA: Cata pública para la Distinción de Vinos de Teguste, cosecha 2018
107. FOTOS: Avite colabora en la recogida de muestras para la Distinción de Vinos de 2018
108. NOTICIA: Avite colabora en la recogida de muestras para la Distinción de Vinos de 2018
109. FOTOS: Socios de Avite participan en una ruta teatralizada por Garachico
110. NOTICIA: Socios de Avite participan en una ruta teatralizada por Garachico
111. NOTICIA: Comienza la recogida de muestras de las bodegas que optan a la "Distinción a los vinos nuevos 2018"
112. NOTICIA: Plan de actuación de AVITE para el año 2019. Documento
113. NOTICIA: Plan de Actuación de Avite para el Año 2019. Noticia
114. NOTICIA: Presentada la Memoria de Actividades de Avite del año 2018
115. NOTICIA: Teguste prepara la próxima edición de la "Distinción de Vinos"
116. NOTICIA: Clausura del curso del PFAE AgroEmplea Teguste
117. FOTOS: Charla sobre abono verde en viña, organizada por Avite
118. NOTICIA: Avite organiza una charla sobre abono verde en viña
119. CHARLA: Abono Verde en la viña
120. CHARLA: Abono Verde en la viña
121. NOTICIA: Teguste celebra las fiestas con vino teguestero y jamón serrano
122. EVENTO: Jamón Serrano y Vinos de Teguste

Otros post realizados en 2019:

1. NOTICIA: Conclusiones de la X Jornadas Técnicas Vitivinícolas de Canarias
2. Ruta Tegueste El Nuevo II
3. PUBLICACIÓN: La huella de carbono en el sector vitivinícola
4. Ruta Tegueste El Nuevo II
5. IV Edición Tapas y Vinos La Padilla “Sabores de otoño”
6. NOTICIA DEL SECTOR: La falta de relevo generacional y de ayudas amenaza el futuro del vino
7. PUBLICACIÓN: La huella de carbono en el sector vitivinícola
8. NOTICIA: X Jornadas Vitivinícolas de Canarias
9. IV Edición Tapas y Vinos La Padilla “Sabores de otoño”
10. Evento en Bodega El Lomo
11. Jornada técnica Manejo del cultivo de uva de mesa y caqui
12. Vinos canarios en Granada Hoy
13. X Jornadas Técnicas Vitivinícolas de Canarias
14. 30 de Noviembre... ¡por una buena causa en Bodega El Lomo!
15. IV Jornadas Técnicas de Viticultura y Enología. Casa de la Cultura, Tacoronte
16. Galería de los Vinos de Tenerife
17. X Jornada de Técnicas Vitivinícolas de Canarias
18. NOTICIA: Turismo de Tenerife trabaja para renovar su oferta vinculada al enoturismo
19. IV Edición Tapas y Vinos La Padilla “Sabores de otoño”
20. RUTA: Abierto el periodo de preinscripción para la ‘Ruta Nocturna de San Andrés’
21. JORNADAS: NORMATIVA APLICABLE AL SECTOR VITIVINÍCOLA
22. Bodega Marba premiada en el Concurso Internacional de Vinos “AWC Vienna 2019”
23. JORNADAS: NORMATIVA APLICABLE AL SECTOR VITIVINÍCOLA
24. NOTICIA: Beber vino es mejor que ir al gimnasio según la ciencia
25. The Wine Brunch en Bodega el Lomo: Calaveras y Diablitos
26. The Wine Brunch en Bodega el Lomo: Calaveras y Diablitos
27. JORNADA: Normativa Aplicable al Sector Vitivinícola - Registro de Libro de Bodega
28. Ópera y D.O. Tacoronte Acentejo
29. NOTICIA: Los viticultores de Tenerife reclaman al Cabildo un plan contra el abandono de fincas
30. NOTICIA: El Cabildo de Tenerife reactiva la Mesa Insular del Vino
31. NUEVA: Edición de “The Wine Bruch” Calaveras & Diablitos
32. VENTA INTERNACIONAL DE VINO. Formación comercio exterior Cámara de Comercio
33. NOTICIA DEL SECTOR: La sequía obliga a racionar el agua de algunos embalses de la Isla
34. JORNADA: Normativa Aplicable al Sector Vitivinícola - Registro de Libro de Bodega
35. NOTICIA: Canarias valora incrementar la promoción de vinos y quesos en Estados Unidos
36. NOTICIA: Premios Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna 2019
37. NOTICIA: El XI Encuentro Mujeres Rurales de Tenerife pone énfasis en las trabajadoras del sector del vino
38. CURSO: Manipulador de productos fitosanitarios - Nivel Básico
39. NOTICIA: El The New York Times incluye este vino canario entre los 20 mejores del mundo
40. CHARLA: Comercialización y técnicas de venta de productos agrarios
41. PUBLICACIÓN: Variedades de vid en la Isla de Tenerife
42. Una vendimia para la Esperanza’ con los escolares de Tegueste. Gastro7Canarias
43. Escolares de Tegueste participan en la recolección de la uva. El Día
44. Una vendimia para la Esperanza. El Ayuntamiento de Tegueste
45. Foro AgroJoven 2019 NOTICIA: Si bebes vino tinto, tu microbiota es superior
46. NOTICIA: Los viticultores piden apoyo para salvar la viña del cambio climático
47. NOTICIA: El plazo de inscripción para la Fiesta de la Vendimia 2019 se abre el 2 de septiembre
48. NOTICIA: La cosecha de uva cae más de un 50% en algunas comarcas de la Isla
49. NOTICIA: Las enfermedades de la viña

50. BOC: ayudas establecidas en la Acción I.3 "Ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con denominación de origen protegida (DOP)", del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2018.
51. NOTICIA: Una llave envejece el vino en un segundo
52. NOTICIA: evento gastronómico en el Mercadillo
53. FOTOS: Ruta: Verdejos, Vijariegos y Listanes.
54. NOTICIA: Canarias logra 38 medallas en la edición de 2019 del Concurso Mundial de Vinos Extremos
55. NOTICIA: Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote acogen en julio formación de la Cátedra de Agroturismo de la Universidad de La Laguna
56. EVENTO: Programa de actos del 15 aniversario del Mercadillo de Tegueste
57. CURSO: Elaboración de vinos
58. JORNADAS: Experiencias en Viticultura ecológica
59. Jornada puertas abiertas: Bodega El Lomo
60. Campus del Vino de Canarias
61. NOTICIA: Si me preguntan cómo son los vinos de Tenerife, diría: tremendamente divertidos, personales... sin complejos. (Metrópolis – El Mundo)
62. CHARLA: Elaboración de vinos afrutados
63. FOTOS: Feria del Vino de Toro (agradecimiento visita)
64. DEMOSTRACIÓN: Poda en verde de la viña en campo
65. NOTICIA: Almudena Alberca "Los vinos canarios son interesantes por las variedades con que se elaboran"
66. CURSO: Habilidades para comerciales de Bodegas y Distribuidoras
67. Bodegas Marba ha sido reconocida por el Cabildo de Tenerife como "Embajador de Tenerife"
68. CHARLA: Técnicas de negociación ante las entidades de crédito
69. TALLER: Introducción al análisis sensorial deductivo en vinos
70. Sesión teórico-práctica sobre herramientas de gestión en la empresa agraria
71. CHARLA: Protección de vino y uso de metabisulfito
72. EVENTO: Jornadas de enología y viticultura organizadas por Avite - Asociación Vitivinícola de Tegueste
73. NOTICIA: Arranca la Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias
74. Jornadas Vitivinícolas
75. CURSO: Parámetros de Calidad Enológica en Laboratorio y Bodega.
76. Vinos teguesteros en la Feria GastroCanarias 2019
77. NOTICIA: ¿Tendrán que cotizar también los viticultores de fin de semana?
78. NOTICIA: La uva de Taganana que recorre el mundo
79. EVENTO: mar y Vinos
80. NOTICIA: Agricultura y Universidad de La Laguna se unen para fomentar el enoturismo y turismo gastronómico de Canarias
81. NOTICIA: Canarias pone en valor la singularidad de sus vinos en FENAVIN 2019
82. Campus del Vino de Canarias
83. NOTICIA - Templos del vino: las diez bodegas más atractivas del mundo
84. NOTICIA: Un vino de Tenerife, entre las producciones más sobresalientes del mundo
85. SESIÓN: Aula de Formación 2019. D.O. Tacoronte-Acentejo
86. PROMOCIÓN: Los vinos de Canarias. Volcanic Xperience
87. Festival de Los Sentidos
88. Festival de Los Sentidos
89. NOTICIA: Vino en lata, así es el nuevo negocio millonario que busca atrapar a los 'millennials'
90. NOTICIA: Tacoronte-Acentejo obtiene 6 galardones en el Concurso Alhóndiga 2019
91. Listado de ganadores del XXXII Concurso Regional de vinos embotellados de Canarias Alhóndiga 2019.
92. NOTICIA: Los restaurantes que usen el nombre de 'guachinche' deberán eliminarlo
93. CHARLA: Defectos del vino. El sulfhídrico

94. CURSO: Agricultura ecológica aplicada al viñedo y al vino
95. NOTICIA: En marcha el XXXII Concurso Regional de Vinos de Canarias, Alhóndiga 2019
96. FOTOS: Concierto entre Viñedos 2019. Ayuntamiento de Tegueste
97. EVENTO: Concierto entre viñedos
98. CURSO DE INTERÉS: Elaboración de vino y licores
99. FOTOS: El 'Patio de los Vinos de Tegueste 2019. Mercadillo de Tegueste
100. NOTICIA: Concurso Oficial Agrocanarias 2019
101. NOTICIA: El PFAE Agroemplea Tegueste 2018 y AVITE ejecutan trabajos de mantenimiento en Los Zamorano
102. ESTRENO: La historia Vino a Canarias
103. NOTICIA DEL SECTOR: Más de 900 profesionales asisten en Madrid al Salón de Vinos de Tenerife
104. NOTICIA: Concurso Internacional de Lyon premia a Bodegas Marba
105. RUTA: Vinos, tapas y carretas
106. NOTICIA DEL SECTOR: El Concurso Agrocanarias, organizado por el Gobierno canario, elige al Mejor Vino de Canarias entre 173 producciones
107. Taller; Tacoronte-Acentejo en Blanco
108. NOTICIA: Presentación de la " XII Ruta del Vino y la Tapa" de Tegueste
109. NOTICIA: El Gobierno de Canarias convoca subvenciones para proyectos de desarrollo rural por 6,6 millones de euros
110. NOTICIA: El Cabildo promocionará los vinos de Tenerife en Madrid para facilitar su comercialización
111. NOTICIA: 15 vinos españoles reciben medalla de oro en los Bacchus 2019
112. NOTICIA: 14 establecimientos participan en la XII Ruta de la Tapa y el Vino de Tegueste
113. NOTICIA: Carteles de "XII Ruta del Vino y la Tapa 2019" y "Abril, mes del vino 2019" donde Avite participa de forma muy activa.
114. NOTICIA: Convocado el Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2019
115. BECAS: Abierto el plazo de presentación de solicitudes para las Becas Agroalimentarias
116. Tacoronte-Acentejo en Blanco: taller de vinos blancos
117. DEMOSTRACIÓN: Clarificación de vinos blancos
118. NOTICIA: Entrega de los Premios a los Vinos Nuevos de Tegueste, cosecha 2018
119. EVENTO: Distinción a los vinos nuevos 2018
120. CURSO: Preinscripción Poda e injerto en viña (Tejina)
121. NOTICIA: La Villa recoge muestras de vino en sus bodegas en busca de su mejor caldo. La Provincia
122. CURSO: Preinscripción Poda e injerto en viña (Buenavista del Norte)
123. DISTINCIÓN DE LOS VINOS NUEVOS DE TEGUESTE 2018
124. CHARLA: Seguro de la uva de vinificación
125. Curiosidad: El abrebotellas que no descorcha y otras novedades vinícolas
126. DISTINCIÓN DE LOS VINOS NUEVOS DE TEGUESTE 2018
127. NOTICIA: DISTINCIÓN DE LOS VINOS NUEVOS DE TEGUESTE 2018. Saboreando Canarias
128. NOTICIA: Tips para preparar "La ruta del vino" en Tenerife
129. Demostración Poda de viña
130. NOTICIA: DISTINCIÓN DE LOS VINOS NUEVOS DE TEGUESTE 2018. Ayuntamiento de Tegueste
131. NOTICIA: La Agencia de Desarrollo Local y los colectivos empresariales, en el que participa Avite, programan las actividades para promover el comercio local
132. CHARLA: Zonificación climática de la isla de Tenerife orientada a la viticultura
133. NOTICIA: Factores que determinan la compra de un vino
134. NOTICIA: "Agroemplea-Tegueste" pone el broche de oro a su programa formativo con la entrega de diplomas a sus 15 alumnos
135. Taller de introducción a la cata de vino. D.O. Tacoronte Acentejo

- 136. NOTICIA: Un grupo de investigadores de la Universidad de La Rioja desarrolla un sistema capaz de determinar el azúcar de la uva sin tocarla
- 137. NOTICIA: Las once Denominaciones de Origen de Vino del archipiélago participan en el quinto curso de análisis sensorial de vinos de la Universidad de La Laguna
- 138. FOTOS Tegeste celebra las fiestas con vino teguestero y jamón serrano
- 139. Aula de Formación Tacoronte-Acentejo 2019
- 140. NOTICIA: Ideas para 2019: Invertir en vino de Canarias

2.- Actividad de la web – Vinos DeTegeste.com

La web, *vinosdetegeste.com*, sigue siendo el referente de información asociado a los vinos de Tegeste, con información de bodegas, Avite, noticias, etc.

El 2019 tuvo un total de 6.809 visitas, es decir, 567 visitas mensuales.

3.- Promoción de los vinos a través de la plataforma digital InfoTegeste

En la plataforma InfoTegeste queremos destacar algunos datos que resumen la actividad.

La promoción de los vinos “Vinos de Tegeste: conócelos, valóralos, disfrútalos, compártelos” llegó a más 80.000 personas a través de la actividad en Redes Sociales.

La promoción en la web de InfoTegeste, donde está destacado una acceso a la página de los vinos, fue vista por los más de 43.000 accesos realizados en el año. Comentar que también la publicidad ha ido insertada en los más de 300.000 envíos de agendas por mail, realizadas en el año.

En resumen:

Por los datos ofrecidos, creemos que el trabajo realizado en conjunto Avite y el equipo de InfoTegeste ha sido de gran relevancia para difundir la actividad de la asociación, así como para promover la enología y viticultura en todas sus facetas.

■ Finca de Los Zamorano 2019

ACUERDO DE COLABORACIÓN ENTRE AVITE Y PFAE AGROEMP- PLEA TEGUESTE 2018 PARA EL APOYO TÉCNICO-DOCENTE EN LA IMPARTICIÓN DEL OFO ENOLOGÍA

En relación al proyecto **PFAE AGROEMP-
PLEA TEGUESTE 2018** está recibiendo la formación en el **Certificado de Profesionalidad (AGAX 0208) ACTIVIDADES AUXILIARES EN AGRICULTURA** (RD 1375/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 682/2011, de 13 de mayo).

Para complementar la formación que recibe el alumnado trabajador y mejorar la empleabilidad en el proceso de búsqueda de empleo, en el plan formativo se contempla **Enología básica dentro de “Otra formación ocupacional no asociada al certificado”**.

Se comprometen a la firma de un **acuerdo de colaboración** para el apoyo técnico-docente en la impartición de la OFO Enología básica. Las prácticas se realizarán en la parcela del Vidueño (VÑ) de la Finca los Zamorano y en las instalaciones de la Bodega Municipal localizada en los bajos del Mercadillo del Agricultor y Artesano de Tegueste. El objetivo final es elaborar vinos con la colección de variedades autóctonas implantadas en la parcela del VÑ, realizando análisis y catas para su caracterización enológica. Dicha colaboración, no supone coste alguno para el Ayuntamiento de la Villa de Tegueste ni para AVITE.

Se desarrollará en las siguientes actividades:

- **Control maduración de las uvas (20 horas)** durante los meses de agosto y septiembre, en función de las condiciones climáticas.
- **Vendimia, despalillado-estrujado y prensado de las uvas (24 horas)** durante los meses de septiembre.
- **Control y seguimiento de la vinificación (35 horas)** durante los meses de septiembre y octubre.
- **Filtrado y embotellado del vino (24 horas)** durante los meses de noviembre y diciembre.
- **Vendimia para la esperanza (8 horas)** el día 13 de septiembre.
- **XVI Concurso de racimo Tegueste 2018 (15 horas)** los días 13, 14 y 15 de septiembre.
- **Curso de cata nivel básico (6 horas)** en el mes de noviembre.
- **Visitas formativas a bodegas asociadas (8 horas)** durante el mes de diciembre.

Firmado: Ayuntamiento de Tegueste – Asociación Vitivinícola de Tegueste

AVITE CELEBRÓ UN TALLER DE PODA DE VIÑA EN LA FINCA LOS ZAMORANO

El Taller fue impartido por Ricardo Pérez y Sebastián Marrero y contó con la participación de socios de AVITE y personas interesadas en esta práctica agrícola.

La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) celebra cada año una jornada de poda de viña, en el mes de febrero, que es tradicionalmente la época en que se poda la viña en Canarias y muchas otras zonas vitivinícolas.



La poda se celebró en la Finca Los Zamorano, que posee, entre otras instalaciones agrarias, una colección de vidueños canarios (con unas 35 variedades), que forman parte de un proyecto conjunto del Ayuntamiento de Tegueste y AVITE.

Esta amplia variedad de viñas permitió conocer las diferentes modalidades de poda que se realiza en Canarias dependiendo de la zona, el terreno y las parras de que se trate: poda de viñas tradicionales, espaldera, parral bajo, hoyo de La Geria, cordón trenzado del norte de Tenerife, etc., etc.

TRABAJOS DE MANTENIMIENTO EN LA VIÑA ECOLÓGICA DE LA FINCA LOS ZAMORANO

El alumnado del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), “Agroemplea Tegueste 2018”, está realizando en estos días diferentes trabajos en la viña experimental de la Finca Los Zamorano de Tegueste.

Se procede actualmente a la reparación y mantenimiento del entutorado (espalderas y parrales), la eliminación de hierba de manera manual y con desbrozadora y, posteriormente, se hará el abonado con estiércol, todo ello de acuerdo con la característica ecológica de la finca.



Estos trabajos forman parte de la programación didáctica de este PFAE que, como en anteriores ediciones es promovido por el Ayuntamiento de la Villa a través de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL), con la participación de diferentes entidades y asociaciones como AVITE (Asociación Vitivinícola de Tegueste), la Asociación del Mercadillo del Agricultor, AGUAVITE (Asociación de Boveros de Tegueste) y extensión agraria y desarrollo rural (Área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Cabildo de Tenerife).

El presente curso finalizará en febrero de 2020 y en este periodo los alumnos realizarán labores agrícolas ecológicas para el mantenimiento y explotación de cultivos hortícolas, extensivos, viñedos, frutales y, además, se iniciarán en la producción de vino mediante la explotación de la viña que se cultivará durante estos meses.

AVITE IMPARTE UN TALLER DE PODA EN VERDE Y DESHOJADO DE LA VIÑA

La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) celebró un taller de poda en verde de la viña, especialmente diseñado para el alumnado del PFAE Agroemplea Tegueste 2018.

En el marco inmejorable de la viña experimental de la Finca de Los Zamorano, el técnico y directivo de AVITE, Ricardo Pérez Molina, impartió la parte teórica del taller, en la que explicó (con ejemplos sobre el campo) las ventajas de esta práctica agrícola, ya que sirve para airear y solear los incipientes racimos, eliminar los brotes secundarios (nietos), facilitar otras labores (tratamientos...); también, para prever la poda de la próxima cosecha, ayudar a la formación y mantenimiento de la conducción, etc.

A continuación, otros miembros de la Directiva de AVITE, con la colaboración del equipo docente del PFAE, realizaron ejemplos del deshojado y poda en verde, adaptados a las distintas variedades que se cultivan en este espacio y que son representativas de la viticultura canaria.

Se debe recordar que la vitivinicultura está enmarcada en el programa didáctico del PFAE Agroemplea Tegueste 2018 y que, en este apartado, colabora estrechamente AVITE, gracias al convenio de colaboración con el PFAE, firmado por la Asociación con el Ayuntamiento de Tegueste.



LABORES DE PROTECCIÓN DE LA UVA EN LA VIÑA **LOS ZAMORANO**

Después de haber realizado todo el trabajo previo de poda, reparación y mantenimiento del entutorado, poda en verde, tratamiento del suelo, abonados, tratamientos fitosanitarios, llega el momento del envero y maduración y la necesidad de proteger las uvas.

Por ello, el alumnado del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), "Agroemplea Tegueste 2018", está realizando en estos días este tipo de trabajos de protección de la uva en la viña experimental de la Finca Los Zamorano de Tegueste.



Todo ello de acuerdo con la característica ecológica de la finca, por lo que se ha procedido, entre otras labores, al embolsado de los racimos para evitar los ataques de aves, lagartos, y otros animales.

Estos trabajos forman parte de la programación didáctica de este PFAE que, como en anteriores ediciones es promovido por el Ayuntamiento de la Villa a través de la Agencia de Empleo y Desarrollo Local (AEDL), con la participación de diferentes entidades y asociaciones, entre las que se encuentra AVITE (Asociación Vitivinícola de Tegueste).

VENDIMIA DE LA UVA BLANCA EN LA FINCA LOS ZAMORANO DE TEGUESTE

La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), en colaboración con el PFAE Agroemplea Tegueste 2018 y la Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento, realizó la vendimia de la uva blanca en la viña experimental de la Finca Los Zamorano, en esta cosecha de 2019.

Dado el señalado carácter experimental de esta viña y que la vitivinicultura está enmarcada en el programa didáctico del PFAE Agroemplea Tegueste, se realizó un pesado de la uva por variedades, para los estudios técnicos posteriores correspondientes.

La vendimia de la uva tinta de la misma finca se celebrará, con los niños de los colegios de Tegueste, el próximo viernes, día 13 de septiembre, en el marco de la actividad denominada “Una vendimia para la esperanza”, que forma parte del programa de las Fiestas Patronales y de la Fiesta de la Vendimia 2019.



EMBOTELLADO EL VINO BLANCO DE LA FINCA LOS ZAMORANO

En el Módulo de Enología del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo (PFAE), “Agroemplea Tegeste 2018”, cuya docencia está a cargo del enólogo Pablo López Betancort, se impartió la práctica “Filtrado y embotellado del vino”, consistente en las fases de filtrado del vino, llenado, taponado, encapsulado, etiquetado y empaquetado de las botellas.



El alumnado del PFAE culminó así el proceso que han seguido en la viña experimental de la Finca Los Zamorano donde han podido realizar todas las labores de cultivo de la vid, tratamientos, abonados, podas, vendimia..., hasta este momento final del trabajo en el que se embotelló vino blanco seco y blanco semidulce, a partir de la uva blanca cultivada de forma ecológica en la citada finca municipal de Tegeste. Más adelante, se reforzarán estos aprendizajes con el embotellado del vino tinto, del mismo origen.



Además del profesor del módulo y del equipo docente del Programa, asistieron a la práctica el presidente de la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE), Sotero Díaz del Castillo, así como varios miembros de la Directiva de la Asociación, que colabora en el proyecto del cultivo de la viña ecológica de la finca.



Presencia de AVITE en otros organismos

- 1. Participación en el Consejo de la Viña y el Vino.** AVITE participa en las reuniones de este órgano en calidad de organización invitada, con voz y sin voto.
- 2. Colaboración con otras asociaciones y organismos en las actividades que estén relacionadas con los fines de nuestra Asociación:** Mercadillo del Agricultor, ASEVITE, AGUAVITE.
- 3. Participación en la Reserva de la Biosfera de Anaga.**

 **Asociación Vitivinícola de Tegueste**

La Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) nace con la intención de fomentar y potenciar todo aquello que pueda estar relacionado con el sector del vino, buscando alternativas que diversifiquen las actividades relacionadas con la viña y las bodegas, con la idea de generar nuevas fuentes de riqueza que afiancen la vitivinicultura como pilar de la economía teguestera.

El reto es concienciar a la sociedad de que la cultura de la viña y el vino responde a un estilo de vida saludable, respetuosa con las tradiciones y que propugna el desarrollo sostenible del entorno, de forma compatible con la utilización de las nuevas tecnologías.

Objetivos:

- Llevar a cabo una promoción y una pedagogía de la cultura de la viña y el vino, así como de todas las actividades satélites que gravitan en torno al sector vitivinícola y que forman parte de la riqueza de este patrimonio teguestero.
- Favorecer el acercamiento de la sociedad al universo vitivinícola en sus distintas facetas: históricas, tradicionales, culturales, económicas, medioambientales, gastronómicas y turísticas.
- Apoyar la oferta formativa que se imparte en Tegueste dando respuesta a las demandas y necesidades que surgen como consecuencia de la diversificación y ampliación de áreas de actividad relacionada con el sector.

Socios:

- La Asociación AVITE está abierta a todas aquellas personas que, vinculadas con la vitivinicultura o interesadas en cualquier faceta de este mundo, deseen inscribirse.

<http://www.vinosdetegueste.com/asociacion-vitivinicola-avite/>

- www.vinosdetegueste.com
- Facebook: **“AVITE – Asociación Vitivinícola de Tegueste”**
- Correo electrónico: **aviteg@gmail.com**
- AVITE: Centro Cultural El Lomo, Camino Mederos-La Padilla, s/n., Tegueste, Tenerife - C.P: 38292
- Teléfono: **660.951.957**



Asociación Vitivinícola de Tegeste

Camino Mederos, n.º 63 - C.P. 38292 - Tegeste - Tenerife
aviteg@gmail.com www.vinosdetegeste.com
Tfno.: 660.951.957 C.I.F.: G-38856167