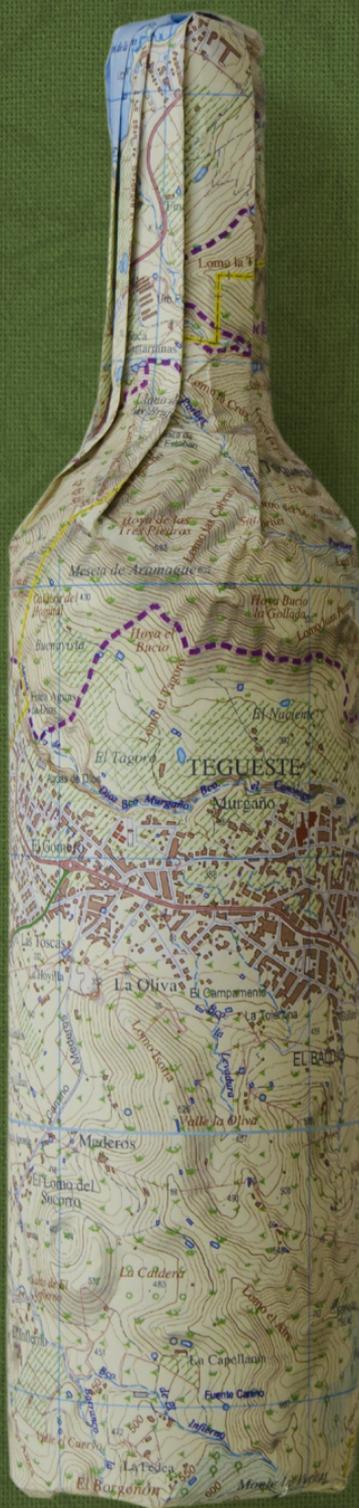


# ABRIL, mes DEL VINO



## TEGUESTE 2017



TEGUESTE  
VILLA  
ENTRE VINEDOS



ILUSTRE AYUNTAMIENTO  
DE LA VILLA DE TEGUESTE



*“Abril, mes del vino”* se ha convertido en un referente de la imagen campesina de Tegueste y son muchas las personas y entidades que aúnan sus esfuerzos para que esta actividad, que cumple su duodécima edición, sea un éxito.

Conscientes de su importancia como promoción del medio rural y del entorno comercial, contribuye a difundir la gastronomía y los vinos como elementos representativos de un municipio que vive y disfruta con su naturaleza y costumbres.

Se añade en el presente año el XXV aniversario de un hecho que ha sido fundamental para la proyección de la comarca, nos referimos a la consecución de la Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo, la pionera del archipiélago canario. Muy deseada por el sector vitivinícola de esta zona, se hizo realidad en 1992, lo que propició que diéramos un salto en la promoción exterior de nuestros vinos. Gracias a los que la hicieron posible.

Desde la Corporación municipal queremos animar a cuantos residan, o nos visiten en el mes de abril, a que conozcan nuestros productos autóctonos, como elementos de gran calidad y representativos de este territorio. De igual modo, agradecemos a las Asociaciones ASEVITE, AVITE, MERCADO DEL AGRICULTOR Y ARTESANO DE TEGUESTE y AGUAVITE su aportación en la organización y desarrollo de este evento que deseamos disfruten.

Lunes 13 de marzo de 2017

## EL ARRANQUE – PRESENTACIÓN DE LA 10ª RUTA DEL VINO Y LA TAPA.

Lugar: **Casa Los Zamorano.**

Hora: **12:00h.**

Del 1 al 30 de abril de 2017

## 10ª RUTA DEL VINO Y LA TAPA.

Precio: **Vino + Tapa 2,75€.**

Información: Consultar el folleto específico o [www.teguste.es](http://www.teguste.es)



Sábado 1 de abril de 2017

## RUTA GUIADA “UN RECORRIDO POR LA CULTURA POPULAR DE TEGUESTE”.

*Salida:* Plaza San Marcos.

*Hora:* 9:00h.

*Duración:* 7 horas.

*Itinerario:* Ruta por Tegueste casco, combinando tradiciones festivas, agricultura, ganadería, gastronomía y folklore.

*Precio:* 18€.

*Información y reserva:* Oficina de Turismo 922 316 102 y turismo@teguste.org

## “EL PATIO DE LOS VINOS DE TEGUESTE” CON DEGUSTACIÓN DE TAPAS.

*Lugar:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste.

*Hora:* 11:00 a 14:00 h.

*Entrada libre.*

*Organiza:* AVITE.

## “MUESTRA DE VESTIMENTA TRADICIONAL MASCULINA Y FEMENINA”.

*Lugar:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste.

*Hora:* 11:30h.

*Entrada libre.*

*Organiza:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste con la dirección de José Ubaldo Hernández González.

Domingo 2 de abril de 2017

## “VESTIMENTA TRADICIONAL: TALLER INFANTIL”.

*Lugar:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste.

*Hora:* 11:00h.

*Entrada libre.*

*Organiza:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste con la dirección de José Ubaldo Hernández González.

Viernes 7 de abril de 2017

## RUTA GUIADA “VINOS, TAPAS Y CARRETAS”.

*Salida:* Plaza de San Marcos.

*Hora:* 19:00 a 22:30 h.

*Precio:* 12€.

*Información y reserva:* Oficina de Turismo 922 316 102 y turismo@teguste.org.

Sábado 8 de abril de 2017

## PASE DE TRAJES DE CAMPESINA.

*Lugar:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste.

*Hora:* 11:30h.

*Entrada libre.*

*Organiza:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste con la dirección de José Ubaldo Hernández González.

## CLAUSURA TALLERES DE ARTESANÍA.

*Lugar:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste.

*Hora:* 12:00h.

*Entrada libre.*

*Organiza:* Centro de Interpretación Casa de Los Zamorano.

Domingo 9 de abril de 2017

## PASE DE TRAJES TRADICIONALES.

*Lugar:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste.

*Hora:* 12:00h.

*Entrada libre.*

*Organiza:* Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste con la dirección de José Ubaldo Hernández González.

Jueves 20 y Viernes 21 de abril de 2017

## CURSO DE INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS PARA JÓVENES.

*Lugar:* Casa Los Zamorano.

*Hora:* 18:30 h. a 21:00 h (ambos días).

*Precio:* 12 € socios de AVITE.

**15€ no socios.**

*Información y reserva:* AVITE, tel. 660.951.957/609.543.871

Sábado 22 de abril de 2017

## RUTA TURÍSTICA “LA LABOR DEL CARRETERO”.

*Salida:* Plaza de San Marcos.

*Hora:* 08:30 a 14:30 h. incluido el concierto.

*Precio:* 5 €.

*Información y reserva:* Oficina de Turismo 922 316 102 y turismo@teguste.org

## “CONCIERTO ENTRE VIÑEDOS”. DEDICADO AL 25º ANIVERSARIO DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN TACORONTE-ACENTEJO.

*Lugar:* **Subida al Lomo Isoria** (detrás del Cementerio).

*Hora:* **12:00h.**

Con la actuación del cantante **Pedro Manuel Afonso** acompañado de **David Pablos** a la guitarra y **Althay Páez** al timble.

*Entrada libre.*

*Repertorio:* **Consultar folleto específico en [www.teguste.es](http://www.teguste.es)**

*Organiza:* **Ayuntamiento de La Villa de Teguste.**

**Domingo 23 de abril de 2017**

## “MEDIA MAÑANA MUSICAL: TEGUACO”.

*Lugar:* **Mercado del Agricultor y Artesano de Teguste**

*Hora:* **12:00h.**

*Entrada libre.*

*Organiza:* **Mercado del Agricultor y Artesano de Teguste.**

**Viernes 28 de abril de 2017**

## “BUSCANDO EL PUNTO AL VINO”.

*A cargo de los veseadores Yeray Rodríguez y Eduardo Duque.*

*Lugar:* **C/ Prebendado Pacheco.**

*Hora:* **19:00h.**

*Entrada libre.*

*Organiza:* **Ayuntamiento de La Villa de Teguste.**

## “FESTIVAL DE LOS SENTIDOS TACORONTE ACENTEJO EN TEGUESTE”.

*Tapas de Teguste y vinos de la Denominación de Origen.*

*Lugar:* **C/ Prebendado Pacheco.**

*Hora:* **de 19:00 h a 23:00 h.**

*Precios:*

Bono de **5,00€** que incluye 1 catavino + 4 degustaciones de vino.

Bono de **1,00€**, ticket de degustación de un vino.

Tapa: **2,00€**

*Información:* en **922 560 107** y [www.tacovin.com](http://www.tacovin.com)

*Organiza:* **Organiza Consejo Regulador de la Denominación de Origen Tacoronte- Acentejo.**

Sábado 29 de abril de 2017

## RUTA GUIADA: “TEGUESTE ENCUENTROS CON EL PASADO”.

*Salida:* **Plaza de San Marcos.**

*Hora:* **9:30 a 14:30 h.**

*Precio:* **12€.**

*Información y reserva:* Oficina de Turismo **922 316 102** y [turismo@teguste.org](mailto:turismo@teguste.org)

## CONCIERTO VINO Y ROCK: “ESCALDÓN DE GOLFOS”

*Lugar:* **Mercado del Agricultor y Artesano de Teguste.**

*Hora:* **12:00h.**

*Entrada libre.*

*Organiza:* **Mercado del Agricultor y Artesano de Teguste.**

Domingo 30 de abril de 2017

## XLIX ROMERÍA DE SAN MARCOS EVANGELISTA.

*Hora:* **13:00h.**

Lunes 1 de mayo de 2017

## DÍA DEL CARRETERO

*Lugar:* **C/ La Audiencia.**

*Hora:* **13:00h.**

Sábado 6 de mayo de 2017

## RUTA GUIADA: “I’M WATCHING YOU”.

*Salida:* **Plaza de San Marcos.**

*Hora:* **10:30 a 15:30 h.**

*Precio:* **15€.**

*Información y reserva:* Oficina de Turismo **922 316 102** y [turismo@teguste.org](mailto:turismo@teguste.org)



**“Ese es El Tema”**

*Batata con bacalao y espuma de encebollado*

Restaurante El Tema.

*Vino/Bodega: Bodega El Púlpito.*



**“De Campo”**

*Batata con champiñón, pimiento y jamón serrano*

Pizzería Neftalid.

*Vino/Bodega: Bodega Argelia.*



**“Tapa Brasas El Parral”**

*Pastel de carne con morcilla dulce y puré de papas*

Bodegón Brasas El Parral.

*Vino/Bodega: Bodega L´Ambora.*



**“Beilanca”**

*Rollito de langostino, beicon y calabacín con cama de plátano*  
Tasca La Viña.

*Vino/Bodega:* Jesús González Hernández.



**“El Conejo está suelto”**

*Empanadilla de conejo en salmorejo, puré de batata y crema*  
*de queso viejo*

La Sandunga.

*Vino/Bodega:* Bodega Marba.



**“Entongadamusmamilimonalchocomaría”**

*Postre de galleta, chocolate, nata y limón*  
El Patio de la Bodega el Borgoñón.

*Vino/Bodega:* Bodega El Borgoñón.



**“Los Monteritos”**

*Montadito de batata, bacalao encebollado y mojos*

Bar Restaurante Goyo Montero.

*Vino/Bodega:* Bodega San Gonzalo.



**“¡Qué lata!”**

*Pescado en crema*

Restaurante El Ministro.

*Vino/Bodega:* Bodega La Zafra.



**“De lo nuestro”**

*Base de papa con cebolla, zanahoria y queso con pollo, beicon y queso finas hierbas*

Restaurante Zenobio.

*Vino/Bodega:* Bodega Laudelino.



**“Sabor a Mar”**

*Huevo de pescado frita*

Tasca La Arrancadilla.

*Vino/Bodega:* Bodega El Trago.



**“Enredado en Sabores”**

*Saquito relleno de crema de aguacate*

Tasca La Enredadera.

*Vino/Bodega:* Bodega La Corcovada.



**“Milhojas de la Comarca”**

*Milhojas de pasta con carne de la comarca*

La Terraza de Teguste.

*Vino/Bodega:* Bodega El Lomo.



**“Corral Campero”**

*Puré de papas con solomillo de cerdo y cebolla caramelizada*  
Cafetería Antiguo Surtidor de Tegueste.  
*Vino/Bodega:* Bodega Lomo Sapiens.



**“¡Ven y pruébala!”**

*Solomillo con salsa de naranja agria con crujiente de nueces y chocolate*  
Restaurante Mauro.  
*Vino/Bodega:* Ciriaco Hernández Gutiérrez.



**“Nido de cochino negro”**

*Torta de semillas con sobrasada de cochino negro cubierta con huevo, papas paja con pimentón*  
Tasca El Café de Pedro.  
*Vino/Bodega:* Bodega Laudelino.



**“Sabores rotos”**

*Tartaleta de huevos rotos*

Tasca La Bodeguita del Colgadizo.

*Vino/Bodega:* Bodega La Corcovada.



**“Enróllate”**

*Rollito de pechuga de pollo rellena de jamón y queso con salsa de piñones*

Tasca La Vendimia.

*Vino/Bodega:* Bodega Enzo y Bodega El Borgoñón.



**“Mercaburguer con papas chips”**

*Mini hamburguesa con pan de pimentón, sésamo y chía con carne de cochino negro, cebolla caramelizada y papas chips*

Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste.

*Vino/Bodega:* Bodega La Collera.



**“Sabores de Gamonal”**

*Lonchas de bacalao macerado en pan de leña tostado con torta de papa guisada y encebollado*

Bodegón El Gamonal.

*Vino/Bodega:* Bodega Samorín.



**“Mencey”**

*Brocheta de pollo con beicon, tomate cherri y cebolla con salsa agridulce*

Cafetería Mencey Tegueste.

*Vino/Bodega:* Bodega Lomo Sapiens.



**“Capricho”**

*Base de maíz con ensalada de lechuga, tomate, queso blanco...*

Cafetería San Marcos.

*Vino/Bodega:* Bodega La Alegría.

## 10ª RUTA DE LA TAPA

Establecimientos participantes:

Restaurante El Tema	922 638 250
Cafetería Azoca Neftalid	608 864 145
Tasca La Viña	626 674 649
Restaurante El Ministro	922 542 853
Restaurante Zenobio	922 542 755
Tasca La Arrancadilla	687 042 142
Tasca La Enredadera	922 542 345
Cafetería San Marcos	673 098 822
Cafetería Antiguo Surtidor de Tegueste	922 540 859
Restaurante Mauro	922 541 140
Tasca El Café de Pedro	922 542 482
Tasca La Bodeguita del Colgadizo	922 542 318
Tasca La Vendimia	922 546 848
Mercado del Agricultor y Artesano de Tegueste	922 542 305
Bodegón El Gamonal	619 208 862
La Sandunga	679 255 503
Cafetería Mencey Tegueste	922 543 181
Bodegón Brasas El Parral	678 672 942
La Terraza de Tegueste	922 543 953
El Patio de la Bodega el Borgoñón	654 627 414
Bar Restaurante Goyo Montero	922 150 167



ILUSTRE AYUNTAMIENTO  
DE LA VILLA DE TEGUESTE

TEGUESTE  
VILLA  
ENTRE VINEDOS

