

**GUILLERMO DÍAZ GUERRA** Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias

**“En la Feria del Gourmet, los bodegueros han conseguido cerrar tratos con un vino diferente al de la Península”**

**“Hace cuatro meses que comenzamos a potenciar la producción integrada y ya tenemos 40 solicitudes”**

**“Nuestra botella de vino es cara porque tenemos los costes de producción más caros de toda España”**

## “La agricultura tiene futuro si hay productos diferenciados”

LOS BODEGUEROS, ACOMPAÑADOS DEL INSTITUTO CANARIO DE CALIDAD AGROALIMENTARIA ACABAN DE VOLVER DE LA FERIA DEL GOURMET DE MADRID CON UN BUEN PUÑADO DE CONTRATOS DE COMERCIALIZACIÓN BAJO EL BRAZO. LOS PRODUCTORES DE VINO HAN CONSEGUIDO VENDER UN PRODUCTO DIFERENCIADO, Y SE HA CUMPLIDO UNO DE LOS OBJETIVOS DE ESTE ORGANISMO AUTÓNOMO: PROMOCIONAR LO DIFERENTE.

ANA MARÍA MICÓ | Santa Cruz de Tenerife

**La Feria del Gourmet, celebra hace una semana en Madrid, es uno de los mejores escaparates para los vinos y quesos canarios, ¿qué balance realiza de esta edición?**

Al principio fuimos con miedo porque representa una inversión importante y porque llevamos productos caros en época de crisis. Y la verdad es que la feria estuvo muy bien y nuestro stand tuvo un movimiento tremendo. Hay que decir que los bodegueros llegaron a cerrar tratos. ¿Y por qué este año nosotros hemos conseguido tantos tratos o, por lo menos, hemos despertado interés? Porque yo creo que los gourmets están cansados de los productos de siempre. En el caso de los vinos en la Península, no se producen sino con dos o tres variedades de uva: tempranillo, sobretodo, con los mismos métodos de elaboración. En Canarias se elabora con listán negro y se mejora ahora la calidad de la uva añadiendo una merlot, cabernet, etc. Además, empiezan a pasarlo en madera joven, en barrica en seis meses o en maceración carbónica... Han pegado un salto y han pasado de una actividad de autoconsumo a empresas con muchos empleados y produciendo hasta 800.000 litros. Al final, llegan a la Península con un vino perfectamente envasado, buena presentación y variedades y colores nuevos para el gourmet.

**Una de las labores del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria es la promoción de los productos canarios pero, ¿qué otras funciones le corresponden?**

Una de las labores más importantes es el control y certificación que consiste en que, desde que el agricultor planta la viña, nosotros estamos controlando las variedades de viño plantado, qué se emplea para su cuidado, cuántos kilos de uva ha recolectado, la entrada de la uva en la bodega, toda la elaboración de la uva a vino, la calidad del vino y, finalmente, certificamos que el producto cumple con el reglamento de la denominación de origen. Realizamos el cien por cien de la certificación de todo el vino que se produce en Canarias, gratuitamente, así como toda la agricultura ecológica, las especialidades tradicionales garantizadas, indicaciones geográficas protegidas y toda la producción integrada. Otra de las patas es la del fomento y la promoción de las cinco figuras o modelos de producción que Europa reconoce como calidad dife-



DELIA PADRÓN

renciada, que implica valor añadido. En Canarias el sector primario tiene futuro siempre y cuando seamos capaces de hacer productos diferenciados del resto del territorio español. Otra de nuestras funciones menos conocida es la disciplina. Cualquier alimento que esté en el mercado tiene que cumplir unos requisitos de calidad y salimos al mercado comprobar que esto ocurre, por ejemplo, el control de plaguicidas. Además, inspeccionamos los autocontroles de los productores, como pasa en las empaquetadoras, a través de inspecciones sorpresa y aleatorias. Es lo menos gratificante porque a veces acaba en multa.

**¿Cuáles son las ventajas de tener un producto diferenciado?**

Tiene un valor añadido, se paga más por él, luego la exportación está facilitada porque el precio final se ve menos influenciado por los costes de transporte. Por eso nuestra función es que, en Canarias, los agricultores se decidan por una de estas cinco modalidades de producción. Los incentivamos. Por ejemplo, hoy tenemos ya con denominación de origen los vinos y los quesos y pretendemos tener más como la de la papa antigua.

**La modalidad de producción integrada es, quizás, una de las menos conocidas. ¿En qué consiste?**

Es un paso intermedio entre agricultura ecológica y la agricultura tradicional y hemos comenzado a potenciar la producción integrada hace cuatro meses y ya hemos elaborado normas para la papa, plátano, tomate, viña y frutas tropicales. Lo principal que aporta es que el agricultor se puede pasar a la agricultura ecológica cuando quiera. Ya tenemos unas 40 solicitudes y cada una de ellas agrupa a unos 200 agricultores.

**¿Cómo se puede acabar con el encarecimiento del vino?**

Porque nuestro vino es caro? Porque tenemos los costes de producción más caros de España. Tenemos un estudio que analiza todos los costes que tiene el vino, desde plantar una viña en la tierra hasta poner una botella en la mesa. En primer lugar, el suelo en Canarias es caro y tu tienes que repercutir el coste de la finca en el precio de la uva. Es la tierra de cultivo más cara de toda España porque no tenemos extensiones, no podemos meter tractores. Trabajamos en pendiente y eso cuesta muchísimo, por lo tanto, la ma-

no de obra es cara. El estudio también constata que es muy difícil el hacer rentable una bodega, porque son bodegas de 10.000, 4.000 o 1.500 litros. Los que están ganando dinero son los que se dedican en exclusiva al vino. Lo que hemos hecho para reducir los costes de producción es que Europa subvencione con 1.800 euros por hectárea plantada a los agricultores para vender la uva más barata. Segundo, ayudas a la transformación en vino, 0,24 euros, y, tercero, ayudas al transporte a la Península.

**Con la denominación de origen de la papa antigua ¿se evitará el fraude?**

La denominación de origen implica que cuando alguien quiera ofrecer papa canaria como papa antigua va a tener que acreditar que lo es con controles desde el origen hasta su puesta en el mercado. Porque hay mucha papa negra que no lo es. Además, se pagará a su justo precio. Bruselas se ha comprometido a que las solicitudes de denominación de origen correctamente cumplimentadas se tramitarán en menos de doce meses y nosotros ya hemos presentado a Madrid el reconocimiento inicial.