

San Cristóbal de La Laguna, 24 de febrero de 2025

Tenerife viaja a la Slow Wine Fair de Bolonia de la mano del IPNA-CSIC

- Guachinche Ramón y Bodega Ecológica Finca Marañuela acuden a la cuarta edición de este encuentro internacional dedicado a los vinos producidos mediante viticultura sostenible
- Los dos establecimientos participan en un proyecto del IPNA-CSIC que investiga el papel integrador de los guachinches entre los sectores de la alimentación y la agricultura en Tenerife



Stand tinerfeño en la Slow Wine Fair 2025 | FOTO: Eduardo Diez Pombo

Varios representantes del Guachinche Ramón y la Bodega Ecológica Finca Marañuela se encuentran estos días en Bolonia, Italia, participando de la mano del **Instituto de Productos Naturales y Agrobiología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IPNA-CSIC)** en la [Slow Wine Fair](#), un encuentro internacional dedicado a los vinos producidos mediante viticultura sostenible. La Slow Wine Fair, que comenzó el día 23 de febrero y se desarrollará hasta mañana, martes 25, celebra este año su cuarta edición con el foco puesto en el impacto ambiental del embotellado, el transporte y el almacenamiento del vino.

Ambas entidades tinerfeñas forman parte de un proyecto del grupo de Ciencias Sociales, Patrimonio y Alimentación del IPNA denominado **Slow Food Negroni Week Fund. Rooted in Tradition: Networking for Sustainability through Tenerife's Guachinches**. Este proyecto investiga

el fenómeno de los guachinches para dilucidar su papel integrador entre los sectores de la alimentación y la agricultura en Tenerife, centrándose en los métodos tradicionales de producción y distribución de alimentos y vinos característicos de estos singulares establecimientos gastronómicos.

Su objetivo principal es defender los guachinches tradicionales como expresión de una economía basada en la solidaridad y la cooperación, que beneficia y empodera a los productores y consumidores locales de alimentos, haciendo especial hincapié en las contribuciones de los establecimientos dirigidos por mujeres para lograr un reconocimiento equitativo de su trabajo. Esencialmente, el proyecto pretende apoyar a los guachinches que no sólo preservan las prácticas tradicionales y el patrimonio culinario, sino que también incorporan prácticas orientadas a la sostenibilidad ecosocial y al empoderamiento de los pequeños productores locales.

Otro de los objetivos de este proyecto es fomentar las conexiones interguachinches a través de una metodología participativa, estableciendo una red que facilite los debates, la puesta en marcha de iniciativas y la evaluación de acciones institucionales y políticas. Esta iniciativa también encabezará la formación de una comunidad guachinche de Slow Wine, sentando las bases para ampliar la red de Slow Food dentro de la isla.

Encuentro internacional

La representación tinerfeña, integrada por Juan Felipe García, de la Bodega Ecológica Finca Marañuela, y Jessica Martín y Tomás Mesa, ambos del Guachinche Ramón y Ruku Ruku Wine, forma parte de los más de 1.000 expositores de 29 países que participan en esta edición de la Slow Wine Fair. Además de una mayoritaria presencia de productores italianos, el encuentro cuenta con una fuerte representación de Francia, Austria, Georgia, Eslovenia, Alemania y España. La Slow Wine pone el acento en la importancia de las decisiones en el viñedo y las prácticas sostenibles, destacando como temas claves los relativos a envases y sostenibilidad, el impacto del vidrio y las alternativas de envasado.

Sobre el Instituto de Productos Naturales y Agrobiología

El Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (IPNA) forma parte de la red de centros de investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Agencia Estatal de Investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación. Por su naturaleza como centro multidisciplinar, la actividad del IPNA abarca desde la investigación básica hasta el desarrollo tecnológico y se centra en las áreas de las ciencias químicas, agrobiotecnología, vulcanología, biodiversidad, sociología, antropología y, más recientemente, atmosférica.

CONTACTO PRENSA: Bea Pérez | 604 070 409 | prensa@ipna.csic.es



Juan Felipe García (Bodega Ecológica Finca Marañuela), Jessica Martín y Tomás Mesa (Guachinche Ramón y Ruku Ruku Wine)



Jessica Martín (Guachinche Ramón y Ruku Ruku Wine)