

INFORME DE GESTIÓN FUNDACIÓN TENERIFE RURAL EJERCICIO 2022

Durante el año 2022, la Fundación Tenerife Rural ha seguido trabajando en el desarrollo, fomento y valorización del mundo rural de Tenerife, tanto en la continuidad de los proyectos comenzados en años anteriores, además de iniciando proyectos nuevos, y dejando atrás la afectación que en los dos años anteriores produjo el COVID en muchas de nuestras actividades, salvo en los primeros meses del año que aún se pudo sentir en algunas acciones pero de forma poco significativa.

Dentro de la actividad prácticamente normalizada ya de la Fundación, cabe destacar la ejecución de numerosos talleres y cursos:

TALLERES Y CURSOS	
NOMBRE DEL TALLER	FECHAS
Taller de cata de vinos divertidos	12/03/2022
Jornada de cata de vinos entre 0 y 1800 metros de altitud.	16/03/2022
Jornada de cata de vinos divertidos. 2º edición	19/03/2022
Jornada de cata de aceite de oliva.	26/03/2022
Jornada de cata la piel del vino.	21/04/2022
Jornada de cata de vinos atlánticos versus vinos mediterráneos	22/04/2022
Jornada de cata el paisaje de vinos frescos	04/05/2022
Cata de vinos para tomar en periodo estival"; vinos frutales, crujientes y chispeantes	04/06/2022
Cata de Vinos Valientes	22/07/2022
Taller de cata de Vinos Divertidos	5/08/2022
Curso de iniciación a la cata de vinos	17 al 19/08/2022
Taller de cata de vinos de la Macaronesia	10/09/2022
Taller de cata de vinos históricos	24/09/2022
Taller de cata vertical	29/10/2022
Taller de Cata de Vinos Isleños	26/11/2022
Taller Vinos que te estas perdiendo	09/12/2022

Retomamos también la normalidad con la celebración de eventos culturales, como los siguientes, en los que como siempre, se invitaba a una copa de #vinosdeTenerife de bienvenida

CONCIERTOS / MONÓLOGOS / TEATRO	
EVENTO	FECHAS
Noche de Vinos y Difuntos. Dos sesiones de teatro	31/10/2022
Festival de las VI Cuerdas. Jonay Martín	20/11/2022
Bárbara Calypso y Carlos Pérez	25/11/2022
Vino con Vino de Carmen Cabeza. Monólogo	29/11/2022
Alsacia en Navidad. Teatro	17/12/2022

En esa misma línea de usar nuestras instalaciones de la Casa del Vino, como lugar para actividades culturales, volvimos también a la normalidad con la celebración de ocho exposiciones

EXPOSICIONES	
Eduardo Abad Cáceres.	Del 1/02 al 6/03/22
Luz y Color. Candy González Pérez.	Del 15/03 al 3/04/22
Cubismo y Vino. José Luis Arisa.	Del 5 al 24/04/22
Mis cuadros del Desván. África Páez Lorenzo.	Del 1 al 19/05/22
De todo tiempo. Vázquez	21/06 al 10/07/22
El Mar de la Vida. Julia Chillón	12 al 31/07/22
Claudia Tarbac.	25/10 al 11/12/22
Luz Vega. Miradas de Mujer	12/12 al 15/01/23

Otro de nuestros pilares para la difusión y valorización de nuestro mundo rural, han sido desde hace varios años las visitas guiadas por toda la geografía rural de nuestra isla, celebrando durante 2022 diez rutas de estas características:

RUTAS TENERIFE RURAL	
NOMBRE DE LA RUTA	FECHAS / LUGAR
El Aro. Gran tesoro escondido en el agro Ramblero.	12/03/2022. San Juan de la Rambla.
La búsqueda del principal soporte de la vida en una isla volcánica. El agua.	23/04/2022 La Guancha
Alcachofa. Un cultivo a caballo entre el norte y el sur de la isla.	21/05/2022. El Rosario.
Gañanías y cañadas por la vega Lagunera.	11/06/2022. La Laguna
Peras de Tegueste, variedad y excelencia.	16/07/2022. Tegueste
Durazno Ramblero, un cultivo con nombre propio.	20/08/2022. San Juan de la Rambla
Patrimonial Puerto de la Cruz.	8/10/2022. Puerto de la Cruz
La almendra. Un Vínculo con el Volcán.	29/10/2022. Guía de Isora.
El mango. Mango alternativas para un espacio agrícola de calidad.	10/12/2022. Güímar y Candelaria
La naranja. Un cultivo imprescindible para la salud.	17/12/2022. La Orotava

Colaboramos en diversos eventos a lo largo del año, como el XVI Encuentro de la Siega Tradicional “Diego Pérez”, la XXV Edición del Día de la Trilla, la XV edición de “Al Paso de la Cumbre”, el Festival Rural Montañas de Anaga, el IX Festival de la Lana de Canarias, la XI Feria del Queso de Canarias, Jornadas de la Batata en Anaga, etc...

En nuestras instalaciones se llevaron a cabo numerosos actos como el Día Europeo de los Parques 2022, el acto de Reconocimiento a los Apicultores de los Parques Rurales de Teno y Anaga, las VI Jornadas técnicas de la Asociación Nacional de Veterinarios Especialistas en Apicultura (AVESPA), la IX edición del Concurso de Quesos de Tenerife, la I Feria del Aguacate de Canarias, la ceremonia de entrega de los galardones del XXVI concurso de Miel de Canarias, etc...

En el marco del programa de Subvenciones al “Programa primera experiencia profesional de las Administraciones Públicas” dentro del “Plan de Recuperación Transformación y Resiliencia, Convocatoria 2021”, se incorporaron a la Fundación Tenerife Rural cuatro jóvenes en Prácticas para el Proyecto Denominado: “Potenciación de la sostenibilidad, el respeto por el medioambiente y la digitalización de la Fundación Tenerife Rural, y su transferencia al Mundo Rural de Tenerife” comenzando a trabajar desde junio, concretamente dos en atención al público, una en administración y una en dinamización, visitas escolares y rescate etnográfico.

Se llevó a cabo a lo largo del año la remodelación total de la Sala de Agrobiodiversidad, con un proyecto del Servicio de Agricultura del Cabildo y en el que se emula una antigua “ventita” de las que podíamos encontrar todavía a finales del siglo XX.

También se hizo una profunda remodelación de diversos aspectos de la Casa del Vino de Tenerife, unificando su señalética, diseñando una audioguía descargable, en varios idiomas y gratuita, rediseñando completamente su web para hacerla más atractiva, intuitiva y para mejorar su posicionamiento en buscadores. Se crearon packs on line de degustación y una central de reservas. Se renegociaron los contratos con los touroperadores, eliminando las tarifas más bajas, para llevar a la Casa y a nuestros productos a un segmento más “premium”. Todas estas acciones se han ido viendo reflejadas positivamente en nuestra cuenta de explotación a medida que se han ido implementando.

Las acciones de San Andrés 2022 que tradicionalmente se circunscribían al acto institucional de San Andrés, han cubierto una horquilla temporal de aproximadamente mes y medio (mediados de octubre hasta finales de noviembre), incrementando el Área de Agricultura la aportación específica en 100.000 euros a sumar a los 14.000 inicialmente presupuestados e incluidos en los PAIF, para llevar a cabo un programa de actividades mucho más ambicioso con diversas acciones desde técnicas y directamente relacionadas con el mundo del vino, hasta lúdico/culturales para “maridar” el vino con los momentos de esparcimiento y disfrute, ya que el vino es también cultura e historia de nuestro pueblo. En concreto se llevaron a cabo las siguientes acciones:

Noche de Vinos y Difuntos, celebrada el 31 de octubre, con el objetivo de, además de promocionar nuestros vinos, retomar las tradiciones de nuestra isla con la celebración de la noche de “difuntos “ o “finaos”, retrocediendo en el tiempo y transportando a todos los asistentes, a través de una obra de teatro creada específicamente para la ocasión por el reputado Néstor Verona y que permitió visualizar como esa emblemática noche formaba parte de la vida cotidiana de nuestros antepasados

Posteriormente, el 12 de noviembre, se llevó a cabo el acto “Qué Novela me Bebo”, que consistió en la *armonización* de novelas históricas y vinos de Tenerife. Discurrió en nuestro patio central, y fue presentado, armonizado y dirigido por Eva García Barahona, CEO de la iniciativa “*Qué libro me bebo*”, nutricionista y dietista miembro de la Academia Española de nutricionistas y Dietistas y Experta en Análisis Sensorial por la Universidad de Davis (California).

Esta jornada, aprovechó las sinergias de que se estaba llevando a cabo en esos días la segunda edición del Festival de Novela Histórica de Tacoronte, con lo que los escritores de novela histórica mejores del país, como Luis Zueco, María Reig, Antonio Pérez Henares o el Tinerfeño José Zoilo y que acudían a dicho festival, y fueron los protagonistas sin coste adicional para nosotros de esa novedosa actividad de armonizar sus libros con los vinos elegidos por Eva García Barahona para tal fin, contando claro está con los bodegueros representantes de dichos vinos.

También se llevaron a cabo unas jornadas técnicas, dirigidas a un público más vinculado al mundo del vino y que han servido como herramienta formativa y cohesionadora para el sector vitivinícola de Tenerife. Se celebraron durante ese mes y medio seis ponencias: Características del “auténtico” vino de Tenerife, Gestión del material vegetal de vid en la viticultura canaria, La uva de los mil paisajes de Tenerife: listán negro y sus

expresiones, De la reducción al carácter Brett, vibraciones negativas a evitar en los vinos, Factores claves en viticultura: La importancia del manejo del oídio, y Prevención de aromas de reducción de vinos.

Por último, dos actividades innovadoras y complejas de organizar, por las que hubo que contar con una secretaría técnica para su correcta ejecución; hablamos del evento 100 x 100 vino que se llevó a cabo el 14 de noviembre, y del propio día de San Andrés, celebrado el 30 de noviembre, con un formato totalmente innovador y disruptivo.

En cuanto al primero contó con una jornada de mañana dirigida a profesionales del sector del vino, para que se pusieran en contacto bodegas y prescriptores/as, para lo que, en el escenario principal y en los respectivos stands habilitados a los bodegueros/as se sucedieron entrevistas, catas o presentaciones de productos de cada bodeguero/a asistente, contando las particularidades de sus vinos, lo cual hizo sin duda mucho más interactiva la jornada profesional.

Para hacer más atractivo el encuentro, tanto por la mañana como en el horario de tarde, se combinó la actividad profesional con actividades lúdicas entre las que cabe destacar la *performance* denominada “Exposición mundial del Vino en el Gracioso Arte de la Pintura y la Escena Encajada”, en la que una decena de actores daban vida a una singular exposición de cuadros mundialmente conocidos y que tenían como protagonista el vino. Dicha exposición, de la que se hicieron varios pases a lo largo de toda la jornada, contaba como anfitriones de la misma a *Eno y Baco*, que iban explicando desde su peculiar punto de vista a los asistentes, qué significaba cada cuadro.

Además, por la tarde, se continuó con los pases a la exposición, así como con “Palabra, Música y Vino”, un original maridaje llevado a cabo por Ernesto Rodríguez Abad, Benita Prieto y Juan Manuel Moreno. Y como finalización de las jornadas se realizó una sesión de DJ, continuando con la persecución del objetivo de vinculación de nuestros momentos de ocio y cultura con los Vinos de Tenerife

Respecto al acto institucional de San Andrés, se volvió a recurrir a un formato diferente al que se ha llevado a cabo hasta la llegada de la pandemia porque se ha entendido que debe ser un acto más innovador, y que llegue a más personas. Para ello el formato utilizado es el de un programa de televisión que se emite en directo, dinámico, con entrevistas y actuaciones.

Este año una de las novedades fue la de contar con los representantes de cada una de las primeras bodegas que se habrían adscrito a cada CCRR de los que operan en la isla, siendo este uno de los momentos más simbólicos de la noche.

Los presentadores del acto, llamaron también al escenario a las distintas personalidades insulares y regionales para departir de forma distendida sobre el pasado, presente y futuro del sector.

También, como punto fundamental de esta gala televisiva retransmitida por Mírame TV, se hizo entrega a D. Felipe Monje del Premio San Andrés 2022, pronunciando unas emocionadas palabras de agradecimiento a este reconocimiento a su trabajo y al de anteriores generaciones, y recordando que su padre también recibió esta distinción hace más de veinte años.

Tanto al principio de la gala como durante el transcurso de la misma y al final, un grupo de actores, llevó a cabo una *performance* titulada “La Victoria del Vino”, que le dio gran vistosidad al acto, y mantuvo a todos los asistentes y televidentes atentos a qué podía ocurrir en cada momento, disparando incluso salvvas de fogueo, lo que hizo, sin duda, el acto muy original y fuera de lo común, buscando como señalábamos al principio, mantener la atención de los televidentes para poder enaltecer la figura de los vinos de Tenerife y llegar a la mayor cantidad de hogares posible.

En materia de rescate etnográfico, continuamos ampliando nuestra videoteca de recursos del mundo rural por un lado con videopildoras de actividades del mundo rural, como: Artes de pesca, El Tinte de la Cochinilla, El Baño las Cabras, Danzas procesionales, Zapatería Tradicional, Trabajo de las hojas de Palma, Artesano de la madera, Carpintería de Rivera, Hogueras de San Juan y el Manejo del agua: los canaleros ...Estas videopíldoras se caracterizan por ser elementos audiovisuales sin voz, únicamente con subtítulos y música, y de no más de un minuto de duración, y están orientadas básicamente a redes sociales.

También añadimos a nuestra videoteca nuevos videos de rescate etnográfico, concretamente: La cochinilla, Las Pescaderas y La Niña de las Ceras

Todas estas piezas audiovisuales nombran expresamente en sus créditos a nuestros patronos públicos y privados, para evidenciar ante la sociedad su compromiso con nuestra Fundación.

Otro proyecto importante iniciado en 2021 y prácticamente finalizado en 2022 ha sido la recopilación de información y elaboración de más de cien fichas-resumen de colectivos de Tradiciones de la Isla, como patrimonio intangible de Tenerife. Dicho proyecto pretende por un lado documentar todas esas tradiciones que abarcan la totalidad de la geografía insular, y por otro lado darlas a conocer para que tinerfeños y visitantes puedan saber más de ellas y vivirlas en persona, ayudando así a su preservación y a dinamizar los territorios en los que se llevan a cabo. Para ello se han volcado todas las fichas cuyos/as responsables han firmado el preceptivo documento de protección de datos, en una web www.tradicionesdetenerife.com como forma más fácil de poner la información al alcance de los “targets” nombrados anteriormente.

Siendo 2022 un año en el que la pandemia no ha permitido volver a una práctica normalidad, en los primeros meses aún seguía afectado por las restricciones nuestro proyecto de visitas escolares a diferentes fincas del Cabildo, aun así recibimos 640 alumnos y alumnas en un total de 30 visitas a fincas, cifra aún muy inferior a la de los años prepandemia.

En noviembre se procedió al fallo de los Premios Tenerife Rural en su XII edición; En la modalidad de Conservación del Patrimonio Agrario y Marino y/o de las Tradiciones Rurales se premió a Julián Martín Camacho, a propuesta del Ayuntamiento de Güímar. Esta distinción reconoce los años de dedicación plena de Martín como encargado de fincas de plátanos, muchas veces sin horario y también enaltece al sector del plátano, que encierra labores indispensables como la de la persona que organiza equipos, distribuye tareas o resuelve conflictos.

En la modalidad de Labor de Investigación y Promoción de los Valores del Mundo Rural de Tenerife se concedió el galardón al agricultor ecológico Gelasio Fernández del Castillo, propuesto por el Ayuntamiento de Tegueste. Este productor, recientemente fallecido, se convirtió en un referente en Tenerife en la utilización de la lombricultura. Aunó una gran cantidad de métodos y estudios en su finca El Pilón, muy visitada por estudiantes y personas interesadas en la agroecología.

En la categoría de Iniciativa Empresarial Innovadora y/o Sostenible del Medio Rural, se reconoció, a propuesta del Ayuntamiento de Buenavista del Norte, a Alexander López Rodríguez, propietario de la Quesería Naturteno, un joven cabrero y quesero del entorno rural del Macizo de Teno que destaca por aunar innovación y tradición en su empresa.

Finalmente, en la modalidad de Mujer Rural de Tenerife se reconoció el trabajo de la artesana Carmen Hernández Hernández, a propuesta de la Asociación Cultural Guargazal, en San Miguel de Abona. Esta distinción pone en valor el trabajo de las mujeres en el sur de Tenerife y su lucha por el mantenimiento de señas de identidad como la cerámica tradicional, la cestería o el bordado. En esta misma modalidad, se concedió una mención especial a título póstumo, a la ganadera Angélica Dorta Pérez, propuesta por el Ayuntamiento de San Miguel de Abona. A través de esta mención se valora el esfuerzo y la perseverancia vinculados al trabajo pastoril en las medianías y medianías altas de Tenerife, con la trashumancia del ganado y la alternancia con distintas actividades agrícolas durante el año.

En julio de 2022 y después de llevar a cabo todo el proceso de licitación del restaurante de la Casa del Vino, con unos pliegos en los que se buscaba una mejora del modelo de gestión, en el que la cocina con productos KMO fuera la gran protagonista, y en el que además se decidió que aunque amparados por nuestras instalaciones, el proyecto ganador tuviera personalidad propia (a todos los niveles; “*naming*”, redes sociales propias, campañas propias, etc...), resultó ganador el afamado cocinero Lucas Maes, con el proyecto “Restaurante Xarko” con una apuesta decidida por los productos de nuestra tierra y por nuestros platos tradicionales pero con personalidad propia.

Nuestras quincenas de degustación de vinos, vermouths, quesos, mieles, aceites y mermeladas, fueron cada vez más demandadas durante 2022, teniendo incluso que comenzar a declinar reservas para evitar disminuir nuestro nivel de atención a la clientela y no perder el foco de dicha acción que no es la venta de ese servicio como tal, sino la divulgación de las bondades de nuestros productos, algo que requiere una dedicación de nuestro personal superior a la de servir copas de vino y tapas, como si fuéramos un establecimiento convencional. Se pretende de esta manera despertar en los consumidores y consumidoras el interés por nuestros productos para que de esta manera los demanden en cada vez más lugares (hoteles, restaurantes, supermercados, etc...), siendo nuestras instalaciones -por sus características y por el número de visitantes que reciben- y nuestro personal la combinación perfecta para realizar esa labor de prescriptores de los productos KM 0.

El número de visitantes a nuestras instalaciones de la Casa del Vino fue de 62.283 personas, prácticamente igual que en 2021 (62.071), un 7,4% inferior que en 2019, pero con un mayor gasto medio por visitante en 2022 que en 2019. Este incremento de los ingresos por visitante, que se ve reflejado en nuestra cuenta de explotación, está motivado por varias razones; por un lado que han sido acertadas las nuevas políticas adoptadas con la touroperación y con los turistas con la creación de packs de degustación. Por otro, el hecho de que la pandemia nos obligó a sacar nuestra sala de degustación al patio central, aumentando la superficie útil para degustaciones dado que durante el 2022 estuvo abierta también la sala interior de degustación y catas. Y como tercer motivo, la incorporación desde mediados de año de las dos personas contratadas a través de los fondos "Next Generación", pasando de cinco a siete personas de atención al público.

Sirva como ejemplo de la evolución de la Fundación, el hecho de que en el año 2019 se vendieron 11.591 botellas de vino, en 2021 18.273 unidades y en 2022, 22.006 botellas -incluyendo en el concepto "venta" las botellas consumidas en degustaciones en nuestra sala, las usadas como copas de bienvenida en eventos, la que van incluidas en packs de regalo, etc...- en definitiva, 22.000 botellas que un único punto de venta fue capaz de "sacar" de las bodegas de Tenerife.

El resultado del ejercicio ha arrojado un superávit después de impuestos de 36.740,50 euros, si bien esta cifra, muy similar al cierre del año anterior, es además de por el incremento de ventas antes comentado, por el "ahorro" de costes provocado por una baja de larga duración.

2022 ha sido un año en el que también se ha reconocido la labor de la Fundación Tenerife Rural con la concesión del "Biosphere Sustainable Lifestyle" y la Placa Distintiva del El Centro de Iniciativas y Turismo del Nordeste de Tenerife por nuestro compromiso con los objetivos de desarrollo sostenible. Recibimos también la distinción "travellers choice" otorgada por la plataforma tripadvisor por estar entre el 10% de los mejores establecimientos del mundo según sus clientes. Asimismo la Casa del Vino quedó entre los tres finalistas a nivel nacional de los prestigiosos premios IWC Merchant Awards España, en la modalidad de MEJOR EXPERIENCIA ENOTURÍSTICA 2022.

Por último, mencionar en este informe de gestión, la absoluta implicación de todo el personal, dando un ejemplo de profesionalidad digno de reconocer, y sin los cuales, nada de lo descrito en este informe sería posible.