



# VINOS D.O. LANZAROTE

BOLETÍN OFICIAL DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "VINOS DE LANZAROTE"



FONDO EUROPEO AGRÍCOLA DE DESARROLLO RURAL: EUROPA INVIERTE EN ZONAS RURALES



## Un año del 10

Las ventas se incrementan un 32% y la Añada recibe el calificativo de excelente

La unión que vive el sector vitivinícola lanzaroteño y el compromiso mostrado por la Administración a través de la aplicación de políticas activas de promoción están dando evidentes frutos. En 2010, la venta de Vinos Denominación de

Origen Lanzarote se incrementó un 32% y, con cerca de dos millones de botellas, casi alcanza la cifra récord del año 2000. Una tendencia que puede mantenerse después de que la Añada 2010 recibiera el calificativo de excelente por el Comité de Catas.

Los caldos lanzaroteños se dan a conocer en la Península

Vinos de Stratvs y El Grifo reciben prestigiosos premios en Berlín y París

El Consejo Regulador descubre las rutas vitivinícolas de la Isla

Chocolates y Vinos Denominación de Origen Lanzarote: golosa combinación

1.000 botellas de La Grieta, rumbo a Japón pese a la catástrofe

Las Jornadas de Turismo y Viticultura se reanudan el 7 de mayo

ENTREVISTA

Gustavo Palomo:

“En Lanzarote hay mucha cultura del vino”

El mejor sumiller de Canarias y uno de los mejores de España es un lanzaroteño de adopción que ejerce de asesor gastronómico de Stratvs. Gustavo Palomo habla de su profesión y del mundo del vino, y nos anuncia que su próximo objetivo es los EE.UU. donde quiere graduarse como máster wine.





# Unos Vinos excelentes

Por tercera vez en la historia de la D.O. Lanzarote, la Añada recibe el máximo calificativo posible

La uva vendimiada el pasado año está produciendo unos Vinos Denominación de Origen Lanzarote “excelentes”. Así lo atestiguó el Comité de Catas del Consejo Regulador, presidido por Juan Díaz, que tras analizar el pasado 24 de febrero una selección de 25 caldos elaborados tras la última cosecha (10 malvasías secas, 6 blancos semidulces, 4 rosados, 3 tintos jóvenes, un malvasía dulce y un moscatel dulce) decidió otorgar el máximo calificativo a la Añada 2010.

El presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, reveló este magnífico dato el pasado 4 de marzo en Bodegas Rubicón ante un centenar de personas, entre las que se encontraban viticultores, bodegueros, catadores, trabajadores del sector, políticos, empresarios y medios de comunicación, que tuvieron la oportunidad de degustar y disfrutar de los caldos lanzaroteños más recientes.

## Enólogos

El acto contó también con la intervención de los enólogos Tomás Mesa (Bodegas El Grifo), Alberto González (Bodegas



Tomás Mesa.



Alejandro Felipe.



Alberto González.

Stratvs) y Alejandro Felipe (Bodegas La Geria), que hicieron una síntesis de las características de los excelentes vinos blancos, rosados y tintos lanzaroteños, respectivamente, producidos este año.

Desde la creación del Consejo Regulador hace 17 años, es la tercera vez que una Añada de Vinos Denominación de Origen Lanzarote recibe el calificativo de “excelente” -máximo posible- como ocurrió en 1999 y 2002; en trece ocasiones fue evaluada como “muy buena” y en la restante recibió el calificativo de “buena”.



## Las ventas suben un 32%

Las acciones emprendidas por distintas administraciones para promocionar y poner en valor al sector vitivinícola lanzaroteño están dando sus frutos como lo demuestran las 1.930.869 contraetiquetas entregadas a las 17 bodegas adscritas al Consejo Regulador durante 2010, un 32% más que las que se entregaron en 2009.

Así lo resaltó durante la presentación de la Añada 2010 Javier Betancort, quien hizo referencias a iniciativas como las degustaciones de vino ofrecidas en hoteles de cuatro y cinco estrellas de la Isla a través del sello turístico 'Volcanic Experience', creado por la Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias, y la puesta en marcha por parte del Cabildo de Lanzarote del Plan de Dinamización Enogastronómico.

Precisamente la consejera insular de Agricultura, Nereida Pérez, presentó el video promocional de este Plan impulsado por la primera Corporación de la Isla que recibió excelentes críticas de los presentes al igual que sucedió tras el visionado del promocional de la viticultura lanzaroteña elaborado por el propio Consejo Regulador.



## Las cifras de 2010

**1.568.466** kilos de uva cosechada, un millón menos que la media anual:

<b>18.659 k.</b>	Syrah
<b>68.908 k.</b>	Listán Blanca
<b>349.853 k.</b>	Listán Negra
<b>1.017.125 k.</b>	Malvasía
<b>61.181 k.</b>	Moscatel
<b>396 k.</b>	Burra Blanca
<b>52.242 k.</b>	Diego

**1.754** socios dados de alta en el Consejo Regulador

<b>7.547</b> parcelas acogidas a la Denominación de Origen Lanzarote
<b>1.958</b> hectáreas de superficie registradas en toda la Isla
<b>17</b> bodegas adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote"



*Una centenar de personas asistieron a la charla sobre enfermedades de los viñedos celebrada en Mancha Blanca. El 8 de abril será en Haría.*

El 29 de abril concluye el plazo para solicitar la subvención por el mantenimiento de las viñas

Los 1.754 viticultores adscritos a la Denominación de Origen Lanzarote tienen de plazo hasta el viernes 29 de abril para solicitar en la sede del Consejo Regulador la subvención para el mantenimiento del cultivo de la viña correspondiente a 2011, prevista en el Posei (Programa de Opciones Específicas por la Lejanía e Insularidad de Canarias).

La cuantía de la ayuda, concedida conjuntamente por la Unión Europea y los gobiernos central y autonómico, es de 1.650 euros por hectárea, tras el incremento aplicado desde hace dos años. En este contexto, se espera que en el mes de abril sea abonada a los viticultores la parte de esta subvención que les quedaba por percibir del año 2009 así como la primera parte de la solicitada en 2010.

### Mildiu

Por otra parte, se hace un llamamiento los viticultores ante la aparición en fincas de Masdache y de zonas del municipio de Tinajo como Las Quemadas, Capellanía y Hoya de la Perra de síntomas de mildiu, enfermedad que puede provocar graves daños a las parras.

La combinación de humedad y calor registrada en la Isla en marzo ha favorecido el desarrollo del hongo causante de este mal, denominado "serenada" o "gota", en los redrosos de las parras que estaban empezando a reventar; por lo que se sugiere a los viticultores que estén atentos ante la posible aparición de la enfermedad en sus viñas.

Precisamente, la Sociedad de Haría acoge a las 20 h. del viernes 8 de abril la conferencia 'Poda en verde. Enfermedades atípicas y tratamientos convencionales y ecológicos', impartida por el ingeniero agrónomo Rafael Espino y la ingeniera técnica agrícola Cecilia Reyes. Esta charla, organizada por el Consejo Regulador, la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote y los Ayuntamientos de Haría y Tinajo es continuación de la que impartieron los mismos protagonistas el pasado 24 de marzo en el centro sociocultural de Mancha Blanca.

## ENTREVISTA: GUSTAVO PALOMO, SUMILLER DE STRATVS

Mejor sumiller de Canarias en 2010 y octavo clasificado este año en el concurso de sumilleres de 'Madrid Fusión' -el certamen gastronómico más importante del mundo-, Gustavo Palomo está considerado como uno de los cinco sumilleres españoles con mayor proyección. Afincado en Lanzarote desde hace más de una década, considera que su paso por Stratvs lo ha consolidado profesionalmente, por lo que está agradecido "con mayúsculas" a quienes le han dado esa posibilidad. En su punto de mira, los Estados Unidos. Su reto, convertirse en máster wine, el máximo título que otorga el mundo del vino.

# "Para ser un buen sumiller hace falta tener humildad"

Texto y Fotos: Rafa Parrilla

**- En tu extenso palmarés figura haber sido finalista en 2010 y 2011 del concurso 'Nariz de Oro', que reúne a los mejores sumilleres del país; ¿qué es más necesario para ser un buen sumiller, buena nariz o buen cerebro?**

- Se incurre en el error de pensar que tenemos una nariz súper desarrollada. La entrenamos, pero lo que hay que tener es sobre todo buena memoria olfativa. Que puedas retener entre 500 y 600 aromas distintos y que sepas diferenciarlos. Para ser un buen sumiller hace falta además que seas humilde, porque siempre te puedes encontrar con un cliente que sepa más que tú. Es importante saber cuándo debes escuchar y cuándo debes callar.

**- ¿Qué debe saber un buen sumiller para evitar ese mal trago?**

- Hoy en día un buen sumiller debe ser un asesor gastronómico. Debe tener conocimientos de todos los productos que se sirven en una mesa, desde un jamón hasta un whisky, pasando por los rones, los vinos, los lácteos o los puros. Yo, por ejemplo, tengo especial sensibilidad con las cervezas. Pero también es necesario saber mucho de geografía.

**- O sea, que hoy en día un sumiller tiene que ser todo un estudioso...**

- Sí, de hecho el título oficial lo obtuve en la Cámara de Comercio de Madrid tras dos años de estudios y de duros exámenes en los que se abordan materias como la historia del vino, geografía vitivinícola o gestión de bodegas, entre muchas otras. No creo en los títulos de sumiller de dos meses. No se trata sólo de catar vinos y distinguirlos, sino de saber qué cualidades tiene el Comandaria de Chipre o que el Tokay no sólo se produce en Hungría, por poner dos ejemplos. Por eso, para un sumiller es muy bueno viajar.

**- ¿Has recorrido mucho mundo?**

- He recorrido países de los cinco continentes, desde Indonesia a Barbados, pasando por Irlanda, lo que me ha dado mucha cultura gastronómica. También me ha permitido conocer a gente como puede ser Custodio Zamarra, diría que el mejor sumiller de Europa, o trabajar en restaurantes con estrellas Michelin rodeado de los más grandes.

**- Nos consta que has tenido tentadoras ofertas de reconocidos**



## restaurantes y bodegas fuera de la Isla, ¿qué te ha llevado a rechazarlas?

- Pues porque uno establece sus prioridades. A pesar de poder haber recibido ofertas muy tentadoras económicamente, he preferido quedarme en Lanzarote, porque después de más de diez años viviendo aquí, ésta es mi casa y es también la tierra de mi mujer y de nuestro hijo. Además, soy un hombre de palabra y hay dos personas a las que les estoy agradecido con mayúsculas y con las que adquirí un compromiso: Alberto González y Juan Francisco Rosa. Ellos me han dado la oportunidad de trabajar en Stratvs, y aunque ya se me conocía, sobre todo en la Península, pienso que era el saltito que necesitaba dar para ser más reconocido profesionalmente en Canarias.

## - ¿Gana mucho un sumiller?

- Es una muy buena forma de ganarse la vida, no te voy a engañar. Hoy en día es una profesión muy reconocida a nivel mediático. Hemos sabido subirnos al tren de los grandes chefs. Estamos bien considerados y hay quien es capaz de pagarte un billete en primera clase para que vengas desde Francia a Lanzarote exclusivamente para catar un vino, como a mí me ha sucedido.

## - ¿Hay mucha cultura vitivinícola en Lanzarote?

- La hay. Date cuenta que en esta Isla se logró que nunca llegara una enfermedad tan nociva para la uva como la filoxera. Y para eso hay que saber mucho de cultivos. Aquí te vas a una finca y te ves al nietito de 8 años aprendiendo junto a su padre, sus tíos y su abuelo. Así se transmite la cultura del vino. Puede que se haya perdido alguna generación, por temas como el botellón. Pero la gente está volviendo a interesarse por el mundo del vino.

## - Se hace buen vino en Lanzarote...

- Hoy en día, un vino de Lanzarote bien elaborado no tiene nada que envidiar a uno de fuera. Tenemos una variedad de malvasía única en el mundo, como es la volcánica, y un viñedo único que forma un paisaje único. Pero quizás lo que nos falte es un empujoncito mediático más allá de Canarias. Que se ubique a Lanzarote en el mundo de la enología y que el turista deje de sorprenderse por descubrir cuando llega que aquí se hace buen vino.

## - ¿Siguen aventajando mucho los blancos a los tintos?

- Los vinos malvasía lanzaroteños son excepcionales porque tenemos unos estratos y unos minerales que ningún otro sitio te aporta. Como también es excepcional y única la uva tinta fina de Ribera del Duero, la sanso del Ampurdán o la mencia de El Bierzo. Aquí contamos con la listán negra y la uva tinta conejera. Por tanto, si la materia prima es diferente el producto final también es diferente. Y las comparaciones en el mundo del vino, como en todo, son odiosas. No obstante, calidad hay, como lo demuestra que cada vez más vinos tintos lanzaroteños están recibiendo premios internacionales. De hecho, cualquier enólogo o sumiller reconocerá que es difícil ver vinos tintos tan nobles y con tanto mineral como los lanzaroteños.

## - ¿Se trata bien al vino de Lanzarote en la Isla?

- Es anormal que no se venda vino de Lanzarote en todos los restaurantes de la Isla, así que considero que en la restauración no. No vale poner como excusa su precio. Al que considere que los vinos de aquí son caros le invito a que vaya a vendimiar con el viticultor, cortando racimos en hoyos de tres metros de profundidad y cargando cajas de 25 kilos. Por si fuera poco, cuando compramos una botella de vino estamos cuidando el extraordinario paisaje de Lanzarote, su entorno y medio ambiente.

## - ¿Cómo ha evolucionado el mundo del vino en la Isla?

- Una barbaridad. Las bodegas están a la última en tecnología. Nuestra reputación ha crecido tanto que cada vez más sumilleres de fuera vienen a vernos porque han oído hablar de la calidad de nuestros vinos y quieren tenerlos en sus cartas. Aquí hemos tenido un domingo, a las



## Desde abajo, hasta lo más alto

**S**us inicios estuvieron ligados al Hotel Beatriz de su tierra natal, Toledo. Empezó de freganchín para pasar después a ser aprendiz de camarero en el restaurante Anticuario, considerado de los mejores de Castilla-La Mancha -entre su clientela, José Bono, actual presidente del Parlamento español-, y donde “tuve la suerte” de tener como jefe de metras a Tomás López, quien empezó a ver “ciertas cualidades en mí”. Aprendió mucho también “de David, el sumiller” en una época en que esa figura “apenas era conocida en España, pero que a mí ya me atraía mucho”.

En 1998, con 20 años, se traslada a Lanzarote para formar parte de la plantilla de trabajadores que inauguran el Hotel Beatriz Costa Tegui. La estancia en la Isla, que en un principio iba a ser de tres meses, se convierte en definitiva cuando conoce a su actual esposa, Rosalía. Decide sacarse el título oficial de sumiller en la Cámara de Comercio de Madrid, lo que le supone muchos billetes de ida y vuelta a la capital. Desde ese momento, y con el título de sumiller ya en su posesión, los viajes serán una constante en su vida.

Recorre países de los cinco continentes y adquiere una completa cultura gastronómica que le lleva a ser director de alimentación y bebida del grupo hotelero Sunlight o a recibir llamadas tanto de prestigiosas bodegas como de empresas cerveceras y alimenticias -entre ellas la láctea asturiana Clas-, que le reclaman para que cate sus productos -leche, cerveza o vino- antes de que salgan a los mercados.

Hace funciones también de asesor gastronómico de restaurantes de categoría de la Isla y recibe llamadas tanto para hacer maridajes -algunos de lujo como el realizado con el reputado chef Martín Berasategui- como para impartir más de un centenar de charlas y cursos de alto nivel.

En 2008, año de inauguración de la bodega, se convierte en sumiller y asesor gastronómico de Stratvs. Y ahora, a sus 33 años de edad, en su punto de mira están los Estados Unidos, donde quiere estudiar durante cuatro años hasta convertirse en máster wine, el título de mayor nivel que se puede obtener dentro del mundo del vino.

9 de la mañana, al jefe de sumilleres de la cadena de hoteles Ritz en Gran Bretaña. Venía exclusivamente a probar nuestros vinos. Ejemplos así hay muchos, pero lo que falta son más ayudas para poder exportarlos. Abaratar los costes de exportación contribuiría sin duda a situar internacionalmente los vinos de Lanzarote donde se merecen.

## - ¿Cuál es tu tipo de vino favorito?

- Como sumiller, no me des un malvasía nuevo, sino de dos o tres años de evolución. Es verdad que desaparecen los aromas primarios que a todos tanto nos gusta, pero a cambio aparece el mineral, el vino en estado puro, que ya no te va a engañar. Ahí es donde encuentras sus verdaderas virtudes o defectos. Me gusta mucho el malvasía naturalmente dulce, pero si hay uno que me marcó y que me determinó a decantarme por el mundo del vino, ése fue el Cenizas de Timanfaya, elaborado por Alberto González, un moscatel que para mí significó un antes y un después en mi vida profesional, al igual que lo ha significado él.



## Los Vinos D.O. Lanzarote se dan a conocer en la Península

Siete bodegas (Martínón, Vega de Yuco, Rubicón, La Geria, Stratsvs, Bermejo y El Grifo) estarán el 4 y 6 de abril en Valencia y Madrid para dar a conocer ante distribuidores, restauradores, periodistas, etcétera, sus excelentes caldos y abrir nuevas vías de comercialización en la Península. La acción se enmarca dentro del Plan de Dinamización Enogastronómico del Cabildo y se suma a la ya celebrada en febrero en Girona, en la que una delegación lanzaroteña tuvo la oportunidad de conocer las peculiaridades de un destino enogastronómico de primer orden como es la capital catalana. Antes de partir, se realizó una cata para decidir qué quesos y vinos se llevaban como muestras (foto).



## Presentes en la IV Feria Gastronómica de Tías

Organizada por la Federación de la Pequeña y Mediana Empresa (Felapyme) con la colaboración del Ayuntamiento de Tías, el Consejo Regulador dispuso de un stand de 15 metros cuadrados para promocionar los vinos Denominación de Origen Lanzarote tanto entre el público local como entre los numerosos turistas que se acercaron hasta la plaza del Pavón, donde discurrió la feria el pasado mes de febrero.



## Promoción en los taxis de San Bartolomé

El Consejo Regulador y la Sociedad Cooperativa de Taxistas Ajeje Tamia suscribieron en enero un convenio por el que los vehículos de dicha Cooperativa, que presta su servicio en el municipio de San Bartolomé bajo la marca comercial Lanzarote Taxi, lucirán en sus cabezales un cartel publicitario de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote del 1 de julio al 31 de agosto de 2011 y 2012. La campaña, que ya abarcó del 15 de enero al 14 de marzo pasados, va dirigida principalmente a los turistas que llegan a través del aeropuerto de Guacimeta y según cálculos de Ajeje Tamia puede llegar de forma directa a unas 350.000 personas, que se estima hagan uso de los taxis que circulan en el municipio de San Bartolomé durante los citados periodos.



## La viticultura lanzaroteña, protagonista en la I Muestra de Cine Europeo

La viticultura lanzaroteña fue protagonista en la I Muestra de Cine Europeo celebrada en febrero en Lanzarote gracias, en gran medida, a la colaboración prestada en su organización tanto por el Consejo Regulador como por distintas bodegas adscritas. Bodegas El Grifo acogió la presentación del certamen en un acto que contó con la presencia del presidente del director de la Muestra, Javier Tolentino, del presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, y de Eterio Ortega, director de 'Las catedrales del Vino', documental que inauguró las proyecciones. Además, las bodegas Los Bermejos, Stratsvs y Rubicón acogieron las ruedas de prensa oficiales de presentación de las otras tres películas que se proyectaron en la Muestra.



## 'Vino, inspiración y color'

Ese es el título de la exposición que permaneció expuesta en marzo en la bodega Stratsvs perteneciente al artista grancañario Octavio O'Shanahan, quien además impartió un taller los que quisieron "saborar el color y pintar su propio vino".



## Primeros premios internacionales para nuestros caldos en 2011

Tres Vinos Denominación de Origen Lanzarote resultaron premiados en el prestigioso concurso internacional 'Berliner Wein Trophy 2011', celebrado en Berlín. El Stratvs Moscatel Joven 2009 fue distinguido con una Medalla de Oro; mientras que el Malvasía Semidulce Colección 2010 de El Grifo y el Stratvs Malvasía Blanco Seco 2009 recibieron cada uno una Medalla de Plata. Además, el Malvasía Seco Colección de El Grifo, galardonado con una Medalla de Plata, fue el único vino canario premiado en 'Vinalies', concurso organizado en París, avalado al igual que el anterior por la Organización Internacional de la Viña y el Vino.



## Chocolates y Vinos D.O. Lanzarote, golosa combinación

El Monumento al Campesino acogió la primera de las tres enoexperiencias previstas para este año por el Consejo Regulador, consistente en la combinación de excelentes caldos de la Isla con deliciosos chocolates. El chef canario Pedro Rodríguez Dios fue el encargado de diseñar el menú de chocolates a armonizar con una selección de siete Vinos Denominación de Origen Lanzarote, seleccionados por Gustavo Palomo, mejor sumiller de Canarias. Un menú que hizo las delicias de los asistentes.



Oriente ya no es tan lejano para los vinos lanzaroteños

Quinientas botellas de Malvasía Seco y otras tantas de Tinto La Grieta 2010 partirán en breve a uno de los mercados más exigentes del mundo, el japonés. A pesar de la catástrofe vivida por el país nipón los propietarios de la bodega radicada en Punta Mujeres, Ricardo Socas y Sabina Leeuwenburg, han confirmado que el pedido se ha mantenido y el envío sigue adelante. Por otra parte, en su reciente visita a Gran Canaria, el primer ministro de China, Hui Liangyu, eligió vino blanco y tinto de Bodegas El Grifo para acompañar uno de sus almuerzos.



## Por los senderos vitivinícolas

Consejo Regulador y Senderismo Lanzarote han puesto en marcha una serie de caminatas por las rutas vitivinícolas más singulares de La Geria, que concluyen con una degustación de vinos en una bodega. Iniciadas en marzo con la ruta Juan Bello y final en El Grifo (foto), el 9 de abril se recorrerá la de Gaida, con degustación en Stratvs. El 11 de abril se abre el plazo para la del 7 de mayo que discurrirá por Guardilama, con visita a Bodegas Rubicón.



## En honor a las mujeres

Con motivo de la celebración del Día Internacional de las Mujeres, el Consejo Regulador ofreció un aperitivo con degustación de Vinos Denominación de Origen Lanzarote a mujeres periodistas. El encuentro tuvo lugar en el restaurante Liliun de Arrecife y sirvió de reconocimiento y homenaje a todas las mujeres de la Isla.



Las Jornadas cuentan con un centenar de alumnos inscritos.

# Viticultura lanzaroteña y turismo de calidad: maridaje perfecto

El 7 de mayo, segunda sesión de las Jornadas de Turismo y Viticultura que han atraído a un centenar de alumnos

Unir la viticultura lanzaroteña con la llegada de cada vez mayor turismo de calidad a la Isla es el eje principal de las Jornadas Formativas de Turismo y Viticultura Lanzarote 2011, inauguradas el viernes 4 de febrero en el Teatro Municipal de Tegüise con un centenar de alumnos inscritos.

Organizadas por el Consejo Regulador, la Fundación José Clavijo y Fajardo y la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote, las Jornadas tendrán su continuidad el viernes 7 de mayo con una actividad teórico-práctica acerca de las labores previas a la vendimia en una finca del Volcán de la Corona, dirigida por el ingeniero agrónomo y propietario de la bodega Vega de Yuco, Rafa Espino, así como una charla del Cronista Oficial de Haría, Gregorio Barreto, en el centro sociocultural de Yé. Esta segunda sesión concluirá con una degustación de Vinos Denominación de Origen Lanzarote en una bodega de la zona.

La tercera sesión de estas Jornadas, en las que destaca la presencia de 34 alumnos del Taller de Empleo de Rutas Agroturísticas del Cabildo de Lanzarote, se celebrará en una fecha por determinar entre los meses de julio y agosto, y abordará en una primera parte todo el proceso de la vendimia, y en una segunda, a impartir por el propietario del restaurante Liliium, Orlando Ortega, la presentación, conservación y el servicio de los vinos. Al igual que las anteriores concluirá con una degustación de vinos lanzaroteños.



Los alumnos siguieron con interés las charlas ofrecidas por Juan José Otamendi (foto) y Javier Betancort.



El enólogo de Bodegas Stratvs, Alberto González, explicó a los alumnos labores de poda y cultivo.

## Abiertas a todos

Dirigidas especialmente al mundo del Turismo -estudiantes de Turismo, guías turísticos y trabajadores del sector de la hostelería y la restauración- las Jornadas Formativas de Turismo y Viticultura Lanzarote 2011 están abiertas, no obstante, a todas las personas que quieran asistir como oyentes a las dos sesiones restantes. Basta con ponerse en contacto con el Consejo Regulador y comunicar la asistencia.

La primera sesión contó con una interesante conferencia ofrecida por el abogado y copropietario de Bodegas El Grifo, Juan José Otamendi, que incidió en la importancia de vincular turismo y viticultura de cara a la futura supervivencia de ésta en la Isla.

Previamente, el presidente Javier Betancort había ofrecido otra conferencia en la que expuso de forma resumida el funcionamiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" a los alumnos, que además recibieron un dossier.

A la mañana siguiente, el sábado 5 de febrero, el ingeniero agrícola y enólogo de Bodegas Stratvs, Alberto González, impartió en una finca de La Geria una actividad teórico-práctica sobre labores de poda y cultivo, que estuvo seguida de una cata de vinos en la propia bodega.