



# 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



## Causan sensación

Los vinos lanzaroteños reciben excelentes críticas en su presentación en Valencia y Madrid

Los vinos Denominación de Origen Lanzarote causaron auténtica sensación en los abarrotados actos de presentación celebrados en abril en Valencia y Madrid, recibiendo todo tipo de elogios por la crítica especializada. El éxito de esta iniciativa impulsada por el Cabildo

con la colaboración del Consejo Regulador, a través de Saborea Lanzarote, hará que Gran Canaria y Tenerife acojan en junio dos works-shops de presentación de los caldos insulares, que por otra parte continúan recibiendo un aluvión de premios en todo tipo de certámenes.



### ENTREVISTA

Juan Díaz:

“Las mujeres tienen un sentido especial para catar vinos”

Presidente del Comité de Catas del Consejo Regulador de D.O. “Vinos de Lanzarote” desde 1995 Juan Díaz nos habla de las peculiaridades de las catas y expresa las cualidades que deben tener los buenos catadores... y catadoras, que según explica “tienen un sentido especial para catar vinos”.



El primer Máster Wine español, Pancho Campo, elogia nuestros malvasías

El vino con humor, nueva enoexperiencia del Consejo Regulador



Los caldos insulares se promocionan en Air Europa





Miembros de la delegación lanzaroteña que estuvieron presentes en Valencia y Madrid.



# Vinos con Sabor

Los caldos lanzaroteños se dan a conocer ante 250 profesionales en Madrid y Valencia, bajo la acción Saborea Lanzarote

Un total de 250 profesionales tuvieron la oportunidad de conocer de primera mano las excelencias de los vinos Denominación de Origen Lanzarote en los actos promocionales celebrados en Valencia y Madrid los pasados 4 y 6 de abril, mediante la acción Saborea Lanzarote impulsada por el Cabildo insular a través de su Plan de Dinamización Enogastronómica.

El Consejo Regulador de la D.O. "Vinos de Lanzarote" coordinó la presencia de seis bodegas lanzaroteñas (El Grifo, La Geria, Los Bermejos, Martinón, Stratvs y Vega de Yuco) en estos dos 'works shops' dirigidos a bodegueros, comerciales, prescriptores, sumilleres, prensa especializada y demás profesionales del sector, que tuvieron como objetivo abrir nuevas vías de comercialización de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote en la Península a través de estas dos importantes ciudades.

El asesor gastronómico Pep Palau presentó los dos actos celebrados ante la presencia de un centenar de invitados en el espacio especializado Las Añadas de España, en Valencia, y ante 150 profesionales en el céntrico y abarrotado por la ocasión hotel Urban de Madrid. Ambos contaron con la presencia de la consejera insular de Agricultura, Nereida Pérez, y del presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort.

El éxito de estas dos experiencias, que gozaron de una excelente crítica de los especialistas tanto por la calidad de los vinos lanzaroteños como por la organización de los actos en sí, ha llevado al Cabildo de Lanzarote a programar, en colaboración con el Consejo Regulador, dos nuevos works shops en Tenerife y Gran Canaria para los días 6 y 13 de junio.

## También en Feaga y Agrocanarias

Los Vinos Denominación de Origen Lanzarote también estuvieron presentes en la Feria Agrícola y Ganadera de Fuerteventura (Feaga), celebrada del 7 al 10 de abril pasados en la Granja Agrícola y Experimental de Pozo Negro. El stand instalado por el Cabildo de Lanzarote con la colaboración de la Cámara de Comercio insular acogió maridajes de los excelentes caldos lanzaroteños con productos locales, en otra acción 'Saborea Lanzarote' del Plan de Dinamización Enogastronómica. El Consejo Regulador coordinó la presencia en esta Feria de las bodegas Vulcano Lanzarote, Vega de Yuco, Los Bermejos, Reyman, La Grieta, La Meseta, El Grifo, La Geria y Martinón.

Del mismo modo, los caldos lanzaroteños tuvieron un destacado protagonismo en la XIV Feria Agrocanarias celebrada desde el 28 de abril al 1 de mayo en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife. En otra acción Saborea Lanzarote, impulsada por el Cabildo insular, los platos previstos en el programa culinario se regaron con vinos Denominación de Origen Lanzarote, con los que también se realizaron maridajes y degustaciones.



Los caldos lanzaroteños tuvieron un destacado protagonismo en Agrocanarias.

# Aluvi3n de premios para nuestros caldos

El prestigio de los vinos D.O. Lanzarote se plasma en los 32 galardones obtenidos en lo que va de a3o



## Bodegas Stratvs

**XV Berliner Wein Trophy 2011 – Jungwein Trophy, Berl3n (Alemania)**

- Medalla de Oro – Moscatel Joven 2009
- Medalla de Plata – Malvas3a Seco 2009

**Concours des Vins – Lyon 2011**

- Medalla de Oro – Stratvs Moscatel Licor
- Concurso Oficial de Canarias Agrocanarias 2011
- Medalla de Plata – Stratvs Malvas3a Naturalmente Dulce 2008

**XXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados Canarias Alh3ndiga 2011**

- Medalla de Plata – Stratvs Moscatel Dulce
- Medalla de Bronce - Stratvs Diego Semidulce
- Medalla de Bronce – Stratvs Malvas3a Naturalmente Dulce

**Concurso Wine Masters Challenge de Estoril (Portugal)**

- Medalla de Oro – Stratvs Malvas3a Naturalmente Dulce
- Medalla de Plata – Stratvs Malvas3a Blanco Seco
- Medalla de Plata – Stratvs Tinto Crianza 2007
- Medalla de Plata – Stratvs Diego Semidulce 2009

**Concurso Mundial de Bruselas 2011**

- Medalla de Oro – Stratvs Malvas3a Seco 2009
- Medalla de Plata – Stratvs Tinto Crianza 2007

## Bodegas Los Bermej3s

**Concurso Oficial de Canarias Agrocanarias 2011**

- Medalla de Oro – Bermejo Moscatel Naturalmente Dulce Solera

**XXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados Canarias Alh3ndiga 2011**

- Medalla de Plata – Bermejo Moscatel Naturalmente Dulce
- Medalla de Bronce – Bermejo Tinto Maceraci3n Carb3nica

**Concurso Mundial de Bruselas 2011**

- Medalla de Plata – Tinto Maceraci3n Carb3nica 2010

## Bodegas Reymar

**Concurso Oficial de Canarias Agrocanarias 2011**

- Medalla de Plata – Reymar Malvas3a Moscatel Afrutado 2010

**XXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados Canarias Alh3ndiga 2011**

- Medalla de Oro – Reymar Moscatel Barrica
- Medalla de Plata – Reymar Malvas3a Dulce de Licor
- Medalla de Plata – Reymar Malvas3a Moscatel

## Bodegas Vega de Yuco

**Concurso Oficial de Canarias Agrocanarias 2011**

- Mejor imagen de Canarias – Aurum Vino de Licor Moscatel
- Medalla de Plata – Vega de Yuco Malvas3a Seco

**XXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados Canarias Alh3ndiga 2011**

- Medalla de Plata – Aurum Vino de Licor Moscatel
- Medalla de Plata – Yaiza Malvas3a Semidulce

## Bodegas El Grifo

**Concurso Mundial de Malvas3as Vinistra 2011 (Croacia)**

- Medalla de Oro – El Grifo Canari

**XV Berliner Wein Trophy 2011 – Jungwein Trophy, Berl3n (Alemania)**

- Medalla de Plata – Malvas3a Semidulce Colecci3n 2010

**Concurso internacional Vinalies Internationales Paris 2011**

- Medalla de Plata – Malvas3a Seco Colecci3n 2010

## Bodegas Rubic3n

**Premios Vino y Mujer 2011 (Madrid)**

- Diamante (Medalla de Oro) – Amalia Malvas3a Seco

**Concurso Oficial de Canarias Agrocanarias 2011**

- Medalla de Plata – Rubic3n Moscatel Dulce

## Bodegas Guiguan

**XXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados Canarias Alh3ndiga 2011**

- Medalla de Oro – Guiguan Moscatel Dulce

## Bodegas Vulcano de Lanzarote

**XXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados Canarias Alh3ndiga 2011**

- Medalla de Plata – Vulcano Dulce Moscatel

ENTREVISTA: JUAN DIAZ GONZALEZ, PRESIDENTE DEL COMITÉ DE CATAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINOS DE LANZAROTE

## “Los catadores lanzaroteños tenemos fama de exigentes”



Aunque se considera principalmente nutricionista, su amplia formación académica abarca desde la Medicina -licenciado- hasta el Turismo -posee un máster internacional en Nuevos Productos Turísticos- pasando por la Dietética y la Tecnología Alimentaria -diplomado-. Pero es su afición por la enología -sumiller por la Cámara de Comercio de Madrid y miembro de la Federación Internacional del Vino (FIVIN)- lo que ha conducido a Juan Díaz a presidir desde 1995 el Comité de Catas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote.

Texto y Fotos: Rafa Parrilla

**E**studió Gerencia Hotelera en Las Palmas de Gran Canaria, Medicina en la Universidad de La Laguna y Nutrición y Bromatología en Barcelona, ciudad en la que vivió durante 11 años y donde además se diplomó en Dietética y Tecnología por el Foro Europeo (Universidad Pompeu y Fabra). Pero la mayor parte de su vida la dedicó a la enseñanza.

En 1987 el director de la Escuela de Hostelería y Turismo de Tahíche, Salvador Moret, le propuso incorporarse como profesor de Tecnología Alimentaria. Aceptó y un año más tarde ya era subdirector del centro.

Durante todo ese periplo, Juan Díaz fue acrecentando su afición por la enología, surgida desde que de muy niño acompañaba a su padre a pisar uva “al lagar de la bodega de los Armas” en su pueblo natal, Yaiza.

En Gran Canaria empezó a conocer vinos distintos a los lan-

zaroteños; en su época como estudiante en La Laguna se familiarizó con los afamados tintos tinerfeños y en Barcelona tuvo la oportunidad de comprobar cómo, “sea cual sea la comida del día, los catalanes siempre tienen un cava en la mesa”.

Y fue precisamente en el lugar donde surgió su afición por los vinos, Yaiza, donde en 1992 se convirtió en catador tras superar dos cursos organizados por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Al año siguiente, se creó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, que se nutrió para formar su Comité de Catas de catadores que habían superado también dichos cursos. Desde 1995 Juan Díaz preside este organismo, al que las bodegas adscritas someten el control de la calidad de sus vinos como garantía de prestigio.

**- ¿Qué requisitos debe cumplir un buen catador?**

- Catador puede ser cualquier persona que no tenga ningún defecto importante en su vista, olfato o gusto, que son los tres sentidos más importantes a la hora de catar. Y que previamente

haya adquirido conocimientos que le permitan, entre otras cuestiones, diferenciar sabores y distinguir aromas.

**- Nos decía en una entrevista Gustavo Palomo, mejor sumiller de Canarias, que para catar vinos es muy importante también el cerebro...**

- Indudablemente. Es donde quedan registrados todos los conocimientos que adquirimos. Nunca vas a saber cómo huele la hierbabuena hasta que la hueles, y una vez que lo haces ya te queda registrado para siempre su olor en el cerebro. Por eso, para ser catador, cuantos más cursos se hagan, más se ejerciten los sentidos y más conocimientos y recuerdos se acumulen, mejor.

**- Pero también será bueno para un catador de vinos tener conocimientos específicos de dietética o nutrición, como es su caso...**

- Nunca está demás tenerlos, porque lo cierto es que el vino es un alimento, pero no son imprescindibles. Un catador no va a reflejar en sus notas las características químicas del vino, sino las organolépticas. Es decir, las que le transmiten los sentidos. Pero sobre todo, lo que tiene que buscar y reflejar son los defectos, como por ejemplo que un vino en vez de aroma tenga olor. Si es así, hay que rechazarlo.

**- ¿Existen buenos catadores en Lanzarote?**

- Durante muchos años fui miembro del Comité Regional de Catas, y sé que los catadores de Lanzarote tenemos fama entre los de las otras islas de ser muy exigentes a la hora de puntuar los vinos. Lo que sí puedo asegurar por experiencia es que los catadores de Lanzarote están muy bien formados. Se nota mucho en los comentarios que hacen cuando acaban las catas. Son muy enriquecedores los intercambios de opiniones que se dan.

## Catadoras

**- ¿Y buenas catadoras?**

- Aunque haya menos catadoras que catadores, se da la circunstancia de que las mujeres tienen un sentido especial para catar vinos y para distinguir sabores y aromas. En el Comité de Catas de la Denominación de Origen Lanzarote hay pocas mujeres, pero son unas catadoras excelentes. Eso sí, sea hombre o mujer, a una cata nadie puede venir perfumado, pues interferiría a la hora de percibir los aromas, o en su caso olores, de los vinos.

**- ¿Puede un catador lanzaroteño, por ejemplo, barrer para casa cuando acude a un concurso regional de vinos?**

- Al margen de que por ética ninguno lo haría, es además imposible porque las catas son ciegas. De hecho, he sido testigo de cómo algún enólogo que ha participado en una cata ha suspendido un vino elaborado por él mismo. Antiguamente, sí podías quizás intuir más fácilmente la procedencia del vino. Pero hoy en día, las variedades se han extendido mucho y la calidad de los vinos ha mejorado también mucho, como ha sucedido en Lanzarote por ejemplo con los tintos.

**- ¿Qué es lo que ha cambiado para que cada vez se hagan mejores vinos en la Isla?**

- Hay varios factores. Las bodegas cuentan cada vez con mejor



## “Me gustaría que los enólogos participasen en las catas”

Dependiendo de los índices de producción, “cada dos o tres semanas o según el mes incluso cada semana” el Comité de Catas se reúne en la sede del Consejo Regulador para calificar un número determinado de vinos. “Aunque no es bueno que un catador cate más de quince vinos, debido a que los sentidos del olfato y el gusto pueden distorsionarse”, puntualiza su presidente a la vez que confiesa que “me gustaría que los enólogos se acostumbra-

ran a participar en las catas”.

El propio Juan Díaz imparte periódicamente cursos de iniciación a la cata de vinos -“de los alumnos también se aprende mucho”- de acercamiento al mundo del vino o del servicio del vino en la restauración, organizados por el Consejo Regulador. Que se añaden a otros que ha impartido como el de viticultura y enología, en el Centro del Profesorado, donde también ofreció una ponencia sobre vino y salud.

Antes de jubilarse, fue también profesor de Consumo en Radio Ecce y ofreció charlas y semanarios como el que dirigió en la Escuela de Turismo sobre el vino como entidad social.

Su amplia formación, adquirida a través de los más de 60 cursos que ha recibido relacionados con la enología y mediante su participación en congresos científicos internacionales -sobre vino y salud o de islas europeas productoras de malvasía, por ejemplo-, han hecho habitual que Juan Díaz forme parte del jurado en los distintos concursos de vinos que se celebran en toda Canarias. No en vano fue durante muchos años miembro del Comité Regional de Catas.

tecnología y mejores enólogos que a su vez se han preocupado de transmitir determinados conocimientos a los viticultores para mejorar la materia prima. En Lanzarote siempre se han hecho excelentes vinos blancos gracias a que nuestra malvasía volcánica tiene una calidad extraordinaria. Pero antes no se hacían buenos tintos y ahora sí porque el propio enólogo cata la uva e indica al viticultor el tiempo que la debe dejar madurar. Eso ha permitido que cada vez se hagan no sólo mejores tintos, sino también mejores dulces. Los vinos dulces lanzaroteños gozan de gran prestigio fuera de la Isla, aunque aquí nunca ha habido mucha tradición a la hora de consumirlos.

**- Que en las manos del Comité de Catas esté alabar o rechazar vinos, le confiere mucho poder...**

- Somos conscientes de los intereses económicos que hay en juego. Pero nuestro cometido es velar por el prestigio de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote y garantizar al cliente que pide una botella que está comprando un buen vino lanzaroteño. Tenemos que ser neutrales y abstraernos de nuestras propias preferencias. A mí por ejemplo no me gustan los rosados, pero a la hora de puntuarlos tengo que ser honesto y poner todos mis sentidos al calificarlos.



## Pancho Campo, primer Máster Wine español, elogia nuestros malvasías

“Los malvasías de Lanzarote son únicos y especiales. Como región vinícola para visitar es espectacular. Es un lugar especial que si se conociese mejor entre la gente del vino atraería muchas visitas y ello ayudaría a que mejorasen las ventas y el conocimiento de sus vinos”. Así se expresaba Pancho Campo, fundador de ‘The Wine Academy of Spain’ y primer español que fue reconocido como ‘Master of Wine’ (sólo hay 280 en el mundo), durante una charla con usuarios de los diarios digitales economista.es y ecodiario.es.



## Los vinos lanzaroteños vuelan con Air Europa

La revista oficial que Air Europa distribuye en todos sus aviones, a la que tienen acceso sus más de 800.000 pasajeros mensuales, publicó en su número del pasado mes de abril un reportaje de dos páginas sobre las peculiaridades de la viticultura lanzaroteña. Además, y fruto del convenio suscrito entre el Consejo Regulador y la compañía aérea, cien pasajeros que volaron a la Isla ese mes con Air Europa recibieron una invitación para degustar de manera gratuita una selección de excelentes vinos lanzaroteños en alguna de las bodegas D.O. Lanzarote.



## Nuevos cursos de formación para después del verano

El Consejo Regulador y la Asociación Canaria de Formación (Acaforma) programarán para después de verano nuevos cursos de iniciación a la cata de vinos y de manipulador de productos fitosanitarios, cuyas fechas se darán a conocer convenientemente. La imagen corresponde precisamente a los alumnos del curso de iniciación a la cata de vinos de Lanzarote celebrado los pasados 25 y 26 de abril en Bodegas Rubicón.



## Materia orgánica sobrante de la poda para abonar las viñas ecológicas

La materia orgánica sobrante de la poda de las parras de fincas pertenecientes a las bodegas La Geria, El Grifo y Stratvs se está utilizando como abono de las 25 hectáreas de viña ecológica certificadas en la Isla. La iniciativa responde a un proyecto emprendido por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, WWF España-Oficina Regional de Canarias, Cabildo de Lanzarote, Gobierno de Canarias y la Asociación de Agricultura y Ganadería Ecológica de Lanzarote ‘La Tanganilla’.



## Los viticultores se informan sobre las enfermedades de los viñedos

Unos 70 viticultores asistieron el 8 de abril a la conferencia titulada ‘Poda en verde. Enfermedades atípicas y tratamientos convencionales y ecológicos’, impartida en la Sala El Aljibe de Haría por el ingeniero agrónomo Rafael Espino y la ingeniera técnica agrícola Cecilia Reyes, y organizada por el Consejo Regulador y la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote, con la colaboración del Ayuntamiento de Haría.



## Gustavo Palomo imparte un curso de catas a profesionales

El asesor gastronómico Gustavo Palomo, reconocido como mejor sumiller de Canarias 2010, impartió el 24 y 25 de mayo en Nazaret un curso de catas dirigido a profesionales del sector y a quienes ya habían superado algún curso de nivel básico de catas. Organizado por el Consejo Regulador y la Asociación de Amigos del Vino y el Queso, los vinos D.O. Lanzarote fueron los protagonistas del primer día, en el que Palomo también ofreció una charla formativa sobre el vocabulario de cata. Al día siguiente se cataron vinos peninsulares.



## Bodegas Los Bermejos convoca su II Concurso de Fotografía

Su objetivo, "fomentar la fotografía aplicada a las peculiaridades del vino en Lanzarote", y consta de un primer premio dotado con 1.000 euros y un lote de vinos

para el ganador. Abierto a profesionales y aficionados, la temática del Concurso ha girado en torno a La Geria, tanto a lo referente a sus paisajes como a las actividades y personas vinculadas a este singular paraje. El fallo del concurso se conocerá en junio.



## El 11 de junio, senderismo por el Lomo de Tesa

El biólogo Nacho Romero dirigirá el sábado 11 de junio una caminata por el Lomo de Tesa, incluida en el programa de actividades de senderismo que ejecutan el Consejo Regulador y la empresa Senderismo Lanzarote, con el fin de dar a conocer las principales rutas vitivinícolas de la Isla a los participantes, que además podrán visitar y disfrutar de degustaciones de los excelentes caldos lanzaroteños en diferentes bodegas, en este caso Vega de Yuco. En la imagen, los participantes en la ruta de Guardilama, celebrada el pasado 14 de mayo.



## ‘El vino con humor’

En esta nueva enoexperiencia que organiza el Consejo Regulador el 2 de junio en La Cascada de Puerto

del Carmen, el sumiller Óscar Santos armoniza seis excelentes vinos lanzaroteños con deliciosos platos, en una velada amenizada con el buen humor de los monólogos de Kike Pérez.



## Unas 80 personas asisten en Ye a la segunda de las Jornadas de Turismo y Viticultura

El Cronista Oficial de Haría, Gregorio Barreto, abrió con una charla acerca de la vitivinicultura en el Norte de Lanzarote, ofrecida junto a la ermita de Ye, la segunda de las Jornadas de Viticultura y Turismo que organizan el Consejo Regulador, la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote y la Fundación José Clavijo y Fajardo. Por su parte, el ingeniero agrícola Rafael Espino dirigió en una finca del lugar una actividad práctica sobre el despampanado y tratamiento de las viñas. La jornada concluyó con una degustación de vinos para los cerca de 80 asistentes.

## Vega de Yuco presenta sus vinos en el restaurante Liliun

El restaurante gastrobar Liliun, regentado por Orlando Ortega, acogió el 21 de mayo la presentación de tres vinos de la bodega Vega de Yuco, propiedad de Rafael Espino: el licor moscatel Aurum, el malvasía seco fermentado en barrica Yaiza y el blanco de aguja gasificado + DA CH. Los asistentes pudieron disfrutar de la armonización de estos excelentes caldos con una selección de distintos quesos.





# Imágenes para el recuerdo

Memoria Digital de Lanzarote y el Consejo Regulador digitalizan el patrimonio documental vitivinícola de la Isla

El Cabildo de Lanzarote, a través de Memoria Digital de Lanzarote ([www.memoriadelanzarote.com](http://www.memoriadelanzarote.com)), y el Consejo Regulador la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", han comenzado una labor de recopilación, digitalización y divulgación de material documental histórico relacionado con la producción vitícola en Lanzarote.

La campaña está destinada tanto a particulares como a bodegas, empresas o instituciones vinculadas con el mundo del vino que quieran digitalizar fotografías, imágenes, documentos o cualquier otro tipo de material relacionado con la historia de la viticultura insular. Los propietarios de estos tipos de documentos sólo deben ceder sus fotos temporalmente para su paso a formato electrónico gratuito y luego se les devolverán los originales junto a copias digitales de alta calidad.

Con esta iniciativa se quiere rescatar y divulgar parte del patrimonio vinícola de la isla que hasta ahora no ha llegado al público y dar a conocer su valor cultural. Además, este es un tipo de documentación de alto valor histórico pero que en muchos casos se conserva en frágil soporte, que está en riesgo de perderse por el paso del tiempo.

Posteriormente, el material recuperado se podrá consultar libremente en [www.memoriadelanzarote.com](http://www.memoriadelanzarote.com).

La labor de Memoria Digital de Lanzarote, que en la actualidad ofrece más de 10.000 objetos digitales (fotografías, documentos, estadísticas...) y 250.000 de prensa antigua insular en su web, está siendo posible gracias a la colaboración de organismos y personas que, en muchos casos, ceden material privado para que por medio de su digitalización, para que todos los ciudadanos tengan acceso al mismo. La actividad del portal también se puede seguir en redes sociales como Facebook, Twitter, Flickr, Youtube,...

Se ruega a todas las personas e instituciones que quieran colaborar con esta iniciativa se pongan en contacto con Memoria Digital de Lanzarote ([info@memoriadelanzarote.com](mailto:info@memoriadelanzarote.com) - 928 810100 extensión 3006) o con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" ([promocion@dolanzarote.com](mailto:promocion@dolanzarote.com) - 928 52 13 13 - 928 52 10 48).



El Festival Enogastrómico celebrado en Teguise fue todo un éxito.

## En junio, Festival Enogastrómico Marina Rubicón y III Wine Run

Como consecuencia del rotundo éxito cosechado por el celebrado el pasado mes de noviembre en la carpa de Teguise, el Consejo Regulador ha impulsado la celebración para el sábado 4 de junio de un nuevo Festival Enogastrómico, que esta vez se celebrará en el puerto deportivo Marina Rubicón de Playa Blanca. El Consejo Regulador, a través de las vías habituales, dará en estos días cumplida información de este evento, que a partir de ahora pasará a tener un carácter semestral.

Por otra parte, el sábado 19 de junio se celebrará la III Carrera del Vino-Lanzarote Wine Run 2011, que organizan conjuntamente el Club La Santa y el Consejo Regulador y que como en ediciones anteriores constará de una carrera de 21,1 kilómetros y de una caminata de 10 kilómetros. Más información de este evento en [www.clublasanta.com](http://www.clublasanta.com). Para formular las inscripciones hay que contactar con los teléfonos del Club La Santa 928 599 993 – 4451 o a través del mail [events@clublasanta.com](mailto:events@clublasanta.com).



Los ganadores de la Wine Run reciben como premio su peso en vino (en la imagen, los de 2009).

DIGITALIZANDO EL PATRIMONIO  
VINÍCOLA DE LA ISLA



BUSCAMOS FOTOGRAFÍAS, DOCUMENTOS  
O CUALQUIER MATERIAL RELACIONADO  
CON LA HISTORIA DEL VINO EN LANZAROTE

[www.memoriadelanzarote.com](http://www.memoriadelanzarote.com)  
CONSEJO REGULADOR DENOMINACIÓN DE ORIGEN DE LANZAROTE

