



# 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 paisaje único en peligro de extinción



La viña lanzaroteña necesita de actuaciones inmediatas que garanticen su supervivencia

**E**l Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" ha hecho un llamamiento a instituciones públicas y privadas para la elaboración conjunta de un documento que recoja las medidas necesarias a emprender para garantizar la supervivencia de la viticultura lanzaroteña, afectada principalmente por dos males estructurales: la escasa rentabilidad económica que genera su cultivo y la falta de relevo generacional de los viticultores, lo que ha venido provocando el paulatino abandono de las parras.



'Sonidos líquidos': novedosa promoción del Consejo Regulador



### ENTREVISTA

Juan José Otamendi, bodeguero e historiador:

**"Los vinos lanzaroteños viven su mejor momento histórico"**

Abogado, bodeguero e historiador, Juan José Otamendi asegura que la evolución del sector vitivinícola lanzaroteño ha sido "bestial" en las últimas décadas debido, sobre todo, a la llegada del enólogo Felipe Blanco a la Isla, "quien mejoró de forma sobresaliente la calidad de nuestros vinos".



La III Carrera del Vino contó con más de 1.300 participantes

1.500 personas disfrutaron del Festival Enogastrómico Marina Rubicón



# Unión y acción por la supervivencia del sector



Sólo la acción conjunta de las instituciones podrá salvaguardar este extraordinario paisaje.

## Instituciones públicas y privadas deben emprender líneas de actuación que solucionen los problemas estructurales de la viña

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" ha formulado un llamamiento a las instituciones públicas y demás organismos pertinentes para la elaboración conjunta de un documento que recoja las medidas necesarias a emprender a corto y medio plazo que garanticen la supervivencia del cultivo de la vid en la Isla y, por extensión, del sector vitivinícola lanzaroteño.

Entre las actuaciones a emprender debe figurar la creación de un centro tecnológico de investigación y desarrollo que entre otros cometidos establezca un sistema de prealerta para detectar y combatir los males que afectan a los cultivos de la vid, como pueden ser los ataques de hongos y las olas de calor, así como la puesta en marcha del Consorcio de Defensa y Protección de La Geria y de líneas de emprendeduría que amparen las iniciativas que se quieran poner en marcha tanto por particulares como por colectivos en defensa del sector primario.

Otras medidas son la supresión de trabas administrativas referidas al acceso de subvenciones y a la agilización de calificaciones territoriales que ayuden a la reestructuración de las fincas, facilitar el acceso a los seguros de los viticultores e incrementar las ayudas a las empresas dedicadas al sector que basan su gestión en la defensa de valores medioambientales.

### Relevo generacional

Para el Consejo Regulador los problemas estructurales que padece la viña lanzaroteña se concretan en la escasa rentabilidad económica que genera su cultivo y la falta de relevo generacional de los viticultores, lo que ha venido provocando el paulatino abandono de las parras, como lo evidencia que en apenas quince años se ha pasado de una superficie de cultivo de 3.385 hectáreas a las 1.958 actuales.

Por ello considera necesario la puesta en marcha de unas líneas de actuación que afronten estos problemas estructurales, puestos de manifiesto con la previsión de vendimia para este año cifrada entre los 350.000 y los 450.000 kilos, frente al millón y medio de kilos recogidos en 2010, debido a factores como las altas temperaturas del pasado invierno, los ataques de enfermedades en las parras o la reciente ola de calor.

El Consejo Regulador considera que sólo a través de un trabajo institucional conjunto se podrá garantizar la supervivencia del sector mediante la recuperación de superficie de cultivo y de la aplicación de políticas de investigación e innovación que permitan elevar la calidad del producto y mejorar su comercialización con la consolidación de los mercados ya abiertos y la apertura de otros nuevos.

## Gran Canaria y Tenerife disfrutan de nuestros vinos

Más de 200 personas asisten a los encuentros comerciales celebrados en ambas islas

Más de 200 personas asistieron a los encuentros comerciales entre restauradores, hosteleros, comercializadores, distribuidores y prensa especializada con representantes de diferentes bodegas adscritas a la Denominación de Origen Lanzarote, celebrados en junio en Tenerife y Gran Canaria.

La celebración de estos dos 'work shops' se enmarcaron en la campaña de promoción de los vinos lanzaroteños fuera de la Isla, organizada conjuntamente por la Cámara de Comercio de Lanzarote, el Consejo Regulador y el Cabildo insular, a través de la acción 'Saborea Lanzarote', y se sumaron a los ya celebrados a lo largo del año en Girona, Valencia, Fuerteventura y Madrid con el objetivo de abrir nuevos mercados y consolidar los ya existentes.

Ambos encuentros, celebrados en la Terraza Tao Garden Club de Las Palmas de Gran Canaria y el Hotel Agure de La Laguna, contaron con el patrocinio de Binter Canarias y disfrutaron de una excelente aceptación por parte de los asistentes y gran repercusión mediática.



Más de 150 personas asistieron a la presentación en Gran Canaria.



El Hotel Agure de La Laguna acogió el encuentro en Tenerife.

# Unas 1.500 personas disfrutaron del Festival Enogastronómico de Marina Rubicón

Unas 1.500 personas disfrutaron el pasado 4 de junio en la bahía del puerto deportivo Marina Rubicón de un nuevo Festival Enogastronómico Wine&food en el que se sirvieron, a lo largo de las cinco horas de duración, cerca de 4.000 degustaciones entre copas de excelentes Vinos Denominación de Origen Lanzarote y deliciosas tapas.

Las cifras hablan con rotundidad del éxito de acogida del evento organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" y el citado puerto deportivo, en colaboración con el Cabildo insular a través de la acción 'Saborea Lanzarote', Ayuntamiento de Yaiza y Cámara de Comercio de Lanzarote.

El Festival, segundo organizado en la Isla tras el celebrado el pasado mes de noviembre en la carpa municipal de Tegüise, contó con la participación de once bodegas (El Grifo, Guiguan, La Geria, Los Bermejós, Martínón, Reyman, Rubicón, Stratsv, Tierra de Volcanes, Vega de Yuco y Vulcano de Lanzarote) y cinco restaurantes (La Casa Roja, Casa Brígida, Lanis, El Maño y Afrodite).

A lo largo de la mañana, amenizada con la presencia de una batucada íntegramente femenina, se llevaron a cabo diversos sorteos con regalos de botellas de Vinos Denominación de Origen para las personas agraciadas.



A lo largo de 5 horas se sirvieron cerca de 4.000 degustaciones entre vinos y tapas.



La mañana estuvo amenizada con la presencia de una batucada.

## Récord de participación en la III Carrera del Vino

El fondista lanzaroteño José Carlos Hernández y la atleta británica Eleanor Dick se proclamaron el pasado domingo 19 de junio vencedores de la III Carrera del Vino-Lanzarote Wine Run 2011, organizada por el Club La Santa, con la colaboración del Consejo Regulador y el Cabildo insular, con la finalidad de promocionar Lanzarote como destino turístico enogastronómico.

La prueba, consistente en una media maratón (21,1 kilómetros) desarrollada por el espectacular paraje de la zona vitivinícola de La Geria, tiene la peculiaridad de otorgar a los vencedores como premio su peso corporal en vino. Así, tanto José Carlos como Eleanor recibieron cada uno como trofeo 64 litros de excelentes caldos lanzaroteños.

La III Carrera del Vino-Lanzarote Wine Run 2011, única de estas características que se celebra en España, registró un récord de participación con 1.334 inscritos de los que 518 completaron la media maratón (que tuvo su salida en Mancha Blanca), mientras que en la caminata de 10 kilómetros celebrada de forma paralela a la carrera (que partió desde Bodegas El Grifo) participaron más de 750 personas.

Un total de doce bodegas adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" colaboraron en la organización de la prueba que contó con distintos puntos de avituallamiento durante el trayecto en el que los participantes, además de refrescarse con agua y bebidas isotónicas, tuvieron la oportunidad de degustar excelentes caldos lanzaroteños; así como de disfrutar de una buena comida en la línea de meta situada en Bodegas Rubicón.

El director de Eventos del Club La Santa, Kenneth Gasque, y el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, posan con los vencedores.





ENTREVISTA: JUAN JOSÉ OTAMENDI RODRÍGUEZ-BETHENCOURT,  
ABOGADO E HISTORIADOR DEL VINO DE LANZAROTE

## “Si la uva contara con las ayudas que recibe el plátano, el futuro del sector estaría garantizado”

Nacido de madre lanzaroteña en Pamplona en 1944, Juan José Otamendi Rodríguez-Bethencourt cultivó la afición por la lectura desde niño, convirtiéndose con el paso del tiempo en un auténtico bibliófilo. Senador por Navarra de 1985 a 1989 y abogado en ejercicio con residencia actual en Madrid, ha publicado varios libros de derecho así como de contenido histórico sobre los vinos canarios. Propietario junto a su hermano Fermín de El Grifo, gestiona la biblioteca del Museo del Vino enclavado en la citada bodega familiar -la más antigua de Canarias y entre las diez más antiguas de España, creada en 1775-, que contiene más de 4.500 obras sobre el Archipiélago, la agricultura, el vino y la gastronomía. Es, por tanto, uno de los mejores conocedores de la historia del vino en Lanzarote.

Texto y fotos: Rafa Parrilla

### - ¿Cuándo se empezó a producir vino en Lanzarote?

- Todo empezó a raíz de las erupciones que comenzaron en 1730. Los campesinos probaron a plantar árboles frutales ahoyando en los restos de la lava volcánica y se dieron cuenta de que la viña se daba bien debido a que el picón además de atrapar la humedad, protegía a la tierra vegetal del viento y el sol. Sorprende la rapidez con la que desde entonces se implantó la parra y cómo de la noche a la mañana se

empezó a producir vino en la Isla, pues hasta ese momento apenas se cultivaba algo de uva moscatel para pasificarla y el vino que se bebía procedía de Andalucía, sobre todo, y Madeira.

### - ¿Cómo se inició su comercialización?

- En aquella época Tenerife exportaba vinos a América. Debido a lo largo de la travesía, y para que no se avinagraran, tenían que ser de muy alta graduación, que se obtenía añadiéndoles aguardientes importados de la Península y que en un momento dado fueron muy caros. A partir de entonces, los comerciantes tinerfeños pusieron su mirada

en Lanzarote, pues se dieron cuenta de que el vino que se hacía aquí era perfecto para hacer aguardiente. Eso motivó que impulsaran las plantaciones de parras y que crearan destilerías en la Isla.

**- ¿Por qué la uva malvasía se ha terminado por imponer en Lanzarote frente a otras variedades?**

- Cuando la época del aguardiente no se ponía ningún cuidado a la hora de producir vino porque todo el que se hacía era para quemar, lo que provocó graves consecuencias. Así lo reflejan crónicas del siglo XVIII que aluden a la falta de leña en la Isla para cocinar, debido a que en las destilerías se utilizaban hasta las aulagas como combustible. En esa época las principales variedades eran la listán blanca y la negra. Pero cuando el comercio pasa a manos lanzaroteñas se va imponiendo poco a poco la malvasía, porque aunque es menos productiva empezó a ser más demandada por ser más aromática y producir mejores vinos.

**- ¿Es cierto que la malvasía volcánica lanzaroteña es la genuina de Canarias?**

- Yo sostengo que sí y que la de La Palma es una reintroducción. De hecho, los palmeros quisieron llamar a la suya malvasía de Canarias pero se lo impidieron porque se trata del mismo clon que la de Sitges. Ellos acabaron denominándola malvasía aromática y aunque la nuestra perfectamente se podría denominar de Canarias, por ser la genuina del Archipiélago, la acabamos denominando volcánica, porque así se evidencia mejor tanto las características notas minerales de los vinos de aquí como las peculiaridades del cultivo de la vid en Lanzarote, único en el mundo a base de hoyos y muros de piedra volcánica.

**- ¿Se puede decir que Lanzarote vive hoy su mejor momento histórico en cuanto a la calidad de sus vinos?**

- No me cabe la menor duda. Hay mayor profesionalidad y más medios. Los enólogos que han venido de fuera han aportado mucho tanto a la hora de concienciar a los bodegueros sobre la necesidad de mejorar la elaboración de los vinos como a la de explicar a los viticultores los métodos más adecuados para mejorar las variedades. En definitiva, hay un mayor conocimiento de los procesos enológicos, un fenómeno imparable que está ocurriendo no sólo en Lanzarote, sino en toda España. Hay que tener en cuenta que vivimos en un mundo abierto y que si miras sólo a tu ombligo no entiendes nada de lo que sucede.

**- ¿Cómo ha evolucionado el sector desde su incorporación como bodeguero hasta el momento actual?**

- La evolución ha sido bestial sobre todo desde la llegada a la Isla de una figura a mi juicio crucial como ha sido la de Felipe Blanco. Fue el primer enólogo de Bodegas El Grifo allá en los años 70 y gracias a él se mejoró de forma sobresaliente la calidad de nuestros vinos. También modernizó el sector en Tenerife cuando se fue a trabajar allí en los años 90, en una época en la que en aquella isla apenas se embotellaba. Además hay que alabar la promoción que se está haciendo del sector, desde la llegada al frente del Consejo Regulador de Javier Betancort.

**- ¿Y cómo se presenta el futuro para el sector vitivinícola de la Isla?**

- Aunque la verdad es que el sector vive ahora un buen momento, el futuro se presenta crítico por el abandono paulatino de los viñedos por parte de los viticultores. Pagar 1,60 euros en la Península por kilo de uva es estupendo, pero aquí se hace escaso. Las peculiaridades de la viticultura lanzaroteña la hacen más laboriosa y costosa. Se mantiene en gran parte porque para la inmensa mayoría de los viticultores supone una segunda actividad y al echar mano de su familia no computan el coste real que les supone el trabajo. Porque si tuvieran que desembolsar lo que realmente cuesta mantener una parra, la viticultura en Lanzarote sería inviable. Además, años malos como el que estamos



## Gracias a César

Aunque según Juan José Otamendi su nombre derive probablemente del término Griferal, que era como se le llamaba antiguamente a la zona donde se ubica por su condición de tierra yerma, el emblema de El Grifo es un animal mitológico, mitad águila y mitad león, que responde a un diseño de César Manrique. Amigo de la madre de los actuales propietarios, el universal artista lanzaroteño fue el artífice de la creación del Museo del Vino que acoge la bodega gracias al empeño que puso en que no se derruyera ni tirara nada de lo existente (lagar, antiguos toneles, etcétera) cuando se empezó a modernizar. Y aunque en un principio esta sugerencia significó un verdadero “quebradero de cabeza” para los hermanos Otamendi debido al coste que les supuso, “hoy le estamos eternamente agradecidos”, señala Juan José. No en vano, con 60.000 visitantes al año, es uno de los museos del vino más visitados de España.

viviendo provocan que la gente se aburra y lo deje.

**- ¿Qué medidas se pueden adoptar para garantizar la supervivencia de la viticultura en Lanzarote?**

- Las ayudas que recibe el viticultor son fundamentales, pero escasas. Está claro que el futuro de la viticultura en Lanzarote estaría garantizado si le llegaran las ayudas que recibe el plátano canario de los fondos europeos. Por otra parte le ayudaría mucho que se eliminaran las barreras que impiden que vengan grandes superficies de alimentación a la Isla y por supuesto que los políticos en vez de estar metidos en otras cosas se preocuparan de cuestiones esenciales para Lanzarote como la creación de un palacio de congresos. Los congresistas vienen con acompañantes, alquilan coches, visitan bodegas, prueban nuestra gastronomía y consumen vinos lanzaroteños en los restaurantes. Para la viticultura lanzaroteña es vital contar con un sector de la restauración fuerte.

Varietales  
90% Malvasía  
10% Moscatel

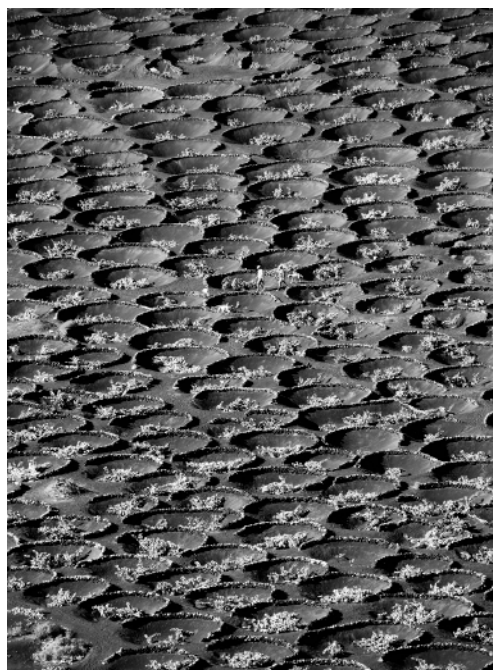


Bodegas  
**Reymar**  
Lanzarote  
Denominación de Origen



## Las bodegas Rubicón y Reymar triunfan en el concurso de Los Realejos

En concreto en la XXII edición del Concurso Regional de Vinos Blancos Embotellados 'Manuel Grillo Oliva', organizado en mayo por el Ayuntamiento de esta localidad tinerfeña, al conseguir dos de los cuatro primeros premios. El Reymar Malvasía Afrutado, de Bodegas Reymar, venció en la categoría de blancos semisecos; mientras que el Rubicón Moscatel, de Bodegas Rubicón, y el Reymar Dulce Moscatel, también de Bodegas Reymar, ocuparon la primera y segunda posición en el apartado de blancos dulces.



## Éxito participativo en las caminatas por las rutas vitivinícolas

Las actividades de senderismo organizadas por el Consejo Regulador con la empresa Senderismo Lanzarote, con el fin de dar a conocer las principales rutas vitivinícolas de la Isla y además visitar y disfrutar de degustaciones de los excelentes caldos lanzaroteños en diferentes bodegas están siendo un éxito de participación, tal como refleja la instantánea de las últimas celebradas en Lomo de Tesa, que concluyó en la bodega Vega de Yuco. Concluido el verano habrá más.

## PRIMAVERA SOUND 2011



## Caldos lanzaroteños en el Festival Primavera Sound de Barcelona

Una cuidada selección de caldos Denominación de Origen de Lanzarote se degustaron en el NightPro de dicho Festival celebrado en mayo con una excelente acogida por parte de los profesionales del ámbito de la música. El NightPro es una de las divisiones del PrimaveraPro, un encuentro que reúne a alrededor de cuatrocientos especialistas entre managers, directores de festivales, promotores, salas de concierto, programadores, discográficas, además de la prensa acreditada. El Grifo, Reymar, La Geria y Martinón fueron las bodegas presentes.

## 'La Geria-Made in Lanzarote', ganadora del concurso fotográfico de Los Bermejos'

Del autor Christian Piesch, resultó ganadora entre un total de 19 finalistas del 'II Concurso Fotográfico Bodegas los Bermejos', dotado con un primer premio de 1.000 euros y un lote de vinos. Se entregaron además dos accésits a los autores Violeta Sánchez y Tomás Sestayo, así como el premio especial, que recayó en Raúl Mateo Jiménez. Todos ellos recibieron un lote de vinos. Con anterioridad a la entrega de premios se procedió a la inauguración de la exposición de las fotografías ganadoras y finalistas, y se pudieron ver además todas las presentadas al concurso.



## Promoción en el portal lanzarote.com

Tras el éxito de la anterior campaña de promoción realizada en el verano de 2010, lanzarote.com volvió a promocionar los vinos y bodegas de Lanzarote entre los 10.000 usuarios diarios del portal. Desde el día 30 de junio y durante una semana las bodegas El Grifo y Stratsv tuvieron presencia en la página de inicio en tres idiomas. Gracias a la colaboración del Consejo Regulador, dicho portal regaló un estuche con dos botellas de estas bodegas. La promoción llegó a unos 70.000 usuarios.



## Alberto de Mónaco encarga 24 botellas del Tinto Crianza de Stratvs

El Príncipe Alberto II de Mónaco descubrió las excelencias de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote durante una degustación de productos enogastronómicos españoles celebrada en el palacio del Principado, que contó con la presencia de Bodegas Stratvs. Y tan encantado quedó que encargó 24 botellas del Stratvs Tinto Crianza 2007. Organizada por Vinos Ibéricos -empresa que se ocupa de la promoción de productos enogastronómicos españoles en Mónaco-, la degustación contó además con la presencia del chef de Alberto II de Mónaco, el mayordomo y los sumilleres del Palacio Real, así como de los presidentes de los colectivos de sumilleres y barmans del Principado.



## El Grifo presenta su Ariana 2010

El Museo del Vino El Grifo acogió en junio la presentación de este caldo "fruto de un proyecto novedoso de investigación iniciado hace doce años", según comentó el co-propietario de la bodega, Fermín Otamendi, quien lo definió como "un buen vino tinto que mejorará aún más con el tiempo" a base de una mezcla de las variedades listán negra (60%) y syrah. El enólogo de El Grifo, Tomás Mesa, destacó la "juventud" del Ariana 2010, "con aromas de fruta negra, toques de cacao y torrefactos". Después de tres meses en botella, el Ariana 2010 se muestra "agradable en boca", donde "vuelve a reaparecer toda su mineralidad", agregó.



## Medio centenar de profesionales asisten al curso impartido por el sumiller Gustavo Palomo

Medio centenar de profesionales del sector asistieron los pasados 24 y 25 de mayo al curso de catas dirigido por el reputado sumiller Gustavo Palomo en el centro sociocultural de Nazaret. Además de perfeccionar su habilidad a la hora de catar vinos locales y de la Península, los asistentes tuvieron la oportunidad de aprender numeroso vocabulario relacionado con la cata.



## Muchas carcajadas con muy buenos vinos D.O. Lanzarote

Más de medio centenar de personas disfrutaron el pasado 2 de junio en la Cascada de Puerto del Carmen de la enoexperiencia organizada por el Consejo Regulador denominada 'El vino con humor'. Los presentes disfrutaron de buen vino D.O. Lanzarote y deliciosos platos armonizados por el sumiller Oscar Santos a carcajada limpia, propiciada por los monólogos de Kike Pérez y Sergio Espino.



## Más cursos de iniciación a la cata de vinos de Lanzarote

Una docena de alumnos participaron los pasados 15 y 16 de junio en Bodegas Rubicón en un nuevo curso de iniciación a la cata de vinos de Lanzarote organizado por el Consejo Regulador y la Asociación Canaria de Formación (Acaforma), que fue impartido por el presidente del Comité de Catas de la Denominación de Origen Lanzarote, Juan Díaz. Pasado el verano están previstos más cursos de esta materia y para la obtención del carné de manipulador de productos fitosanitarios.



# 'SONIDOS LÍQUIDOS'

Original y exitosa combinación  
 de música, vinos y tapas

La iniciativa arrancó en Stratvs bajo los acordes de Sur.

**S**onidos Líquidos' es la denominación que recibió la original y exitosa acción promocional puesta en marcha por el Consejo Regulador el pasado 26 de junio consistente en la celebración en cuatro bodegas insulares de maridajes entre vinos lanzaroteños y tapas de la restauración insular, amenizados con la actuación de cuatro bandas de música pop locales.

Al módico precio de 10 euros por inscripción cerca de 250 personas en total disfrutaron durante los cuatro domingos consecutivos que duró esta nueva acción (hasta el 17 de julio) de dicha exquisita combinación al son de los acordes de Sur, Alexis Lemes Cuarteto, Oscartienealas y Chocolate Sexy, en las bodegas Stratvs, Los Bermejos, El Grifo y Rubicón, respectivamente.

La parte gastronómica corrió a cargo en cada una de ellos y por este orden de la Terraza Grill Stratvs, el restaurante Liliium gastrobar, el restaurante-asador Getaria y el bar-restaurante Rubicón. Dada el éxito de acogida de la iniciativa y la buena aceptación y demanda que ha tenido la misma, el Consejo Regulador se propone reeditar estos 'Sonidos Líquidos' en el futuro.



Oscartienealas dio lo mejor de sí en El Grifo.



Alexis Lemes Cuarteto actuó en Los Bermejos.



Chocolate Sexy cerró 'Sonidos Líquidos' en Rubicón.