



Memoria Anual de Gestión del
Consejo Regulador
de la Denominación de Origen
“Vinos de Lanzarote”

Año 2011



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



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

Año 2011

Memoria Anual de Gestión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”

INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO I

Gestión propia del Consejo Regulador

CAPÍTULO II

Actividades de Promoción

CAPÍTULO III

Actividades de Formación

CAPÍTULO IV

Actividades de Comunicación

CAPÍTULO V

Mesa Técnica Vitícola

ANEXOS

INTRODUCCIÓN

La presente memoria resume en cinco capítulos diferenciados la gestión realizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” durante el ejercicio 2011.

En el primero de ellos se hace un esquema de los aspectos más destacados alcanzados el pasado año gracias a la gestión realizada por el propio Consejo Regulador. En este contexto destaca la creación -fruto del esfuerzo conjunto de las bodegas, el Cabildo de Lanzarote y el propio Consejo Regulador- de la Mesa Técnica Vitícola, cuya importancia es tan considerable que ha merecido capítulo aparte en esta memoria.

Los tres restantes capítulos recogen las actividades de promoción, formación y comunicación realizadas un año más por el Consejo Regulador encaminadas a promover la sensibilización y concienciación de la sociedad hacia el sector vitivinícola lanzaroteño, a la vez que a incentivar el consumo responsable de los excelentes caldos insulares tanto en la Isla como fuera de ella.

Cabe reseñar que, dada la complicada situación económica, el Consejo Regulador se vio obligado tanto a recortar en un 7% los salarios de su plantilla de trabajadores, como a revisar a la baja en un 50% el contrato suscrito desde 2010 con la empresa lanzaroteña Servicios de Comunicación Integral (SCI), encargada de las actividades de promoción, formación y comunicación.

A pesar de ello fueron numerosas las acciones promocionales llevadas a cabo en 2011, así como las actividades de formación tanto para el público en general como para la propia plantilla del Consejo Regulador.

Del mismo modo, y a pesar de los ajustes realizados, la presencia del sector en los medios de comunicación ha seguido siendo notoria, en la misma línea iniciada ya en 2010, publicitándose además por parte del Consejo Regulador a través de cuñas de radio o anuncios impresos en periódicos, aquellos actos considerados de especial relevancia.

CAPÍTULO I

GESTIÓN PROPIA

. Seguro agrario campaña 2012

Tras años de reivindicación, hemos conseguido una modulación y un cambio en los parámetros del seguro agrario de la viña, ligado a la subvención del Posei. La campaña de 2012 comenzó el 1 de octubre de 2011, triplicándose la superficie asegurada. Se pasó de las 84,55 hectáreas aseguradas del año anterior a las 250,74 actuales.

. Solicitud de ayudas del Posei

1.385 socios del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” solicitaron en 2011 la ayuda al mantenimiento de la viña a través del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad (Posei). En total se beneficiaron 1.640,36 hectáreas, un 1,5% más respecto al año anterior.

. Vendimia

La vendimia de 2011 fue calificada por el sector como catastrófica. Se trata de la peor cosecha que conserva la memoria histórica de nuestros mayores en los últimos 60 años. Arrojó una producción de 716.043,25 kilos, suponiendo una caída superior al 60% sobre la media de los últimos años.

. Litros embotellados

La cantidad final embotellada ascendió a 1.362.936,75, lo que supone un ligero descenso del 3% respecto al año anterior. El motivo no es achacable a la falta de comercialización, sino a la escasa vendimia de 2010.

. Diversificación de mercados

En 2011 las bodegas pasaron de vender el 59% del vino producido en el mercado insular a un 50% en 2011, lo que supone que la mitad del

producto se está exportando fuera de Lanzarote. Este buen dato corrobora la diversificación de mercados en la que se ha estado trabajando desde el Consejo Regulador, conjuntamente con las bodegas, en los últimos años.

. Precio medio de la uva

El precio medio de la uva se incrementa de forma considerable por la escasez de producción en la vendimia, pasando a pagarse de 1,30 en 2010 a 2 euros el kilo de uva blanca y de 1,15 a 1,9 euros la variedad tinta.

. Calificación de añada

La añada 2010 fue calificada de excelente, tercera vez que se le daba este calificativo desde la creación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” en 1993.

. Acuerdo con la Caja Rural

El Consejo Regulador suscribió un acuerdo con la Caja Rural para que nuestros asociados cuenten con financiación de hasta 6.000 euros para la compra de material y maquinaria agrícola.

. Premios obtenidos por nuestros vinos

En un anexo de la presente memoria se adjunta la relación de numerosos premios a nivel regional, nacional e internacional obtenidos por los Vinos Denominación de Origen Lanzarote en 2011, que vienen a reflejar su carácter singular, elevada calidad y tipicidad propias.

. Aprobación del Reglamento del Consejo Regulador

En el mes de febrero se aprueba el Reglamento del Consejo Regulador con el objeto de regular los Vinos Denominación de Origen Lanzarote. Define sus características y establece los requisitos de producción, elaboración, crianza y comercialización, según la legislación vigente.

. Inicio de la certificación en la norma ISO 9001:2008

El Consejo Regulador desarrolla durante 2011 todo el proceso de certificación de la norma ISO 9001 2008 para el asesoramiento técnico en el control del producto, gestiones administrativas de los asociados, gestión

de la formación y puesta en valor del producto a través de la promoción. Se prevé que en el primer trimestre de 2012 se otorgue la certificación final.

. Auditoría y posterior aplicación de la Ley de Protección de Datos en los procesos internos

El Consejo Regulador adapta sus procesos internos de administración a la Ley de Protección de Datos tras la realización de una auditoría interna. El objetivo es ajustarse a lo establecido en dicha ley ante la cantidad de datos personales de los diferentes asociados.

. Centro I+D+i Agroalimentario

Durante el año, una de las demandas del Consejo Regulador ha sido que el sector vitivinícola tuviera un centro tecnológico en Canarias, y más concretamente en Lanzarote, que generase valor añadido al propio sector. Fruto de esta reiterada demanda, el Gobierno de Canarias presupuestó a finales de año una partida para el ejercicio 2012 para la creación del primer Centro Tecnológico de Investigación Desarrollo e Innovación (I+D+i). Agroalimentario.

. Política Turística Enogastronómica

El Cabildo de Lanzarote, a través de la Mesa de Dinamización Enogastronómica de la que forma parte el Consejo Regulador prosigue con la política de apoyo al sector primario a través de la organización de eventos de promoción enogastronómica, para los que presupuesta 150.000 euros en 2011.

. Plenos y comisiones permanentes

Durante 2011 el Consejo Regulador celebró seis comisiones permanentes y siete plenos, siendo estos los órganos de dirección que marcan las directrices del propio Consejo Regulador.

CAPÍTULO II

ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN

ENERO

Promoción de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote en los taxis del municipio de San Bartolomé

Fecha: 14 de enero al 14 de marzo y 1 de julio al 31 de agosto

Lugar: Lanzarote

Descripción: El Consejo Regulador suscribe un convenio con la Sociedad Cooperativa de Taxistas Ajey Tamia para que los vehículos que prestan servicio en el municipio de San Bartolomé, bajo la marca comercial Lanzarote Taxi, luzcan en sus cabezales un cartel publicitario de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote. Se estima que la campaña, dirigida principalmente a los turistas que llegan a Lanzarote a través del aeropuerto de Guacimeta, llegó de forma directa a más de 300.000 personas, entre turistas y residentes.



Publicidad de los Vinos D.O. Lanzarote en la cabecera de los taxis de San Bartolomé.

FEBRERO

Promoción de la viticultura lanzaroteña en la I Muestra de Cine Europeo

Fecha: del 3 al 5 de febrero

Lugar: Lanzarote

Descripción: La viticultura lanzaroteña acaparó un protagonismo destacado en la I Muestra de Cine Europeo gracias a la colaboración prestada por el Consejo Regulador en este certamen dirigido por el prestigioso crítico de cine, Javier Tolentino. También prestaron su colaboración las bodegas Los Bermejos, Stratvs y Rubicón, que acogieron la proyección de una película cada una de ellas.



El presidente del Consejo Regulador representó al sector en la presentación de la Muestra.

IV Feria Gastronómica de Tías

Fecha: 5 y 6 de febrero

Lugar: Tías

Descripción: Organizada por la Federación de la Pequeña y Mediana Empresa de Lanzarote (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 El Pavón.

Jornada de Innovación en Viticultura Ecológica

Fecha: 15 de febrero

Lugar: La Geria

Descripción: Bodegas El Grifo acogió esta jornada organizada por la Cámara de Comercio de Lanzarote con la colaboración del Consejo Regulador en la que se planteó la viticultura ecológica como una apuesta estratégica para el sector de la Isla.

Los Vinos D.O. Lanzarote, presentes en el Fórum Gastronómico de Girona

Fecha: del 20 al 23 de febrero

Lugar: Girona

Descripción: El Consejo Regulador prestó su colaboración para que cinco bodegas adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” -Rubicón, la Geria, Stratvs, El Grifo y Los Bermejós- estuvieran presentes en este Fórum donde se dieron cita los mejores restauradores y profesionales del vino del país, así como más de 300 empresas punteras del sector de la enogastronomía. La iniciativa se enmarcó en el apartado ‘*Saborea Lanzarote*’, contemplado en el Plan de Dinamización Enogastronómico puesto en marcha por el Cabildo de Lanzarote con el objetivo de posicionar a los vinos y a la gastronomía insular en general como atractivo turístico de calidad. De hecho, hasta

Girona también viajaron distintos quesos aportados por cinco queserías de la Isla, que fueron maridados con los excelentes caldos lanzaroteños.



La selección de vinos y quesos lanzaroteños que viajaron a Girona se realizó en la sede del Consejo Regulador.

MARZO

Bodegas Rubicón acoge la presentación de una Añada de Vinos D.O. Lanzarote “excelente”

Fecha: 4 de marzo

Lugar: La Geria

Descripción: Así lo dio a conocer el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, ante un centenar de personas que tuvieron la oportunidad de degustar y disfrutar de los caldos más recientes. Era la tercera vez desde la creación hace 17 años del Consejo Regulador que los Vinos Denominación de Origen Lanzarote recibían la máxima nota por parte del Comité de Catas, que otorgó el calificativo de “excelente” a la Añada 2010 tras puntuar una selección de 25 caldos: 10 malvasías secos, 6 blancos semidulces, 4 rosados, 3 tintos jóvenes, un malvasía dulce y un moscatel dulce. En 2010 la uva recogida apenas superó el millón y medio de kilos - un millón menos que la media anual- y las ventas se incrementaron en un

32% respecto al año anterior, al ascender a 1.930.869 el número de contraetiquetas entregadas a las bodegas para que cada botella producida luciera el distintivo de calidad de la Denominación de Origen Lanzarote.



Valoración y análisis de los resultados



Los datos referidos a la campaña 2010 se recogieron en un tríptico.

Rutas de senderismo por La Geria

Fecha: marzo a noviembre

Lugar: La Geria

Descripción: El Consejo Regulador, en colaboración con la empresa Senderismo Lanzarote, programó para 2011 distintas actividades de senderismo con el fin de dar a conocer las principales rutas vitivinícolas de la Isla a los participantes, que además pudieron visitar y disfrutar de degustaciones de los excelentes caldos lanzaroteños en diferentes bodegas. La primera caminata se realizó el 5 de marzo por la ruta de Juan Bello, en La Geria, y fue dirigida -al igual que todas las programadas- por el biólogo Nacho Romero, de Senderismo Lanzarote.

Los restantes recorridos programados fueron: ‘Ruta Gaida y visita a la bodega Stratvs’ (9 de abril); ‘Ruta Guardilama y visita a la bodega Rubicón (7 de mayo), ‘Ruta Masdache-El Cabezo y visita a la bodega El Grifo (4 de

junio), Ruta Tinasoria y visita a la bodega La Geria (1 de octubre) y Ruta Testeyna-Diama y visita a la bodega Stratvs (5 de noviembre).

Invitación a mujeres periodistas con motivo del Día Internacional de la Mujer

Fecha: 8 de marzo

Lugar: Arrecife

Descripción: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” homenajeó a las mujeres periodistas que ejercen su profesión en Lanzarote, con motivo del Día Internacional de la Mujeres. El presidente, Javier Betancort, invitó a las periodistas a una cata de los exquisitos Vinos Denominación de Origen Lanzarote en el restaurante Lilium de Arrecife.



Brindis por las mujeres periodistas y por los vinos lanzaroteños.

Primera enoexperiencia del año: maridaje de los Vinos D.O. Lanzarote con deliciosos chocolates

Fecha: 24 de marzo

Lugar: Monumento al Campesino

Descripción: El Consejo Regulador ponía en marcha así la primera de las *enoexperiencias* previstas para el año, cuyo objetivo fue acercar y evaluar los Vinos Denominación de Origen Lanzarote a través de experiencias sensoriales especiales, vinculadas con la gastronomía y la cultura. El chef canario Pedro Rodríguez Dios fue el encargado de diseñar el menú de chocolates, que armonizó con una selección de siete grandes Vinos

Denominación de Origen Lanzarote tintos, rosados y blancos dulces y de licor, del que disfrutaron cuarenta comensales.



Cuarenta comensales disfrutaron de la original enoexperiencia.

ABRIL

Air Europa distribuyó en sus aviones 100 invitaciones para degustar Vinos Denominación de Origen Lanzarote

Fecha: 11-14 de abril

Lugar: Madrid-Lanzarote

Descripción: Cien pasajeros que volaron a la Isla procedentes de Madrid recibieron como obsequio una invitación para degustar de manera gratuita una selección de excelentes vinos lanzaroteños en alguna de las bodegas adscritas a la Denominación de Origen Lanzarote. La acción se incluyó en el convenio de promoción suscrito entre el Consejo Regulador y la compañía aérea, que incluyó además la publicación de un reportaje de dos páginas sobre las peculiaridades de la viticultura lanzaroteña en la revista oficial que Air Europa distribuye en todos sus aviones y al que tendrán acceso más de 800.000 pasajeros mensualmente.

Promoción de los Vinos D.O. Lanzarote en Valencia y Madrid:

Fecha: 4 y 6 de abril.

Lugar: Península

Descripción: Seis bodegas lanzaroteñas (El Grifo, La Geria, Los Bermejos, Martínón, Stratvs y Vega de Yuco) presentaron sus vinos en Valencia y Madrid bajo el amparo de ‘Saborea Lanzarote’, acción enmarcada en el Plan de Dinamización Enogastronómico impulsado por el Cabildo de Lanzarote. Los dos ‘works shops’, programados con la colaboración del Consejo Regulador, estuvieron dirigidos a bodegueros, comerciales, prescriptores, sumilleres y demás profesionales del sector, y tuvieron como fin abrir nuevas vías de comercialización de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote en la Península a través de estas dos importantes ciudades. El primero de ellos tuvo lugar el lunes 4 de abril en el espacio especializado Las Añadas de España; y el segundo, el miércoles día 6 con el mismo horario, en el Salón Khemer del hotel Urban de Madrid.



Work shop de Valencia.

Promoción de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote en Feaga:

Fecha: 7 al 10 de abril

Lugar: Fuerteventura



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

Descripción: Los Vinos Denominación de Origen Lanzarote estuvieron presentes en la Feria Agrícola y Ganadera de Fuerteventura (Feaga), que se celebró 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 Enogastronómico. El Consejo Regulador coordinó la presencia en esta Feria de las bodegas Vulcano Lanzarote, Vega de Yuco, Los Bermejos, Reymar, La Grieta, La Meseta, El Grifo, La Geria y Martín.

Éxito de los vinos lanzaroteños en el concurso regional Alhóndiga 2011

Fecha: 8 al 10 de abril

Lugar: Tacoronte

La Denominación de Origen Lanzarote fue la más galardonada de las diez existentes en el Archipiélago en el XXIV Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias Alhóndiga 2011, celebrado en la localidad tinerfeña de Tacoronte al obtener 12 de los 35 premios otorgados, monopolizando los 8 premios entregados en las categorías “blancos semisecos”, “otros dulces” y “de licor y otros dulces naturales”. El Consejo Regulador coordinó la presencia de los vinos lanzaroteños en Tenerife.



Promoción de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote en Agrocanarias:

Fecha: del 28 de abril al 1 de mayo

Lugar: Santa Cruz de Tenerife

Descripción: Los Vinos Denominación de Origen Lanzarote también tuvieron un protagonismo destacado en la XIV Feria Agrocanarias celebrada en el Recinto Ferial. En otra acción encuadrada en Saborea Lanzarote e impulsada por el Cabildo insular, los platos previstos en el programa culinario se regaron con caldos lanzaroteños con los que también se realizaron maridajes y degustaciones.

MAYO

Degustación de Vinos Denominación de Origen Lanzarote con motivo del Ironman

Fecha: 22 de mayo

Lugar: Tinajo

Descripción: Con motivo de la celebración de una nueva edición del Ironman Lanzarote, el Consejo Regulador ofreció una degustación de Vinos Denominación de Origen Lanzarote a los participantes y periodistas durante la cena celebrada en el Club La Santa.

Promoción de los vinos lanzaroteños en el Festival Primavera Sound

Fecha: 27 de mayo

Lugar: Barcelona

Descripción: Una cuidada selección de caldos Denominación de Origen de Lanzarote se degustaron en el NightPro del Festival Primavera Sound, celebrado en Barcelona 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 al evento. En una iniciativa de la plataforma de promoción de la música hecha en las Islas Rockinthecity 2011, el Consejo Regulador promocionó las excelencias de los caldos lanzaroteños a través de las firmas El Grifo, Reymar La Geria Malvasía Volcánica y Martínón.



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

Degustación de Vinos D.O. Lanzarote con motivo de la celebración del Día de Canarias

Fecha: 30 de mayo

Lugar: Playa Honda

Descripción: Con motivo de la celebración del Día de Canarias, el Consejo Regulador ofreció una degustación de Vinos Denominación de Origen Lanzarote en la explanada de la carpa de Playa Honda.

JUNIO

“El vino con humor”, nueva enoexperiencia organizada por el Consejo Regulador

Fecha: 2 de junio

Lugar: Puerto del Carmen

Descripción: ‘El vino con humor’ fue la denominación de la nueva enoexperiencia que llevó a cabo el Consejo Regulador en el restaurante grill La Cascada Puerto, ubicado en la calle Roque Nublo, número 5, de Puerto del Carmen. Ante medio centenar de comensales, el sumiller Óscar Santos Pérez fue el encargado de armonizar seis excelentes Vinos Denominación de Origen Lanzarote con una serie de platos elaborados por el equipo de cocina del citado restaurante, en una velada en la que el toque de buen humor lo pusieron los monólogos de Kike Pérez y Sergio Espino.



La enoexperiencia contó con casi un centenar de asistentes.

Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote Marina Rubicón

Fecha: 4 de junio

Lugar: Playa Blanca

Descripción: Unas 1.500 personas disfrutaron 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. Contó con la participación de once bodegas (El Grifo, Guiguan, La Geria, Los Bermejós, Martínón, Reyman, Rubicón, Stratvs, Tierra de Volcanes, Vega de Yuco y Vulcano de Lanzarote) y cinco restaurantes (La Casa Roja, Casa Brígida, Lanis, El Maño y Afrodite).



Unas 1.500 personas disfrutaron del Festival.

Encuentro con restauradores y hoteleros en Gran Canaria y Tenerife

Fecha: 6 y 13 de junio

Lugar: Hotel Aguere (La Laguna) y Terraza Tao Garden (L.P.G.C.)

Descripción: Más de 150 personas asistieron el 6 de junio al encuentro comercial entre restauradores y hoteleros afincados en Gran Canaria con representantes de diez bodegas Denominación de Origen Lanzarote, llevado a cabo en la Terraza Tao Garden Club de la capital de la provincia de Las Palmas. La celebración de este ‘work shop’ se enmarcó dentro de 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’, con el objetivo de abrir nuevos mercados y consolidar los ya existentes.

El acto, patrocinado por Binter Canarias, contó con la presencia del presidente y vicepresidente de la Cámara de Comercio de Lanzarote, José Torres Fuentes y Nefalí Acosta, así como con la del presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, Javier Betancort, y en el mismo se dieron cita además representantes comerciales, distribuidores y prensa especializada, que tuvieron la oportunidad, como todos los presentes, de saborear los excelentes caldos lanzaroteños. Fue

continuación del organizado por estas tres mismas instituciones el lunes 6 de junio en el hotel Aguere de La Laguna, en el que restauradores, hosteleros, comercializadores, distribuidores y prensa especializada tuvieron oportunidad de saborear los excelentes caldos lanzaroteños.



En Tenerife el work shop se llevó a cabo en el hotel Aguere de La Laguna.

Degustación de Vinos D.O. Lanzarote en el curso de variedades canarias y sus sinonimias peninsulares

Fecha: 10 de junio

Lugar: San Bartolomé de Tirajana

Descripción: El Consejo Regulador ofreció una degustación de Vinos Denominación de Origen Lanzarote a los especialistas nacionales e internacionales del sector vitivinícola que se dieron cita en Gran Canaria para analizar las variedades de vid que hay en el archipiélago y sus correspondencias continentales. El curso se desarrolló en el Hotel Rural Las Tirajanas, en el municipio de San Bartolomé de Tirajana.

Récord de participación en la III Carrera del Vino

Fecha: 19 de junio

Lugar: La Geria

Descripción: 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, mientras que la caminata de 10 kilómetros contó con la participación de más de 750 personas. Un total de 12 bodegas adscritas al Consejo Regulador colaboraron en la organización de la prueba que contó con distintos puntos de avituallamiento durante el trayecto, en los 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.



Los vencedores con Kenneth Gasque, organizador, y Javier Betancort.

“Sonidos Líquidos”, acción promocional que combina música con vinos y tapas

Fecha: junio-julio

Lugar: La Geria

Descripción: “Sonidos Líquidos” fue el nombre de la nueva acción promocional que puso en marcha el 26 de junio el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, 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 y que contó en total con cerca de 250 asistentes.

El primer grupo en tocar fue *Sur*, en Bodegas Stratvs; *Alexis Lemes Cuarteto* lo hizo al domingo siguiente, 3 de julio, en Bodegas Los Bermejós; el domingo 10 de julio actuó *Oscartienealas* en Bodegas El Grifo; mientras que *Chocolate Sexy* lo hizo el domingo 17 de julio en Bodegas Rubicón. La parte gastronómica corrió a cargo de la Terraza Grill Stratvs, el restaurante Liliun gastrobar, el restaurante-asador Getaria y el bar-restaurant Rubicón, respectivamente.



Unas 250 personas en total disfrutaron de esta original iniciativa.

JULIO

VI Semana de los Vinos del Volcán

Fecha: 12 al 15 de julio

Lugar: Haría

Descripción: Patrocinada por el Cabildo de Lanzarote, Ayuntamiento de Haría, Caja Rural, Fundación La Alhóndiga y Binter Canarias, la VI Semana de los Vinos del Volcán, se inició el martes 12 de julio en los Jameos del Agua con una cata de nuevas referencias de Vinos Denominación de Origen Lanzarote en el mercado, destinada a

restauradores y periodistas. El miércoles 13, el sumiller Gustavo Palomo, uno de los mejores de España, dirigió en la Sociedad La Tegala de Haría la Gran Cata de Malvasías del Mundo; y al día siguiente, pero esta vez acompañado del maestro quesero Isidoro Jiménez, dirigió en la Sociedad La Tegala de Haría una Cata de Grandes Vinos de Lanzarote y Quesos de Canarias.

El viernes 15 de julio, la Gran Fiesta de los Vinos del Volcán desarrollada también en la Sociedad La Tegala puso broche a esta VI Semana de los Vinos del Volcán. El acto incluyó la entrega del Racimo de Plata 2011 a la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote. El galardón lo otorga el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” a aquella persona física o jurídica que se distingue por su defensa del sector vitivinícola lanzaroteño. El presidente, Juan Santana, agradeció la entrega del Racimo de Plata en nombre de la Asociación de Amigos del Vino y el Queso, que durante años se ha caracterizado por la celebración de cursos, jornadas y charlas a favor de la promoción del sector vitivinícola lanzaroteño. El acto contó con la asistencia de más de 150 personas que disfrutaron con la degustación de excelentes Vinos Denominación de Origen Lanzarote, en una velada amenizada por la parranda Pal Porrón.



La Semana contó con varias catas.

AGOSTO

I Concurso de Cócteles con base de Vinos Malvasía Volcánica

Fecha: 9, 11 y 13 de agosto

Lugar: Yaiza

Descripción: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” colaboró con esta original y loable iniciativa del Cabildo de Lanzarote con la que se quiso abrir una nueva vía de consumo para los excepcionales y únicos en el mundo vinos lanzaroteños de malvasía volcánica, a la vez que promocionar los servicios de restauración de los Centros de Arte Cultura y Turismo. Después de procederse el martes 9 de agosto a la clasificación y admisión de los cócteles recibidos, el jueves día 11 de agosto la Terraza Zen Gin y Cocktail Bar del Club de Golf Costa Tegui se acogió la cata de los cócteles admitidos, en la cual se seleccionó a los siete finalistas. Los cócteles presentados a concurso fueron de estilo libre y de categoría única, pues todos debían tener como base en su elaboración vino de la variedad malvasía volcánica de cualquier bodega Denominación de Origen Lanzarote.



SEPTIEMBRE

Firma de convenio con Lanzaloe

Fecha: 8 de septiembre

Lugar: San Bartolomé

Descripción: El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, Javier Betancort, y el presidente de la empresa Lanzaloe, Juan Rafael Betancort, firmaron un convenio de colaboración por el que la citada empresa, radicada en Playa Honda, se comprometió a desarrollar líneas de productos cosméticos elaborados con vinos lanzaroteños, como materia prima complementaria del aloe vera que produce en la Isla de manera ecológica. En el transcurso de la presentación del citado convenio, llevada a cabo en la sede del Consejo Regulador, se dio a conocer el primer fruto de este acuerdo plasmado en el lanzamiento al mercado de una línea de productos denominada “Vinoterapia Malvasía Volcánica”, que engloba jabón de mano, gel de baño, *body milk*, champú, aceite corporal y sales minerales.

Degustación Vinos D.O. Lanzarote en el Festival de Cine San Sebastián

Fecha: 19 de septiembre

Lugar: San Sebastián

Descripción: El Consejo Regulador colaboró con el Departamento de Promoción del Cabildo de Lanzarote en la organización de una degustación de Vinos Denominación de Origen Lanzarote en el 59 Festival Internacional de Cine de Donostia-San Sebastián. La iniciativa se encuadró en el proyecto "Objetivo Canarias, una iniciativa que reúne a instituciones y organismos vinculados con la industria audiovisual del Archipiélago, con el que se pretende destacar los atractivos de Canarias como plató de cine gracias a las ventajas fiscales, los profesionales, los paisajes y las condiciones climatológicas que favorecen el rodaje de producciones cinematográficas durante todo el año.

OCTUBRE

I Jornada Viticultura Ecológica

Fecha: 18 de octubre

Lugar: Monumento al Campesino

Descripción: El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, Javier Betancort, participó en la I Jornada de Viticultura Ecológica organizada por WWF España y La Tanganilla con financiación del Ministerio de Medio Ambiente y la Unión Europea. Durante su intervención, indicó la posibilidad de que este tipo de viticultura se convierta “en un nuevo nicho de mercado” para el sector y favorezca el “posicionamiento del producto”. El Consejo Regulador trata de impulsar la viticultura ecológica en Lanzarote con ésta y otras acciones, como por ejemplo el acuerdo suscrito con la Asociación La Tanganilla y la Consejería de Agricultura del Cabildo de Lanzarote para hacer compost ecológico que sea utilizado en las fincas reservadas a la viticultura ecológica.



El Consejo Regulador ve en la viticultura ecológica un nuevo nicho de mercado.

Feria Internacional Fruit Atraction

Fecha: 19 al 21 de octubre

Lugar: Madrid



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

Descripción: El Consejo Regulador colaboró con la empresa pública del Gobierno de Canarias Proexca en esta feria en la que el sector hortofrutícola canario exhibió sus mejores productos y en la que se incrementaron las oportunidades de negocio para el sector, presentando la oferta de las Islas tanto al mercado peninsular como a los internacionales.

NOVIEMBRE

La D.O. Lanzarote presente en la World Travel Market de Londres

Fecha: 7 al 10 de noviembre

Lugar: Londres

Descripción: Cuatro bodegas adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” -El Grifo, La Geria, Rubicón y Stratvs- estuvieron presentes en la World Travel Market de Londres, considerada como una de las ferias turísticas más importantes del mundo, a través del sello turístico “Volcanic Experience” con el que distingue el Gobierno de Canarias a aquellos productos de calidad de las Islas que contribuyen a hacer más atractiva la oferta turística del Archipiélago. El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), en colaboración con la empresa pública Promotur, promocionó mediante catas comentadas los vinos de las citadas bodegas durante los cuatro días de duración de la feria.





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

Día Europeo del Enoturismo

Fecha: 13 de noviembre

Lugar: La Geria

Descripción: Cuatro bodegas adscritas a la Denominación de Origen Lanzarote -Rubicón, La Geria, Stratvs y El Grifo- ofrecieron atractivas combinaciones de pinchos, tapas, vinos y visitas guiadas a sus instalaciones a precios reducidos, con motivo de la celebración del Día Europeo del Enoturismo promovido por la Red Europea de Ciudades del Vino.



Festival Enogastronómico “Saborea Lanzarote”

Fecha: 26 y 27 de noviembre

Lugar: La Villa de Teguisse

Descripción: Más de 5.000 personas disfrutaron en La Villa de Teguisse del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, enmarcado en el Plan de Dinamización Enogastronómica, en el que se sirvieron unas 20.000 degustaciones entre copas de vinos Denominación de Origen Lanzarote y ricas tapas elaboradas a base de recetas de la gastronomía insular.



Más de 5.000 personas disfrutaron en La Villa de Teguisse del Festival.

DICIEMBRE

Semana Enogastronómica del Cochino Negro y el Vino de Lanzarote

Fecha: 9 al 18 de diciembre

Lugar: La Geria

Descripción: El Consejo Regulador colaboró en la Semana Enogastronómica del Cochino Negro y el Vino de Lanzarote, impulsada por el Cabildo a través de su acción Semanas Enogastronómicas, que tienen por objetivo impulsar la combinación de gastronomía y vinos insulares. Los Restaurantes Liliun, La Puntilla, Altamar, Lagomar, Monumento Al Campesino, Isla de La Graciosa, El Marinero, Casa Brígida, Casa Roja, Las Vegas, Arena, El Toro, La Cañada, Bodega Stratvs, Aguaviva y Getaria incluyeron en sus menús degustaciones gastronómicas en las que fueron protagonistas el cochino negro autóctono y los buenos caldos Denominación de Origen Lanzarote. Cada restaurante ofertó un menú temático o, al menos, cuatro platos específicos en la carta explícitamente referenciados. A su vez, los platos fueron acompañados con Vinos Denominación de Origen Lanzarote.

CAPÍTULO III

ACTIVIDADES DE FORMACIÓN

Cursos

Para el público en general

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” programó en colaboración con la Asociación Canaria de Formación (Acaforma) cinco cursos formativos entre los meses de abril y junio.

1) Obtención del carné de manipulador de productos fitosanitarios

Fecha: 17 al 28 de enero
Lugar: Academia Esacán de Arrecife
Alumnos: 12
Profesor: Leandro Caraballo

2) Curso de Poda

Fecha: 21 al 23 de enero
Lugar: Academia Esacán de Arrecife y La Geria
Alumnos: 15
Profesor: Leandro Caraballo

3) Obtención del carné de manipulador de alimentos (nivel básico)

Fecha: 16 al 18 de abril
Lugar: Academia Esacán de Arrecife
Alumnos: 10
Profesora: Alicia Arminda Pérez

4) Iniciación a la cata de vinos de Lanzarote

Fecha: 25 y 26 de abril

Lugar: Bodegas Rubicón

Alumnos: 14

Profesor: Juan Díaz, presidente Comité de Catas Consejo Regulador

5) Obtención del carné de manipulador de productos fitosanitarios

Fecha: 16 al 27 de mayo

Lugar: Academia Esacán de Arrecife

Alumnos: 18

Profesor: Leandro Caraballo y Yolanda Estévez

6) Iniciación a la cata de vinos de Lanzarote

Fecha: 15 y 16 de junio

Lugar: Bodegas Rubicón

Alumnos: 11

Profesor: Juan Díaz, presidente Comité de Catas Consejo Regulador

7) Obtención del carné de manipulador de alimentos (nivel básico)

Fecha: 17 al 19 de octubre

Lugar: Academia Esacán de Arrecife

Alumnos: 8

Profesor: Alicia Arminda Pérez

8) Obtención del carné de manipulador de productos fitosanitarios

Fecha: 7 al 18 de noviembre

Lugar: Academia Esacán de Arrecife

Alumnos: 21

Profesor: Leandro Caraballo y Yolanda Estévez

Para los trabajadores del Consejo Regulador

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” organizó además otros cinco cursos de formación para su personal. Dos versaron sobre la Ley Orgánica de Protección de Datos, uno de ellos se dirigió a la administrativa y otro al gerente, que además recibió otros tres cursos más titulados: Sistemas de Gestión de Calidad ISO 9001 2008, Auditorías Internas Norma UNE-EM-ISO 991 2008 y Community Manager, encaminado a gestionar toda la información que genera la Denominación de Origen Lanzarote a través de las redes sociales.

Otras acciones formativas del Consejo Regulador

- **Jornadas Formativas de Turismo y Viticultura:**

Fecha: Febrero, Mayo y Agosto de 2010.

Lugar: Lanzarote

Descripción: Consejo Regulador, Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote y Fundación José Clavijo y Fajardo celebraron a lo largo de 2011 las Jornadas Formativas de Turismo y Viticultura dirigidas preferentemente a estudiantes y trabajadores relacionados con el sector turístico, la hostelería y la restauración. Contaron con tres sesiones diferenciadas que se desarrollaron en los meses de febrero (período de poda), mayo (labores de cuidado de las viñas) y agosto (época de vendimia).



Las Jornadas contaron con cerca de un centenar de participantes.

- **Curso de habilidades comerciales para bodegas:**

Fecha: 7 de marzo

Lugar: Consejo Regulador

Descripción: El Consejo Regulador organizó un curso de habilidades comerciales para personal de las bodegas, impartido por Pablo Muzás.

- **Curso de catas impartido por el sumiller Gustavo Palomo en Nazaret:**

Fecha: 24 y 25 de mayo

Lugar: Centro Sociocultural

Descripción: Medio centenar de profesionales del sector asistieron al curso de catas dirigido por el reputado sumiller Gustavo Palomo y organizado conjuntamente por el Consejo Regulador y la Asociación de Amigos del Vino y el Queso. Además de perfeccionar su habilidad a la hora de catar vinos locales y de la Península, los asistentes tuvieron la oportunidad de aprender numerosos vocablos relacionado con la cata.

- **Conferencia sobre tratamiento de enfermedades que afectan a los viñedos:**

Fecha: 17 de marzo y 8 de abril

Lugar: Tinajo y Haría

Descripción: ‘Poda en verde. Enfermedades atípicas y tratamientos convencionales y ecológicos’, fue el título de la conferencia que impartieron tanto en el Centro Sociocultural de Mancha Blanca como en la Sociedad El Aljibe de Haría el ingeniero agrónomo Rafael Espino y la ingeniera técnica agrícola Cecilia Reyes. Organizada por el Consejo Regulador junto a la Asociación de Amigos del Vino y el Queso y los ayuntamientos de los dos municipios citados, cada una de ellas contó con la asistencia de unas 70 personas.

- **Prácticas en bodegas de la Isla de alumnos del Taller de Empleo “Rutas Agroturísticas”:**

Fecha: 4 de agosto

Lugar: Lanzarote

Descripción: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” y el Taller de Empleo “Rutas Agroturísticas” firmaron un convenio de colaboración para realizar prácticas en las bodegas de la isla. Dicho Taller fue promovido por la Consejería de Asuntos Europeos y Empleo del Cabildo insular de Lanzarote, financiado por el Servicio Canario de Empleo y cofinanciado por el Fondo Social. El objetivo de la ampliación del proyecto fue que el alumnado-trabajador de la especialidad “Gestión de la Producción Agrícola” realizase prácticas en las bodegas adscritas a la D.O. Lanzarote, completando así la formación teórica recibida desde que empezó el Taller. Dicha especialidad cuenta con 16 personas que se están preparando y especializando en estos sectores de la agricultura para así lograr un futuro profesional.

- **Jornadas Formativas para el Sector Vitivinícola:**

Fecha: 27 de octubre

Lugar: Tahíche

Descripción: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” colaboró en la celebración de una “Jornada Informativa para el Sector Vitivinícola” celebrada en la Granja Experimental del Cabildo de Lanzarote. Dirigida a viticultores y bodegueros contó con una serie de charlas impartidas por técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en las que se informó sobre el control, inspecciones, certificaciones, ayuda, fomento y promoción, así como del funcionamiento de la Denominación de Origen y del Consejo Regulador.

- **Información a los viticultores del seguro de la viña y el Posei:**

Fecha: diciembre

Lugar: Máguéz, San Bartolomé y Tao

Descripción: Unos 175 viticultores lanzaroteños asistieron a las tres reuniones convocadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” para informarles sobre el seguro de la viña y de la subvención del Programa de Opciones Específicas por la Lejanía e Insularidad de Canarias (Posei). Los encuentros tuvieron lugar en la Sociedad de Máguéz, el Teatro Municipal de San Bartolomé y el centro sociocultural de Tao.



En total, unos 175 viticultores asistieron a las tres charlas.

CAPÍTULO IV

ACTIVIDADES DE COMUNICACIÓN

En este apartado destaca sin duda la creación a partir del mes de marzo de 2011 del Boletín Oficial del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, que de forma bimensual da cumplida información de todo lo que atañe al sector vitivinícola insular ya sea en su formato impreso o digital, que se remite vía e-mail a todos los contactos registrados.

En este mismo sentido cabe reseñar la profunda actualización que se ha llevado a cabo de la base de datos del Consejo Regulador. Hasta el pasado año, sólo se disponían de los 1.750 socios censados de unos 650 números de teléfonos móviles y 150 correos electrónicos. Al finalizar 2011 se disponía ya de cerca de 950 números de móviles y de 400 direcciones de correo.

Por otra parte, a lo largo del pasado año se consolida nuestra presencia en las redes sociales, alcanzándose una cifra de unos 2.000 seguidores en Facebook. Además, nos incorporamos también a Twitter, acabando el año con 150 seguidores.

En cuanto a las notas de prensa emitidas, se sigue la misma dinámica iniciada en 2010 distribuyéndose entre los medios de comunicación a lo largo de 2011 un total de 110 (se relacionan y anexas todas) y además se realizan varias campañas publicitarias mediante la firma de acuerdos publicitarios.

Paralelamente toda la información que se genera desde el Consejo Regulador, se cuelga en nuestra página web www.dolanzarote.com. y además se alcanzan acuerdos publicitarios con los medios tanto para la permanente difusión de todas las noticias generadas por el sector como para la publicitación de determinadas campañas.

La cantidad destinada fue de 23.620 euros más el I.G.I.C. y se distribuyó en función de la difusión e índice de penetración en los siguientes medios:



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

- **Radio Lanzarote**
- **Grupo Lancelot**
- **Canal 9 Radio Las Arenas**
- **Diariodelanzarote.com**
- **Mass Cultura**
- **Comer en Lanzarote**
- **Crónicas Radio**
- **Cadena Ser**
- **7.7 Radio**
- **Latina Stereo**
- **Revista UD Lanzarote**
- **Revista Guardia Civil**
- **La Provincia**
- **Canarias 7**
- **Revista Air Europa**

CAPÍTULO V

MESA TÉCNICA VITÍCOLA

En una reunión celebrada el 3 de noviembre, en el Cabildo de Lanzarote, en la que estuvieron presentes el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Caza de la Corporación, Francisco Fabelo, y el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos Lanzarote”, Javier Betancort, se constituyó la denominada Mesa Técnica Vitícola de Lanzarote, formada únicamente por técnicos, e incluida dentro de las actuaciones previstas en el Plan de Mejora de la Calidad de la Vid de Lanzarote.

La Mesa quedó constituida por un técnico del CRDO, dos técnicos del Servicio de Agricultura de la Granja Agrícola Experimental del Cabildo insular, y tres técnicos de campo de las bodegas de la isla. El objetivo de este foro no es otro que el de tratar de mejorar la calidad de la uva y la productividad de los viñedos de la isla, ahondando en aquellas actuaciones que contribuyan a mejorar los sistemas de cultivo, el abono de las parras, la lucha contra las plagas, la protección de la vid y su calidad, etc. En definitiva, acciones encaminadas a mejorar la materia prima con la que se elaboran los caldos lanzaroteños.

Tanto Francisco Fabelo como Javier Betancort destacaron la importancia de la constitución de esta mesa, por cuanto “su puesta en marcha no solo contribuye a mejorar la calidad de la materia prima o formar a los viticultores en nuevas técnicas de cultivo, sino que pueden ayudar a estabilizar la producción de uva, y que ésta sea menos vulnerable a vaivenes climatológicos o el ataque de las plagas”, puntualizó el consejero de Agricultura del Cabildo.

Plan de Mejora de la Calidad de la Vid

La Mesa Técnica Vitícola de Lanzarote se incluye dentro del Plan de Mejora de la Calidad de la Vid de Lanzarote, que a su vez es uno de los tres



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

ejes que contiene el Plan Estratégico del Vino D.O. de Lanzarote. Los otros dos ejes son el Plan de Enoturismo de La Geria, y el Plan de Promoción y Difusión del sector vitivinícola de la isla, este último agrupado bajo la denominación de Saborea Lanzarote.

Planes de formación, sistema de alerta temprana,...

Entre los diferentes proyectos en los que la Mesa ha comenzado a trabajar cabe citar la elaboración de un Plan de Formación coordinado entre todas las partes implicadas (viticultores, Consejo Regulador, bodegas, etc.) para no duplicar esfuerzos y con el fin de formar y reciclar a los viticultores; un sistema de alerta temprana que avise a los viticultores de algún riesgo inminente, como plagas, ola de calor,... ; un programa de ensayos y experiencias para mejorar la calidad, resistencia o productividad de las vides; estudio de nuevos sistemas de poda; formación en labores de cultivo; el tratamiento y quema de rastrojos; y un largo etcétera.