



**Memoria anual de
actividades de Promoción
y Comunicación
2009**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen
“Vinos de Lanzarote”



Memoria anual de actividades de Promoción y Comunicación Consejo Regulador D.O. “Vinos de Lanzarote”

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” ha realizado, durante el ejercicio de 2009 una serie de actividades de promoción y comunicación encaminadas, sobre todo y dentro de su línea de actuaciones, a promover la sensibilización y concienciación social incentivando el consumo responsable de los vinos de Lanzarote.

Para ello se ha valido de todos los medios a su alcance, con el objeto de llevar información a productores y consumidores en general.

Avanzar en la calidad de los vinos producidos y su adecuación a la demanda de los consumidores, mejorar el posicionamiento en los mercados internacionales y consolidar la imagen de los vinos de Lanzarote, siguen siendo, entre otros, los principales objetivos estratégicos.

Las principales líneas de actuación del Consejo Regulador han sido la planificación y ejecución de campañas publicitarias y colaboración promocional con medios informativos, así como la creación y realización de iniciativas de diversa índole que contribuyen a la promoción de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote.

Como en ejercicios anteriores, en el año 2009 se han realizado degustaciones, catas, cursos formativos, jornadas, seminarios y talleres con vino de Lanzarote organizadas por el Consejo Regulador. Ha estado presente, asimismo, en cursos, encuentros, conferencias y otros actos organizados por diversas entidades de carácter social, cultural y deportivo, con frecuentes solicitudes de producto y artículos promocionales.

Se han desarrollado campañas promocionales y de publicidad en revistas especializadas de, entrevistas al personal del Consejo Regulador en diferentes medios de comunicación, reportajes, publicidad, etc. Se participó con vino de Lanzarote en diversos actos organizados por los ayuntamientos de la isla y se enviaron muestras para la organización de cursos y seminarios de cata.

Destacamos, también, la participación testimonial del Consejo Regulador en ferias, exposiciones, encuentros alimentarios y otros que hayan podido ser organizados por la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias entre los que cabe citar el Salón Internacional del Club de Gourmets y la World Cheese Awards.



ENERO

Presentación del Plan de Actuación Sector Vinos de Canarias 2009

Calendario: 16 de enero de 2009.

Lugar: Cámara de Comercio de Lanzarote.

Horario: 13:15 h.

Asistentes:

Bodega Los Bermejós, Ana de León.

Bodegas Rubicón, José Ángel.

Bodegas La Geria, Ramón Melián.

Bodegas Stratvs, Vanessa Farrález.

Bodegas Mozaga, Ángeles Matallana.

Bodegas El Grifo, Fermín Otamendi.

Consejo Regulador, Alicia Guerra.

Cabildo de Lanzarote, Juan Betancort.

Cámara de Comercio, Alejandro Rueda Valido

Proexca: Pedro Monzón Cabrera, Director de Promoción. Javier Mariscal, Director General. Javier Lugo, Técnico División de Promoción.

Descripción: La empresa pública Sociedad Canaria de Fomento Económico, S.A. (PROEXCA), en colaboración de la Cámara de Comercio de Lanzarote, convocó al sector del vino de la isla a una reunión por motivo de la presentación del Plan de Actuación del Sector Vinos de Canarias 2009, con el propósito de presentar las propuestas de actuación del sector para el año 2009.

Objetivos del plan:

- Impulsar activamente la internacionalización de la agroindustria canaria, a través de distintas actuaciones en el ámbito de la comercialización.
- Consolidar las ventas en los mercados “objetivo” a través de distintas herramientas de promoción e informar al consumidor en los mercados exteriores.
- Incrementar las exportaciones dirigidas a mercados de alto poder adquisitivo y enfocado al sector gourmet.

Mercados objetivo:

- Península
- Alemania
- Reino Unido

Plan de actuación:

1. Feria PROWEIN (Düsseldorf, Alemania, del 29 al 31 de marzo).
2. Show Room en Berlín (Berlín, Alemania en abril).
3. Promoción “Malvasía R.U.” (Londres, Reino Unido, mayo)
4. Misión inversa Madeira (Canarias, septiembre)
5. Misión inversa (Monopolio) Sueco (Canarias)
6. Proyecto Duty Free 2009 (marzo – octubre)



Spot publicitario de televisión: campaña de promoción de los vinos y quesos canarios

Actividad: spot publicitario de televisión.

Organiza: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

Calendario: 19 de enero de 2009.

Descripción: Se trata de una acción publicitaria que ha sido promovida por el I.C.C.A. y encomendada a GMR Canarias, por la cual una agencia publicitaria, BC Publicidad, está actualmente filmando unas piezas publicitarias para la difusión de productos agroalimentarios de calidad: vinos y quesos, para la promoción de las Denominaciones de Origen (no de marcas concretas). De tal forma que la producción corre a cargo del I.C.C.A. y, para la difusión, serán los propios Consejos Reguladores (CCRR) quienes se ocupen de comprar los espacios publicitarios para emitir sus piezas/spots personalizados.

En dicho spot publicitario, salía un bodegón representativo de cada Denominación de Origen. Por este motivo, desde el Consejo Regulador enviamos un lote de vinos, una botella de cada bodega que quiso participar. Los gastos de envío fueron asumidos por el I.C.C.A. y la empresa de transporte recogió en la sede del Consejo Regulador el siguiente lote de vinos:

- El Grifo Malvasía Colección 2007 de Bodegas El Grifo.
- Mozaga Malvasía Seco 2007 de Bodegas Mozaga.
- La Grieta Malvasía Seco 2008 de Bodega Malpaís de Máguez.
- Guiguan Malvasía Seco 2008 de Bodegas Guiguan.
- La Meseta Blanco Seco 2007 de Bodegas Tomás Perdomo Cabrera.
- Yaiza Malvasía Seco 2008 de Bodegas Vega de Yuco.
- Bermejo Malvasía Seco 2008 de Bodega Los Bermejós.
- Rubicón Malvasía Seco 2007 de Bodegas Germán López Cabrera.
- Reymar Malvasía Seco 2007 de Bodegas Reymar.
- Castillo de Guanapay Malvasía Seco 2007 de Bodegas Castillo de Guanapay.
- Martínón Malvasía Seco 2007 Bodegas Martínón.
- Stratvs Malvasía Seco 2008 de Bodega B.T.L. Lanzarote.

Incidencias: a pesar de insistir reiteradas veces para que todas las bodegas de nuestra denominación estuvieran representadas en este spot publicitario, algunas bodegas no participaron. Consideramos que se nos brindó una oportunidad para promocionar nuestro producto, y que algunas bodegas no supieron o no quisieron aprovechar.

Reunión técnica: “Estrategia Vinos de Canarias 2008-2013”

Actividad: reunión técnica.

Organiza: Instituto de Calidad Agroalimentaria.

Fecha: 21 de enero de 2009.

Lugar: Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, Tenerife.



Asistentes:

- Guillermo Díaz Guerra – ICCA
- José Luis González González – ICCA
- M^a Ruth Lozano Rodríguez – ICCA
- Gladys Acosta Darias – ICCA
- Antonia Bellido Cruz – ICCA
- Aitor Marcos – GMR Canarias
- Carlos Hernández – GMR Canarias
- Cándido Santana Rodríguez – D. G. Comercio Gobierno de Canarias
- Javier Mariscal – PROEXCA
- Pedro Monzón – PROEXCA
- Javier Lugo Ramos – PROEXCA
- Jaime del Busto Arregui – HECANSA
- Alicia Gómez Martín – HECANSA
- Juan Miguel Arouni Jaber – HECANSA
- Antonio Estévez Marín – ICEX Tenerife
- Ana Tresguerres Peláez – ICEX Las Palmas
- Beatriz Vergara – SOFITESA – WTC Tenerife
- Alonso Fernández Hernández – ASUICAN
- Juan Jesús Méndez Siverio – Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife
- José Joaquín Bethencourt – Cabildo de Tenerife
- María Hontoria – Cabildo de Tenerife
- Rosa Hernández Santana – Cabildo de Gran Canaria
- César Martín Pérez – Cabildo de La Palma
- Juan Manuel Hernández Rodríguez – Cabildo de La Palma
- Carmen D. Fino – Cabildo de La Gomera y GOMERVIN
- Hermógenes Pérez Acosta – Fundación Alhóndiga
- Pablo Rodríguez Hernández – Fundación Alhóndiga
- Nancy Melo Herrera – CRDO La Gomera
- Juan Crispo Perdomo Castro – CRDO La Palma
- Eva M^a Hernández Alonso – CRDO La Palma
- Cayo Francisco Armas Benítez – CRDO El Hierro
- Gabriel Blanco Vázquez – CRDO El Hierro
- Miguel Martín Betancort – CRDO Lanzarote
- Alicia Guerra Rijo – CRDO Lanzarote
- Laureano Roca de Armas – CRDO Gran Canaria
- M^a Luz Pérez Díaz – CRDO Valle de La Orotava
- M^a Candelaria Marrero González – CRDO Ycoden-Daute-Isora
- Manuel Rodríguez Jiménez – CRDO Abona
- M^a Paz Gil Díaz – CRDO Tacoronte-Acentejo
- Gumersindo Robayna García – CRDO Valle de Güímar
- Óscar Rodríguez García – CRDO Valle de Güímar
- Ricardo Aguasca Colomo – UPLGC y Aula del Vino de Gran Canaria
- Jesús Corvo Pérez – AVIBO
- María Jesús Flores García – ASVITEN
- Vanessa Acosta – ASVITEN
- Ginés Guirao Pérez – ULL
- Ricardo J. Díaz Armas – ULL



Orden del día:

- 10:00 h. Presentación y justificación de la reunión.
- 10:15 h. Presentación y debate de las actuaciones previstas por el ICCA para 2009.
- 11:15 h. Presentación Modelo de Comercialización GMR Canarias.
- 11:45 h. Presentación de Propuestas por parte de los asistentes. Ronda de intervenciones.
- 13:00 h. Definición de Líneas de Trabajo y Prioridades.
- 14:00 h. Almuerzo.
- 15:00 h. Estrategias de Formación.
- 17:00 h. Clausura.

Descripción: la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias reunió en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte a las administraciones públicas y al sector vitivinícola para debatir la Estrategia de Promoción del Vino de los próximos años (2008-2013).

Dicho encuentro fue estructurado en dos grandes ejes:

- 1.- Comercialización y promoción.
- 2.- Formación.

Se debatieron propuestas y medidas para garantizar la máxima rentabilidad de la producción canaria dentro y fuera de nuestras fronteras.

El ICCA dio a conocer las acciones que están programadas para el presente año, orientadas a vender todo el vino posible y que éste se venda bien. Entre las acciones a las que se dará continuidad se encuentra la asistencia a ferias y concursos gastronómicos en los que se seguirá mostrando a los compradores las excelencias de la producción canaria.

Es necesario emprender relaciones comerciales y de negocio más nítidas para impulsar la venta. Como viene siendo habitual, el ICCA correrá con los gastos de montaje de los stands del Gobierno de Canarias el transporte de mercancías, del material que se vaya a mostrar, y su colocación en el espacio disponible.

Entre otros aspectos de promoción, se mencionó la potenciación de los concursos de vinos porque es una forma genérica de publicitar a los participantes y, de forma muy especial, a los premiados. Guillermo Díaz Guerra explicó que la labor de promoción se apoyará de forma muy especial en los ganadores de los Premios Agrocanarias, que podrían convertirse en "nuestra mejor carta de presentación en actos relacionados con la gastronomía o el turismo, y tener trato preferente en las ferias del sector".

La rama de formación sobre el vino como producto también se incrementará este año. Por un lado, los trabajos respecto a su consumo en Canales Turísticos serán una constante, lo cual se llevará a cabo mediante cursos de formación para catadores y sumilleres, con una vertiente más orientada hacia el ámbito turístico. La formación continua de los profesionales del sector asegura la proyección y nivel de un catador, y se revela como materia imprescindible en este complejo mundo.



En materia de estudios también se va a emprender un análisis de comportamiento del producto en el mercado, es decir, en qué condiciones se vende el vino, tratando de abarcar desde la forma de organizar los estantes, la ubicación de éstos en los supermercados y otras superficies, o su colocación en los lugares más visibles. En definitiva, cómo se presenta y cómo se puede mejorar el producto en la relación directa con el consumidor.

Además, se va a reeditar la Guía del Vino, de la que destaca como novedad que se va a impulsar en formato digital a lo largo de este año.

Entre las conclusiones que se alcanzaron finalmente en las jornadas, figuró la presentación de las propuestas de formación de los consejos reguladores para 2009, la presentación de las propuestas de formación del resto de instituciones presentes y la coordinación de los planes de formación regionales.

Por su parte, bodegueros y viticultores, también presentes en la mesa interactiva, dieron a conocer algunas de sus inquietudes para esta campaña. Los consejos reguladores mostraron interés por cuidar la superficie de viñedo existente en las Islas y promover más hermanamientos entre distintas casas para que se promocioe el vino de una forma más original, porque permite el intercambio de experiencias entre diferentes entidades, que trabajan para poner en valor los caldos de todas las Islas.

ICCA

- Divulgará las excelencias de la producción canaria en las próximas ferias Salón Gourmets y Fenavin, y llevará a cabo un análisis de su presencia en el mercado.
- Concurso Agrocanarias, que se celebrará el primer cuatrimestre de este año.
- Formación en el sector servicios.
- Estudio de mercado (Consejos Reguladores).
- Reedición de la guía de vinos, que será colgada en la web del ICCA.
- Organización de las Jornadas Enológicas de Canarias.
- Nuevas cajas para el transporte del vino, con asa reforzada de plástico. Estarán subvencionadas por la Consejería de Turismo.
- Spot publicitario de televisión para potenciar una imagen única de los vinos canarios.
- Página web de los vinos de Canarias (www.vinosdecanarias.net).

GMR Canarias:

Estrategia de vinos de Canarias.

- 1.- Central de compras. Provocará el incremento de la ganancia por el aumento de las ventas de vino.
- 2.- Central de comercialización. Se comercializarán de manera conjunta todas las marcas, y se realizarán promociones en los puntos de venta.

Canales: grandes superficies, supermercados, Horeca.

Criterios a tener en cuenta:

- Calidad
- Producción
- Geografía



PROEXCA:

- Asistencia a ferias: Prowein (Alemania).
- Proyecto de comercialización con Alcampo: campaña de promoción de los productos canarios.
- Proyecto Duty Free

Fundación Alhóndiga:

- Formación en la comercialización.
- Comunicación (nuevas tecnologías).

Hecansa

- Formación reglada para sumilleres en los diferentes centros educativos para el año 2009, en el que se le da peso importante al módulo de vinos.

Ashotel

- Promociones en hoteles para turistas. Subvencionadas por el ICEX en su mayor parte, por el ICCA y Ashotel.
- Formación para el personal (sumiller, maîtres, etc.)
- Promoción directa a los turistas (degustaciones, cartas, etc.)

Consejos Reguladores:

- Check List: algunos consejos reguladores como el de La Palma, compran muestras a establecimientos para verificar la calidad del vino, la evolución en botella y posteriormente informar a las bodegas.
- Visitas a supermercados política de compra / promoción. Contacto con los jefes de compras, etc. Ver si los lineales están correctamente. El ICCA mostró su interés por consensuar un modelo de cuestionario para todos.
- Cada órgano vitivinícola presentó su programa de actividades de promoción y formación para el año 2009.

Impresiones: consideramos que este tipo de mesas de trabajo son muy prácticas para desarrollar y fijar compromisos de las actuaciones de cada parte en materia de comercialización, promoción y formación, temas de relevante importancia que afectan al subsector vitivinícola.

La jornada nos sirvió para conocer qué se está haciendo a través de los diversos agentes implicados en nuestro subsector y llegar a acuerdos para desarrollar la máxima coordinación posible entre todos, y así alcanzar un buen programa anual de actividades sobre este particular.

Mantenimiento de la página web www.dolanzarote.com

Calendario: del 1 de enero al 31 de diciembre de 2009.

Objetivo: fomentar el conocimiento del producto de calidad “Vinos de Lanzarote” y mejorar la imagen y presentación de la Denominación de Origen Lanzarote. Divulgar conocimientos científicos y técnicos sobre estos productos.



Descripción: la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” cuenta con un sitio web denominado www.dolanzarote.com a través del cual ofrece información detallada de la vitivinicultura de Lanzarote, datos técnicos, información sobre las bodegas, las variedades, los vinos elaborados, las añadas, etc.

El Consejo Regulador renueva anualmente el contrato de mantenimiento del sitio web para su funcionamiento óptimo con la empresa Acuña Informática, S.L. Además, se realiza la renovación del sitio para mejorar la imagen y presentación de los Vinos con Denominación de Origen Lanzarote.

Presupuesto: cuota de 85 euros al mes.

Detalle de los servicios contratados:

- Mantenimiento técnico y corrección de bugs de programación.
- Actualizaciones para adaptación a la evolución de los navegadores comunes.
- Renovación de la imagen del sitio.
- Acciones que no supongan cambios estructurales en la web.
- Renovación anual de nombre de dominio (dolanzarote.com).
- Renovación anual del servicio de hosting (web + correo electrónico).

FEBRERO

Reportaje sobre la campaña de vendimia en la revista Mesa y Negocios

Fecha: 8 de febrero de 2009.

Contacto: Juan Miguel Rubio Márquez. Redactor Jefe & Director del Comité de Cata de M&N. Móvil: 606 046 750

E-mail: jrubio@mesaynegocios.com

Web: www.mesaynegocios.com

Descripción: la revista Mesa y Negocios estaban interesado en elaborar un reportaje sobre la vendimia 2008 de las diferentes denominaciones de origen por lo que, desde el Departamento de Comunicación, se les remitió información actualizada sobre la producción, estado sanitario, incidencias climatológicas y comparación respecto a la vendimia 2007 de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”.

Sesión de la Comisión ejecutiva y Patronato de la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte

Fecha: 17 de febrero de 2009.

Lugar: Salón de Plenos del Ayuntamiento de Tacoronte.

Horario: 12:00 horas



Asistentes: Guillermo Díaz Guerra, Director del ICCA; Hermógenes Pérez, Presidente de la Fundación Alhóndiga; Pablo Rodríguez, Gerente de la Fundación Alhóndiga, Consejeros de los diferentes Cabildos; Nereida Pérez, Consejera de Agricultura del Cabildo de Lanzarote; presidentes de los distintos Consejos Reguladores; Alicia Guerra, Técnico de Promoción del Consejo Regulador de Lanzarote.

Orden del día

1. Aprobación, si procede, del acta anterior.
2. Memoria de actividades y cuentas del año 2008.
3. Programa de actividades y presupuesto para el año 2009.
4. Renovación de la Gerencia.
5. Ruegos y preguntas.

Durante la sesión se presentó el diseño de la propuesta de programa de actividades, para el año 2009, ajustado a una propuesta de económica realista y sujeta a las aportaciones de los socios de la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte. Se realizó un breve repaso de las actividades y cuentas del ejercicio 2008 y se procedió a su aprobación.

Se planteó el programa de actividades y presupuesto previsto para el ejercicio 2009. Estuvimos viendo las actividades formativas y de promoción previstas en cada isla. Por su parte, Lanzarote, expresó su intención de organizar unas jornadas formativas que tuvieran como tema central la viticultura de la isla.

Además, se realizó una presentación en PowerPoint del nuevo portal de los vinos de Canarias. Finalmente, el Director del ICCA decidió que el diseño de dicho portal debía sacarse a concurso público.

MARZO

Colaboración en el IX Concurso Insular de Cata de Vinos Artesanales

Fecha: 4, 6, 9, 11 y 14 de marzo de 2009.

Lugar: Monumento al Campesino.

Organiza: Área de Agricultura y Ganadería del Cabildo Insular de Lanzarote.

Contacto: Granja Agrícola y Experimental del Cabildo de Lanzarote.

Teléfono: 928 836590 / 91 Fax.:928 843265

e-mail: laboratorio@cabildodelanzarote.com

Programa:

4 de marzo de 2009

19:00h. Cata de vinos blancos



6 de marzo de 2009

19:00h. Cata de vinos rosados y rosados tradicionales

9 de marzo de 2009

19:00h. Cata de vinos tintos

11 de marzo de 2009

19:00h. Cata de vinos dulces

14 de marzo de 2009

12:00h. Final del concurso de cata.

Descripción: como es habitual, el Consejo Regulador colaboró con el Área de Agricultura del Cabildo de Lanzarote en la organización del Concurso Insular de cata de vinos artesanales.

El tribunal estuvo formado por un Comité de Cata constituido por catadores cualificados. El personal técnico del Consejo Regulador se prestó una vez más para formar parte del Comité de Calificación, coordinando, junto con técnicos de la Granja Agrícola Experimental, cada una de las catas que se llevaron a cabo.

La cata de los vinos fue pública y se realizó por el método denominado “cata ciega utilizando la ficha de cata de la Oficina Internacional del Vino (OIV). Participaron 42 bodegueros no incluidos en la D. O. Vinos de Lanzarote, con un total de 83 caldos.

Fueron descalificados tres vinos dulces por no alcanzar el grado alcohólico mínimo requerido para concursar, y finalmente, los catadores del Consejo Regulador probaron por categorías:

- 30 vinos blancos
- 8 vinos rosados
- 8 vinos rosados tradicionales
- 25 vinos tintos
- 9 vinos dulces

Pasaron a la final de cata los seis vinos mejor calificados en cada categoría, que se celebró el día 14 de marzo, a las 12:00 horas, quedando la clasificación como sigue:

Categoría blanco

1º clasificado: Pablo Espinosa Expósito (Teguise).

2º clasificado: Arcadio Morales Morales (Tinajo).

3º clasificado: Manuel Morales García (Teguise).

Categoría rosado

1º clasificado: Arcadio Morales Morales (Tinajo).

2º clasificado: Manuel Morales García (Teguise).

3º clasificado: Juan Antonio Suárez Bonilla (Tías).



Categoría rosado tradicional

- 1º clasificado: Arcadio Morales Morales (Tinajo).
- 2º clasificado: Francisco J. Lemes Medina (Haría).
- 3º clasificado: Francisco Negrín Hernández (Yaiza).

Categoría tinto

- 1º clasificado: Francisco J. Lemes Medina (Haría).
- 2º clasificado: Manuel Pérez Rodríguez (Tinajo).
- 3º clasificado: Juan Lemes Machado (Haría).

Categoría dulce

- 1º clasificado: Juan Carlos Hernández Betancort (Haría).
- 2º clasificado: Manuel Morales García (Teguise).
- 3º clasificado: Juan Jesús Cabrera Perdomo (Teguise).



Cata de vinos artesanales, ponencia y presentación de las Jornadas.

Las jornadas transcurrieron de manera amena con gran participación de público que se acercaron hasta el Monumento al Campesino para interesarse por el amplio programa de conferencias que se celebraron durante estos días.

Reedición del Anuario de Vinos 2010, El País

Fecha: 13 de marzo de 2009.

Contacto: Macarena Palencia. Coordinadora

Arenal, 20-3º Dcha.

28013 Madrid

Tfno. 91 522 13 01

Fax. 91 522 68 58

maca@2decopas.es



Descripción: un año más, colaboramos en la preparación de la decimosexta edición Anuario de Vinos 2010 que edita El País.

El anuario refleja valiosos datos y cifras de marcas y bodegas que elaboran sus vinos bajo el amparo de una D.O. y que estarán presentes en el mercado durante 2010. Asimismo, junto a ese sector, se incluyen también algunas bodegas que aún trabajando fuera de una zona protegida elaboran vinos con personalidad y de un considerable nivel de calidad, a juicio del comité de cata del anuario

Se remitió listado actualizado de las bodegas que elaboran vino embotellado en la Denominación de Origen Lanzarote, así como datos actualizados sobre la viticultura y la enología de la isla.

Esta publicación salió al mercado en diciembre de 2009, comenzando el nuevo año 2010 con numerosa información de las bodegas españolas totalmente actualizada.

Actualización de datos para la reedición del folleto promocional “Vinos de España”

Fecha: 13 de marzo de 2009.

Contacto: Patricia. Evol

E-mail: administracion@evol.es

C/ Espalter, nº 15 4º Dcha.

28014 Madrid

Tel.: 91 429 19 98

Fax: 91 369 72 71

Descripción: por motivo de la reedición del folleto promocional “Vinos de España”, que publica el Ministerio de Medio ambiente, y Medio rural y Marino, se remitió el documento donde aparece la ficha de la “Denominación de Origen Vinos de Lanzarote” con los datos actualizados. Este folleto, utilizado para diferentes acciones de promoción de los vinos de España, recoge información de todas las denominaciones de origen españolas.

Actualización de datos para su publicación en la XXV Edición de la Guía de Vinos Gourmets 2010

Fecha: 27 de marzo de 2009.

Contacto: Ignacio Crespo. Director Guías Gourmets

Grupo Gourmets C/ Aniceto Marinas, 92 - 28008 Madrid

ggonzalez@gourmets.net abravo@gourmets.net martin@gourmets.net

gourmets@gourmets.net

Tel: 915 489 651 Fax: 915 487 133

Descripción: El Grupo Gourmets se puso en contacto con nosotros para pedirnos colaboración en la actualización de datos del Consejo Regulador de Lanzarote, a fin de incluirlos en la XXV edición de la Guía de Vinos Gourmets 2010.



Además de información detallada del Consejo Regulador, les remitimos nuestro logotipo y documentación sobre la vitivinicultura de Lanzarote.

Impresiones: Los vinos elaborados en el Archipiélago Canario son los grandes desconocidos de la producción vitivinícola española y creemos se debe hacer un esfuerzo para mostrar las cosas que se están haciendo en las islas. Las dificultades en el acopio de muestras e información de las bodegas encuadradas en la D.O. Lanzarote, ya sean debido a la lejanía geográfica o a fijarse el mercado en las mismas islas, impiden realizar bien esta labor, por esto recurrieron a nuestra ayuda para centralizar los contactos con las bodegas, para conseguir estas muestras y así poder, en interés mutuo, realizar una Guía más rica para los usuarios y dar a conocer los vinos canarios.

Esta iniciativa se llevó a cabo con otras Denominaciones de Origen españolas, con gran éxito ya que se ha conseguido un impulso notable en mostrar el trabajo bien hecho de muchas pequeñas bodegas que realizaban una notable labor pero no tenían posibilidad de mostrar sus productos al mercado además de hacer una divulgación del producto de la zona.

Actualización de datos para la reedición del Manual del Consumidor de Vinos de Canarias

Fecha: 30 de marzo de 2009.

Descripción: el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) reeditó el “Manual del Consumidor de los Vinos de Canarias”. Por este motivo, desde el Departamento de Promoción y Comunicación, se realizaron las correcciones y actualización de las fichas técnicas de cada una de las bodegas de Lanzarote y de la Denominación de Origen, con datos identificativos de las mismas, de su producción, puntos de venta, marcas y precios estimativos.

Este manual fue editado por primera vez en 1999 con el fin de dar a conocer, promocionar y divulgar los vinos que se elaboran actualmente en las Islas, con el debido rigor y calidad, facilitándole al profesional y consumidor una amplia información de su elaboración, conservación y consumo, las empresas productoras, bodegas y Consejos Reguladores de las distintas Denominaciones de Origen de Canarias.

Contiene información actualizada, técnica y comercial sobre las marcas de vino de Canarias que participan en la estrategia de Vinos de Canarias 2008-2013 y sirve como referencia y herramienta de uso para profesionales y amantes del vino, que es parte de nuestra tradición y comienza a ocupar el lugar que le corresponde dentro de los mercados nacionales internacionales.

En este libro se recopilan los datos correspondientes al sector, mejorando y complementando la información de que se dispone en la actualidad. Además, se presenta un manual del vino que incluye un completo trabajo de diseño, maquetación y edición en formato digital, que puede descargarse en la web del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria: <http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca>



Consideramos que es una buena herramienta para la difusión de los vinos de calidad de las islas y la divulgación de sus características entre potenciales consumidores.

Participación en el XXIII Sal3n Internacional del Club de Gourmets

Feria: XXIII Sal3n Internacional del Club de Gourmets.

Fecha: 30 de marzo al 2 de abril de 2009.

Lugar: IFEMA, nuevos pabellones 12 y 14 de Feria de Madrid.

Horario: 30 de marzo a 1 de abril de 10:00 a 19:00 h. y 2 de abril de 10:00 a 17:00 h.

Stand: Consejer3a de Agricultura del Gobierno de Canarias. Pabell3n 14 Stand n3 14/28.

Contacto: To3i Bellido, coordinadora de Promociones del ICCA. Tel3fonos: 922 476 878 y 677 981 098.

Transporte p3blico:

Metro: L3nea 8- Estaci3n Campo de Las Naciones.

Autobuses:

- L3nea 112-Mar de Cristal-Alameda de Osuna-Feria de Madrid
- L3nea 122-Avda. de Am3rica-Campo de las Naciones-Feria de Madrid
- L3nea 828-Universidad Aut3noma-Alcobendas-Canillejas-Feria de Madrid

Mercanc3a: como en ediciones anteriores el ICCA asumi3 el coste y la organizaci3n de los portes de la mercanc3a.

La mercanc3a se envi3 a las instalaciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, con fecha l3mite de entrega el 17 de marzo.

I.C.C.A.

A/a. To3i Bellido. Departamento de Vinos
Secci3n Fomento de la Calidad
Carretera del Boquer3n s/n
Valle de Guerra, 38270 - La Laguna
Tenerife

La direcci3n que deb3a figurar en cada caja es la siguiente:

Recinto Ferial Juan Carlos I. IFEMA Feria de Madrid
Pabell3n 14, Stand n3 14/28
Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Cada Consejo Regulador remiti3 al I.C.C.A un listado detallado con el n3mero de cajas y litros por bodega, as3 como el resto de material, que se envi3 a la feria. Este listado fue enviado antes del 13 de marzo, a efectos de comunicar esos datos a la empresa encargada de los portes.

Se estableci3 un m3ximo de kilos/botellas de obligatorio cumplimiento para cada una de las bodegas participantes en el evento.

- M3ximo de 12 botellas por marca de vino.



- Para aquellas bodegas que acudieron con varias marcas se estableció un máximo de 36 botellas en total.
- Las cajas de embalaje serán las homologadas. No se admitirá aquella mercancía que venga en otro tipo de embalaje.
- Preferentemente deben utilizarse cajas de 6 o 12 botellas, a efectos de evitar duplicar el número de bultos.

Una vez en la feria, la técnico de Promoción del Consejo Regulador se encargó de controlar la mercancía así como de distribuirla en los espacios asignados a cada empresa el día anterior a la inauguración de la feria.

Pases: Los pases de acceso al Recinto Ferial se entregaron por personal del ICCA a los técnicos de los Consejos Reguladores el día previo a la inauguración de la feria en las instalaciones del stand.

Servicios: copas, escupideras y champaneras para enfriar los vinos y servicio de limpieza de las copas. Además, el stand dispuso de una Sala de Catas para las bodegas participantes.

Normas del recinto ferial:

- Entrada de mercancía entre las 8,30 horas y las 10,00 horas.
- Salida de mercancías con etiqueta de autorización firmada por la empresa.
- La organización no se hace responsable de la mercancía de los stands.
- Queda terminantemente prohibida la entrada a menores de 16 años.
- Si alguna empresa está interesada en el Servicio de hielo, tendrá que adquirirlo en el Recinto Ferial, el precio es de 3,00 € la bolsa de 2 kg, y 10,00 € una de 10 Kg.

Descripción: Feria internacional y de carácter exclusivamente profesional dedicada a los productos de alimentación y bebida de calidad, considerada como la primera de Europa del sector. Este certamen organizado por el Grupo Gourmets (PROGOURMET, S.A.), se celebra con carácter anual en el Recinto Ferial de la Casa de Campo de Madrid, en el Pabellón de Cristal, Pabellón Madrid Arena y Auxiliar. El C.R. de Lanzarote asistió a la feria de la mano del ICCA y bajo la imagen única de la D.O. “Vinos de Lanzarote”.

Los vinos:

Bodegas Stratus

- 6 botellas de Licor de Moscatel – 50 cl.
 - 6 botellas de vino Moscatel – 50 cl.
 - 6 botellas de vino Malvasía Naturalmente Dulce – 50 cl.
 - 9 botellas de vino Tinto Crianza – 75 cl.
 - 15 botellas de vino Malvasía seco – 75 cl.
- Total: 42 botellas y 27 litros.*

Bodega Los Bermejós

- 10 botellas de Malvasía seco 0,75 cl.
- 1 botella de Malvasía Semidulce 0,75 cl.
- 2 botellas de Diego Seco 0,75 cl.



- 2 botellas de Tinto Maceración Carbónica 0,75 cl.
 - 4 botellas de tinto barrica 0,75 cl.
 - 1 botella de Rosado 0,75 cl.
 - 5 botellas de Malvasía dulce 0,50 cl.
 - 5 botellas de Moscatel dulce 0,50 cl.
 - 6 botellas de Brut Nature 0,75 cl.
 - 1 botella de Magnum 1,50 cl.
- Total: 37 botellas, 26 litros*

Bodega La Geria

- 12 botellas de Manto Malvasía Afruitado 75 cl.
 - 1 botella de Malvasía Seco 75 cl.
 - 1 botella de Tinto Madera 75 cl.
 - 1 botella de Rosado 75 cl.
 - 1 botella de Malvasía Semidulce 75 cl.
 - 1 botella de Vino Licor de Moscatel 75 cl.
 - 1 botella de Malvasía Dulce 50 cl.
 - 6 botellas de Malvasía Seco 75 cl.
 - 6 botellas de Malvasía Semidulce 75 cl.
 - 6 botellas de Malvasía Dulce 50 cl.
- Total: 36 botellas, 25,25 litros.*

Bodegas El Grifo

- 8 botellas de Malvasía Seco 2007 - 75 Cl.
 - 8 botellas de Malvasía Semidulce 2007 - 75 Cl.
 - 8 botellas de Malvasía Colección Fermentado en Barrica 2007 - 75 Cl.
 - 8 botellas de Canari - 50 Cl.
 - 8 botellas de Malvasía Semidulce 2007 - 50 Cl.
- Total: 40 botellas, 26 litros.*

TOTAL BOTELLAS: 155 botellas.

TOTAL LÍTROS: 104,5 l.

TOTAL BULTOS: 24 bultos

De las bodegas participantes en el Salón Gourmet, asistieron los siguientes *representantes*:

- Bodegas El Grifo: Fermín Otamendi, bodeguero.
- Bodegas La Geria: Alejandro Besay, enólogo.
- Bodegas Los Bermejos: Ignacio Valderas, bodeguero; y Ana de León, gerente.
- Bodegas Stratvs: Alberto González, Director; y Ángel Dimanuel, técnico.
- Consejo Regulador: Alicia Guerra, Técnico de Promoción.



Stand de la D.O. “Vinos de Lanzarote”

Incidencias: el Consejo Regulador tuvo que asumir los costes de envío de la mercancía hasta Tenerife, ya que el ICCA no se hizo cargo.

Una vez más, la ubicación y el diseño del stand dejaron mucho que desear. El espacio destinado a cada Consejo Regulador era muy reducido y la decoración, en lugar de ser relativa a los viñedos de la isla, era una foto de las Montañas del Fuego. Todos los stands estaban decorados con imágenes alusivas al turismo en vez de a la viticultura.

Por otro lado, el ICCA contrató a varias azafatas para que se encargaran del servicio de limpieza de copas, cambio de escupideras, provisión de hielo, etc. La mayor parte del tiempo, estas azafatas no estaban o bien se encontraban descansando, por lo que tanto la Técnico de Promoción como técnicos de algunas de las bodegas participantes, tuvieron que estar una y otra vez realizando el trabajo de ellas. A pesar de que los responsables de los Consejos Reguladores informamos a los técnicos del ICCA de la mala gestión de éstas y otras cuestiones, no solventaron el problema.

ABRIL

Reportaje en la Revista Turismo y Cultura de Canarias

Fecha: 8 de abril de 2009

Contacto: Fátima (620 929 751)

Dirección: C/Altaires, 23 Edificio Nizamar – 38320 La Cuesta, La Laguna. Tenerife.

E-mail: dirección@turismoyculturaanarias.es

Sitio Web: www.turismoyculturaanarias.es

Descripción: Envío Cd con fotos de Feria Salón Gourmets y viñedos y paisajes de Lanzarote para reportaje en la Revista “Turismo y Cultura de Canarias”.



Publicidad de los Vinos de Lanzarote en el Campo de Lucha de San Bartolomé

Fecha: abril de 2009.

Contacto: Club de Lucha San Bartolomé. Calle Pío XII, s/n. San Bartolomé.

Descripción: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Lanzarote ha realizado, durante el ejercicio de 2009 una serie de actividades encaminadas, sobre todo y dentro de su línea de actuaciones, a potenciar el consumo responsable de vinos de Lanzarote. Para ello se ha valido de todos los medios a su alcance, con el objeto de llevar información a productores y consumidores en general: publicidad en prensa local, patrocinios, colaboraciones, anuncios, envío de información a través Correo y Telégrafos, mensajería, envío de muestras, regalos, promociones, página web, etc.

Se creó un soporte publicitario que está situado en el Campo de Lucha del municipio de San Bartolomé. El C.R. mantiene esta publicidad realizando un "alquiler" anual.

Presupuesto: 900,00 euros (temporada 2009).



Muestra de la publicidad expuesta en el Campo de Lucha de San Bartolomé

X Edición del Concurso Oficial de Vinos Agrocanarias 2009

Actividad: concurso oficial de vinos embotellados de Canarias.

Promotor: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

Calendario: 21 y 22 de abril de 2009.

Lugar: Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife.

Descripción: El Concurso de vinos Agrocanarias es el acto vitivinícola más importante que se celebra en Canarias anualmente. Es una clara apuesta por la calidad de vinos embotellados regionales, siendo la de este año su Xª edición. A lo largo de estos años de andadura el citado concurso ha ido ganando en prestigio entre todos los sectores implicados, merced a su seriedad, que se basa en un estricto cumplimiento de las bases que rigen dicho concurso.



Para el desarrollo del mismo cuenta con los mejores catadores de Canarias apoyados por un grupo de expertos catadores de reconocido prestigio a escala nacional.

La finalidad de este evento es promover la difusión de los vinos y quesos de Canarias - dando a conocer su diversidad-, y contribuir a la mejora del producto, facilitando un distintivo de calidad a los ganadores del concurso y consolidando la credibilidad del sector ante el consumidor. Se satisfacen, por otra parte, las demandas de los operadores, que encuentran en este certamen una vía para la promoción de sus productos y para el establecimiento de redes comerciales

Los concursos de vinos y quesos Agrocanarias son un verdadero motor y coordinador del desarrollo armónico del sector agroalimentario y es beneficioso y de gran trascendencia para el sector quesero y vitivinícola en particular.

Las catas se celebraron en el Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife durante los días 21 y 22 de abril a través del sistema denominado “cata ciega”. Veinte catadores y periodistas gastronómicos evaluaron los vinos de las diferentes categorías: blancos, rosados, tintos, semisecos, dulces y de licor.

El certamen contó con la participación de 103 vinos de las distintas Denominaciones de Origen de Canarias, lo que denota una significativa y creciente implicación de los bodegueros.

Los vinos conejeros se alzaron con nada menos que siete premios. Entre los premios concedidos, destacan la distinción especial del jurado al "Mejor Vino de Canarias 2009", que recayó en Stratvs Moscatel Dulce de Licor, elaborado por la Bodega Stratvs, que además se llevó la “Medalla de Plata” con su Stratvs Rosado 2008.

En la categoría de Dulces, obtuvieron otros dos importantes galardones: “Gran Medalla de Oro” para el Stratvs Malvasía Naturalmente Dulce y “Medalla de Oro” para Stratvs Moscatel Dulce.

Por último, dentro de los vinos de licor, volvieron a conseguir una “Gran Medalla de Oro” con Stratvs Moscatel Dulce de Licor.

Por su parte, Bodegas Mozaga recibió la Medalla de Oro con su Mozaga 75, vino de licor que además obtuvo el “Premio a la mejor imagen” de un vino canario.

Vinos de la D.O. Lanzarote que participaron en el Concurso:

Bodegas B.T.L. Lanzarote, S.L.

1. Stratvs Malvasía Seco.
2. Stratvs Tinto Joven.
3. Stratvs Malvasía Naturalmente Dulce
4. Stratvs Moscatel Dulce.
5. Stratvs Semidulce.
6. Stratvs Tinto Crianza.
7. Stratvs Rosado Joven.



Bodegas La Geria, S.L.

1. La Geria Malvasía Seco 2008.

Bodegas Montaña Clara, S.A.

1. Mozaga Malvasía Semidulce.
2. Mozaga Malvasía Naturalmente Dulce.
3. Mozaga 75 Moscatel de Licor.

Bodegas Vega de Yuco, S.A.T.

4. Vega de Yuco Rosado Joven.
5. Vega de Yuco Tinto Joven.
6. Famara Tinto Dulce.
7. Yaiza Malvasía Seco.

Bodega Los Bermejos, S.L.

1. Bermejo Malvasía Seco.
2. Bermejo Malvasía Espumoso.
3. Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce.

Bodegas Reymar

1. Reymar Malvasía Seco Joven.
2. Reymar Moscatel-Diego seco joven.



Inauguración del Concurso Agrocánarias 2009

Impresiones: desde el Consejo Regulador siempre animamos a las bodegas a que sigan participando en este tipo de acciones puesto que constituye una importante herramienta de promoción de los vinos que se producen en nuestra tierra.

Además, este reconocimiento impulsa y facilita nuestro posicionamiento en el mercado frente a otras marcas, mejorando la comercialización.



MAYO

Información de la D.O. Lanzarote en la editorial mexicana Hédoné

Fecha: 4 de mayo de 2009.

Contacto: Bernardo Cabrera Soriano. Director ejecutivo Hédoné en España. Avda. División del Norte 1318-8 Col. Letrán Valle. 03650 México, D.F.

bernardo.cabrera@hedone.mx

Tel: 2455.1885 Móvil: 553896.6090

www.hedone.mx

Descripción: Hédoné es un concepto editorial que produce guías especializadas tanto impresas como digitales. La editorial mejicana que estaba realizando una investigación sobre las viñas y bodegas del mundo, se puso en contacto con el Departamento de Comunicación solicitando información actualizada de la Denominación de Origen Lanzarote. Se remitió una completa información sobre: nombre, dirección, correo electrónico, persona de contacto (relaciones públicas o mercadotecnia) y teléfono de las bodegas inscritas en el Consejo Regulador, e información sobre la vitivinicultura de Lanzarote.

Los datos se destinarían a la base de datos de la editorial para su utilización en “Hédoné Vinum”, que publica maridajes, recomendaciones de vinos, información de bodegas, ferias y encuentros gastronómicos.

Participación en la V Feria Nacional del vino FENAVIN 2009

Fecha: 5 al 7 de mayo de 2009.

Lugar: Pabellón de Ferias

C/Camino Viejo de Alarcos, 30

13002 Ciudad Real

Horario: de 10:00 a 19:00 horas

Horario de visitantes: de 16 a 19 horas.

Stand: Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Pabellón ENEO – Calle: A-16; B-1

Contacto Organización: teléfono expositores 926 29 56 12. Fax: 926 23 04 01

E-mail: secretaria@fenavin.com

Oficinas: C/Toledo, 17 – 13071 Ciudad Real. Horario secretaría: lunes a jueves de 09:00 a 15:00 horas. Viernes de 09:00 a 14:00 horas

Contacto ICCA: Toñi Bellido, coordinadora de Promociones del ICCA. Teléfonos: 922 476 878 y 677 981 098.

Información: www.fenavin.com Área restringida para expositores: usuario 59413mc2z clave 3aep7j

Mercancía: como en ediciones anteriores el ICCA asumió el coste y la organización de los portes de la mercancía, que se envió a las instalaciones del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, con fecha límite de entrega el 17 de marzo.



I.C.C.A.
A/a. Toñi Bellido. Departamento de Vinos
Sección Fomento de la Calidad
Carretera del Boquerón s/n
Valle de Guerra, 38270 - La Laguna
Tenerife

La dirección que debía figurar en cada caja es la siguiente:

Recinto Ferial Juan Carlos I. IFEMA Feria de Madrid
Pabellón 14, Stand nº 14/28 del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

Cada Consejo Regulador remitió al I.C.C.A un listado detallado con el número de cajas y litros por bodega, así como el resto de material, que se envió a la feria. Este listado fue enviado antes del 13 de marzo, a efectos de comunicar esos datos a la empresa encargada de los portes.

Se estableció un máximo de kilos/botellas de obligatorio cumplimiento para cada una de las bodegas participantes en el evento.

- Máximo de 12 botellas por marca de vino.
- Para aquellas bodegas que acudieron con varias marcas se estableció un máximo de 36 botellas en total.
- Las cajas de embalaje serán las homologadas. No se admitirá aquella mercancía que venga en otro tipo de embalaje.
- Preferentemente deben utilizarse cajas de 6 o 12 botellas, a efectos de evitar duplicar el número de bultos.

Una vez en la feria, el personal de cada bodega y de los Consejos se encargó de controlar la mercancía así como de distribuirla en los espacios asignados a cada empresa el día anterior a la inauguración de la feria.

Pases: Los pases de acceso al Recinto Ferial se entregaron por personal de este Instituto el día previo a la inauguración de la feria en las instalaciones del stand.

Servicios: copas, escupideras y champaneras para enfriar los vinos y servicio de limpieza de las copas. Además, el stand dispuso de una Sala de Catas para las bodegas participantes.

El envío de la mercancía se realizó desde el Consejo Regulador (importe: 42,84 €).

Bodega Los Bermejos: 36 botellas (6 bultos), 24,5 litros.

- 10 botellas de Bermejo Malvasía seco 0,75 cl.
- 3 botellas de Bermejo Diego Seco 0,75 cl.
- 2 botellas de Bermejo Tinto Maceración Carbónica 0,75 cl.
- 3 botellas de Bermejo Tinto Barrica Tradicional 0,75 cl.
- 2 botellas de Bermejo Rosado 0,75 cl.
- 5 botellas de Bermejo Malvasía Dulce 0,50 cl.
- 5 botellas de Bermejo Moscatel Dulce 0,50 cl.
- 6 botellas de Bermejo Espumoso Brut Nature 0,75 cl.



Bodega La Geria: 36 botellas (6 bultos), 27 litros.

- 12 botellas de Manto Malvasía Afrutado 75 cl.
- 6 botellas de Malvasía Seco 75 cl.
- 6 botellas de Malvasía Semidulce 75 cl.
- 6 botellas de Vino Licor de Moscatel 75 cl.
- 6 botellas de Malvasía Dulce 50 cl.

Bodegas El Grifo: 18 botellas (3 bultos), 13,5 litros.

- 12 botellas de Malvasía Seco Colección 2008 - 75 Cl.
- 6 botellas de Tinto Maceración Carbónica 2008 – 75 Cl.

Consejo Regulador: 1 caja con material de promoción (mapas, posters, sacacorchos, etc.).

TOTAL BOTELLAS: 90 botellas

TOTAL BULTOS: 16 bultos

TOTAL DE LITROS: 65 litros

Canarias participó por primera vez en esta feria, con once bodegas pertenecientes a seis Consejos Reguladores, bajo la tutela de la Dirección General de Política Agroalimentaria del Gobierno de Canarias en el Stand institucional situado en el pabellón Pabellón Eneo.

Durante tres días, los pabellones 4, 12 y 14 de IFEMA, acogieron a 6.000 compradores, 2.500 de ellos de fuera de España y procedentes de 44 países. Se realizaron cuarenta actividades paralelas en torno al vino, la salud, la cultura y la comunicación, en las que participaron importantes profesionales del sector. La feria contó además con la galería del vino y el buscador de negocio.

Los vinos con Denominación de Origen Lanzarote estuvieron presentes a través de Bodegas La Geria, Los Bermejos y El Grifo, que llevaron a esta muestra una selección de sus vinos, con el objetivo de abrir nuevas vías de comercialización de sus productos, contactando con compradores, operadores y agentes internacionales, y llevando a cabo al mismo tiempo una importante labor promocional.



Stand de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”



Impresiones: El Consejo Regulador no pudo estar presente en esta ocasión para apoyar a las bodegas participantes, pero les animó a que se mentalicen de la necesidad de participar en este tipo de eventos, que son una importante herramienta de promoción, así como de buscar mayor presencia en los mercados exteriores emergentes, frente a la caída del consumo en otros tradicionales como el europeo.

XXII Concurso Regional Vinos Embotellados de Canarias. “Alhóndiga 2009”

Calendario: 18, 19 y 20 de mayo de 2009.

Actividad: concurso oficial de vinos embotellados.

Lugar: Casa de la Cultura de Tacoronte.

Promotor: Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte.

Carácter: anual.

Descripción: este concurso, el más veterano de Canarias, reunió en el municipio tinerfeño de Tacoronte a un grupo de catadores de las comarcas vitivinícolas canarias y catadores foráneos que tuvieron que valorar los mejores vinos canarios de cada categoría entre las cerca de 200 muestras presentadas a concurso, siendo esta edición la que ostenta el récord histórico hasta el momento en número de participantes.

Se desarrolló en dos fases, la previa los días 18 y 19 de mayo, y la fase final el día 20 de mayo. La cata se realizó tomando como referente el sistema “Cata Ciega”, donde se toma como base la ficha elaborada por la Oficina Internacional del Vino (OIV), adaptada por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO).

En este certamen, cuyos galardones se entregaron el sábado día 23, en un acto presidido por Paulino Rivero, Presidente del Gobierno de Canarias, la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote logró tres galardones que han correspondido al segundo premio en Blancos secos, que fue concedido a Reymar, de bodegas Reymar, el premio en la categoría de espumosos, logrado por Bermejós, de Bodega Los Bermejós, y el premio a los vinos de licor, que correspondió al moscatel Mozaga 75, de Montaña Clara.

Ganadores XXII Concurso Regional Vinos Embotellados de Canarias

Blancos Secos jóvenes

- 1º premio: Testamento Malvasía Dry. Cumbres de Abona.
- 2º premio: Reymar. Bodegas Reymar. DO Lanzarote.
- 3º premio: Cont tiempo. Bodega Arca de Vitis. DO Valle de Güímar.

Rosados jóvenes

- 1º premio: Viñas Mesa. Bodega Tomás S. Mesa Rodríguez. DO Valle de Güímar.
- 2º premio: Vega Norte Rosado. Bodegas Noroeste de La Palma. DO La Palma
- 3º premio: Valleoro Rosado. Bodega Valleoro. DO Valle de La Orotava



Tintos jóvenes

- 1º premio: Viña Melosar Tinto Barrica. Bodegas Viña del Machado. DO Valle de Güímar.
- 2º premio: Viña Norte Tinto M.C. Bodegas Insulares Tenerife. DO Tacoronte Acentejo.
- 3º premio: Plaza Perdida. Bodega Plaza Perdida. DO Gran Canaria.

Tintos Crianza

Desierto

Blancos Semisecos

- 1º premio: Flor de Chasna semiseco. Cumbres de Abona. DO Abona.
- 2º premio: Tágara Afrutado. SAT Bilma. DO Ycoden Daute Isora.

Blancos Semidulces

- 1º premio: Brumas Ayosa Afrutado. Bodega Comarcal de Güímar. DO Valle de Güímar.
- 2º premio: Brumas Ayosa Selección. Bodega Comarcal de Güímar. DO Valle de Güímar.

Vinos Malvasías Dulces

Premio: Teneguía Malvasía Dulce 2005. Soc. Coop. Ltda. Llanovid. DO La Palma.

Vinos dulces y de licor

Premio. Mozaga 75- Moscatel. Bodegas Montaña Clara. DO Lanzarote.

Vinos espumosos

Premio: Bermejo. Bodega Los Bermejós. DO Lanzarote.

Vinos de Tea

Premio: El Níspero. Eufrosina Pérez Rodríguez. DO La Palma.



Entrega de premios a los vinos de Lanzarote



Día de Canarias – Centro Comercial Deiland Plaza

Actividad: degustación de vinos de Lanzarote por el Día de Canarias.

Lugar: Centro Comercial Deiland Plaza, Playa Honda.

Fecha: del 25 al 30 de mayo de 2009.

Contacto: Judith Knust, Gerente. Tel: 928 823 656 Móvil: 696 499 191.

Descripción: por motivo del día de Canarias (30 de mayo), el Centro Comercial Deiland Plaza celebró una serie de actividades como actuaciones de rondallas, parrandas, degustación de vinos y quesos. El stand y la azafata corrieron a cargo del Centro Comercial.

Como es habitual, el Consejo Regulador colaboró en esta iniciativa cediendo nuestro material de promoción: mapas, póster y boletines informativos además de una selección (6 cajas) de los mejores vinos de la isla para realizar degustaciones durante los 6 días de actividades.

III Simposio Internacional Malvasía. I Concurso Internacional Malvasías del Mundo

Fecha: 27 al 30 de mayo de 2009.

Lugar: La Palma

Contacto: Yolanda Yanes.

Tfno: 922417323 Fax: 922420113

E-mail: informacion@propal-lapalma.com

<http://www.propal-lapalma.com>

Descripción: la Sociedad de Promoción y Desarrollo Económico de la Isla de La Palma, SODEPAL, S.A.U., con la colaboración de la ULL, la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte, la Asociación de Enólogos de Canarias y la cooperación de los Consejos Reguladores de vinos de Canarias organizaron la Primera Edición del concurso Malvasías del Mundo, a celebrar dentro del III Simposio Internacional Malvasías.

Los objetivos del concurso Malvasías del Mundo son:

1. Favorecer la divulgación y promoción de los vinos Malvasías de calidad.
2. Fortalecer y consolidar el Malvasía entre las nuevas tendencias del mercado.
3. Propiciar la comunicación entre los productores de Malvasía.
4. Fortalecer la relación histórica de los vinos Malvasía con la calidad.
5. Promover el encuentro periódico de los mejores especialistas en Malvasía.
6. Fortalecer el vínculo histórico de Canarias con el vino Malvasía.

La cata estuvo dirigida por el Director del Comité Organizador del Concurso que junto con al menos cuatro jueces más valoraron todas las muestras. Los jueces representaban a los enólogos, sumilleres y críticos gastronómicos y enológicos.



Las bodegas de Lanzarote que participaron en el I Concurso de Malvasías del Mundo realizaron su inscripción y el Consejo Regulador corrió con los gastos de envío (46,80 €) de un total 12 bultos con 6 botellas de cada muestra a concurso con la descripción y análisis de las mismas a:

SODEPAL, S.A.U.
C/ Apurón, 5 entresuelo izqda.
38700 – S/C de La Palma
Islas Canarias – España

Participaron las bodegas La Geria, El Grifo, Stratvs, Malpaís de Máguez, Martínón y Bodegas Reyamar.

Impresiones: consideramos que es importante que las bodegas sigan siendo partícipes de concursos de estas características que contribuyen al reconocimiento de la calidad de nuestros vinos y que promueven la promoción y comercialización de los mismos.

Actualización de datos para la página web de Wines from Spain

Fecha: 28 de mayo de 2009.

Contacto: Alejandro Barros Ogando. Departamento de Vinos. Alejandro.Barros@icex.es
Icex, Instituto Español de Comercio Exterior. Paseo de la Castellana, 14-16 28046 Madrid.
Tel: 91 349 6497 www.icex.es

Descripción: desde el Departamento de vinos/ICEX se pusieron en contacto con el Departamento de Comunicación del Consejo Regulador para informarnos de que en proceso de una profunda remodelación de la página Web www.winesfromspain.com, para hacerla más atractiva visualmente y sobre todo para convertirla en un verdadero portal de información, con nuevas secciones, más información sobre España, los vinos, etc. En definitiva, un nuevo portal para mejorar la comunicación e información tanto con el sector en España, como de cara al sector importador y distribuidor en el exterior.

Dentro de este proceso, estaban revisando y actualizando toda la información de la que disponían en esos momentos en la Web de cada una de las V.C.P.D.R. Para asegurarnos de que tuvieran la información básica más actualizada de la D.O. Lanzarote, remitimos una ficha muy completa con nuestros datos de contacto, información sobre el viñedo (superficie en producción, tipos de suelo, variedades autorizadas, etc.), sobre el clima, la producción, los tipos de vino y graduación, y las bodegas.

La promoción de la oferta vinícola española es una de las prioridades del Instituto Español de Comercio Español. Dada la calidad y variedad de nuestras vides, el ICEX ha creado la marca “Vinos de España” que aglutine la oferta y le otorgue fuerza y reconocimiento en el exterior. Ocho denominaciones de origen de vinos canarios están presentes en esta oferta que queda recogida en el portal oficial www.winesfromspain.com. Lanzarote es una de las Denominaciones de Origen recogidas y analizadas en esta herramienta destinada a la exportación.



Cata de los vinos con D.O. Lanzarote para la Guía Peñín 2010

Fecha: 28 de mayo de 2009.

Actividad: cata de los vinos con D.O. Lanzarote para la Guía Peñín 2010.

Lugar: dependencias del Consejo Regulador.

Horario: 10:30 horas.

Catador: Carlos. Miembro del equipo de catadores de la Guía Peñín.

Contacto: Erika Laymuns H. Responsable de la base de datos de la Guía Peñín de los Vinos de España. Teléfono oficina: 914 119 464 y 915 648 024 - Fax: 915 159 499.

elaymuns@grupopenin.com

Descripción: el Grupo Peñín realizó el trabajo de campo para la cata de la Guía 2010 que lleva su nombre. Más de 8.500 vinos catados en la edición del año pasado les colocan como la Guía de vinos españoles de referencia en el mercado. Además de la edición española, alemana e inglesa, la guía puede consultarse en el buscador de la página Web del Grupo Peñín (www.grupopenin.com).

Uno de los componentes del equipo de cata de Peñín se trasladó hasta Lanzarote para catar los vinos de nuestra Denominación de Origen.

Las bodegas interesadas en aparecer en la edición tuvieron que mandar previamente una serie de datos:

1. Todos los datos de la bodega (Nombre, dirección, teléfono, fax, correo electrónico, persona de contacto)
2. Todos los datos de los vinos (Marca, añada, variedades, precio).
3. Una botella de cada marca a las dependencias del Consejo Regulador.

Se cataron los siguientes vinos:

B.T.L. Lanzarote S.L. Marca Stratus.

- Malvasía seco 2008.
- Rosado 2008.
- Vino de licor Moscatel dulce 2006.
- Moscatel dulce.
- Malvasía naturalmente dulce.
- Tinto 2008.
- Tinto 2007 con crianza.

Malpaís de Máguez S.L.U. Marca: La Grieta.

- Malvasía seco 2008.

Los Bermejós S.L. Marca: Bermejo.

- Malvasía seco 2008.
- Diego seco 2008.
- Malvasía Espumoso brut nature 2007.
- Malvasía naturalmente dulce.
- Moscatel naturalmente dulce.
- Tinto 2008 con barrica.



Vega de Yuco S.A.T. Marca: Vega de Yuco, Princesa Ico, Famara, Yaiza.

- Famara Vino de licor Tinto dulce 2008.
- Malvasía seco 2008.
- Tinto 2008.
- Yaiza Malvasía seco 2008.
- Yaiza Rosado 2008.
- Princesa Ico Blanco Semidulce 2008.

Incidencias: a pesar de que, como cada año, se informó a las bodegas de que se iba a realizar la cata de los vinos para la Guía, muy pocas bodegas quisieron participar.

Actualización de datos para La Selección. Spanienwein.info

Fecha: 28 de mayo de 2009

Contacto: H. Juergen Fahrenkamp. Provino. LaSelección.Spanienwein.info

Apto. 37 E 07440 Muro, Mallorca

Tel: 971 860 232 Fax: 971 860 232

contact@laseleccion.info

Descripción: desde el departamento de Comunicación del Consejo Regulador se remitió un cuestionario con el propósito de actualizar y mejorar el banco de datos de “La Selección”. Además se remitió el logotipo en formato JPG y TIFF para su publicación en las descripciones de las zonas vitivinícolas de la página web www.spanienwein.info.

“La Selección” es un foro al mundo del vino de España, por un lado a los productores, viticultores, por el otro lado a las importadoras, distribuidoras y - no en último lugar - consumidores, que permite comparar los vinos a fin de facilitar la orientación y la decisión de compra a un amplio público.

Los objetivos prioritarios según la filosofía de “La Selección” son:

- Dar a conocer en el comercio del vino y entre los consumidores en Alemania, Suiza y Austria la incomparable riqueza vitivinícola de España, la excelente calidad de los vinos y su provechosa relación calidad-precio, en particular de los vinos premiados.
- Informar a un amplio público sobre la gran historia de la vitivinicultura de España, la actual situación y el desarrollo en el futuro.
- Contribuir a la propagación de la cultura del vino y del consumo razonable de esta bebida con cualidades tan positivas para la salud y el disfrute personal.
- Promocionar la distribución y las ventas.
- Mantener y activar la elaboración de vinos de alta calidad en España.
- Estimular la mejora del trabajo meritorio de los viticultores, tanto en el viñedo como en las bodegas de las diferentes zonas productoras de España para alcanzar a los mayores niveles de calidad.

Impresiones: lo que para los consumidores de vino - sean profesionales o aficionados - significa una importante y valiosa información, supone para los productores el reconocimiento de su labor y sus esfuerzos.



Día de Canarias – Colaboración con Archipiélago Televisión

Lugar: Parador de Turismo, Parque Ramírez Cerdá (Arrecife)

Fecha: 30 de mayo de 2009.

Horario: 10:30 horas.

Contacto: Elsa Betancort. Directora del Grupo Archipiélago.

elsarchipielago.tv@hotmail.com – www.archipielago.tv

Descripción: por motivo del día de Canarias, Archipiélago Televisión, en colaboración con el Ayuntamiento de Arrecife, preparó un programa especial para realzar las costumbres y tradiciones de Lanzarote.

El folclore y la gastronomía de la isla fueron los grandes protagonistas del día por lo que desde el Consejo Regulador consideramos que se trataba de una buena oportunidad para promocionar los vinos de Lanzarote por que hicimos llegar al Grupo Archipiélago una caja de vino de las bodegas para realizar una degustación y una selección de botellas para la exposición de los productos de la tierra.

Durante la celebración del programa, se nombró la Denominación de Origen y además se tomaron imágenes de la exposición de los vinos.

Día de Canarias – Colaboración con la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguiise

Fecha: 30 de mayo de 2009.

Lugar: Pueblo Marinero de Costa Teguiise

Horario: 11:00 a 19:00 horas.

Organiza: Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguiise.

Contacto: Inma Armas. Colaboradora de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguiise. Tel/Fax: 928 592 542 E-mail: info@teguiseturismo.com

Descripción: por motivo del día de Canarias, la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguiise, realizó un acto en el Pueblo Marinero donde se expusieron diferentes productos y se realizaron diversas actividades.

La organización se puso en contacto con el Departamento de Promoción del Consejo Regulador con el propósito de ofrecernos una caseta para la promoción de los vinos.

El Ayuntamiento se encargaba del montaje de la caseta (3x3 m.), mesa y sillas y la bodega tenía que llevar un alargador para conexión a la luz, mantel para la mesa, catavinos, mantenedor de frío, vinos y la azafata.

Se comunicó a todas las bodegas la posibilidad de realizar una actividad en conjunto, aprovechando el espacio que nos ofrecían pero no obtuvimos respuesta por lo que finalmente se decidió que sólo acudiría la bodega que estuviera interesada en participar en el acto. Finalmente, Bodegas Stratvs mostró su interés por ocupar el stand que quedaba libre y pudo utilizarlo para dar a conocer su producto a los turistas y residentes que se acercaron al Pueblo Marinero.



JUNIO

Acto de Presentación de la Calificación de Cosecha 2008

Fecha: 9 de junio de 2009.

Lugar: Bodegas El Grifo.

Hora: 12:00 horas.

Objetivos: La presentación eminentemente social y mediática sirve para dar a conocer la calificación otorgada a la Cosecha 2008 de los Vinos con Denominación de Origen "Lanzarote". Además, la iniciativa ayudará a dar a conocer los vinos de la nueva añada entre los profesionales de la restauración y la hostelería, los distribuidores y las tiendas especializadas para que los prueben y los incluyan en su carta de vino o en su cartera de productos. Este evento, por extensión, también pretende la difusión de estos productos a los medios de comunicación, y por lo tanto a los clientes finales, para que a su vez los consumidores conozcan qué vinos de Lanzarote están en los comercios y restaurantes y los soliciten.

Invitados: aproximadamente 40 personas. Desde el departamento de comunicación del Consejo Regulador, se realizaron las invitaciones a todos los catadores profesionales de la D.O. Lanzarote, así como a las autoridades, bodegueros, representantes del sector de la restauración, establecimientos hoteleros, medios de comunicación y otras instituciones para dar a conocer la Calificación Otorgada a la Cosecha 2008.

Necesidades técnicas:

- Mesa presidencial para cuatro personas vestida con mantel de tela + sillas.
- Cañón y pantalla de proyección.
- Mesas auxiliares/barricas a los lados de la sala.
- Nevera para enfriar los vinos y espacio para almacenar la mercancía.
- Bodegón decorativo (las botellas para decoración las lleva el Consejo).
- Agua
- Catavinos
- Escupideras y cocteleras
- Servilletas de papel
- Sacacorchos
- Manteles
- Papeleras
- Catering tipo picoteo (por ej.: queso, pan bizcochado, tacos de tortilla, aceitunas, etc.) para 40 personas.
- Personal para servir el vino, pasar las bandejas de canapés, etc.
- Vinos de las diferentes bodegas (se encargará el Consejo Regulador).

Programa:

El Presidente del Consejo Regulador presentó ante los medios de comunicación y los profesionales del sector la Calificación de la Cosecha 2008, que mereció la valoración oficial de "Muy Buena" como resultado del riguroso proceso de calificación previo mediante análisis y cata.



Esta valoración confirma las expectativas generadas por la alta calidad de las uvas recolectadas en la vendimia 2008, que ya permitían augurar la posibilidad de elaborar grandes vinos de esta añada, tal como señaló el Consejo en un primer balance.

Además, se realizó una valoración y análisis de los resultados de la campaña y se trataron otros temas de interés como la calidad del vino, el estado actual del sector, las gestiones que se estaban realizando de cara a la vendimia y las previsiones futuras para la viña y el vino de Lanzarote.

Se entregó a la prensa una carpeta con el dossier y un polidíptico de la “Campaña Vitivinícola 2008” en el que se indicaba, a través de gráficos, los datos actualizados de la viticultura y enología de Lanzarote (nº de socios, hectáreas de viñedo, kilos de uva recogido y una comparativa de cosechas).

El evento se realizó en una de las naves de solera de la bodega El Grifo, decorada con un bodegón atractivo y alusivo al acto en el que se exponen los vinos de todas las bodegas. Las botellas para decoración fueron cedidas por las bodegas.

A lo largo de la sala, se distribuyeron barricas a modo de mesas de apoyo, una mesa presidencial para cuatro personas, el cañón retroproyector, material decorativo y de promoción.

1º.- *Bienvenida e introducción:* el acto comienza con unas breves palabras por parte del Presidente del Consejo Regulador, quién da la bienvenida a todos los invitados además de agradecer la colaboración prestada a los que allí se dan cita.

A continuación se realiza una valoración y análisis de los resultados de la campaña vitivinícola 2008 y su comparación con años anteriores a través de una presentación en power point.

2º.- *Calificación:* para finalizar, el Presidente da lectura de la Calificación otorgada a la Cosecha 2008 de la D.O. “Vinos de Lanzarote”, determinada por el Jurado días previos, tras ser analizadas las propuestas presentadas por los componentes del Comité de Calificación de Cosecha diseñado a tal efecto.

3º.- *Cóctel:* Tras la calificación de la nueva cosecha, se celebró un cóctel donde todos los presentes pudieron pasar un rato distendido y agradable, degustando los caldos de la cosecha de 2008 de las diferentes bodegas de la Isla.

El cóctel, reservado para 40 personas, se realizó de pie y el servicio fue compartido entre bandejas y una mesa para que los invitados pudieran acercarse y elegir el vino que deseaban tomar. Los canapés fueron a elección de la Bodega El Grifo, que se hizo cargo del gasto, teniendo en cuenta las variedades de vinos que se iban a servir.



Carrera del Vino de Lanzarote. Wine Run Lanzarote

Fecha: 21 de junio de 2009

Lugar: viñedos y bodegas de Lanzarote.

Organizan: C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”, Cabildo de Lanzarote y Club La Santa.

Colaboran: Ayuntamientos de Tinajo, San Bartolomé, Tías y Yaiza, bodegas de Lanzarote, Science in Sport (S.I.S.),

Contactos: Jesús Corujo, técnico Área de Deportes del Cabildo (928 81 01 00 ext.2193 y 630 874 817).

Kenneth Gasque, Club La Santa (928 599 945 ext. 4450 y 679 512 009)

Pedro Morales, Club La Santa (629 203 120)

Rubén González, Supermercados Marcial (629 335 224 rubeng@supermercadosmarcial.es)

Iván, diseñador Cabildo (928 81 01 00 ext. 2199)

Objetivo: fomentar el conocimiento de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote a través de la creación de un evento social en forma de carrera pedestre, en la cual los participantes vivan una experiencia única en la que, además de competir, tengan la oportunidad de degustar el vino local mientras atraviesan uno de los paisajes más extraordinarios de nuestro planeta.

Descripción: La carrera del Vino de Lanzarote (Wine Run Lanzarote) es un evento deportivo-social creado con la finalidad de fomentar el conocimiento sobre nuestros vinos y nuestra cultura vitivinícola así como incentivar el turismo de la isla.

Durante la carrera, los participantes visitan las diferentes bodegas, donde se les recibe al son de música folclórica autóctona. Voluntarios vestidos de romero ayudan a los corredores a hidratarse con agua y también les ofrecen una degustación de vinos.

Es una carrera única que se celebrará anualmente, un encuentro entre turistas y residentes. Es además una oportunidad para disfrutar de La Geria, del vino, conocer la cultura de Lanzarote y a la vez asomarse a un estilo de vida más saludable.

Filosofía: Se trata de crear un evento original, una carrera y algo más, una fiesta donde celebrar y dar a conocer la isla de Lanzarote y nuestro estilo de vida.

Calidad: La organización de la carrera es del máximo nivel posible, cuenta con carreteras cerradas al tráfico, control policial del recorrido, disponibilidad de servicios médicos, ambulancias, equipo de masajistas, puntos de avituallamiento y actividades de animación.

Distancia: medio maratón (21.100 Km.). Tiempo límite de 4 horas.

Punto de salida: Ermita de Los Dolores, Mancha Blanca (Tinajo).

Meta: espacio Bodega Rubicón – Bodega La Geria.

Premios: los ganadores en categoría masculina y femenina recibieron el equivalente a su peso corporal en vino de Lanzarote, una caja de catavinos y trofeo.

Los segundos y terceros: trofeo y pack de dos botellas de vino y sacacorchos.

Todos los participantes recibieron una camiseta conmemorativa y los corredores que llegaron a meta antes de las 4 horas recibieron su medalla.

Los primeros de cada categoría de edad: trofeo y botella de vino.



Promoción del evento: Oficinas de CLS en Europa, en la “London Maratón Abril 2009”, “Copenhagen Maratón” Mayo 2009, Web de CLS, web del canal deportivo Eurosport, promoción en revistas especializadas de atletismo, promoción en revistas especializadas de viticultura, de estilo de vida, de vinos y buena mesa, etc. Promoción local y en Futur.

Bodegas participantes: Reymar, Mozaga, Los Bermejós, El Grifo, Vega de Yuco, Malpaís de Máguez, Martínón, La Geria, Stratvs y Rubicón.

Incidencias:

- Faltaron botellas de agua y vasos en los puntos de avituallamiento.
- Faltó agua en meta. Se suponía que el Club La Santa la llevaba.
- Faltó hielo en meta. Lo llevaba el Club La Santa. Estaban utilizando hielo para los masajes.
- Controlar la carpa de la comida para los corredores. Muchos de los deportistas que llegaron al final de la jornada se quedaron sin comer porque gente que no participó en la carrera se beneficiaron de este servicio.
- Controlar la venta de los vinos. Se creó un sistema de venta de copas para la degustación de los vinos que no funcionó. Los asistentes comenzaron a pedir catavinos con los que se quedaron, sin pagarlos.
- Montaje de las carpas muy justo de tiempo, ya había comenzado la carrera y aún faltaban carpas por montar. Además, algunas bodegas (Malpaís de Máguez) se quejaron de que desmontaron la carpa desde la 13:30 horas, a pesar de que les habíamos indicado a la empresa responsable que debía hacerlo a partir de las 14:00 horas.
- Algunos stands de las bodegas no estaban decorados, a pesar de que se les había indicado con antelación que debían llevar sus materiales decorativos (mantel, cubiteras, imágenes, folletos, etc.) de apoyo a la promoción de sus vinos.

Recursos fotográficos y audiovisuales de la carrera en los siguientes links:

http://www.photoboxgallery.com/gallery/slideshow?album_id=128197237

http://pa.photoshelter.com/c/clublasantafoto/gallery/Lanzarote-Wine-Run-2009-Vince-Cook-Photographer/G0000c_9x4RMSgKw/

<http://pa.photoshelter.com/c/clublasantafoto/gallery/Lanzarote-Wine-Run-2009-Photographer-Bob-Foy/G0000hMS2f3CgpkM/>

http://www.youtube.com/watch?v=dezATdlaF_w

<http://www.youtube.com/watch?v=B4PIInqEwrs&feature=related>

<http://www.youtube.com/watch?v=OOIoJpGGz8c&feature=quicklist>

Presupuesto: El Consejo Regulador corrió con los siguientes gastos para la organización del evento.

- Alquiler de 9 carpas transportables de 3x3 m. y elaboración de un vídeo.
- 9 lonas (3,00 x 0,90 m.) impresa a todo color con el logotipo y nombre de cada una de las bodegas participantes.
- 1.000 catavinos serigrafiados con el logotipo de la D.O. Lanzarote
- 3.000 Tickets degustación
- 504 botellas de agua (1,5 L.)
- 60 paquetes de servilletas de papel
- 75 paquetes de vasos de plástico

CONCEPTO	IMPORTE
Alquiler 9 carpas + grabación	1.491
9 Lonas impresas logo bodegas	567
1.000 Catavinos con logo D.O.	1.227,71
3.000 Tickets degustación	341,46
504 botellas de agua (1,5 litros)	176,4
60 paquetes de servilletas	33,84
75 paquetes vasos de plástico	90
Publirreportaje Solo Deporte	1.000
Total	4.927,41



Ganadores masculino y femenino



Punto de avituallamiento en Bodegas Stratvs

El Club La Santa, el Consejo Regulador y el Cabildo de Lanzarote mantuvieron varias reuniones y comisiones de trabajo para hacer posible el proyecto “Lanzarote Wine Run”. Desde septiembre de 2008, el Club La Santa y el Consejo Regulador comienzan a trabajar en todas las gestiones necesarias. A lo largo de los últimos meses de 2008 y durante 2009 se mantienen varios encuentros entre los organizadores y se realizan dos presentaciones ante los medios de comunicación.



Presentación del Proyecto “Lanzarote Wine Run” a las bodegas

Actividad: reunión – almuerzo con las bodegas.

Fecha: 7 de octubre de 2008

Lugar: Club La Santa.

Horario: 13:30 a 17:30 horas

Objetivo: presentación del proyecto Lanzarote Wine Run a las bodegas de la Isla.

Asistentes:

- Presidente del Consejo Regulador, Miguel Martín.
- Responsable de Promoción y Comunicación del Consejo Regulador, Alicia Guerra.
- Consejera de Agricultura del Cabildo Insular de Lanzarote, Nereida Pérez.
- Responsable del Área de Deportes del Cabildo, Suso.
- Bodegas: Stratvs (Vanesa), La Geria (Mónica), Malpaís de Máguez (Ricardo), El Grifo (Fermín), Rubicón (José Ángel), Finca Las Quemadas (Fran y Bartolo), Mozaga (Jaime), Anaxrom2000 (Eduardo hijo).
- Club La Santa: Kenneth Gasque, Pedro y Antonio Morales, Isabel y Sara Perani (secretaria).

Realizamos la presentación del Proyecto a las bodegas en una reunión-almuerzo organizado por el Club La Santa en el bar piscina de sus instalaciones.

Se habló de la importancia turística que supone para Lanzarote un evento de estas características, sus peculiaridades, el objetivo, la filosofía de esta iniciativa única, se hizo una descripción del recorrido y de las necesidades técnicas así como el compromiso de cada una de las partes participantes.

Tras la breve presentación por parte del personal encargado del Club La Santa, se les entregó a los presentes la documentación pertinente y se les pidió opinión. Las bodegas que se encontraban allí expresaron su apoyo e ilusión por llevar a cabo este gran proyecto que supone un gran interés tanto para los productores de vino como para el turismo en general.

Decidimos reunirnos el miércoles día 15 de octubre a las 12:00 horas en el Consejo Regulador para definir la ruta del maratón a través de los planos, midiendo las distancias de una bodega a otra y viendo los distintos caminos y accesos a fincas con viñedos. Suso se encargará de facilitarnos los planos (móvil: 630 874 817 y correo electrónico: jcorujo@cabildodelanzarote.com).

Estaremos: Kenneth, Antonio Morales, Alicia, Nereida y Suso.

Quedó pendiente fijar fecha presentación del proyecto a las instituciones que se realizaría entre el 5 y el 10 de noviembre. Autoridades invitadas:

- *Consejera de Agricultura:* Nereida Pérez González.
- *Consejera de Turismo y Patronato de Turismo:* M^a José Docal.
- *Consejero de Centros Turísticos:* Carlos Espino Angulo.
- *Consejero de Juventud y Deportes:* Manuel Cabrera Cabrera.
- *Consejera de Turismo Gobierno de Canarias:* Rita Martín.
- *Cámara de Comercio.*
- *Ayuntamientos.*



Además: pedir logotipo a las bodegas y pasarlo a Sara Perani junto con el listado de bodegas (sara@clublasanta.com), presentar diferentes diseños de logotipo para el proyecto “Lanzarote Wine Run”.

Incidencias: faltaron 5 bodegas que habían confirmado su asistencia personalmente por teléfono y fueron: Vega de Yuco, Los Bermejós, Castillo de Guanapay, La Meseta y Guiguan.

Comisión de trabajo “Wine Run Lanzarote”

Fecha: 15 de octubre de 2008.

Lugar: Consejo Regulador.

Horario: 12:00 horas.

Asistentes: Kenneth Gasque, Nereida Pérez, Alicia Guerra y Suso Corujo.

El objetivo de esta comisión de trabajo era definir la ruta de la carrera del vino a través de los planos que nos había facilitado del Cabildo, midiendo las distancias de una bodega a otra y viendo los distintos caminos y accesos a fincas con viñedos.

Realizamos el recorrido previsto en coche observando in situ las mejores opciones para crear una ruta dinámica y a la vez segura (posibles cortes de carretera). Ubicación de los puntos de avituallamiento, área de salida y meta, etc. Observamos que algunas carreteras se encontraban en mal estado, debido a las lluvias que habían caído recientemente, por lo que se avisó al Cabildo de que debían poner arena para mejorarlas.

La distancia que se estableció fue la correspondiente a media maratón, es decir, 21 kilómetros aproximadamente.

Comisión de trabajo en noviembre

Fecha: 11 de noviembre de 2008

Lugar: Sala de Prensa del Cabildo

Asistentes: Kenneth e Isabel del Club La Santa, Miguel Martín y Alicia Guerra del Consejo Regulador, Nereida Pérez, Consejera de Agricultura, Jesús Corujo del Área de Deportes del Cabildo, Jesús Machín, alcalde de Tinajo, Manuel Cabrera, Consejero de Deportes del Cabildo, representantes del Ayuntamiento de San Bartolomé y Haría, representantes de bodegas Rubicón, Martínón, La Geria, La Meseta y Mozaga.

Se presentó el proyecto ante los asistentes y se comenzaron a perfilar muchas de las gestiones necesarias para llevarlo a cabo: implicación por parte de los ayuntamientos y las bodegas, grado de colaboración, necesidades técnicas, etc.

Se llegaron a acuerdos con los ayuntamientos y las bodegas de la colaboración que debían de prestar y los compromisos a los que debían de hacer frente. Se entregó a los asistentes material informativo sobre la carrera así como un mapa y camisetas con el nuevo logo.

Presentación del Proyecto Wine Run Lanzarote ante los medios de comunicación

Fecha: 1 de diciembre de 2008.

Lugar: salón de plenos del Cabildo Insular de Lanzarote.

Horario: 12:00 horas.



A finales del año 2008 se realizó la presentación del proyecto ante los medios de comunicación. Durante la rueda de prensa Kenneth Gasque, Club La Santa Alicia Guerra Rijo, Consejo Regulador y Manuel Cabrera, Consejero de Deportes del Cabildo de Lanzarote explicaron a los asistentes las características de la carrera, la importancia para la cultura, el deporte, la gastronomía y el turismo.

Al acto de presentación en rueda de prensa acudieron la consejera de Agricultura del Cabildo de Lanzarote, Nereida Pérez; el consejero de Deportes del Cabildo Insular, Manuel Cabrera; la consejera del Patronato de Turismo, María José Docal; el consejero de Centros Turísticos, Carlos Espino y el presidente de la Cámara de Comercio de Lanzarote, Eduardo Spínola, representantes de algunos ayuntamientos, bodegueros y miembros de las asociaciones de la isla. Tras la presentación se realizó una degustación de vinos de las diferentes bodegas de Lanzarote.

Reunión de seguimiento Proyecto Wine Run Lanzarote

Actividad: reunión de seguimiento.

Fecha: 20 de febrero de 2009.

Lugar: Cabildo de Lanzarote (Deportes).

Horario: 11:00 horas.

Asistentes:

- Responsable de Promoción y Comunicación del Consejo Regulador, Alicia Guerra.
- Consejera de Agricultura del Cabildo Insular de Lanzarote, Nereida Pérez.
- Consejero de Juventud y Deportes del Cabildo, Manuel Cabrera.
- Responsable del Área de Deportes del Cabildo, Suso.
- Club La Santa: Kenneth Gasque e Isabel.

Durante la reunión se consensuó la colaboración de cada una de las partes:

Colaboración Club La Santa:

- Mesas y sillas en cada punto de avituallamiento y en la zona de meta.
- Pulseras identificativas para los participantes, voluntarios y la organización.
- Medallas, camisetas para los participantes, los voluntarios, periodistas y vip.
- Equipo para el cronometraje de la prueba y resultados.
- Vasos de plástico en puntos de avituallamiento y meta.
- Bolsas de plástico y papeleras en puntos de avituallamiento y zona de meta.
- Marcar el recorrido (kilometraje y señales informativas)
- Arco de salida y meta.
- Comentarista.
- MTB en la cabeza de carrera.
- Médico durante la celebración del evento.
- Inscripciones de los participantes.
- Comida en meta: coca cola, cerveza, agua, queso, pan, paella, fruta, etc.
- Neveras, sábanas, toallas en meta.
- Folletos, pósters y programas del evento.
- Promoción de la carrera en Dinamarca, Reino Unido y Alemania.
- Promoción del evento en radios locales (canaria, alemana, inglesa).



Colaboración Cabildo de Lanzarote:

- Vallas y pancartas en puntos de avituallamiento y meta.
- Permisos tráfico, seguridad.
- Plano de emergencia con Emerlan.
- Servicios higiénicos en el recorrido y área de meta.
- Casetas (médico, comida) y carpa grande para degustación de vinos y masajes.
- Escenario para la música y entrega de premios.
- Hamacas para el descanso de los participantes y para el servicio de masaje en meta.
- Papeleras en línea de meta.
- Acondicionamiento de aparcamientos en área de salida y meta.
- Servicio de transporte para los participantes.
- Pancartas de promoción en Arrecife, Playa Honda, Puerto del Carmen, Costa Teguise, Playa Blanca y centros comerciales Deiland y Biosfera.
- Invitaciones a los periodistas y atletas de élite (traslados y alojamiento).

Colaboración bodegas:

- Vino para los puntos de avituallamiento (malvasía) y para las degustaciones en meta y entrega de premios.
- Actuación musical en su punto de avituallamiento (grupo en vivo o Cd).
- Decoración de su stand (pancartas, banderas, etc.)
- Persona/s vestidos de romero para recibir a los corredores y repartir el agua y el vino en su punto de avituallamiento.
- Decoración de stand en meta: manteles, cubiteras, displays, material promocional...
- Persona vestida de típica para ofrecer degustaciones en meta.
- Las bodegas que lo desean pueden vender su producto en el stand de meta.

Colaboración Esacan:

- Servicio de masaje a los corredores.

Colaboración Ayuntamientos de Tinajo, San Bartolomé, Tías y Yaiza:

- Seguridad/Policías.
- Vallas.
- Limpieza.

Colaboración Consejo Regulador:

- Alquiler de carpas transportables de 3x3 m. y elaboración de un vídeo del evento.
- Lonas (3,00 x 0,90 m.) impresas a todo color con el logotipo y nombre de cada una de las bodegas participantes.
- catavinos serigrafiados con el logotipo de la Denominación de Origen Lanzarote para las degustaciones en meta.
- Tickets degustación
- Agua, fruta, servilletas, vasos y bolsas de plástico.
- Personal para stand venta de copas y tickets.
- Personal organización del evento.
- Elaboración de notas y convocatorias de prensa.



Comisión de trabajo Wine Run Lanzarote

Fecha: 4 de marzo de 2009.

Horario: 12:00 horas.

Lugar: Cabildo de Lanzarote. Sala de Comisiones (1ª planta).

Durante la carrera (puntos de avituallamiento):

Durante la carrera deberá estar una persona vestida de romer@ en el puesto de avituallamiento que le corresponda para servir el vino y el agua a los corredores.

Necesidades técnicas en los puntos de avituallamiento:

- Carpas
- Pancartas de lona
- Hielo
- Vasos de plástico
- Servilletas
- Vino y agua
- Sacacorchos
- Decoración bodega (folletos, material de promoción, displays ...)
- Música canaria (parranda en vivo o radio Cd).
- Barreños para enfriar los vinos (si quieren, en IKEA hay barreños con tapa abatible: pequeño 9,00 euros, grande 15,00 euros).
- Opcional: escupideras propias, champaneras, etc.

Después de la carrera (área de meta):

Después de la carrera se realizará una fiesta para la entrega de premios. En meta (espacio Bodegas La Geria y Rubicón) estará ubicada una carpa grande de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote.

Las bodegas estarán en esta carpa dando a degustar su vino a los participantes y asistentes al acto. Cada bodega dispondrá de su propio mostrador decorado a su gusto. Tienen la posibilidad de vender packs, dar información a los visitantes, repartir material de promoción, etc. Por lo tanto, proveerán del vino para las degustaciones y de una o varias personas vestidas de romero para atender su espacio en el stand. Además, tendrán a su disposición barreños con hielo para enfriar sus vinos.

Se habilitará un espacio para la venta de catavinos a los visitantes, de lo que se encargará el personal del Consejo Regulador. Las degustaciones para los corredores son gratuitas (llevan pulsera identificativa) pero se venderán unos tickets especiales para el resto de los visitantes.

Catavinos: 2,00 euros.

Degustaciones: 5 tickets degustación por 3,00 euros.

El dinero recaudado de los catavinos y las degustaciones se quedará en el Consejo Regulador para utilizarlo el próximo año. El dinero recaudado por la venta de vinos será para cada una de las bodegas que hayan aprovechado esta opción.

Puntos de avituallamiento: montaje el domingo a primera hora de las carpas, mostradores y lonas. Desmontaje una vez finalizado el evento. Las bodegas deberán de hacerse cargo de la limpieza de su stand.



Reparto de material: el viernes, se hará el reparto del material necesario (agua, vasos de plástico y servilletas). Cada bodega llevará su vino.

Reparto de hielo: el domingo a las 9:00 horas un furgón de hielo estará en la bodega El Grifo para hacer el reparto de hielo. Cada bodega recogerá 1 saco (5 bolsas) para su avituallamiento.

Almacenaje de mercancía: el sábado día 20 las bodegas podrán acercarse hasta la carpa de meta para almacenar el vino para las degustaciones. Desde las 10:00 de la mañana del sábado hasta las 16:00 horas del domingo habrá un vigilante de seguridad.

Premios: su peso en vino para los dos ganadores (masculino y femenino).

Pack de dos botellas para el 2º y el 3º.

Servicio de traslado: el domingo, saldrá una guagua desde la meta hasta Mancha Blanca después de la entrega de premios, a partir de las 14:30 horas.

Vino necesario:

1 caja (12 bot.) para el avituallamiento.

2 cajas (24 bot.) para las degustaciones en meta.

2 cajas (24 bot.) para los premios.

Si además, alguna bodega quiere hacer venta de packs llevarán el vino que estimen oportuno.

Campana publicitaria en radio. Charla AVIBO

Calendario: publicidad emitida durante los días 24 y 25 de junio de 2009.

Publicidad en Radio Lanzarote

15 cuñas de radio de 20 segundos.

2 cuñas en Buenos días Lanzarote (07:00 a 09:00 horas).

4 cuñas en Buenos días Lanzarote (09:00 a 12:00 horas).

3 cuñas en La Destiladera (13:00 a 14:30 horas).

6 cuñas en Sobremesa (15:00 a 14:00 horas).

Presupuesto: 142,01 €

Publicidad en Cadena Ser Lanzarote

12 cuñas de radio en horario de mañana y tarde durante el día 24 de junio y horario de mañana durante el día 25 de junio.

Presupuesto: 147,00 €

Texto: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” informa a sus asociados de que el próximo jueves día 25 de junio, la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, AVIBO, celebrará una charla con el objetivo de informar sobre los avances producidos en el sector en el último año y las líneas de trabajo que se están llevando a cabo. Será a las 18:30 horas en el Teatro Municipal de San Bartolomé.

Presupuesto total: 289,01 €



Colaboración en las VI Jornadas Enológicas de Canarias

Calendario: 25 y 26 de junio de 2009.

Lugar Suite Hotel Los Fariones Playa, Puerto del Carmen, Tías.

Descripción: el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) organizó un año más las Jornadas Enológicas de Canarias en la isla de Lanzarote, con la asistencia de profesionales del sector de todo el Archipiélago. Estas VI Jornadas Enológicas, el foro técnico más importante del Archipiélago, suponen para el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, un compromiso con la mejora de la calidad de los vinos del Archipiélago a nivel técnico.

Durante los 2 días que duraron las jornadas, se abordaron cuestiones enológicas de máxima actualidad, que se centraron en la Aplicación de la nueva OCM del vino en Canarias y las Ayudas y subvenciones a las que puede acceder el sector.

Esta cita, que contó con la presencia de bodegueros, vitivinicultores y técnicos de las siete islas, permitió poner en común diversos asuntos de actualidad y máximo de interés para el sector, que se interesó muy especialmente por las modificaciones operadas por el Programa de Opciones Específicas por la Lejanía e Insularidad (POSEI) para el 2010.

Como cada año, el Consejo Regulador colaboró en la organización de las Jornadas y celebró una cena para el personal del ICCA y los técnicos asistentes.

La D.O. vinos de Lanzarote en Essential Magazine

Fecha: 29 de junio de 2009.

Contacto: Andrés Juan Linn. Llanos de San Ramón, 3 – 29603 Marbella.

Tel: 95 277 3500

ajlinn@yorktrustgroup.com

Descripción: El Departamento de Comunicación del Consejo Regulador mantuvo varios contactos para la elaboración de un reportaje sobre la vitivinicultura de Lanzarote en Essential Magazine. Se trata de una revista de alta calidad, diseñada para los residentes y visitantes de Marbella y sus alrededores. Su objetivo es combinar un contenido internacional con editoriales de interés local que atrae a un público cosmopolita. Cada mes, los artículos de la decoración, el glamour y la moda, películas, música, deporte, salud y belleza, los viajes y escapadas, la comida y el vino, la propiedad y las finanzas, las empresas locales y las entrevistas en profundidad y los perfiles de personalidad aparecen junto con muchos más crónicas estimulantes e informativas.

Se envió información detallada de la viticultura y vinicultura de Lanzarote, así como datos actualizados e imágenes de paisajes y viñedos, para la elaboración del reportaje.

Impresiones: consideramos que era una buena oportunidad para dar a conocer los vinos de Lanzarote a la población de Marbella y sus visitantes, y por las características de la revista, sabíamos que iba a tener una gran repercusión. Essential Magazine es una publicación gratuita cuyos tiempos, números y las colocaciones de la revista han sido cuidadosamente planeados para maximizar la probabilidad de alcanzar el mercado objetivo.



La revista está disponible en más de 1.200 lugares entre los que destacan los mejores hoteles, así como campos de golf, restaurantes seleccionados, oficinas, tiendas de decoración y exclusivos que incluye arte, moda y belleza, joyería, centros deportivos, alquiler de coches y oficinas de turismo, también las instituciones financieras y otras empresas.

Publicidad de los vinos de Lanzarote en el Diario ABC

Fecha: 30 de junio de 2009.

Contacto: Jorge Mola. ABC Canarias

Tel: 928 33 03 42 Móvil: 690 93 55 64

e-mail: comercial@abcdecanarias.es

Descripción: por motivo del décimo cumpleaños de la Guía de Vinos que edita anualmente el Diario ABC, se creó una campaña de publicidad especial que finalizó con un nuevo y gran acontecimiento, los Premios Divino.

El día 30 de Noviembre fue la fecha de su publicación, contando con más de 400.000 ejemplares de tirada. Los temas fueron 500 catas de vinos desglosadas por Denominaciones de Origen, rutas enoturísticas, Museos del Vino, la tan importante Industria Auxiliar que acompaña al vino, las Ferias que se celebrarán a lo largo del año 2010 en España y todo ello acompañados de los Grandes Vinos del Bodeguero.

Por otra parte, todo el contenido de la Guía se presentó en la web de ABC, www.abc.es, desde donde se puede acceder a las páginas web de todos los anunciantes

El Consejo Regulador contrató una inserción publicitaria de ½ página horizontal a color en este número al considerarlo un referente del sector vitivinícola en España.

Presupuesto: 500 euros.



Muestra de la inserción publicitaria en el Diario ABC



JULIO

Banner de publicidad en “Ociolanzarote.com”

Calendario: 1 de julio al 31 de diciembre de 2009.

Objetivo: mejorar la imagen y presentación de los vinos con D.O. Lanzarote.

Descripción: contrato de un banner publicitario en el medio de comunicación ociolanzarote.com, sitio web especializado en mostrar a los usuarios información detallada de la isla de Lanzarote. El banner se encuentra ubicado en la parte de Turismo Lanzarote por estar la vitivinicultura de la isla íntimamente relacionada con el turismo, por su cultura y por su paisaje vitícola tan peculiar. El vino de Lanzarote es un producto de calidad que implica economía, cultura, paisaje y turismo. Al pinchar en el banner publicitario, se accede directamente a la página web de la Denominación de Origen, donde los usuarios pueden encontrar información muy completa de las particularidades y excelencias de los vinos, la viticultura, la enología, las bodegas, las variedades, etc.

Resultados: con esta publicidad se mejora la imagen y presentación del producto y además se despierta el interés por parte de los viticultores por conocer mejor los vinos de Lanzarote y como consecuencia se fomenta del consumo del producto de calidad “Vinos de Lanzarote”.

Presupuesto: 1.146,60 € (cuota de 191,10 €/ mes)

Colaboración entrega de Premios del II Certamen Crea Joven

Fecha: viernes 3 de julio de 2009.

Lugar: Casa Ajei, San Bartolomé.

Horario: 20:30 horas.

Organiza: Concejalía de Juventud del Ayuntamiento de San Bartolomé

Contacto: María García (636245004). Ayuntamiento de San Bartolomé

maria.garcia@sanbartolome.es

Descripción: como es habitual, el Consejo Regulador colabora con el Ayuntamiento de San Bartolomé en los actos que realiza a lo largo del año, ya sean culturales, lúdicos, formativos, etc. a través de la disposición de vinos de Lanzarote. Es una manera de hacer llegar las excelencias de los caldos a los residentes y amantes del vino. En este caso, se trataba del acto de entrega de los premios del II Certamen Crea Joven 2009, organizado por la Concejalía de Juventud del Ayuntamiento de San Bartolomé. Tenían previsto organizar una degustación de vinos para los asistentes durante la celebración de un concierto, por lo que cedimos 2 cajas de vino de las bodegas de la isla.

Bautizo “Malvasía Volcánica”

Fecha: viernes 10 de julio de 2009.

Contacto: Noelia Curbelo Caro. Jefa de imagen Corporativa de Binter Canarias.

ncurbelo@bintercanarias.com

Edificio Terminal 2ª Planta. Aeropuerto Los Rodeos. 38.297 La Laguna. Tenerife



Tel: 922 635 784 Fax: 922 635 645 www.bintercanarias.com

Pilar Estevan. Gabinete de Comunicación de la Cámara de Comercio de Lanzarote.
comunicacion@camaralanzarote.org

Tel. 928 824 161/ 679 973 032

Descripción: La Cámara de Comercio de Lanzarote y el Consejo Regulador trabajaron conjuntamente para concretar una hoja de ruta de apoyo al sector que contemplaba 23 iniciativas directas. Ambas corporaciones pretendían desarrollar servicios prácticos para las bodegas de la isla de cara a facilitar la comercialización de los vinos de Lanzarote y la promoción turística del espacio vitivinícola de la isla.

En el marco de esta colaboración se propuso a la compañía Binter el bautizo de uno de sus nuevos aviones ATR como “Malvasía Volcánica”, en alusión a la variedad única de uva cultivada en Lanzarote, diferenciada de otros tipos de malvasía existentes en el Archipiélago y resto de Europa.

La elección del nombre pretendía ser un tributo de la aerolínea a la variedad de uva característica de la isla que genera una industria con gran potencial y que ya en siglos pasados hizo famoso al archipiélago por su “Canary wine”.

El bautizo se desarrolló en el aeropuerto de Lanzarote, en un acto al que asistieron la Directora Regional de Transportes, Rosa Dávila Mamely, y el Vicepresidente de la Cámara de Comercio de Lanzarote, José Torres Fuentes, entre otros. Por parte de Binter Canarias asistió su Presidente Pedro Agustín del Castillo, Rodolfo Núñez Ruano y su Coordinador General Jesús Santana Jubells.

Se repartieron botellas de vino de Lanzarote entre los pasajeros que volaron ese día en diferentes rutas del Archipiélago en horario de 13:00 a 16:00 horas. El Consejo Regulador asumió los gastos de 1.000 botellas (tamaño 0,35 cl.).

La celebración del acto concluyó en un entorno idílico, el Paraje Natural de la Geria (Bodegas Stratvs), en el que se resaltaron los atributos de la “Malvasía volcánica” y que contó con la presencia de todas las bodegas de la isla que obsequiaron a los presentes con sus mejores caldos en una muestra de unión del sector.



Entrega de botellas de vino a los pasajeros



Bautizo del binter “Malvasía Volcánica”



Incidencias: durante el aperitivo que se realizó previo al bautizo en una de las salas del aeropuerto, nos se ofreció vino de Lanzarote a los invitados, sólo agua y cerveza. Entre los asistentes estaban muchas de los bodegueros de la isla y técnicos del Consejo Regulador que preguntaron por los motivos de que en un evento donde los vinos de Lanzarote deberían de haber tenido un protagonismo especial, no se ofreciera ni una sólo botellas durante la recepción.

En la celebración de clausura, en Bodegas Stratvs, no apareció la imagen de la Denominación de Origen Lanzarote por ningún sitio. Se tenía que haber colocado uno o varios displays representativos de los vinos de la isla o bien haber creado una imagen especialmente para el evento.

Por otro lado, algunos bodegueros no estuvieron de acuerdo con que el acto se realizara en Bodegas Stratvs, porque se le daba más protagonismo a dicha bodega. Para que no hubiera desacuerdos, tenía que haberse llevado a cabo en un lugar característico pero no en una bodega, para que así estuvieran todos en las mismas circunstancias.

El Consejo Regulador asumió grandes gastos, a pesar de que la promoción que se hizo de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote, fue bastante escasa. Además de los gastos de las botellas para el reparto entre los pasajeros, también corrió con los gastos de la actuación musical durante la celebración de la clausura del acto, el servicio de sonido y el traslado y alojamiento del padrino del evento.

IV Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2009

Calendario: 16 al 24 de julio de 2009.

Lugar: municipio de Teguiise.

Organiza: C.R.D.O “Vinos de Lanzarote”

Colaboran: Cabildo de Lanzarote, Ayuntamiento de Teguiise y Caja Rural de Canarias.

Contacto: Área de Cultura del Ayuntamiento de Teguiise. Chani de La Hoza (Tel: 928 845 994/99) smdelahoza@teguise.es. cultura@teguiselanzarote.com Palacio Spínola. Tel: 928 845 181 (ext. 94-95, Octavio – ohernandez@teguise.es).

Área de Cultura del Cabildo de Lanzarote. Amelia, secretaria (aperez@cabildodelanzarote.com).

Objetivo: fomentar el encuentro y la formación de viticultores, bodegueros, restauración y consumidores. Lograr un conocimiento más profundo de las características y particularidades que hacen únicos a los Vinos de Lanzarote, sus procesos de elaboración, las dificultades que conlleva el cultivo de la vid en la isla, etc. Todo ello, pretende conseguir –de forma paralela- fomentar una mentalidad crítica en los consumidores y el sector pero, sobre todo, transmitir el enorme esfuerzo humano que hay detrás de un producto de calidad excepcional como el vino de Lanzarote.

Descripción: El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos organizó uno de sus eventos de promoción de los vinos de la isla más importante: la Semana de los Vinos del Volcán, que en 2009 celebró su cuarta edición.



Se trata del principal evento de promoción que el Consejo Regulador celebra con el fin de seguir llamando la atención sobre la necesidad de continuo reciclaje en el sector y también de los consumidores, para que apuesten por nuestros vinos como forma de contribuir a la economía de muchas familias y a la conservación de nuestro paisaje único.

Esta cita, en la que se une la formación sobre el sector vitivinícola con las actividades de ocio, se celebra cada año en un municipio diferente de la isla, y este año el elegido para las actividades fue Teguiise.

Se solicitó colaboración al Ayuntamiento de Teguiise para hacer posible estas jornadas, a través de carta certificada a la que se adjuntó borrador del programa, necesidades y presupuesto. Desde el Departamento de Promoción y Comunicación se realizó un multienvío de saludas para invitar a todas las autoridades de la isla, las asociaciones, bodegueros, etc. Se creó un dossier de prensa para la presentación de las jornadas, varias notas de prensa, convocatorias y comunicados, etc.

El programa de actividades incluyó formación de carácter técnica y también cursos de cata y maridajes que permitieron dar a conocer y aprovechar al máximo el potencial de nuestros productos vitícolas.

Programa:

Presentación ante los medios de comunicación del Programa de actividades.

Fecha: Jueves, 16 de julio.

Lugar: Consejo Regulador D.O. Lanzarote, San Bartolomé

Horario: 10:30 horas.

Los actos comenzaron con una rueda de prensa de presentación oficial ante los medios de comunicación, que tuvo lugar el jueves 16 de julio en las instalaciones del Consejo Regulador y que supuso el pistoletazo de salida para una semana repleta de actividades de formación y ocio, todas ellas en torno al vino y su íntima relación con la economía, paisaje y cultura de la isla de Lanzarote.

Se entregó una carpeta con el dossier de prensa a los medios de comunicación asistentes:

- Lancelot Tv
- Canal L
- 7.7 Radio
- Crónicas de Lanzarote
- La Voz de Lanzarote
- La Provincia
- Canarias 7
- Archipiélago Tv

Entrevista a la Técnico de Promoción en Lancelot Radio el día 16 de julio.

Miércoles día 15 de julio. Medios:

Entrevista a la Técnico de Promoción en Radio Lanzarote

Entrevista a la Técnico de Promoción en 7.7 Radio

Entrevista a la Técnico de Promoción en Punto Radio (Grupo Archipiélago)



Inauguración de la “IV Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2009” y Mesa Redonda “Situación actual del sector vitivinícola de Lanzarote”.

Fecha: Lunes, 20 de julio.

Lugar: Museo Palacio Spínola, Teguiise.

Horario: 19:00 horas.

El lunes 20 de julio comenzaron en Teguiise las actividades propiamente dichas, con la inauguración oficial a cargo del Presidente del Consejo Regulador, Ignacio Valdera, que estuvo acompañado de Begoña Lafuente Valenzuela, Concejal de Cultura de Ayuntamiento de Teguiise, y el representante de la Caja Rural de Canarias.

A continuación, se realizó una mesa redonda con las bodegas de la isla, donde se debatió la “situación actual del sector vitivinícola de Lanzarote”. El Presidente, Ignacio Valdera, estuvo acompañado por algunos bodegueros de la isla: Ricardo Socas de Malpaís de Máguez, Francisco de Bodegas Reyamar, Germán López Figuera de Rubicón, Cándido Reguera de Castillo de Guanapay.

Prensa: Lancelot Tv, Canal L, 7.7 Radio, Tv Canaria

Incidencias: poca afluencia de personas.

Necesidades técnicas:

- Sillas para 45-50 personas.
- Mesa presidencial para cinco personas vestida con mantel de tela.



Mesa redonda con las bodegas

Ponencia sobre “Elaboración de vinos”

Fecha: Martes, 21 de julio

Lugar: Museo Palacio Spínola, Teguiise.

Horario: 19:00 horas.

La segunda jornada de actividades estuvo dedicada a la formación de carácter más técnico. El enólogo Alejandro Díaz Polaino se ocupó de asesorar a los viticultores para mejorar las técnicas de elaboración de vinos.

Necesidades técnicas:

- Pizarra
- Atril para la pizarra
- Rotuladores
- Sillas para 45-50 personas
- Mesa presidencial para el ponente (vestida con mantel).

Prensa: Entrevista a la Técnico de Promoción en Radio Insular.



Varios momentos durante la charla sobre elaboración de vinos

Gran Maridaje “La Malvasía y el Moscatel en estado puro”

Fecha: miércoles, 22 de julio.

Lugar: Museo Palacio Spínola, Teguiise. Salón de Plenos.

Horario: de 20:00 a 22:00 horas.

El miércoles 22 el Palacio Spínola acogió una de las actividades más esperadas de esta Semana y que mayor éxito de público congregaron; un taller de maridaje con los vinos dulces como protagonistas. El denominado Gran Maridaje “La malvasía y la moscatel en estado puro” pretende convertirse en todo un homenaje para los sentidos. La docencia correrá a cargo del sumiller internacional Gustavo Palomo y el propietario del Gastro Bar Liliun, Orlando Ortega.



Los ponentes expusieron los buenos resultados de la unión armoniosa de los vinos dulces malvasía y moscatel con tres platos salados y tres postres que resultaron un matrimonio de sabores y aromas muy interesantes.

De esta manera, se presentaron las mejores combinaciones para que los participantes de esta jornada conocieran las mezclas de sabores apropiadas para disfrutar de un vino de calidad de Lanzarote con los productos de la tierra en sus diferentes manifestaciones.

Más de 30 personas disfrutaron de este homenaje para los sentidos, con gran entusiasmo e interés, ya que es un maridaje poco usual y original. Se cataron seis vinos dulces y licorosos de las bodegas de la isla acompañados de elaboraciones de platos como la “Copita de puré de papa a la vainilla con lasca de foie” y el “Mouse de chocolate negro con trompetas de la muerte caramelizadas”.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de descubrir y disfrutar el enorme abanico de sensaciones que despiertan los vinos en nariz y en boca, con las texturas y sabores de la papa de Lanzarote, la batata amarilla, el queso majorero y la piña herreña.

Necesidades técnicas:

- Cocina y neveras
- Mesas de apoyo para los ponentes
- Catavinos y escupideras
- Mesa (vestida con mantel) y sillas para 35 personas.
- Menaje
- Agua

Vinos:

- Stratvs Malvasía naturalmente dulce (5 botellas)
- La Geria Malvasía Dulce (4 botellas)
- Bermejo Malvasía Dulce (5 botellas)
- El Grifo Malvasía Dulce (5 botellas)
- Mozaga Moscatel dulce(5 botellas)
- Stratvs Licor de Moscatel

Menú:

Copita de puré de Papa a la vainilla con lasca de foie & Stratvs malvasía naturalmente dulce
Monturrito de batata con bacalao ahumado & La Geria malvasía dulce
Gnochi con salsa de queso curado majorero y dátiles
& Bermejo malvasía naturalmente dulce
Corneto de pera-melón & El Grifo malvasía dulce
Carpaccio de piña herreña & Mozaga moscatel dulce
Mousse de chocolate negro con trompetas de la muerte caramelizadas
& Stratvs licor de moscatel

Impresiones: cabe destacar que, en los últimos años, es muy habitual que los cursos de cata se realicen a través de maridajes. Esta modalidad no sólo permite descubrir los secretos del análisis sensorial, sino que además da respuesta a la demanda de muchos consumidores que quieren conocer las combinaciones más sugerentes de vino y gastronomía, ya que cada vez es más habitual introducir innovaciones en el ámbito de los maridajes.



Varios momentos del maridaje con vinos dulces y licorosos

Ponencia “La realidad de la viticultura en Canarias. Objetivos y líneas de actuación planteados desde AVIBO”

Fecha: jueves, 23 de julio.

Lugar: Museo Palacio Spínola, Teguiise.

Horario: 18:00 horas.

“La realidad de la vitivinicultura de Canarias” fue el tema que trató el Presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (AVIBO), Juan Jesús Méndez, quien presentó los objetivos y líneas de actuación que se están llevando a cabo desde la Asociación.

Necesidades técnicas:

- Sillas para 45-50 personas.
- Mesa presidencial para el ponente (vestida con mantel)

“IV Fiesta de los Vinos del Volcán”

Fecha: viernes, 24 de julio.

Lugar: Convento de Santo Domingo, Teguiise.

Horario: 20:00 horas.

Los actos de esta semana de homenaje a los Vinos del Volcán finalizaron, como no podía ser de otra forma, con una celebración especial. La IV edición de la Fiesta del Vino unió a todo el sector vitivinícola de la isla en un evento con el que celebramos un año de éxitos fruto del trabajo de los viticultores y bodegueros de la isla.



Este evento, trata de recuperar la tradición de celebrar una jornada festiva antes del inicio de la vendimia.

Durante la misma, se otorgó la distinción de “Miembro de Honor y Racimo de Plata de los Vinos de Lanzarote al Museo Agrícola El Patio, premio que ha creado el Consejo Regulador para reconocer a aquellas personas, entidades o instituciones que hayan destacado por su contribución al desarrollo del sector.

El Museo Agrícola ‘El Patio’ recoge un siglo y medio de la historia de un pueblo y transporta al visitante a un tiempo en el que el hombre trabajaba y vivía en estrecho contacto con la tierra.

Se caracteriza por ser un ejemplo irrepetible del amor por la cultura tradicional canaria y expresa con detalle y rigor el modo de vida campesino de la época, recordando la importancia que tiene el paisaje agrario entre los atractivos insulares y para el buen futuro del turismo mientras que expone de una forma sencilla y didáctica que es posible tanto el desarrollo sostenible como el uso racional de los recursos naturales.

Esta fiesta fue una ocasión ideal para estrechar lazos y degustar los productos de calidad de nuestras bodegas, pero sobre todo, sirvió para brindar porque el futuro de nuestros vinos siga estando en la senda de la excelencia.

Entre las casi 100 personas que acudieron al acto, se encontraban productores y autoridades insulares y municipales, viticultores y amantes del vino, que tuvieron la oportunidad de disfrutar de los mejores caldos de la Isla acompañados de un tradicional enyesque y de la actuación folclórica de la parranda “El Golpito”.

Prensa: televisión salpresso.com

Necesidades técnicas:

- Sillas para 50 personas.
- Atril con micrófono
- Barricas a modo de mesas auxiliares alrededor del salón.
- Mesa (tablero+burras) para servir los vinos.
- Mesa (tablero+burras) para servir la comida.
- Nevera para enfriar los vinos y espacio para almacenar la mercancía.
- Vinos para degustación.
- Vinos para exposición (Bodegón decorativo).
- Displays y banner.
- Catering para 150 personas.
- Agua, roscas, servilletas de papel, vasos de plástico, tenedores, platos, catavinos
- Manteles de papel.
- Para el grupo folclórico: sonido e iluminación



Para el Acto de entrega del Galardón, en la zona frente al escenario se dispondrán las sillas para los invitados.

Para la organización de la Fiesta del Vino, en una parte de la sala se dispondrán las mesas para servir la comida y el vino y se dispondrán varias mesas auxiliares a los lados.



Entrega del galardón “Socio de Honor y Racimo de Plata de los Vinos del Volcán”



Celebración de la IV edición de la Fiesta de los Vinos del Volcán



Degustación de vinos de Lanzarote y actuación de la parranda “El Golpito”

Campaña de Seguimiento de la IV Semana Vinos del Volcán-Lanzarote 2009 en el medio de comunicación 7.7 Radio a través de la promoción diaria de actos a celebrar, entrevistas a los ponentes, emisión de actp y cuñas publicitarias.

Calendario: del 20 al 24 de julio de 2009.

Se emitieron 5 cuñas de radio diarias repartidas de la siguiente manera:

- 1 cuña entre las 08:00 y 08:30 horas en el Informativo Regional.
- 1 cuña al finalizar El Espejo Canario, a las 12:00 horas.
- 2 cuñas en La Isla de Lanzarote, entre las 12:00 y 13:30 horas.
- 1 cuña entre las 13:00 y las 15:30 horas.

Nuevo contrato de suscripción a la Red de Puntos de Información Turística (P.I.T.)

Fecha: 28 de julio de 2009

Contacto: Pablo Díaz Feria

C/ Siroco, nº 37 Playa Honda

Tel: 928 822 611

E-mail: info@publilanza.com.

Sitio web: www.publilanza.com

Objetivo: fomentar el conocimiento de los vinos con D.O. Lanzarote. Divulgar sus métodos de producción y resaltar sus características y ventajas específicas.

Descripción: soporte publicitario-informativo de acceso directo creado para prestar un servicio de orientación general al turista, al tiempo que se genera una nueva vía de comunicación entre el anunciante y el cliente potencial.



Se encuentran ubicados en grandes hoteles y lugares turísticos frecuentados (zonas turísticas de Lanzarote - Puerto del Carmen, Costa Teguise, Yaiza/Playa Blanca, Arrecife, Centros de Arte Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote y Aeropuerto de Lanzarote), por lo que el número de consultas e impresiones que se producen diariamente es muy elevado. El P.I.T. está conformado por una cubierta de fibra de vidrio en cuyo interior se encuentra un ordenador con información en cuatro idiomas.

El nuevo contrato, firmado por el Gerente del Consejo Regulador, tiene vigencia desde el 1 de agosto de 2009 al 31 de diciembre de 2011 y el precio mensual asciende a 472,50 €

Incidencias: Publilanza se compromete a la instalación de 3 nuevas maquinas de información turística en nuevos hoteles durante la vigencia del presente contrato, como mínimo una durante cada año de vigencia del mismo.

Desde el Departamento de Comunicación se informó de varias correcciones importantes que había que efectuar:

- 1.- Idiomas. Sólo está en español. Es muy importante que los textos aparezcan en varios idiomas (español, inglés y alemán).
- 2.- La imagen de fondo de escritorio hay que cambiarla (los viñedos aparecen sucios, con aulagas y plantas). Se adjuntaron nuevas fotos para hacer el cambio.
- 3.- En el apartado “Consejo Regulador” habría que añadir que se constituyó el 14 de diciembre de 1993.
- 4.- En el apartado de “Bodegas” no se puede acceder a la información de cada una de ellas. Deberá aparecer una pequeña historia de la bodega así como su dirección y teléfono de contacto.
 - Hay que eliminar las siguientes bodegas: Timanfaya (lleva más de 6 años sin funcionar!!) y las que no son embotelladoras porque no trabajamos en la promoción de sus vinos y además, algunas ni siquiera están funcionando y son Fajardo Feo, Eligio Perdomo y Juan Santana.
 - Además, hay que añadir foto a las bodegas Castillo de Guanapay y Malpaís de Máguez.
 - Corregir los siguientes errores: Guiguan no lleva tilde, a Mozaga le quitamos “bodega” porque si no, tendríamos que añadir la nomenclatura a todas las demás, a Castillo de Guanapay le quitamos “S.L.”, a Vega de Yuco le quitamos “S.A.T.”
- 5.- Apartado “Viñedos”: cambiar la foto de fondo. En cuanto a la información, esta sería la correcta:

El viñedo lanzaroteño, que surgió de las cenizas tras las erupciones del volcán Timanfaya entre los años 1730 y 1736, ocupa casi 2.000 hectáreas que suponen más del 70% de la superficie cultivada de la Isla.

La vid está presente en los siete municipios de Lanzarote, aunque es en Tinajo, Yaiza, Tías y San Bartolomé donde el paisaje es más inequívocamente vitícola.



La singularidad de esta región vitivinícola, condicionada por las especiales características del suelo, se manifiesta en dos formas de cultivo:

- Zanjas: muro de piedra lineal y con traveseros cada 2 ó 3 parras.
- Hoyos: la viña está enterrada en un cono excavado en la capa de picón, para poder acceder a la tierra vegetal, y protegida por un murete de piedras volcánicas en forma de semicírculo.

Campaña de Promoción de los vinos con DO Lanzarote en Radio Las Arenas y Canal 9 Lanzarote

Calendario: del 1 de julio de 2008 al 2 de julio de 2009.

Lugar de celebración: ámbito provincial (Lanzarote, Fuerteventura y Gran Canaria).

Descripción: campaña de promoción que pretende dar a conocer las bodegas y vinos de calidad que conforman la DO Lanzarote, y al mismo tiempo animar a los amantes del vino a su consumo responsable, a través de la difusión de un spot con una frecuencia diaria de 4 emisiones en ámbito provincial y un publirreportaje 2 veces a la semana en ámbito provincial. Como contrapartida a esta campaña provincial, se realiza una campaña a nivel local en radio Las Arenas y Canal 9 Lanzarote: emisión del spot en televisión 2 veces al día (lunes a viernes) y cuña de radio 2 veces al día (lunes a domingo).

Además, esta campaña se complementa con la emisión de un colchón promocional relativo a la vendimia, el paisaje y los vinos de la isla, los cursos y jornadas y cualquier otra información de interés.

Presupuesto: durante el ejercicio 2009 se decidió finalizar el contrato publicitario en el mes de marzo, en lugar de seguir hasta julio, como estaba previsto. Teniendo en cuenta que el importe mensual de la campaña de promoción ascendía a 1.200 euros/mes, el presupuesto destinado en 2009 fue de 3.600 euros.

Envío de información de los vinos de Lanzarote para La Guía de “Todo Vino”

Fecha: julio 2009

Contacto: José Luis Casado y Gonzalo Verdera. Dirección Editorial

TodoVino, Atn. La Guía

Zorrilla, 21 28014 Madrid

Fax: 91 532 60 81 guia@todovino.com

Descripción: como viene siendo habitual, los editores de La Guía de “Todo Vino” se pusieron en contacto con el Consejo Regulador para solicitar información de la Denominación de Origen Lanzarote. Con esta guía, pretenden dar a conocer la información más real y correcta del panorama vinícola español.

Desde el Departamento de Comunicación del Consejo Regulador, se realizó el envío de los datos actualizados de la Denominación de Origen:



Denominación de Origen

- Situación geográfica
- Zona de producción (subzonas, municipios...)
- Variedades de uva acogidas al Consejo Regulador
- Superficie de viñedo inscrita
- Clima
- Tipo de suelo
- Datos del Consejo Regulador (dirección, e-mail, pág. Web, teléfono, fax.)
- cambios producidos en el último año (situación actual de la zona, proyectos, ventas...)

Impresiones: acciones como esta contribuyen a la potenciación de la difusión de la calidad de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote y al conocimiento de la cultura vitivinícola de la isla.

Publicidad Vinos de Lanzarote en Semanario Lancelot

Fecha: 31 de julio de 2009.

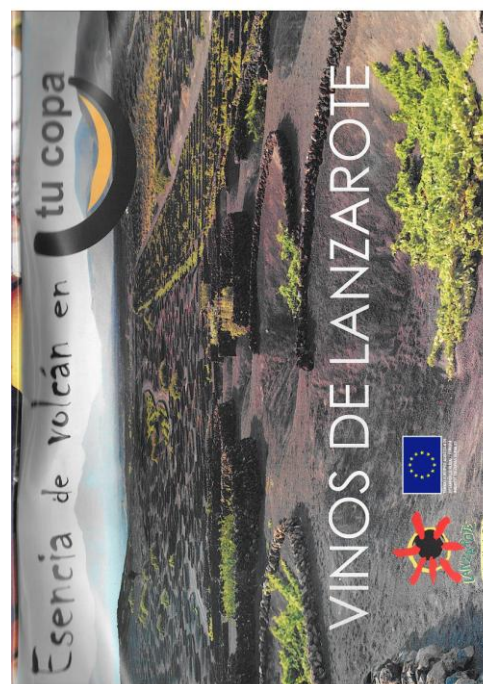
Descripción: el Consejo Regulador contrató una inserción publicitaria en el Especial Alimentación del Semanario Lancelot. Se trató de una contraportada a todo color con la imagen de los viñedos de La Geria que fue publicado en el suplemento de julio de 2009.

El objetivo es incentivar la promoción de los vinos de Lanzarote y mejora de la presentación de los mismos a través de la publicidad en un medio que llega a gran parte de los clientes potenciales.

Presupuesto: 945 euros.



Portada



Contraportada



AGOSTO

Convenio de colaboración entre el C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote” y Desatascos Guillén S.L.

Fecha: 21 de agosto 2009

Contacto: Antonio Luis Castellano Moreno

C/. Aragón, nº 30 – 1º D

Tel: 928 81 5304 Fax: 928 813 844

E-mail: lanzarote@desatascosguillen.es

Descripción: convenio de colaboración entre el Consejo Regulador y la empresa Desatascos Guillén S.L. para el traslado de todo tipo de residuos líquidos de las bodegas adscritas al Consejo Regulador.

La empresa Desatascos Guillén se compromete a la retirada de los residuos líquidos de las bodegas, cuando así se solicite por ellas. Así mismo, se compromete a verter el líquido en las diferentes depuradoras instaladas en la isla.

Por su parte, el Consejo Regulador se compromete a informar a sus asociados en el sector bodeguero de la existencia de dicho convenio y la oferta de precios de la empresa estipulado en el mismo, y a ser el canal de comunicación e intermediación.

Convenio de colaboración entre el C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote” y la Asociación Española de Comercio Monoproducto

Fecha: 24 de agosto de 2009.

Descripción: El Consejo Regulador y la Asociación Española de Comercio Monoproducto firmaron el 24 de agosto de 2009 un convenio de colaboración para la promoción de los vinos de Lanzarote en los establecimientos de la Asociación, tanto a nivel local como provincial.

La Asociación Española de Comercio Monoproducto dispondrá de una red de tiendas como puntos de promoción y venta de los vinos de Lanzarote y el Consejo Regulador se compromete a difundir en los medios publicitarios que convenga (folletos, campañas, etc.) las tiendas monoproducto dedicadas a la promoción y venta de vinos. Además, se facilitará a la Asociación de todos los materiales de promoción para su exposición en las tiendas y se confeccionará un plan anual de degustaciones de vino en las tiendas.



SEPTIEMBRE

Reportaje de los vinos de Lanzarote en el programa de Radio “Paisajes y Sabores”

Calendario: del 7 al 10 de Septiembre de 2009

Contacto: Orlando Lumbreras Responsable de Contenidos Viajeros del Vino S.L.

Apartado de Correos 70

28690 Brunete (Madrid)

www.viajerosdelvino.com

Tfno: 91·816·30·75

Móvil: 680·195·271

Descripción: Radio Exterior de España, RNE, dedicó su programa “Paisajes y Sabores” a los vinos de Lanzarote, del 7 al 10 de Septiembre de 2009. Realizó un reportaje enológico con entrevistas a profesionales del sector del vino en Lanzarote (Consejo Regulador, bodegas). El día 8 se emitió un reportaje sobre Bodegas Stratvs, y el miércoles día 9 una visita a las instalaciones del Consejo Regulador, además de un reportaje sobre Liliun Gastro Bar.

El programa se emite de 07:00 a 08:00, hora peninsular, y se da una segunda emisión a las 02:00 de la madrugada.

El enlace en internet:

http://www.rtve.es/radio/components/radiovivo/popup_radio.shtml

Además se cuelga todos los días el postcast del programa en el siguiente enlace:

<http://www.rtve.es/podcast/radio-externor/paisajes-y-sabores/>

Degustación de vinos de Lanzarote en Madrid

Actividad: Degustación de vinos con D.O. Lanzarote

Fecha: septiembre 2009.

Lugar: “Espacio Canarias”, Madrid.

Contacto: Jaime Ansorena Carrera. *Responsable de Productos Elaborados*
jaimiac@gmrcanarias.com y www.gmrcanarias.com

C/ Subida al Mayorazgo, Nº 24, Portal B

Polígono Industrial El Mayorazgo

38110 Santa Cruz de Tenerife

Tel: 902 377 777

Fax: 922 236 109

Móvil: 600 977 994

Descripción: degustación y cata comentada de los vinos de Lanzarote en Madrid para 20-25 personas, entre prensa especializada y responsables de compras.



En febrero de 2009, el Gobierno de Canarias abrió en Madrid el denominado “Espacio Canarias. Creación y Cultura”, un nuevo ámbito cultural en el centro de la capital destinado a la promoción del arte y la creación isleña. El centro responde a una demanda del sector cultural de las Islas, que se materializa a través del programa Septenio, puesto en marcha por el Gobierno para impulsar la cultura, ciencia e innovación como sectores que hoy por hoy constituyen un motor económico de futuro para el Archipiélago.

El local está ubicado en la c/Alcalá, 91, frente al Retiro, y se centra en dos líneas de actuación principales: por un lado, la comercialización de productos culturales hechos en las Islas y, por otro, la programación de actividades de diversas disciplinas. Para ello, las dependencias cuentan con una zona destinada a la venta y promoción de libros, discos, DVD y productos gastronómicos. Además, las instalaciones cuentan con una sala multifuncional para la celebración de actos con capacidad para cincuenta personas, que podrá acoger una amplia gama de actividades, desde presentaciones de libros, conferencias y recitales, hasta catas de vinos y proyecciones audiovisuales.

El Consejo Regulador realizó un envío de botellas para la organización de una cata comentada de vinos de Lanzarote, que permitió incentivar la difusión exterior de nuestra Denominación de Origen.

Por su parte, G.M.R se encargó de la convocatoria a los medios especializados, responsables de grandes superficies, etc. y gastos de viajes del catador (traslado y alojamiento).

XXI Feria Insular de Artesanía “Mancha Blanca 2009”

Fecha: del 11 al 15 de septiembre de 2009.

Lugar: Mancha Blanca, Tinajo.

Inauguración: viernes 11 de septiembre, a las 20:00 h.

Horario: de 10:30 h. a 22:00 h.

Organiza: Cabildo Insular de Lanzarote y el Ayuntamiento de Tinajo.

Vino para degustación:

Bodega La Meseta

La Meseta Malvasía Seco (24)

Bodega BTL Lanzarote:

Stratvs Rosado (36)

Bodegas Mozaga:

Mozaga Malvasía Semidulce (12 bot.)

Mozaga Malvasía Seco (12)

Mozaga Malvasía Dulce (12)

Bodegas El Grifo:

El Grifo Malvasía Semidulce (12)

El Grifo Malvasía Seco (6)



Bodegas Guiguan:

Guiguan Malvasía Seco (12)

Guiguan Malvasía Semidulce (6)

Bodega Los Bermejos:

Bermejo tinto barrica (36)

Bodega Martínón:

Martínón Malvasía Seco (24)

Bodegas La Geria:

La Geria Malvasía Seco (12)

La Geria Rosado (12)

La Geria Tinto Maceración Carbónica (12)

Bodegas Rubicón

Malvasía seco (36)

Bodega Vega de Yuco

Malvasía Seco (12)

Tinto (12)

Malvasía Semi (12)

Bodegas Reymar

Malvasía Seco (12)

Moscatel Diego Seco (12)

Tinto (12)

Material de promoción: sacacorchos (1 cajas), mapas, parasoles (4 cajas), boletín, pósters, tríptico de datos.

Necesidades técnicas: Banner, trípodes, logotipo de corcho, nevera, vasos de plástico copas (3 cajas), paño, servilletas, bodegón.

Descripción: el viernes día 11 de septiembre se inauguró la XXI FERIA Insular de Artesanía Mancha Blanca 2009, con la presencia de las autoridades de la isla. La Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” estuvo presente a través de un stand decorado con el material promocional y el vino de todas las bodegas, ofreciendo degustaciones a las personas que se acercaban a la feria.

Por nuestra parte, pudimos observar el éxito de los vinos de Lanzarote, haciéndoles llegar a los visitantes residentes y extranjeros, las peculiaridades de nuestros caldos, los sistemas de cultivos y variedades de uva, etc. En definitiva, tuvimos la oportunidad de transmitir la cultura del vino de Lanzarote y al mismo tiempo aprovechamos para incentivar el consumo responsable de nuestros vinos de calidad.

Este año, el Consejo Regulador contrató a dos azafatas para que se encargaran de realizar las degustaciones y dar información sobre la Denominación de Origen a los visitantes. Se establecieron unos horarios organizados de manera que el stand estuviera activo durante las horas de mayor afluencia.



Stand de los vinos con D.O. Lanzarote

Incidencias: un año más la mala ubicación del stand nos perjudicó puesto que nos encontrábamos en una esquina, al fondo de la caseta de productos artesanales. Consideramos que la Denominación de Origen debe de estar a la entrada del recinto ferial, junto con las instituciones públicas, por la importancia que tiene para la isla. Algunas bodegas no quisieron participar en la actividad y varias personas que se acercaron hasta nuestro stand preguntaron por ellas.

Los vinos de Lanzarote presentes en la inauguración de la Exposición “Alexander von Humboldt en la Península Ibérica y en Canarias”

Fecha: lunes 14 de septiembre de 2009.

Lugar: Palacio Spínola de Teguiise.

Horario: 21:00 horas.

Descripción: el Palacio Spínola de la Villa de Teguiise fue la sede de la muestra ‘Alexander von Humboldt en la Península Ibérica y en Canarias’ que se inauguró el 14 de septiembre, donde permaneció abierta al público hasta mediados de octubre.

La exposición, iniciativa de la Asociación Cultural Humboldt, cuenta con el apoyo del programa Septenio del Gobierno de Canarias, la Sociedad para la Promoción Cultural de Canarias en Europa y el Ayuntamiento de Teguiise. La muestra, que se inauguró coincidiendo con el 240º aniversario del nacimiento de Humboldt, reunió a través de 20 paneles, numerosos documentos y objetos relacionados con el paso del científico alemán por territorio peninsular y por las Islas, una histórica parada de seis meses previa a su determinante viaje a Las Américas en 1799.



Según el acuerdo alcanzado entre el Consejo Regulador y la Sociedad para la Promoción Cultural de Canarias en Europa para la promoción de los vinos de Lanzarote, se entregaron una muestra de botellas para organizar una degustación durante la inauguración de la exposición.

Presentación Vinos de Lanzarote en Reino Unido

Actividad: envío de muestras para presentación de vinos.

Calendario: 14 de septiembre de 2009.

Objetivo: dar a conocer los vinos de calidad que conforman la DO Lanzarote, y al mismo tiempo promover su comercialización.

Descripción: el Consejo Regulador realiza a lo largo de todo el año envíos de material informativo y promocional así como muestras de vino para la celebración de diferentes actividades (presentación de vinos, cursos de cata, etc.) que ayudan al conocimiento de los vinos de Lanzarote e incentiva el consumo de los mismos.

Con el objetivo de poder abrir mercado y promocionar los vinos de Lanzarote en Reino Unido, se envió una selección de botellas por correo ordinario. Estas muestras se hicieron llegar a los compradores de vinos de Tesco, una de las cadenas de supermercados más importantes de Reino Unido. Un pack de vinos fue enviado a Milton Keynes, en Buckinghamshire, y otro a Bracknell, en Berkshire.

Presupuesto: para hacer posible el envío de dichas muestras, se realizó una compra de embalajes para las botellas de vino a Gestión del Medio Rural de Canarias.

CONCEPTO	IMPORTE
Envío muestras Correos	90,61
Embalaje	91,8
<i>Total</i>	<i>182,41</i>

Convenio de colaboración con la Sociedad para la Promoción Cultural de Canarias en Europa

Fecha: lunes, 14 de septiembre de 2009.

Hora: 12.00 h.

Lugar: Palacio Spínola, Villa de Tegui.

Contacto: Sociedad para la Promoción Cultural de Canarias en Europa

C/ General Goded, 5-1ª-1, 35500 Arrecife de Lanzarote, Telf. 928.81.60.69

Fax 928.80.11.43 sociedad@canariaseneuropa.es

Correo Prensa: prensa.canariaseneuropa@hotmail.com

Descripción: el día 14 de septiembre se celebró la firma del Convenio de colaboración entre esta Sociedad para la Promoción Cultural de Canarias en Europa y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote.



Este acuerdo incluye el compromiso por parte de la Sociedad Cultural de promocionar los vinos conejeros mediante degustaciones, así como la incorporación del logotipo de la Denominación de Origen de Lanzarote entre la cartelería que “Canarias en Europa” usa en sus diferentes actos así como un display de los vinos de Lanzarote, elaborado por el Consejo Regulador.

En la firma participaron por un lado, el Vicepresidente de la Sociedad Canarias en Europa, Isidoro Sánchez García, y por otro, el Gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, Javier Betancort Tubau.

Con este apoyo a la promoción de la actividad vitivinícola insular, Canarias en Europa pretende seguir contribuyendo a su objetivo de difundir los diferentes aspectos de la cultura canaria en Europa, así como fomentar del intercambio cultural entre las islas y otros territorios europeos.

Se contrató a la empresa Videoactivo Servicios Audiovisuales para la cobertura audiovisual del acto por un importe de 126 €.

Convenio de colaboración entre la Cámara de Comercio de Lanzarote y el C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote” para la gestión conjunta del Centro de Innovación y Desarrollo de la uva, el vino y la vinificación

El 18 de septiembre de 2009, el Consejo Regulador firmaba un convenio de colaboración con la Cámara de Comercio que recogía el acuerdo de gestión conjunta del Centro de Innovación y Desarrollo de la Uva, el Vino y la Vinificación (en adelante CIDUVV), fijando las líneas de trabajo a las que estará sometido.

El CIDUVV se encontrará ubicado físicamente en el Centro de Innovación Empresarial de Lanzarote, infraestructura promovida desde la Cámara de Lanzarote.

El Centro de Innovación y Desarrollo de la Uva, el Vino y la Vinificación, enmarcado dentro del Centro de Innovación Empresarial de Lanzarote, ha de significar un referente para el sector bodeguero y viticultor en el conjunto del archipiélago canario, carente de este tipo de centros de investigación hasta la fecha. Para lograr este fin el centro tiene marcados una serie de objetivos y una serie de líneas de actuación prioritarias que serán desarrolladas desde la dirección del centro.

Una vez obtenida la subvención para la ejecución del Centro, las partes firmantes acordarán, junto al resto de partes que puedan estar interesadas en participar, la fórmula mediante la cual se instrumentalizará el presente acuerdo de co-gestión.



Convenio de colaboración con Arkas Canarias Spain S.A.

El día 22 de septiembre, el Consejo Regulador firmaba un convenio administrativo de colaboración con Arkas Canarias Spain S.A., una empresa que desarrolla servicios de transporte de mercancías interinsular y peninsular.

En dicho convenio se establecen unas tarifas más competitivas para el transporte marítimo de vino embotellado de bodegas adscritas al Consejo Regulador a puertos regionales y peninsulares donde la empresa Naviera Arkas tiene destino. Las tarifas a las que se compromete Naviera Arkas suponen un ahorro del 40% en los fletes.

Durante la firma de dicho convenio, que se celebró en las instalaciones del Consejo Regulador en San Bartolomé, estuvieron presentes el director comercial de Naviera Arkas en Canarias, Miguel Malcolm, y el Director-Gerente del Consejo Regulador, Javier Betancort.

Se contrató a la empresa Videactivo Servicios Audiovisuales para la cobertura audiovisual del acto por un importe de 126 €.

Objetivo: con la firma de este convenio, el Consejo Regulador persigue mejorar la comercialización de los caldos lanzaroteños a través de una mejor disposición para competir tanto en el mercado canario como en el peninsular.

Jornadas técnicas de venta para bodegas

Calendario: tres sesiones durante los meses de septiembre, octubre y noviembre de 2009.

Lugar: Sede Cameral, C/. José Antonio nº 21 en Arrecife.

Organiza: Cámara de Comercio de Lanzarote.

Colaboran: Consejería de Empleo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias

Descripción: La Cámara de Comercio de Lanzarote, con la colaboración de la Consejería de Empleo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, viene desarrollando el Programa de Regionalización de la PYME canaria, puesto en marcha en el año 2007, con el objetivo mejorar la comercialización regional de las pymes.

Este Programa pretende facilitar la expansión regional de las empresas del Archipiélago ante el estancamiento de los mercados insulares. De este modo, se busca facilitar el acceso de las empresas a los mercados de otras islas a través de la implementación de múltiples actividades: formativas, de diagnóstico, de dinamización mediante gestores de regionalización, de cooperación empresarial, etc.

Durante el 2009 las bodegas de Lanzarote trabajaron con la Cámara de Comercio de la isla y el Consejo Regulador para mejorar la comercialización de los vinos. De hecho, se concretó una hoja de ruta de apoyo al sector que contemplaba 23 iniciativas directas.

Cercana ya a la fecha de la vendimia en Lanzarote la Cámara orientó las acciones de su Programa de Regionalización hacia la mejora de la comercialización de las empresas vitivinícolas insulares de mano de su Consejo Regulador.



Como parte de este programa se diseñó un ciclo formativo enfocado en técnicas de venta y comercialización de los vinos insulares en los diferentes canales de distribución (restauración, grandes superficies y venta en bodega).

De esta forma, los propietarios de las bodegas y sus comerciales recibieron asesoramiento y formación durante más de 30 horas entre los meses de septiembre, octubre y noviembre. Durante estos días se realizó el acompañamiento a los responsables comerciales de varias bodegas por parte de los consultores seleccionados para enfocar los contenidos formativos a las necesidades específicas de cada bodega.

En el marco de este programa se celebraron tres seminarios de tres sesiones cada uno, centrados en las técnicas de ventas y comercialización de los vinos insulares en los diferentes canales de distribución (restauración, grandes superficies y venta en bodega).

Los seminarios, de carácter eminentemente práctico, estuvieron dirigidos a todo profesional que forma parte del equipo comercial o de atención al cliente (comerciales, jefes de ventas, promotores, vendedores, etc.) que desean mejorar la atención al cliente y la negociación comercial reforzando las argumentaciones de ventas, los cierres y el éxito de las demostraciones, entre otros, para lograr en último término una clientela satisfecha.

Programa:

Seminario I: *Saber aplicar las técnicas de venta y rentabilizar el tiempo dedicado al cliente*

Fecha: 22, 23, 24 de septiembre

12 horas lectivas

Seminario II: *Potenciar las ventas en el área de enoturismo de las bodegas*

Fecha: 13, 14, 15 de octubre

12 horas lectivas

Seminario III: *Vender, negociar con grandes cuentas y superficies*

Fecha: 3, 4, 5 de noviembre

12 horas lectivas

Impresiones: dada la competencia y creciente segmentación del mercado vitivinícola, la personalización de los servicios y la atención en la satisfacción de los clientes cobra cada vez más importancia. Por ello se prima potenciar la diferenciación de los productos, lograr un buen posicionamiento en el mercado y mejorar la relación de los clientes para dar a conocer los vinos de Lanzarote.

OCTUBRE

Promoción de la D.O. Lanzarote en la World Cheese Awards

Fecha: del 1 al 3 de octubre de 2009

Lugar: Auditorio Alfredo Kraus, Las Palmas.

Sala San Borondón A.



Inauguración: jueves 1 de octubre a las 11:00 horas.

Horario: de 10:00 a 20:00 h.

Objetivo: mejorar la presentación y la imagen de los Vinos de Lanzarote, fomentar el conocimiento de los mismos por parte de los consumidores y profesionales del sector y contribuir al fomento del consumo del producto.

Contacto: Ruth Lozano Rodríguez, Técnico del ICCA. Tel: 922 237 248. Móvil: 677980823 rlozrod@gobiernodecanarias.org

web: <http://www.wca-spain.com/>

Vino para degustación:

Bodegas Mozaga:

Teiga Malvasía Seco (6)

Bodegas El Grifo:

El Grifo Malvasía Seco (4)

Bodega Los Bermejos:

Bermejo tinto barrica (6)

Bermejo Malvasía Espumoso (3)

Bodega Martínón:

Martinón Malvasía Seco (4)

Bodegas La Geria:

La Geria Manto Malvasía Afrutado (6)

Bodegas Rubicón: no realizó el envío porque asistía personalmente.

Bodega Vega de Yuco

Vega de Yuco Malvasía Seco (3)

Vega de Yuco Tinto (3)

Bodegas Reymar

Moscatel Diego Seco ()

Bodegas Stratus: no realizó el envío porque asistía personalmente.

Material de promoción: sacacorchos (2 cajas), mapas.

Descripción: Los “World Cheese Awards” se han celebrado tradicionalmente en Londres, organizados por The Guild of Fine Food, empresa británica que desarrolla su actividad en el campo de las publicaciones, ferias y distribución de productos gastronómicos de alta gama, pero en su XXI edición decidieron celebrarlo por primera vez en Canarias. El congreso contó con ponentes internacionales y supuso un punto de encuentro mundial de productores y distribuidores y tiene un amplio seguimiento por parte de la prensa especializada en gastronomía de todo el mundo.

El certamen contó con una nutrida presencia de países de la Unión Europea, así como de participantes nacionales llegados de Cantabria, Castilla y León, Extremadura, Galicia, Asturias, Murcia y Canarias lo que supone un total de 96 productores españoles.



La realización del festival en Gran Canaria sirvió "para vender Canarias" y aportar "un valor añadido" al turismo de sol y playa, con la oferta de una gastronomía que "marca la diferencia".

La creciente calidad y producción de vinos en Canarias los ha convertido en un producto estrella de la gastronomía del Archipiélago.

Las sinergias existentes entre el queso y el vino invitan a buscar una vía para mostrar y promover la producción vitivinícola que existe en estos momentos en el Archipiélago. Por esa razón, paralelamente a las actividades de la WCA se habilitó una sala (Sala Atlántico) para la presentación y promoción de los Vinos Canarios, donde estuvieron todas las denominaciones del vino y el queso de Canarias.

Además, se desarrollaron actividades paralelas como una Vinoteca, en la que la industria vitivinícola canaria presentamos una selección de vinos con Denominación de Origen.

Las jornadas de este congreso estuvieron destinadas tanto a profesionales, el día 1 de octubre y al público en general el 2 y 3 de octubre, con una afluencia de aproximadamente 15.000 visitantes diarios.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" acudió a la feria de la mano del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria. Cada Denominación de Origen contó con un stand propio para poder mostrar las peculiaridades y la calidad de sus vinos.

En el espacio habilitado por el ICCA, que denominaron "El túnel del queso y vinos de Canarias", contamos con neveras comunes y copas de servicio, asimismo dispusimos de una sala para actividades en el que hacer presentaciones, degustaciones, catas, etc.

La Técnico de promoción estuvo al frente del stand bajo la imagen de la Denominación de Origen Lanzarote, donde ofreció degustaciones del producto de las bodegas de isla, además de facilitar todo tipo de información y material promocional a los asistentes.

Durante los tres días que duró la muestra se acercaron hasta el stand de la Denominación de Origen Lanzarote, profesionales de la hostelería, productores y consumidores, interesados por la calidad del producto y la peculiaridad de la viticultura.

Además de presentar los vinos de las bodegas de Lanzarote, también se dio a conocer el proceso de producción que implica. Se ofreció información sobre la peculiaridad del sistema de cultivo, tipo de poda y de vendimia, la zona de producción de la Denominación de Origen Lanzarote, el rendimiento por hectárea, los tipos de vino, etc.

Se envió un Cd con la imagen característica del paisaje vitivinícola de la isla a la empresa que se encargó del diseño del stand. Durante toda la jornada, se ofreció degustaciones, información y material promocional a los visitantes. Previamente, se solicitó a las bodegas que nos hicieran llegar el contacto de sus clientes, lo que nos sirvió para establecer contactos con distribuidores, prensa especializada y tiendas gourmet.



El ICCA organizó varias actividades para la promoción de los quesos y los vinos como: Túnel de Degustaciones de Quesos y Vinos de Canarias con DOP, catas comentadas de quesos y Maridaje de Quesos y Vinos Ganadores de los Concursos Oficiales Agrocanarias 2009.



Concurso de quesos y stand de los vinos de Lanzarote

Además, hay que destacar la promoción que realizó el Cabildo de Lanzarote a través de un stand propio donde se promocionaron los productos de la tierra, entre ellos el vino de varias bodegas de la isla. El Cabildo Insular, preparó un programa de actividades a desarrollar durante la celebración del evento, en el que destacaron las catas comentadas de varios vinos que fueron maridados con quesos de Lanzarote.

Por otro lado, algunas bodegas como Stratvs, Rubicón y Vega de Yuco llevaron a cabo su promoción a través de sus distribuidores.

Incidencias: el ICCA contrató un servicio para limpieza de copas pero una vez más, dejó mucho que desear. Muchas veces al día nos quedábamos sin copas limpias e incluso una vez tuvimos que esperar varias horas hasta que las tuvieran a punto.

Los costes de envío de la mercancía hasta el Auditorio Alfredo Kraus corrieron a cargo del Consejo Regulador, en cambio, las denominaciones de Tenerife sólo tuvieron que llevar su vino hasta las instalaciones del ICIA y el ICCA se encargó del transporte a Las Palmas.

Además, nadie se hacía responsable de recibir la mercancía en el Auditorio, ya que el personal del ICCA no iba a estar presente hasta el día antes de la celebración del acto. A la llegada de la Técnico de Promoción a la feria, comprobó que faltaban dos cajas de vino, por lo que informó inmediatamente al personal del ICCA, que aseguraron no saber nada del asunto. Finalmente y tras varias averiguaciones aparecieron las cajas de vino en el almacén del Auditorio.

El ICCA no nos hizo llegar las acreditaciones con tiempo por lo que tuvimos problemas a la hora de acceder al recinto.

Conclusiones: consideramos que el evento es un prestigioso escaparate de la calidad de de los vinos y una buena vía para acceder a los mercados internacionales de distribución y venta del vino de Lanzarote.

Colaboración en las Fiestas Aguapata 2009

Actividad: concurso de aguapatas.

Lugar: Centro Socio-cultural El Islote, San Bartolomé.

Fecha: 2 de octubre de 2009.

Horario: 20:30 horas.

Necesidades: cestas para el pan, fichas de cata, bolígrafos, folios, catavinos, calculadoras, sacacorchos, escupideras.

Catadores: Juan Barreto, Delia, Darío, Miguel Ángel Cedrés y Nicolás.

Descripción: Por motivo de las Fiestas de Aguapata en El Islote, San Bartolomé, se realizó el concurso de aguapatas en el Centro Socio Cultural, en el que participaron los vecinos del pueblo. El Consejo Regulador colaboró como cada año con la organización de una cata ciega en la que participaron los catadores del Consejo Regulador, que actuaron como jurado del concurso.

Una vez ratificadas las puntuaciones por personal del Consejo Regulador, se procedió a hacer público el nombre de los ganadores del concurso, otorgando un 1º y 2º premio.

La actividad transcurrió de manera organizada y rápida, sin ninguna incidencia. El Ayuntamiento de San Bartolomé agradeció la colaboración del Consejo Regulador con la entrega de una placa conmemorativa.



Momento de la cata de vinos artesanales



Firma de Convenio de colaboración entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote y el Museo Agrícola y Enológico Casa Señor Justo

Fecha: 8 de octubre de 2009.

Lugar: Museo Agrícola y enológico Casa Señor Justo, Tías.

Horario: 11:30 horas.

Descripción: el Consejo Regulador y el Museo Agrícola y Enológico “Casa Señor Justo”, firmaron un convenio de colaboración para la promoción y divulgación de cultura vitivinícola de Lanzarote, a través de la cooperación en actividades que tanto una como otra desarrollen. En el marco de dicho convenio se establece la planificación de un plan de actuación anual coordinada entre las partes, donde habrá un intercambio de información sobre el mismo, consistente en acciones de cursos de aprendizaje e iniciación a las catas de vinos, degustaciones y catas comentadas de vinos, etc.

Durante la firma del convenio estuvieron presentes de una parte, D. José Juan Cruz Saavedra, en nombre y representación del Museo Agrícola y Enológico Casa Señor Justo, y de la otra, D. Javier Betancort Tubau, Gerente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote.

Jornada formativa “Oportunidades de Innovación en el Sector Vitivinícola”

Fecha: 8 de octubre de 2009.

Lugar: Bodegas El Grifo

Calendario: 17:00 a 21:30 horas.

Objetivo: acercar información completa al sector y a los consumidores y fomentar un encuentro donde profundizar en el análisis crítico y promover el consumo responsable de los vinos de calidad de Lanzarote. Lograr mejorar la comercialización de los vinos.

Descripción: El Instituto Tecnológico de Canarias y la Cámara de Comercio de Lanzarote, en colaboración con el Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Lanzarote, organizaron el día 8 de octubre unas jornadas formativas denominadas “Oportunidades de Innovación en el sector vitivinícola”. La jornada, celebrada en las Bodegas El Grifo, contó con la asistencia de gran afluencia de personas relacionadas con el sector del vino en Lanzarote.

Las jornadas se desarrollarán durante tres sesiones diferenciadas:

Innovación en el Proceso de Producción, Innovación en la Comercialización e Innovación en el Producto. Además se abordaron aspectos esenciales para la innovación como son las características de las aguas residuales generadas en el sector y las ayudas económicas disponibles.

Programa:

17:00 h. *Apertura*

- ✓ Agencia Canaria Investigación, Innovación y Sociedad de la Información, Cámara de Comercio de Lanzarote y Consejo Regulador Denominación de Origen.



17:15 h. *Oportunidades de innovación en el sector vitivinícola.*

- ✓ “Innovación en el proceso de producción”. D. José Ramón Lissarrague García-Gutiérrez. Dr. Ingeniero Agrónomo. Profesor Titular de Fitotecnia Escuela Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid.
- ✓ “Innovación en la comercialización”. Dña. Mónica Muñoz Blanco. Licenciada en C.C. de la Información por la Universidad Complutense de Madrid. Presidenta de Contenidos Económicos Verticales (CEV) y propietaria de la Cabecera Mercados del Vino y la Distribución.
- ✓ “Características de las aguas residuales generadas en el sector vitivinícola de Canarias. Alternativas sostenibles de trabajo y reutilización frente a su vertido.”. Dña. Luisa María Vera Peña. Técnico del Instituto Tecnológico de Canarias, S.A.

19:30 h. *Mesa redonda: “Casos de éxito Lanzarote”.*

- ✓ “Innovación en el producto”. Malvasía Espumoso de Lanzarote. Ignacio Valdera Calvo, enólogo y director-gerente de la Bodega Los Bermejós. Tomás Mesa Guanche, enólogo de la Bodega El Grifo.

20:00 h. *Ayudas para la innovación en el sector del vino.*

- ✓ “Ayudas para la I+D+i”. D. Guillermo Martín Hidalgo. Jefe de Sección del Dpto. de Desarrollo Tecnológico Empresarial del Instituto Tecnológico de Canarias.
- ✓ “Ayudas de la Consejería de Industria y del ICCA del Gobierno de Canarias” Dña. Gladys Acosta Darias, técnico del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

21:00 h. *Clausura. Degustación de vinos.*

Una vez finalizada la jornada, el Consejo Regulador organizó una cena con el propósito de motivar un encuentro con los ponentes y profesionales del sector.

Presupuesto: 334,62 € (cena en Restaurante O’Pote).

Resultados: se motivó el interés por seguir mejorando la producción de vinos de la Isla y seguir fomentando la creación de nuevas vías de comercialización, además de fortalecer las ya existentes.

Macropromocional de Travelplan

Calendario: 16 al 20 de octubre de 2009.

Organiza: Patronato de Turismo de Lanzarote / Sociedad de Promoción Exterior de Lanzarote.

Lugar: Lanzarote.

Descripción: El Patronato de Turismo y la Sociedad de Promoción Exterior de Lanzarote acogieron entre el 16 y el 20 de octubre a más de cien agentes de viaje del touroperador español Travelplan, el primer touroperador del mercado español tanto en número de destinos como en número de pasajeros.



Este macropromocional parte de una de las acciones promocionales recogidas en el acuerdo firmado entre el Patronato de Turismo/Sociedad de Promoción y Travelplan.

Algunas de las actividades previstas fueron diferentes cenas y almuerzos, Workshops y presentaciones a las que acudieron las diferentes administraciones públicas y profesionales del sector de la restauración y la hostelería de la isla.

El Patronato de Turismo de Lanzarote, solicitó colaboración por parte del Consejo Regulador para la celebración de los actos centrales, durante los cuales, los asistentes pudieron conocer las excelencias de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote.

Promoción Vinos de Lanzarote en la XVII Feria de la Alimentación y Vinos FIRAVINUM 2009

Fecha: 19 de octubre de 2009

Lugar: Salones Juan XXIII

Avda. Antonio Ramos Carratalá, 96

03015 Alicante

Horario: 10:00 a 22:00 horas.

Contacto: Camino Llano, S.L.

Miguel Ángel López (653 615 770 - miguel@productosdelanzarote.com) y José Antonio Rodríguez (629 139 399 - jose@productosdelanzarote.com)

(www.productosdelanzarote.com)

Organiza: ASPA, Asociación de Sumilleres de la Provincia de Alicante.

Descripción: Punto de encuentro entre bodegas y distribuidores con los profesionales de sector de la restauración. Además hay actividades paralelas como los Premios a las Mejores Cartas de Restaurantes, catas, maridajes, coloquios, etc.

José Antonio Rodríguez, Distribuidor de Vinos D. de Origen Lanzarote en la Zona de Levante, se puso en contacto con nosotros solicitando colaboración para asistir a la FERIA Firavinum en representación de los vinos de Lanzarote.

En su almacén en Gandía (Valencia) y disponía de vinos de sólo 5 bodegas diferentes de la Isla por lo que, desde el Consejo Regulador, realizamos un envío de vinos del resto de las bodegas así como material promocional (mapas, pósters, etc.) y un Cd con imágenes de la viticultura de Lanzarote.

En el acto participaron casi 50 expositores con referencias de calidad y numerosos profesionales del sector restauración y los buenos aficionados a la cultura gastronómica visitaron el stand de la Denominación de Origen Lanzarote, donde se ofrecieron degustaciones e información durante toda la jornada.

Conclusiones: consideramos se trata de un acto en el que por su importancia y la afluencia de profesionales del sector puede ser un escaparate que nos ayude a la introducción, si cabe aún más de nuestros magníficos caldos.



Stand de los vinos de Lanzarote en Firavinum

II Curso de iniciación a la cata de vino. Escuela de Hostelería de Córdoba

Actividad: colaboración curso cata de vinos.

Organiza: Escuela de Hostelería de Córdoba.

Calendario: 19 al 22 de octubre de 2009.

Objetivo: dar a conocer los vinos de calidad que conforman la DO Lanzarote, y al mismo tiempo animar a los amantes del vino a su consumo responsable. Promover la difusión de los vinos de Lanzarote fomentando el conocimiento de su diversidad y contribuir a la mejora del producto.

Contacto: Esther de Jaime Revuelta. Dpto. de Seguridad e Higiene. Dto. De Cursos Monográficos de Cocina.

manipulacion@escueladehosteleriacordoba.com

www.escueladehosteleriacordoba.com

Tel: 957 764 001 Fax: 657 441 281

Dirección: Escuela Hostelería Córdoba. C/. Campo Madre de Dios, s/n. 14010 Córdoba.

Descripción: el Consejo Regulador realiza a lo largo de todo el año envíos de material informativo y promocional así como muestras de vino para la celebración de diferentes actividades (presentación de vinos, cursos de cata, etc.) que ayudan al conocimiento de los vinos de Lanzarote e incentiva el consumo de los mismos. Se realizó un envío de muestras por correo ordinario para la celebración del “II Curso de iniciación a la cata del vino” en la Escuela de Hostelería de Córdoba durante los días 19 al 22 de octubre de 2009, donde se cataron vinos de la Denominación de Origen Lanzarote. Los alumnos del curso tuvieron la oportunidad de catar una selección de vinos de Lanzarote. Se trata de una ocasión ideal para fomentar una mentalidad crítica entre los asistentes al curso y hacerles llegar el enorme esfuerzo humano que hay detrás de un producto de calidad como es el vino de Lanzarote.



Varios momentos de la celebración del curso de cata en la Escuela de Hostelería de Córdoba

El Consejo Regulador colaboró con el envío de 6 botellas de vino:

- Vega de Yuco Malvasía Seco 2008
- Reymar Moscatel-Diego Seco 2008
- Martínón Malvasía Seco 2008
- La Grieta Malvasía Seco 2008
- La Geria Malvasía Seco 2008
- Teiga Malvasía Seco 2007

Colaboración en la celebración del IV Festival AtlantikLights

Actividad: degustación de vinos de Lanzarote.

Calendario: del 21 al 23 de octubre de 2009.

Lugar: Kino Central de Berlín, Alemania

Contacto: Juan Luis Marrero. Administración Sociedad Canarias en Europa.

Descripción: en el marco del Convenio de colaboración entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote y la Sociedad para la Promoción Cultural de Canarias en Europa, que implica el compromiso por parte de la Sociedad Cultural de promocionar los vinos de Lanzarote en los actos que organice, se realizó un envío de 6 cajas de vino para la Muestra de Cine Canario en Berlín.

El Festival AtlantikLights, muestra dedicada al cine canario y de las islas del Atlántico, es una iniciativa de la Sociedad para la Promoción Cultural de Canarias en Europa en la que colabora el Gobierno de Canarias, a través de la empresa pública Canarias Cultura en Red, y Filmoteca Canaria.

Durante los tres días del evento, las pantallas del emblemático local berlinés acogieron obras audiovisuales netamente canarias o producciones históricas con las islas atlánticas como plató de rodaje.



Como ya es habitual, la clausura de AtlantikLights fue musical y tuvo formato de mojo-party, amenizada en esta ocasión por el grupo de Lanzarote Blue Fusion. La mojo-party incluyó una degustación de vinos lanzaroteños, que se realizó en colaboración con el Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Lanzarote.

El Patronato de Turismo de Lanzarote se encargó de hacer llegar el vino a la siguiente dirección:

Central Kino
Rosenthaler Strasse 39
10178 Berlín
Att: Klaus Kreiner (+49.30.28599973)

Vino:

4 cajas de La Geria Malvasía Seco

1 caja de La Geria Tinto

1 caja de La Geria Rosado

ATLANTIK LIGHTS 09
Kino 21.10. - 23.10.09
Central Rosenthaler Straße 39, 10178 Berlin
Mi. 20 h Óscar: Una pasión surrealista, Sp. 2008, OmeU, mit Victoria Abril
Do. 17 h Der letzte Ritt nach Santa Cruz, BRD/A 1964, OF, mit Klaus Kinski
19 h Que parezca un accidente, Sp. 2008, OmeU, R.: G. Herrero
Fr. 17 h Quemando Suerte, Sp. 2009, OmeU, R.: Luis F. Lodos
19 h Canarias en Corto, die besten kanarischen Kurzfilme 2008/09, OmeU
2 Regisseure anwesend
22 h Abschlussparty im Eschloaque neben dem Kino
Livemusik von Blue Fusion aus Lanzarote
Infos unter atlantiklights.com

Cartel anunciador del evento, con el logo del Consejo Regulador incorporado como colaborador



Colaboración en Enosolidaridad Canaria 2009

Fecha: 24 de Octubre 2009

Lugar: Parque Conrado Hernández. Los Llanos de Aridane, La Palma.

Horario: 14,00 horas

Organiza: Asociación Cultural Tagoror II de Julio

Contacto organización: José Miguel López Dorta

Tfno.: 699 45 20 88 E-mail: jmlopezdorta@hotmail.com

Descripción: Acto benéfico para ayudar a las comarcas vitivinícolas de la isla de La Palma, afectadas por los incendios que arrasaron Fuencaliente y Mazo.

La “Asociación Tagoror II de Julio”, con el apoyo del Excmo. Ayto de Los Llanos de Aridane y el Excmo. Cabildo Insular de La Palma, organizaron la actividad denominada “Enosolidaridad Canaria”, con el objetivo de recaudar fondos a favor de los damnificados.

Este acto, tuvo como eje principal la degustación de vinos con Denominación de Origen de nuestras Islas. Cada uno de los vinos estuvo precedido de una lectura alusiva y un audiovisual de la comarca de procedencia acompañados de una pieza musical interpretada en vivo por un grupo.

Finalizada esta primera parte, intervino el prestigioso periodista y escritor D. Juan Carlos Díaz Lorenzo que hizo una breve reseña sobre la malvasía (“Reconocido vino canario-Canary- de la época- hoy solidaridad entre nuestro sector agrario”). Posteriormente, fue el turno de las principales autoridades asistentes al acto que dirigieron unas breves palabras para finalizar el acto con un almuerzo.

El Consejo Regulador colaboró en la iniciativa con el envío de 4 cajas de vino de las diferentes bodegas de la isla y 36 catavinos, así como un breve texto con una duración de 2-3 minutos alusivos al vino y a la comarca. Además se envió en un Cd 25-30 fotos que reflejan las peculiaridades de la vitivinicultura de Lanzarote.

Se pretendía que hubiera al menos un vino representativo de cada una de las D.O. de las Islas simbolizando de esta forma el apoyo de todo el sector.

Dirección envío de material:

Consejo Regulador D.O. Vinos La Palma

C/ Esteban Acosta Gómez nº 7 - 38740, Fuencaliente de La Palma



Celebración del acto benéfico “Enosolidaridad 2009”



Colaboración con la Asociación Cultural y Juvenil “Tierra de Fuego” para la celebración de un encuentro gastronómico

Fecha: 24 de octubre de 2009.

Lugar: Merendero de Tinajo.

Horario: 13:00 horas.

Organiza: Asociación Cultural y Juvenil “Tierra de Fuego”

Contacto: Juan Antonio de la Hoz.

Calle Andalucía nº 94-b, bajo dcha., Arrecife Tel: 618-71-78-02.

Descripción: habitualmente, y a lo largo de todo el año, el Consejo Regulador colabora con diferentes entidades y asociaciones culturales con vino de Lanzarote, para la organización de diferentes actos de diversa índole. Consideramos que es una manera de hacer llegar las excelencias de los caldos a los residentes y amantes del vino.

En esta ocasión, la Asociación Cultural y Juvenil “Tierra de Fuego”, solicitó colaboración por parte del Consejo Regulador por motivo de la celebración de una semana cultural sobre cultura canaria, durante la cual se realizó un encuentro gastronómico y musical el sábado 24 de octubre, a las 13 horas, en el merendero de Tinajo.

El Consejo Regulador colaboró con 1 caja de vino de las diferentes bodegas de la isla para que los asistentes al encuentro cultural pudieran descubrir las peculiaridades de los vinos de la isla.

Presentación Vinos de Lanzarote galardonados en 2008 /2009. Las Palmas de Gran Canaria

Actividad: Presentación vinos de la D.O. Lanzarote premiados durante 2008 y 2009.

Fecha: martes 27 de octubre 2009.

Lugar: Bodegón Pueblo Canario, Las Palmas.

Horario: 12:00 horas.

Organizan: Consejería de Empleo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias, Cámara de Comercio de Lanzarote y C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”.

Objetivo: mejorar el posicionamiento de los vinos de Lanzarote en el mercado regional.

Contactos: Susana – BC Publicidad (606 342 676) cuentaslanzarote@bc-publicidad.com
Juana – Cámara de Comercio

Asistentes: Directora General de Consumo del Gobierno de Canarias, Sinesia María Medina Ramos; el Consejero Delegado de PROEXCA, Javier Mariscal; el Director General del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias, Guillermo Díaz Guerra; el Vicepresidente de la Cámara de Comercio de Lanzarote, José Torres Fuentes; Gerente del Consejo Regulador, Javier Betancort, Técnico de Bodegas del Consejo Regulador, Darío Pérez; Técnico de Promoción y Comunicación del Consejo Regulador, Alicia Guerra; representantes de las bodegas La Geria, Stratvs, Mozaga, personal de la Cámara de Comercio, Isabel y Juana.



Descripción: El 27 de octubre se celebró un acto de promoción, destinado a fomentar el consumo de los vinos de Lanzarote en la isla de Gran Canaria y a facilitar el contacto de las bodegas de Lanzarote con potenciales clientes y distribuidores del resto de la provincia, sobre todo de aquellas que no cuentan con presencia comercial fuera de la isla.

Para ello se organizó una presentación de los Vinos de Lanzarote galardonados durante los años 2008 y 2009 en el Bodegón Pueblo Canario de Las Palmas de Gran Canaria.

Esta actividad se enmarca dentro del Programa de Regionalización de la PYME canaria, que pretende facilitar la expansión regional de las empresas del Archipiélago ante el estancamiento de los mercados insulares, y en este caso concreto, mejorar la promoción y comercialización de los vinos insulares gracias a la diferenciación del producto.

La presentación corrió a cargo de la Directora General de Consumo del Gobierno de Canarias, Sinesia María Medina Ramos; el Consejero Delegado de PROEXCA, Javier Mariscal; el Director General del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias, Guillermo Díaz Guerra; el Vicepresidente de la Cámara de Comercio de Lanzarote, José Torres Fuentes; y el Director Gerente del Consejo Regulador Denominación de Origen de los Vinos de Lanzarote, Javier Betancort.

Entre los asistentes se encontraban cadenas de supermercados como Hiperdinos y el Corte Inglés, profesionales de la hostelería y la restauración, bodegueros y distribuidores de vinos, que tuvieron la oportunidad de degustar las 22 referencias galardonadas acompañados por quesos de Lanzarote.

Con motivo del acto se editó un catálogo muy completo que recoge una descripción detallada de cada uno de los vinos galardonados durante los dos últimos años y donde se dan a conocer con detalle sus principales características, así como los premios recibidos por las bodegas El Grifo, La Geria, Los Bermejos, Mozaza, Reymar, Stratvs y Vega de Yuco.

El Consejo Regulador se encargó de realizar el envío de los vinos (14 bultos) para la degustación y exposición durante la celebración del acto:

1. El Grifo Malvasía Semidulce (6 bot.)
2. El Grifo Malvasía Dulce (1)
3. El Grifo Malvasía Seco (1)
4. El Grifo Tinto Ariana (3)
5. El Grifo Malvasía Seco Colección (6)
6. El Grifo Canari Coupage (1)
7. El Grifo Rosado (6)

8. Stratvs Malvasía Seco (6)
9. Stratvs Tinto(6)
10. Stratvs Diego Semidulce (6)
11. Stratvs Moscatel Dulce (2)
12. Stratvs Moscatel Vino de Licor (2)
13. Stratvs Malvasía Naturalmente Dulce (2)



14. Stratvs Rosado (6)
15. La Geria Manto Malvasía afrutado (6)
16. La Geria Malvasía Dulce (6)
17. La Geria Vino de Licor Moscatel (6)

18. Yaiza Malvasía Seco (6)

19. Mozaga 75 Licor de Moscatel (6)
20. Mozaga Teiga Malvasía Seco (6)

21. Reymar Moscatel –Diego Seco (6)

22. Bermejo Malvasía Espumoso Brut Nature (6)

Reportaje Revista Binter: Por motivo del acto, la revista de las aerolíneas Binter Canarias publicó un reportaje especial dedicado a los vinos galardonados en su edición del mes de noviembre.

Contacto: Jonay García. Coordinador de edición. Grupo EYC. Tel: 922 630 370 Fax: 922 265 808 E-mail: fotografia@grupoeyc.com redaccion@grupoeyc.com www.grupoeyc.com
Domingo J. González (650 977 187)

La Técnico de Promoción y los redactores de la revista estuvieron trabajando para que elaborar un buen reportaje que mostrara las particularidades de calidad de los vinos de Lanzarote. Se envió a redacción toda la información necesaria sobre los vinos galardonados así como material fotográfico, que dio como resultado un reportaje de cuatro páginas



Inauguración del acto de presentación y degustación de vinos de Lanzarote

Incidencias: sólo asistieron los representantes de algunas bodegas, a pesar de que era su interés, ya que el encuentro suponía una buena oportunidad para realizar contactos con los distribuidores de Gran Canaria.

Hubo bodegas que enviaron pocas botellas de algunos vinos para degustación lo que supuso que los invitados no pudieran probar esos vinos.



Music Marathon Festival

Fecha: 31 de octubre de 2009.

Lugar: Puerto del Carmen, Tías.

Horario: 12:00 a 21:00 horas.

Descripción: el Maratón del Festival de Música de Lanzarote es un evento social a pie de calle donde los participantes hacen el recorrido corriendo, patinando, caminando, en silla de ruedas y milla infantil, acompañados por la música de las diferentes bandas de música locales.

La salida, llegada y la zona de conciertos se encontraba en frente del Hotel Fariones, Puerto del Carmen, y el recorrido de la carrera llevó a los corredores hasta la Avenida de Las Playas, donde los participantes fueron hasta el punto de giro en el Hotel San Antonio donde retornaron de nuevo hacia la línea de meta.

Al final del maratón, se celebró una gran fiesta denominada “Finish Line Festival” y concierto con todas las bandas participantes, donde había comida, música y diversión para todos los asistentes.

El Consejo Regulador estuvo presente en el evento a través de un stand donde se ofrecieron degustaciones de los vinos de las diferentes bodegas de la isla por un precio simbólico. Además, los interesados en comprar alguna botella de vino también lo podían adquirir en el stand del Consejo Regulador.

Presupuesto: se contrató un servicio para el montaje de una carpa, mesa y sillas y además se compró vino a las bodegas para las degustaciones y venta de vinos.



Vista del stand de los vinos de Lanzarote



NOVIEMBRE

Jornadas formativas “Otoño de Vinos”

Actividad: jornadas formativas.

Promotor: C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”.

Colaboran: Cabildo Insular de Lanzarote y Fundación Alhóndiga de Tacoronte.

Calendario: 10 al 13 de noviembre de 2009.

Descripción: estas acciones formativas se enmarcan dentro del programa anual y de colaboración institucional que la Fundación Canaria Alhóndiga realiza en las diferentes comarcas vitivinícolas del Archipiélago, y de la que forman parte tanto el Cabildo Insular de Lanzarote como el Consejo Regulador.

El programa de formación para Lanzarote se denominó “Otoño de Vinos, porque coincidió con la etapa del año más asociada al vino, el otoño, momento en el que comienzan a degustarse los primeros caldos de la cosecha.

La Fundación Alhóndiga se encargó de organizar el programa de actividades, según las indicaciones de la Técnico de Promoción del Consejo Regulador (ponentes, contenidos, calendario, horarios, etc.). La Fundación Alhóndiga se hizo responsable de contactar con los ponentes, el material de promoción, los materiales, la papelería; mientras que el Consejo Regulador, desde el Departamento de Promoción, se encargó de la localización y acuerdo de los locales que reunieran el espacio para 30 personas, mobiliario (mesas y sillas), neveras, menaje, iluminación y ventilación, la inscripción de los participantes, seguimiento de todas las actividades, montaje y organización de las mesas, recogida de los ponentes, contenidos y carpetas para los asistentes, etc.

Las actividades comenzaron el martes día 10 de noviembre con una actividad de *maridaje entre vinos y quesos de Lanzarote* en el Restaurante Isla Bonita de Costa Teguisse, que contó con la participación del sumiller Rayco Mejías y el maestro quesero Francisco Fabelo (Finca de Uga), quienes ofrecieron a los asistentes interesantes armonías y nuevas propuestas para degustar los productos agroalimentarios de la isla con mayor proyección.

Maridaje:

Bermejo Malvasía Seco 2009 & Fresco de Cabra
Princesa Ico Semidulce 2008 & Dos cuajos
El Grifo Colección Fermentado en Barrica 2008 & Flor de Las Nieves
Mozaga Malvasía Dulce & Bodega Cabra-Oveja
Stratvs Moscatel Vino de licor 2006 & Bodega Oveja
Reymar Malvasía Dulce Licor 2006 & Rojillo

Incidencias:

- No se pudieron catar todos los vinos que estaban previstos. Faltó el vino de dos bodegas (Reymar y La Geria) porque ni el técnico de bodega, que llevó las botellas hasta el restaurante, ni el responsable de la Fundación Alhóndiga ni el propio sumiller, chequearon los vinos antes de que comenzara la actividad.
- El maestro quesero llegó 5 minutos antes de que comenzara la cata, cuando ya estaba la gente esperando. Se retrasó el comienzo de la actividad porque había que cortar el queso y organizar la cata.

- A pesar de que se indicó al restaurante y al responsable de la Fundación Alhóndiga que debían de montar la mesa para 30 personas, sólo habían 26 sillas, por lo que hubo que volver a organizar la mesa.
- Los ponentes no se pusieron de acuerdo en el orden de cata, a pesar de que estuvieron toda la mañana juntos, por lo que lo hicieron a última hora y no se pudo establecer el orden de cata en la documentación entregada a los alumnos.
- A pesar de que en los programas, en las notas de prensa y en los comunicados, se habían avisado de que sólo habían disponibles 30 plazas, apareció gente sin avisar que se sentó a catar.



Cata “Armonía de vinos y quesos de Lanzarote”

El miércoles 11 tuvo lugar una charla coloquio dirigida principalmente a los viticultores en la que se abordaron *los tratamientos fitosanitarios en el viñedo*, y que contó como ponente con el Ingeniero Agrónomo Jorge Zerolo. Esta actividad se impartió en la Sociedad El Porvenir de San Bartolomé y contó con la asistencia de aproximadamente 50 personas.

Incidencias: no estuvo presente el responsable de la Fundación Alhóndiga, por lo que el personal del Consejo Regulador se tuvo que encargar de organizar la actividad, recoger al ponente, llevarlo de vuelta al hotel, etc.



Charla sobre el tratamiento fitosanitario en el viñedo



El jueves 12 y viernes 13 los amantes del vino disfrutaron de un *curso de cata de segundo nivel*, que permitió a los asistentes ampliar sus conocimientos sobre el análisis sensorial de la mano de Francisco del Castillo, profesor de la Escuela de Sumillería de Marbella. Esta actividad tuvo lugar de nuevo en el Restaurante Isla Bonita y asistieron 35 personas, entre los que se encontraban catadores profesionales del Consejo Regulador y varios bodegueros y enólogos. Al final de la actividad, y como clausura de las jornadas, se celebró un cóctel para todos los asistentes, durante el cual se realizó la entrega de diplomas.

Primera sesión:

1. La Meseta blanco seco
2. Guiguan Malvasía Seco
3. Martínón Malvasía Seco
4. El Grifo Malvasía Seco Colección
5. La Geria Malvasía Seco Afrutado
6. Reymar Blanco Semidulce Malvasía-Moscatel
7. La Geria Malvasía Dulce 2008
8. El Grifo Tinto Ariana 2008
9. Vega de Yuco Tinto 2008
10. Reymar Malvasía Dulce de Licor

Segunda sesión:

1. Bermejo Malvasía Espumoso Brut Nature
2. Malpaís de Máguez Malvasía Seco
3. Reymar Malvasía Seco
4. Bermejo Diego 2009
5. Stratvs Diego Semidulce
6. Mozaga Teiga Malvasía Fermentado en Barrica 2007
7. Mozaga Diego Crianza 2005
8. Stratvs Tinto Crianza
9. Vega de Yuco Famara Tinto dulce Vino de licor
10. Rubicón Vino de Licor Moscatel



Cata de vinos de II Nivel a cargo del profesos Francisco del Castillo



Incidencias: el responsable de la Fundación Alhóndiga no estuvo presente en la clausura de las jornadas, por lo que nuevamente la Técnico de Promoción del Consejo Regulador se tuvo que encargar de la recogida del ponente en el hotel, montaje y desmontaje de las mesas, entrega de diplomas y clausura de la jornada.

Programa de actividades:

Martes, 10 de noviembre

Taller de cata “Armonía de vinos y quesos de Lanzarote”. A cargo del sumiller Rayco Mejías y el maestro quesero Francisco Fabelo.

Lugar: Restaurante Isla Bonita (Costa Teguisse)

Horario: 19:00 horas. 30 plazas.

Miércoles, 11 de noviembre

Charla coloquio “Tratamiento fitosanitario en el viñedo”. A cargo del ingeniero agrónomo Jorge Zerolo Hernández.

Lugar: Sociedad El Porvenir, San Bartolomé.

Horario: 19:00 horas. Entrada libre.

Jueves, 12 de noviembre

“Curso de cata de vinos de II Nivel”. Primera Sesión. A cargo del profesor de sumillería Francisco del Castillo García.

Lugar: Restaurante Isla Bonita (Costa Teguisse).

Horario: 19:00 horas. 30 plazas.

Viernes, 13 de noviembre

“Curso de cata de vinos de II Nivel. Segunda Sesión. A cargo del profesor de sumillería Francisco del Castillo García.

Lugar: Restaurante Isla Bonita, (Costa Teguisse).

Horario: 19:00 horas. 30 plazas.

Impresiones: Todos los actos del programa han estado organizados para responder a las inquietudes de viticultores, bodegueros y consumidores. Además, para prestigiar y realzar la calidad de un producto diferenciado.

Hay que destacar la gran acogida de las actividades programadas para esta semana, ya que han sido consideradas por los participantes como muy interesantes y útiles.

El balance es bastante positivo ya que se ha dado muestra del interés por seguir mejorando la producción de vinos de la Isla y seguir fomentando la creación de nuevas vías de comercialización, además de fortalecer las ya existentes.



Colaboración Centro de Día Mayores de Arrecife

Calendario: 16 hasta el 22 de noviembre de 2009.

Lugar: Arrecife.

Organiza: Centro de Día para Mayores de Arrecife

Contacto: Matilde Cabrera Reguera. Directora del Centro de Día para Mayores de Arrecife
C/. Severo Ochoa, s/n. Arrecife

Tel. 928805232 - Fax: 928811558

Descripción: el Centro de Día Mayores de Arrecife solicitó la colaboración del Consejo Regulador para la celebración de una degustación de vinos durante la celebración de la XIV Semana Cultural del Centro de Día.

El Consejo Regulador colaboró con una caja de vino, por lo que los invitados al acto de inauguración de la semana cultural pudieron degustar los caldos conejeros. Consideramos que acciones como esta pueden ayudar a dar a conocer nuestros vinos y a la vez incentivar el consumo responsable de los mismos.

Convenio de colaboración con la Fundación Canaria Clavijo y Fajardo y la Asociación de Amigos del Vino y Queso de Lanzarote

El día 16 de noviembre, el Consejo Regulador firmaba un convenio de colaboración con la Fundación Canaria Clavijo y Fajardo y la Asociación de Amigos del Vino y Queso de Lanzarote para la promoción de la cultura del vino de la isla.

En el marco de dicho convenio las partes se comprometen a la promoción y divulgación de la cultura vitivinícola de la isla a través de la cooperación en actividades que tanto una como otra desarrollen, para lo que se elaborará un plan de actuación anual coordinado.

Además, se crea un compromiso para la creación de un órgano de participación que tiene como finalidad premiar la labor de aquellos empresarios hoteleros y restauradores, a través de sus establecimientos, que lleven a cabo una política de venta de los productos de Lanzarote. A través de dichos premios, que serán de carácter anual, se pretende contribuir a que la sociedad lanzaroteña considere los productos autóctonos como una obligación de su defensa, de su uso y disfrute, tanto por la calidad como por el aporte al mantenimiento del paisaje y la economía.

Durante la firma de dicho convenio, estuvieron presentes, de una parte, D. Juan Santana de León, en representación de la Fundación Canaria José Clavijo y Fajardo y de la Asociación de Amigos del Vino y Queso de Lanzarote, y de la otra, D. Javier Betancort, Director-Gerente del Consejo Regulador.

Convenio de colaboración con los equipos deportivos de Tías

El día 16 de noviembre, el Consejo Regulador firmaba un convenio administrativo de colaboración con los equipos deportivos Magec Tías C.B., Lanzarote Playas del Sur Tías-Yaiza C.F.S. y C.B. Puerto del Carmen.



En el marco de dicho convenio los equipos deportivos se comprometen a colaborar en la promoción de los vinos de Lanzarote en los partidos que disputen tanto dentro como fuera de la isla mediante la entrega de un pack de botellas para los directivos de los equipos rivales. Por su parte, el Consejo Regulador se compromete a proporcionar los packs de vino de Lanzarote.

Durante la firma de dicho convenio, que se celebró en el Salón de Plenos del Ayuntamiento de Tías, estuvieron presentes el alcalde del Ayuntamiento de Tías, D. José Juan Cruz, los representantes de los diferentes clubes arriba mencionados, y el Director-Gerente del Consejo Regulador, D. Javier Betancort.

Colaboración en la celebración de los actos organizados por el Organismo Social Kanaryo Titeroygakat

Fecha: 21 y 28 de Noviembre de 2009.

Organiza: Organismo Social Kanaryo Titeroygakat.

Contacto: Antonio Leal Aguilar, Presidente. Organismo Social Kanaryo Titeroygakat.

C/ Dr. Alfonso Spínola, 26 1º izq. Valterra, Arrecife. e-mail: titeroygakat1@yahoo.es telf.: 628 690 973

Descripción: habitualmente, y a lo largo de todo el año, el Consejo Regulador colabora con diferentes entidades y asociaciones culturales con vino de Lanzarote, para la organización de diferentes actos de diversa índole. Consideramos que es una manera de hacer llegar las excelencias de los caldos a los residentes y amantes del vino.

El Presidente del Organismo Social Kanaryo Titeroygakat solicitó la colaboración del Consejo Regulador para la celebración de diferentes actos culturales. Un “Asadero Popular Tinasoria”, que se celebró el día 21 de noviembre a las 21:00 horas y el XXXI Aniversario Cruz del Mar, celebrado el 28 de Noviembre de 2009, a las 17:30 horas.

Durante la celebración de dichos actos, se realizaron degustaciones de vinos con D.O. Lanzarote y los asistentes pudieron conocer mejor las excelencias de los mismos.

Por contrapartida, el Consejo Regulador obtuvo la publicidad de la Denominación de Origen en los diferentes medios de información, escrito, radiofónico, televisivo, material de promoción y en los actos públicos.

Organización Concurso de Vinos Artesanales durante las “Fiestas de Santa Catalina. Los Valles 2009”

Actividad: concurso de vinos artesanales.

Lugar: Centro Socio Cultura Los Valles.

Calendario: 27 de noviembre de 2009.

Horario: 20:30 horas

Contacto: Gerardo Rodríguez (609 677 807). Asociación Cultural de Los Valles. C/. San Isidro Labrador, s/n. Los Valles.



Necesidades: cestas para el pan, fichas de cata, bolígrafos, folios blancos, catavinos, calculadoras, escupideras.

Descripción: Por motivo de las Fiestas de Santa Catalina, en Los Valles, se realizó un concurso de vinos artesanales, en el que participaron los vecinos del pueblo. El Consejo Regulador colaboró en la organización de una cata ciega de las distintas variedades que se presentaron.

Se creó un panel de catadores formado por siete miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador, que realizaron las puntuaciones para cada uno de los vinos secos, tintos y dulces que se presentaron a cata.

Catadores:

- Juan Díaz.
- Delia Betancort.
- Juan Barreto.
- Jesús Cabrera.
- Ricardo Cabrera.
- Darío Pérez
- Miguel Ángel Cedrés

Una vez ratificadas las puntuaciones por personal del Consejo Regulador (Alicia y Pilar), se celebró la entrega de premios a los ganadores en las diferentes categorías.

Impresiones: a pesar de que era la segunda vez que se celebraba un concurso de vinos artesanales en Los Valles, la participación fue bastante buena, lo que hace entrever que los viticultores siguen teniendo ilusión por mantener sus viñas en activo para elaborar su vino destinado a consumo propio. El personal del Consejo Regulador, siempre ha respondido a las solicitudes por parte de los diferentes municipios de la isla, que quieren celebrar concursos de estas características, porque fomentan el mantenimiento de la cultura vitivinícola de Lanzarote.

Colaboración en la celebración del “Día Internacional de los Pueblos” y “II Semana Cultural Cortijo del Majo”

Fecha: 28 de noviembre de 2009.

Lugar: Parking de Las Cucharas en Costa Teguise.

Organiza: Asociación Cultural Cortijo del Majo

Contacto: Marcial Arráez. Tel: 629 372 201 marcialarraez@gmail.com

Descripción: habitualmente, y a lo largo de todo el año, el Consejo Regulador colabora con diferentes entidades y asociaciones culturales con vino de Lanzarote, para la organización de diferentes actos de diversa índole. Consideramos que es una manera de hacer llegar las excelencias de los caldos a los residentes y amantes del vino.



En esta ocasión, la Asociación Cultural el Cortijo del Majo solicitó colaboración para la promoción de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote a través de degustaciones en el “Stand Canarias”, asignado a la Asociación Cultural durante la celebración del “Día Internacional de los Pueblos”, el día 28 de noviembre en el Parking de Las Cucharas en Costa Teguise.

Además, colaboramos con dos cajas de vino en la clausura de la “II Semana Cultural Cortijo del Majo” que se celebró desde el día 23 al 28 de noviembre. En dicha clausura, se celebró un pequeño encuentro donde los asistentes tuvieron la oportunidad de disfrutar de los vinos de las diferentes bodegas de Lanzarote.

Fiesta de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote por motivo de las Fiestas de San Andrés

Calendario: 29 de Noviembre de 2009.

Lugar de celebración: explanada de Los Dolores (Mancha Blanca –Tinajo).

Horario: 13:15 a 17:00 horas.

Organiza: C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”.

Colaboran: Cabildo de Lanzarote y Ayuntamiento de Tinajo.

Descripción: Noviembre es un mes que siempre estuvo muy vinculado al vino, un mes en el que se comienzan a probar los vinos nuevos. Tradicionalmente, la festividad de San Andrés marca la culminación de la fermentación de los caldos y la apertura de las bodegas. Por este motivo, el Consejo Regulador organizó una gran fiesta, donde los vinos de Lanzarote fueron los protagonistas.

Se habilitó una carpa en la explanada de Mancha Blanca, junto a la Ermita de Los Dolores, donde los asistentes tuvieron la oportunidad de degustar las excelencias de los caldos conejeros, acompañados de enyesque y música canaria.

El acto comenzó con la misa a las 12:00 h. en la Ermita de Nuestra Sra. De Los Dolores. A su finalización, se abrió la carpa de los vinos de Lanzarote donde se habilitaron mesas y sillas además de un escenario para la actuación de la agrupación folclórica.

En el interior de este recinto que permaneció abierto desde las 13:15 de la tarde, estuvieron presentes los vinos de todas las bodegas de Lanzarote. Se ofrecieron degustaciones y venta de vinos y además se facilitó información sobre los vinos y las bodegas.

Con la idea de que el público asistente pudiera conocer la variedad y riqueza de los caldos que se producen en la isla, se creó un sistema de venta de botellas con la que se adquiría un vale de comida para dos personas.

Colaboraciones:

1. Cabildo de Lanzarote: con la carpa y sonido.
2. Ayuntamiento de Tinajo: mesas, sillas y cubos de basura.



El Consejo Regulador contrató a una empresa (Más que eventos, S.C.P.) para el servicio de catering (garbanzada y paella), así como personal para repartir y recoger la basura.

- Organización y producción del evento
- Instalación de 2 carpas 3x4
- Instalación de barra para cata de vinos
- Instalación de comedor para 100 personas
- Decoración con elementos agrónomos
- Comida para 300 personas
- Personal para instalación y atención al público

También contrató a una parranda (“Los Gurfines”) de música folclórica desde las 13:00 h. hasta las 17:00 h.



Carpa de vinos de Lanzarote y actuación folclórica de la Parranda “Los Gurfines”

El día 26 de noviembre se realizó la presentación de esta cita festiva y cultural en las instalaciones del Consejo Regulador, donde estuvieron presentes el Consejero de Industria y Comercio del Cabildo Insular de Lanzarote, D. Sergio Machín, el teniente-alcalde del Ayuntamiento de Tinajo, D. Aquilino Romero, y el Director-Gerente del Consejo Regulador, D. Javier Betancort.

Incidencias: para próximas ocasiones, es importante tener en cuenta que se debe de establecer un precio medio para que todos los vinos tenga el mismo coste. Algunas bodegas y asistentes al acto se quejaron de la diferencia de precios entre unas botellas y otras.

Impresiones: fue una estupenda oportunidad para poder dar a conocer los vinos de Lanzarote y disfrutar de ellos, por este motivo, el Consejo Regulador pretende con esta iniciativa acercar las excelencias de los vinos que se elaboran en la comarca vitivinícola y difundir la cultura del vino a través de diversas actividades entre los consumidores y amantes del vino.



DICIEMBRE

Misión comercial en Alemania

Fecha: 13 a 16 de diciembre de 2009.

Lugar: Düsseldorf, Alemania.

Organizadores: La Cámara de Comercio de Lanzarote, la Sociedad Canaria de Fomento Económico, S.A. - PROEXCA y el Consejo Regulador D.O. Lanzarote.

Colaboradores: Cabildo de Lanzarote y Enperprise Europe Network.

Objetivo: acercar a las bodegas de la isla las oportunidades comerciales que genera el sector vitivinícola en Alemania, principal destino de este producto en las exportaciones españolas.

Descripción: La Cámara de Comercio de Lanzarote y el CRDO trabajaron durante el 2009 conjuntamente en la puesta en marcha y el desarrollo de servicios orientados específicamente a las bodegas de la isla, con el fin de facilitar la comercialización de los vinos de Lanzarote y la promoción turística del espacio vitivinícola. En el marco de esta colaboración se planificaron diferentes iniciativas materializadas en acciones directas para el sector; acciones de formación, de promoción e información.

En este sentido, en el marco del Plan Cameral de Promoción de Exportaciones, se llevó cabo una importante acción de promoción en Alemania, una misión comercial en Düsseldorf, con el objeto de realizar una “Presentación de los Vinos de Lanzarote” en este país, ante distribuidores, jefes de compra, prensa especializada y prescriptores de opinión.

En un primer momento se planteó realizar la misión comercial en Berlín pero finalmente se optó por Düsseldorf por ser uno de los puntos estratégicos para la comercialización del vino en Alemania, por su elevada renta per cápita de la zona y la relación con la Feria PROWEIN.

Alemania, además de ser el país más poblado de la Unión Europea y una de las principales potencias económicas de Europa, emite el mayor flujo de turistas que recibe Lanzarote.

El propósito de esta actividad era presentar a la prensa especializada y a los operadores locales el conjunto de la oferta vitivinícola de Lanzarote como marca única bajo el paraguas de la Denominación de Origen, haciendo especial énfasis en el origen del producto, sus peculiaridades, la orografía y el clima de la isla.

Los actos tuvieron lugar en la sede del Hotel Intercontinental de Düsseldorf e incluyeron una presentación de la mano de Pablo Calvo, Jefe del Departamento de Vinos de la Oficina Comercial de España en Dusseldorf, una proyección de un video resaltando el proceso de elaboración de los vinos Malvasía, una cata comentada por el prescriptor Jürgen Mathäß y una cata abierta para el público asistente. También se programaron varias visitas a las tiendas especializadas y tiendas gourmet más importantes de la ciudad y una cena oficial con los representantes de la Oficina Comercial de España en Düsseldorf.



Programa

Domingo, 13 de diciembre

- 11:00 horas Presentación en los mostradores de facturación del Aeropuerto de Lanzarote (Terminal 1)
13:00 horas Salida del vuelo Air Berlin AB 2347 Lanzarote – Düsseldorf.
18:15 horas Llegada al aeropuerto de Düsseldorf
23:20 horas Traslado al hotel NH Düsseldorf City Center

Lunes, 14 de diciembre

- 09:00 horas Encuentro en el hall del hotel
09:15 horas Visita a “EDEKA” (Bilk).
11:00 horas Visita a “Jacques Weindepot Weineinzelhandel GmbH”. 12:00 horas Fin de las visitas y regreso al hotel
Almuerzo libre
14:45 horas Traslado al Hotel Intercontinental Düsseldorf.
17:00 horas Presentación “Vinos de Lanzarote”
20:00 horas Fin de la presentación y traslado al hotel.

Martes, 15 de diciembre

- 09:00 horas Encuentro en el hall del hotel.
09:30 horas Visita a “Wein – Depot Lust 4 Wine
11:00 horas Visita a “Moevenpick Weinland Düsseldorf
12:00 horas Visita a “Kaufhof Warehouse ag Berliner Alle”
13:00 horas Regreso al hotel
Tarde libre
19:30 horas Encuentro en el hall del hotel
20:00 horas Cena oficial con los responsables del programa “Wines from Spain” de la Oficina Comercial de Düsseldorf en el Restaurante Berens am Kai.
22:30 horas Traslado al hotel

Miércoles, 16 de diciembre

- 06:00 horas Encuentro en el hall del hotel para traslado al aeropuerto
06:15 horas Presentación en los mostradores de facturación de Iberia del Aeropuerto de Düsseldorf.
07:50 horas Salida del vuelo IB 3597 con destino Madrid
12:00 horas Salida del vuelo IB 842 con destino Lanzarote
13:35 horas Llegada al aeropuerto de Lanzarote

www.jacques.de

www.edeka.de

www.lust4wine.de

www.moevenpick-weinland.de

www.galeria-kaufhof.de

www.dusseldorf.intercontinental.com



Presupuesto:

El coste de participación fue de 800 € persona/empresa y 600 € (2ª persona de la empresa) e incluía:

- Vuelos insulares e internacionales
- Hotel en régimen de alojamiento y desayuno
- Traslados aeropuerto-hotel-aeropuerto
- Seguro de viaje
- Programa de trabajo
- Acto de presentación

Cada bodega participante realizó su ingreso en la cuenta del Consejo Regulador con el propósito de presentarlo como acción promocional en la subvención del PDR. De esta manera, nos comprometimos a devolver a cada bodega hasta el 50 % del importe, una vez aceptada la subvención por parte del Gobierno de Canarias.

Un total de 6 bodegas viajaron hasta Alemania de la mano del Consejo Regulador, bajo la imagen común de “Vinos de Lanzarote”; y fueron las siguientes:
El Grifo, La Geria, Vega de Yuco, Los Bermejos, Stratvs y Rubicón.

Se realizó un envío de vinos para la Presentación a través del Patronato de Turismo a la siguiente dirección:

BCC Public Relations GmbH
Mrs. Pia Verheyen
Rembrandtstr.13
60596 Frankfurt am Main

Las bodegas se encargaron de llevar el vino al almacén del Patronato de Turismo de Lanzarote, sito en la calle Hipólito Frías, nº 20, en Arrecife. Luciano, el encargado del almacén: 620.217.205.

Se realizó una reunión informativa el día 23 de noviembre, a las 9 horas en la sede cameral, en la que participaron los diferentes organizadores y colaboradores.



Distintos momentos de la presentación de los vinos de Lanzarote en Alemania



Incidencias: mala época, muy cercano a las fiestas navideñas y el vino está muy evolucionado. Mejor a principios de año. En el último momento las bodegas El Grifo decidieron no enviar a nadie, a pesar de que habían hecho su ingreso correspondiente.

Colaboración: cena de Navidad del Ayuntamiento de San Bartolomé

Fecha: 18 de diciembre de 2009.

Lugar: municipio de San Bartolomé.

Organiza: Departamento de Educación, Cultura y Patrimonio, Juventud y Deportes del Ayuntamiento de San Bartolomé.

Contacto: Áurea Mauri Cadavieco, Concejal de Festejos (Tel: 928 522 352).

Descripción: por motivo de las fiestas de Navidad, el Ayuntamiento de San Bartolomé, a través de la Concejalía de Festejos, organizó la tradicional cena de Navidad con su personal. Cada año las empresas y entidades que trabajan habitualmente con el Ayuntamiento de San Bartolomé aportan a esta celebración su colaboración. El Consejo Regulador colaboró a través de una caja de los diferentes vinos de la Isla al considerar que era una manera de promover el consumo de los caldos conejeros.

Campana de Navidad 2009

Durante todo el año, el Consejo Regulador realiza un importante esfuerzo para lograr mejorar la comercialización de los vinos de Lanzarote. Pero es en la época navideña, más que en cualquier otro momento del año, cuando se ha hecho un llamamiento más especial para recordar a los consumidores la importancia que tiene para el sector la buena comercialización de sus vinos.

La campaña navideña del ejercicio 2009 se centro en la publicidad en medios de comunicación: televisión y radio.

Televisión

Calendario: del 9 al 18 de diciembre de 2009.

Tele 5 Canarias: 60 pases en total. Presupuesto: 2.100 €

Se utilizó el spot de 20 segundos de duración elaborado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) para la promoción de los vinos de Canarias.

Antena 3 Canarias: 32 pases en total de un morphing (felicitación navideña creada por el medio) de 5 segundos. Presupuesto: 630 €

Radio

Calendario: del 9 al 24 de diciembre

Cadena Ser Lanzarote y Cope Lanzarote: 53 pases en total de cuñas de 20 segundos. Presupuesto: 544,48 €



Texto:

Entre el mar y el volcán
Entre la tierra y el cielo
Con personalidad y emoción
Con tus mejores deseos
Esta Navidad, regala vinos con sentimiento
Vinos de Lanzarote. Esencia del Volcán en tu copa

Aportación anual a la Fundación Alhóndiga de Tacoronte

Calendario: anual.

Objetivo: mejora de la imagen y presentación de los vinos con D.O. Lanzarote.

Descripción: La Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte, desde el año 2002, ejecuta una importante acción de promoción de vinos de calidad diferenciada y certificada de Canarias, en un encuentro de vinos al que acuden más de 150 muestras de las denominaciones de origen del Archipiélago.

Para ello cuenta con la colaboración y financiación de los Consejos Reguladores de Vinos de Canarias. El evento, dentro de las acciones para la mejora de la imagen y presentación del producto, en sí mismo, constituye una acción por la que la sociedad canaria se acerca a este producto a través de un catálogo de vinos de calidad diferenciada que han sido seleccionados y reconocidos por un panel de contrastados expertos catadores.

Los procedimientos de selección y reconocimiento, se realizan con estricta sujeción a la normativa de aplicación a concursos oficiales y oficialmente reconocidos por la Administración Pública Canaria.

En cada edición, entre 15 y 20 referencias son distinguidas y galardonadas, reconocimiento que lleva consigo la difusión de los reconocimientos a través de varios soportes.

1. Un catálogo que se reparte entre los establecimientos hoteleros, restaurantes, tiendas especializadas y centros comerciales de Canarias.
2. Un encuentro con un grupo representativo de profesionales de la restauración y hostelería, que incluye una ceremonia de entrega reconocimientos y galardones, con la presencia además de medios de comunicación social.
3. Internet. Los galardones y reconocimientos son incluidos dentro de las páginas web de las D.O. que incluyen entre sus vinos protegidos algunos de los galardonados.
4. Cobertura de los medios de comunicación social a través de la televisión, la radio, la prensa, y las revistas especializadas, a través de noticias y reportajes de la calidad diferenciada y certificada de los vinos reconocidos por los expertos.

Presupuesto: la aportación anual que los Consejos Reguladores de Canarias destinan a la Fundación Alhóndiga de Tacoronte asciende a 1.500 euros.



Compra de embalajes homologados para el transporte de vinos por avión

Desde principios del año 2009, el Consejo Regulador cuenta en sus dependencias con el embalaje homologado para transportar vinos canarios por avión, facturable como equipaje, tanto dentro como fuera del Archipiélago. El objeto de este envase es contribuir a paliar las pérdidas del sector derivadas desde la entrada en vigor en 2006 de la ley que prohíbe embarcar los líquidos con un volumen superior a los 100 mililitros como equipaje de mano en los aeropuertos.

Este nuevo modelo se ha diseñado y desarrollado para mejorar la versión inicial de 2007 e incluye la verificación requerida para facturar nuestros vinos como equipaje en todos los aeropuertos del país, además de garantizar el riesgo de que se rompan durante el viaje. Además de reforzar la cobertura exterior, se ha sustituido el asa de cartón por una de plástico con máximas garantías de resistencia.

Según un Estudio de hábitos de consumo de Vinos de Canarias, Lanzarote es la isla donde mayor índice de aceptación y consumo tienen sus vinos por parte de visitantes y turistas, muy apreciados por su carácter único y diferente.

Por este motivo, el Consejo Regulador pretende con la adquisición de los envases homologados incentivar la comercialización de los vinos de Lanzarote, tanto dentro como fuera de las islas e impulsar sus ventas.

A lo largo del año, se realizaron varios pedidos de embalajes para 2 y 3 botellas a Gestión el Medio Rural de Canarias (G.M.R.), con el propósito de ponerlos a la venta en las dependencias del Consejo Regulador. El precio de venta al público de estas cajas varía según el formato que se escoja entre los dos tamaños disponibles. Los envases de dos unidades tienen un precio de venta de 0,80 € y los de tres botellas 1,00 €.

Además, estos embalajes se destinan al envío de muestras para cursos de cata organizados por diferentes entidades, consejos reguladores y universidades, envío de muestras para presentaciones en supermercados y restaurantes, etc.

El almacén para los embalajes destinados a Lanzarote se encontraba en la antigua Cooperativa de Arrecife. Cuando la Cooperativa cerró, el Consejo Regulador llegó a un acuerdo con GMR y asumió la función de almacén para la mercancía con el propósito de que no se les cobrara los gastos de envío a las bodegas.

Incidencias: con la mejora del nuevo embalaje, G.M.R. decidió no producir las cajas para 6 botellas, a pesar de que desde el Consejo Regulador se les comunicó el interés por parte de varias bodegas de Lanzarote por adquirir este formato.



Plan de Comunicación y Prensa

La relación permanente con los medios de comunicación constituye también un elemento importante en la estrategia de comunicación del Consejo Regulador, emitiéndose a lo largo del año varias notas de prensa, comunicados, informes, reportajes, colaboraciones especiales, etc. y atendiendo de forma personalizada las numerosas demandas de información planteadas por los medios y periodistas especializados.

Se desarrolló un plan de trabajo que permite divulgar toda la actividad del Consejo Regulador que, convertida en noticia será de interés para el viticultor, bodeguero, consumidor y amante de los vinos.

Los objetivos del plan de comunicación y prensa son:

1. Profundizar en el conocimiento de un vino singular.
2. Dar a conocer la tipicidad de nuestros vinos.
3. Profundizar en el análisis crítico y promover el consumo inteligente.
4. Despertar el interés por conocer mejor nuestro producto.
5. Acercar información completa al sector y a los consumidores.

El Departamento de Comunicación del Consejo Regulador emitió a lo largo del ejercicio 2009 un total de 32 notas de prensa, convocatorias de rueda de prensa y comunicados, con el propósito de promover y divulgar sus actividades en los medios de comunicación, tanto especializados como generalistas a nivel regional.

La política comunicativa durante este año ha ido encaminada a servir de apoyo a la programación diseñada, realizando impactos informativos que coincidieran con los picos de mayor actividad. Con ello, hemos evitado que el ofrecer información con mayor asiduidad nos perjudicara por el efecto de saturación, al tiempo que nos ha permitido centrar la atención en aquellos eventos y actividades que realmente pudieran ser considerados “de interés general”.

Cada actividad organizada por el Consejo Regulador ha sido concebida como un evento que requería un plan de medios diseñado a la medida que la dimensión del evento requería. Cada una de las actividades de promoción fueron difundidas a través de notas previas y posteriores enviadas a los medios de toda Canarias, haciendo especial hincapié en los medios de la isla de Lanzarote, además de con la organización de ruedas de prensa de presentación de los mismos y entrega de dossiers informativos a los medios que acudieron.

Elaboración de notas de prensa sobre hechos informativos producidos o previsiones de acontecimientos que se producen en la comarca vitivinícola y acciones que promueve el Consejo Regulador. Una vez elaborada la noticia se emite un envío masivo a todos los medios de comunicación para su publicación. Notas de prensa sobre asistencia a ferias (antes y después), premios de las bodegas, nuevas marcas, acciones de promoción, ciclos de la viña, litros controlados, número de contraetiquetas, programa formativo, actos y reuniones importantes, calificación de cosecha, contratación seguro agrario, subvenciones de mantenimiento de la vid, etc.



Dossier digital diario de seguimiento de medios: seguimiento de noticias de interés del sector en los medios de comunicación escrita y digital tanto local como regional para elaborar un boletín diario que se envía a través de correo electrónico a todas las bodegas y contactos interesados.

Elaboración de un archivo de prensa anual sobre todo lo que se publica en materia de vinos en Canarias y de interés sobre Lanzarote en la prensa regional y nacional especializada.

Promoción audiovisual para la realización, divulgación y difusión de reportajes en revistas especializadas, spots publicitarios, reportajes especiales en televisión, entrevistas en emisoras de radio y televisión a nivel local y regional.

Realización de entrevistas en radio y televisión local y regional generalmente antes, durante y después de alguna actividad de promoción promovida por el Consejo Regulador, para la difusión de información puntual relacionada con la evolución del sector (vendimia, calificación de cosecha, seguros agrarios, subvenciones, elecciones, programa formativo...).

Cobertura de ruedas de prensa y/o convocatoria para presentaciones con el objeto de coordinar convocatorias, dinamización para la presencia de medios en los actos que organizamos, apoyo y producción informativa (dossier de prensa) de las mismas, etc.

Difusión de información de interés a las bodegas vía correo electrónico y fax sobre noticias del sector que nos llega al Consejo Regulador y/o hemos localizado a través de diferentes medios (BOC, BOE, Cámara de Comercio, Proexca, etc.). Informaciones sobre subvenciones y ayudas al sector, calendario de ferias y concursos, temas de actualidad, etc.

Actualización de la página web del Consejo Regulador (www.dolanzarote.com), con información, datos, material fotográfico, notas de prensa, nuevas bodegas, etc.

Archivo de revistas especializadas relacionadas con el sector que llegan por correo ordinario al Consejo Regulador. Mensualmente llegan al Consejo Regulador varias revistas y boletines especializados sobre el mundo del vino que se archivan por número y/o mes. Además, se comprueba si en estas revistas viene publicada alguna noticia o reportaje sobre la Denominación de Origen de Lanzarote para fotocopiarlo y archivarlo en el dossier "Prensa de Lanzarote".

Mailing a la prensa especializada a través del envío de información con noticias sobre la denominación de origen, viticultura de la isla, actividades de promoción, información detallada de las bodegas.

Mailing general en el que se realiza un envío a nuestra base de datos sobre información de interés para el público (actividades, cursos formativos, noticias, etc.).

Dossier fotográfico: elaboración del material fotográfico de todos los actos y actividades realizadas por el Consejo Regulador para su difusión a los medios de comunicación, archivo, página web, etc.



Proyectos de promoción de los vinos de Lanzarote que no llegaron a ejecutarse

Proyecto: Edición del libro “Lanzarote, paisajes del vino”

Promotor: Asociación de la orden del cachorro canario en Lanzarote
www.ordendelcachorro.com

Descripción: su autor sería José María Barreto Caamaño. Consiste en editar un libro sobre la cultura del vino en la isla que funcione como catálogo explicativo y de promoción de los vinos y de la cultura del vino de Lanzarote, complementando la puesta en marcha de la guagua del vino. El proyecto trata de promover un mecanismo de promoción permanente de los vinos de Lanzarote a través de la edición de un completo libro sobre la cultura del vino en la isla.

La ficha básica del libro es la siguiente:

Número de páginas: 100 páginas, aproximadamente.

Idioma: español

Color (tintas): Portada a color (4x4 colores).

Interior: Edición en color.

Cubiertas: tapas duras.

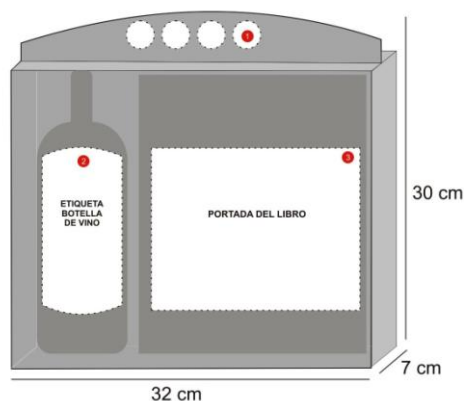
Papel interior: blanco ecológico.

Acabado: tapas duras reforzadas, plastificadas y cosido en hilo vegetal.

Número de ejemplares: 1.000 unidades (1ª edición).

La estimación de los costes es la siguiente:

CONCEPTO	COSTE
Trabajo fotográfico de campo del autor	6.000 €
Selección de imágenes + proyecto + maqueta básica	3.000 €
Redacción textos y correcciones	3.000 €
Diseño y maquetación del libro	3.000€
Corrección de pruebas	300 €
Impresión (1.000 ejemplares)	11.098 €
1.000 cajas troqueladas impresas para libro y botella	3.148 €
1.000 botellas de vino	2.500 €
TOTAL	32.046 €





Proyecto: Creación de una web para la venta online de los vinos de Lanzarote.

Descripción: creación de la web vinosdelanzarote.com / malvasiadelanzarote.com. Esta web ofrecerá la posibilidad de adquirir los vinos de Lanzarote desde cualquier lugar del mundo, aunque por cuestiones logísticas el objetivo se centra en Europa, sobre todo en España, debido en gran medida a los gastos de envío.

El objetivo final del sistema sería hacer llegar al gran público, gourmets, y grandes distribuidores los productos lanzaroteños, empezando con el vino y ampliándolo después con los productos que la Consejería de Agricultura o Industria (quien proceda) consideren viables.

Ofrecerá toda la información propia de una guía gastronómica sobre la historia, realización, tipos de vinos, características, etc. en función del material recopilado por el periodista Fernando Núñez para la realización del libro Los Vinos de Lanzarote y de lo aportado por las bodegas y el Cabildo.

Se realizarán páginas personalizadas a modo de guía de cada bodega con una ardua labor de posicionamiento en buscadores. Si lo desean las bodegas pueden enlazar con su propia web desde esa misma página, si disponen de una.

Objetivos:

- Conformar una red de venta y distribución **EXCLUSIVA** para los Vinos de Lanzarote y algunos productos artesanales elaborados en la isla, a través de Internet y de labores comerciales y de marketing en los países con mercado potencial. En principio se atenderán pedidos a nivel europeo (por logística). Segunda fase nivel mundial en función de posibilidades.
- Incrementar notablemente la promoción de la Denominación de Origen Lanzarote y los vinos de sus bodegas sus características, así como el paisaje, costumbres y esa forma tan singular y única de hacer vino en la isla. Se realizarían presentaciones de los vinos de Lanzarote en diversas ciudades europeas. España sería el objetivo inicial, pasando a otros países europeos en una segunda fase.
- Establecimiento de puntos de venta físicos y almacén en Lanzarote para realizar el envío de mercancías, central de pedidos y facturación online. También se realizará la venta directa en pequeñas cantidades (comprar y llevar) y venta para su posterior envío al lugar de origen del comprador.
- Establecimiento de una sucursal/almacén en la Península, con el objetivo de realizar un almacenamiento de stocks para su envío a distintos puntos geográficos. Esta oficina centralizaría las acciones de a realizar en el continente.



Proyecto: Consortio exportación vinos de Lanzarote

Descripción: El Instituto de Comercio Exterior, a través de la Cámara de Comercio de Lanzarote, planteó la posibilidad de crear un consorcio para la exportación de vino de Lanzarote.

La idea era desarrollar esta personalidad jurídica entre las bodegas interesadas donde se consiga que durante 3 años se obtenga una financiación de unos 100.000 € con el propósito de contratar a un técnico comercial que se encargue de buscar mercados en terceros países para colocar el producto del vino de Lanzarote. Se estima que el coste económico que supondría para las bodegas asciende aproximadamente a 300 € por bodega.

Proyecto: Plan Estratégico para el desarrollo del Centro de I+D del Vino de la D.O. Lanzarote

Contacto: Sr. Manel Ríos del Río (93 292 15 83 / 629 38 32 95).

Objetivos: convertir la D.O. Lanzarote en un entorno de referencia en lo que al cultivo de la vid, su transformación en vinos de calidad y en la utilización de subproductos del proceso en otras aplicaciones de valor añadido.

Este enfoque, además de beneficios propios de los desarrollos de I+D, permitirá desarrollar, a medio plazo, otro objetivo, convertir la D.O. Lanzarote en un destino de turismo especializado de:

- *Profesionales del sector en general* que desearán conocer como este centro de I+D aporta ventajas tecnológicas, de proceso, de cultivo, etc. a la industria local, regional.
- *Técnicos de la industria vinícola* que desearán conocer técnicas específicas desarrolladas desde el Centro y su *modus operandi*.
- *Científicos de centros tecnológicos y universitarios*, que desearán conocer las actividades científicas desarrolladas, y cómo se hace la transferencia tecnológica entre el centro y las industria.
- *Centro de innovación en interpretación y transformación del modelo de negocio sectorial*, más allá de las innovaciones “tecnológicas” el centro de I+D, también podrá generar innovaciones de negocio, que podrá ofrecer al exterior organizando cursos de formación, congresos, másteres, etc., los cuales se podrán interesar gerentes de empresas de sector, técnicos, estudiante de másteres, estudiosos en general, etc.
- *Enoturismo (turismo del vino)*, donde personas que además del descanso buscan un turismo gastronómico y cultural (muchas denominaciones de origen ya están trabajando este concepto e incluso con la intervención de arquitectos de renombre que diseñan bodegas con el objetivo para potenciar la imagen de marca de la región).
- *Clusters industriales y turísticos en general*, dado que el centro de I+D podrá desempeñar un rol tractor para la D.O. Lanzarote, aunar esfuerzos, generará colaboraciones o podrá ser un modelo de integración del tejido industrial y el tejido turístico, etc., por lo que podrá desencadenar actividades similares a los clusters empresariales (redes de empresas), y podrá ser un lugar donde otros cluster deseen viajar para conocer las experiencias y éxitos.
- *Científicos del medioambiente* interesados en el elemento singular de La Geria de Lanzarote y como un territorio consigue el mantenimiento de un paisaje y el desarrollo de una industria.



En primer lugar, se plantea realizar un primera fase de estudio que permita definir cuales serian los ámbitos de este centro de I+D, es decir, definición de *Plan estratégico para el desarrollo del Centro de I+D del Vino de Lanzarote*.

Y a partir de este estudio iniciar una segunda fase de implementación para que a medio plazo pueda estar en funcionamiento dando servicios a los miembros de la denominación de origen Lanzarote y atrayendo turismo especializado a la isla.

Los objetivos de la elaboración del Plan Estratégico del Centro de I+D del Vino, serán establecer los retos que la CRVL y ámbito que los miembros desean desarrollar, sus fases de implementación, recursos a comprometer, personas involucradas y forma de financiar su creación y desarrollo inicial y forma de financiación futura a través de los servicios prestados.

Proyecto: La guagua del vino

Descripción: Desde el Consejo Regulador se intentó traer el proyecto denominado “La Guagua del Vino” a Lanzarote para utilizarlo como una herramienta de promoción de primer orden que ofrece al ciudadano la posibilidad de conocer la tradición vitivinícola de Lanzarote.

Se trata de una guagua perfectamente adaptada a las necesidades de una promoción, con el espacio interior acondicionado como exposición, mini sala de catas, paneles informativos, etc., con la versatilidad de poder estar en constante movimiento por los lugares que se estimen adecuados para desarrollar la labor de divulgación de la cultura del vino de la isla.



Exterior e interior de la Guagua del Vino

La guagua se utilizaría para visitar los diferentes municipios de la isla con el objetivo de informar y acercar a la población al sector Vitivinícola de Lanzarote, así como dar a conocer los Vinos con Denominación de Origen Lanzarote. Visita a bodegas y cata de vinos, rutas gastronómicas, etc.



Este proyecto se realizó en la isla de Gran Canaria y contaba con la colaboración de La Caja Insular de Ahorros de Canarias, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Gran Canaria, a través del Proyecto Vinum-est (Programa INTERREG III-C de la UE) y del Consejo Regulador de la comarca.

En Tenerife, la guagua del vino funciona a través de la organización de rutas gastronómicas que han sido impulsadas conjuntamente por los siete ayuntamientos pertenecientes a la Ruta del Vino Tacoronte Acentejo (Santa Úrsula, La Victoria, La Matanza, El Sauzal, Tacoronte, La Laguna y Tegueste) y la Consejería de Turismo del Cabildo. Además, cuenta con el patrocinio del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, Gobierno de Canarias y del Feder.

Proyecto: Convenio de colaboración entre los ayuntamientos de Arrecife, Haría, Teguiise, San Bartolomé, Tías, Tinajo y Yaiza y el C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote” para el desarrollo y promoción del sector del vino en la isla

Descripción: El sector del vino en Lanzarote ha tenido tradicionalmente un gran protagonismo, tanto en la economía insular como en el mantenimiento del paisaje singular. Desde su creación, el Consejo Regulador ha contribuido a controlar y garantizar la calidad de los caldos conejeros, llevando a cabo una labor destacada a pesar de sus limitaciones.

El convenio de colaboración compromete a los ayuntamientos firmantes a garantizar la existencia de los recursos económicos necesarios que permitan al Consejo Regulador desarrollar sus funciones de promoción y defensa del sector del vino de Lanzarote.

Los ayuntamientos se comprometen a colaborar en la financiación del Consejo Regulador, máxime teniendo en cuenta que es una institución de derecho público y sin ánimo de lucro, que integra a dieciocho bodegas y más de mil setecientos agricultores, representando una superficie de cultivo cercana a las 2.000 hectáreas, es decir el 70% de la existente en la isla de Lanzarote.

Los Ayuntamientos de Arrecife, Teguiise, Haría, San Bartolomé, Tinajo, Tías y Yaiza se obligan a aportar la cantidad de cincuenta mil euros (50.000,00€), en función de los porcentajes que recibe cada uno por los recursos del R.E.F., como colaboración económica a favor del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” para que pueda abordar el cumplimiento de sus funciones de promoción y defensa del sector del vino en la isla de Lanzarote.

La cantidad a satisfacer, se divide de la siguiente manera:

Ayuntamiento de Arrecife	19.259,44 €
Ayuntamiento de Teguiise	6.849,30 €
Ayuntamiento de Haría	4.102,98 €
Ayuntamiento de San Bartolomé	6.005,10 €
Ayuntamiento de Tinajo	2.742,25 €
Ayuntamiento de Tías	6.345,34 €
Ayuntamiento de Yaiza	4.695,60 €



Los Ayuntamientos de la isla de Lanzarote autorizan, a través del convenio, al Consejo Regulador para que las cantidades comprometidas las reciba anualmente, directamente del Cabildo Insular de Lanzarote, detrayéndolas dicha institución de las cantidades a abonar a cada uno por de ellos procedentes de los ingresos del REF, según confirmación escrita remitida por las Entidades municipales que se acompaña al escrito.

Proyecto: Ruta de tapas y vinos en el Charco de San Ginés

Promotor: Asociación Charco Vivo.

Contacto: Antonia Castrillo. Coordinador del proyecto.

Tel: 619 615 517 E-mail: charcovivo@hotmail.com

Objetivo: realizar diferentes acciones durante el año con el objetivo de dinamizar una zona que merece ser potenciada para convertirse en punto de encuentro ciudadano para el ocio y disfrute, no sólo cultural y patrimonial, sino también gastronómico, ofreciendo un producto atractivo para residentes y turistas.

Descripción: ruta de Tapas y Vinos del Charco y alrededores de la Iglesia de San Ginés. La duración de las jornadas será de tres semanas, ofreciendo al cliente un “vino con tapa” a un coste muy atractivo. La ruta la comprenden 16 establecimientos.

Se establece un sistema de participación mediante un flyer que el cliente retira en cualquiera de los establecimientos, que se sellará una vez realizada la consumición, y con ello su participación en un sorteo de un lote de vinos de la isla, depositando su flyer en una urna una vez terminada la ruta.

Al término de las jornadas, se celebrará una cata de vinos donde se invitará a los medios de comunicación y se celebrará el sorteo de lotes con los productos de las diferentes bodegas, empresas y proveedores colaboradores.

Solicitaron la siguiente colaboración por parte del Consejo Regulador:

- Mailing del Consejo a los bodegueros invitando a la colaboración del evento.
- Vino para el acto inaugural y para la cata de vinos del cierre de las jornadas, así como los catavinos.
- Material promocional de la Denominación de Origen.
- Para la presentación y cierre del acto, disposición de dos puntos de información, uno en “A la vuelta bar” en la Recova municipal y otro en la “Casa del Miedo”, también con material en varios idiomas pensando en los turistas.
- Disposición de un display en la Casa del Miedo. (la Cámara de Comercio también dispone de uno en el mismo lugar).

A cambio de la colaboración, se incluirá el logotipo de la D.O. Lanzarote en todos los soportes de comunicación y difusión del evento: carteles, vinilos, notas de prensa, etc. a modo de sponsor y patrocinio.



Proyecto: Feria del Vino y el Queso en Costa Teguiise

Fecha: 22 de agosto de 2009.

Lugar: Costa Teguiise.

Horario: 22:00 a 24:00 horas.

Organiza: Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguiise.

Contacto: Alexandra T. Arteta Viotti. Oficina de información turística. Avda. Islas Canarias s/n (junto al Pueblo Marinero). Tel: 928 592 542

Descripción: instalación de carpas individuales de 3 x 3 metros para cada bodega participante. En estas carpas cada bodega tendrá la oportunidad de promocionar su producto a través de degustaciones, entrega de material promocional e incluso venta de vinos. Además, habrá música canaria en vivo.

El ayuntamiento se encargaría de la instalación de las carpas, mesas y sillas y las bodegas tendrían que llevar el vino y el material de promoción así como tener a disposición una persona al frente del stand.

Era una buena oportunidad para que los turistas de la zona conocieran de primera mano los diferentes vinos de la isla y tuvieran la oportunidad de comprarlos en el transcurso del evento o bien pedirlos en los restaurantes a los que acudieran durante su estancia en la isla.

Impresiones: a pesar de que desde el Consejo Regulador apoyábamos la iniciativa del Ayuntamiento de Teguiise, las bodegas no quisieron participar. Sólo unas pocas contestaron a la propuesta y sólo Bodegas Stratvs y Martinón confirmaron su interés. Otras como Guiguan y La Geria, nos les convencieron las condiciones. Finalmente, la Concejalía de Turismo decidió cancelar la actividad.