
MEMORIA ANUAL DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN

2006

Consejo Regulador de la Denominación
de Origen "Vinos de Lanzarote"



MEMORIA DE ACTIVIDADES DEL AÑO 2006 CONSEJO REGULADOR D. O. “VINOS DE LANZAROTE”

La presente memoria recoge las actividades de promoción desarrolladas por la empresa Ecos Comunicación Integral, S.L. para el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Lanzarote, a lo largo de los últimos nueve meses.

Se realiza, también, un análisis de los resultados obtenidos en estos últimos meses, tanto desde un punto de vista de la eficacia como de la eficiencia en la consecución de los objetivos planteados.

A los efectos de conseguir una exposición sistemática y homogénea de las tareas realizadas su elaboración se ha llevado a cabo con arreglo a cada uno de los últimos nueve meses.

ABRIL

“Ruta por los secretos del Vino”

Descripción: organización de una jornada de encuentro y convivencia dirigida a los productores de los vinos de calidad de la Isla y a los aliados en el complicado proceso de la distribución con el propósito de que unos y otros refuercen lazos y puedan ser partícipes de las dificultades de su labor.

Los restauradores y hoteleros de la Isla conocieron de primera mano fincas, cultivos y bodegas. Además, durante el recorrido se les invitó a catar algunas variedades de vinos, ayudándoles a entender todo aquello que otorga a los vinos de Lanzarote una personalidad única.

Fecha: 3 de abril de 2006.

Objetivos:

1. Continuar con la labor de promoción y formación iniciada en el año 2005.
2. Profundizar en las relaciones entre los productores (bodegueros) y los restauradores (hoteleros y restaurantes) sobre el terreno: viñedos, bodegas, restaurantes.
3. Formar en aspectos básicos sobre compra, conservación y servicio de vinos.
4. Evaluar con los prescriptores de nuestros vinos, el canal de distribución y los precios.
5. Catar y evaluar los vinos de esta cosecha con los prescriptores.

Restaurantes y hoteles asistentes:

Restaurante Grill El Tenique

Orlando José Rivera Cabrera. Propietario

Restaurante La Era

J. Miguel Santos Ortiz. Encargado



Restaurante La Mesana
Miguel Lenes Cofreces. Propietario

Restaurante Puerto Bahía
Domicio Díez

Restaurante Villa Toledo
Ramón Betancort. Propietario
Federico Betancort. Propietario

Restaurante La Cañada
Rubén Carrera Quintero. Propietario (hijo)

Restaurante Isla Bonita
José Luis Guillén Benítez. Propietario

Hotel Iberostar Costa Calero
José Alfonso Fortúm Abancal. Subdirector

Hotel Hesperia Lanzarote
Hiomar Maria Elvira López. 2º Maître

Hotel Arrecife Gran Hotel
Juan Carlos Páez. 2º Maître

Hotel Barceló Suite
Josué Reyes Cristóbal. Subdirector

Hotel San Antonio
Martín Cruces Palmero. Director
Enrico Giordani. Director Alimentación y Bebidas

Hotel Riu Paraíso
Joan Oliver. Director General

Hotel Gran Meliá Salinas
Samuel Perera Duarte. Jefe de Economato
Carlos Hernández Silva. Maître

Hotel Grupo Fariones
Gerardo Álvarez Machado. Maître

Programa:

09:00 Horas.

1. Recogida de invitados (15 PERSONAS), Casa Cabildo – Arrecife (guagua).
 - Entrega de materiales. Salida desde Arrecife hacia viñedos de La Geria. Bodegas La Geria.



09:30 Horas.

2. Visita a finca de viñedos.
 - Café en el campo, bodega.
 - Visita zona de hoyos.
 - Visita de muros.

11:00 Horas.

3. Seminario sobre compra, conservación y servicio de vinos.
 - Estrategias de compra. Monumento al Campesino.
 - Sistemas de conservación y su importancia.
 - Carta del restaurante y servicio.
 - Desayuno.

12:00 Horas.

5. Visita a bodegas. Vega de Yuco.
 - *Procesos de calidad.*
 - Rigurosos procesos de selección de uva.
 - Riguroso proceso de elaboraciones según tipo.
 - *Elaboraciones de calidad.*
 - Armonización de todos los procesos de control para la calidad.
 - Coordinación con los distribuidores y clientes.

13:30 Horas.

6. En Bodegas Los Bermejós.
 - El perfil de los nuevos vinos de Lanzarote
 - Cata de vinos (diego y malvasías puros), con profesional en el análisis sensorial,
- D. Oscar Santos (sumiller) y el enólogo en Bodega.
 - 3 vinos.

Monumento al campesino

14:30 Horas.

7. Almuerzo de fraternidad. Los bodegueros presentarán cada uno su vino.
Presentación del almuerzo y de los vinos con cata comentada, por el sumiller.

16:00 Horas.

8. Salida a bodega El Grifo. Charla y cata de vinos dulces a cargo del sumiller y enólogo de la bodega.

- Coloquio sobre vinos de Lanzarote con bodegueros.

Pase de una encuesta para sucesivas acciones.

Entrega de regalos a los invitados.

18:30 Horas.

- Regreso al punto de partida (Arrecife).



Bodegas visitadas y responsables que atendieron:

- Bodegas La Geria, S.L. (D. Ramón Lorenzo).
- Bodegas Vega de Yuco, S.A.T. (D. Rafael Espino).
- Los Bermejós, S.L. (D. Ignacio Valderas).
- Bodegas El Grifo, S.A. (D. Fermín Ottamendi).

Comidas y lugar de servicio:

Café: Bodegas La Geria.

Desayuno: Monumento al Campesino.

Almuerzo: Monumento al Campesino.

Cuestionario de valoración:

Se les pidió a los participantes que hicieran una valoración sobre los contenidos y organización de la sesión para lo que debían de señalar el grado de satisfacción (muy malo, malo, aceptable, bien y muy bien) con cada uno de los aspectos que se detallan a continuación y luego contestar a unas pequeñas preguntas.

Tamaño de la muestra: 17 pax.

Aspectos a valorar:

1- *Contenidos de la sesión:* el 82,35 % de los participantes valora los contenidos de la sesión como muy bien, mientras que el 17,65% lo hace como bien.

2- *Duración de la sesión:* 35,29% aceptable, 35,29% bien, 23,53% muy bien, 5,88% malo.

3- *Documentación entregada:* 41,18% aceptable, 17,65% bien, 17,65% NS/NC., 11,76% muy bien, 11,76% malo,

4- *Coordinación:* 70,59% muy bien, 23,53% bien, 5,88% aceptable.

5- *Horarios:* 58,82% bien, 23,53% aceptable, 17,65% muy bien.

6- *Instalaciones y mobiliario:* 70,59% muy bien, 23,53% bien, 5,88% aceptable.

7- *Preparación del ponente:* 70,59% muy bien, 29,41% bien.

8- *Claridad en la exposición de los temas:* 70,59% muy bien, 29,41% bien.

9- *Utilidad de la sesión:* 70,59% muy bien, 29,41% bien.

10- *Valoración de vinos blancos:* 82,35% muy bien, 11,76% bien, 5,88% aceptable.

11- *Valoración vinos especiales:* 76,47% muy bien, 17,65% bien, 5,88% NS/NC.

12- *Nivel de la sesión respecto a expectativas iniciales:* 58,82% bien, 41,18% muy bien.

13- *Valoración de la primera sesión:* 52,94% bien, 35,29% muy bien, 11,76 NS/NC



14- *Valoración de la segunda sesión:* 41,18% bien, 35,29% muy bien, 17,65% NS/NC, 5,88% aceptable.

15- *Valoración de la sesión en general:* 64,71% muy bien, 35,29% bien.

Preguntas:

¿Qué temas le han resultado más interesantes?

A esta pregunta, la mayoría de los encuestados contestó que todos los temas que se trataron les resultaron interesantes.

Además, la diferenciación de los vinos a través de las catas, conocer el funcionamiento de las bodegas y el tratamiento de los viñedos así como la oportunidad de intercambiar impresiones con los responsables del producto fueron algunos de los temas de mayor interés.

¿Ha descubierto cosas nuevas en los vinos de Lanzarote?

La mayor parte de los encuestados coincidieron en que la sesión les ayudó a conocer los procesos de elaboración de los vinos.

Otras de las cosas que descubrieron, por orden de citación, fueron la variedad de los vinos canarios, los aromas, color y sabor, el interior de las bodegas y su funcionamiento, el cultivo en los viñedos, la calidad de los vinos y la experiencia de los bodegueros.

¿Qué añadiría a la sesión?

Ordenados de mayor a menor, los temas más citados fueron:

- Organización de tiempos. Los encuestados hicieron referencia a la distribución de los tiempos; algunos opinan que la sesión fue demasiado larga mientras que otros creen que se debía de haber realizado dos sesiones en distintos días para poder profundizar más en los temas.
- Tratamiento de los vinos tintos y vinos especiales (licores, orujos, etc.).
- Conocer resto de bodegas, lo que nos lleva de nuevo a la organización de los tiempos.
- Informabilidad.
- Mesa redonda con bodegueros.
- Curso de enología.
- Video de elaboración del vino.

¿Qué suprimiría de la sesión?

Casi el 60% de los participantes coincidieron en que no suprimirían nada de la sesión. El calor del día y las horas invertidas fueron dos de las cosas que más citaron los encuestados, seguidos por el número excesivo de catas y la lentitud en la organización del almuerzo.



¿Qué otros cursos o temas le podrían interesar relacionados con el vino canario?

El tema de mayor interés fue el de los vinos tintos, seguido por la gastronomía, sobre todo de los quesos, y otros como la comercialización de los vinos y su valoración precio-calidad, cursos de cata y sumiller y la historia del vino canario.

Observaciones o sugerencias.

Algunas de las sugerencias más destacadas fueron:

- Realizar más sesiones de este tipo.
- Continuar con la labor de defensa y promoción de los vinos canarios.

- Acortar la sesión (menor número de visitas).

Valoración general:

A través del análisis de los cuestionarios de valoración de la Ruta de los Secretos del Vino 2006 podemos observar cuáles fueron los puntos fuertes y débiles de la sesión y qué podríamos mejorar.

Puntos fuertes:

- Los contenidos de la sesión y su utilidad que fueron bien valorados por los participantes.
- En la parte didáctica, la preparación del ponente y la claridad en la exposición de los temas fueron igualmente valorados con éxito.
- Valoración de los vinos blancos. Los invitados pudieron comprobar la calidad de los vinos blancos, diferenciando las variedades a través de los aromas, sabores y colores.
- Las visitas a las bodegas permitió conocer mejor el tratamiento de los vinos y su elaboración.

Puntos débiles:

- Destaca la organización de los tiempos como uno de los puntos a mejorar. Un porcentaje elevado de personas opina que la sesión fue demasiado extensa y que el número de visitas fue excesivo. Otros expresan su deseo de profundizar en los temas tratados para lo que se hace necesario distribuir las horas en más de un día.
- Los vinos tintos fue un tema que no se trató y que fue echado de menos por los invitados.
- La documentación entregada fue escasa.

Evaluación general de bodegueros:

Rafael Espino. Bodegas Vega de Yuco, S.A.T.

Rafael opina que la valoración de las encuestas y el listado de los participantes es un material muy interesante.

Fue una experiencia muy positiva para la comercialización de los vinos canarios y le permitió vender sus vinos por lo que considera que este tipo de actividades son bastante efectivas; permite atraer a nuevos clientes.



Ramón Lorenzo. Bodegas La Geria, S.L.

Ramón considera que con los cuestionarios que hicimos a los participantes se puede aprender muchas cosas que nos ayudarán a mejorar para próximas visitas.

Además, señala tres puntos que desearía que se cumplieran y son:

- Visitas a las bodegas con mayor regularidad.
- Próxima visita antes de verano.
- Visitas más cortas.

Según su criterio, las visitas deberían de ser más cortas pero intensas, es decir, se trataría de visitar un número inferior de bodegas, como mucho tres. Se deben de seleccionar las bodegas que vamos a visitar por volumen de importancia, atendiendo a la capacidad y la producción de éstas.

Ramón piensa que una manera de hacer que este tipo de experiencias sean más amenas sería desarrollándolas de la siguiente manera:

- 1º - Visita a tres bodegas como máximo.
- 2º - Charla. Mesa redonda con bodegueros y participantes.
- 3º - Almuerzo.

Tras el almuerzo no se debe de realizar ninguna otra actividad sino que es el momento de descanso, concluyendo la jornada.

En definitiva, Ramón considera que este tipo de actividades permite crear un vínculo de confianza de los bodegueros con los hoteleros y restauradores.

Ignacio Valderas. Los Bermejos, S.L.

Ignacio opina que la jornada estuvo muy bien y que debería de repetirse con otros hoteleros y restauradores. Es un tipo de actividad que se debe realizar habitualmente porque es importante cuidar a las personas que venden nuestro producto.

Quizá el día se alargó demasiado por lo que las próximas visitas deben de acortarse para que no resulte demasiado pesado; por ejemplo, que sólo se realizara por la mañana. Después del almuerzo se acabaría la jornada o bien alargar un poco el almuerzo con los comentarios e intervenciones de ambas partes.

En cuanto a la valoración de los cuestionarios de los participantes, Ignacio asegura que le ayuda a conocer cuáles fueron los “fallos” y qué cosas se pueden mejorar para futuras sesiones.

Reedición de la guía de los vinos del Consejo Regulador 2006 / 2007

Actualización de los datos aparecidos en la guía del Consejo Regulador en su edición de 2005 / 2006. Nuevamente contamos con la colaboración de la Caja Rural de Canarias.



MAYO

XX Sal6n Internacional del Club de Gourmets

El XX Sal6n Internacional del Club de Gourmets, certamen organizado por el Grupo Gourmets (PROGOURMET, S.A.), se celebr6 en el Recinto Ferial de la Casa de Campo de Madrid, dando comienzo el lunes d1a 8 de mayo y finalizando el jueves d1a 11 de mayo de 2006.

El Sal6n de Gourmets permaneci6 abierto exclusivamente para profesionales, desde las 10:00 h. hasta las 19:00 h.

En el stand del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias se exhibieron los vinos de las cuatro bodegas participantes en el Sal6n:

- El Grifo.
- Los Bermej6s.
- La Geria.
- Mozaga.

Entre los visitantes sobresali6 la presencia de representantes de empresas, de cadenas de hoteles, y de restaurantes interesados en conocer los vinos de Lanzarote.

De las bodegas participantes en el Sal6n Gourmet, asistieron los siguientes **representantes:**

- La Geria: Ram6n Lorenzo.
- Los Bermej6s: Llourens.
- El Grifo: Francisco Castej6n.
- Mozaga: no asisti6 nadie.

Adem6s de presentar los vinos de las bodegas participantes, tambi6n se dio a conocer el proceso de producci6n que implica. Se trataron temas como la peculiaridad del sistema de cultivo, tipo de poda y de vendimia, la zona de producci6n de nuestra Denominaci6n de Origen, el rendimiento por hect6rea, los tipos de vino, etc.

La participaci6n de la D.O. "Vinos de Lanzarote" en estas jornadas dio a Lanzarote la posibilidad de poner sus vinos a consideraci6n de los principales comercializadores de grandes cadenas de hoteles y restaurantes del pa1s.

Podr1amos calificar la experiencia en el Sal6n Internacional del Club de Gourmets como positiva. Eventos de estas caracter1sticas nos permiten tomar contacto con profesionales del sector y como consecuencia contribuir al fomento del consumo de nuestro producto.

Regalo lote de vinos a la Casa Real

Tras la visita de Su Majestad El Rey a la Isla en el mes de noviembre y su inter6s por nuestros vinos, el Consejo Regulador hizo llegar a la Casa Real un lote con los mejores vinos de Lanzarote.



Reunión en el Cabildo Insular de Lanzarote. Promoción de los vinos de Lanzarote

Fecha: Viernes 26 de mayo de 2006

Asistentes al acto:

Bodegas El Grifo, Bodegas La Geria, Bodegas Reyman, Bodegas Rubicón y Finca Las Quemadas, el Consejo Regulador, algunos restaurantes (La Era) y hoteles (Hotel Los Fariones) y el presidente y la gerente de ASOLAN, un representante de los Centros Turísticos, además del Consejero de Agricultura y la Presidenta del Cabildo.

Acciones que se están llevando a cabo:

- Plan de marketing.
- Pacto por los vinos de Lanzarote.

Acciones por parte de los restaurantes:

- Los restaurantes cuentan con 32.000 botellas de vino de cortesía.
- Carta para los clientes incentivando el consumo de vinos de la Isla (esto se hace dos veces al año).

Los restaurantes han solicitado a los bodegueros un expositor con los vinos de la Isla pero no han obtenido respuesta al respecto.

El consumo de vino en Lanzarote es de 16 millones de botellas. El 70% del vino de 2005 aún está en las bodegas. Para este año nos vamos a encontrar con un grave problema, el excedente de uva.

Esto se debe en parte a que dependemos del clima, lo que hace que unos años nos encontremos con escasez y otras con exceso de uva. A esto hay que añadir que los vinos de Lanzarote no son vinos añejos sino que son vinos jóvenes que tienen un tiempo de consumo.

Propuesta por parte de los hoteles:

- Venta de vino en la recepción del hotel. Para realizar esta acción es necesario tener una licencia.
- Que en las grandes superficies se mejore la presentación de los vinos, dándoles el valor que realmente tienen.
- Mejorar la imagen/diseño de las botellas.

Se observa que los hoteles y restaurantes de la Isla no trabajan con nuestros vinos... ¿por qué?

Falla el canal comercial y de comunicación entre éstos y las bodegas. Por lo tanto habría que hacer un esfuerzo para mejorar este canal.

Centros turísticos:

En el año 2004 se vendieron en los centros turísticos 50.000 botellas de vino. Se están realizando catas de vino en el Monumento al Campesino.



Propuestas:

- Proponer cursos de cata y comercialización de vinos a los centros turísticos.
- Formación de personal a través de cursos de catas, jornadas de comercialización y marketing, visitas a bodegas.
- Recuperar las tiendas de artesanía y productos canarios del Monumento al Campesino.
- Bares especializados en vino canario en los Jameos del Agua.
- Ofrecer la venta de vinos en los restaurantes. Las bodegas no deben esperar a que sean ellos quienes tienen que ir a buscar los vinos. Las bodegas deberían de estar al tanto de que en los restaurantes no falte su vino.
- Venta de vinos en la recepción de los hoteles (como las ensaimadas en Palma de Mallorca) como un producto típico.
- Publicidad de los vinos de Lanzarote en las habitaciones de los hoteles, ofreciendo su venta a los clientes.
- Que aparezcan los vinos de Lanzarote en las cartas de los restaurantes con un slogan que llame la atención de los clientes.
- Ofrecer una copa de vino de aperitivo en los restaurantes. Si al cliente le gusta, sin duda será ese vino el que pida para comer.
- Realizar un plan estratégico de comercialización y marketing.
- Día de Canarias: expositor en el aeropuerto ofreciendo vino, información a cerca del tipo y características del cultivo, los distintos vinos, las bodegas, etc. a los pasajeros que llegan a la Isla. Lo mismo que se está haciendo el Día del Turismo.

Compromisos:

El Cabildo se compromete a estudiar la posibilidad de vender vinos en los hoteles y hacerlo legal y a disponer un expositor en el aeropuerto ofreciendo vinos de la Isla el Día de Canarias.

ASOLAN se compromete a realizar acciones de promoción el Día de Canarias y en el puerto a la llegada de los cruceros.

JUNIO

Plan de Señalización vitivinícola vial

El proyecto “Plan de Señalización Vitivinícola Vial de Lanzarote” es una iniciativa de interés turístico con el que el C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote” pretende poner en marcha una pieza informativa y divulgativa sobre la realidad y especificidad de nuestro paisaje y cultura vitivinícola.

Objetivos:

Genéricos

- Localizar a través de la señalización vial los valles, laderas, vaguadas, llanos de interés paisajísticos vitícolas.



- Localizar a través de la señalización vial las bodegas que elaboran los vinos de calidad garantizada de Lanzarote.
- Localizar a través de la señalización vial los lugares, monumentos y cosas de interés vitivinícolas de la isla.
- Aproximar al consumo de los vinos, rentabilizar la producción agraria y promover el desarrollo rural.

Internos

- Aprovechar la actual señalización vial de la isla para insertar en la misma, de acuerdo a la normativa reguladora, el logotipo de “*Vinos de Lanzarote*” y de acuerdo a los criterios siguientes:
 - Señalítica informativa y horizontal en los lugares de interés vitícola.
 - Señalítica direccional y horizontal hacia los lugares de interés vitícola.
- Insertar nueva señalítica horizontal “paneles informativos”, en los parajes de máximo interés medioambiental.
- Insertar nueva señalítica horizontal “informativa”, en los accesos a las bodegas que elaboran vinos con denominación de origen.

Estrategias:

Los objetivos propuestos pasan por el diseño de un plan estratégico que incluye los apartados de localización de los lugares a señalar, tipología de la señalización y temporalización del plan de señalización.

El plan estratégico parte del borrador elaborado por el Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote. El mismo quedará validado una vez sea supervisado por la unidad técnica competente y la autorización del órgano institucional correspondiente del Cabildo Insular de Lanzarote.

Localización de la señalización horizontal:

- Autovía: Tías – Arrecife – Tías.
 - Salida de Playa Honda dirección S. Bartolomé.
 - Salida hacia la Circunvalación de Arrecife.
- Autovía: Arrecife – San Bartolomé.
 - Salida circunvalación – Arrecife – S. Bartolomé.
 - Salida circunvalación – Arrecife – Tahíche.
- Carretera Arrecife – Teguiuse.
 - Cruce Fundación César Manrique.
 - Salida carretera Haría en el cruce de Tinache hacia Teguiuse.
- Carretera Teguiuse – Mozaga – Uga.
 - Salida Teguiuse a Mozaga.
 - Salida de Mozaga a Uga (Cruce del Museo del Campesino).



- Carretera Playa Blanca – Uga.
 - o Salida Playa Blanca.
 - o Salida de Yaiza.
 - o Cruce Uga hacia La Geria.

- Carretera Tías – Uga.
 - o Cruce de Mácher a Uga.
 - o Salida de Femés hacia la carretera Mácher – Uga – Mácher.
 - o Cruce Mácher – La Asomada – La Geria.

- Carretera Tinajo - Tinguatón – La Geria.
 - o Salida Tinajo.
 - o Salida Tinguatón – La Geria.
 - o Salida y entrada Tinguatón. La Vegueta.
 - o Salida Vegueta – Masdache - Vegueta.

- Carretera Tinajo - Tiagua – Mozaga.
 - o Salida Tinajo -Tiagua.
 - o Salida Museo Agrícola de Tiagua.
 - o Salida Tiagua – Mozaga.

- Costa Teguisse.
 - o Salida hacia Arrecife.

- Puerto del Carmen.
 - o Cruce de salida hacia Mácher.
 - o Cruce salida por Guacimeta.

Tipología:

La tipología de la señalización parte de tres modelos de implementación y son los siguientes:

- A. Adhesiva a la señalítica vertical existente y ajustada la normativa vigente en esta materia (logo de vinos de Lanzarote).
- B. Implementación de nueva señalítica vertical (informativa y direccional) de parajes y lugares de interés medioambiental y vitivinícola.
- C. Implementación de paneles informativos descriptivos de los lugares de interés medio ambiental.

Temporalización:

La temporalización de la ejecución del plan de señalización estará supeditada a los procedimientos administrativos previos, así como a la fabricación e instalación de los materiales.

Atendiendo a la tipología y caracterización de la señalítica, el plan será ejecutado en 18 meses. De esta forma la temporalización será de la forma siguiente:



- A. Señalítica adhesiva vertical sobre la existente. Primavera-Verano 2006.
- B. Señalítica horizontal informativa y direccional. Otoño-Invierno 2006.
- C. Paneles informativos en lugares de interés. Primavera-Verano 2006.

Acciones:

Las acciones a acometer se ajustan a la temporalización, estrategias y objetivos del plan. En este sentido se parte de la necesidad de cerrar un acuerdo con el Cabildo Insular de Lanzarote que permita, vía convenio de colaboración, redactar y ejecutar dicho plan de acuerdo con los objetivos planteados. Proponiendo a la entidad insular su participación y colaboración técnica y económica por tratarse de un asunto de interés no sólo sectorial sino de interés general para la isla de Lanzarote. Al tiempo el proyecto también se presentará a ADERLAN para su estudio, y si procede, contar con un contrato de ayuda a través de los fondos Feoga – Orientación, Leader Plus.

Dada las características del plan, este documento propone para las distintas fases expuestas en la temporalización lo siguiente:

- a. *Señalítica adhesiva vertical sobre la existente.*
 - Elaborarlo el CRDO Lanzarote y técnicamente aprobarlo el Cabildo Insular de Lanzarote.
 - Financiarlo y ejecutarlo el CRDO Lanzarote.
- b. *20 Unds. Señalítica horizontal informativa y direccional.*
 - Elaborarlo el CRDO Lanzarote y técnicamente aprobarlo el Cabildo Insular de Lanzarote.
 - Financiación y ejecutado por el Cabildo Insular de Lanzarote.
- c. *10 Unds. Paneles informativos en lugares de interés.*
 - Elaborarlo el CRDO Lanzarote y técnicamente aprobarlo el Cabildo Insular de Lanzarote.
 - Financiación y ejecución del Cabildo Insular de Lanzarote.

Presupuesto:

El proyecto, que se halla en avanzado estado de redacción, necesita de financiación para poder ser ejecutado, motivo por el cual y al entender que es de gran interés turístico para Lanzarote, fue registrado el día 2 de junio de 2006 en el Cabildo Insular de Lanzarote, para la correspondiente solicitud de colaboración económica a la Consejería de Turismo y Transporte del Gobierno de Canarias.

Curso de iniciación a la cata

Fecha: del 21 al 22 de junio.

Lugar: Escuela de Hostelería de Tahíche.



Se realizó una cata de 10 vinos diferentes seleccionados entre las bodegas más representativas: La Geria, El Campesino, Castillo de Guanapay, Los Bermejós, Rubicón, Mozaga, Vega de Yuco, El Grifo, La Meseta y Reymar.

Se les pidió a los participantes que hicieran una valoración sobre los contenidos y organización del curso para lo que debían de señalar el grado de satisfacción (muy malo, malo, aceptable, bien y muy bien) con cada uno de los aspectos que se detallan a continuación y luego contestar a unas pequeñas preguntas.

Tamaño de la muestra: 24 pax.

Aspectos a valorar:

1- *Contenidos del curso*: el 70,83 % de los alumnos valora los contenidos de la sesión como bien, mientras que el 16,66 % lo hace como muy bien y sólo un 12,5% como aceptable.

2- *Duración del curso*: 50 % aceptable, 25 % malo, 20,83 % bien, 4,17 % muy bien.

3- *Documentación entregada*: 45,83 % muy bien, 45,83 % bien y 8,3 % aceptable.

4- *Coordinación*: 58,33 % muy bien y 41,66% bien.

5- *Horarios*: 54,16% bien, 37,5% muy bien y 8,3 % aceptable,

6- *Instalaciones y mobiliario*: 54,15 % bien, 33,33 % muy bien, , 12,5 % aceptable.

7- *Preparación del ponente*: 79,16 % muy bien, 20,83 % bien.

8- *Claridad en la exposición de los temas*: 62,5 % muy bien y 37,5 % bien.

9- *Utilidad de la sesión*: 75 % bien, 20,83 % muy bien y 4,16 % aceptable.

10- *Nivel del curso respecto a expectativas iniciales*: 54,16% bien y 45,83% muy bien.

11- *Valoración del curso en general*: 54,16 % muy bien, 41,66 % bien y 4,16 % aceptable.

Preguntas:

12- *¿Qué temas le han resultado más interesantes?*

A esta pregunta, un elevado porcentaje de los encuestados considera que la cata de vinos es un tema muy interesante, seguidos por los que contestaron que todos los temas tratados captaron su interés.

Además, elaboración de los vinos y su diferenciación, junto con la crianza de los tintos fueron otros temas de interés.

13- *¿Qué añadiría al curso?*

Ordenados de mayor a menor, los temas más citados fueron:



- Tiempo. Los encuestados opinan que la sesión fue demasiado corta, que deberían de haberse realizado en tres o cuatro días para poder profundizar más en los temas y poder intercambiar impresiones con los compañeros.
- Elaboración de los vinos.
- Algo para picar como queso, embutidos o frutos secos.

14- ¿Qué suprimiría de la sesión?

Casi el 60% de los participantes coincidieron en que no suprimirían nada del curso. El resto no sabe o no contesta.

15- ¿Qué otros cursos o temas le podrían interesar?

El tema de mayor interés es el de la elaboración de los vinos, seguido por cualquier tema relacionado con el vino y cursos de II nivel. Otros como los viñedos y el cultivo, el maridaje, vinos y chocolate, el mantenimiento del vino, diferenciación y comparación entre vinos de diferentes regiones, visitas a bodegas...

16- ¿Estaría usted dispuesto a pagar por cursos como éste? ¿Cuánto?

El 100% de los encuestados estaría dispuesto a pagar por cursos como éste.

El 29,16% pagarían 20 euros por un curso de este tipo y un mismo porcentaje opina que todo dependería de la duración del curso. Un 25 % no sabe o no contesta mientras que sólo un 16,6% estarían dispuestos a pagar entre 20 y 30 euros.

*17- ¿Qué días de la semana le resulta más favorable para realizar actividades?
¿Horario?*

A la mitad de los encuestados le resulta más favorable realizar este tipo de actividades entre semana. En menor porcentaje se encuentran aquellos que estarían dispuestos a realizar actividades cualquier día de la semana, seguidos de los que prefieren el final de la semana y por último aquellos a los que les resulta más favorable los fines de semana.

En cuanto al horario, la mayor parte de los encuestados coinciden en que prefieren realizar este tipo de actividades por la tarde, mientras que un pequeño porcentaje opinan que sería mejor en horario de mañana.

18- Observaciones o sugerencias.

Algunas de las sugerencias más destacadas fueron:

- Que los cursos tuvieran una duración mayor.
- Catar más vinos.
- Video sobre la elaboración del vino.
- Cata de vinos de otras regiones.
- Cursos más populares.
- Cursos gratuitos.
- Comida de clausura con vinos de Lanzarote.

Valoración general:

A través del análisis de los cuestionarios de valoración del Curso de iniciación a la cata de vinos podemos observar cuáles fueron los puntos fuertes y débiles de éste y qué podríamos mejorar.



Puntos fuertes:

- Los contenidos de la sesión y su utilidad que fueron bien valorados por los participantes.
- En la parte didáctica, la preparación del ponente y la claridad en la exposición de los temas fueron igualmente valorados con éxito.
- Coordinación.
- Horarios (17:00 a 20:00)

Puntos débiles:

- Destaca la duración del curso como uno de los puntos a mejorar. Un porcentaje elevado de personas opina que el curso fue demasiado corto, expresando su deseo de profundizar en los temas tratados para lo que se hace necesario distribuir las horas en más de dos días.
- La elaboración de los vinos fue un tema que no se pudo tratar en profundidad por cuestión de tiempo y que fue echado de menos por los alumnos.

JULIO

“I Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2006”

Se celebró en el municipio de San Bartolomé, del **14 al 21 de julio**, previo a la vendimia y haciéndolo coincidir con la fiesta de la Magdalena, con el objetivo de fomentar el encuentro y la formación de viticultores, bodegueros, restauración y consumidores. El programa de actividades incluyó formación de carácter técnico además de cursos de cata y maridajes que permitieron conocer y aprovechar al máximo el potencial de este producto vitícola.

Se solicitó colaboración por parte del Ayuntamiento de San Bartolomé para hacer posible estas jornadas, a través de carta certificada a la que se adjuntó borrador del programa, necesidades y presupuesto. Además, se del Ayuntamiento de San Bartolomé, colaboraron en el proyecto La Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte, La Caja Rural de Canarias, los C.A.C.T. del Cabildo de Lanzarote (Monumento al Campesino) y la ACS Asociación Canaria de Sumilleres.

Una vez cerrado el programa de actividades se comenzó a enviar por correo invitación y dístico de la Jornada a todos los viticultores inscritos en el Consejo Regulador, miembros del Pleno, Ayuntamientos, Asociaciones y entidades públicas, Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, Cabildo de Lanzarote, alcaldes y concejales de agricultura, Consejos Reguladores de Canarias, Bodegueros de Lanzarote, medios de comunicación, etc.

El viernes 14 de julio se llevó a cabo en el salón de actos de la Casa Cerdeña de San Bartolomé la presentación del programa de actividades ante los medios de comunicación con la posterior inauguración de la Jornada, a cargo del Presidente del Consejo Regulador, D. Miguel Martín Betancort, que estuvo acompañado por el Concejale de Medio Ambiente de San Bartolomé, D. Juan Antonio de la Hoz, el Director



de la Caja Rural de Canarias, D. José Fernando García, el portavoz del Partido Popular en San Bartolomé, D. Pedro Reyes, y Nereida Pérez, Gerente del Consejo Regulador.

A continuación, se realizó una charla sobre “Buenas prácticas para obtener uva para vino de calidad”, a cargo de Luis Ravina Pisaca.

Para la realización del curso de Cata de vinos dulces y chocolates se solicitó colaboración a los Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo de Lanzarote, ofreciéndoles por nuestra parte que aparecieran como entidad colaboradora. El curso se realizó en el Monumento al Campesino con un total de 49 alumnos que degustaron ocho postres de chocolate con sus vinos dulces correspondientes.

El martes 18 de julio se celebró el “Experimento Malvasías para amantes del vino”, en la Sala la Bodeguita de Casa Cerdeña, en San Bartolomé. Un total de 28 alumnos pudieron degustar 12 vinos de la variedad malvasía, 4 de ellos comerciales y el resto de proyecto. Los vinos malvasías estuvieron acompañados de queso de cabra curado y semicurado, almendras, higos pasados y dátiles.

Durante los días 19 y 20 de julio se llevó a cabo en La Bodeguita de la Casa Cerdeña el curso de formación en “El proceso fermentativo en el vino”, impartido por D. Fernando Zamora Marín. A este curso asistieron aproximadamente 45 personas, viticultores en su mayoría.

La I Semana de los Vinos del Volcán concluyó con una gran Fiesta del Vino el día 21 de julio, celebrada en la Casa Ajei de San Bartolomé, donde se hizo entrega a D. Manuel Díaz Rijo del galardón de Miembro de Honor y Racimo de Plata de los Vinos del Volcán.

El Consejo Regulador quiso por primera vez premiar la trayectoria de aquellas personas o instituciones que con su labor, contribuyen a la difusión, promoción y desarrollo del sector vitivinícola de Lanzarote. Para ello se crearon las bases del concurso, especificando el objeto del mismo, el perfil del galardonado, los electores y la emisión, escrutinio y fallo.

Los miembros del pleno del Consejo Regulador, los siete ayuntamientos de la Isla y el Cabildo de Lanzarote, junto con la colaboración de Asociaciones e Instituciones Públicas, se encargaron de proponer sus candidaturas para dicho galardón, que posteriormente fueron valoradas y sometidas a votación por la Junta Directiva del Consejo Regulador.

Se les envió a cada uno de los electores y asociaciones públicas una carta solicitándoles colaboración para la elección del Miembro de Honor y Racimo de Plata, junto con la papeleta de voto correspondiente.



Programa:

Viernes, 14 de julio

Salón de actos de la Casa Cerdeña. San Bartolomé

- A las 11:00 horas. Presentación ante los medios de comunicación del programa de actividades.
- A las 19:30 horas. Inauguración de la “*Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2006*”. Será a cargo del presidente del Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote D. Miguel Martín Betancort, quien estará acompañado de distintas autoridades.
- A las 20:00 horas. Charla sobre “*Buenas prácticas para obtener uva para vino de calidad*”. Será a cargo de D. Luis Ravina Pizaca, ingeniero técnico agrícola, enólogo y asesor en elaboraciones en varias bodegas de Tenerife. Entrada libre.

Lunes, 17 de julio

Monumento al Campesino. San Bartolomé

- De 18:00 a 21:00 horas. Curso de cata de vinos dulces y chocolates. Será a cargo de D. Óscar Santos, sumiller y miembro de la ACS Asociación Canaria de Sumilleres y D. Pedro Rodríguez, cocinero creativo y experto repostero. Previa inscripción y abono de matrícula.

Martes, 18 de julio

Casa Cerdeña. San Bartolomé.

- De 18:00 a 21 horas. Seminario de cata de vinos malvasías. Será a cargo de D. Óscar Santos, sumiller y miembro de la ACS Asociación Canaria de Sumilleres. Previa inscripción y abono de matrícula.

Miércoles, 19 de julio.

Casa Cerdeña. San Bartolomé.

- De 18:00 a 21 horas. Curso de formación en “El proceso fermentativo en el vino”. Será a cargo de D. Fernando Zamora Marín, enólogo, investigador y doctor en Química y profesor de la Facultad de Enología de la Universidad de Rovira i Virgili de Tarragona. Entrada libre.

Jueves, 20 de julio.

Casa Cerdeña. San Bartolomé.

- De 18:00 a 21:00 horas. Curso de formación en “El proceso fermentativo en el vino”. Será a cargo de D. Fernando Zamora Marín, enólogo, investigador y doctor en Química y profesor de la Facultad de Enología de la Universidad de Rovira i Virgili de Tarragona. Entrada libre.

Viernes, 21 de julio.

Casa Ajei. San Bartolomé.

- A las 20:00 horas. Fiesta del vino de Lanzarote.
- Otorgamiento de la distinción de “Miembro de Honor y Racimo de plata de los vinos de Lanzarote”. (*Distinción a la persona, entidad o institución que haya destacado por su contribución al desarrollo del subsector*).

Fiesta presentación y degustación de vinos de Lanzarote. Entrada libre



1.- Acto: presentación de la I Semana de los Vinos del Volcán.

Fecha: 14 julio 2006.

Lugar: La Bodeguita de la Casa Cerdeña, San Bartolomé.

Hora: 11:00

Autoridades: Miguel Martín Betancort, Presidente del C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote” y alcalde de San Bartolomé; Juan Antonio de la Hoz, Concejal de Medio Ambiente de San Bartolomé; José Fernando García, Director de la Caja Rural de Canarias; Nereida Pérez, gerente del C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”; Pedro Reyes, portavoz del Partido Popular en San Bartolomé.

Objetivos: presentación del programa de actividades de la “I Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2006”.

Medios materiales: Banner del Consejo Regulador, agua y copas para los ponentes, dossier para la prensa en carpetas del Consejo.

Público: 30 personas aproximadamente.

Presencia de medios de comunicación: Televolcán Canal 6 Lanzarote, Canal 9 Las Arenas, Televisión Canaria, Lanzarote TV, Archipiélago TV.

2.- Acto: Charla sobre “Buenas prácticas para obtener uva para vino de calidad”.

Fecha: 14 julio de 2006.

Lugar: La Bodeguita de la Casa Cerdeña, San Bartolomé.

Hora: 20:00 h.

Profesor/conferenciante: D. Luis Ravina Pisaca, ingeniero técnico agrícola, enólogo y asesor en elaboraciones en varias bodegas de Tenerife.

Medios materiales: Banner del Consejo Regulador, agua y copas para el ponente.

Público: 50 personas aproximadamente.

3.- Acto: Curso de cata de vinos dulces y chocolates.

Fecha: 17 Julio 2006.

Lugar: Monumento al Campesino, San Bartolomé.

Hora: 18:00 a 21:00 h.

Profesor/ conferenciante: D. Óscar Santos, sumiller y miembro de la A.C.S. y D. Pedro Rodríguez, cocinero creativo y experto creativo.

Objetivos: Nociones básicas sobre el análisis sensorial y la cata. Maridaje de vinos dulces de Lanzarote con postres de chocolate. El procedimiento de cata consistió en probar primero el chocolate para a continuación –y todavía con algo de este producto en la boca- degustar el vino para comprobar la asociación de sabores de ambos.

Medios materiales:

Bodegas Mozaga: moscatel de licor 75 (4 botellas).

Bodegas El Grifo: moscatel de ana (4 botellas) y malvasía dulce (5 botellas).

Bodegas La Geria: malvasía dulce 2005 (6 botellas).

Bodegas Reyman: moscatel seco (5 botellas).

Bodegas La Vegueta: licor de moscatel (5 botellas).

Bodegas Timanfaya: moscatel natural 2000 (4 botellas)

Bodegas Los Bermejós: Malvasía Naturalmente Dulce 2005 (6 botellas).

Postres: ocho postres por persona, 400 postres en total.

Copas. 3 copas para cada pax. Total: 150 (25 cajas).

Carpetas: Menú y un par de folios blancos (50 carpetas)



Bolígrafos. Uno por pax. Llevar alguno más por si acaso.
Folios.
Sacacorchos: 4
Cortacápsulas: 1

Menú:

Chocolate blanco, menta, regaliz y mandarina – Cenizas de Timanfaya Moscatel Natural 2000.

Habas de cacao garrapiñadas con fresas – La Vegueta Licor de Moscatel.

Almendrado con cremoso de chocolate y sal – El Grifo Malvasía Dulce 2005.

Trufa de chocolate con leche – Bodegas Reymar Moscatel Seco 2005.

Praliné de avellanas con chocolate con leche y pan tostado – El Grifo Moscatel de Ana.

Pastel de chocolate con azúcar moscovado – Bodegas Los Bermejós Malvasía Dulce Natural 2005.

Chocolate al 55 % - Bodegas La Geria Malvasía Dulce 2005.

Espuma de cacao – Mozaga Moscatel de Licor 75.

Público: 49 personas.

Precio del Curso: 12 euros por persona.

Presencia de medios de comunicación: Televisión Canaria, Canal 9 Las Arenas, Lanzarote Televisión.

Incidencias:

Fue una cata a “etiqueta descubierta”, ya que lo novedoso del tema y la ausencia de criterios establecidos sobre este maridaje particular no nos predisponía ni a favor ni en contra de ninguno de los productos que estaban ante nosotros.

Una vez finalizado el curso, acordamos con los camareros que prestaron sus servicios durante el curso que recogeríamos las copas lavadas al día siguiente. Cuando recuperamos las copas para el curso de malvasías de la tarde del martes resultó que las copas estaban sucias y además faltaban cuatro cajas.

4.- Acto: seminario de cata de vinos malvasías

Fecha: 18 de julio de 2006.

Lugar: La Bodeguita de la Casa Cerdeña, San Bartolomé

Hora: 18:00 a 21:00

Profesor/conferenciante: D. Óscar Santos, sumiller y miembro de la A.C.S. y D. Pedro Rodríguez, cocinero creativo y experto creativo.

Precio del curso: 10 euros por persona.

Objetivos: Nociones básicas sobre el análisis sensorial y la cata, descubriendo todos los aromas, texturas y sabores del vino en su maridaje con el queso de cabra.



Medios materiales:

Vinos comerciales

La Geria: Malvasía Seco 2005 (5 botellas). NO! Sustituido por Yaiza Semi (3 bot.)

Vega de Yuco: Malvasía seco 2005 (5 botellas)

El Grifo: malvasía dulce 2005 (5 botellas).

Los Bermejos: Malvasía Naturalmente Dulce 2005 (4 botellas).

Vinos proyecto:

1-1.1 (2 botellas).

1-2.3 (2 botellas).

2-1.1 (2 botellas).

2-1.3 (2 botellas).

2-2.1 (2 botellas).

2-2.3 (2 botellas).

3-1.3 (2 botellas).

3-2.1 (2 botellas).

Banner del Consejo Regulador.

Dátiles de la Isla: 2 piezas por persona. (4 paquetes).

Queso blanco de la Isla (2 kilos): Queso de cabra curado (1kilo), semi (1 kilo).

Almendras: 1 kilo.

Higos pasados: 2 piezas por persona. (4 paquetes)

Servilletas de papel. (2 paquetes)

Bizcocho sin sal ni azúcar. Un paquete cada 8 platos (4 paquetes).

Agua. Una botella cada 2 pax. (20 botellas)

Copas. 3 copas para cada pax.

Escupideras / baldes. Un balde cada 2 pax.

Vasos de plástico. Un vaso por pax. cada día.

Platos de plástico medianos. Uno cada 2 pax.

Carpetas. Un par de folios blancos, 12 fichas de cata por persona, díptico del programa de actividades.

Bolígrafos. Uno por pax. Llevar alguno más por si acaso.

Saquitos para cata ciega. 3 sacos

Manteles de papel (2 rollos de 8 metros).

Sacacorchos: 3

Parasoles: uno por persona, de regalo.

Público: 28 personas.

Incidencias: La Sala no tenía suficiente ventilación.

5.- Acto: curso de formación en “El proceso fermentativo en el vino”

Fecha: 19 y 20 de julio 2006.

Lugar: La Bodeguita de la Casa Cerdeña, San Bartolomé

Hora: 18:00 a 21:00 h.

Profesor/conferenciante: D. Fernando Zamora Marín, enólogo, investigador y doctor en Química y profesor de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira I Virgili de Tarragona.

Precio del curso: gratuito

Objetivos: nociones sobre las operaciones básicas que componen el proceso fermentativo del vino.



Medios materiales: banner del Consejo Regulador, ordenador portátil, cañón y pantalla de proyección, agua y copa para el ponente, carpetas del Consejo con folios blancos y esquema del contenido de las sesiones.

Público: 50 personas aproximadamente.

6.- Acto: firma del convenio de colaboración para la promoción de vinos de Lanzarote con Dinosol.

Lugar: La Bodeguita de la Casa Cerdeña, San Bartolomé

Hora: 11:00

Duración del acto: media hora

Autoridades: Miguel Martín Betancort, Presidente del C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”; Jesús Machín, Alcalde de Tinajo; Juan José Insúa, Jefe de Ventas de Hiperdino;

Objetivos: establecer un acuerdo para promocionar y vender los vinos de Lanzarote en establecimientos comerciales de las siete Islas Canarias.

Medios materiales: Banner del Consejo Regulador, agua y copas para los ponentes, guías del Consejo Regulador.

Presencia de medios de comunicación: Lanzarote Televisión, Canal 9 Las Arenas.

El grupo Dinosol se compromete a dar prioridad a los vinos de la Isla en sus establecimientos de Canarias. Acuerdo para promocionar y vender los caldos de la Isla en establecimientos comerciales de Canarias, entre ellos, Hiperdinos, Nettos y todas las unidades estratégicas de ventas que aglutina la firma Dinosol en el Archipiélago, que alcanza las 200 tiendas.

La firma proporcionará un lugar privilegiado en los supermercados para exhibir el producto. Se trata de situar los vinos en lugares donde aumenta la posibilidad de ser adquirido por el consumidor.

7.- Acto: fiesta del vino de Lanzarote 21 julio de 2006

Lugar: Casa Ajei, San Bartolomé.

Hora: 20:00 h.

Duración del acto: 5 horas

Autoridades: Dña. Inés Rojas de León, Presidenta del Cabildo de Lanzarote; D. Miguel Martín Betancort, Presidente del C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”; D. Higinio Hernández, Consejero de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote; D. Aquilino Romero, Teniente de Alcalde del Ayuntamiento de Tinajo; José Juan Cruz Saavedra, Alcalde del Ayuntamiento de Tías; D. Manuel Fajardo Feo, Consejero de Turismo; José Fernando García, Director de la Caja Rural de Canarias.

Objetivos: Clausura de la “I Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2006” y entrega del galardón “Miembro de Honor y Racimo de Plata de los Vinos del Volcán”.

Galardonado: D. Manuel Díaz Rijo.

Medios materiales: Actuación parranda “El Golpito” (1 hora y media), 5 micros para voces, 4 micros para instrumentos, sillas para 5 personas, 7 mesas plegables, atril, cubierta para escenario, focos para iluminación de escenario, equipo de sonido, música ambiental, Catering Grupo Melián y Cabrera, S.L.: menú para 300 personas



Pan
Roscas
Gofio
Queso Blanco
Plátanos fritos con bacon
Tortilla española
Salpicón de huevas
Pulpo a la vinagreta
Tacos de atún al ajillo
Tollos en mojo
Carne de cerdo adobada
Papas arrugadas
1 botella de ½ litro de agua por persona
Manteles blancos de tela para 10 mesas de 3 metros cada una
Copas de cristal
Platos y cubiertos de plástico
4 camareros

Vinos: Se solicitó colaboración a las bodegas para que contribuyeran con sus vinos. Se sirvieron los siguientes vinos:

El Grifo: malvasía seco y tinto.

La Geria: malvasía seco, tinto y Manto.

Castillo de Guanapay: Lapilli 2005

Mozaga: malvasía seco 2005, Guadarfía 1998, Diego, Tinto 2004 y moscatel.

Reymar: malvasía semiseco y moscatel seco.

Los Bermejos: malvasía seco 2005, tinto 2005 y Diego seco 2005.

Vega de Yuco: tinto 2004, malvasía semiseco 2005, malvasía seco 2005 y rosado 2005.

La Meseta: tinto 2005 y malvasía seco 2005

Rubicón: malvasía seco 2005

Público: 100 personas aproximadamente.

Presencia de medios de comunicación: Canal 9,

Incidencias:

Retraso de hora y media del Catering. Se les había confirmado previamente que debían de estar en la Casa Ajei una hora antes del comienzo del acto, es decir, a las 19:00 horas. A pesar de esto y de llamar repetidas veces para que acudieran lo antes posible, llegaron a las 20:30 horas y con mala presentación. No estaban vestidos adecuadamente y mostraban poca profesionalidad.

Los vinos que se sirvieron en la fiesta fueron enfriados en las neveras del Consejo Regulador y llevados hasta la Casa Ajei antes del comienzo del acto. Hubiera sido mejor disponer de neveras en la habitación acondicionada para almacenar los materiales.



SEPTIEMBRE

Carta agradecimiento al alcalde del Ayuntamiento de Pájara, Sr. Alcalde D. Rafael Perdomo

Agradecimiento al Ayuntamiento de Pájara por su iniciativa en el empleo de sólo vinos de Lanzarote en los actos oficiales con el propósito de ayudar ante la crisis que ha supuesto para el sector el excedente de uva de la última cosecha.

Inauguración Hiperdino en Playa Blanca

Fecha: 12 de septiembre de 2006.

Estuvimos presentes en la inauguración de un nuevo Hiperdino en la localidad de Playa Blanca a través de un expositor en el que se dio una muestra y degustación de los vinos de Lanzarote.

Entrevista Lancelot Radio

Entrevista a Alicia Guerra Rijo y Darío Pérez Gopar en Lancelot Radio dentro del espacio “El Enyesque”, un programa que trata temas referentes a la gastronomía. Hablamos sobre el éxito del Curso de “Vinos dulces y chocolates”, celebrado en el mes de julio dentro de la “I Semana de los Vinos del Volcán”, organizada por el Consejo Regulador. Además se trataron otros temas como el problema del excedente de uva y la cosecha de 2006 y las actividades de promoción que se están llevando a cabo.

OCTUBRE

XIII Feria de la Alimentación de Canarias

Fecha: del 5 a 8 de octubre de 2006.

Lugar: Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife.

Stand: 141 -148 (Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria).

Organiza: Institución Ferial de Tenerife (IFTSA).

Horarios: de 10:00 a 20:00 horas. Jueves y viernes abierto sólo para profesionales. Sábado y domingo abierto al público en general.

Objetivos: Permitir que las empresas participantes se aprovechen de la sinergia de concentrar en un espacio y tiempo reducidos la mayor variedad de productos y servicios para la alimentación existente en Canarias, lo que permitirá intercambiar experiencias y establecer contactos entre clientes actuales y potenciales.



Programa de actos:

Miércoles, 4 de Octubre

Montaje de Stands.

Bodegas: Reymar, Rubicón, Mozaga, Vega de Yuco, Los Bermejós y La Geria.

Vino: 20 cajas.

Materiales: 6 cajas de copa, 2 cajas de sacacorchos, 2 cubiteras, 1 caja de tarjetas de presentación y 40 guías.

Instalaciones: el stand estaba provisto de neveras para el enfriamiento de los vinos y acondicionamiento para la limpieza de copas, además de una vitrina para exposición y mesa y sillas para la cata.

Jueves, 5 de octubre

“Jornadas sobre la importancia de beber agua SANA y tomar nutrientes”.

Impartidas por D. José Manuel García Barrera.

Ubicación: Sala de Exhibiciones.

Horario: a las 11:00, 13:00 y 19:00 horas.

Curso Express de cata de vinos.

Organizado por Comercial Dofe.

Ubicación: Sala de Catas.

Horario: de 12:00 a 13:00 horas y de 16:00 a 17:00 horas.

“Cata de vinos viña Pedrosa”.

Impartido por Adolfo Pérez

Ubicación: Sala de Exhibiciones.

Horario: a las 17:00 horas.

outOx... “La primera Bebida Anti-resaca del Mundo”.

Impartido por el Sr. Camilo Torres Guerrero (Gerente de outOx Ibérica).

Ubicación: Sala de Exhibiciones.

Horario: de 18:00 a 19:00 horas.

Cata Magistral.

Organizada por Comercial Dofe.

Impartida por Eva Inglada de Bodegas Enate (D.O. Somontano).

Ubicación: Sala de Catas

Horario: de 18:00 a 20:00 horas.

Viernes, 6 de octubre

“Jornadas sobre la importancia de beber agua SANA y tomar nutrientes”.

Impartidas por D. José Manuel García Barrera.

Ubicación: Sala de Exhibiciones.

Horario: a las 11:00, 13:00 y 19:00 horas.

Rueda de prensa sobre el nuevo portal de Productos Agroalimentarios de Tenerife, “La Despensa”.

José Joaquín Bethancourt Consejero de Agricultura y Aguas del Cabildo de Tenerife.

Ubicación: Sala de Exhibiciones.

Horario: a las 12:00 horas.



Curso Express de cata de vinos.
Organizado por Comercial Dofe.
Ubicación: Sala de Catas.
Horario: de 12:00 a 13:00 horas y de 16:00 a 17:00 horas.

outOx... "La primera Bebida Anti-resaca del Mundo".
Impartido por el Sr. Camilo Torres Guerrero (Gerente de outOx Ibérica).
Ubicación: Sala de Exhibiciones.
Horario: de 18:00 a 19:00 horas.

Cata Magistral.
Organizada por Comercial Dofe.
Impartida por Carlos Falcó de Bodegas Pagos de familia de Marqués de Griñón (D.O. Dominio de Valdepusa).
Ubicación: Sala de Catas
Horario: de 18:00 a 20:00 horas.

Sábado, 7 de octubre

"Jornadas sobre la importancia de beber agua SANA y tomar nutrientes".
Impartidas por D. José Manuel García Barrera.
Ubicación: Sala de Exhibiciones.
Horario: a las 11:00, 13:00, 17:00 y 19:00 horas.

Concurso de cocineros de Canarias. IV Campeonato de Cocineros de Canarias.
Organizado por el Plan de Gastronomía del Cabildo de Tenerife.
Ubicación: Sala Concurso de Cocineros
Horario: de 11 a 20 horas.

Curso Express de cata de vinos.
Organizado por Comercial Dofe.
Ubicación: Sala de Catas.
Horario: de 12:00 a 13:00 horas y de 16:00 a 17:00 horas.

Jornada sobre la importancia de un desayuno saludable: "Desayuno sin ayuno".
Impartido por Teresa Linares
Ubicación: Sala de exposiciones.
Horario: de 12:00 a 13:00 horas.

Concurso de Arepas: "El Arepazo".
Organizado por CARECA
Ubicación: Stand de CARECA
Horario: a las 17:00 horas.

"Cocina con Whirlpool".
Ubicación: Sala de Exhibiciones.
Horario: de 18:00 a 19:00 horas.

Cata Magistral.
Organizada por Comercial Dofe.



Impartida por José Moro de Bodegas Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero).
Ubicación: Sala de Catas
Horario: de 18:00 a 20:00 horas.

Domingo, 8 de octubre

“Jornadas sobre la importancia de beber agua SANA y tomar nutrientes”.

Impartidas por D. José Manuel García Barrera.

Ubicación: Sala de Exhibiciones.

Horario: a las 11:00, 13:00, 17:00 y 19:00 horas.

Concurso de cocineros de Canarias. IV Campeonato de Cocineros de Canarias.

Organizado por el Plan de Gastronomía del Cabildo de Tenerife.

Ubicación: Sala Concurso de Cocineros

Horario: de 11 a 20 horas.

Curso Express de cata de vinos.

Organizado por Comercial Dofe.

Ubicación: Sala de Catas.

Horario: de 12:00 a 13:00 horas y de 16:00 a 17:00 horas.

Jornada sobre la importancia de una buena alimentación: “La buena alimentación”.

Impartida por Basilio Labrador.

Ubicación: Sala de Exhibiciones.

Horario: de 12:00 a 13:00 horas.

Sorteo de un crucero para dos personas por el Mediterráneo. Cortesía de Viajes Iberia.

Ubicación: Entrada a la Feria, junto a la Urna.

Horario: 19:30.

“Cocina con Whirlpool”.

Ubicación: Sala de Exhibiciones.

Horario: de 18:00 a 19:00 horas.

Misión Comercial Inversa.

Visita comercial de un grupo de empresarios de África Occidental organizado por La Cámara de Comercio de S/C de Tenerife.

Incidencias:

El lunes día 2 de octubre la empresa de mensajería Alcourier recogió veinte cajas de vino para enviarlas, vía marítima, a Tenerife. La mercancía llegó al Recinto Ferial el viernes día 6, lo que nos impidió contar con el material necesario para realizar nuestro trabajo el día de la inauguración de la Feria.

Para próximas ferias, tener en cuenta que no es necesario llevar tantas cajas de vino. Se llevaron veinte cajas y sobraron entre siete y ocho. El número óptimo sería una o dos cajas por bodega.



Reunión en el Cabildo de Lanzarote. Presentación campaña de promoción del vino con D.O. de Lanzarote

Fecha: 18 Octubre de 2006

Asistentes:

Inés Rojas, Presidenta del Cabildo.
José Juan Lorenzo, Director Gerente de Centros Turísticos.
Pedro San Ginés, Consejero de Centros Turísticos.
Esperanza, responsable del Gabinete de Promoción Centros Turísticos (Progesmecca)
Luis Arráez Guadalupe, Consejería de Hacienda.
Oliver Pacheco, Bodegas Guiguan.
Eduardo Martín, Anaxrom 2000.
Ana Gopar, Bodegas Rubicón.
Lalo Pacheco, Bodegas Castillo de Guanapay.
Ángeles Matallana, Bodegas Mozaga.
Alejandro Besay Felipe, Bodegas La Geria.
Loli, Bodegas Vega de Yuco.
Alberto López-Peláez, enólogo del Cabildo y coordinador de la Campaña.
Representante de la Consultora de marketing de Centros Turísticos.
Representante del Área de Agricultura del Ayuntamiento de Tinajo.
Nereida Pérez, Gerente del Consejo Regulador.
Alicia Guerra, Promoción Consejo Regulador

Fecha de puesta en marcha de la campaña: día 3 de noviembre.

Se trata de una campaña puntual para Navidad pero con el propósito de convertirla en una acción de carácter permanente.

Empresa Promotora: Centros Turísticos. Cuentan con una empresa de publicidad (PROGESMECA) que se encarga de la elaboración de la campaña.

Coordinador: Alberto López-Peláez

Presupuesto: 125.000 euros.

Es necesaria la realización de un Plan Estratégico. Supuestamente se encargará de esto la consultora de Centros Turísticos.

Acción formativa interna:

Formación para camareros y maîtres (5 grupos de 20 pax.) a través de una charla explicativa de una hora + visita a dos bodegas. ¿Va a ser efectiva una charla de una hora? Sería más conveniente impartir la formación in situ. Por ejemplo, organizar un curso para un grupo reducido en un restaurante y enseñar a los camareros conocimientos básicos de la elaboración, mantenimiento y servicio del vino. Enseñarles a “vender” el vino conejero a los clientes e incentivarles a que consuman vinos de Lanzarote.

La convocatoria para la realización de estos cursos se haría a través de una invitación directa a los restauradores y hoteleros. Es importante el contacto directo vía telefónica.

**Acción promocional:**

Regalos: 6.500 copas de vino y 100 cubiteras con logotipo del Consejo Regulador. ¿Cuál va a ser el criterio de selección para distribuir estos regalos? ¿A qué restaurantes se les dará y a cuáles no? Sugerencias: aquellos que participen en los cursos de formación, aquellos que tengan un número mínimo de vinos conejeros en su carta, etc.

Campaña mediática:

Publicidad en prensa, radio y TV.

Prensa escrita: Lanzarote Noticias, La Voz de Lanzarote, La Provincia, Canarias 7, Crónicas de Lanzarote, Lancelot.

TV: Televisiones locales. Posibilidad de publicidad en TV Canaria y Tele5.

Stand:

Diseño de stand modulares para ubicar en los puntos estratégicos de mayor afluencia de público.

Fechas: noviembre y diciembre.

Espacios: Aeropuerto los jueves. Sería conveniente que el stand se ubicara en la zona de llegadas nacionales. Una persona especializada (promotor@ con conocimientos) ofrece a los turistas el vino conejero como producto de la tierra, con denominación de origen. Sugerimos que además se entregue un mapa del Consejo Regulador en el que aparecen indicadas las bodegas de la Isla e información interesante sobre Lanzarote y el mundo del vino.

Centro comerciales: Biosfera y Deiland Plaza (sábados y víspera de Navidad).

Calle Real: sábados y víspera de Navidad. Mercadillo de Tinajo (domingos).

Vinos que se van a exponer en el stand: se propone un vino malvasía que represente al vino conejero en general, es decir, un solo vino que no tenga etiqueta de bodega. ¿Cuál va a ser el criterio para la elección del vino representante? La bodega que salga elegida, aunque en la botella no aparezca su nombre, se va a beneficiar puesto que va a vender una serie de botellas que se utilizarán para esta promoción.

Proponemos: que se exponga el mejor vino de cada bodega, que pueden ser 12 ó 13, y que una persona especializada de éstas sea quien esté en el stand ofreciendo los vinos conejeros. Cada semana, una bodega diferente tendrá la oportunidad de promocionar los vinos de la Isla.

Se tiene que llegar a un consenso con TODAS las bodegas.

Propuestas del Ayuntamiento de Tinajo (Área de Agricultura):

- Panel publicitario en el aeropuerto (con imágenes de los vinos, pisa de la uva, sistema de cultivo, etc.)
- Publicidad en la calle. Coche con logotipo de los vinos de Lanzarote.
- Incentivar la implicación de los hoteles y restaurantes de la Isla.
- Recoger sugerencias de los agentes implicados para la creación de una campaña formal y consensuada.
- Colaboración económica por parte de los ayuntamientos.
- Seguir la iniciativa del Ayuntamiento de Pájara, es decir, que cada ayuntamiento incentive a los establecimientos alojativos y restaurantes de su municipio para que sirvan vinos de Lanzarote.
- Poner vinos de Lanzarote en las cestas de Navidad.



Preguntas:

¿Quién ha elaborado el plan de promoción? ¿Centros Turísticos?

Experiencia demostrable en la promoción de vinos y resultado de sus campañas.

¿El proyecto se ha realizado sobre algún estudio de necesidades de promoción? ¿Con quién se han reunido para obtener los datos necesarios para diseñar el proyecto?

¿El proyecto será gestionado según consenso de todos los agentes implicados?

¿El proyecto saldrá a concurso público o a través de una adjudicación directa?

¿Cuál es la temporalización del proyecto y cómo se van a auditar los resultados?

¿Cuál va a ser la colaboración del Consejo Regulador?

Propuestas:

1.- Concienciación por parte de quienes ofrecen el producto (en grandes eventos). En los hoteles: vinos de Lanzarote durante una semana.

2.- Degustación de vinos a la llegada de los turistas al aeropuerto. No hace falta tener un local (nueva ley que impide viajar con líquidos). Bastaría con un banner del Consejo Regulador, en la zona de llegadas de los vuelos nacionales, ofreciendo una degustación a los turistas. Se ofrece el vino como producto típico de la tierra en la que van a pasar sus vacaciones. Mapa

Lote de vino, agradecimiento Ayuntamiento de Pájara, Fuerteventura.

El Consejo Regulador quiso agradecer nuevamente la solidaridad y sensibilidad del Ayuntamiento de Pájara hacia nuestro sector vitivinícola enviando a la isla vecina un lote regalo con una selección de los mejores vinos de Lanzarote.

Reunión con el Cabildo de Lanzarote. Campaña de promoción del vino con D.O. Lanzarote

Fecha: 24 de Octubre

Asistentes:

Juan Betancort, Director de la Campaña.

Alberto López-Peláez, coordinador de la Campaña.

Esperanza, gabinete de promoción de Centros Turísticos.

José María Peña, director Zona Sur.

Oliver Pacheco, Bodegas Guiguan.

Ana Gopar, Bodegas Rubicón.

Loli, Bodegas Vega de Yuco.

Ignacio Valderas, Bodega Los Bermejós.

Ángeles Matallana, Bodegas Mozaga.



Ramón Melián, Bodegas La Geria.
Tomás Perdomo, Bodegas La Meseta.
Francisco Castejón, Bodegas El Grifo.
Alberto, Bodegas Timanfaya.
Nereida Pérez, Consejo Regulador.
Alicia Guerra, Consejo Regulador.

En esta reunión se trataron los puntos que ya habían sido expuestos el día 18 de octubre.

1º Acción formativa. Jornadas de sensibilización: seminario con los maîtres de los restaurantes interesados en participar en estas jornadas.

Se harán 5 grupos de 20 pax. por lo que se realizarán un total de 5 visitas a bodegas diferentes. Se pide la colaboración de las bodegas para prestar un experto que se encargue de dirigir la visita.

Horario: 10:00 a 15:30 horas.

10:00 – 11:00. Monumento al Campesino. Charla explicativa a cargo de Alberto López-Peláez.

11:00 – 12:00. Visita Museo del Grifo (museo + bodega + cata de vino).

12:30 – 13:30. Visita 2ª bodega (bodega + viñedo + cata de vino).

14:00. Almuerzo en el Monumento al Campesino. Durante la comida, se aprovechará para hablar sobre el servicio de vino.

2º Acción promocional:

Regalo de 6.500 copas con logotipo para los restaurantes. Puntos a tener en cuenta:

- Diseño de las copas. ¿Qué tipo de copa se va a utilizar?
- Logotipo (¿el del Consejo Regulador?).
- Criterio de distribución: clientes de las bodegas. Cada bodega hará un listado con sus 30 mejores clientes. Entre todas las bodegas se verá cuáles son los 200 mejores restaurantes. A cada restaurante seleccionado se le premiará con 30 copas.

Al mismo tiempo, se compromete a los restauradores a incluir los vinos de Lanzarote en alguno de sus menús navideños además de incentivar el consumo de vino por copas.

Las bodegas remitirán el listado al Consejo Regulador lo antes posible.

- Canal de distribución: las propias bodegas se encargarán de repartir las copas a los restaurantes. Cada bodega repartirá más o menos copas en función de su producción.

Stands:

Se establecerán 2 toneles por stand. Degustación + folleto informativo (posibilidad de que sea un mapa como el del Consejo Regulador?).

Un total de 2000 botellas que se irán sacando de forma progresiva. Se tomará como referencia la cantidad de uva recogida por bodega en la última cosecha. Por lo tanto, se comprará a cada bodega un número de botellas proporcional al número de kilos recogidos en la cosecha.

El Consejo Regulador se compromete a remitir los datos necesarios.



Criterio de selección de los vinos:

- Mejor vino de cada bodega.
- Vino de 2006. (¿será posible para todas las bodegas?).

Es necesario llegar a un consenso entre todas las bodegas.

Puntos a tener en cuenta:

- Promotor/a: formación in situ (en las bodegas).
- Es importante que el stand se acondicione para que los vinos se sirvan a su temperatura correcta (vinos blancos fríos).
- Información editada: debe tener un control de su calidad y veracidad.
- Slogan de la campaña de Navidad: tener claro cuál es el mensaje a transmitir.

NOVIEMBRE

“III Feria Lanzametal 2006”

Evento organizado por la Consejería de Industria, Comercio y Consumo del Cabildo y la Federación de Empresarios del Metal y Nuevas Tecnologías de Lanzarote FEMELAN.

Fecha: 16 al 19 noviembre 2006

Horario: 10:00 a 22:00 h.

Lugar: Complejo Agroindustrial del Cabildo de Lanzarote

Inauguración: jueves día 16 a las 20:00 horas

Bodegas:

Vega de Yuco.

Mozaga.

La Meseta.

Los Bermejós.

Castillo de Guanapay.

La Geria.

Rubicón.

Reymar.

El Grifo.

Finca Las Quemadas.

Necesidades:

- Vasitos de plástico para degustación.
- Copas.
- Servilletas.
- Cubiteras.
- Nevera.



- Mostrador del Consejo.
- Pósteres.
- Material promocional: sacacorchos, parasoles. Por la compra de un estuche, regalo de un parasol y por la compra de dos estuches, regalo de un sacacorchos.
- Cuadros con fotos para decoración y caballetes.

Incidencias:

En un primer momento, el stand del Consejo Regulador iba a estar situado en el pabellón de automóviles, justo en el centro de la carpa. Posteriormente, nos informaron de que teníamos que montar el stand en la parte trasera, detrás de los coches, con lo que la visibilidad desde la puerta era nula.

Lo más lógico hubiera sido situarnos junto al stand del Cabildo, donde se realizaba la degustación de vinos pero no querían que se mezclaran la degustación con la venta, sino que quedara bien diferenciado la función del Cabildo y la del Consejo Regulador.

Finalmente, decidimos ubicar el stand en el exterior, cerca del stand del Cabildo, utilizando una carpa que nos cedió la organización de la Feria, el mostrador del Consejo y barricas que nos prestó la Bodega Rubicón.

No tuvimos opción a un almacén para guardar la mercancía así que utilizamos el coche del Consejo para almacenar los paquetes de vino.

La organización de la Feria nos habían ofrecido dos azafatas para nuestro stand, pero cuando llegó el momento de la inauguración nos dijeron que no había ninguna disponible así que el Consejo Regulador tuvo que contratar a dos azafatas.

La venta no fue demasiado buena. Bodegas como La Geria, Castillo de Guanapay, El Grifo y Mozaga no vendieron nada. Las más vendidas fueron, por orden, Los Bermejos, Vega de Yuco y El Alto. Para próximas ocasiones, tener en cuenta que el vino se vende mejor en paquetes individuales y de dos botellas.

“I Semana del Vino” (Arrecife)

Fecha: del 29 de noviembre al 02 de diciembre.

Lugar: Calle Real de Arrecife.

Promotor: Área de Cultura del Cabildo de Lanzarote.

Colaboradores: Cabildo de Lanzarote (Campaña de Promoción) y Consejo Regulador.

Punto de venta: local de Segarra, en la Calle Real.

Horario: de 10:00 a 14:00 horas y de 17:00 a 20:00 horas.



Necesidades:

- Caja para dinero.
- Calculadora.
- Vinos y cartones.
- Bolsas de yute del Consejo Regulador.
- Carpeta: teléfono de bodegas, otros teléfonos de contacto, control de venta, precio de los vinos.
- Bolígrafos.
- Vasitos de plástico para degustación.
- Material promocional: sacacorchos, parasoles y guías.
- Cubiteras.
- Papelera.
- Servilletas.
- Bolsas de plástico.

Bodegas

- El Grifo:
- Vega de Yuco.
- Los Bermejós.
- La Meseta.
- Castillo de Guanapay.
- La Geria.
- Finca Las Quemadas.
- Reymar.
- Rubicón.
- Mozaga.
- Guiguan.

Participación en el programa “Cultura en la calle” que desarrolla el Área de Educación y Cultura del Cabildo de Lanzarote, que también contó con la colaboración de la Consejería de Centros Turísticos, el Ayuntamiento de Arrecife y empresas comerciales como el Grupo Spínola. Se trata de una exposición de 24 paneles móviles, a lo largo de la Calle Real de Arrecife, en los que se muestra la riqueza de la enología de la Isla a través de fotografías, textos, diseño gráfico e ilustraciones. El principal objetivo de esta iniciativa fue analizar y mostrar aspectos del mundo del vino, tales como el cultivo de la uva, la producción vitivinícola, el proceso de elaboración y su incidencia en la conformación del paisaje insular.

Esta exposición refuerza la campaña de promoción de los vinos de Lanzarote ideada por el Cabildo Insular y puesta en marcha a comienzos de noviembre.

Área de Educación y Cultura del Cabildo Insular:

- Exposición de 7 módulos (4 paneles en forma de acordeón) que muestran los paisajes vinícolas, la cultura del vino, cantos al vino, etc. Se distribuirán a lo largo de toda la calle Real y estarán expuestos durante todo el día. Por seguridad, una persona del ayuntamiento se ocupará de cerrar estos módulos cada noche.



- Diseño y creación de paneles informativos sobre la Semana. Folletos y carteles informando sobre los horarios de degustación, exposición y listado de establecimientos participantes y actividades que se van a realizar durante la Semana.

Cabildo Insular:

- Stand de degustación el viernes de 12:00 a 14:00 horas y de 18:00 a 20:00 horas.
- Stand para el Consejo Regulador en su punto de venta.

Ayuntamiento de Arrecife:

- Limpieza del local.
- Degustación de copa de vino + pincho en las cafeterías colaboradoras de la zona. Precio estimado: 2 euros (vino + pincho). Los vinos deberán estar en sus condiciones óptimas de degustación: a la temperatura adecuada y servidos en copas de cristal. La persona que servirá los vinos formará parte del personal del establecimiento colaborador. Es necesario llegar a un acuerdo sobre cuáles van a ser los vinos que se van a degustar y además establecer el mismo precio para todos los establecimientos.

Consejo Regulador:

- Venta de vinos en la Calle Real de Arrecife. Utilización del stand del Cabildo para la venta y el local de Segarra para almacenaje de los vinos y demás materiales.

Incidencias: En un primer momento, se estableció que el Consejo Regulador se encargaría de la decoración del local de Segarra, lo que supondría una inversión en personal y materiales que el Consejo no podía asumir. Finalmente, la Consejería de Centros Turísticos se animó a participar en la iniciativa y se comprometió a organizar todo lo relacionado con la decoración. Por cuestiones de tiempo y de presupuesto, en el último momento decidieron no invertir en este proyecto. A cambio, nos prestaron uno de los stand que se utilizan para las actividades de promoción de la Campaña de Navidad.

Pudimos contar con el stand de miércoles a viernes, así que el sábado, tuvimos que organizar en la calle un expositor con los pocos materiales con los que contábamos: cinco barricas, dos carteles y dos caballetes de la Campaña de Promoción.

Pedimos a Alberto, el Director de Zona Centro, que nos pasara un planning de las cafeterías participantes, horarios y vinos con los que contaban para remitirlo nosotros a las bodegas y que éstas pudieran ver la posibilidad de realizar alguna cata comentada y que sus comerciales hicieran una visita a las cafeterías para ofrecer sus vinos.

El problema fue que no cumplió con su compromiso, ni nos envió el listado de las cafeterías, ni se reunió con los propietarios para explicarles el objetivo de la jornada ni se les entregó la cartelería. Además, hay que añadir, que finalmente no se realizó la limpieza del local, así que el mismo día de la inauguración, el Área de Cultura del Cabildo contrató a dos personas para que fueran a limpiar los cristales del escaparate.

Finalmente, no se realizó ninguna actividad en las cafeterías, ni se sirvió un pincho y un vino a 2 euros. Las bodegas se quejaron de que las cafeterías decían desconocer por completo la realización de esta actividad cuando los comerciales las visitaron para ofrecer sus vinos.



Por otro lado, algunas cafeterías demandaban al Consejo Regulador que se les diera los materiales para decoración, cartelería, botellas de vino, etc. y echaban la culpa al Consejo de la mala coordinación de la jornada.

Se dio una mala coordinación de la jornada, pero por parte del Ayuntamiento de Arrecife, que no cumplió con su cometido. Por nuestra parte, el Consejo Regulador, cumplió positivamente con los objetivos establecidos.

En definitiva, nuestra participación en esta I Semana del Vino, organizada por el Área de Educación y Cultura del Cabildo de Lanzarote, fue bastante positiva. Creemos que fue una buena opción para promocionar los vinos de Lanzarote. Mucha gente se acercó hasta nuestro punto de venta para interesarse por los vinos conejeros y la ubicación de las bodegas. Una vez más, nos volvimos a encontrar con los problemas que supone la nueva ley de líquidos en los aeropuertos.

Campaña de Navidad: tarjetas y sobres de Navidad, mapas y calendarios.

Preparación y remisión de felicitación de Navidad. Se envió un sobre con una tarjeta navideña y un calendario de 2007 del Consejo Regulador a las siguientes entidades:

- Viticultores.
- Medios de Comunicación.
- Miembros del Pleno del Consejo Regulador.
- Bodegas de la D.O. Lanzarote.
- Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias.
- Cabildo de Lanzarote.
- Consejos Reguladores de Canarias.
- Consejos Reguladores del Resto de España.
- Cabildo Insular de Lanzarote.
- Colaboradores (Escuela de Hostelería de Tahíche)
- Ayuntamientos de Lanzarote.
- Asociaciones.
- Proveedores.

DICIEMBRE

Reunión con el Cabildo Insular. Campaña de Promoción de Vinos D.O. Lanzarote

Fecha: día 04 de diciembre 2006

Lugar: Monumento al Campesino

Tema: Campaña de Promoción Vinos de Lanzarote

**Asistentes:**

Alberto López
Juan Betancort
Nereida Pérez
Pedro San Ginés
Alicia Guerra
Ramón, Bodegas La Geria
Ángeles, Bodegas Mozaga
Raquel Villalobos, Bodegas El Grifo
Bodegas Rubicón

Cursos de formación:

En las jornadas de formación para maîtres participaron 85 empresas diferentes y más de 120 personas. Todos coinciden en que estos cursos son una iniciativa muy positiva y que se debe de mantener a lo largo de todo el año.

Además, estas jornadas también fueron dirigidas a un grupo de guías del sector turístico que igualmente consideraron esta iniciativa como positiva y propusieron que pueda llegar a los touroperadores. Participaron unas 40 personas aproximadamente.

Campaña en los supermercados:

Inicio de la campaña: lunes, 4 de diciembre.

Distribución de folletos.

Decoración navideña utilizando botellas de vino de Lanzarote.

Es necesario llevar a cabo un control de las actividades de promoción que se está realizando en los supermercados: distribución de las botellas, limpieza, imagen, etc. Por lo que se espera una mayor implicación de las bodegas en este control.

Hiperdino cuenta con 170 supermercados distribuidos por toda Canarias. Propuesta por parte del Grupo Dinosol de mejorar la decoración de las cabeceras de los supermercados. Al menos en esta campaña de Navidad, el Cabildo no cuenta con presupuesto para asumir esta decoración. Otra propuesta es la de incluir vino de la Isla en las cestas de Navidad pero para este año no es posible, por cuestiones de tiempo y presupuesto; se establecerá un acuerdo para el próximo año.

El acuerdo al que llegó el Consejo Regulador con el Grupo Dinosol funcionó los primeros meses pero ahora se ha notado una disminución del número de cabeceros en los supermercados. Han quitado el vino de las cabeceras para poner productos navideños.

Campaña en los cines Deiland y Spínola:

El spot publicitario utilizado por el Cabildo en la Campaña de Promoción se emitirá en 5 salas de cine.

Distribución de folletos en hoteles y apartamentos:

Se distribuirán folletos publicitarios de la Campaña en los diferentes hoteles y apartamentos de la Isla.

Iniciativas del Grupo Fariones: recepción de los clientes con vinos conejeros, cestas de Navidad para el personal con vino de Lanzarote (2.000 botellas), carta de vinos de Lanzarote, regalo de botella de vino en las habitaciones.



Rubicón Palace: están interesados en la organización de catas comentadas en su hotel.

Princesa Yaiza: regalo de botella de vino en las habitaciones.

Grupo Cumar (Lani's) cuentan con 16 restaurantes a lo largo de toda la Isla: vinos de Lanzarote en las mesas, champaneras diseñadas por ellos mismos para la presentación de vinos conejeros, carta exclusiva de vinos de Lanzarote.

En el Restaurante La Ola nos dan la posibilidad de organizar alguna actividad de promoción o evento en la parte alta, que parece un mirador.

Además, cuentan con unos pequeños folletos en los que aparece información sobre todos los restaurantes del Grupo Cumar. Por cada comida se va sellando este folleto y cuando se han hecho tres regalan una botella de champán. Se comprometen a cambiar la botella de champán por una botella de vino de Lanzarote.

Hotel Meliá: están interesados en asociar su imagen con un vino de Lanzarote.

Para concluir, se hace patente la necesidad de una mayor implicación por parte de las bodegas. Para ver el grado de efectividad de las diferentes actividades de promoción es de vital importancia realizar un análisis de los resultados.

Rueda de prensa. Presentación Balance de cosecha 2006

Fecha: 12 de diciembre de 2006.

Lugar: Arrecife Gran Hotel.

Horario: 12:00 h.

El Consejo Regulador organizó una rueda de prensa ante los medios de comunicación para presentar los resultados de la cosecha de 2006 y los nuevos materiales de promoción: mapa de viñedos y bodegas de la Isla y nuevo calendario 2007.

En la mesa estuvieron Miguel Martín Betancort, presidente del Consejo Regulador, Nereida Pérez, gerente del Consejo, José Manuel, vocal y Fermín Ottamendi, copropietario de Bodegas El Grifo.

El acto contó con una gran afluencia de medios de comunicación a los que se les hizo entrega de una carpeta con el dossier de prensa, un tríptico de la vendimia, un mapa de las bodegas y un calendario.

III Feria artesanal, agrícola y ganadera, San Bartolomé 2006

Fecha: del 13 al 17 de diciembre 2006.

Lugar: Plaza Félix Rodríguez de la Fuente. San Bartolomé.

Organiza: Ayuntamiento de San Bartolomé.



Contacto: Mónica Álvarez.

Teléfono: 928 52 23 51 – 928 52 23 52

Fax: 928 52 23 88

Email: aeda@sanbartolome.org

Información: Casa Cerdeña, Calle Cerdeña Bethencourt, número 17.

Otras Actividades: previstas actuaciones musicales de grupos canarios y animación infantil.

Ediciones anteriores: la II Feria se celebró entre el 15 y el 18 de diciembre de 2005

Horarios:

13 de diciembre de 20:00 a 22:00 horas

14 de diciembre de 10:00 a 21:00 horas

15 de diciembre de 10:00 a 21:00 horas

16 de diciembre de 10:00 a 21:00 horas

17 de diciembre de 10.00 a 16.00 horas

Inauguración: miércoles día 13 a las 20:00 horas.

Montaje de stand: miércoles día 13 a partir de las 9:00 horas.

Necesidades:

- Vinos para exposición y degustación.
 - o **Exposición:** Malvasía seco El Grifo, Malvasía seco Los Bermejos, Tinto La Meseta, Tinto El Alto, Manto La Geria, Yaiza seco Vega de Yuco, Malvasía Seco Rubicón, Malvasía seco Castillo de Guanapay, Malvasía seco Mozaga, Moscatel Seco Reymar, Malvasía seco Guiguan, Malvasía seco Barreto y Malvasía seco La Vegueta.
 - o **Degustación:**
 - El Grifo: 2 seco + 1 semi + 1 dulce
 - La Meseta: 4 seco + 2 tinto
 - Castillo de Guanapay: 1 seco + 1 tinto
 - El Alto: 1 seco + 1 tinto
 - Rubicón: 4 seco + 2 tinto
 - Guiguan: 2 seco + 2 tinto
 - Los Bermejos: 3 seco + 3 tinto + 2 semi
 - Vega de Yuco: 4 Yaiza seco + 3 Yaiza semi
 - La Geria: 2 seco + 2 semi + 2 Manto
 - Mozaga: 4 seco + 3 tinto
 - Reymar: 1 seco + 1 tinto + 1 seco barrica + 1 moscatel seco.
- Servilletas (1 paquete).
- Vasos de plástico.
- Papelera.



- Material de promoción: parasoles (2 cajas), sacacorchos (2 cajas), folletos de vendimia 2006, guías, mapas (20)
- Banner.
- Mostrador.
- Nevera.
- Copas: 3 cajas
- Cubitera.
- Decoración: 3 barricas, piedras volcánicas y parras.

Programa:

Miércoles día 13 de diciembre

20:00 h. Inauguración oficial. Contando con la asistencia de las autoridades locales y la actuación de la Agrupación Folclórica “La Peña”, de San Bartolomé.

Jueves día 14 de diciembre

10:00 h. Apertura del Recinto Ferial

10:30 A 13:00 h. Visita de los escolares de San Bartolomé, Güime y Montaña Blanca.

10:30 a 13:00 h. Actuación de Chamberlan Circus (teatro, malabares, fuegos...)

17:00 a 20:00. Talleres infantiles: “Animación infantil y juegos del mundo” a cargo de la Ludoteca Municipal de San Bartolomé.

18:00 h. Taller en vivo de los alumnos de la modalidad artesanal de cuero, a cargo del monitor D. Javier Espino García.

21:00 h. Cierre del Recinto Ferial.

Viernes día 15 de diciembre

10:00 h. Apertura del Recinto Ferial.

10:30 A 13:00 h. Visita de los escolares de Playa Honda.

10:30 a 13:00 h. Actuación de Chamberlan Circus (teatro, malabares, fuegos...)

17:00 a 20:00 h. Talleres infantiles: “Animación infantil y juegos del mundo” a cargo de la Ludoteca Municipal de San Bartolomé.

21:00 h. Cierre del Recinto Ferial.

Sábado día 16 de diciembre

10:00 h. Apertura del Recinto Ferial.

10:30 a 13:00 h. Talleres infantiles: “Animación infantil y juegos del mundo” a cargo de la Ludoteca Municipal de San Bartolomé.

11:00 a 13:00 h. Paseo en burro por el Recinto Ferial para los más peques.

11:30 h. Muestra ganadería en vivo: “Ordeño de cabras”.

17:00 h. Taller en vivo de los alumnos de la actividad de pintura de San Bartolomé, a cargo del profesor D. Tanausú Rivero.

18:00 h. Muestra del amasado de gofio y degustación para los asistentes a cargo de “Los del Gofio”.

19:00 h. Degustación de vinos con la colaboración del Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote. Degustación de quesos con la colaboración de la Quesería de Montaña Blanca. Degustación de mermeladas artesanales y mojos elaborados con frutas frescas, almendras y quesos a cargo de “La Tía Claudina”, Sociedad Cooperativa Artesanal de Mujeres de Valsequillo, Gran Canaria.

21:00 h. Cierre del Recinto Ferial.



Domingo día 17 de diciembre

10:00 h. Apertura del Recinto Ferial.

12:00 h. Muestra del amasado de gofio y degustación para los asistentes, a cargo de “Los del Gofio”.

13:00 h. Entrega de premios: mejor pieza artesanal, mejor decoración de stand, reconocimiento al joven artesano y sorteo de lote de productos artesanales. También se hará entrega de los premios de la Ludoteca Municipal (Concurso de dibujos).

14:00 h. Acto de clausura con la actuación de la Escuela Municipal de Folklore de San Bartolomé, a cargo de D. Francisco Javier Perera González y asadero popular.

18:00 h. Cierre del Recinto Ferial.

Pacto para la defensa y promoción de los vinos de calidad de Lanzarote

Una iniciativa con la que el Consejo Regulador pretende que los siete alcaldes de Lanzarote y la Presidenta del Cabildo Insular, manifiesten junto con el Consejo, un compromiso público por la defensa de nuestros vinos de calidad.

Con la firma del pacto el Consejo Regulador pretende dar un ejemplo efectivo de nuestro compromiso por la defensa y protección de un paisaje único, la promoción para que nuestros viticultores continúen atendiendo sus viñedos y sean rentables, así como porque las bodegas continúen siendo un referente de calidad y personalidad entre los isleños y los que nos visitan.

1. Compromiso para que en todos los actos institucionales, públicos y privados que organicen, dirijan o coordinen las citadas instituciones en la isla de Lanzarote se consuma sólo el vino de calidad de Lanzarote.
2. Compromiso para que en todos los actos institucionales, públicos y privados que organicen, dirijan o coordinen las citadas instituciones fuera de la isla de Lanzarote se consuma sólo vino de calidad de Lanzarote.
3. Compromiso para que en los presentes, regalos y demás muestras de agradecimiento a instituciones y/o personalidades que visiten la Isla se les haga entrega de una botella de vino de calidad de Lanzarote, como vivo patrimonio y expresión de la personalidad de la isla y sus habitantes.
4. Compromiso para en todos los eventos relacionados con la promoción de la isla en todos los ámbitos forme parte de ella el vino y su cultura como pieza clave del atractivo turístico de la isla.
5. Compromiso para desarrollar y/o apoyar acciones y políticas que promuevan las actividades relacionadas con la viticultura, como patrimonio, paisaje, ecología, así como el enoturismo como elemento importante para el desarrollo turístico en cada uno de los municipios y de la Isla en su conjunto.



6. Compromiso para profundizar en la cooperación con los representantes y el sector vitivinícola de Lanzarote para el desarrollo y promoción de los vinos de Lanzarote.
7. Como ejemplo efectivo de los compromisos adquiridos y muestra de su cumplimiento las instituciones firmantes se comprometen a adquirir los lotes de vinos siguientes a las bodegas que elaboran vinos con Denominación de Origen en las cantidades que se expresan a continuación para el año 2006.
 - Arrecife: 3.000 botellas.
 - Haría: 1.000 botellas
 - San Bartolomé: 2.000 botellas.
 - Teguisse: 2.000 botellas
 - Tías: 2.000 botellas
 - Tinajo: 1.000 botellas.
 - Yaiza: 1.000 botellas.
 - Cabildo Insular de Lanzarote 4.000 botellas.

A fin de cumplir con mejor criterio en los usos de los vinos por parte de los firmantes, las bodegas adscritas a la Denominación de Origen Lanzarote se ofrecen a mantener en sus instalaciones los lotes comprometidos y servir los vinos a las instituciones firmantes en atención a sus solicitudes.

Ruta del vino de Lanzarote

Es un ambicioso proyecto destinado a una iniciativa enoturística con la que se pretende aunar el descubrimiento del impresionante paisaje lanzaroteño con el disfrute, el conocimiento y la degustación de sus vinos. Localizar cualquiera de los vinos y bodegas que gozan del sello de la Denominación de Origen Lanzarote.

La vía del turismo enológico se presenta como alternativa en las áreas rurales que permitan diversificar la economía local y complementar la economía predominante ligada al sector primario. Creación de empleo

Recorrido por las comarcas viticultoras de Lanzarote pasando por bodegas, ermitas y puntos de interés turístico y cultural.