

The page features a decorative graphic consisting of three overlapping red circles of varying sizes, arranged in a diagonal line from the top right towards the bottom right. Two thin red lines intersect at the top left, forming a large triangle that encompasses the circles. The circles are composed of concentric layers of different shades of red, creating a 3D effect.

**MEMORIA ANUAL  
DE ACTIVIDADES DE  
PROMOCIÓN  
2008**

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



## Memoria de actividades año 2008 Consejo Regulador DO “Vinos de Lanzarote”

El presente informe recoge la planificación, coordinación y gestión de las diferentes actividades de promoción desarrolladas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Lanzarote a lo largo del año 2008, tanto en el área de publicidad y marketing como de prensa y relaciones públicas.

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: asistencia a ferias, organización de eventos con diferentes colectivos, organización de actividades formativas (cursos, charlas, visitas, etc.), colaboración con otras entidades implicadas en la promoción del vino de Canarias, etc.

Se realiza, también, un análisis de los resultados obtenidos, 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 meses del año 2008. Para cada acción de promoción se diseña un propio plan individualizado que incluye un conjunto de objetivos a cumplir, las acciones realizadas y la temporalización de su ejecución.

### ENERO

Colaboración en el proyecto: “Canarias-Francia, intercambian soluciones vitivinícolas”

**Promotor:** Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte.

**Fecha:** periodo 2008-2009.

**Descripción:** Proyecto titulado “Canarias-Francia, intercambian soluciones vitivinícolas” cuyo promotor es la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte junto con el I.E.S. Güimar como socio de envío, de acuerdo con la Convocatoria Nacional de Propuestas de las Acciones Descentralizadas de los Programas Comenius, Leonardo Da Vinci, Erasmus, Grundtvig y Transversal en el marco del Programa de Aprendizaje Permanente (PAP) 2008, según convocatoria publicada por la Comisión Europea en el Diario Oficial de 2 de Octubre de 2007, basado en la Decisión adoptada por el Parlamento Europeo y el Consejo el 15 de Noviembre de 2006 (Decisión nº 1720/2006/CE).



Este proyecto se enmarca en el Programa Europeo “Leonardo Da Vinci” para el periodo 2008-2009 y calendario 2009, en su modalidad de movilidad: Estancia para personas que están siguiendo una Formación Profesional Inicial.

El Consejo Regulador se comprometió a ser el puente de unión que permitiera recabar las dificultades y problemas que tiene el sector vitivinícola, tanto en lo referente a bodegas como en la parte de viticultores, para que los alumnos que participaron en el Proyecto Leonardo, pudieran recopilar posibles soluciones que se desarrollan en Francia. A la vuelta del viaje, dichos alumnos por medio del Consejo Regulador, hicieron llegar las soluciones o sugerencias a los bodegueros y a los viticultores, para que pudieran ponerlas en práctica.

**Conclusiones:** las conclusiones obtenidas tuvieron gran interés tanto para el desarrollo de nuevas aplicaciones en la viticultura de Canarias, así como para un mayor progreso de las mismas.

## Campana informativa: Seguro Agrario

**Actividad:** reunión informativa.

**Fecha:** 24 de enero de 2008.

**Lugar:** Casa de la Cultura Ajei, en San Bartolomé.

**Hora:** 18:00 horas.

**Descripción:** Representantes de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, Cabildo de Lanzarote, Consejo Regulador, Agroseguro y viticultores de Lanzarote, mantuvieron una reunión informativa para dar a conocer las nuevas condiciones de contratación del seguro agrario.

El director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, Domingo Bueno, trasladó al sector vitivinícola de Lanzarote la importancia de acogerse a los seguros agrarios para proteger la producción frente a posibles riesgos, como la ola de calor que afectó seriamente a la producción de la isla en el verano de 2007.

Con esa experiencia negativa, el Gobierno de Canarias optó por ofrecer a los viticultores, condiciones más ventajosas a la hora de contratar los seguros, de tal forma que el elevado precio del mismo no sea impedimento para que los viticultores de la isla protejan su cosecha.

En el encuentro informativo se anunció que la subvención con la que iban a contar los viticultores ascendía al 78%, lo que prácticamente alcanza el tope legal establecido por la Unión Europea. Esto quiere decir que los viticultores de la isla sólo pagarían el 23 % de la prima al acogerse al Plan de Seguros Agrarios del Gobierno de Canarias.



Tanto el director General, Domingo Bueno, como la consejera de Agricultura del Cabildo de Lanzarote, Nereida Pérez y el presidente del Consejo Regulador, Miguel Martín, coincidieron en señalar las ventajosas condiciones de este plan y la importancia de que –a partir de este momento- ningún viticultor vea peligrar su economía ante una eventual catástrofe.

El Consejo Regulador realizó una campaña informativa a través diferentes medios de comunicación como prensa y radio (varias cuñas diarias), además de llamadas telefónicas realizadas por los técnicos del Consejo a varios viticultores.

A pesar de ello, no llegó la información a muchos viticultores y la gran mayoría mostraba cierto recelo a la hora de contratar los seguros, debido al precio elevado de la prima, en función de los rendimientos máximos que se aseguran.

Finalmente, sólo 46 viticultores de Lanzarote contrataron el seguro, con la Caja Rural de Canarias como tomador.

## Colaboración: concurso de vinos artesanales en Tías

**Actividad:** concurso vinos artesanales.

**Lugar:** Museo Agrícola y Enológico Casa Señor Justo, Tías.

**Organiza:** Concejalías de Fiestas y Agricultura del Ayuntamiento de Tías.

**Fecha:** 29 y 30 de enero de 2008.

**Descripción:** Por motivo de las fiestas de La Candelaria y San Blas de Tías, se celebró una cata de vinos artesanales de la tierra en el Museo Agrícola y Enológico Casa Señor Justo. Cuatro expertos catadores de la Denominación de Origen deliberaron acerca de la calidad de los trece vinos blancos y dos tintos que se presentaron al concurso, con dos premios para cada tipología.

Como viene siendo habitual, el Consejo Regulador colaboró con el Ayuntamiento de Tías cediendo un total de 96 catavinos (16 cajas de 6 unidades) para la organización de dicha actividad.

## FEBRERO

### Reportaje sobre la vitivinicultura de Lanzarote en la Revista especializada "Enólogos"

**Actividad:** reportaje en revista especializada.

**Fecha:** 1 de febrero de 2008.

**Contacto:** Marcial Pita Pérez

[mpitaperez@vinoeleccion.com](mailto:mpitaperez@vinoeleccion.com)



**Descripción:** Se pusieron en contacto con nosotros desde la Revista ENÓLOGOS mostrando su interés por elaborar un reportaje sobre la vitivinicultura de Lanzarote en su próxima edición.

Desde el Consejo Regulador les remitimos una información muy completa de los datos actualizados de nuestra Denominación de Origen así como documentos que hacen referencia a la historia de la viticultura de Lanzarote, el clima, el suelo, las variedades de uva, etc. junto con imágenes de los paisajes vitícolas de la Isla.

En la sección “Nacional” de la revista, en su edición marzo – abril 2008, fue publicado el reportaje que llamaron “Lanzarote, un volcán de viñas”. En dicho reportaje hicieron un repaso por la Historia de la viticultura en Lanzarote y sus antecedentes, la creación de la Denominación de Origen y sus datos más destacados (número de hectáreas y parcelas, socios, variedades de uva, etc.) además de nombrar algunas de las bodegas más importantes y hacer una mención especial a la malvasía.

El reportaje termina haciendo referencia al Enoturismo y las enormes posibilidades de turismo enológico con los que cuenta Lanzarote y de cómo se desaprovechan, permitiéndose dar un cariñoso tirón de orejas a las bodegas para centrarse en esta actividad porque “a decir verdad, Lanzarote es una isla pequeña, de sólo 800 kilómetros cuadrados. Y además de las playas, las compras y César Manrique, Lanzarote es vino.”

**Impresiones:** consideramos que el resultado alcanzó las expectativas, pues se publicó un reportaje bien documentado que muestra de forma amena las peculiaridades de la vitivinicultura de Lanzarote. Estamos de acuerdo en que contamos con enormes posibilidades para desarrollar actividades enoturísticas en la Isla y que no están siendo aprovechadas. Seguiremos trabajando como hasta ahora para que Lanzarote sea uno de los destinos diferenciados de turismo enológico.

## Reportaje “Vinos de las Islas” en Terruños

**Actividad:** reportaje especial sobre los vinos de Canarias.

**Contacto:** José Antonio Picón. Tfno: 667730877.

Terruños/Fundación para la Cultura del Vino.

Plaza del Perú, 1 - esc. izda. 1º A. 28016 Madrid.

[www.culturadelvino.org](http://www.culturadelvino.org)

**Descripción:** el número de abril del boletín Terruños que edita la Fundación para la Cultura del Vino, dedicó un amplio espacio a los vinos de Canarias. Por este motivo, facilitamos una serie de datos la Fundación con el propósito de elaborar un artículo sobre la Denominación de Origen Lanzarote:

- Reparto de cada variedad (porcentajes o nº de hectáreas, a ser posible), incluidas las variedades experimentales o mejorantes, si es el caso.



- Producción en el último ejercicio (nº de botellas, por tipos de vinos).
- Ventas en el mercado interior y exportación.
- Y algunas fotografías, así como un mapa de la zona de producción, a resolución válida para imprenta (300 ppp).

En la edición de abril del boletín Terruños se publicó un monográfico sobre “Los vinos de las Islas” en el que se hace un recorrido por la historia y la actualidad del sector del vino en Canarias.

Además, aparece un reportaje de cada DO y para el caso de Lanzarote, titulado “La viña en la luna”, se publica la información que desde el Consejo Regulador habíamos facilitado: marco de producción, variedades, clima, suelo, los vinos y el mercado, además de imágenes representativas de nuestra cultura vitivinícola.

A esto tenemos que añadir un gran honor por nuestra parte al aparecer la imagen del paisaje de La Geria en la portada de la revista.

## Revista Comer y Beber – Ruta de los vinos

**Actividad:** reportaje en revista especializada.

**Fecha:** 11 de febrero de 2008.

**Contacto:** Ferrán Caldés, redactor de la revista Comer y Beber.

[fcaldes@mcediciones.com](mailto:fcaldes@mcediciones.com)

**Descripción:** Cada número de la revista “Comer y Beber” recorre una parte del país en forma de guía turística, complementado con un reportaje sobre los vinos que se producen en la zona.

En esta ocasión quisieron dedicar dicho reportaje a los vinos de la Denominación de Origen Lanzarote. Para ello, enviamos imágenes en alta resolución relacionadas con la producción de vinos en la isla (viñedos, bodegas, cepas...) para ilustrar el reportaje. Además, se pusieron en contacto con las cuatro bodegas más emblemáticas de la DO para dedicarle un pequeño recuadro a cada una.

## Reunión de seguimiento: convenio DINOSOL

**Fecha:** 14 de febrero de 2008.

**Lugar:** Consejo Regulador.

**Horario:** 10:00 h.

**Orden del día:** seguimiento del convenio de promoción de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote en los establecimientos del grupo Dinosol Supermercados.



### Asistentes:

Dto. Comercial Dinosol Supermercados, Antonio Vera (696 179 724).  
 Consejo Regulador, Alicia Guerra.  
 Bodegas La Geria, Ramón Melián y Darío (comercial).  
 Bodegas Vega de Yuco, Óscar.  
 Bodegas Castillo de Guanapay, Miguel A. Padrón.  
 Bodegas Mozaga, Jaime.  
 Bodegas Rubicón, Sergio.

Con la prórroga de seis meses del Convenio de colaboración para la promoción de los vinos con D.O. Lanzarote se van a mantener las cabeceras en los establecimientos del Grupo Dinosol hasta el mes de junio por lo que es necesario analizar cuáles son los principales problemas con los que nos encontramos en los diferentes Hiperdinos, Cash Diplo y Nettos de Canarias.

Tanto en Lanzarote como en el resto de las islas vemos que se comenten los mismos errores:

- Faltan referencias.
- Mala implantación de los productos. Se mezclan vinos tintos con vinos blancos y rosados sin un orden establecido.
- Introducción de productos complementarios (vasos de plástico, pan tostado, etc.)
- Montaje inadecuado.
- Mala ubicación de las cabeceras, lo que resta visibilidad e importancia.
- Exposición de añadas antiguas.

Posibles soluciones:

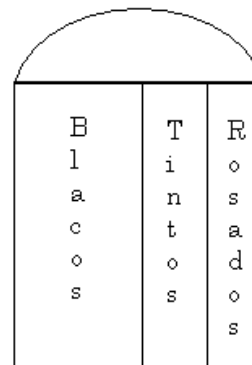
- Definir una implantación homogénea.
- Ampliación de referencias por bodegas.
- Formación y sensibilización de los empleados y encargados del montaje de las cabeceras.

#### 1.- Creación de tres cabeceras tipo.

Se establece la implantación vertical, distribuyendo las referencias de las bodegas en un orden establecido: blancos, tintos y rosados. Además, la exposición de los diferentes tipos de vino variará según el establecimiento en el que se encuentren, siendo el blanco siempre el porcentaje predominante.

Para los Nettos: 70 % vinos blancos (50% secos + 20 % semis), 20% vinos tintos y 10% rosados.

Hiperdinos: 60 % vinos blancos (40 % secos + 20 % semis), 25% tintos y 15 % rosados.





### *2.- Ampliación de referencias por bodegas.*

Cada una de las bodegas asistentes a esta primera mesa de trabajo tuvo la oportunidad de ver con Antonio Vera su caso particular, es decir, qué referencias se vendieron mejor en el año 2007, cuáles se vendieron peor, introducción de nuevas referencias, etc.

### *3.- Formación y sensibilización de los empleados.*

Dinosol se compromete a crear unos flyers informativos para sus empleados en los que se les indique la manera adecuada de montar las cabeceras y la importancia de mantenerlas ordenadas y con todas las referencias. Se establecerá un orden para cada tipo de establecimiento que los encargados de bodega deberán de cumplir.

Además de los problemas de las cabeceras, también existen errores de montaje en los lineales como la ubicación, la implantación y el orden y exposición de las referencias. En los flyers también se informará de cómo montar un buen lineal y además, aparecerá información sobre la D.O. Lanzarote, variedades de uva, número de bodegas, etc.

Aunque el convenio dura hasta el mes de junio, estuvimos viendo la posibilidad de organizar una Campaña de Navidad a nivel de toda Canarias. Se trataría de un montaje grande y bien organizado en los 15-20 establecimientos más importantes de las islas.

Se podría pedir ayuda al Gobierno de Canarias para que nos ayudara a promocionar los vinos de todas las Denominaciones de Origen.

Posibles acciones de promoción: folletos, publicidad, degustaciones, estuches de 2 ó 3 botellas de vino (blanco, tinto y rosado).

## Curso de iniciación a la cata de vinos

**Fecha:** 29 de febrero de 2008

**Lugar:** Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote.

**Nº pax:** 12

**Horario:** 16:30 a 20:30 h. (4 horas).

**Contacto:** Pablo Nicolás González (679 478 576)

**Profesor:** Rafa Espino.

### **Vinos para la cata:**

Vega de Yuco Tinto (3)

Yaiza Malvasía Seco (3)

Yaiza Malvasía Semi (3)

Yaiza Rosado (3)

Vega de Yuco Malvasía Seco (3)

Rioja Alma Tobía 1998 (2)

**Programa:**

1. Introducción a la cata de vinos.
2. Cata Vega de Yuco Malvasía Seco.
3. Demostración sentido del gusto con diferentes productos: dulce (azúcar), ácido (tartárico), agrio (cítrico), amargo (sulfato de quinina + tanino).
4. Cata Yaiza Malvasía Seco.
5. Cata Yaiza Malvasía Semi.
6. Cata Vega de Yuco Rosado.
7. Cata Rioja Alma de Tobía.

**Impresiones:** la jornada transcurrió de manera amena y cómoda, con la participación constante de los alumnos, que se fueron introduciendo en el mundo del vino a través de temas teóricos como la técnica básica de la cata y de las elaboraciones, y cuestiones prácticas como la cata comentada de vinos.

Se cataron seis vinos diferentes, entre blancos, rosados y tintos, con los que los asistentes adquirieron la práctica necesaria para diferenciar organoléptica, visual, olfativa e incluso emocionalmente los caldos presentados.

Al finalizar, los participantes recibieron un diploma de asistencia al curso, además de un pequeño obsequio y mostraron su interés por seguir aprendiendo las peculiaridades de la vitivinicultura de la isla.

**Incidencias:**

- Poca y mala iluminación del aula.
- Temperatura de los vinos. No disponíamos de una nevera para atemperar los vinos ni tampoco de cubiteras.
- Hubiera sido interesante tener un apoyo visual a través de fotografías o presentación en power point.

**Colaboración:** XVIII Concurso Insular de Cata de Vinos Artesanales y II Jornadas Vitivinícolas

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

**Contacto:** Granja Agrícola Experimental

**Teléfonos:** 928 83 65 90 / 91

**Fax:** 928 84 32 65

**E-mail:** [granjaexperimental@cabildodelanzarote.com](mailto:granjaexperimental@cabildodelanzarote.com)

**Fecha:** 13, 15, 18, 20 y 23 de febrero de 2008.

**Lugar:** Monumento al Campesino.



### **Programa del VIII Concurso insular de cata de vinos artesanales.**

*13 de febrero*

19:00 h. Cata de vinos blancos.

Se cataron un total de 23 vinos blancos.

*15 de febrero*

19:00 h. Cata de vinos rosados tradicionales.

Se cataron un total de 9 vinos rosados tradicionales.

Asistieron 10 catadores.

*18 de febrero*

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

Se cataron un total de 2 vinos rosados y 4 vinos dulces, entre los que se encontraba un vino tinto dulce.

Asistieron 13 catadores. Bodegas: El Grifo, Finca Las Quemadas y La Geria.

*20 de febrero*

19:00 h. Cata de vinos tintos.

Se cataron un total de 19 vinos tintos.

*23 de febrero*

12:00 Final del concurso de cata.

### **Programa de las II Jornadas Vitivinícolas**

*13 de febrero*

19:00 h. Inauguración.

19:15 h. “Elaboración y cata de vinos espumosos”. D. Ignacio Valderas. Enólogo de Bodega Los Bermejós.

20:00 h. Coloquio y discusión.

Tapeo y vino de Lanzarote.

*15 de febrero*

19:00 h. “Vinos de Lanzarote, reconversión para un mercado actual”. D. Alejandro Díaz Polainos. Enólogo de Bodegas Martínón.

20:00 h. Coloquio y discusión.

Tapeo y vino de Lanzarote.

*18 de febrero*

19:00 h. “Turismo enológico de Lanzarote – Proyecto para La Geria”. Servicio de promoción económica del Cabildo de Lanzarote.

20:00 h. Coloquio y discusión.

Tapeo y vino de Lanzarote.



*20 de febrero*

19:00 h. “Elaboración de vino tinto. Extracción de color y aroma”. D. Arsenio Gómez González. Ingeniero Técnico Agrícola, Enólogo y Técnico del Ayuntamiento de Tacoronte.

20:00 h. Coloquio y discusión.

Tapeo y vino de Lanzarote.

*23 de febrero*

12:00 “Asesoramiento en normativa para bodegas artesanales”. Técnico del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

12:45 h. Coloquio y discusión.

13:00 h. Clausura de las Jornadas Vitivinícolas.

Almuerzo.

**Impresiones:** Como cada año, el Consejo Regulador colaboró con el Área de Agricultura del Cabildo de Lanzarote en la organización del Concurso Insular de cata de vinos artesanales.

Además de la provisión de copas y disponibilidad de los catadores del Comité de Cata, el personal técnico del órgano vitivinícola se encargó de coordinar junto con técnicos de la Granja Agrícola Experimental cada una de las catas, que se realizaron en el Monumento al Campesino.

El panel de cata estuvo formado por varios profesionales del Comité de Cata del Consejo Regulador y por enólogos invitados que no quisieron perder la oportunidad de descubrir los grandes caldos que elaboran los viticultores de nuestra Isla.

Entre los vinos que se cataron, tanto blancos secos como rosados y dulces, destacaron los tintos por su buena calidad en aroma, intensidad en la boca y color, demostrando de esta manera que nada tenemos que envidiar de los tintos de otras regiones de España.

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.

## **MARZO**

### **XVI Feria Alimentaria Barcelona 2008**

**Feria:** Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas.

**Fecha:** del 10 al 14 de marzo de 2008.

**Horario:** de 9:00 a 20:00 h. los días del 10 al 13 de marzo. De 9:00 a 24:00 h. el día 14.

**Tipo de evento:** feria internacional.

**Frecuencia:** bienal.



**Dirección:** Recinto Ferial Gran Vía. Sector Intervin. Pabellón 3. Nivel 0.

**Nº Stand:** 680

**Descripción:**

Es una de las tres ferias internacionales de Alimentación más importantes del mundo. Con más de 30 años de crecimiento exitoso, marca el paso de la industria internacional de alimentos y bebidas. Congrega a los productos más representativos de todo el mundo, apreciados por más de 100.000 visitantes profesionales provenientes de los cinco continentes.

El éxito de su modelo ferial llevó a Alimentaria en 2006 a ocupar la totalidad del espacio de Fira Barcelona en sus dos recintos, Montjuïc y Gran Vía. En total, 122.000 m2 de exposición y actividades de animación que supuso un incremento del 10% respecto a la edición de 2004.

**Cómo llegar:**

La Organización de la Feria dotó al Salón de 4 líneas de autobuses lanzaderas:

Aeropuerto – Recinto Montjuïc 1 (Parada en Avda. Rius).

Aeropuerto – Recinto Gran Vía (Pol. Pedrosa, Pabellón 8).

Recinto Montjuïc – Recinto Gran Vía.

Recinto Gran Vía – Recinto Montjuïc.

Desde el Hostal Barcelona, en la calle Roser, cogemos el metro hasta Plaza de España y desde allí el tren de cercanías por la línea 3 hasta la parada de Europa Fira.

**Traslados:**

Ida - domingo día 09 de marzo: UX 9099 15:35-19:30 h. Terminal B.

Vuelta – viernes 14 de marzo: UX 9100 12:20-14:35 h. Terminal B.

Localizador: X6TS2A

**Alojamiento:**

HOSTAL BARCELONA

Roser, 40 - 08004 Barcelona

Tel.: (+34) 93 442 50 75 / 93 443 76 04

Fax: (+34) 93 442 50 75

E-mail: [hostalbarcelona@hotmail.com](mailto:hostalbarcelona@hotmail.com)

Precio: 40 euros/noche (doble uso indiv.)

Desayuno buffet: 4,5 euros / día.



**Teléfonos de contacto:**

Trini, D.O. Abona: 629 963 327

Carmen, D.O. Ycoden: 667 668 937

Óscar, D.O. Güímar: 664 456 996

Toñi Bellido: 677 981 098

Ignacio Valdera: 637 491 796

Ramón Melián: 657 897 927

Alejandro Felipe: 650 578 114

Francisco Castejón: 686 506 523

**Acreditaciones:** La Geria (3), El Grifo (3), Los Bermejos (2), Consejo Regulador (2).



### **Bodegas:**

#### **EL GRIFO**

##### Vinos:

- 10 botellas El Grifo Malvasía Seco.
- 8 botellas El Grifo Malvasía Semidulce.
- 8 botellas El Grifo Dulce.
- 8 botellas El Grifo Malvasía Colección.
- 6 botellas El Grifo Barrica Colección.
- 4 botellas El Grifo Rosado.
- 7 botellas El Grifo Canari.
- 4 botellas El Grifo Moscatel.
- 5 botellas El Grifo Brut.
- Total: 60 botellas.

Representante: Fermín Otamendi, Francisco Castejón, Dolores Toledo.

#### **LA GERIA**

##### Vinos:

- 24 botellas Malvasía Manto Afrutado.
- 3 botellas La Geria Malvasía Seco.
- 1 botellas La Geria Rosado.
- 5 botellas de  $\frac{3}{4}$  litros La Geria Malvasía Dulce.
- 1 botella de  $\frac{1}{2}$  litros La Geria Malvasía Dulce.
- 2 botellas La Geria Malvasía Semidulce.
- 1 botellas La Geria Tinto.
- 1 botella La Geria Moscatel.
- 1 botella Malvasía Seco Ge4.
- 1 botella Tinto Barrica Ge4.
- Total: 40 botellas.

Representante: Ramón Melián, Alejandro Besay Felipe y Darío (comercial).

#### **LOS BERMEJOS**

##### Vinos:

- 10 botellas Los Bermejoes Malvasía Seco.
- 3 botellas Los Bermejoes Malvasía Semidulce.
- 2 botellas Los Bermejoes Diego Seco.
- 3 botellas Los Bermejoes Tinto Maceración Carbónica.
- 4 botellas Los Bermejoes Tinto Barrica.
- 3 botellas Los Bermejoes Rosado.
- 5 botellas Los Bermejoes Malvasía Naturalmente Dulce.
- 2 botellas Los Bermejoes Moscatel.
- Total: 32 botellas.

Representante: Ignacio Valdera, Ana de León y el distribuidor.



### **Materiales de promoción:**

- Sacacorchos con el logotipo del C.R.D.O. Lanzarote (100 un.)
- Tarjetas de presentación.
- Mapas desplegados.
- Boletines informativos.
- Display de variedades de uva.

### **Incidencias:**

- El domingo se retrasó el montaje del stand por lo que el día de la inauguración, a la mañana siguiente, aún no estaba listo. Nos encontramos con un stand sucio, sin decorar y con la mercancía apilada de mala manera en el pequeño cuarto del que disponíamos a modo de almacén.
- Las estanterías para la exposición de las botellas de vino estaban mal distribuidas, dejando un espacio demasiado corto entre una y otra, lo que hacía imposible colocar las botellas en vertical (de pie).
- El primer día no teníamos luces en las estanterías aunque posteriormente se encargaron de solucionar este problema.
- Faltaron las estanterías en el almacén, lo que dificultó aún más la distribución de las botellas, que seguían apiladas en cajas.
- A pesar de solicitar las estanterías en el almacén así como un perchero para la ropa, no encontramos respuesta a esta incidencia.
- El espacio del que disponíamos era demasiado reducido para poder trabajar de manera cómoda. Las bodegas se vieron obligadas a compartir por tiempos la pequeña barra para servir las degustaciones.
- Mala ubicación del stand de Canarias. Como viene siendo habitual, el stand del ICCA se encontraba situado en la esquina más alejada del pabellón y en el último pasillo.
- Decoración del stand demasiado pobre. No había ni una sola imagen de las islas y la palabra Canarias no aparecía por ningún lado. El stand estaba decorado en tonos grises y verdes, con sólo el logotipo de cada denominación de origen.
- No dispusimos de cubiteras, ni bandejas, ni hielo y además las copas para las degustaciones eran escasas y el servicio de limpieza muy lento.

### **Balance final:**

Consideramos que es de vital importancia cuidar al máximo la imagen que reflejamos de nuestros productos de calidad allí donde vamos. Por este motivo, no entendemos por qué el ICCA decide asistir a una de las ferias de alimentación y bebidas más importantes del mundo con una imagen tan pobre que nos perjudica tanto. Es preferible asistir a dos ferias importantes en el año con una imagen adecuada que a cuatro o cinco ferias con una imagen que deja mucho que desear.

Estamos seguros de que utilizando fotografías de los sistemas de cultivo de cada denominación y las variedades autóctonas de las islas, con materiales de calidad, con un slogan característico, buena iluminación, buena ubicación y con la unión de todas las bodegas, conseguiremos transmitir a las personas que se acerquen hasta el stand de Canarias



que nuestros vinos cuentan con una calidad reconocida y con unas peculiaridades únicas y diferenciadas.

A pesar de todo, el balance final es positivo, al menos para las bodegas participantes que durante los días de celebración del evento tuvieron la oportunidad de acercar su producto a los visitantes, estableciendo algunos contactos interesantes con diferentes profesionales del sector.

Además disfrutamos observando in situ las peculiaridades de los vinos de otras regiones, intercambiando impresiones con los demás expositores y en definitiva aprendiendo un poco más de lo que nos podemos encontrar en un mundo tan complejo como es el mundo del vino.

## Visita de Paulino Rivero a Lanzarote. Encuentro con el sector vitivinícola de Lanzarote

**Fecha:** sábado 29 de marzo de 2008.

**Hora:** 10:00 a 14:00 horas.

**Programa:**

07:15 horas.- Salida del Presidente del Gobierno de Tenerife.

07:45 horas.- Llegada al aeropuerto de Lanzarote, donde será recibido por la Presidenta del Cabildo.

*\*\* Desayuno en la Sala de Autoridades del aeropuerto con Presidenta del Cabildo (por determinar)*

09:45 horas.- Llegada del Presidente a la sede del Consejo Regulador, reciben:

- Sr. D. Miguel Martín Betancort, Presidente del Consejo Regulador

- Ilmo. Sr. D. Guillermo Díaz Guerra, Director del ICCA.

10:00 horas.- Reunión con los profesionales del sector.

11:00 horas.- Salida hacia la Geria (*traslado en guagua*).

11:30 horas.- Llegada y visita a las bodegas Rubicón y la finca de la Geria.

12:00 horas.- Salida hacia la bodega de Bermejós.

12:30 horas. Llegada y visita a la bodega de Bermejós.

13:00 horas.- Fin de la visita. *\*\* Traslado al aeropuerto.*

14:30 horas.- Salida del Presidente del Gobierno de Lanzarote.



Durante la jornada estuvieron presentes las siguientes **personalidades y bodegas**:

- Paulino Rivero, Presidente del Gobierno de Canarias.
- Domingo Berriel, Consejero de Medio Ambiente del Gobierno de Canarias.
- Fabián Martín, Vicepresidente del Cabildo de Lanzarote.
- Mario Pérez, Consejero de Política Territorial, Medio Ambiente y Patrimonio Histórico del Cabildo de Lanzarote.
- Guillermo Díaz Guerra, Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.
- Miguel Martín Betancort, Presidente del Consejo Regulador.
- Bodegas La Geria, El Grifo, Los Bermejós, Martínón, Guiguan, Mozaga, Stratvs, Castillo de Guanapay, Barreto.
- Como viticultores Juan Díaz González y José Manuel Betancort Cabrera.

El Presidente llegó a la sede del Consejo Regulador un poco antes de las 10:00 de la mañana para analizar con las bodegas y viticultores los principales problemas del sector en la isla.

Una vez finalizada la reunión y tras atender a la prensa, nos dirigimos en un micro contratado por el Consejo Regulador, hacia la zona de La Geria. En el trayecto, hicimos una parada en una finca para que el Presidente pudiera observar in situ el estado de los cultivos y los efectos de la ola de calor en las parras. Desde allí, seguimos nuestro camino hasta la Bodega Rubicón, donde hicimos un recorrido, acompañado por el propietario, que iba explicando y mostrando cada una de las instalaciones de la bodega.

Después de tomarnos un pequeño refrigerio, nos dirigimos hacia la Bodega Los Bermejós donde, una vez visitamos las instalaciones, finalizamos la jornada brindando con un cava y algo de picoteo.

**Impresiones:** durante su visita, el Presidente del Gobierno de Canarias se comprometió a aprobar el Plan Especial de La Geria que permitirá ampliar y mejorar las instalaciones de las bodegas ubicadas en la principal zona vitivinícola de Lanzarote, en los municipios de San Bartolomé, Yaiza, Tías y Tinajo. El objetivo es potenciar la mejora de las infraestructuras necesarias para las labores agrícolas, de forma que se incremente la producción cumpliendo la normativa territorial.

Paralelamente, la Consejería de Medio Ambiente tramitará un proyecto de ley especial de medidas de simplificación y armonización en materia de ordenación del territorio, que supone una clara apuesta por el impulso del sector primario y que permitirá, entre otras cuestiones, agilizar los trámites administrativos y amparar todas las actividades agrícolas y ganaderas.



## ABRIL

### XXIV Edición de la Guía de Vinos Gourmets 2009

**Fecha:** Miércoles 3 de julio 2008.

**Contacto:** Alberto Bravo, Gonzalo González y Mario Martín.

Guía de Vinos Gourmets - Grupo Gourmets

C/ Aniceto Marinas, 92 - 28008 Madrid

abravo\_gourmetour@gourmets.net, ggonzalez\_gourmetour@gourmets.net

mario\_guiadevinos@gourmets.net

**Descripción:** El Grupo Gourmets se puso en contacto con nosotros para pedirnos colaboración en la actualización de datos del Consejo Regulador, a fin de incluirlos en la XXIV edición de la Guía de Vinos Gourmets 2009.

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 Denominación de Origen Lanzarote, ya sean debido a la lejanía geográfica o a fijarse el mercado en las mismas islas, nos impiden realizar bien esta labor, por esto recurrimos a su inestimable 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.

### Visita de la Ministra de Agricultura a la zona de la Geria y sus bodegas

**Fecha:** sábado 5 de abril de 2008.

**Descripción:** En el marco de la Conferencia Sectorial de Agricultura y Desarrollo Rural que se celebró en Hotel Fariones del Puerto del Carmen el lunes día 7 de abril, la Ministra de Agricultura, Pesca y Alimentación, Elena Espinosa, visitó la zona de producción vitivinícola de La Geria y sus bodegas.



El Programa previsto por la Consejería de Agricultura fue el siguiente aunque finalmente se cambió la visita a la Bodega Stratvs por la Bodega Los Bermejos:

16:30 h. Visita a La Geria.

17:00 h. Visita Bodega Stratvs.

17:45 h. Visita Bodegas El Grifo y Museo del Vino.

21:00 h. Cena en Jameos del Agua. Ofrecida por el Cabildo de Lanzarote.

Al término de la jornada se obsequió a los asistentes con un pack de 3 botellas de vino de las marcas Manto de La Geria, Malvasía Colección de El Grifo y Malvasía Naturalmente Dulce de Los Bermejos.

Durante su paseo por la zona de La Geria y la visita a Bodega Los Bermejos, Bodegas El Grifo y el Museo del Vino, estuvo acompañada por la Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, Pilar Merino, la Consejera de Agricultura del Cabildo de Lanzarote, Nereida Pérez, el Presidente del Consejo Regulador, Miguel Martín y el Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, Guillermo Díaz Guerra.

Tanto la Ministra como la Consejera de Agricultura coincidieron en resaltar la importancia de que los viticultores contraten seguros agrarios para garantizar la pervivencia de sus cosechas y remarcaron que en las islas la subvención del costo de las primas llega al 78% del total, sumando la aportación del Ministerio a la que da la Comunidad Autónoma, la cual implica el máximo que permite la Unión Europea.

Aseguró que su departamento destinaría trescientos millones de euros para subvencionar parte del costo que supone para los agricultores el seguro agrario. Además, Espinosa animó a los viticultores a seguir con su labor y destacó las peculiaridades del cultivo de la vid en Lanzarote.

**Impresiones:** el Consejo Regulador colaboró en la preparación de los paquetes de 3 botellas que se regalaron a los asistentes durante su visita a las bodegas. Una vez las bodegas hicieron llegar su vino al Consejo y Mercocanarias los envases homologados para facturación, preparamos los 50 paquetes y los llevamos al Museo del Vino El Grifo.

## Reunión con las bodegas. Departamento de Promoción

**Actividad:** reunión con las bodegas.

**Fecha:** 14 de abril de 2008.

**Lugar:** Consejo Regulador.

**Horario:** 12:00 h.

**Asistentes:**

- Consejera de Agricultura del Cabildo de Lanzarote, Nereida Pérez.
- Presidente del Consejo Regulador, Miguel Martín.



- Concejala de Comercio y Consumo del Ayuntamiento de Arrecife, María del Amor Castañeyra.
- Responsable de Promoción del Consejo Regulador, Alicia Guerra.
- Técnico del Cabildo de Lanzarote, Juan Betancort Coll.
- Comercial y técnico de la Bodega Rubicón, José Ángel Grimón y Macarena Barreto.
- Enólogo de la Bodega La Geria, Alejandro Felipe.
- Propietario de Bodega Martínón, Eduardo Martínón.

**Descripción:** desde el Departamento de Promoción y Comunicación se convocó a las bodegas en una reunión para tratar diferentes temas relacionados con la promoción de nuestros vinos con Denominación de Origen.

Temas:

1. Convenio Hiperdino.
2. Calificación / Presentación de Cosecha.
3. Propuesta del Ayuntamiento de Arrecife de un espacio en La Recova.
4. Calendario de Actividades de Promoción durante el año 2008.
5. Otros asuntos de interés.

1.- *Convenio Hiperdino.*

Se decidió entre los asistentes la continuación del convenio que veníamos haciendo para la promoción de los vinos en los establecimientos comerciales del Grupo Dinosol Supermercados.

El Cabildo se compromete a renovar el convenio hasta Navidad pero sin invertir más dinero en dicho convenio. Por lo tanto, seguiríamos en la misma línea de promocionar los vinos a través de las cabeceras y lineales en los establecimientos Hiperdinos, Cash Diplo y Nettos.

Por su parte, el Consejo Regulador se compromete a firmar el nuevo convenio y asumir las funciones establecidas en él.

2.- *Calificación / Presentación de Cosecha.*

Quedamos en que la mejor fecha para realizar la Calificación / Presentación de la Cosecha 2007 es en la primera quincena del mes de mayo.

Vimos la posibilidad de realizar en primer lugar la Calificación en el Consejo Regulador, con los catadores del Consejo, y de forma privada, para posteriormente, en un acto público, celebrar la Presentación para los medios de comunicación y profesionales del sector.

Este año, queremos dar protagonismo a las bodegas y darles la oportunidad de presentar en sociedad uno de sus vinos de la nueva cosecha. Una vez se presentaran los nuevos caldos, el Presidente del Consejo Regulador se encargaría de comunicar a los invitados el rango de Calificación de la Cosecha 2007.



En cuanto al lugar de celebración, pensamos en un sitio que estuviera vinculado con la viticultura y la enología de Lanzarote y decidimos que un lugar idóneo sería la Casa Señor Justo de Tías.

### *3.- Propuesta del Ayuntamiento de Arrecife de un espacio en La Recova.*

La Concejala del Ayuntamiento de Arrecife, María del Amor, expuso a los asistentes su propuesta de colaboración en la promoción de los vinos con D.O. Lanzarote, a través de un espacio en La Recova de Arrecife.

Se trataría de utilizar uno de los espacios destinados a los artesanos que exponen sus productos en el mercadillo de la Recova para vender los vinos de las bodegas. Además, se realizarían degustaciones y se entregaría material promocional a las personas que se acercaran hasta el puesto.

Aprovechando la llegada de los cruceros al Puerto de los Mármoles, pensamos que sería buena idea ubicar un pequeño stand en el muelle para distribuir información a los pasajeros. También estudiamos la posibilidad de montar un puesto de venta móvil, lo que habría que realizar una valoración económica y la rentabilidad de dicho proyecto.

Otra de las ideas que se expusieron fue la de crear un punto de información, e incluso de venta de vinos, en el espacio del Charco de San Ginés; y más concretamente junto al Bar Ginori.

Todas estas ideas tendrían que estudiarse a fondo con las bodegas y ver cuáles son nuestras posibilidades y hasta dónde están dispuestas a implicarse las bodegas. Por este motivo, pensamos en la posibilidad de contratar a una empresa que se ocupe de la gestión de este proyecto. El contrato no lo harían ni el Consejo Regulador ni el Cabildo sino que se realizaría a través de una sociedad creada por las bodegas interesadas en participar. Esta empresa se encargaría de la gestión de las actividades, venta, distribución, logística, diseño, etc.

### *4.- Calendario de Actividades de Promoción durante el año 2008.*

La Responsable de Promoción expuso las actividades previstas para el resto del año entre las que se encuentran asistencia a ferias (Vinoble), reuniones y jornadas (Cámara de Comercio, Hotel Escuela Santa Cruz), charlas y cursos, la Calificación de la Cosecha 2007, la III Semana de los Vinos de Volcán, etc.

Se propuso organizar un curso de sumilleres en los restaurantes más importantes de la isla, buscando la colaboración de los ayuntamientos, Cabildo y bodegas.

### *5.- Otros asuntos de interés.*

Se recordó la importancia de realizar publicidad y promoción en el aeropuerto. Existe un acuerdo marco con AENA que fue firmado en diciembre de 2007.

Estudiar la posibilidad de crear una tienda en el interior del aeropuerto para la venta de vinos y la utilización de publicidad en las dos terminales.



## XXII Salón Internacional del Club de Gourmets

**Actividad:** feria gastronómica nacional.

**Carácter:** anual.

**Fecha:** 14 al 17 de abril de 2008.

**Lugar:** Recinto Ferial de la Casa de Campo de Madrid, en el Pabellón de Cristal.

**Horario:** El Salón de Gourmets permaneció abierto exclusivamente para profesionales, desde las 10:00 h. hasta las 19:00 h.

**Stand:** Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias. ICCA. Nº 3606.

**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.

Los pabellones Cristal, Telefónica Arena y Satélite acogieron la mayor exhibición de alimentos y bebidas de calidad, ocupando 17.000 m<sup>2</sup> de exposición. Más de 40.000 productos, de la mano de más de 1.300 expositores, concentrados en un salón exclusivamente para profesionales

La mercancía para exposición y degustación durante la celebración del salón fue enviada a la siguiente dirección:

I.C.I.A.

Sección Fomento de la Calidad (vinos).

Carretera El Boquerón, s/n. 38.270 Valle Guerra Tenerife

Las bodegas participantes costearon los portes de envío y, posteriormente, presentar la factura a la Consejería para su reintegro. Además, tuvimos que enviar un listado detallado del número de bultos total que envió cada bodega y el número de botellas de cada tipo de vino así como el número total de litros para la aduana.

### Los vinos:

En el stand se exhibirán los vinos de las siguientes bodegas participantes en el Salón:

Bodegas El Grifo: 8 bot. tinto barrica colección, 6 bot. malvasía colección, 5 bot. brut nature, 3 bot. moscatel de Ana, 2 bot. Canari.

- *Total de botellas:* 24 botellas.
- *Total de litros:* 17,5 litros

Bodegas Los Bermejos: 10 bot. malvasía seco, 3 bot. tinto maceración carbónica, 2 bot. diego seco, 2 bot. rosado, 5 bot. malvasía dulce, 4 bot. tinto barrica, 2 bot. moscatel dulce, 3 bot. malvasía semidulce y 5 bot. espumoso.

- *Total de botellas:* 36 botellas.
- *Total de litros:* 25 litros.



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

- Bodegas El Grifo: Raquel Villalobos (Directora Comercial), Fermín Otamendi (Propietario), Dolores Toledo (Enóloga) y Francisco Castejón (Gerente).
- Bodegas Los Bermejós: Ana de León.

### **Impresiones:**

Con respecto a la feria anterior que se celebró en la ciudad de Barcelona, Alimentaria, pudimos observar una mejora del diseño del stand así como de los materiales utilizados para su creación.

En esta ocasión el espacio para la exposición de nuestros vinos era bastante más elegante y llamativo, con disposición de vitrinas de cristal para las botellas e imágenes de los paisajes de Lanzarote.

Por otro lado, las bodegas asistentes en el Salón, destacaron la gran participación de profesionales del sector. Durante los cuatro días que duró el encuentro se acercaron hasta el stand profesionales de la hostelería, productores y consumidores, interesados por la calidad de nuestros productos y la peculiaridad de nuestra viticultura.

Como cada año, se organizó un completo programa de actividades paralelas: mesas redondas, concursos, aulas sensoriales y formativas, catas comentadas, degustaciones, talleres infantiles, etc.

La Denominación de Origen cumplió con sus expectativas de fomentar el encuentro con profesionales del sector de la gastronomía de calidad para mejorar su comercialización exterior en este nicho de mercado.

## **Feria Agrícola y Ganadera FEAGA**

**Actividad:** feria agrícola, ganadera y pesquera.

**Fecha:** 17 al 20 de abril.

**Lugar:** Recinto Ferial de Pozo Negro. Granja Experimental de Fuerteventura.

**Descripción:** durante la celebración de la feria se realizan exposiciones y actividades relacionadas con el sector primario en Fuerteventura, donde podemos ver exposiciones de ganado caprino, ovino y vacuno y se llevan a cabo entregas de premios como los Premios Tabefe Fuerteventura (dentro del concurso nacional de queso de cabra), carreras de caballo, competiciones caninas y una larga lista de actividades.

Una de las actividades más destacadas fue el “II Concurso de vinos del país” que se celebró el sábado día 19 de abril a las 18:00 horas en el recinto ferial.



Como viene siendo habitual, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Lanzarote quiso colaborar en la organización de este concurso de vinos artesanales para lo que un total de seis catadores y dos técnicos del Consejo Regulador se desplazaron hasta Fuerteventura.

En esta ocasión, los profesionales que participaron en la cata fueron: Juan Díaz, Juan Barreto, Leandro, Jesús Cabrera, Ricardo Cabrera y Miguel Ángel.

Se cataron un total de 11 vinos tintos y 7 blancos, de los que se seleccionaron un primer, segundo y tercer premio para cada categoría.

Por otro lado, la Consejería de Agricultura del Cabildo de Lanzarote aprovechó la ocasión para mostrar en su stand las peculiaridades y la calidad de nuestros vinos.

Se envió una partida de vino (23 cajas) para degustaciones. Los asistentes a la feria tuvieron la oportunidad de degustar las siguientes marcas:

#### EL ALTO

12 bot. tinto

#### RUBICÓN

3 bot. tinto + 6 bot. seco + 3 bot. rosado

#### MARTINÓN

6 bot. tinto + 6 bot. seco

#### REYMAR

12 bot. malvasía seco

12 bot. tinto

12 bot. moscatel seco

#### MOZAGA

6 bot. malvasía semi + 6 bot. rosado , 12 bot. malvasía seco, 12 bot. tinto crianza .

#### BERMEJO

12 bot. malvasía seco, 12 bot. tinto barrica, 6 bot. malv. Semi + 6 bot. rosado.

#### GUIGUAN

6 bot. malvasía seco + 6 bot. semi

#### LA MESETA

9 bot. seco + 3 bot. tinto



#### LA GERIA

6 bot. malvasía seco + 6 tinto

6 bot. manto + 6 bot. dulce

6 bot. rosado + 6 bot. semi

#### VEGA DE YUCO

12 bot. Yaiza seco

12 bot. Yaiza semi

2 Princesa Ico semi + 2 Yuco rosado +

2 Famara Tinto + 4 Yuco seco + 2 Yuco tinto

#### EL GRIFO

6 bot. malvasía dulce + 6 bot. malv. Colección

12 bot. malvasía seco

12 bot. malvasía semi

**Incidencias:** para próximas ocasiones se debería de estudiar la posibilidad de realizar una venta de vinos, ya sea en el stand institucional del Cabildo de Lanzarote o bien montar un stand de nuestra Denominación de Origen, en la que se ofrezca además información y material promocional a los visitantes.

## Exposición “Volcán y Vino”

**Fecha:** del 22 de abril al 6 de julio de 2008.

**Lugar:** Museo Nacional de Ciencias Naturales (CSIC).

**Inauguración:** día 22 de abril a las 12:30 horas.

**Objetivo:** la exposición pretende mostrar de forma sencilla, y con elementos simples, la relación cultural entre el volcán y el vino, centrándose básicamente en Lanzarote que, sin duda, es un paradigma universal de esta relación.

**Promotor:** Cabildo de Lanzarote (Área de Medio Ambiente) con fondos europeos.

**Contacto:**

CABILDO DE LANZAROTE – MEDIO AMBIENTE

Luis Pascual (629 417 309) E-mail: [luispascual@cabildodelanzarote.com](mailto:luispascual@cabildodelanzarote.com)

#### ARTEPOLIS DIGITAL

C/Oro, 45 Nave 2. Polígono Sur.

Colmenar Viejo. 28770 Madrid.

Tf: 918 461 336 / 911 290 599

[info@artepolisdigital.es](mailto:info@artepolisdigital.es)

Jorge Lafuente García (606 207 793). E-mail: [jorge@apadena.com](mailto:jorge@apadena.com)

#### MUSEO NACIONAL DE CIENCIAS NATURALES

José Gutiérrez Abascal, 2 – 28.006, Madrid.

Soraya Peña (678 456 611). E-mail: [soraya@mncn.csic.es](mailto:soraya@mncn.csic.es)

Marisa Sánchez (91 411 1328) Centralita del museo.



**Descripción:** en el marco del proyecto VULCMAC II (Interreg III B), financiado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional y el Cabildo de Lanzarote (Área de Medio Ambiente) se propuso dedicar este proyecto a desarrollar la promoción del vino de Lanzarote a través de una exposición sobre el vínculo del volcán y el vino, denominada “Expo Volcán y Vino”.

A través del Consejo Regulador, como interlocutor más apropiado del sector, quisieron desarrollar este proyecto de promoción de los caldos de Lanzarote a través de una exposición itinerante que comienza en Madrid pero que pretende llegar al resto de la Península y las Islas Canarias.

La muestra versa sobre el volcanismo en general y en particular en Lanzarote, generación de los suelos y su posterior aprovechamiento para el característico cultivo de la vid.

Esta exposición itinerante de 150 m2, distribuida en una carpa de 12 x 12, consta de dos módulos, uno dedicado a la vulcanología y el otro dedicado exclusivamente al vino, en el que se muestra información sobre la viticultura de Lanzarote, información sobre sistemas de cultivo, variedades de uva, bodegas, etc. La carpa dispone de los elementos tanto audiovisuales como fotográficos, paneles informativos, etc. necesarios para dar a conocer el vino local y promocionar dicho producto dentro del marco del Consejo Regulador.

Se instaló una maqueta virtual con la génesis y evolución de Lanzarote, un audiovisual dedicado a los dos protagonistas de la exposición, lavas troqueladas del Vesubio procedentes de los fondos del Museo, junto a información interactiva de los volcanes de Canarias y Azores y de la Casa de los Volcanes del Cabildo de Lanzarote.

El Consejo Regulador colaboró facilitando la información necesaria para realizar el montaje: textos y fotografías. Además, quisimos que las bodegas de la isla estuvieran representadas de alguna manera por lo que hicimos un envío de 15 botellas de vino de las bodegas siguientes:

- Malvasía Manto afrutado de Bodegas La Geria.
- Malvasía Seco de Bodega Los Bermejós.
- Malvasía Barrica Teiga de Bodegas Mozaga.
- Malvasía Seco de Bodegas Castillo de Guanapay.
- Malvasía Seco de Bodegas Stratvs.
- Malvasía Seco de Bodegas El Grifo.
- Malvasía Seco de Bodegas La Meseta.
- Moscatel Seco de Bodegas Reyman.
- Malvasía Seco de Bodegas Barreto.
- Rosado Martínón de Bodegas Anaxcrom 2.000.
- Malvasía Seco de Bodegas Guiguan.
- Rosado de Bodegas Rubicón.



- Malvasía Seco Yaiza de Bodegas Vega de Yuco.
- Tinto El Alto de Bodegas Finca Las Quemadas.
- Malvasía Seco La Grieta de Bodega Malpaís de Máguez.

El día de la inauguración organizamos una cata comentada para los invitados. Se cataron dos vinos: el Yaiza Malvasía Seco de Bodegas Vega de Yuco y el Moscatel Dulce de Bodegas Mozaga, que fueron comentados por el Técnico de Bodega del Consejo Regulador.

Participaron en el acto inaugural, junto al director del Museo, Alfonso Navas, y la responsable de Exposiciones, Soraya Peña, el jefe del departamento de Medio Ambiente del Cabildo, Luis Pascual, y el Presidente del Consejo Regulador, Miguel Martín.

## Colaboración: cena benéfica ADISLAN

**Actividad:** cena benéfica de la Asociación de Discapacitados de Lanzarote.

**Fecha:** sábado 26 de abril de 2008.

**Lugar:** Monumento al Campesino.

**Hora:** 20:00 h.

**Descripción:** La Asociación de Discapacitados de Lanzarote (ADISLAN) celebró una cena benéfica en el Monumento al Campesino, a favor de las personas con discapacidad intelectual con el objetivo de obtener ayuda para seguir trabajando por sus objetivos, siendo el precio de la cena de 50 euros.

La Asociación de Discapacitados de Lanzarote es una asociación sin ánimo de lucro que atiende desde su fundación en el año 1969 al colectivo de personas con discapacidad psíquica de Lanzarote y La Graciosa, y que vela por el bienestar de estas personas.

La Asociación solicitó la colaboración por parte de las bodegas de la Denominación de Origen de Lanzarote para acompañar con su producto dicha cena. La solicitud fue bien recibida por las bodegas que hicieron llegar hasta el Consejo Regulador un total de 14 cajas de vino.

Las bodegas que colaboraron en la causa fueron las siguientes:

- Rubicón
- Anaxcrom 2000 (Martinón)
- Mozaga
- La Geria
- Los Bermejós
- La Meseta
- Guiguan
- Vega de Yuco
- Consejo Regulador



## Jornada Subvenciones I+D+i

**Fecha:** 29 de abril

**Lugar:** Cámara de Comercio de Lanzarote, Arrecife.

**Horario:** 10:00 h.

**Más información:** página web de la Cámara de Comercio [www.camaralanzarote.org](http://www.camaralanzarote.org) y del Instituto Tecnológico de Canarias (I.T.C.) [www.itccanarias.org](http://www.itccanarias.org)

**Descripción:** Se realizó una jornada para informar a las empresas de Lanzarote sobre las líneas de ayudas y subvenciones que se encuentran en vigor, así como dar respuestas a las posibles dudas que puedan surgir durante su tramitación.

Algunas bodegas estuvieron presentes durante esta jornada que estuvo a cargo de Valentín Brito, jefe del departamento de Emprendedores Tecnológicos del Instituto Tecnológico de Canarias.

La Unidad de Promoción de Empresas es un centro de empresas que tiene como objetivo favorecer y apoyar iniciativas innovadoras y de base tecnológica.

Además, la Red Canaria de Centros de Innovación y Desarrollo Empresarial, Red CIDE, asesora y orienta de manera gratuita a los empresarios canarios con respecto a sus necesidades de I+D+i (proyectos, programas públicos de financiación, gestión de la innovación, oportunidades, etc.). El sitio web de la Red CIDE es: [www.redcide.es](http://www.redcide.es). En Lanzarote se gestiona a través de FELAPYME y la Cámara de Comercio.

## Charla sobre productos fitosanitarios

**Actividad:** charla informativa / formativa.

**Fecha:** miércoles día 30 de abril.

**Lugar:** Consejo Regulador.

**Horario:** 17:30 horas.

**Ponente:** técnico de la empresa Seaweed Canarias.

**Contacto:** José Manuel (696 563 763)

**Dirección:** C/. Fuente nº 7, 1º - 35.001 Las Palmas. Tel: 902 381 515

[www.seaweedcanarias.com](http://www.seaweedcanarias.com)

**Descripción:** dos técnicos de la empresa de biotecnología azul Seaweed Canarias vinieron a presentar un producto novedoso para el tratamiento de la vid.

Algacan Vid es un extracto concentrado 100% natural a base de una selección de algas pardas, algas rojas y espirulina, que cuenta con el certificado oficial de Intereco, autoridad reguladora de la que son miembros los Consejos Reguladores de Agricultura Ecológica de mayor importancia del sector en España.

Es un producto totalmente biodegradable y no tóxico, apto para su uso en agricultura convencional, integrada o ecológica.



Los técnicos explicaron a los asistentes de que su producto tiene diversos beneficios sobre la planta y sobre el fruto, actuando como un principio activo de las viñas y mejorando la calidad de las cosechas. Además, expusieron el modo de empleo y las dosis recomendadas, teniendo en cuenta siempre el sistema de cultivo particular de Lanzarote, así como el clima y el suelo.

Una vez terminada la exposición, los asistentes tuvieron la oportunidad de expresar sus dudas e inquietudes sobre la aplicación de los productos fitosanitarios y sus efectos sobre la viña.

## MAYO

### Jornada Plan de Dinamización Comercial

**Actividad:** jornada-taller.

**Fecha:** 6 de mayo de 2008.

**Lugar:** Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife. Avda. San Sebastián 152 – Santa Cruz de Tenerife. Tel.: 822 010 500 / 902 082 208. Fax: 822 010 502.

**Organiza:** ICCA.

**Horario:** 09:00 a 17:00 horas.

**Objetivo:** identificación de los principales problemas y necesidades de comercialización del vino y la realización de propuestas de posibles soluciones.

**Programa de la Jornada / Taller:**

- 09:00 h. Presentación.
- 09:15 h. Exposición de la ficha descriptiva.
- 10:15 h. Cuestionario administrativo.
- 10:45 h. Café.
- 11:15 h. Grupos de trabajo.
- 12:30 h. Puesta en común.
- 13:30 h. Resultados del cuestionario.
- 14:00 h. Almuerzo.
- 15:30 h. Conclusiones.
- 17:00 h. Cierre.

**Asistentes:**

Además de la Responsable de Promoción y Comunicación del Consejo Regulador, Alicia Guerra, asistieron los siguientes representantes de las bodegas:

- Raquel Villalobos de Bodegas El Grifo.
- Francisco Fuentes García de Bodega Finca Las Quemadas.
- Bartolomé Pérez Rodríguez de Bodega Finca Las Quemadas.
- Darío Rodríguez Márquez de Bodegas La Geria.
- Ana de León Pérez de Bodega Los Bermejós.



- Jaime Salces de León de Bodegas Mozaga.
- Ángeles Matallana Hernández de Bodegas Mozaga.
- Macarena López Grimón Pérez de Bodegas Rubicón.
- José Ángel Grimón Pérez de Bodegas Rubicón.

### **Descripción:**

Esta actividad, que forma parte de la 2ª fase del Plan de Dinamización Comercial iniciado por el ICCA con la participación de técnicos del Instituto y de los Consejos Reguladores, tiene como objetivo principal la identificación y posterior búsqueda de posibles soluciones a los principales problemas y necesidades de comercialización del vino.

En primer lugar se realizó una breve exposición de la situación actual del vino canario en el mercado, analizando la oferta y la demanda, el perfil del consumidor, las ventas por canales.

A continuación se pasó a los asistentes un cuestionario sobre los problemas principales para la comercialización del vino canario cuyos resultados se analizaron posteriormente a través de gráficos.

Tras una pequeña pausa se procedió a formar diez grupos, previamente asignados. El cometido de estos grupos era dibujar dos árboles en los que se plasmaron los problemas de comercialización del vino canario que cada grupo decidió. En el tronco del árbol se ponía el problema que habíamos decidido analizar y las raíces eran las causas y las hojas los efectos que provoca es problema.

Después, cada grupo expuso su problema y los asistentes tuvieron la oportunidad de intervenir y expresar su opinión y dudas. Problemas planteados por los grupos de trabajo:

1. Poca fidelización del cliente. Pérdida de renta.
2. Falta de calidad del producto (variedades, tratamientos, personal poco formado).
3. Falta de coordinación entre las instituciones.
4. Falta de consenso y unificación del sector.
5. Desconocimiento del vino canario.
6. Poca venta de vino en restauración.

### **CONCLUSIONES**

#### *Desconocimiento del mercado*

¿Qué quiere el consumidor?

Fortalecer posiciones en el consumidor actual, no pensar sólo en el producto.

Autocrítica y comunicar colectivamente. Hacer ruido!

#### *Estructura competitiva del sector*

Colaboración → negociación

YO debo buscar el mercado y tratar de que pida el producto.



#### *Cualificación del sector*

Formación {  
productiva  
elaboración  
empresarial al gestor  
Comercial

Concienciación a la colaboración.

#### *Difusión de la información y conocimiento.*

Plataforma de recepción / emisión del conocimiento adquirido.

#### *Institucional*

- Coordinación
- Capacitación / formación del sector.
- Apoyo a la promoción exterior.
- Participación activa de los bodegueros.
- Control exigente de la calidad.

#### **Valoración de la jornada:**

Consideramos que la jornada-taller organizada por el ICCA para las bodegas y técnicos de los Consejos Reguladores fue de gran interés para todos, no sólo porque trabajamos en grupo aspectos que nos preocupa en relación a la comercialización de los vinos canarios, sino porque además, nos dio la oportunidad de interactuar con otros profesionales del sector.

Los organizadores de la actividad supieron promover e incentivar la participación de los asistentes para entre todos, llegar a acuerdos y compromisos para conseguir posibles soluciones a los problemas con los que nos encontramos a la hora de comercializar nuestros vinos.

Por último, mencionar que la metodología utilizada para trabajar en grupo a través de árboles nos pareció muy apropiada y efectiva.

## XXI Concurso Regional de Vinos embotellados de Canarias, ALHÓNDIGA

**Actividad:** concurso regional de vinos embotellados.

**Fecha:** 7 al 9 de mayo.

**Lugar:** 1º Fase en Frontera, El Hierro. 2ª Fase en Tacoronte, Tenerife.

**Descripción:** Este concurso, que cuenta con el reconocimiento oficial de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, supone un importante respaldo a la comercialización de los vinos canarios y permite, tras más de dos décadas, constatar la espectacular evolución en calidad experimentada por nuestras elaboraciones.



El certamen contó con un panel de catadores compuesto por representantes de las comarcas vitivinícolas canarias; un elenco al que se unió un grupo de destacados catadores invitados, entre los que figuraron Bartolomé Sánchez, enólogo, subdirector y crítico de las revistas “Mi Vino” y “Vinum”; Javier Pulido, coordinador de cata de “Vinum”; Mayte Corsín, periodista especializada y miembro del equipo de catadores de la Guía Peñín; Javier Gila, reconocido sumiller, galardonado con el trofeo Custodio López Zamorra en Madrid Fusión 2008; y Mario Reyes, sumiller grancanario ganador del mismo premio en Madrid Fusión 2007.

La mecánica del concurso fue la habitual utilizada en ediciones anteriores. Todo el proceso de cata de los vinos participantes se realizó según el sistema denominado “Cata Ciega”, para cuyo desarrollo 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 lo que respecta a la participación, destacó el esfuerzo realizado por las bodegas del Archipiélago para participar en el concurso, particularmente este año, en el que la producción se vio seriamente mermada por la ola de calor sufrida en verano.

A pesar de ello, se recibieron 160 muestras de vino. Entre ellas, 60 muestras de tintos jóvenes, 41 muestras de vinos blancos secos, 4 de tintos crianza, 9 de semisecos, 10 de rosados, 16 de semidulces, 8 de malvasías dulces, 2 de vinos de licor, 2 de vinos de tea y 2 vinos espumosos.

El jurado del concurso estuvo dirigido por Rafael Armas, funcionario del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, y actuó como secretario del mismo Rafael Palmero, funcionario del Cabildo Insular de Tenerife. Cabe destacar, asimismo, que en aras de lograr el máximo rigor y transparencia, un notario dio fe del correcto desarrollo de la recogida de muestras y certificó la calificación final otorgada por el jurado.

Los premios, que suponen un importante respaldo para las bodegas ganadoras, se entregaron en una ceremonia que tuvo lugar el día 26 de mayo en el Instituto Cabrera Pinto de La Laguna, Tenerife.

**Programa:**

*Frontera, 7 de mayo de 2008*

10:30 h. 1ª Fase del Concurso.

*Frontera, 8 de mayo de 2008*

09:30 h. 1ª Fase del Concurso

*Tacoronte, 9 de mayo de 2008*

10:00 h. Fase final de todas las categorías.



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

BODEGAS	MARCA	TIPO	AÑADA
Mozaga	Teiga	Blanco Malvasía Seco	2007
	Mozaga 75	Vino de Licor	1975
La Geria	La Geria	Maceración Carbónica	2007
	La Geria	Tinto	2006
	La Geria	Rosado	2007
	La Geria	Malvasía Dulce	
	La Geria	Vino de Licor	
Vega de Yuco	Famara	Tinto Dulce	2007
	Yaiza	Malvasía Seco	2007
	Yaiza	Malvasía Semidulce	2007
	Vega de Yuco	Malvasía Seco	2007
	Princesa Ico	Blanco Semidulce	2007
	Vega Yuco	Tinto	2007
Stratvs	Stratvs	Blanco Seco	2007
	Stratvs	Tinto Joven	2007
	Stratvs	Blanco Semidulce	2006
	Stratvs	Licor	2006
	Stratvs	Malvasía Dulce	2006
Los Bermejos	Bermejo	Naturalmente Dulce	
	Bermejo	Espumoso	
	Bermejo	Tinto Barrica	2007

### Vinos premiados en las diferentes categorías

#### Vinos blancos secos jóvenes

Premio	Marca	Comarca
Tercer Premio	Marba Blanco Barrica	Tacoronte-Acentejo
Segundo Premio	Contiempo Vidueños	Güimar
Primer Premio	Testamento Malvasía Dry	Abona

#### Vinos rosados jóvenes

Premio	Marca	Comarca
Tercer Premio	Vega Norte Rosado	La Palma
Segundo Premio	Marba Rosado	Tacoronte-Acentejo
Primer Premio	Bodegas de Miranda	Orotava



#### Vinos tintos jóvenes

<i>Premio</i>	<i>Marca</i>	<i>Comarca</i>
Tercer Premio	Arautava Barrica	Orotava
Segundo Premio	Tajinaste Maceración Carb.	Orotava
Primer Premio	Flor de Chasna 4m.Barrica	Abona

#### Vinos tintos crianza

<i>Premio</i>	<i>Marca</i>	<i>Comarca</i>
Premio	Viña Norte Crianza 2004	Tacoronte-Acentejo

#### Vinos blancos semisecos

<i>Premio</i>	<i>Marca</i>	<i>Comarca</i>
Segundo Premio	Valleoro Afrutado	Orotava
Primer Premio	Contiempo Moscatel	Guïmar

## XIX Concurso Regional de vinos blancos embotellados “Manuel Grillo Oliva”. Los Realejos 2008.

**Actividad:** concurso regional de vinos blancos.

**Organiza:** Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento de Los Realejos.

**Fecha:** 10 de mayo

**Horario:** 10:00 – 19:00 h.

**Lugar:** Los Realejos, Tenerife. Casa de la Cultura Finca El Llano.

Casa Municipal de la Cultura de Los Realejos

Tel: 922 34 11 45

Oficinas del Ayuntamiento de Los Realejos

Tel: 922 34 62 34 (ext. 238) María Matilde.

#### **Muestras:**

Se enviaron 4 botellas por muestra del lote designado por el bodeguero, además de los datos de la bodega, tipo de vino, marca comercial, número de botellas de la muestra y número de lote al que pertenece.

Período de recogida de muestras: del 14/04/2008 al 06/05/2008

#### **Descripción:**

La Casa de la Cultura de Los Realejos acogió el sábado día 10 de mayo el XIX Concurso Regional de Vinos Blancos Embotellados. La cata comenzó a las 10:00 horas con la participación de los profesionales de las diferentes islas, entre los que se encontraba el Presidente del Comité de Cata del Consejo Regulador.

Se registraron 68 bodegas del Archipiélago con el mismo número de muestras concursantes, en las categorías de seco, semiseco, semidulce y dulce. La cata fue abierta al público y se realizó por el sistema habitual de cata ciega.



El Ayuntamiento de Los Realejos entregó a los ganadores un sarmiento de bronce, que se estableció el año 2005, así como un diploma acreditativo. En cada categoría se otorgaron premios a los tres primeros clasificados, cuantificados en 400, 300 y 250 euros, además de 1.000 etiquetas a los primeros premio de cada categoría.

### **Premios de las diferentes categorías:**

#### Categoría Blancos Secos

- *1º Premio:* Pico Cho Marcial del SAT Viticultores Comarca de Güímar (D.O. Valle de Güímar).
- *2º Premio:* Contiempo Vidueños, de la Bodega Arca de Vitis (D.O. Valle de Güímar).
- *3º Premio:* La Suertita de la bodega Jesús Páez Lorenzo (D.O. Valle de La Orotava).

#### Categoría Blancos Semisecos

- *1º Premios:* Brumas de Ayosa Selección de S.A.T. Viticultores de Güímar (D.O. Valle de Güímar).
- *2º Premio:* Lomo Bermejo de la Bodega Sofusa (D.O. Abona).

#### Categoría Blancos Semidulces

- *1º Premio:* Stratvs Diego de la bodega BTL Lanzarote S.L. (D.O. Lanzarote).
- *2º Premio:* Contiempo Afrutado de la Bodega Arca de Vitris (D.O. Valle de Güímar).

#### Categoría Blancos Dulces

- *1º Premio:* Pagos Reverón Naturalmente Dulce Listán Blanco de S.A.T. Reverón (D.O. Abona).
- *2º Premio:* Stratvs Moscatel Dulce bodega BTL Lanzarote S.L. (D.O. Lanzarote).

## Colaboración: curso “Procedimientos para la elaboración de vinos blancos de calidad”

**Actividad:** curso formativo.

**Lugar:** Casa del Mercado en Uga.

**Organiza:** Mancomunidad del Sur de Lanzarote.

**Fecha:** 12 al 14 de mayo de 2008.

**Descripción:** El Consejo Regulador colaboró con la Mancomunidad del Sur de Lanzarote cediendo un total de 78 catavinos (13 cajas de 6 unidades) para la organización del curso “Procedimientos para la elaboración de vinos blancos de calidad”. Además, nos encargamos de difundir la información del curso a todos los contactos de nuestra base de datos.



**Incidencias:** a pesar de que en repetidas ocasiones el Consejo Regulador ha colaborado con la Mancomunidad del Sur cediendo los catavinos para la organización de múltiples cursos y jornadas, además de realizar contactos y difundir la información, nunca han tenido el detalle de poner nuestro logotipo para indicar que somos unas de las entidades colaboradoras.

## Colaboración: visita a Lanzarote de la Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental

**Actividad:** colaboración para visita de carácter turístico / promocional.

**Fecha:** 18 al 21 de mayo de 2008.

**Lugar:** isla de Lanzarote.

**Promotor:** Asociación para el Desarrollo Rural de Lanzarote, ADERLAN.

**Contacto:** C/ Dr. Ruperto González Negrín, nº 10 – 2º C, Arrecife.

Tel: 928 800 553 (Manuel).

**Descripción:** La Asociación para el Desarrollo Rural de Lanzarote, ADERLAN, organizó una visita a Lanzarote para una asociación similar que venía de La Rioja.

La Asociación para el Desarrollo Rural de La Rioja Suroriental, que trabaja en pro del desarrollo de esa comarca de La Rioja, fronteriza con las provincias de Soria y Zaragoza visitó Lanzarote con el propósito de conocer las experiencias en materia de Turismo, y de aprovechamiento de los recursos naturales de la Isla, para poder trasladar los principios y métodos de trabajo lanzaroteños a su comarca.

Esta delegación, compuesta por 30 personas, en su mayoría alcaldes cuyos ayuntamientos son socios, visitó distintos ejemplos de actuación turística, como los Centros de Arte, Cultura y Turismo del Cabildo, además de diversos proyectos subvencionados por ADERLAN, que tienen que ver con el aprovechamientos de recursos de la Isla como el aloe vera y las papas crías.

Dado el perfil del grupo, con alta presencia de representantes institucionales, desde ADERLAN se presentó a cada uno de los miembros del grupo una pequeña muestra de los productos de la Isla. La Asociación Rural estaba interesada en que se incluyera una representación de los vinos de Lanzarote por lo que se pusieron en contacto con el Consejo Regulador solicitando colaboración por parte de las bodegas para incluir en cada lote de productos una botella de vino.

Desde el Consejo Regulador estimamos que se trataba de una oportunidad para promocionar nuestros caldos y así se lo hicimos llegar a las bodegas. A pesar de esto, ninguna bodega quiso colaborar con ADERLAN.

Finalmente, el Consejo Regulador colaboró en la iniciativa obsequiando a los visitantes con diferente material de promoción: mapas, póster y sacacorchos.



## La DO Lanzarote en la Revista “La Etiqueta”

**Actividad:** publicidad y comunicación.

**Fecha:** 20 de mayo de 2008.

**Contacto:** Joice Santos. Responsable de Comunicación.

Móvil: 616 799 849. E-mail: [joice@wineside.es](mailto:joice@wineside.es). Tel: 914 263 398 – Fax: 914 263 398

**Descripción:** la Revista “La Etiqueta” tenía previsto publicar un Especial de Canarias en el número de junio por lo que se pusieron en contacto con el Consejo Regulador para solicitar nuestra colaboración.

Las bodegas elegidas por la revista para el especial de Canarias fueron El Grifo y Vega de Yuco. Desde el Consejo Regulador les hicimos llegar la información y material necesarios para una cata de los vinos de ambas bodegas: una foto de la botella, la ficha técnica del vino y dos muestras de los vinos seleccionados a la siguiente dirección:

Wine Side Edition, S.L.  
C/. Narváz 24 Entlo. Dcha.  
28009 Madrid.

Los vinos seleccionados fueron:

1. Malvasía Seco de Bodegas El Grifo.
2. Yaiza Malvasía Semidulce de Bodega Vega de Yuco.

**Impresiones:** Consideramos que es importante la publicidad en revistas de este tipo, de gran importancia en el sector, como herramienta de promoción de nuestros vinos en el exterior.

## Los vinos de Lanzarote en “Wines from Spain”

**Actividad:** publicidad y comunicación.

**Fecha:** 22 de mayo de 2008.

**Contacto:** Francisco Luís Pérez García. Jefe de Sector Vinos.

ICEX Departamento de Vinos. Paseo de la Castellana 14, 4º. 28.046 Madrid

Tel: 913 491 929 – Fax: 913 490 698

**Descripción:** Actualización de los datos de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” en la página web de vinos [www.winesfromspain.com](http://www.winesfromspain.com) del Instituto Español de Comercio Exterior, ICEX, que es el organismo designado por el Gobierno para promocionar las exportaciones españolas y apoyar la internacionalización de nuestras empresas.

Vinos de España es la marca creada por el ICEX para agrupar las actividades promocionales orientadas a difundir los vinos españoles en el exterior. Además, la web de vinos es una herramienta de gran importancia para importadores, periodistas y consumidores extranjeros, por lo que era vital que la información estuviera actualizada.



## VI Feria VINOBLE 2008

**Feria:** VI Salón de los vinos nobles, generosos, licorosos y dulces especiales.

**Fecha:** 25 al 28 de mayo de 2008.

**Lugar:** Alcázar de Jerez de la Frontera, Cádiz.

**Horario:** 10:00 a 14:00 h. y de 17:00 a 21:00 h.

**Tipo de evento:** internacional.

**Frecuencia:** bianual.

**Descripción:** El Salón Internacional de los Vinos Nobles es el único Salón dedicado exclusivamente a los vinos generosos, licorosos y dulces especiales. Se celebra cada dos años en Jerez de la Frontera, la ciudad andaluza que comparte su nombre con uno de los más afamados vinos elaborados en España. Vinoble tiene como recinto el Alcázar árabe de Jerez en cuyo interior se levanta el Palacio renacentista de Villavicencio. En sus salones, y en los jardines que lo rodean, se instalan los stands.

**Nº Stand:** 62 y 63 de Patio de Jardines Árabes San Fernando.

**Traslados:**

Día 24/05/08: IB8187 ACE 14:40 – SVQ 17:40

Día 29/05/08: IB8186 SVQ 10:50 – ACE 11:50

Tarifa: 150,58 E

**Alojamiento:**

Hotel El Coloso \*\*

C/. Pedro Alonso, 13

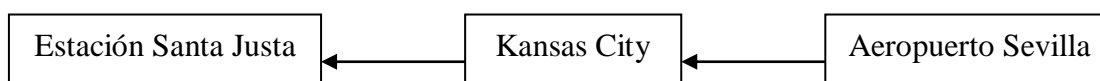
11402 Jerez de la Frontera

Tel. / Fax: 956 34 90 08

Precio: sólo alojamiento en hab. individual 30 euros (7% IVA incluido).

**Cómo llegar:**

Hay una línea especial que va desde el aeropuerto de Sevilla hasta la estación de tren de Santa Justa. Es la EA Aeropuerto – Prado.



### HORARIO DE TRENES SANTA JUSTA SEVILLA – JEREZ

<i>Tren</i>	<i>Salida</i>	<i>Llegada</i>	<i>Precio</i>
R. Express 13016	18:00 h.	19:07 h.	5,90 euros
Altaria 09332	19:48 h.	20:50 h.	16,60 euros
R. Express 13018	20:05 h.	21:14 h.	5,90 euros

Nº de atención al cliente: 902 240 202.



#### HORARIO DE TRENES JEREZ - SANTA JUSTA SEVILLA

<i>Tren</i>	<i>Salida</i>	<i>Llegada</i>	<i>Precio</i>
R. Express	06:30 h.	07:41 h.	5,90 euros
R. Express	07:36 h.	08:44 h.	5,90 euros

Estación de trenes de Jerez  
Plaza de la Estación, s/n.  
Tel: 956 342 319

#### **Teléfonos de contacto:**

Trini, D.O. Abona: 629 963 327  
Fifi, D.O. Ycoden: 667 668 938  
Toñi Bellido: 677 981 098  
Ignacio Valdera: 637 491 796  
Alejandro Felipe: 650 578 114  
Ángeles Matallana: 649 192 978

Recepción de bienvenida sábado 24 de mayo a las 21:00 horas en los Jardines del Museo de la Atalaya, C/ Pizarro.

Cena de expositores lunes día 26 a las 22:00 h. en el Hotel Palmera Plaza.

Cata comentada de los Malvasías Dulces de Canarias martes día 27 a las 18:30 h. en el Patio de San Fernando. Se cataron los siguientes vinos:

1. El Grifo Malvasía Dulce de Bodegas El Grifo.
2. Testamento Malvasía Dulce de Bodegas Coop. Cumbres de Abona.
3. Moscatel de Ana de Bodegas El Grifo.
4. Tamanca Malvasía de Bodegas Tamanca.
5. Mozaga Vino de Licor Moscatel de Bodegas Mozaga.

La cata estuvo presidida por José Luis González del ICCA y Bartolomé Sánchez, experto catador y buen conocedor de los vinos canarios.

Los vinos de la D.O. Lanzarote fueron comentados por las enólogas de las bodegas participantes que esta ocasión fueron Ángeles Matallana de Bodegas Mozaga y Dolores Toledo de Bodegas El Grifo.

Hay que destacar la gran participación de los visitantes en la cata comentada así como el éxito de los vinos que se pudieron degustar.

Asimismo, la Universidad de Cádiz organizó, junto con el Ayuntamiento de Jerez y Opus Wine, integrado en la programación del Salón, el VI Curso Internacional de Historia de los Vinos Nobles, copatrocinado por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.



Esta edición se dedicó a los vinos nobles que se producen exclusivamente en Canarias. Los enólogos canarios Felipe Monje (Tacoronte-Acentejo), Francisco Calixto-Zerpa (Ycoden Daute-Isora) e Ignacio Valderas (Lanzarote) analizaron, de forma rigurosa y amena, las características y la evolución de la vitivinicultura del archipiélago canario y se dieron a conocer algunos de sus magníficos vinos nobles: malvasías, tintos, dulces y moscateles.

### **Programa**

#### **DOMINGO, 25 DE MAYO**

10:00 Apertura del Salón.

11:00 Inauguración oficial a cargo de la Alcaldesa de Jerez, Pilar Sánchez.

12:00 Cata comentada: *La reina Moscatel*, por Rolf Bichsel.

14:00 a 17:00 Cierre.

18:00 Cata comentada: *Mejor Tarde*, por Jürgen Mathäss.

19:00 Torre del Homenaje: *Armonías Sublimes*, con vinos de Grecia.

20:30 Laboratorios del Gusto en los stands del Salón.

21:00 Cierre de la primera sesión.

#### **LUNES, 26 DE MAYO**

10:00 Apertura del Salón.

12:30 Cata comentada: *Granades Portos Tawny*, por el Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto.

13:30 Laboratorios del Gusto en los stands del Salón.

14:00 a 17:00 Cierre.

18:00 Cata comentada: *Roja dulzura*, por Bartolomé Sánchez.

19:00 Torre del Homenaje *Armonías Sublimes* de Sauternes y Tokay con alta cocina china.

20:30 Laboratorios del Gusto en los stands del Salón.

21:00 Cierre de la segunda sesión.

#### **MARTES, 27 DE MAYO**

10:00 Apertura del Salón.

12:30 Cata comentada: *Jerez, los más viejos del lugar*, por César Saldaña.

13:30 Laboratorios del Gusto en los stands del Salón.

14:00 a 17:00 Cierre.

18:00 Cata comentada: *Pudrirse de gusto (vinos botrytizados)*, por Javier Pulido y Rafael Alonso.

19:00 Torre del Homenaje: *Armonías Sublimes* de millésimas 2002 t 1996 de Chateau d'Yquem con distintos preparados gastronómicos.

20:30 Laboratorios del Gusto en los stands del Salón.

21:00 Cierre de la tercera sesión.

#### **MIÉRCOLES, 28 DE MAYO**

10:00 Apertura del Salón.

12:30 Cata comentada: Añadas 2004, 2003, 1998 y 1988 de *Chateau d'Yquem*, por Pierre Lurton y/o Sandrine Garbay.

13:30 Laboratorios del Gusto en los stands del Consejo.



14:00 a 17:00 Cierre.

18:00 Cata comentada: *PX con carácter*, por Manuel López Alejandre.

20:00 Clausura del VI Salón Internacional de los Vinos Nobles.

### **Bodegas y vinos:**

Las bodegas participantes en la feria enviaron su mercancía a Tenerife para, desde allí, la Consejería realizar el envío de todos los vinos con destino al recinto ferial de Jerez.

La mercancía tenía que estar en las instalaciones de la Consejería antes del 14 de mayo a primera hora. La dirección es la siguiente:

*Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (I.C.I.A.)*  
Sección Fomento de la Calidad (Departamento de Vinos)  
Att: Toñi Bellido  
Carretera el Boquerón s/n  
Valle de Guerra. La Laguna – 38270  
Santa Cruz de Tenerife

#### **EL GRIFO**

- El Grifo Moscatel de Ana: 8 botellas.
- El Grifo Canari: 8 botellas.
- El Grifo Malvasía Dulce: 12 botellas.
- El Grifo Malvasía 100 años: 3 botellas.
- TOTAL: 11 bultos.

#### **LOS BERMEJOS**

- Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce: 18 botellas.
- Bermejo Moscatel Naturalmente Dulce: 18 botellas.
- TOTAL: 6 bultos.

#### **LA GERIA**

- La Geria Malvasía Dulce: 18 botellas.
- La Geria Moscatel Vino de Licor: 18 botellas.
- TOTAL: 6 bultos.

#### **MOZAGA:**

- Mozaga 75. Vino de Licor Moscatel: 24 botellas.
- Mozaga Moscatel Dulce: 24 botellas.
- TOTAL: 4 bultos.

**Acreditaciones: 10**



### **Representantes de las bodegas participantes:**

- Bodegas El Grifo: Dolores, enóloga.
- Bodegas La Geria: Alejandro, enólogo y Darío, comercial.
- Bodegas Los Bermejós: Ignacio Valdera, enólogo.
- Bodegas Mozaga: Ángeles Matallana, enóloga.

### **Materiales de promoción:**

- Sacacorchos con el logotipo del C.R.D.O. Lanzarote (20 un.)
- Tarjetas de presentación.
- Mapas desplegados.
- Boletines informativos.

**Incidencias:** Una vez más nos encontramos con un stand pobre en cuanto a diseño y espacio. No se utilizaron las imágenes de las diferentes denominaciones para crear un espacio que captara la atención de los visitantes y al mismo tiempo dejara bien claro que se trataba del stand de Canarias.

Por otro lado, el espacio era demasiado reducido, teniendo que compartir un expositor entre tres denominaciones distintas.

Por último, las bodegas participantes no supieron calcular bien el número de botellas que debían de llevar para las degustaciones y exposición y nos encontramos que a la clausura de la feria aún había una gran cantidad de botellas sin utilizar.

Para próximos años tener en cuenta:

- Nº de botellas que se envían para degustación y exposición.
- Diseño del stand más llamativo, utilizando paneles fotográficos.
- Necesario colocar un expositor más a cada lado del stand.

**Balance final:** Las bodegas participantes en el salón tuvieron la oportunidad de dar a conocer la gran calidad de sus vinos dulces cuyas características únicas en el mundo no pasaron desapercibidas.

Los visitantes podían valorar sus catas que se manifestaban en un libro y los resultados de estas valoraciones hicieron obtener a los vinos de Lanzarote un resultado muy positivo, convirtiéndose en una de las catas preferidas por los periodistas especializados, restauradores y profesionales del sector.

La importancia de este evento es fundamental para abrir nuevos cauces a la comercialización, y para mostrar a los expertos vitivinícolas de todo el mundo la personalidad única de nuestros vinos.



## Día de Canarias. Centro Comercial Deiland Plaza

**Actividad:** degustación de productos típicos.

**Lugar:** Centro Comercial Deiland Plaza, Playa Honda.

**Fecha:** del 26 al 30 de mayo de 2008.

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

**Colaboradores:** Consejo Regulador, Bodegas El Grifo y Bodegas Mozaga.

**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, ponys y camellos, degustación de vinos y quesos.

Desde el Consejo Regulador, consideramos que suponía una buena oportunidad para promocionar los caldos conejeros, por lo que quisimos colaborar en esta iniciativa cediendo nuestro material de promoción: mapas, póster y boletines informativos.

Además, las bodegas El Grifo y Mozaga hicieron llegar su vino para las degustaciones que se ofrecieron durante la semana. El stand y la azafata corrieron a cargo del Centro Comercial.

**Incidencias:** hay que destacar la poca participación del resto de las bodegas que, a pesar de comunicarles reiteradas veces que se iba a realizar una actividad de promoción de interés para todos, no quisieron aprovechar la oportunidad.

## JUNIO

### IX Edición del Concurso Oficial de vinos Agrocanarias 2008

**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.

**Fecha:** 10 y 11 de junio de 2008.

**Lugar:** Hotel Mencey, Santa Cruz de Tenerife.

**Carácter:** anual.

**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 IXª 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.

El certamen, celebrado en el Hotel Mencey de Santa Cruz de Tenerife, contemplaba las categorías de vinos blancos, tintos y dulces, y contó con la participación de 64 vinos procedentes de toda Canarias. El comité de cata, constituido por 14 expertos, valoró la calidad de la producción a concurso y otorgó los premios que a continuación se detallan:

#### TINTOS:

- GRAN MEDALLA DE ORO  
*Viña Norte Tinto Maceración Carbónica*  
D.O. Tacoronte-Acentejo. Elaborado por: Bodegas Insulares de Tenerife
- MEDALLA DE ORO  
*Tajinaste Tinto Cuatro Meses Barrica*  
D.O. Valle de La Orotava. Elaborado por: Bodega Tajinaste S.L.
- MEDALLA DE ORO  
*Flor de Chasna Tinto Madera*  
D.O. Abona. Elaborado por: Sda. Coop. Cumbres de Abona
- MEDALLA DE PLATA  
*Stratvs*  
D.O. Lanzarote. Elaborado por: B.T.L. Lanzarote, S.L.
- MEDALLA DE PLATA  
*Arantava Tinto Tradicional*  
D.O. Valle de La Orotava. Elaborado por: Bodegas El Penitente S.L.

#### BLANCOS:

- GRAN MEDALLA DE ORO  
*Contiempo Blanco Vidueño*  
D.O. Valle de Güímar. Elaborado por: Bodega Arca de Vitis.
- MEDALLA DE ORO  
*Testamento Malvasía Dry*  
D.O. Abona. Elaborado por: Sda. Coop. Cumbres de Abona



- MEDALLA DE ORO  
*Tierra de Frontos Blanco Clásico*  
D.O. Abona. Elaborado por: S.A.T. El Topo.
- MEDALLA DE PLATA  
*Yaiza Malvasía Seco*  
D.O. Lanzarote. Elaborado por: Vega de Yuco S.A.T.
- MEDALLA DE PLATA  
*Stratvs Malvasía Blanco*  
D.O. Lanzarote. Elaborado por: B.T.L. Lanzarote, S.L.

#### DULCES:

- GRAN MEDALLA DE ORO  
*Teneguía Malvasía Dulce*  
D.O. La Palma. Elaborado por: Sda. Coop. L.T Llanovid
- MEDALLA DE ORO  
*Teneguía Sabro Natural.*  
D.O. La Palma. Elaborado por: Sda. Coop. L.T Llanovid
- MEDALLA DE PLATA  
*Stratvs Malvasía Dulce.*  
D.O. Lanzarote. Elaborado por: B.T.L. Lanzarote, S.L.

#### MEJOR VINO DE CANARIAS

- *Teneguía Malvasía Dulce*  
D.O. La Palma. Elaborado por: Sda. Coop. L.T Llanovid

#### PREMIO A LA MEJOR IMAGEN

- *Teiga Malvasía Seco de Lanzarote*  
D.O. Lanzarote. Elaborado por: Montaña Clara S.A.

#### **Catadores:**

- D. Boris Ferjancic Vidrih.
- D. Rafael Armas Benítez.
- Dña. Margarita Jiménez Medina.
- D. Julián Albertos García.
- D. Luis Paulino Rumeu Ucelay.
- D. Óscar Rodríguez García.
- D. Bartolomé Sánchez Martínez.
- D. Víctor Rodríguez Rodríguez.
- D. Abundio Corujo Luzardo.



- D. Felipe Jesús Díaz Izquierdo.
- Dña. Ángeles Dorta Pérez.
- D. José Antonio Gómez Castro.
- D. Filiberto Cabrera Fragoso.

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

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

1. Stratvs Malvasía Seco 2007.
2. Stratvs Tinto 2007.
3. Stratvs Malvasía Naturalmente Dulce
4. Stratvs Moscatel Dulce.

#### *Bodegas La Geria, S.L.*

1. La Geria Rosado 2007.
2. La Geria Malvasía Dulce 2007.
3. La Geria Licor de Moscatel Dulce 2006.

#### *Bodegas El Grifo, S.A.*

1. Ana Moscatel Dulce.
2. El Grifo Malvasía Dulce 2007.

#### *Bodegas Montaña Clara, S.A.*

1. Teiga Malvasía Seco Fermentado en Barrica.

#### *Bodegas Vega de Yuco, S.A.T.*

2. Yaiza Malvasía Seco 2007.
3. Yaiza Tinto 2007.

#### *Bodega Los Bermejos, S.L.*

1. Bermejo Malvasía Seco 2007.
2. Bermejo Tinto Barrica

## **Colaboración: V Jornadas Enológicas de Canarias**

**Fecha:** 25 al 27 de junio de 2008.

**Lugar:** Hotel Fariones, Puerto del Carmen, Tías

**Organiza:** Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (I.C.C.A).

**Inscripción:** accediendo a la web [www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca) o bien llamando a cualquiera de estos números de teléfono 922.478.878 o 922.477.105.

**Contacto:** Antonia Bellido Cruz - Tel: 922 476 878 [abelcru@gobiernodecanarias.org](mailto:abelcru@gobiernodecanarias.org)  
Ruth Lozano Rodríguez – Tel: 922 477 105 [rlozrod@gobiernodecanarias.org](mailto:rlozrod@gobiernodecanarias.org)



## **Programa:**

### Miércoles 25 junio

15:45 h. Registro y acreditaciones de los participantes.

16:15 h. Inauguración de las Jornadas a cargo de la Excm. Sra. Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias y del Ilmo. Director del ICCA.

16:30 h. "Fermentación maloláctica en barrica de vinos tintos".

Ponente: D. Juan José Hidalgo Togores. Catedrático de Viticultura de la Universidad de La Rioja. Director Técnico de Bodegas Bilbaína.

18:00 h. Descanso: la hora del vino y el queso canario.

18:30 h. "Cata técnica de los grandes vinos blancos y tintos ganadores de los premios Bacchus y Agrocanarias 2008".

Coordinan: D. Juan José Hidalgo Togores y D. José Luis González González.

19:30 h. Salida en guagua.

20:00 h. Visita Bodega Stratus.

20:30 h. Cena libre. Opcional cena en Bodega Stratus.

### Jueves 26 de junio

10:00 h. "Elaboración de vinos dulces de calidad a partir de la pasificación".

Ponente: Dña. Rocío Márquez Ortega. Enóloga de Bodegas Robles. DO Montilla Moriles.

11:00 h. "Elaboración de vinos Grand Cru"

Ponente: D. Víctor Puerto. Director científico Laffort España, biólogo, bioquímico y enólogo.

11:45 h. Descanso: la hora del café.

12:15 h. "Competitividad del subsector vitivinícola"

Ponente: D. Jorge Zerolo Hernández. Ingeniero Agrónomo.

12:45 h. "Presentación de la estrategia del vino 2008-2013"

Ponente: Dña. Carmen Perera. MK Consulting.

13:15 h. "Últimas tendencias en la elaboración de vino blanco: cómo seducir a los nuevos consumidores".

Ponente: D. Víctor Puerto. Director Científico Laffort España.

14:00 h. Almuerzo libre.



16:30 h. *“Elaboración de vinos de calidad en el siglo XXI: Viticultura ecológica y sus vinos”*.

Ponente: Dña. Rocío Márquez Ortega. Enóloga de Bodegas Robles. DO Montilla Moriles.

17:15 h. *“Estudio de maceraciones en Canarias, año 2005 y 2006”*.

Ponente: Dña. Marta Pomar García. Doctora en Ingeniería Química, especialidad Orgánica.

18:00 h. *Descanso: la hora del vino y el queso canario.*

18:30 h. *“Cata técnica de grandes vinos dulces, procedentes de Bodegas Robles y los premios Bacchus y Agrocanarias 2008”*.

Coordinan: Dña. Rocío Márquez Ortega y D. José Luis González González.

20:00 h. *Cena libre.*

#### Viernes 27 de junio

10:00 h. *“Defectos del vino de origen microbiano”*

Ponente: D. Antonio Palacios García. Profesor de la Universidad de la Rioja y enólogo.

11:30 h. *Descanso: la hora del café.*

12:00 h. *“Cata de vino con alteraciones microbiológicas, causas y soluciones”*

Coordinan: D. Antonio Palacios García y D. José Luis González González.

13:30 h. *Conclusiones y clausura de las Jornadas*

Ilmo. Director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria.

#### **Objetivos principales:**

- Ampliar conocimientos sobre cuestiones enológicas de máxima actualidad.
- Continuar con el foro de encuentro e intercambio entre los enólogos.
- Y como novedad principal, todas las sesiones culminarán con una cata técnica de los vinos premiados en los Concursos Agrocanarias y Bacchus, poniendo de relieve las cualidades comunes.

**Descripción:** como cada año, el Consejo Regulador de Lanzarote participó activamente en la organización de las Jornadas Enológicas de Canarias, un punto de encuentro para el sector profesional canario al que asistieron expertos del mundo del vino de toda España. Bajo el lema Nuevas Tecnologías en la Elaboración de Vinos, los grandes enólogos canarios intercambiaron conocimientos sobre la aplicación de nuevas técnicas o tecnologías con el propósito de mejorar y potenciar los vinos canarios.

Durante dos días se realizaron diversas ponencias bajo distintos títulos: Fermentación maloláctica de los vinos tintos, Elaboración de vinos de calidad en el siglo XXI: Viticultura ecológica y sus vinos, Elaboración de vinos dulces de calidad a partir de la pasificación o la Competitividad del subsector vitivinícola entre otros temas.



También se realizaron diversas catas, una cata técnica de vinos de calidad que han ganado los premios Bacchus y Agrocanarias 2008, catas de vino dulce o catas de vinos con alteraciones microbiológicas, e incluso se visitaron algunas bodegas.

Estas jornadas han adquirido una gran importancia en las islas y se conjugan con la evolución que han mostrado los vinos canarios a lo largo de estos últimos años en cuanto a calidad y buen hacer se refiere, de hecho, los enólogos de Canarias han logrado situar algunos vinos que se producen entre los mejores que se elaboran en el mundo.

**Impresiones:** compartir conocimientos permite mejorar y ofrecer vinos de mayor calidad, las bodegas canarias lo saben y no dudan en intercambiar sus experiencias mostrando la unión que existe entre los bodegueros canarios, es sin duda uno de los mejores caminos para situar en mejor posición a los vinos insulares y una buena oportunidad para mejorar los conocimientos sobre estos vinos.

## Especial vinos de Lanzarote. Revista “Mercados del vino y la distribución”

**Actividad:** publicidad y comunicación.

**Fecha:** 15 junio al 15 de julio de 2008.

**Contacto:** Regina Campos Mardaras. Asesora Comercial.

Mercados del Vino y la Distribución.

Calle Francisco Silvela, 77 1º C 28028 Madrid

Teléfono: 666 571 882

[reginacampos@mercadosdelvino.com](mailto:reginacampos@mercadosdelvino.com)

[www.mercadosdelvino.com](http://www.mercadosdelvino.com)

**Descripción:** la Revista “Mercados del Vino y la Distribución” quiso elaborar un especial sobre la viticultura de Lanzarote por lo que desde el Consejo Regulador les organizamos un itinerario a través de las bodegas y viñedos durante la estancia en la isla de dos periodistas de la revista del 1 al 5 de mayo. Visitaron las bodegas más importantes de la isla e hicieron un recorrido por el paisaje vitivinícola de La Geria. Además, les facilitamos información detallada de nuestra Denominación de Origen y establecimos los contactos pertinentes.

En su edición número 35, del 15 de junio al 15 de julio de 2008, la revista “Mercados del Vino y la Distribución” publicó un reportaje llamado “Y el Volcán le dijo a la uva...”, en la sección Especial Mercados.

En dicho reportaje de cuatro páginas, se hace un exhaustivo recorrido por la viticultura de Lanzarote, destacando las peculiaridades de un sistema de cultivo único, variedades de uva más destacadas, datos sobre número de parcelas, comercialización, número de bodegas, contraetiquetas entregadas, clasificación de añadas, etc.



Además, indican la dirección y datos de interés de cada una de las bodegas embotelladoras de la Isla.

**Impresiones:** Consideramos que es importante la publicidad en revistas de este tipo, de gran importancia en el sector, como herramienta de promoción de nuestros vinos en el exterior.

## Cata de los vinos con DO Lanzarote para la Guía Peñín 2009

**Actividad:** cata de los vinos con D.O. Lanzarote para la Guía Peñín 2009.

**Fecha:** 27 de junio de 2008.

**Lugar:** dependencias del Consejo Regulador.

**Horario:** 10:30 horas.

**Catadora:** Maite Corsín. Periodista vitivinícola, redactora de Sibaritas y miembro del equipo de catadores de la Guía Peñín.

**Contacto:** Erika Laymuns H.

Responsable de la base de datos

Guía Peñín de los Vinos de España

Teléfono oficina: 914 119 464 y 915 648 024 - Fax: 915 159 499.

[elaymuns@grupopenin.com](mailto:elaymuns@grupopenin.com)

**Descripción:** Por 19º año consecutivo, el Grupo Peñín realizó el trabajo de campo para la cata de la Guía 2009 que lleva su nombre. Más de 8.000 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 de GRUPO PENIN ([www.grupopenin.com](http://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:

- La Grieta Malvasía Seco 2007 de Malpaís de Máguez, S.L.U.
- Martínón Malvasía Seco 2007 de Anaxcrom 2000, S.L.
- El Alto Tinto 2005 de Finca las Quemadas, S.L.
- El Alto Malvasía Seco 2006 de Finca las Quemadas, S.L.



- El Alto Malvasía Semidulce 2006 de Finca las Quemadas, S.L.
- Teiga Malvasía Seco Fermentado en Barrica 2007 de Montaña Clara, S.A.
- Mozaga Malvasía Seco 2007 de Montaña Clara, S.A.
- Mozaga Moscatel Dulce sin añada de Montaña Clara, S.A.
- Mozaga 75. Vino de licor moscatel, solera de 1975, de Montaña Clara, S.A.
- Guiguan Malvasía Seco 2007 de Guiguan, S.L.
- Guiguan Malvasía Semidulce 2007 de Guiguan, S.L.
- Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce solera de Los Bermejos, S.L.
- Bermejo Tinto Barrica 2006 de Los Bermejos, S.L.
- Bermejo Rosado 2007 de Los Bermejos, S.L.
- Bermejo Malvasía Seco 2007 de Los Bermejos, S.L.
- Bermejo Malvasía Semidulce 2007 de Los Bermejos, S.L.
- Bermejo Espumoso Brut Nature 2006 de Los Bermejos, S.L.
- Yaiza Tinto 2007 de Vega de Yuco, S.A.T.
- Yaiza Rosado 2007 de Vega de Yuco, S.A.T.
- Yaiza Malvasía Semidulce 2007 de Vega de Yuco, S.A.T.
- Yaiza Malvasía Seco 2007 de Vega de Yuco, S.A.T.
- Vega de Yuco Rosado 2007 de Vega de Yuco, S.A.T.
- Vega de Yuco Malvasía Seco 2007 de Vega de Yuco, S.A.T.
- Vega de Yuco Tinto 2007 de Vega de Yuco, S.A.T.
- Princesa Ico Malvasía Semidulce 2007 de Vega de Yuco, S.A.T.
- El Grifo Malvasía Seco 2007 de El Grifo, S.A.
- El Grifo Malvasía Semidulce 2007 de El Grifo, S.A.
- El Grifo Malvasía Dulce 2007 de El Grifo, S.A.
- El Grifo Malvasía Colección 2006 de El Grifo, S.A.
- El Grifo Barrica Colección 2006 de El Grifo, S.A.
- El Grifo Tinto 2007 de El Grifo, S.A.
- El Grifo Rosado 2007 de El Grifo, S.A.
- El Grifo Brut Nature 2007 de El Grifo, S.A.
- El Grifo Moscatel de Ana sin añada de El Grifo, S.A.
- El Grifo Canari 50% 1997-1998, 50% 1956 de El Grifo, S.A.

**Observaciones:** Según nos comentó Maite Corsín, los vinos de la Denominación de Origen Lanzarote tienen muy buena calidad. Destacó que los vinos tintos han mejorado mucho en esta última añada y que todas las bodegas mantienen una línea de calidad homogénea.

Le sorprendió los aromas tan característicos de la variedad malvasía y la agradable sensación en boca. Por lo general, los vinos obtuvieron muy buena puntuación.

**Incidencias:** durante la cata no estuvo presente el técnico de bodegas para acompañar a la catadora y asesorarla sobre las particularidades de los vinos de Lanzarote.



## La DO Lanzarote en el nuevo portal del Patronato de Turismo: [www.turismolanzarote.com](http://www.turismolanzarote.com)

**Actividad:** promoción de la D.O. Lanzarote a través de Internet.

**Fecha:** 30 de junio de 2008.

**Contacto:** Héctor Fernández, Director del Patronato de Turismo.

Tel: 928 811 762 E-mail: [hfernandez@turismolanzarote.com](mailto:hfernandez@turismolanzarote.com)

**Descripción:** En su esfuerzo por adaptarse a las nuevas tecnologías y aumentar la presencia de Lanzarote en Internet, el Patronato de Turismo de Lanzarote ha venido manteniendo encuentros con la División de Turismo del Google para profundizar en un acuerdo de colaboración que persigue un único objetivo: mejorar el posicionamiento de Lanzarote y su nuevo portal web, presentado en la pasada edición de FITUR, en Madrid.

La nueva página web del Patronato de Turismo de Lanzarote permitirá al usuario conocer el carácter de la isla a través de la experiencia de los visitantes. La gestión del sitio web estará orientada a recoger comentarios personales, con el objetivo de mejorar a largo plazo la calidad del servicio ofrecido y lograr que el portal web [turismolanzarote.com](http://turismolanzarote.com) sea un auténtico referente.

Desde el Consejo Regulador recibimos esta iniciativa como una interesante oportunidad para dar a conocer las peculiaridades de la vitivinicultura de Lanzarote, los sistemas de cultivo tradicionales, las variedades de uva, los diferentes tipos de vino que se elaboran en nuestra Denominación de Origen, etc. Por este motivo, enviamos todo tipo de información al Patronato de Turismo además de las imágenes más representativas para que dedicaran una parte importante en la nueva página web a los vinos con Denominación de Origen Lanzarote.

## Colaboración: Fiestas de Santa Regla en la Vegueta

**Actividad:** concurso de vinos artesanales.

**Lugar:** Centro Socio-cultural de La Vegueta, Tinajo.

**Fecha:** 30 de junio de 2008.

**Hora:** 20:00 h.

**Necesidades:** cestas para el pan, fichas de cata, bolígrafos, folios, 5 cajas de catavinos, calculadoras, sacacorchos, escupideras, grapadoras.

**Descripción:** Por motivo de las Fiestas de Santa Regla de La Vegueta en el municipio de Tinajo, se realizó un concurso de vinos y postres 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 de 7 vinos blancos, 3 tintos y 2 dulces. Además, se presentaron a concurso 7 licores (durazno, mora, leche, limón, nísperos) y 8 postres.

Se creó un panel de catadores formado por: Ricardo Cabrera, Jesús Cabrera, Juan Barreto, Abundio y Miguel Ángel.



Los miembros del Comité de Cata realizaron las puntuaciones para cada uno de los vinos y licores. Tras la cata de los vinos se realizó la degustación de los postres para proceder al recuento de las puntuaciones.

Una vez ratificadas las puntuaciones por el personal del Consejo Regulador (Alicia y Pilar), se celebró la entrega de premios a los ganadores de las diferentes categorías, a cargo del Alcalde del municipio, Suso Cabrera, y como invitada Inés Rojas.

## JULIO

### XXIV edición de la Guía de Vinos Gourmets 2009

**Fecha:** Miércoles 3 de julio 2008.

**Contacto:** Alberto Bravo, Gonzalo González y Mario Martín.

Guía de Vinos Gourmets - Grupo Gourmets

C/ Aniceto Marinas, 92 - 28008 Madrid

[abravo\\_gourmetour@gourmets.net](mailto:abravo_gourmetour@gourmets.net), [ggonzalez\\_gourmetour@gourmets.net](mailto:ggonzalez_gourmetour@gourmets.net)

[mario\\_guiadevinos@gourmets.net](mailto:mario_guiadevinos@gourmets.net)

**Descripción:** El Grupo Gourmets se puso en contacto con nosotros para pedirnos colaboración en la actualización de datos del Consejo Regulador, a fin de incluirlos en la XXIV edición de la Guía de Vinos Gourmets 2009.

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 Denominación de Origen Lanzarote, ya sean debido a la lejanía geográfica o a fijarse el mercado en las mismas islas, nos impiden realizar bien esta labor, por esto recurrimos a su inestimable 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.



### III Semana de los Vinos del Volcán Lanzarote 2008

**Fecha:** 21 al 25 de julio de 2008.

**Lugar:** municipio de Tías.

**Organiza:** Consejo Regulador de la DO Lanzarote.

**Colabora:** Cabildo Insular de Lanzarote, Ayuntamiento de Tías y Caja Rural de Canarias.

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 este año celebró su tercera edición.

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 Tías. Con ello, se 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.

Se solicitó colaboración al Ayuntamiento de Tías y al Cabildo de Lanzarote para hacer posible estas jornadas, a través de carta certificada a la que se adjuntó borrador del programa, necesidades y presupuesto.

Cerrado el programa de actividades, se comenzó a enviar por correo invitación y díptico 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.

Los actos comenzaron con una rueda de prensa de presentación oficial que tuvo lugar el viernes 18 de julio, 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.

El lunes 21 de julio comenzaron en la Casa Señó Justo las actividades propiamente dichas, con la inauguración oficial y un “Análisis y Valoración de la Campaña Vitivinícola 2007” para –a continuación- realizar una cata comentada de vinos de la isla.

El martes 22 de julio, los actos se desplazaron al Centro de Cultura del municipio anfitrión, para acoger una interesante ponencia sobre los Seguros Agrarios, que corrió a cargo del coordinador de la Zona XIII-Canarias de la Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios Combinados, Luis García López.

Al día siguiente, miércoles 23 de julio, la Sala de Arte de la Ermita de San Antonio, acogió una de las actividades más esperadas de esta Semana y que mayor éxito de público congregaron.



Se trató de los ya tradicionales talleres de maridaje, que este año tuvieron como protagonistas al Vino y al Café. La docencia del mismo corrió a cargo del sumiller Óscar Santos, miembro de la Asociación Canaria de Sumilleres, y Delia Betancort, miembro del Comité de Cata del Consejo Regulador.

Las estrategias de marketing en las bodegas, y las oportunidades y tendencias en este ámbito fue el objeto del curso que ocupó la jornada del jueves 24 julio. De nuevo en el Salón Hindiera del Centro de Cultura, el profesor Ricardo Díaz Armas, del Área de Comercialización e Investigación de Mercados del Departamento de Economía y Dirección de Empresas de la Universidad de La Laguna, fue el encargado de impartir la docencia.

Por último, el Museo Agrícola y Enológico “Casa Señor Justo” acogió el viernes 25 de julio el acto de clausura y colofón a esta completa semana de actividades. La III 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.

Durante el transcurso del mismo, se entregó –como viene siendo habitual- la distinción “Miembro de Honor del Consejo Regulador y Racimo de Plata de los Vinos del Volcán” que reconoce a aquellas personas e instituciones que hayan destacado por su contribución al desarrollo del subsector. Este año, y tras las votaciones pertinentes, se decidió entregar el galardón a los viticultores y viticultoras de Lanzarote, para lo que se eligió una representación de los mismos a través de la viticultora más mayor y el viticultores más joven del Consejo Regulador.

## **Programa**

### Viernes, 18 de julio

*Consejo Regulador de la D.O. Lanzarote, San Bartolomé*

*A las 10:30 horas.* Presentación ante los medios de comunicación del Programa de actividades.

Los medios que asistieron a la rueda de prensa para la Presentación del Programa de actividades de la III Semana de los Vinos del Volcán son:

Cadena Ser

TV Canaria

Lancelot TV

Canal 9 Las Arenas.

Localia TV

Canal L / Crónicas de Lanzarote

Archipiélago TV / LN (Lanzarote Noticias)

La Voz de Lanzarote

Entrevista Miguel Canal 9 Las Arenas

Entrevista Alicia Radio Horizonte, Radio Municipal de Tegüise y 7.7 Radio.



### Lunes, 21 de julio

*Museo Agrícola y Enológico “Casa Señor Justo”, Tías*

*A las 18:30 horas.* Inauguración de la “III Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2008”. Será a cargo del Presidente del Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote D. Miguel Martín Betancort, quien estará acompañado de distintas autoridades.

*De 19:00 a 21:00 horas.* “Análisis y Valoración de la Campaña Vitivinícola 2007” .Cata comentada de los vinos con D.O. Lanzarote a cargo de los técnicos de las diferentes bodegas de la Isla. Entrada libre.

Necesidades técnicas: (El acto se realizó en el patio).

- Sillas para 45-50 personas.
- Mesa presidencial para cuatro personas (en el fondo del patio, pared de piedra volcánica) vestida con mantel de tela.
- Cañón y pantalla de proyección.
- Dos micrófonos en zona presidencial (uno fijo y otro inalámbrico).
- Mesas auxiliares a los lados del patio (de las redondas).
- Mesa de apoyo para los catadores.
- Nevera para enfriar los vinos y espacio para almacenar la mercancía.
- Bodegón decorativo (las botellas para decoración las lleva el Consejo).
  - Teiga Malvasía Seco Barrica, Guiguan Semidulce, El Grifo Brut Nature, Reyamar Moscatel Seco, La Meseta Malvasía Blanco, Stratvs Malvasía Seco, El Alto Seco, La Geria Malvasía Seco, Bermejo Malvasía Seco, Martinón Malvasía Seco, Castillo de Guanapay Malvasía Seco, La Grieta Malvasía Seco, Rubicón Rosado.
- 32 cajas de catavinos: 192 catavinos
- Sacacorchos
- 2 paquetes de servilletas
- 2 cubiteras
- 5 baldes
- Bolsas de basura
- Dípticos de la Campaña vitivinícola
- Centro de flores
- Agua ½ litro
- Vino

Autoridades asistentes al acto:

- José Fernando García Piñero, Jefe de Zona de la Caja Rural de Canarias.
- Fernando Rodríguez Pérez, Director de la Caja Rural de Canarias en San Bartolomé.
- Nereida Pérez González, Consejera de Agricultura del Cabildo de Lanzarote.



- José Juan Cruz Saavedra, Alcalde de Tías y Alfonso Gopar, Concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Tías.
- Juan José Tavío Santana, Concejal Ayuntamiento de Yaiza.
- Victoriano Elvira Guillén, Presidente de AETUR.
- Juan Guillén Guerra, Concejal de Urbanismo del Ayuntamiento de San Bartolomé.

#### Martes, 22 de julio

*Salón de actos de la Sociedad “Unión Sur”, Tías*

*De 19:00 a 21:00 horas.* Ponencia sobre los Seguros Agrarios. Ponente: D. José Bernardo Rodríguez. Director Zona XIII – Canarias de la Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios Combinados. Entrada libre.

Necesidades técnicas:

Cañón y pantalla de proyección.

Prensa:

Entrevista Alicia Radio Municipal de Teguisse

Entrevista Alicia Localia Tv

#### Miércoles, 23 de julio

*Sala de Arte Ermita de San Antonio, Tías*

*A las 19:00 horas.* Maridaje “Vinos y Café”. Ponente: D. Óscar Santos, sumiller y miembro de la Asociación Canaria de Sumilleres y Dña. Delia Betancort, miembro del Comité de Cata del Consejo Regulador. Previa inscripción.

La Sala de Arte de la Ermita de San Antonio, en Tías, fue el escenario escogido para llevar a cabo una de las jornadas más esperadas dentro de las actividades de la III Semana de los Vinos del Volcán: Maridaje “Vinos y Café”.

El Sumiller Óscar Santos y la catadora Delia Betancort expusieron los buenos resultados de la unión armoniosa del vino y el café. Esta mezcla, muchas veces considerada como imposible, ha resultado ser un matrimonio de sabores y aromas muy interesantes, que, hasta hace poco, era totalmente desconocida por parte de la sociedad.

De esta manera, Santos presentó las mejores combinaciones para que los participantes de esta jornada conocieran las mezclas apropiadas para disfrutar de un vino de calidad de Lanzarote con sofisticados café de variedades y procedencias internacionales.

Más de 25 personas matriculadas disfrutaron de este seminario con gran entusiasmo e interés, ya que es un maridaje poco usual, original e insólito. Se cataron siete cafés provenientes de Colombia, Brasil, Etiopía y Kenia, entre otros, y también siete vinos dulces y licorosos de las bodegas de la isla. Este maridaje sorprendió a los asistentes, debido a que esta unión no se había realizado antes.



Necesidades técnicas:

- Tablones de madera distribuidos en forma de “u” para 25-30 personas.
- Sillas para 25-30 personas.
- 2 mesas de apoyo para los ponentes.
- Cañón y pantalla de proyección.
- Regleta con varios enchufes para los hervidores del café.

Asistentes: 25 personas.

Ponentes: Óscar Santos, sumiller y miembro de la Asociación Canaria de Sumilleres y de Supracafé Islas; y Delia Betancort, miembro del Comité de Cata del Consejo Regulador.

Se cataron 7 vinos dulces y licorosos (malvasía y moscatel) y 7 cafés.

Vinos:

- El Grifo Malvasía Dulce
- Stratvs Moscatel Dulce
- Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce
- Mozaga Moscatel Dulce
- La Geria Licor de Moscatel Dulce
- El Grifo Canari
- Famara Moscatel Dulce de Vega de Yuco

Cafés de:

- Colombia
- Brasil
- Costa Rica
- Guatemala
- Nicaragua
- Etiopía
- Kenia
- Java Árábica

Óscar empezó con una pequeña introducción sobre el café y su origen y características principales: países en los que se cultivan los mejores cafés, clima, sistemas de cultivo y forma de trabajo, los diferentes tipos de grano y de maduración, el tueste, el envasado, etc.

Después le tocó el turno a Delia, que explicó las diferentes fases organolépticas de una cata: vista, olfato y gusto. La forma correcta de catar un vino, diferentes tipos de vino y variedades de uva, etc.

Luego ya empezamos con el maridaje, que sorprendió positivamente a los asistentes, entre los que se encontraba además de amantes del vino, catadores profesionales, enólogos e incluso un sumiller.



El marco en el que se realizó el taller, la Ermita de San Antonio, ayudó a que la actividad fuera aún mejor porque hicimos un bonito montaje. La gente se quedó muy contenta por la organización y por el tipo de maridaje que nunca antes se había hecho algo igual en Lanzarote. Lo mismo que en la primera edición, que fuimos pioneros en el maridaje de vinos y chocolates.

Prensa: Canal 9 Las Arenas y TV Canaria.  
Por la mañana, Óscar fue a 7.7 Radio para una entrevista.

Jueves, 24 de julio

*Salón Hindieras del Centro de Cultura del Ayuntamiento de Tías*

*De 19:00 a 21:00 horas. "Estrategias de marketing en las pequeñas bodegas: oportunidades y tendencias". Ponente: D. Ricardo Díaz Armas. Profesor de Área de Comercialización e Investigación de Mercados. Departamento de Economía y Dirección de Empresas de la Universidad de La Laguna. Entrada libre.*

La penúltima jornada de la III Semana de los Vinos del Volcán estuvo dedicada a la comercialización. Bajo el título de Estrategias de marketing en las pequeñas bodegas: oportunidades y tendencias, el seminario pretendió inculcar a los bodegueros y comerciales algunas nociones sobre este aspecto para organizar así de manera adecuada la imagen exterior de una empresa vitivinícola.

El responsable para llevar a cabo este seminario fue el profesor del Área de Comercialización e Investigación de Mercados del Departamento de Economía y Dirección de Empresas de la Universidad de La Laguna, Ricardo Díaz Armas, quien expuso a los participantes las herramientas para sacar adelante un plan de marketing de su empresa.

El profesor resaltó la idea de que una bodega ha de elaborar un vino pensando en el mercado y no a los catadores o expertos. Esta es una cuestión que, a su juicio, “no están poniendo en práctica las bodegas, ya que no se preocupan por los gustos de los consumidores reales y esto es esencial para vender un producto.”

Asimismo, Ricardo Díaz quiso inculcar en esta ponencia la necesidad de colaboración entre los pequeños bodegueros. De esta manera, defiende que “una pequeña bodega no tiene nada que hacer ante una gran empresa, pero si se unen, se haría frente mucho mejor a las competencias foráneas y nacionales.”

Los temas de innovación en los vinos también tuvieron su espacio en este interesante seminario. Díaz destaca que se deben desarrollar otras actividades como la celebración de eventos vinculada a otros ámbitos, por ejemplo, la gastronomía, con el fin de promocionar el producto y así lograr un mayor acercamiento a los consumidores para que lo prueben y lo conozcan. Gracias a iniciativas como ésta, se podría recuperar mercados que, hasta ahora, no se caracterizan por el consumo de vinos, como los jóvenes.



La importancia de esta materia es esencial en cualquier bodega, ya que no sólo se debe limitar su función a elaborar vinos, sino que también a saber difundirlos entre la sociedad. Aspectos tan importantes como la imagen de una bodega influyen, sin lugar a dudas, en la venta de sus productos.

Necesidades técnicas:

Cañón y pantalla de proyección.

### Viernes, 25 de julio

*Museo Agrícola y Enológico “Casa Señor Justo”, Tías*

*A las 20:00 horas. “III Fiesta de los Vinos del Volcán”*

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).

Actuación musical de una Agrupación Folklórica.

Fiesta presentación y degustación de vinos de Lanzarote. Entrada libre.

Prensa: Canal 9 Las Arenas TV, Lancelot TV, Revista Viva Lanzarote y Prensa del Ayuntamiento de Tías.

Necesidades técnicas: (El acto se realizará en el patio).

- Sillas para 40-50 personas.
- Atril con micrófono.
- Varias mesas auxiliares alrededor del patio (de las redondas).
- Barra para que los invitados se acerquen a elegir el vino que quieren tomar.
- Nevera para enfriar los vinos y espacio para almacenar la mercancía.
- Bodegón decorativo (las botellas para decoración las lleva el Consejo).
- Para el grupo folklórico:
  - 8 micros de voz
  - 4 micros para guitarras
  - 2 pastillas para timple
  - 1 pastilla para requinto

Prensa:

### 7.7 Radio

Entrevista a los ponentes, al Presidente del Consejo Regulador, a la responsable de promoción y comunicación, a restaurantes (La Cañada), a técnicos de bodegas, etc.

Además, solicitaron colaboración por parte de las distintas asociaciones de Lanzarote. ASOLAN colaboró a través de 2 premios de estancias de fines de semana en un hotel de la Isla para los asistentes a la III Semana de los Vinos.



El Día - Diario de Tenerife (Sección Gastronomía)  
 La Provincia  
 Elcatavinos.com  
 Revista Turismo y Cultura de Canarias  
 Comerenlanzarote.com  
 Gastronomía y Cía.  
 Canarias 7  
 Lancelot  
 LN Lanzarote Noticias  
 La Voz de Lanzarote  
 Crónicas de Lanzarote y digital+  
 Radio Horizonte. Grupo Archipiélago  
 Canal 9 Las Arenas  
 Localia TV  
 Lancelot TV

#### **Cuadro de ingresos y gastos:**

##### INGRESOS.-

Aportaciones de alumnos.-	216 €
Aportación Caja Rural de Canarias.-	2.000 €
Aportación Cabildo Insular de Lanzarote.-	1.600 €
Aportación Consejo Regulador.-	1.960,80 €
<i>Total.-</i>	<i>5.776,80 €</i>

##### GASTOS.-

Correos.-	1.017,19 €
Centro de flores.-	20,00 €
Comidas ponentes.-	1.479,73 €
Cartelería	394,84 €
Honorarios de profesores.-	200,00 €
Traslados y estancias.-	363,64 €
Materiales de cursos.-	341,40 €
Racimo de Plata.-	600 €
Placa.-	65,00 €
Catering Fiesta del Vino.-	895,00 €
Agrupación folclórica.-	400,00 €
<i>Total.-</i>	<i>5.776,80 €</i>

Total.-.....5.776,80 Euros  
 (Cinco mil setecientos setenta y seis con ochenta)



## Mesa Redonda Universidad de Verano: “El paisaje agrícola de Lanzarote”

**Fecha:** 25 de julio.

**Hora:** 10:00 h.

**Lugar:** Arrecife Gran Hotel.

**Descripción:** Programación docente de la Universidad de Verano Lanzarote 2008. Mesa Redonda para tratar el tema “El paisaje Agrícola de Lanzarote...”

Estuvieron presentes el Presidente del Consejo Regulador, Miguel Martín, la Consejera de Agricultura del Cabildo de Lanzarote, Nereida Pérez, y un representante de la Fundación César Manrique.

**Título:**

El paisaje agrícola de Lanzarote: valoración, evolución y alternativas

**Dirección:**

Dr. Carlos Santiago Martín Fernández

Dpto. de Geografía (Análisis Geográfico Regional)

Universidad de La Laguna

**Lugar de celebración:**

Salón de Actos del Arrecife Gran Hotel (Arrecife-Lanzarote), del 21 al 25 de julio, en horario de 9:00 a 13:30 horas.

**Resumen:**

Hasta hace apenas unas décadas el pilar de la economía de Lanzarote descansaba sobre la actividad agrícola. La gran presencia de paisajes vinculados al sector primario que actualmente podemos advertir en el territorio insular no es más que un reflejo de la importancia pasada de un sector básico para la subsistencia de muchas familias campesinas.

Los cambios económicos drásticos acaecidos en Lanzarote en un corto periodo y la falta de transmisión generacional de los conocimientos relacionados con las actividades económicas tradicionales, estrechamente ligadas al territorio que las sustenta, han provocado drásticas consecuencias en estos paisajes peculiares. Y así, en muy poco tiempo estos espacios han perdido protagonismo desde el punto de vista meramente productivo, aún cuando son diversos los argumentos que justifican la necesidad de su preservación: la mejora de la calidad de vida de la población insular, el importante atractivo que suponen para la actividad turística actual, la necesidad estratégica de conservar unas estructuras y unos suelos capaces de albergar, si fuera necesario, nuevamente la actividad para lo cual fueron originalmente concebidos y, cómo no, el mantenimiento de una parte importante de nuestro patrimonio cultural.

Este curso pretende en primer lugar destacar, a través del contacto directo con esta realidad, la alteración producida y la amenaza que se cierne sobre estos espacios, y además, superar el enorme inconveniente que supone para las generaciones presentes el desconocimiento de su medio.



La búsqueda del estímulo intelectual nos alentó a configurar el curso siguiendo un formato en el que los debates sobre los contenidos teóricos realizados en el aula, se vean estimulados por el trabajo de campo. De esta forma cubrimos un doble objetivo el debate intelectual y el conocimiento in situ del paisaje agrícola de Lanzarote.

### **Programa:**

- ❑ *Primera sesión: valoración*  
Lunes, 21 de julio  
9:00 – 13:30h.  
Los cultivos tradicionales de la isla de Lanzarote y su aportación al paisaje  
D. Jaime Gil González  
Ingeniero Técnico Agrícola. Universidad de La Laguna
- ❑ *Segunda sesión: valoración*  
Martes, 22 de julio  
9:00 – 13:30h.  
Flora de Lanzarote y paisaje: evolución hasta la actualidad  
Dr. Jorge Alfredo Reyes Betancort  
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias
- ❑ *Tercera sesión: evolución*  
Miércoles, 23 de julio  
9:00 – 13:30h.  
Desarrollo económico y evolución de los paisajes de Lanzarote  
Dr. Carlos Santiago Martín Fernández  
Departamento de Geografía. Universidad de La Laguna
- ❑ *Cuarta sesión: alternativas*  
Jueves, 24 de julio  
9:00 – 15:30h.  
Salida de campo: reconocimiento y valoración de los principales paisajes de la Isla  
Coordinadores: Dr. Carlos Santiago Martín Fernández, Dr. Jorge Alfredo Reyes Betancort y D. Jaime Gil González
- ❑ *Quinta sesión: alternativas*  
Viernes, 25 de julio  
10:00 – 12:30h.  
Mesa Redonda: El paisaje agrícola de Lanzarote, presente y futuro  
Coordinadores: Dr. Carlos Santiago Martín Fernández, Dr. Jorge Alfredo Reyes Betancort y D. Jaime Gil González.



## La DO Lanzarote en Virtual Wine Fair

**Actividad:** publicidad.

**Fecha:** 28 de julio de 2008

**Objetivo:** promocionar nuestra Denominación de Origen a través de Internet.

**Contacto:** Alfredo Resines. Del Salvadors nº 8 5 1 - 08001 Barcelona.

Tel: 93 443 90 51 [aresines@virtualwinefair.com](mailto:aresines@virtualwinefair.com)

**Descripción:** realizamos nuestro ingreso dentro del portal web [virtualwinefair.com](http://virtualwinefair.com) en la sección de Denominaciones de Origen donde los visitantes de la Feria Virtual de Vinos, pueden observar todas las características y datos de contactos de nuestra DO.

Para ello enviamos información completa y actualizada de nuestra cultura vitivinícola a los responsables de la empresa Virtual Wine Fair.

Además, para completar la colaboración incluimos en nuestra sección de webs recomendadas el link: [http://www.virtualwinerair.com/denominaciones\\_sp.php](http://www.virtualwinerair.com/denominaciones_sp.php).

**Impresiones:** consideramos que es importante aparecer en medios de comunicación tan poderosos como el Internet, que funciona como una herramienta vital para llegar a la mayor difusión posible de nuestra cultura vitivinícola.

## Reportaje especial en TV Española: “Lanzarote, la primera vendimia de Europa”

**Actividad:** reportaje especial sobre la viticultura de Lanzarote para su emisión en televisión.

**Fecha:** 29-30 julio.

**Contacto:** Ignacio Pérez Tel: 91 346 81 31 Móvil: 629 739 692

**Descripción:** una vez más, la viticultura de Lanzarote demostró ser un tema de transcendencia social e interés público. Periodistas de la TV Española se pusieron en contacto con nosotros para organizar una visita a la isla, con el propósito de elaborar un reportaje especial sobre la vendimia como una de las primeras de Europa.

Desde el Consejo Regulador coordinamos la visita durante los días 29 y 30 de julio junto con el periodista responsable y su cámara, haciendo un recorrido por los viñedos y bodegas de la zona de La Geria, entrevistas con profesionales del sector como bodegueros, Presidente del Consejo Regulador, enólogos, etc. toma de imágenes sobre las labores de vendimia en bodegas y zonas vitícolas más importantes.

Las emisiones del reportaje fueron un éxito y una herramienta vital para dar a conocer nuestra cultura vitivinícola fuera de la isla. El día 31 de julio se realizó la primera emisión en Tele Canarias, además de 3 pequeños pases en el telediario nacional, que fueron seguidos de algunas emisiones más durante el verano. El día 4 de agosto salió el reportaje en el telediario de ámbito nacional, que se puede ver en la página web de Radio Televisión Española: [www.rtve.es/noticias/20080804/comenzado-lanzarote-primera-vendimia-europa/128071.shtml](http://www.rtve.es/noticias/20080804/comenzado-lanzarote-primera-vendimia-europa/128071.shtml)



## Colaboración: Inauguración de la nueva sede de Asolan

**Fecha:** 31 julio de 2008

**Hora:** 20:00 h.

**Lugar:** C/ Suiza, 5 - Puerto del Carmen

**Contacto:** Angelines (Tel: 928 516 025)

**Descripción:** la Asociación Insular de Empresarios de Hoteles y Apartamentos de Lanzarote (ASOLAN) realizó un acto inaugural de su nueva sede en la noche del jueves 31 de julio, en Puerto del Carmen, con la asistencia de varias autoridades de Lanzarote y Canarias; presidentes de organizaciones empresariales de Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife, además del presidente de la Confederación Empresarial de Canarias (CEE).

Entre los presidentes de organizaciones empresariales que asistieron al evento inaugural, estuvieron presentes el presidente de Felapyme; el presidente de AETUR; el presidente de la FEHT, Fernando Fraile, El presidente de ASHOTEL y el Presidente de la Confederación de Empresarios de Canarias.

Durante el desarrollo del acto, los invitados pudieron degustar vinos de la Denominación de Origen Lanzarote, que el Consejo Regulador cedió a la Asociación en forma de colaboración. Además, asistió el Presidente del Consejo Regulador.

**Incidencias:** sólo dos bodegas quisieron colaborar con sus vinos, Bodegas Mozaga y Stratvs. Por otro lado, la organización del evento se mostró bastante exigente en su solicitud de colaboración, poniendo además impedimentos a las condiciones que el Consejo Regulador considera de obligado cumplimiento (nevera para enfriar los vinos, copas de cristal, etc.)

## AGOSTO

### Los vinos de Lanzarote en “Wines from Spain”

**Fecha:** 5 de agosto de 2008.

**Actividad:** entrega de material fotográfico para publicación de artículos y/o actividades de promoción en diversas revistas especializadas de Reino Unido.

**Contacto:** Sara Medina Álvarez. Departamento de Vinos de España de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Londres.

Wines from Spain. Spanish Embassy. Economic and Commercial Office.

66 Chiltern St.

London W1U 4LS

Tel: +44 (0)20 7467 2351

Fax: +44 (0)20 7487 5586 / 7224 609

E-mail: [smedina@mcx.es](mailto:smedina@mcx.es)



**Descripción:** Se pusieron en contacto con el Consejo Regulador desde el Departamento de Vinos de España en Londres con el propósito de actualizar la fototeca del departamento, la cual contiene fotografías de bodegas, viñedos, paisajes, uvas, etc. de las 65 Denominaciones de Origen del territorio. Estas fotografías suelen ser utilizadas para la publicación de artículos sobre vinos españoles en revistas británicas especializadas, tales como Harpers, The Drinks Business, Imbibe Magazine, entre otras.

Desde el departamento de Promoción y Comunicación del Consejo Regulador se les hizo llegar una serie de imágenes de nuestra Denominación de Origen (paisajes vitícolas, variedades de uva, bodegas, labores de vendimia, etc.) para que las incluyeran en la base de datos con el propósito de que Vinos de España puedan publicar futuros artículos y/o actividades de promoción.

## Colaboración: Fiestas de San Roque 2008 en Tinajo

**Actividad:** concurso de vinos artesanales.

**Lugar:** Salón Social de Tinajo.

**Fecha:** 8 de agosto de 2008.

**Hora:** 21:00 h.

**Necesidades:** cestas para el pan, fichas de cata, bolígrafos, folios blancos, catavinos (8 cajas), calculadoras, escupidoras.

**Descripción:** Por motivo de las Fiestas de San Roque en Tinajo se realizó un concurso de vinos y postres en el Salón Social, en el que participaron los vecinos del pueblo. El Consejo Regulador colaboró como cada año con la organización de una cata ciega de las distintas variedades que se presentaron. Se cataron 20 vinos de diferentes variedades.

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

*Catadores:*

- Juan Díaz.
- Delia Betancort.
- Juan Barreto.
- Jesús Cabrera.
- Ricardo Cabrera.

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



## Colaboración: Fiestas patronales San Bartolomé

**Fecha:** 24 agosto de 2008.

**Hora:** 20:00 h.

**Lugar:** La Bodeguita de la Casa Cerdeña.

**Contacto:** Concha García Acosta, Gabinete de Prensa del Ayuntamiento.  
[prensa@sanbartolome.org](mailto:prensa@sanbartolome.org)

**Descripción:** por motivo de las fiestas patronales de San Bartolomé, el Ayuntamiento de dicho municipio celebró un brindis que tuvo lugar en la Bodeguita de la Casa Cerdeña. El Consejo Regulador colaboró en la actividad comprando vino a las bodegas y cediendo un lote de 30 botellas diferentes al Ayuntamiento.

## SEPTIEMBRE

### Visita de Escuela Taller de Viticultura y Enotecnia de las Medianías

**Fecha:** viernes 5 de septiembre de 2008.

**Lugar:** sede del Consejo Regulador.

**Horario:** 13:00 horas.

**Contacto:** Ana (649 412 536)

**Descripción:** La Escuela Taller de Viticultura y Enotecnia de las Medianías (ETVEm) realizaron una visita formativa a Lanzarote durante los días 4 y 5 de septiembre con el propósito de adquirir una visión global de la vitivinicultura de la isla, a través de visitas concertadas a las bodegas y fincas además de una visita guiada en el Consejo Regulador.

Un total de 23 alumnos y 5 monitores realizaron un recorrido por la zona de viñedos, visita a las bodegas La Geria, Los Bermejós, Vega de Yuco y El Grifo, donde obtuvieron información sobre la elaboración de vinos y la esencia del trabajo de cada una de ellas. Además, tuvieron la oportunidad de comprobar las excelencias de nuestros caldos a través de varias catas comentadas.

La ruta incluyó la visita a la sede del Consejo Regulador donde la Técnico de Promoción les trasladó la importancia cultural, paisajística y económica del vino en Lanzarote. Además, les explicó cuáles son las principales funciones del órgano vitivinícola y se realizó un recorrido por las instalaciones. Para finalizar, se les entregó diverso material informativo a los alumnos y como regalo, una botella de vino a cada uno de los visitantes.



## Portal de Internet “vinosdecanarias.net”

**Fecha:** septiembre de 2008.

**Descripción:** La Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte llevó a cabo una interesante iniciativa que consistió en la creación de un portal de Internet llamado “vinosdecanarias.net”, incluido en el proyecto de cooperación en la promoción “Estrategias de vinos de Canarias 2008-2013”, puesto en marcha por el Gobierno de Canarias.

En el Consejo Regulador trabajamos para que la información que iba a aparecer en dicho portal de Internet sobre la Denominación de Origen Lanzarote fuera lo más completa y actualizada posible, puesto que consideramos que se trataba de una importante herramienta de promoción y difusión de nuestra cultura vitivinícola y de la calidad de nuestros vinos.

Remitimos una gran cantidad de información a las periodistas encargadas de recopilar el material para la creación del sitio Web. A continuación se detalla la información que fue solicitada a cada uno de los Consejos Reguladores de Canarias.

### VITICULTURA

1. Nº de hectáreas inscritas. Evolución en los últimos 5 años.
2. Nº de viticultores inscritos. Evolución en los últimos 5 años.
3. Catálogo de variedades autorizadas.
4. Producción de uva en los últimos 5 años.
5. Estudios recientes sobre viticultura: propios y/o colaboración.
6. Zonas productivas más importantes. Hectáreas aproximadas de cada una.
7. Principales datos sobre ámbito geográfico de la comarca: suelos, altitud...
8. Principales datos sobre climatología de la comarca.

### ENOLOGÍA

1. Nº de bodegas inscritas. Evolución en los últimos 5 años.
2. Relación de referencias de vinos inscritos, por tipo y bodega.
3. Tipos de elaboraciones autorizadas y breve descripción.
4. Producción de litros de los últimos 5 años. Evolución en los últimos 5 años.
5. Estudios recientes sobre enología: propios y/o colaboración.
6. Calificación de las últimas cosechas.

### PROMOCIÓN

1. Catálogo de distinciones y premios logrados por los vinos de la D.O. en los últimos 5 años.
2. Ferias y eventos previstos durante el año 2008 y 2009.
3. Presentaciones.
4. Catas y encuentros de promoción con profesionales y consumidores.



#### OTROS 2008/2009

1. Programa formativo 2008.
2. Relación de rutas, museos, tiendas especializadas, hoteles rurales vinculados al vino, fiestas y lugares de interés turístico relacionados con la vitivinicultura.
3. Producciones audiovisuales (video reportajes).
4. Álbum fotográfico publicitario y publicable en Internet en baja resolución.

## XX Feria Insular de Artesanía Mancha Blanca 2008

**Actividad:** promoción en feria local.

**Fecha:** del 11 al 15 de septiembre de 2008

**Lugar:** Mancha Blanca, Tinajo.

**Inauguración:** jueves 11 de septiembre, a las 19:00 h.

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

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

**Vino para degustación:**

#### *Bodegas Mozaga:*

Mozaga Malvasía Semidulce (12 bot.)

Mozaga Malvasía Seco (12)

#### *Bodegas El Grifo:*

El Grifo Malvasía Semidulce (6)

El Grifo Rosado (6)

El Grifo Malvasía Seco (6)

El Grifo Tinto (6)

#### *Bodega Vega de Yuco:*

Yaiza malvasía seco (2)

Yaiza malvasía semidulce (2)

Yaiza rosado (2)

Vega Yuco seco (2)

Vega Yuco tinto (2)

Princesa Ico Semidulce (2)

#### *Bodegas Finca Las Quemadas:*

El Alto Malvasía Seco (12)

El Alto Tinto (12)

#### *Bodegas Guiguan:*

Guiguan malvasía seco (12),

Guiguan malvasía semidulce (6)

Guiguan tinto (6)



*Bodega Los Bermejos:*

- Bermejo tinto (24)
- Bermejo malvasía seco (12)

*Malpaís de Máguez:*

- La Grieta malvasía seco (24)

*Anaxcrom2000:*

- Martinón malvasía seco (12)
- Martinón tinto (12)
- Mayor Guerra Malvasía seco (12)
- Mayor Guerra Tinto (12)

*Bodegas Barreto:*

- Tinto (24)

*Bodegas La Geria:*

- Malvasía Seco (12)
- Rosado (12)
- Malvasía Dulce (12)
- Moscatel (12)

**Material de promoción:** sacacorchos (3 cajas), mapas, parasoles (4 cajas), boletín, pósters, tríptico de datos.

**Necesidades técnicas:** Banner, trípodes, logotipo de corcho, nevera, vasos de plástico (2.100), copas (3 cajas), paño, servilletas, bodegón:

- Guiguan Malvasía Seco 2007.
- La Geria Rosado 2005.
- Los Bermejos Rosado 2007.
- El Alto Malvasía Seco 2007.
- El Grifo Malvasía Dulce 2007.
- Reymar Moscatel Dulce.
- Castillo de Guanapay Malvasía Seco 2005.
- Rubicón Rosado 2005.
- Mozaga Malvasía Seco 2007.
- Yaiza Rosado 2007.
- El Campesino Malvasía Seco 2005.
- La Meseta Blanco Seco 2007.

**Descripción:** el jueves día 11 de septiembre se inauguró la XX Feria Insular de Artesanía Mancha Blanca 2008, 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.



La participación en la feria fue bastante buena: artesanos de las diferentes islas, Ayuntamientos, Cabildo Insular de Lanzarote, Asociaciones rurales, etc. y como región invitada, Galicia.

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.

**Incidencias:** en esta ocasión la ubicación del stand fue bastante mala. La Organización dispuso para el Consejo Regulador un “stand” de celosía en la pequeña plaza de la Feria, por lo que nos encontramos a la intemperie. A esto hay que añadir que a pesar de que en reiteradas veces pedimos a los técnicos que mejoraran las condiciones del stand, no obtuvimos una respuesta inmediata por su parte. Además, algunas bodegas no quisieron participar en la actividad y algunas de las personas que se acercaron hasta nuestro stand preguntaron por ellas.

Para la próxima edición, es muy importante tener en cuenta que el Consejo Regulador necesita disponer de un stand que permita almacenar la mercancía y además no estar a la vista de los visitantes, para evitar posibles robos.

Estimamos que lo más conveniente sería una pequeña caseta, como la de los artesanos, que se pueda cerrar. Esto nos permitía además el poder vender los vinos, teniendo la mercancía controlada y segura.

## Día Internacional del Turismo. Costa Teguisse 2008

**Fecha:** jueves día 25 de septiembre de 2008.

**Lugar:** Pueblo Marinero, Costa Teguisse.

**Horario:** 18:30 a 21:00 horas.

**Descripción:** En el marco de la celebración del Día Internacional del Turismo, el Ayuntamiento de Teguisse, a través de la Concejalía de Turismo, desarrolló una serie de actividades de diversa índole en la localidad de Costa Teguisse. El Consejo Regulador quiso aprovechar la ocasión para hacer llegar a los turistas y residentes las excelencias de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote.



El día 25 de septiembre, dispusimos un pequeño stand en el Pueblo Marinero, donde los visitantes tuvieron la oportunidad de degustar nuestros caldos, además de recibir todo tipo de información acerca de los diferentes vinos que se elaboran en la Isla, las variedades de uva, los sistemas de cultivo, etc. y variado material de promoción.

#### **Necesidades técnicas:**

- Carpa.
- Mesa y silla.
- Displays.
- Vino para degustación.
- Bodegón.
- Sacacorchos.
- Vasos de plástico.
- Material de promoción: parasoles, sacacorchos, boletines, mapas, etc.
- Cubiteras.
- Hielo.
- Servilletas.
- Baldes.
- Bolsas de basura.

**El Programa de actividades** previsto por la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Tegui se fue el siguiente:

#### Jueves 25 de septiembre

*Paseo de las Cucharas. De 10:30 a 13:30 horas.*

- Paseo de Ponis.
- Prácticas de Golf.
- Mini Aquarium.
- Mini Circuito de Kars.

*Pueblo Marinero. De 18:30 a 21:00 horas.*

- Promoción Vinos con Denominación de Origen Lanzarote.

#### Viernes 26 de septiembre

*Paseo de las Cucharas. De 11:00 a 16:00 horas.*

Actividades para los niños:

- Colchoneta hinchable.
- Globoflexia.
- Tatuajes.
- Suelta de cometas.

*Paseo del Jablillo (Playa del Jablillo). A partir de las 11:00 horas.*

- Masajes y tratamientos corporales.



*Paseo del Jablillo (Playa del Jablillo). De 12:00 a 18:00 horas.*

- Zona Chill-Out (Serguey 4Fingers Aka Quetzal)
- 13:00 horas. Cóctel celebración Día Internacional del Turismo (Invitación al sector turístico).

*Pueblo Marinero. De 18:00 a 21:00 horas.*

- Mercadillo.

### Sábado 27 de Septiembre

*Paseo del Jablillo (Playa del Jablillo). De 12:00 a 18:00 horas.*

- Zona Chill-Out (Serguey 4Fingers Aka Quetzal)

*Pueblo Marinero. De 14:00 a 20:15 horas.*

- Festival Costa de Músicas:
  - Matt Jones (14:00 horas).
  - Lanzarote Notebook (15:00 horas).
  - Henna Hito Trío (16:00 horas).
  - Keiko (17:15 horas).
  - Mojo Sound System (18:30 horas).
  - JJ Bernardo, DJ Set (19:30 horas).

### Jueves 25, viernes 26 y sábado 27 de septiembre

*Ruta de las Tapas, en la Avenida Islas Canarias: tapa del día + bebida: 2,50 €*

- Patio Canario.
- Txapela.
- La Picada de Kerman.
- L'Aperitivo di Alessio.
- El Bocadito.

**Incidencias:** a pesar de que la Concejalía de Turismo difundió el Programa de actividades por todos los hoteles de Costa Teguise, nos encontramos con poca afluencia de visitantes. Además, habíamos acordado con el Ayuntamiento que contaríamos con música ambiental para llamar la atención de los turistas y no fue así. Tampoco dispusimos de buena iluminación ni de un mostrador para poder trabajar adecuadamente.

## Comunicado de prensa: solicitud ayudas europeas de Bruselas

**Actividad:** comunicado de prensa.

**Fecha:** lunes día 29 de septiembre de 2008.

**Descripción:** el Consejo Regulador elaboró un comunicado para pedir ayuda al Gobierno de Canarias, por motivo de la celebración de la revisión del programa POSEI, que establece las ayudas europeas a percibir, entre otros, por el sector vitivinícola canario.



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” quiso transmitir a la opinión pública su preocupación por los bloqueos y problemas que están surgiendo en relación a la defensa y reconocimiento de mejoras mínimas e imprescindibles si se pretende asegurar, hacia el futuro, la supervivencia del sector vitivinícola isleño.

Tras el seguimiento de la prensa, confirmamos su emisión en, al menos, los siguientes medios de comunicación:

- Lavozdelanzarote.com
- Cronicasdelanzarote.es
- Canarias 7
- Cadena Ser Lanzarote: entrevista Fermín Otamendi.
- Radio Insular de Tegui: entrevista Fermín Otamendi.
- TV Canaria: entrevista Fermín Otamendi

## OCTUBRE

### La Denominación de Origen Lanzarote en la Guía de Enoturismo

**Actividad:** reportaje en revista especializada.

**Fecha:** 2 de octubre de 2008.

**Contacto:** Jordi Bastart. Director de TURISMO VERDE S.L.

Vía Gandesa, 21. 08328 Alella (Barcelona)

Tel. 93 555 93 92

turismoverdesl@turismoverdesl.com

**Descripción:** la DO Lanzarote fue seleccionada para formar parte de un proyecto de una importante editorial, para editar una Guía de Paisajes del Vino que incluyó 24 Denominaciones de Origen de toda España con alojamientos, restaurantes, bodegas, fiestas, rutas culturales y naturales, todo ello vinculado con el mundo del vino.

Remitimos información detallada sobre la cultura vitivinícola de Lanzarote y para ilustrarla, enviamos imágenes en alta resolución de los viñedos, bodegas y otros temas relacionados con sus vinos. Fueron editadas 60.000 ejemplares

### Programa de Fidelización Turística “Excellence Club”

**Actividad:** presentación programa de fidelización turística Excellence Club a las bodegas de Lanzarote.

**Lugar:** sede Cámara de Comercio de Lanzarote, en Arrecife.

**Fecha:** jueves 2 de octubre de 2008.

**Hora:** de 12:00 a 14:00 horas.



**Organiza:** Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Lanzarote.

**Más información:** [www.canarias.es](http://www.canarias.es)

**Asistentes:**

- Representante del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias, Guillermo Díaz Guerra.
- Responsable de proyectos del sector en el Cabildo Insular de Lanzarote, Juan Betancort Coll.
- Representante de la Cámara de Comercio.
- Responsable de la Oficina Técnica de Gestión del Excellence Club, Dato Altamirano.
- Empresarios de las Bodegas de Lanzarote: Rubicón, La Geria, Vega de Yuco, Castillo de Guanapay, Stratvs, Mozaga y Consejo Regulador.

**Programa:**

1. Presentación visual del Sistema Excellence Club.
2. Ventajas de la adhesión al sistema y atenciones para los turistas.
3. Propuestas de creación de la Ruta de las Bodegas.
4. Preguntas y coloquio.

Excellence Club está subvencionado por Promotur y la Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias.

**Descripción:** Dentro de las acciones con las que cuenta la Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias para actuar frente a una demanda de servicios cada vez más innovadora y que exige calidad, se encuentra el Plan de Fidelización Turístico denominado “*Excellence Club*”, que ha basado su éxito en la cooperación público-privada.

Tras cumplimentar un formulario de activación, el turista recibe una guía, plano y tarjeta con la que accede a una amplia selección de establecimientos de calidad de todo el Archipiélago (alojamiento, transporte, gastronomía, comercio, ocio, deporte, cultura y salud) recibiendo descuentos y atenciones especiales que generan transacciones con las que conocer los gustos y preferencias de los turistas que nos visitan.

La herramienta está preparada para crear rutas y determinar zonas geográficas concretas a través de la selección y puesta en valor de la oferta conformando un entorno de calidad a partir de las bodegas.

Esta reunión se convocó para exponer las ventajas que supone la adhesión gratuita de las bodegas al Programa Excellence Club, a través de la promoción y el consumo de los turistas. Durante el transcurso de la jornada se expuso la operativa del sistema y la posibilidad de obtener ayudas desde la Consejería de Agricultura para disponer de artículos con los que obsequiar a los turistas así como la creación de una nueva ruta dentro del sistema.



La Consejería de Agricultura se compromete a regalar cajas para el transporte de vinos por vía aérea, que pueden ser personalizadas, a las bodegas que se adhieran al Programa, por cada caja de vino que venda a los turistas que llegan con su tarjeta.

Los beneficios que obtienen las bodegas se reducen básicamente a la promoción y movilidad de turistas:

- Promoción dinámica.
- Promoción de las rutas.
- Incremento de turistas con el reclamo de atenciones.
- Incremento de ventas por descuento y transporte.
- Análisis de la información de los turistas.
- Promoción conjunta del segmento.

Desde el Consejo Regulador se ha encontrado esta iniciativa muy interesante y la apoyamos decididamente pues debemos de tener en cuenta que nuestro sector se beneficia por el incremento de visitantes sin coste alguno a través de esta herramienta de fidelización que basa su éxito en la innovación tecnológica y en la cooperación público-privada.

## Fiestas de Aguapata 2008

**Actividad:** concurso de aguapatas.

**Lugar:** Centro Socio-cultural El Islote.

**Fecha:** 3 de octubre de 2008.

**Hora:** 20:30 h.

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

**Catadores:** Abundio, Leandro, Darío, Jesús Cabrera, Miguel Ángel y Nicolás.

**Descripción:** Por motivo de las Fiestas de Aguapata en El Islote, San Bartolomé, se realizó un 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 de los 6 aguapatas que se presentaron.

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.



## La DO Lanzarote en “Vinos de España. Catálogo de Bodegas 2009” del diario El Mundo

**Actividad:** publicidad y comunicación.

**Fecha:** 7 de octubre de 2008.

**Contacto:** Fernando Lázaro, Director.

El Mundo. Avenida de Burgos, 33 – 47009 Valladolid.

Tel: 983 42 17 00

Fax: 983 42 17 38

[fernando.lazaro@elmundo.es](mailto:fernando.lazaro@elmundo.es)

[catalogos.va@elmundo.es](mailto:catalogos.va@elmundo.es)

**Descripción:** la Dirección del diario EL MUNDO se pusieron en contacto con nosotros para solicitarnos información sobre el Consejo de cara a dar vida a una nueva edición de la publicación VINOS DE ESPAÑA. CATÁLOGO DE BODEGAS que edita el periódico.

El objetivo de esta publicación es el de elaborar una herramienta que contribuya al desarrollo del sector vitivinícola y la aparición de los datos, tanto del Consejo Regulador como de las diferentes bodegas, es completamente gratuita.

“Vinos de España. Catálogo de Bodegas 2009” recoge la práctica totalidad de las elaboradoras que existen en la actualidad, de las que se proporciona un detallado perfil que permite realizar un recorrido por el quién es quién en el mundo del vino en España. Incluye una ficha técnica exhaustiva y actualizada de cada bodega en la que se aportan todos los datos de interés tanto para profesionales del sector como para amantes del vino: nombre, teléfono, dirección, características de las instalaciones, producción... así como todo lo referente a los vinos que pone en el mercado (marca, añada, precio, número de botellas, tipo de uva, etc.) los medios de elaboración y quiénes están detrás de cada botella que llega al mercado, tanto a nivel técnico como empresarial.

La información se complementa con otros datos más técnicos pero que ayudan a comprender la filosofía de trabajo de cada bodega, como es su parque de barricas y el tipo de roble que utilizan, las hectáreas de viñedo de las que disponen, sus principales mercados, los métodos de elaboración... toda la información necesaria para que los lectores tengan una radiografía perfecta de cada bodega o vino.

Para que la información fuera lo más completa y amplia posible y los lectores pudieran profundizar en el conocimiento de nuestra Denominación de Origen se les facilitó información sobre los siguientes aspectos:

1. Dirección de la sede del Consejo Regulador.
2. Cargos del Consejo Regulador.
3. Web y e-mail.
4. Listado de bodegas acogidas al Consejo Regulador, con su dirección y marcas que comercializan.



5. Características generales de la zona y su historia.
6. Tipos de vino de la D.O. y características.
7. Área geográfica que abarca. Subzonas.
8. Clima de la D.O.
9. Suelo de la D.O. y orografía.
10. Superficie de viñedo inscrita.
11. Variedades de uva.
12. Densidad y marco de plantación autorizados.
13. Producción máxima autorizada (kilos por hectárea).
14. Producción anual total de la D.O. (última campaña).
15. Comercialización.

**Impresiones:** Consideramos que es vital la aparición de nuestra Denominación de Origen en todos los medios que son importantes como los periódicos de este tipo, puesto que llegan a una gran cantidad de lectores. Esta publicidad nos sirve como herramienta de promoción de nuestros vinos en el exterior.

## Anuario de Vinos 2009 El País

**Actividad:** publicidad.

**Fecha:** octubre 2008.

**Contacto:** Macarena Palencia. Coordinadora del Anuario

Arenal, 20 3º dcha.

28013 Madrid

Tfno. 91 522 13 01

Fax 91 522 68 58

[maca@2decopas.es](mailto:maca@2decopas.es)

**Descripción:** La Coordinación de Ediciones El País se puso en contacto con nosotros, con motivo de la preparación de la XV edición del Anuario de Vinos 2009, que salió a la calle en diciembre de 2008, para comenzar el nuevo año con toda la información actualizada.

Este anuario recoge una amplia información de bodegas y vinos elaborados bajo el amparo de las Denominaciones de Origen haciendo referencia a las marcas y añadas que estarán presentes en el mercado durante ese año. Asimismo, junto con la información de lo acontecido en el sector, se incluyen las bodegas más relevantes que trabajan fuera de una D.O. y que elaboran sus vinos con un alto nivel de calidad.

Como cada año, la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” quiso estar presente en la edición del Anuario de Vinos que edita El País. Por este motivo, se rellenaron una serie de fichas con información y datos actualizados así como las novedades de la cosecha 2008.



## Encuentro comercial de Vinos y Quesos Canarios

**Actividad:** encuentro comercial.

**Fecha:** 16 de octubre de 2008

**Lugar:** Museo Agrícola El Patio, Tiagua.

**Organiza:** Cámaras de Canarias y Consejería de Empleo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias.

**Horario:** 10:00 a 17:00 horas.

**Objetivo:** promocionar la producción de vinos y quesos de Canarias y facilitar el intercambio de ideas y proyectos.

### Programa de la Jornada:

- 10:00 h. Acreditación de los asistentes y entrega de documentación.
- 10:15 h. Bienvenida e inauguración.
- 10:30 h. Ponencia I: “El espíritu de empresa, la iniciativa y la innovación”.  
D. Félix Vicente, Propietario, Quesería Artesanal Vicente Pastor.
- 11:15 h. Ponencia II: “Estrategias y beneficios en la cooperación interempresarial”.  
Dña. Cristina Murillo, Responsable de Software, Asociación de Industrias de las Tecnologías Electrónicas y de la Información del País Vasco.
- 12:00 h. Pausa café.
- 12:20 h. Ponencia III: “Desarrollo de proyectos enoturísticos”.  
D. Miguel Ángel Castiblanque, Presidente, Asociación de Enoturismo de Castilla La Mancha.  
Dña. Diana Moreno, Gerente, Turismo Enológico de Castilla la Mancha – Divinum Vitae.
- 13:05 h. Mesa redonda: “Tendencias en los canales de comercialización”.  
Dr. Ricardo J. Díaz, Profesor del Área de Marketing, ULL.  
D. Alonso Fernández, Secretario General, Asociación de Supermercados de Canarias.  
D. Javier Gila, Wine Advisor, Tiendas Lavinia.
- 14:00 h. Almuerzo-asadero canario con degustación de productos de la tierra.
- 17:00 h. Fin del encuentro.

**Asistentes:**

Además de la Responsable de Promoción y Comunicación y el Presidente del Consejo Regulador, asistieron los diferentes representantes de las bodegas de la isla.

**Descripción:**

La Consejería de Empleo, Industria y Comercio del Gobierno de Canarias y las Cámaras de Comercio de Lanzarote, Fuerteventura, Las Palmas y Santa Cruz de Tenerife desarrollaron conjuntamente el “Programa de Regionalización de Pymes canarias”. Mediante esta iniciativa pretenden favorecer el crecimiento empresarial a través de la consolidación del mercado regional y propiciar la colaboración entre empresas de diferentes islas de nuestro Archipiélago.

Fruto de este programa surgió el “Encuentro comercial de vinos y quesos canarios”, que con la colaboración del Gobierno de Canarias y otras Cámaras de Comercio de las Islas, la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Lanzarote organizó el día 16 de octubre de 2008.

Este evento pretende convertirse en punto de encuentro para las empresas productoras y comercializadoras de vinos y quesos de Canarias, con el fin de transmitir iniciativas de interés para el sector, siempre desde el punto de vista de la comercialización, y facilitar el intercambio de ideas y proyectos.

A este evento cuyo principal objetivo es el de promocionar la producción de vinos y quesos de Canarias acudieron cerca de un centenar de empresas y profesionales vinculados a la industria agroalimentaria de las Islas, así como de algunas zonas de la Península.

Se ofreció un almuerzo en el propio Museo Agrícola “El Patio” y nos pareció necesaria la presencia de los diferentes caldos y bodegas lanzaroteñas por lo que el Consejo Regulador colaboró a través de cinco cajas de vinos tanto para exposición por la mañana como para degustación, más tarde, a la hora del almuerzo.

El Consejo Regulador cedió a la Cámara de Comercio un total de 63 botellas de vino de las diferentes bodegas para exposición y degustación. Además, se les entregó diverso material de promoción como mapas, boletines, pósters, sacacorchos y bolsas de yute.

## Convención Canary 2008

**Actividad:** encuentro comercial de profesionales del vino de Canarias.

**Fecha:** 20 y 21 de octubre de 2008.

**Lugar:** Hotel Escuela de Santa Cruz de Tenerife.

**Organiza:** Cámara de Comercio de Santa Cruz de Tenerife, ICCA, Fundación Alhóndiga y la organización turístico empresarial Ashotel.

**Colaboran:** Binter Canarias, Caja Siete y Hecansa.



**Contacto:** [www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/index.htm](http://www.gobiernodecanarias.org/agricultura/icca/index.htm); [www.ashotel.es](http://www.ashotel.es)

ICCA (922 47 69 68)

ASHOTEL (922 24 39 88)

Fundación Alhóndiga (922 7 28 58)

**Objetivos:** se pretende acercar aún más la cultura del vino canario al sector del turismo, la hostelería y la restauración, de tal forma que permita a todos los agentes implicados la mejora de la rentabilidad de sus negocios a través de una mejor comercialización.

**Programa de la Jornada:**

Lunes, 20 de octubre de 2008

*Salón de Actos*

09:30-11:00 h. Sesión clasificatoria Concurso Oficial de Sumilleres de Canarias 2008.

*Salón Tagoror*

10:00-11:00h. Charla “Cómo llenar un hotel en tiempo de crisis”, a cargo de D. Doménech Biosca, presidente fundador de la Asociación de Directivos de Empresas Turísticas (ADETUR).

*Salón Tagoror*

11:00-14:00 h. Encuentro comercial de productores de vinos de calidad con profesionales de la alta hostelería y restauración de Canarias.

Presentaciones de productores y catas Express con vinos de calidad diferenciada de las DO de Canarias.

14:00-16:30 h. Almuerzo de identidad: 7 islas – 8 platos – 8 vinos.

*Salón Tagoror*

17:00-18:00 h. Charla “Nuevos modelos de negocio del vino de calidad en la hostelería”, a cargo de D. Doménech Biosca.

*Salón de actos*

18:30-19:30 h. Charla “Vino canario de calidad y su negocio en la restauración” y cata comentada a cargo del director de la Escuela Oficial de Sumillería de Marbella, D. Francisco del Castillo García.

Martes, 21 de octubre de 2008

*Salón Tagoror*

09:00-13:30 h. Final del Concurso Oficial de Sumilleres de Canarias 2008.

*Salón Tagoror*

13:30 h. Rueda de prensa comunicación fallo del jurado

**Descripción:** encuentro profesional en el que se dieron cita un selecto grupo de agentes que participan en la comercialización de los vinos de calidad diferenciada de Canarias.



Un grupo de 36 bodegas seleccionadas por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria por su volumen de producción y/o prestigio en el mercado tuvieron la oportunidad de presentar sus productos y abrir acuerdos comerciales con hoteleros y restauradores a través de Catas Express.

Además, se reservó un espacio para que un técnico de cada Consejo Regulador facilitara información de la comarca y de sus bodegas, con material promocional. La organización facilitó una mesa con mantel para esta actividad que se desarrolló el lunes día 20 entre las 11:00 y las 14:00 horas.

El conjunto de asistentes a la convención fue un acreditado grupo de restauradores y hoteleros de establecimientos destacados por su selecta oferta de calidad diferenciada, junto a bodegueros de todas las islas, a los que se unió un conjunto de relevantes personalidades públicas y privadas expertas en la comercialización de productos selectos.

Los objetivos marcados para Canary 2008 se centran en encontrar y compartir escenarios de interés recíproco que permitan a todos los agentes mejorar la rentabilidad de sus negocios. Fundamentado en que en momento de crisis como los actuales se hacen necesarias mayores y mejores herramientas para salvar la situación y mejorar nuestros resultados comerciales.

Entendiendo que el producto diferenciado de calidad que producen nuestras bodegas es uno de los valores más importantes que reclaman los consumidores, pretendemos que el vino canario de calidad diferenciada se incorpore al escogido grupo de excelencia que ofrece la restauración y la hostelería.

Esta convención abrió puertas y creó nuevos espacios y modelos de interés comercial y de colaboración empresarial entre hoteleros, restauradores y bodegueros de vinos de calidad diferenciada.

## Los vinos de la DO Lanzarote en el mercado agrícola, ganadero y artesanal de Arrecife

**Actividad:** degustaciones y venta de vinos como herramienta de promoción.

**Fecha:** sábado, 25 de octubre de 2008.

**Lugar:** Carpa del Recinto Ferial de Arrecife.

**Horario:** 9:00 a 15:00 horas.

**Organiza:** ALEA, Asociación Lanzarote en Acción.

**Colaboran:** Cabildo de Lanzarote y Ayuntamiento de Arrecife.

**Contacto:** José Curbelo (658 107 102) Leticia (629 671 600) Laly (675 589 074)

**Objetivo:** ofrecer productos de calidad a un precio asequible para revitalizar el sector primario de la Isla.



**Descripción:** la Asociación de consumidores "Alea", organizó un Mercado agrícola, ganadero y artesanal en Arrecife. Se trató del primer mercado de estas características en la capital de la Isla, donde otros municipios cuentan con estas iniciativas, como Tías, Haría o Tinajo.

El mercado se ubicó en la carpa del Recinto Ferial de Arrecife, junto al Cabildo. Participaron 30 puestos con productos frescos de la Isla, entre ellos, quesos, vinos, fruta, plantas medicinales, mermeladas o artesanía.

El evento, concentró los mejores productos agrícolas, ganaderos y artesanales, siendo la peculiaridad de esta iniciativa que los precios de los productos fueron reducidos al máximo para atraer la atención de los visitantes. La intención de "Alea" era que el mercado se convierta en una cita semanal y el año que viene poder realizar minimercados un día a la semana en cada uno de los barrios de Arrecife.

El Consejo Regulador aprovechó la oportunidad para acercar una vez más los vinos con Denominación de Origen Lanzarote a los consumidores a través de un stand donde se realizó la venta de vinos y se facilitó información y material promocional a las personas que se acercaron al mercado. La asociación ALEA se encargó de recoger el vino en el Consejo Regulador y realizar la venta en el mercado.

*Vino para venta:*

Bodegas Mozaga: 24 bot. malvasía seco y 24 bot. malvasía semidulce.

Bodegas Stratvs: 30 bot. malvasía seco y 30 bot. tinto.

Bodegas Reyman: 20 bot. malvasía seco, 20 bot. malvasía semidulce y 20 bot. tinto.

Bodegas La Geria: 6 bot. malvasía seco, 6 bot. tinto, 6 bot. dulce y 6 bot. moscatel.

Bodega El Alto: 20 bot. malvasía seco, 8 bot. malvasía semidulce y 8 bot. tinto.

*Vino para degustación:*

Bodegas Mozaga: 6 botellas de malvasía seco y 6 botellas de malvasía semidulce.

Bodegas Malpaís de Máguez: 6 botellas de malvasía seco.

Bodegas Stratvs: 6 botellas malvasía seco y 6 botellas de tinto.

Bodegas Reyman: 4 bot. malvasía seco, 4 bot. malvasía semidulce y 4 bot. de tinto.

Bodegas La Geria: 6 bot. malvasía dulce y 6 bot. licor moscatel.

Bodega El Alto: 4 bot. malvasía seco, 4 bot. malvasía semidulce y 4 bot. tinto

Se creó un listado de precios teniendo en cuenta las características del encuentro.

*Bodegas Mozaga:*

Malvasía seco: 4,00 €

Malvasía semidulce: 4,00 €

*Bodegas La Geria:*

Malvasía seco: 6,00 €

Tinto: 6,00 €

Malvasía dulce: 12,00 €



Licor de moscatel: 10,00 €

*Bodegas El Alto:*

Malvasía seco: 4,00 €

Malvasía semidulce: 4,00 €

Tinto: 4,00 €

*Bodegas Reymar:*

Malvasía seco: 5,00 €

Malvasía semidulce: 5,00 €

Tinto: 5,00 €

*Bodegas Stratus:*

Malvasía seco: 11,00 €

Tinto: 15,00 €

**Incidencias:** a pesar de la gran afluencia de personas que se acercaron al recinto ferial, los vinos de Lanzarote no tuvieron el éxito esperado, debido quizás a que había una variedad de productos muy diferenciados. Además, se produjo un pequeño error por parte de los expositores al poner para degustación vino que estaba destinado para la venta.

## NOVIEMBRE

### Feria Quesos y Vinos de Arona, Aroferia

**Actividad:** feria de alimentación.

**Fecha:** 7, 8 y 9 de noviembre de 2008.

**Lugar:** Valle de San Lorenzo.

**Organiza:** Ayuntamiento de Arona, Tenerife. Concejalía de Promoción Económica y Empleo.

**Colaboran:** Arona Cultura, Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, Asociación Centro para el Desarrollo Rural del Sur de Tenerife Comarca Chasna Isora.

**Contacto:** Ayuntamiento de Arona (Pilar: 922 757 023 y 922 757 006 [piligea@hotmail.com](mailto:piligea@hotmail.com). Asociación Chasna-Isora (Loli: 922 758 111)

**Horario:** 10:00 a 22:00 horas.

Horario de visitas: viernes de 17:00 a 20:30 h. y sábado y domingo de 10:00 a 20:30 h.

**Programa de la Jornada:**

*Viernes 7 de noviembre*

17:30 h. Inauguración de Aroferia.

18:00 h. Actuación musical (Parranda).

*Sábado 8 de noviembre*

10:00 h. Apertura de la Feria.



12:30 h. Taller de iniciación a la cata de vino.

17:30 h. Taller de iniciación a la cata de queso.

20:00 h. Actuación musical de clarinete y saxofones.

*Domingo 9 de noviembre*

10:00 h. Apertura de la Feria.

12:00 h. Taller de elaboración de dulces canarios.

20:30 h. Actuación folclórica.

22:00 h. Clausura de Aroferia: Homenaje a un cabrero de la zona.

**Descripción:** El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote acudió como Denominación invitada a la I Feria de Vinos, Quesos y Dulces Canarios AROFERIA 2008, un evento organizado por el Ayuntamiento tinerfeño de Arona, a través de su Concejalía de Promoción Económica y Empleo y Arona Cultura. El Ayuntamiento de Arona corrió con los gastos de traslado y alojamiento de dos técnicos del Consejo Regulador.

Durante el encuentro, que también concentró a representantes de sector quesero y de dulces de diferentes islas, contamos con un stand en el que ofrecer degustaciones de los vinos, así como facilitar información y diverso material de promoción a los visitantes.

Destacamos la gran afluencia de personas que acudieron a la feria y el gran interés mostrado por los asistentes ante los vinos de Lanzarote, ya que a través de diferentes degustaciones descubrieron la personalidad única de unos caldos cuyo sistema de cultivo es particular en el mundo.

Los visitantes pudieron participar en un taller de iniciación a la cata de vinos, quesos y dulces canarios, con lo que se les enseñó la apropiada manera de valorar y conocer las características de estos productos.

El último día de AROFERIA estuvo dedicado a la realización de un homenaje a un cabrero de la zona con lo que se pretendía valorar el papel fundamental que desempeña todo aquel que trabaja por y para el sector primario. Finalmente, se agradeció la colaboración de los feriantes con la entrega de un obsequio a los representantes de cada espacio.

**Incidencias:** días previos a la celebración de la feria, realizamos un envío de 10 cajas de vino de varias bodegas para degustación y 1 caja de material de promoción, corriendo el Consejo Regulador con los gastos de envío.

La empresa transportista fue Cargo Sur, que recogió la mercancía el lunes día 3 de noviembre en el Consejo Regulador, confirmándonos que las cajas llegarían a su destino dos días después. A pesar de insistirles en reiteradas veces de la importancia de que el vino estuviera a tiempo, la mercancía llegó sólo unas horas antes de que se inaugurara la feria, es decir el viernes día 7.



## Colaboración: XV Jornadas de la Mujer Mararúa “Mujeres, Cultura, Futuro y Convivencia”

**Actividad:** Jornadas de la Mujer.

**Fecha:** 11 y 13 de noviembre de 2008.

**Lugar:** Sala de exposiciones del Centro Cultural “El Aljibe” del Almacén.

**Promotor:** Asociación Social y Cultural para la Mujer de Lanzarote “Mararúa”.

**Descripción:** La Asociación Social y Cultural para la Mujer de Lanzarote “Mararúa”, celebró las XV Jornadas de la Mujer, bajo el lema “Mujeres, Cultura, Futuro y Convivencia”, que comenzaron el día 11 de noviembre con la exposición de Doña Margarita Arnat, en la Sala de Exposiciones del Centro Cultural “El Aljibe”, continuando el día 13 de noviembre con la inauguración de las Jornadas.

Durante estas XV Jornadas de la Mujer, se realizaron diversas actividades como los talleres participativos, conferencias, presentación de una obra literaria en la isla, etc., y se clausuró con una comida de confraternización en la que estuvieron presentes los vinos con Denominación de Origen Lanzarote.

La Presidenta de la Asociación se puso en contacto con nosotros solicitándonos vino para realizar una degustación dentro del programa de actividades de las Jornadas. El Consejo Regulador quiso participar en esta actividad colaborando con dos cajas variadas de vinos de la D.O. Lanzarote.

## Colaboración: tenderete benéfico ADISLAN

**Fecha:** 29 de noviembre de 2008.

**Horario:** 13:00 horas.

**Lugar:** Carpa Municipal de Tegüise.

**Organiza:** ADISLAN, Asociación de Discapacitados de Lanzarote.

**Contacto:** Carlota de León García. Directora de Programas y Servicios.

**Descripción:** La Asociación de Discapacitados de Lanzarote organizó un tenderete benéfico en Tegüise para 1.000 personas aproximadamente. Los beneficios del acto fueron destinados a proyectos ejecutados por la propia asociación, destinados a seguir trabajando por y para la calidad de vida de las personas con discapacidad intelectual y sus familias, para una normalización e integración en la sociedad.

La Asociación solicitó la colaboración de las diferentes bodegas para la realización de dicho acto por lo que el Consejo Regulador realizó las gestiones oportunas y fueron cedidas 5 cajas de vino para que los asistentes pudieran disfrutar de las particularidades de nuestros caldos.



## Colaboración: Promoción mercado polaco del Patronato de Turismo

**Fecha:** 24 noviembre al 1 de diciembre de 2008.

**Actividad:** presentación catálogo del TTOO Itaka.

**Contacto:** Saúl Armas Díaz. Patronato de Turismo. [sarmas@turismolanzarote.com](mailto:sarmas@turismolanzarote.com)

**Descripción:** El Patronato de Turismo solicitó la colaboración por parte de las bodegas para desarrollar una nueva promoción en el mercado polaco. La actividad consistió en la presentación del catálogo del TTOO Itaka que tuvo lugar en la isla de Fuerteventura, en una acción conjunta con otros Patronatos de Turismo. Cada Patronato aportaría los productos típicos de su isla y el de Lanzarote quería promocionar los vinos conejeros. Por este motivo, solicitaron 20 cajas de vino para la entrega a los Agentes de Viaje que iban a participar en dicha acción.

Al no recibir la respuesta deseada por parte de las bodegas, finalmente se decidió que el vino de Lanzarote sólo estuviera presente a través de una degustación. El Consejo Regulador cedió dos cajas de vino variado que, junto con tres más de las bodegas hizo un total de 5 cajas.

Según nos informaron desde el Patronato, los vinos de Lanzarote tuvieron una aceptación muy buena entre los turoperadores polacos y destacaron el interés por adquirir algunas botellas en su próximo viaje a la Isla.

## La DO Lanzarote patrocinador del Derby UD Las Palmas-CD Tenerife

**Periodo de la campaña:** 17 al 28 de noviembre de 2008.

**Actividad:** publicidad.

**Contacto:** 7.7 Radio (Teri Alfonso: 928 808 422 / 699 412 314).

**Programación:** regional.

**Descripción:** durante la celebración en el Estadio de Gran Canaria el día 22 de noviembre del derbi canario por excelencia, se repartieron entre los 30.000 espectadores una cartulina y un megáfono donde se incluyó la marca de nuestra Denominación de Origen, entre otras, como herramienta diferente y original de marketing y publicidad.

El propósito de esta actividad era realizar un mosaico con las cartulinas de colores formando la bandera de Canarias. Después, siguiendo las instrucciones explícitas en otra cartulina, montar un megáfono, para que la afición pueda vitorear con más fuerza. En el reverso de estas cartulinas aparecieron los logotipos de todos los patrocinadores, sirviendo al mismo tiempo como instrumento para emitir sonidos de apoyo a los equipos.



A esto se le suma un valor añadido: 1 autopromo diaria y conjunta de 30 segundos en diferentes programas de radio (Deporte 7, Área de Juego, El Espejo Canario) donde se hizo mención de todas las empresas colaboradoras que tomaron parte de la iniciativa.

## Colaboración: Promoción mercado polaco del Patronato de Turismo

**Fecha:** 24 noviembre al 1 de diciembre de 2008.

**Actividad:** presentación catálogo del TTOO Itaka.

**Contacto:** Saúl Armas Díaz. Patronato de Turismo. [sarmas@turismolanzarote.com](mailto:sarmas@turismolanzarote.com)

**Descripción:** El Patronato de Turismo solicitó la colaboración por parte de las bodegas para desarrollar una nueva promoción en el mercado polaco. La actividad consistió en la presentación del catálogo del TTOO Itaka que tuvo lugar en la isla de Fuerteventura, en una acción conjunta con otros Patronatos de Turismo. Cada Patronato aportaría los productos típicos de su isla y el de Lanzarote quería promocionar los vinos conejeros. Por este motivo, solicitaron 20 cajas de vino para la entrega a los Agentes de Viaje que iban a participar en dicha acción.

Al no recibir la respuesta deseada por parte de las bodegas, finalmente se decidió que el vino de Lanzarote sólo estuviera presente a través de una degustación. El Consejo Regulador cedió dos cajas de vino variado que, junto con tres más de las bodegas hizo un total de 5 cajas.

Según nos informaron desde el Patronato, los vinos de Lanzarote tuvieron una aceptación muy buena entre los turoperadores polacos y destacaron el interés por adquirir algunas botellas en su próximo viaje a la Isla.

## IV Feria Lanzametal 2008

**Actividad:** promoción en feria local.

**Fecha:** 27 al 30 noviembre 2008.

**Horario:** 10:00 a 22:00 horas

**Lugar:** Complejo Agroindustrial del Cabildo de Lanzarote

**Inauguración:** jueves día 27 a las 19:30 horas

**Contacto:** José Ramón (606 418 902)

[lanzametal@femelan.org](mailto:lanzametal@femelan.org)

**Descripción:** la Feria del Metal de Lanzarote, LANZAMETAL 2008, es un evento organizado por la Federación de Empresarios del Metal y Nuevas Tecnologías de Lanzarote FEMELAN junto con la Consejería de Industria, Comercio y Consumo del Cabildo.



La Organización cedió al Consejo Regulador un espacio gratuito ubicado en una de las carpas para el montaje de un stand en el que se realizaron degustaciones, entrega de material promocional, información, etc. además de venta de los vinos de las diferentes bodegas.

A lo largo del fin de semana, el Complejo Agroindustrial de Tegui se acogió distintas actividades deportivas, lúdicas y culturales, además de las propias de la feria. Entre las actividades que más destacaron fueron las carreras de burros, la muestra de automóviles clásicos, vehículos de tuning, caballos... Todo un repertorio de alternativas para disfrutar de la gran exposición empresarial, donde tampoco faltará la buena gastronomía conejera, con presencia de los mejores quesos y vinos lanzaroteños, así como stands especializados en domótica, informática, mobiliario, cocina...

La afluencia de público fue bastante buena teniendo en cuenta el período económico tan delicado por el que nos encontrábamos y la venta de vinos, a pesar de que no fue la esperada, tampoco estuvo mal, destacando algunas bodegas sobre otras.

El precio de venta de las botellas lo establecieron las bodegas y el Consejo Regulador aumentó un pequeño porcentaje (50 céntimos de euro) para cubrir, las menos en parte, los gastos ocasionados por la organización de la actividad: contrato azafatas, material necesario, publicidad ...

El día de la clausura, la presidenta del Cabildo de Lanzarote, Manuela Armas, y la consejera de Industria, Comercio, Consumo, Energía, Actividades Clasificadas y Participación Ciudadana, Lourdes Bernal, acompañadas por el alcalde Tegui, José Dimas Martín, y el presidente de Femelan, Antonio González, hicieron entrega de los diplomas a las empresas y particulares participantes en los distintos expositores del recinto.

### **Bodegas:**

Además de los estuches preparados para vender, las bodegas cedieron algunas botellas para degustación, pero sólo de los vinos que estaban a la venta.

#### **BODEGAS LA GERIA**

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
La Geria Malvasía Seco	12		12
La Geria Tinto Madera	12	1	11
La Geria Rosado	12	1	11
La Geria Malvasía Semidulce	12	6	6
La Geria Vino Licor Moscatel	12		12
La Geria Malvasía Dulce	12	1	11



#### BODEGAS MOZAGA

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
Mozaga Malvasía Seco	24	3	21
Mozaga Malvasía Semidulce	12	8	2
Teiga	24	12	10
Mozaga Malvasía Dulce	9	4	5

#### BODEGAS REYMAR

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
Reymar Malvasía Seco	12		12
Reymar Malvasía Semidulce	12	7	5
Reymar Tinto	12	5	7

#### BODEGAS MARTINÓN

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
Martinón Malvasía Seco	24	2	22
Mayor Guerra Blanco	12		12
Mayor Guerra Tinto	12	6	5

#### BODEGAS STRATVS

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
Stratvs Tinto	18	1	17

#### BODEGA CASTILLO DE GUANAPAY

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
Malvasía Seco	36	2	31
Malvasía Tinto	24	5	16

#### BODEGAS RUBICÓN

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
Rubicón Malvasía Seco	24	4	17

#### BODEGAS VEGA DE YUCO

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
Yaiza Seco	36	3	33
Vega Yuco Tinto	24		24



## BODEGAS FINCA LAS QUEMADAS

	<i>Entregado</i>	<i>Vendido</i>	<i>Sobrante</i>
Malvasía Seco	12	2	9
Tinto	6		
Malvasía Semidulce	6	3	1

### Material:

- 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.

### Incidencias

En esta ocasión, el stand estuvo ubicado bajo techo, en una de las carpas, pero a pesar de esto y debido a la lluvia, las condiciones no fueron las más adecuadas. La moqueta estaba siempre húmeda, por lo que las cajas de vino se mojaron.

El día del montaje, no había nadie de la Organización para ayudar ni para cubrir las necesidades técnicas. Además, las azafatas de la feria no tenían conocimientos de casi nada, ni siquiera de los horarios.

## DICIEMBRE

### Programa formativo: “Otoño, viñedos y vinos”

**Organiza:** Fundación Alhóndiga de Tacoronte.

**Colaboran:** Consejería de Agricultura del Cabildo Insular de Lanzarote y Consejo Regulador de la DO Lanzarote.

**Fecha:** del 4 al 11 de diciembre de 2008.

**Inauguración:** jueves día 4 a las 18:00 horas.

**Descripción:** la propuesta formativa denominada “Otoño, Viñedos y Vino”, se enmarca dentro del programa Alhóndiga 2008, y es una actividad organizada de forma conjunta por la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte, el Consejo Regulador de la DO Vinos de Lanzarote y el Cabildo de Lanzarote.



Durante dos semanas se realizaron diversos seminarios formativos que abordaron aspectos como la poda, la cata de vinos de reciclaje para profesionales y un interesante encuentro profesional con los sectores de la hostelería y restauración.

### **1.- Curso sobre poda de la vid**

*Fecha:* 4 y 5 de diciembre de 2008.

*Horario:* 18:30 a 20:30 horas.

*Lugar:* Centro Sociocultural El Islote, San Bartolomé.

*Ponente:* Alberto González, ingeniero técnico agrícola y enólogo de Bodegas Stratvs.

*Destinatarios:* viticultores de Lanzarote. Inscripción en el Consejo Regulador.

*Descripción:* en este interesante seminario sobre poda de la viña, se trataron temas como el ciclo vegetativo de la vid, los principios básicos de la poda, las particularidades del corte y la temporalización, con una asistencia de más de 70 personas.

*Material:*

- Papelería: carpetas, material de promoción (mapas, boletines, publicidad, etc.), folios, bolígrafos, contenidos del curso.
- Displays del Consejo Regulador.
- Proyector de diapositivas.
- Proyector de transparencias.
- Alargador.
- Sillas y mesa de apoyo para el ponente.

### **2.- Cata de grandes vinos de Lanzarote**

*Fecha:* 9 de diciembre de 2008.

*Horario:* 18:30 a 20:30 horas.

*Lugar:* Restaurante Gastro Pub Lilium, Tías.

*Ponente:* Gustavo Palomo, sumiller internacional.

*Destinatarios:* profesionales de la restauración y la hostelería. Previa inscripción en el Consejo Regulador.

*Descripción:* los profesionales de la restauración y la hostelería tuvieron la oportunidad de conocer y valorar los productos más novedosos de la isla y los vinos con los que Lanzarote ha logrado importantes premios nacionales e internacionales.

Como apoyo a la comercialización, este encuentro busca mantener y profundizar en las relaciones entre productores y comercializadores para reforzar la presencia de nuestros caldos en los distintos establecimientos. Entendemos que el conocimiento y el contacto continuado es una de las herramientas que nos permiten mejorar la rentabilidad de ambos.

*Materiales:*

- Papelería: carpetas, material de promoción (mapas, boletines, publicidad, etc.), folios, bolígrafos, fichas de cata, contenidos del curso.
- Escupideras, sacacorchos, catavinos.



#### *Vinos:*

1. Teiga 2007, malvasía fermentado en barrica. Bodegas Mozaga.
2. Bermejo Malvasía espumoso Brut Nature 2007. Bodega Los Bermejós.
3. El Grifo Tinto Maceración Carbónica 2008. Bodegas El Grifo.
4. Reyman Vino de Licor Moscatel Dulce. Sin añada. Bodegas Reyman.
5. Manto 2007, malvasía afrutado. Bodegas La Geria.
6. Castillo de Guanapay Malvasía Seco 2007. Castillo de Guanapay.
7. Stratvs Tinto 2007. Bodegas Stratvs.
8. Rubicón Malvasía Seco 2007. Bodegas Rubicón.
9. La Meseta Tinto 2007. Bodegas La Meseta.
10. Yaiza Malvasía Seco 2008. Bodega Vega de Yuco.
11. La Grieta Malvasía Seco 2008. Bodega Malpaís de Máguez.
12. El Alto Malvasía Seco 2007. Bodega Finca Las Quemadas.
13. Martínón Tinto 2007. Bodegas Martínón.
14. Guiguan Malvasía Seco 2007. Bodegas Guiguan.

#### *Restaurantes:*

- La Cañada
- Isla Bonita
- Neptuno
- Lani's
- Puerto Bahía
- Castillo de San José
- Monumento al Campesino

#### *Hoteles:*

- Los Fariones: 928500175
- Princesa Yaiza
- San Antonio
- Dream Hotel Gran Castillo

### ***3.- Curso de actualización en la cata de vinos de calidad diferenciada.***

*Fecha:* 10 y 11 de diciembre de 2008.

*Horario:* 18:30 a 20:30 horas.

*Lugar:* Restaurante Gastro Pub Liliun, Tías.

*Ponente:* Gustavo Palomo, sumiller internacional.

*Destinatarios:* catadores colaboradores del Consejo Regulador y enólogos invitados. Inscripción en el Consejo Regulador.

*Descripción:* con este seminario se trató de mantener a punto la cualificación de los profesionales que tienen por misión calificar organolépticamente los vinos de calidad diferenciada de Canarias.



Consideramos que la actualización formativa de los catadores profesionales, que tiene por objetivo la calificación de los vinos, es otra de las herramientas vitales porque su papel es primordial para valorar y caracterizar un vino de calidad diferenciada de Canarias.

*Materiales:*

- Papelería: carpetas, material de promoción (mapas, boletines, publicidad, felicitación de Navidad), folios, bolígrafos, fichas de cata, contenidos del curso.
- Escupideras, sacacorchos, catavinos.

*Vinos:*

Blancos

1. Botani 2007  
Moscatel de Alejandría  
D.O. Sierras de Málaga  
Jorge Ordóñez & C.O., S.L.
2. Louro do Bolo 2007  
Godello-Lias Finas  
D.O. Valdeorras  
Rafael Palacios, S.L.
3. Puerta del Sol 2007  
Malvar Varietal en roble  
D.O. Vinos de Madrid  
Vinos Jeromin, S.L.
4. Finca La Colonia 2006  
Torrantes  
Mendoza – Argentina  
Bodega Norton
5. Konrad 2007  
Sauvignon Blanc  
Marlborough – Nueva Zelanda (Isla Sur)  
Konrad & CO.
6. Bon Buhl 2006  
Riesling – Kabinett – Trocken  
Plalz (palatinado) – Alemania
7. Marba blanco seco. Barrica  
Listán Blanco.  
DO Tacoronte Acentejo. Tenerife – Norte



8. Flor de Chasna Seco  
Listán Blanco.  
DO. Abona – Tenerife sur
9. Cont tiempo Blanco Seco  
Vidueño.  
DO Valle de Güímar. Tenerife Sur.

#### Rosados

10. Vega Norte.  
Negramoll.  
DO. La Palma – Nordeste.
11. Bodegas de Miranda  
Listán Negro.  
DO. Valle La Orotava. Tenerife Norte.

#### Tintos

12. Garnacha de Fuego 2007  
Garnacha  
D.O. Calatayud  
Bodegas Ateca, S.L.
13. Juan Gil 2006  
Monastrell  
D.O. Jumilla  
Bodegas Juan Gil, S.L.
14. Paso a Paso 2006  
Tempranillo  
D.O. La Mancha  
Bodega/Embotellado por R.E.n.º.C.L.M.-408/TO
15. Viña Pérez Cruz 2006 (Reserva-Limited Edition)  
Carmenere  
D.O. Valle del Maipo– Chile  
Vitivinícola Pérez Cruz Ltda.
16. Viña Norte Crianza 2004.  
Listán Negro – Negramoll.  
DO. Tacoronte Acentejo Tenerife Norte.



17. Flor de Chasna Tinto Barrica 4 meses.  
Listán Negro – Tintilla – negramoll.  
DO. Abona – Tenerife Sur.
  
18. Tajinaste Maceración Carbónica  
Listán Negro.  
DO. Valle de La Orotava.

**Incidencias:** La Fundación Alhóndiga actuaba como organizadora de las jornadas y el Consejo Regulador colaboró activamente como coorganizador. A pesar de esto, nadie de la Organización estuvo presente durante las jornadas para llevar a cabo la gestión de las actividades. El gerente vino a Lanzarote sólo para la inauguración y se fue rápidamente. Por parte del Cabildo tampoco se asignó ningún responsable por lo que fue el técnico de promoción del Consejo Regulador quien se encargó de la mayor parte de las gestiones.

Se sucedieron una serie de incidencias que se podían haber evitado con una mejora de la gestión y comunicación por parte de la Organización.

El personal de la Fundación no envió al ponente el listado de los vinos que se iban a catar durante las tres sesiones de cata hasta el mismo día de comienzo, provocando así que se creara un malestar por parte del ponente así como una mala organización. Desde el Consejo Regulador consideramos que la primera persona que debe de tener el listado de vinos con el que va a trabajar es el ponente y además, se le debe de dar opción a elegir o al menos a dar su opinión sobre la selección / almacenamiento / conservación, etc. de dichos vinos.

Durante la celebración del curso de "Actualización en la cata de vinos de calidad diferenciada" algunos de los participantes mostraron su disconformidad con la elección de los vinos que se cataron a lo largo de las dos sesiones, comprobando que muchos de ellos estaban defectuosos, quizás por mal almacenamiento / mantenimiento de los mismos, traslado, etc.

Rápidamente nos pusimos en contacto con el gerente de la Fundación Alhóndiga para hacerle llegar las quejas y pedir una explicación además de mostrar nuestra preocupación porque no vuelva a suceder nada parecido. A pesar de que incluso algunos catadores contactaron con la Fundación para hacerles llegar su malestar, éstos no asumieron su responsabilidad, alegando que el vino había sido enviado desde Tenerife y hacía una semana que estaba en el restaurante donde se celebró la cata.

Es nuestro deseo que el próximo año 2009 la Fundación Alhóndiga de Tacoronte organice en Lanzarote una actividad de formación y promoción con el tiempo suficiente para que se eviten estos pequeños errores y que además asignen a un técnico que se ocupe de la gestión de las actividades en la isla.



## Spot publicitario de Navidad

**Fecha:** 1 de diciembre de 2008 al 5 de enero de 2009.

**Actividad:** inserción de un spot publicitario especial de Navidad en diferentes medios de comunicación a nivel local y regional.

**Contacto:** 7.7 Radio (Teri Alfonso: 928 808 422 / 699 412 314).

Lancelot Tv (Carolina Aguilar: 928 817 531)

Canal 9 Las Arenas (Lucía Zubiaga: 928 822 950 / 679 616 460)

**Horario:** inserción en horarios de máxima audiencia.

1. *Canal 9 Las Arenas* (nivel provincial): emisión del spot en televisión (40 pases/mes) y emisión de cuñas de radio (60 pases/mes).
2. *7.7 Radio*: 2 cuñas de radio diarias (1 cuña a tiempo local y 1 cuña en tiempo regional).
3. *Lancelot Tv*: emisión del spot publicitario en televisión (3 pases diarios + 2 pases en fin de semana).

**Descripción:** por motivo de las fiestas navideñas, el Consejo Regulador quiso felicitar a los viticultores y bodegueros y agradecer su esfuerzo a lo largo del año por conseguir que se mantenga la viticultura de Lanzarote y unos vinos de calidad diferenciada. Así lo hizo, a través de un spot navideño de 30 segundos que se emitió por radio y televisión en diferentes medios de comunicación, en el que además de felicitar a sus asociados, invitaba a los amantes del vino a consumir nuestros caldos conejeros.

**Incidencias:** a pesar de tener un contrato (verbal con el Presidente del Consejo Regulador) con Lanzarote Televisión en el que se realizaba inserciones puntuales de publicidad a lo largo de todo el año, no se emitió el spot navideño. Aunque en reiteradas veces nos pusimos en contacto con ellos para solicitarles que recogieran el cd con el spot publicitario, nunca lo hicieron.

## Colaboración: Fiestas de Santa Lucía 2008

**Actividad:** concurso de vinos artesanales.

**Lugar:** Centro Socio-cultural de Mozaga

**Fecha:** 12 de diciembre de 2008.

**Hora:** 20:00 h.

**Descripción:** Por motivo de las fiestas patronales de Mozaga, la Concejalía de Festejos del Ayuntamiento solicitó colaboración al Consejo Regulador para la realización de un concurso de vinos artesanales.

Los técnicos del Consejo Regulador (Pilar y Alicia) se encargaron de organizar una cata ciega, en la que colaboraron los siguientes miembros del Comité de cata: Delia Betancort, Darío Pérez, Juan Díaz, Juan Barreto, Jesús Cabrera, José Luis Cancio y Nicolás.



Se hizo una selección de los vinos según categoría: 5 blancos secos, 5 rosados y 6 tintos. Comenzó la cata de los diferentes vinos que se presentaron a concurso y se realizaron las correspondientes puntuaciones.

Una vez ratificadas las puntuaciones por el personal del Consejo Regulador se procedió a indicar las puntuaciones de cada uno de los vinos, por orden de calificación. Todos los vinos entraron dentro de los límites establecidos reglamentariamente como “calificados” y así se lo hicimos saber a las personas que acudieron al acto. A continuación, se entregaron los premios de cada categoría, en orden de segundo y primer premio.

## Colaboración: Rancho de Pascua 2008 San Bartolomé

**Fecha:** 21 de diciembre de 2008.

**Lugar:** municipio de San Bartolomé.

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

**Contacto:** Sunda, Concejalía de Cultura (Tel: 928 522 974).

**Descripción:** por motivo de las fiestas de Navidad, el Ayuntamiento de San Bartolomé, a través de la Concejalía de Cultura, organizó el tradicional Rancho de Pascua por los distintos barrios del pueblo. El Consejo Regulador colaboró en la actividad a través de una caja de diferentes vinos de la Isla para un brindis entre los participantes de dicha actividad.

## Ruta navideña de Tapas y Vinos de Lanzarote

**Fecha:** 22 al 31 de diciembre de 2008.

**Lugar:** Costa Teguise y Villa de Teguise.

**Organiza:** Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguise junto con el Consejo Regulador de la DO Lanzarote.

**Contacto:** Inma Armas. Colaboradora de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguise. Tel: 928 59 25 42 mail: [info@teguiseturismo.com](mailto:info@teguiseturismo.com) [www.teguiseturismo.com](http://www.teguiseturismo.com)

**Descripción:** la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguise y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, llevó a cabo la Ruta de Tapas y Vinos de Lanzarote por diferentes establecimientos hosteleros del municipio.

Se trata de una actividad promocional aprovechando las fechas navideñas que se desarrolló por todos los rincones del municipio; desde Costa Teguise hasta su casco histórico, La Villa, a través de cerca de treinta bares y restaurantes. Durante 10 días, los establecimientos participantes ofrecieron a sus clientes tapas variadas acompañadas por el vino de Lanzarote por un precio al alcance de todos, sólo 2,50 €.

La iniciativa estaba dirigida tanto a los residentes como a los turistas que visitaron la isla durante esas fechas. Todos los hoteles de Costa Teguise informaron de manera pormenorizada de esta ruta a sus clientes para que no tuvieran ninguna duda al respecto.



Desde el Consejo Regulador, se destaca la gran importancia de actividades de este tipo, ya que ayudan a promocionar y a dar a conocer los vinos de la isla que cuentan cada vez con una mayor calidad.

Asimismo, se pretendía crear nuevos caminos de comercialización, puesto que el consumo de este producto supone un apoyo incondicional a los viticultores y bodegueros de la isla que dedican su labor y esfuerzo a obtener uno de los vinos más reconocidos a nivel nacional e internacional.

*Establecimientos participantes en Costa Teguise:*

- La Vaca Loca
- El Somelier
- La Picada de Kerman
- El Bocadito
- Restaurante & Grill Lani's Bodega Tapas-Bar Er Maestro
- El Patio Canario
- Txpela
- L'Aperitivo di Alessio
- Don Tango

*Establecimientos participantes en La Villa de Teguise:*

- Bar Cafetería El Chiringuito
- Bar Cafetería El Zaguán
- Bar Cafetería La Tahona
- Bar La Bodeguita del Medio
- Bar La Galería
- Bar La Petanca
- Bar La Sociedad de Teguise
- Cafetería Cejas
- Cafetería La Despensita
- Cafetería San Miguel
- Pizzería La Villa
- Restaurante Casa Cristóbal
- Restaurante Casa Jaleo
- Restaurante Casa León
- Restaurante Casa Suso
- Restaurante La Acatife
- Restaurante La Bodeguita



Las bodegas se pusieron en contacto con los distintos establecimientos para llegar a un acuerdo con respecto al precio del vino, en caso de que no fueran clientes. Con la excusa de la Ruta, las bodegas aprovecharon para dar a conocer e introducir su producto en los bares y restaurantes de Tegüise.

El Consejo Regulador, a través de su gabinete de prensa así como el propio Ayuntamiento de Tegüise y AETUR, se encargaron de realizar la oportuna difusión de la actividad para atraer a la zona el máximo número de personas posibles.

## Comunicación y prensa

**Actividad:** redacción de noticias y convocatorias para su posterior emisión a los medios de comunicación de Canarias y prensa especializada nacional.

Se ha realizado la redacción, emisión y promoción de una media de 3 noticias al mes, sobre hechos informativos producidos o previsiones de acontecimientos que se produzcan en la comarca vitivinícola de Lanzarote así como acciones que promueve el Consejo Regulador.

Además, contamos con un dossier digital diario de seguimiento de medios de comunicación de Canarias y emisión de un dossier de prensa mensual sobre todo lo que se publicó en materia de vinos canarios y de interés sobre la comarca.

Durante el año 2008 se emitieron las siguientes notas de prensa:

- 25 de enero. “Mejoran las condiciones del seguro agrario para los viticultores”.
- 3 de marzo. “El Consejo Regulador organizó un curso de Iniciación a la cata de vinos”.
- 4 de marzo. “Se amplía el plazo para el contrato del seguro agrario en Lanzarote”.
- 5 de marzo. “Las bodegas de Lanzarote promocionarán sus caldos en la prestigiosa Feria Alimentaria”.
- 17 de marzo. “Los vinos de Lanzarote sorprenden en Alimentaria”.
- 27 de marzo. Dos nuevas bodegas se incorporan a la DO Lanzarote con la cosecha 2008
- 28 de marzo. “El presidente del Gobierno de Canarias se reúne mañana con el sector vitivinícola de Lanzarote”.
- 31 de marzo. “El sector vitivinícola de la isla, satisfecho con las promesas del Gobierno de Canarias”.
- 11 de abril. “Los vinos de Lanzarote, producto de alta gama en el Salón Gourmets”.
- 16 de abril. “Los vinos de Lanzarote estarán presentes en FEAGA 2008”.
- 24 de abril. “El Museo Nacional de Ciencias Naturales de Madrid acoge una exposición sobre los Vinos de Lanzarote”.
- 29 de abril. “El Consejo Regulador imparte una charla sobre productos fitosanitarios”.



- 7 de mayo. “Bodega Los Bermejós recibe un importante premio de gastronomía”.
- 16 de mayo. “Los vinos de Lanzarote arrasaron de nuevo en los concursos”.
- 16 de mayo. “Los viticultores y bodegueros canarios reclamarán en Lanzarote mejoras para el sector vitivinícola”.
- 20 de mayo. “Los viticultores y bodegueros canarios reclamaron en Lanzarote mejoras para el sector vitivinícola”.
- 23 de mayo. “Los vinos de Lanzarote estarán presentes en VINOBLE 2008”.
- 12 de junio. “2008 otorga nuevos premios a los vinos de Lanzarote”.
- 3 de julio. “Lanzarote ultima los preparativos de su III Semana de los Vinos del Volcán”.
- 15 de julio. “Lanzarote inicia mañana la campaña de vendimia, marcada por la escasez de lluvias”.
- 18 de julio. Dossier de prensa: III Semana de los Vinos de Volcán”.
- 23 de julio. “El vino y el café, protagonistas hoy en los actos de la III Semana de los Vinos del Volcán”.
- 24 de julio. “Ricardo Díaz: tenemos que hacer vinos comerciales y concentrar esfuerzos en promoción”.
- 24 de julio. “Vinos y cafés: unión con gran acogida”.
- 26 de julio. “Gran celebración para la clausura de la III Semana de los Vinos del Volcán”.
- 6 de agosto. “El Consejo Regulador prevé menos cantidad de uva en la vendimia 2008”.
- 3 de septiembre. “La vendimia 2008 supera las expectativas del Consejo Regulador”.
- 5 de septiembre. “Abierto el plazo para presentar las candidaturas a los vocales del Consejo Regulador”.
- 24 de septiembre. “El Día Internacional del Turismo brindará con los vinos de Lanzarote”.
- 9 de septiembre. “Los vinos de Lanzarote, en la XX Feria de Artesanía de Mancha Blanca”.
- 13 de octubre. “La calidad rige en los vinos de Lanzarote de este año”.
- 21 de octubre. “Los vinos de Lanzarote en la Convención Canary 2008”.
- 24 de octubre. “Los vinos de Lanzarote participan en el Mercado Agrícola, Ganadero y Artesanal de Arrecife”.
- 12 de noviembre. “Los Consejos Reguladores de vinos de Canarias se constituyen en Asociación de Órganos de Gestión de Vinos de Calidad de las Islas Canarias”.
- 13 de noviembre. “Promoción de los Vinos de Lanzarote en Tenerife”.
- 25 de noviembre. “Otoño, viñedos y vinos, programa Alhóndiga 2008 para Lanzarote”.
- 10 de diciembre. “El Consejo Regulador elige a sus representantes del sector vitícola”.
- 12 de diciembre. “Exitoso balance del programa formativo Otoño, viñedos y vinos”.
- 17 de diciembre. “El Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote renueva a los representantes del sector vitícola”.
- 19 de diciembre. “De ruta por Tegüise con los vinos de Lanzarote”.