

# Memoria anual de actividades de promoción 2007

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



## MEMORIA DE ACTIVIDADES DEL AÑO 2007 CONSEJO REGULADOR D.O. “VINOS DE LANZAROTE”

La presente memoria refleja 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 2007, 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 2007. 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

#### **FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO, MATKA 2007**

**Actividad:** feria turística.

**Fecha:** 21 de enero de 2007.

**Lugar:** Helsinki, Finlandia.

**Promotor:** Jetsol Lanzarote en colaboración con el Patronato de Turismo de Lanzarote.

**Descripción:** se celebró la Finnish International Fair, Matka 07, una de las ferias más importantes del sector turístico en toda Escandinavia. Es uno de los eventos más destacados no sólo por su número de visitantes sino también por el hecho de ser un primer paso importante para posicionarse en el mercado escandinavo en general y finlandés en particular y por su puesto de la promoción que se puede hacer de los destinos turísticos españoles, que gozan de una alta demanda en los países escandinavos.

Por su parte, nuestro destino tuvo la oportunidad de verificar la conclusión del acuerdo de colaboración existente para la promoción de Lanzarote en diversos medios de comunicación finlandeses de la mano del Tour Operador Aurinkomatkat y sobre la base del XX Aniversario del inicio de sus operaciones en nuestra Isla. Aprovechando este aniversario surgió la iniciativa de llevar a cabo una promoción extraordinaria de los vinos con D.O. Lanzarote en Finlandia, durante la celebración de la Feria Matka 07.

Cada año eligen un destino turístico con tradición vinícola para que sea el proveedor exclusivo del stand de Aurinkomatkat y este año se lo ofrecieron a Lanzarote.

El Consejo Regulador no quiso perder la interesante oportunidad de promocionar la D.O. Lanzarote en el extranjero por lo que solicitó a las bodegas su colaboración a través de sus productos.

Fueron enviadas un total de 19 cajas de vinos para la organización de un cóctel a media tarde de malvasías secos, semidulces y dulces de las bodegas Guiguan, Los Bermejos, Barreto, El Grifo, Castillo de Guanapay, Finca Las Quemadas, Mozaga, Vega de Yuco, Anaxcron y La Geria.

## **FEBRERO**

### **MATERIAL DE PROMOCIÓN**

Para un mayor conocimiento y divulgación de la vitivinicultura de Lanzarote, el Consejo Regulador llevó a cabo el diseño y edición de diverso material gráfico:

- *Mapa* con la ubicación de las bodegas que forman parte de la D.O. Lanzarote. Además, aparece información general sobre la vitivinicultura de Lanzarote (sistemas de cultivo, climatología, variedades de uva, etc.) y directorio de direcciones.
- *Póster* copas de vino en el que aparece el nuevo slogan “Esencia de volcán en tu copa” y nuevo logotipo del Consejo Regulador.
- *Reedición de la guía “Vinos de Lanzarote. Esencia del Volcán 2006-2007”*. Una vez más contamos con la colaboración de la Caja Rural de Canarias.
- *Boletín informativo del Consejo Regulador*. Información sobre todas las actividades de promoción realizadas por el Consejo y otras relacionadas con nuestra Denominación: entrevistas, premios otorgados a las bodegas, colaboraciones con diferentes entidades e instituciones, asistencia a ferias, nuevas marcas, programa formativo, degustaciones, etc. Se llevaron a cabo dos ediciones; la primera el primer semestre y la segunda dentro de la campaña de Navidad.

### **REPORTAJE SOBRE LA VITIVINICULTURA DE LANZAROTE PARA THE ASSOCIATED PRESS EN ESPAÑA.**

**Actividad:** reportaje sobre la viticultura y la enología local para la agencia de prensa norteamericana The Associated Press en España.

**Fecha:** 15 de febrero de 2007.

**Lugar:** bodegas de Lanzarote.

**Promotor:** The Associated Press en España.

**Descripción:** el periodista Harold Heckle, de la agencia de prensa norteamericana The Associated Press en España, se puso en contacto con nosotros expresando su interés por realizar un reportaje sobre la viticultura y la enología de Lanzarote, así como de la gastronomía local.

Solicitó nuestro asesoramiento para una visita de jornada completa el día 15 de febrero que

incluyera visita a viñedos y bodegas, catas comentadas, demostraciones y charlas con los enólogos o responsables de las bodegas.

Organizamos una jornada que incluyó la visita a la zona vitícola de La Geria así como de la bodega que lleva su nombre, visita a Bodegas El Grifo y Bodegas Mozaga. El punto de partida fue la sede del Consejo Regulador, donde el periodista y el fotógrafo que le acompañaba pudieron conocer las instalaciones del Consejo así como a su personal y las funciones que desempeñan. En las bodegas tuvimos la oportunidad de realizar una cata comentada, además de facilitar toda la información requerida por el periodista. Además, visitamos las diferentes zonas vitícolas de la isla para que pudiera ver in situ los dos sistemas de cultivo tradicionales.

La jornada se clausuró con un almuerzo en el Monumento al Campesino, donde periodistas, bodegueros, personal del Consejo Regulador y Presidente pudimos intercambiar impresiones.

Consideramos que este reportaje es una muy buena promoción para nuestra Denominación de Origen debido a la enorme cobertura con la que cuenta ya que la información editada llega a una gran cantidad de países, desde Denver, Colorado, Kobe, Japón, etc. donde los lectores descubrirán lo diferente y especial de los viñedos y el vino de Lanzarote.

## MARZO

### **PRESENTACIÓN DEL BALANCE DE RESULTADOS DE LA CAMPAÑA DE SENSIBILIZACIÓN Y CONCIENCIACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LOS VINOS CON D.O. LANZAROTE**

**Fecha:** 05 marzo 2007

**Lugar:** Monumento al Campesino

**Hora:** 10:00 h.

**Asistentes:**

Pedro San Ginés, Consejero de Turismo

Inés Rojas, Presidenta del Cabildo

Luis Arráez, Consejero de Economía y Hacienda

Juan Betancort, Director de la Campaña de Promoción

Cándido Reguera

Representantes de ASOLAN

Representantes del sector turísticos, entre los que estaban restauradores y hoteleros.

Bodegas: Rubicón, Castillo de Guanapay, Timanfaya / Stratvs, El Grifo.

Medios de Comunicación (La Voz de Lanzarote, Localia Tv, Lancelot, Crónicas, Diario de Lanzarote...)

En primer lugar, la Presidenta del Cabildo dio la bienvenida e hizo referencia a la figura de D. Francisco, el agricultor de Mozaga que prestó su imagen a la Campaña y le hizo entrega de un diploma de reconocimiento en forma de placa y de un álbum con las fotos publicitarias utilizadas en la Campaña.

A continuación, Pedro San Ginés, pasó a exponer los resultados cualitativos alcanzados durante la campaña de promoción y sensibilización, dando cuenta de los acuerdos y compromisos obtenidos. Además, indicó algunas acciones y propuestas que darán continuidad a la estrategia de promoción y comercialización de los vinos con D.O. Lanzarote.

Balace general de la Campaña: positivo, puesto que se han alcanzado los objetivos principales de la misma.

En el 2007, se prevé el desarrollo y estudio de un Plan de Marketing como instrumento de comercialización y promoción de nuestros vinos.

Acciones:

- Elaboración de una carta única exclusiva con un mensaje claro y personalizada para los restaurantes. Esta carta se les ofrecerá a todos los restaurantes de la Isla a un bajo coste. Se contratará a tres comerciales que se encargarán de visitar todos y cada uno de los establecimientos de restauración de la Isla.
- Nueva colaboración con el sector de la alimentación: renovación de convenio con el grupo DINOSOL supermercados para la promoción de los vinos en los establecimientos comerciales.
- Acuerdos con AENA: publicidad en el aeropuerto
- Convenio con la Caja de Canarias: contribución vía Obra Social.
- Guagua con publicidad sobre los vinos, paisaje La Geria, etc.
- Creación de comisiones informativas: bodegas, Consejo Regulador, Instituciones, Sector Empresarial.

## **FERIA INTERNACIONAL DE TURISMO, ITB 07**

**Actividad:** Feria Internacional de Turismo.

**Fecha:** 7-11 de marzo de 2007.

**Lugar:** Berlín, Alemania.

**Promotor:** Ayuntamiento de Teguiise.

**Descripción:** con motivo del viaje de promoción turística que el Ayuntamiento de Teguiise realizó a la Feria Internacional de Turismo ITB de Berlín, nos ofreció la posibilidad de acercar los vinos con D.O. Lanzarote a dicho evento.

Por medio del Patronato de Turismo, fueron enviadas un total de 18 botellas de malvasía seco de las bodegas Rubicón, Vega de Yuco, Los Bermejós, Mozaga, El Grifo y Reyman.

## **ENTREGA MATERIAL DE PROMOCIÓN AL HOTEL OCCIDENTAL ALLEGRO OASIS**

**Fecha:** 20 de marzo 2007

**Lugar:** Hotel Occidental Allegro Oasis, en Costa Teguiise.

**Contacto:** Juan Carlos, Director.

Tel: 928 59 04 10

Fax: 928 59 07 91

**Descripción:** El Hotel Occidental Allegro Oasis organizó una exposición de vinos con D.O. Lanzarote en sus instalaciones, más concretamente en la zona de recepción y el Consejo Regulador quiso colaborar en la iniciativa por considerar que se trataba de una actividad de promoción interesante, sobre todo con respecto a los turistas que visitan la Isla. Hicimos entrega personalmente de materiales de promoción de la D.O. Lanzarote para dicha exposición. Material gráfico y de decoración:

- Una caja de copas serigrafiadas.
- Una caja de sacacorchos.
- 5 Guías.
- 20 Mapas
- 3 Póster.

## DEGUSTACIÓN HOTEL PRINCESA YAIZA

**Actividad:** degustación y promoción de vinos con D.O. Lanzarote.

**Fecha:** 22, 23, 29 y 30 de marzo (durante la celebración del mercadillo).

**Lugar:** Plaza Hotel Princesa Yaiza, en Playa Blanca.

**Hora:** 12:00 – 15:00 h.

**Contacto:** Natalia Bravo de Laguna - Asistente de Dirección

Tel: 928 519 222

Fax: 928 519 179

E-mail: [direccion.asist@princesayaiza.com](mailto:direccion.asist@princesayaiza.com)

### **Bodegas y vinos:**

*El Grifo:* 6 bot. Malvasía semidulce y 6 bot. Malvasía seco.

*Reymar:* 8 bot. Moscatel dulce (llevamos 4), 6 bot. Blanco seco (llevamos 4), 12 bot. Moscatel seco (llevamos 5).

*Mozaga:* 3 bot. Malvasía seco, 3 bot. Diego, 3 bot. Moscatel dulce, 3 bot. Semidulce.

*Los Bermejós:* 6 bot. Malvasía seco, 2 bot. Diego seco y 4 bot. Semidulce.

*Guiguan:* 9 bot. Malvasía seco y 3 bot. Tinto.

**Materiales:** 1 caja de sacacorchos, 6 guías, 1 caja de parasoles, 1 cubitera, servilletas, 300 vasitos de plástico, 20 mapas, 1 caja de copas, 2 póster, bolsas de plástico, bolígrafo y carpeta con dossier y folios.

**Necesidades técnicas:** Nevera, mesa a modo de mostrador cubierta con mantelería y silla.

### **Incidencias:**

El primer día que llegamos no había nadie que pudiera ayudar en el montaje y transporte de la mercancía. Nos habían asegurado que tendríamos acceso hasta la plaza del hotel con el coche para poder bajar los materiales pero resultó que no era así, por lo que tuvimos que esperar un tiempo para que resolvieran el problema.

Por otro lado, nos encontramos que el espacio que nos cedieron para nuestra degustación estaba vacío: no había nevera, ni mesa, ni silla. Además, la exposición de los paneles informativos sobre la cultura del vino no estaba montada.

Tuvimos que solicitar ayuda de manera reiterada para que solucionaran estas incidencias lo más rápidamente posible.

## SALICAL 2007

**Actividad:** Salón Internacional de productos alimentarios, vinos y bebidas con Indicación de Calidad y Productos Ecológicos

**Fecha:** 27 al 30 de marzo de 2007

**Lugar:** Logroño, La Rioja.

**Dirección:** Recinto Ferial de la Comunidad Autónoma de La Rioja. Ctra. Nacional 111, km. 8 – Stand Área Institucional. Comunidad Autónoma de Canarias.

**Descripción:** Su característica fundamental, es la de ser el único Salón en España y en la Unión Europea, dedicado en exclusiva, a los alimentos y bebidas que poseen una de las marcas reconocidas por la Unión Europea: Denominación de Origen Protegida, Indicación Geográfica Protegida, Especialidad Tradicional Garantizada y Alimentos de Producción Agraria Ecológica.

Salical y Tecnosalical 2007 reunió a 140 expositores en 14.000 metros cuadrados donde estuvieron representados medio millar de empresas de vinos, aceites, conservas, alimentos frescos, embutidos y carne; de alimentos ecológicos; de Denominaciones de Origen; de otras figuras de calidad y de diversas instituciones, además de las empresas de maquinaria y equipamiento.

Cerca de 80 compradores internacionales visitaron Salical 2007, procedentes de los principales mercados de alimentos de calidad. Entre ellos, destacaron los compradores de Alemania, Estados Unidos, Países Bajos, México y Brasil, además de franceses, austriacos y húngaros.

Los contactos comerciales se completaron con una serie de jornadas técnicas de actualidad para el sector y seminarios sobre internacionalización en diferentes países. La logística, la nueva normativa y la IV y V Gama fueron algunos de los temas analizados.

La Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” estuvo presente en el stand del Área Institucional de la Comunidad Autónoma de Canarias a través de la Bodega Los Bermejós, que expuso su vino Diego Ecológico. Se efectuaron interesantes contactos durante el desarrollo del Salón, tanto con clientes potenciales como con profesionales del sector.

## GUÍA DE VINOS GOURMETS 2008

**Actividad:** envío de muestras de las D.O. de Canarias para la Edición de la Guía de Vinos Gourmets 2008.

**Fecha:** marzo 2007.

**Descripción:** El Grupo Gourmets inició la elaboración de la vigésimo tercera edición de la Guía de Vinos Gourmets (GVG) correspondiente al año 2008 y cuya publicación estaba prevista a mediados de noviembre de 2007. La Guía de Vinos Gourmets es una publicación independiente, financiada exclusivamente por la publicidad y la venta de ejemplares.

Por otra parte, estas catas se publicarían en los tres reportajes monográficos de la **Revista Club de Gourmets:**

- *Los Mejores Espumosos*, previsto para diciembre de 2007.
- *Los Mejores Vinos de España*, previsto para Enero-Febrero de 2008.
- *Los Mejores Generosos*, previsto para marzo de 2008.

Para el envío de muestras desde las Islas Canarias al Grupo Gourmet se concretó la entrega de muestras en cada Consejo Regulador al que pertenecía la bodega participante. Las bodegas que quisieron participar en esta iniciativa enviaron los vinos de nueva añada que consideraron iban a ser comercializados durante el año 2007. Cada bodega adjuntó una ficha de la bodega y de cada uno de los vinos presentados. El número de muestras requeridas fue de dos de cada marca (una para la cata y otra en previsión de que algún vino tuviese que ser recatado). Además, junto a las fichas y las muestras, las bodegas debían de enviar dos etiquetas de cada uno de los vinos para su reproducción a todo color de aquellos vinos que alcanzaran y superaran la calificación de notable alto (8/10).

Una vez recibidas las muestras en la sede de los diferentes Consejos Reguladores se procedió a un único envío de todas las bodegas al Consejo Regulador de Lanzarote para proceder a un grupaje de todas las Denominaciones de Origen de Canarias hacia Madrid. Se enviaron 16 bultos desde Lanzarote hasta Madrid.

### **Bodegas y vinos participantes:**

#### **D.O. Lanzarote**

##### *1.- Bodegas Mozaga:*

- Teiga Malvasía Seco Fermentado en Barrica 2006.
- Mozaga Malvasía Seco 2006.
- Mozaga Malvasía Semidulce 2006.
- Mozaga Rosado 2006
- Guadarfía Crianza 1998 (100% malvasía).
- Mozaga Moscatel Dulce.
- Mozaga Moscatel 75
- Diego 2006

##### *2.- Bodegas Guiguan:*

- Malvasía seco 2006

##### *3.- Bodega Vega de Yuco:*

- Vega de Yuco Malvasía Seco 2006
- Yaiza Malvasía Seco 2006

##### *4.- Bodegas La Geria:*

- Manto Malvasía Afrutado 2006
- La Geria Malvasía Dulce 2006
- La Geria Vino de Licor Moscatel

##### *5.- Bodegas Los Bermejós:*

- Tinto Barrica Bermejo 2005
- Malvasía seco Bermejo 2006
- Malvasía Naturalmente Dulce Bermejo
- Malvasía Brut Nature Bermejo 2005

##### *6.- Bodegas Finca Las Quemadas:*

- El Alto Malvasía seco 2006.
- El Alto Malvasía Semidulce 2006
- El Alto Tinto 2006

7.- *Bodegas El Grifo, S.A.*

- Malvasía Seco El Grifo 2006
- Malvasía Dulce El Grifo 2006
- Rosado El Grifo 2006
- Tinto Joven El Grifo 2006

**D.O. Tacoronte Acentejo**

1.- *Domínguez Cuarta Generación, S.L.*

- Domínguez Tinto 2005.
- Domínguez Dulce 2005

**D.O. Gran Canaria**

1.- *Mondalón Picachos, S.L.*

- Mandalón Tinto Barrica 2006
- Mandalón Dulce 2005
- Mandalón Blanco Afrutado 2006

2.- *Bodegas Tirajana, S.L.*

- Aerarium Blanco 2005
- Aerarium Tinto 2005
- Vegastanum 2005

3.- *Los Berrezales*

- Los Berrezales Tinto 2006

4.- *S.A.T. Bentayga*

- Agala Tinto
- Agala Blanco
- Agala Rosado

5.- *Ansite*

- Ansite Blanco
- Ansite Tinto 2 meses en barrica

6.- *Bodega Plaza Perdida*

- Plaza Perdida Blanco
- Plaza Perdida Tinto

7.- *Tabaibilla Agrícola y Ganadera*

- Viña Tabaiba Blanco
- Viña Tabaiba Tinto

8.- *Monte Roca*

- Monte Roca Tinto Barrica

9.- *Bodega Los Lirios*

- Los Lirios Tinto Joven Cepa Vieja 2006

10.- Bodegas Las Tirajanas S.A.T.

- Blanco Las Tirajanas 2006
- Malvasía Las Tirajanas 2006

#### **D.O. El Hierro**

1.- Sociedad Cooperativa del Campo "Frontera"

- Viña Frontera Verija Diego Tinto 2006
- Viña Frontera Baboso Tinto 2006
- Viña Frontera Tinto Dulce 2003
- Viña Frontera Blanco Seco 2006
- Viña Frontera Blanco Afrutado 2006
- Gran Salmor Dulce 2003

**Contacto:** Ignacio Crespo, Director de Guías

Tel: 915 489 651

Fax: 915 487 133

E-mail: [icrespo\\_guiadevinos@gourmets.net](mailto:icrespo_guiadevinos@gourmets.net)

Web: [www.gourmets.net](http://www.gourmets.net)

## **ABRIL**

### **XXI SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS**

**Actividad:** XXI Salón Internacional del Club de Gourmets.

**Carácter:** anual.

**Fecha:** 16 al 19 de abril de 2007

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

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

**Stand:** Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias. ICCA. N° 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. El XXI Salón Internacional del Club de Gourmets abrirá sus puertas el lunes día 16 de abril y finalizará el jueves día 19 de abril de 2007.

#### **Materiales de promoción:**

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

#### **Los vinos:**

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

- Bodegas La Geria: 4 bot. malvasía dulce, 2 bot. rosado, 6 bot. malvasía semidulce, 6 bot. Manto, 6 bot. malvasía seco 2006.

- *Bodegas El Grifo*: 12 bot. malvasía seco 2006, 6 bot. malvasía semi 2006, 12 bot. rosado 2006, 6 bot. malvasía dulce 2006, 3 bot. tinto barrica, 3 bot. moscatel
- *Bodegas Anaxcron 2000*: 22 bot. Martínón Malvasía Seco
- *Bodegas Rubicón*: 10 bot. Malvasía seco y 9 bot. malvasía tinto.
- *Bodegas Los Bermejos*: 11 bot. malvasía seco, 3 bot. malvasía semidulce, 3 bot. Diego Ecológico, 3 bot. tinto, 1 bot. rosado, 8 bot. malvasía dulce, 5 bot. tinto barrica, 3 bot. brut.

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

- Bodegas El Grifo: Rosa Villar (enóloga), Raquel Villalobos (comercial) y Francisco Castejón (gerente).
- Bodegas La Geria: Alejandro Besay (enólogo).
- Bodegas Anaxcron 2000: Eduardo Martínón Armas y Antonio Martínón Armas.
- Bodegas Rubicón: José Ángel Grimón Pérez (comercial).
- Bodegas Los Bermejos: Ignacio Valdera (enólogo).

**Impresiones:** Este año cada Consejo Regulador contó con un pequeño almacén individual con nevera y estantería para colocar la mercancía. Además, teníamos a nuestra disposición dos mesas redondas con sillas y dos estanterías de exposición, un mostrador alto aunque un poco pequeño, una cubitera y una papelera.

Las bodegas asistentes al Salón tuvieron la oportunidad de tomar contacto con profesionales de grandes cadenas de hoteles y restaurantes del país y como consecuencia contribuir al fomento del consumo de nuestro producto.

#### **Incidencias:**

- Las bodegas nos hicieron llegar su vino sin embalar, a pesar de que se les indicó claramente que debían de traer la mercancía en cajas homologadas, por lo que tuvimos que encargarnos nosotros de preparar el material para enviar a Madrid. Para próximas veces, deberíamos de tener esto en cuenta y no aceptar aquellos vinos que no están adecuadamente embalados.
- El primer día no funcionaron las neveras durante toda la mañana.
- Además no había hielo, por lo que lo tuvimos que comprar en otro stand para poder enfriar los vinos.
- Las copas de la Consejería no habían llegado al recinto así que tuvieron que pedir algunas a la Organización de la Feria, pero no eran suficientes para todos, así que nos tuvimos que apañar con lo que había.
- Stand poco llamativo, sin fotos y con decoración pobre. La decoración del stand en tonos grises y sin ninguna foto no llamaba la atención y había que fijarse mucho para saber que se trataba de los vinos de Canarias.
- El día de la inauguración sólo asistieron dos bodegas: El Grifo y La Geria. El segundo día se incorporó la Bodega Los Bermejos. Por su parte, el personal de Bodegas Anaxcron 2000 apareció el miércoles durante sólo diez minutos, mientras que Rubicón ni siquiera apareció por la Feria.
- A lo largo de los días pudimos observar que iba desapareciendo material de exposición y botellas del almacén, lo que hace entrever que existía poca seguridad y vigilancia.

- No se realizó ninguna cata ni actividad alternativa en la sala acondicionada para tal fin. Este año, se dejó entrever la poca coordinación por parte de la Consejería para llevar a cabo el evento.

## “A TU GUSTO: RUTA DE TAPAS Y VINOS”

**Actividad:** Concurso anual de tapas y vinos.

**Fecha:** del 23 de abril al 20 de mayo 2007.

**Lugar:** municipio de San Bartolomé

**Participantes:** bares, tascas y restaurantes del casco urbano de San Bartolomé.

**Entidad promotora:** Ayuntamiento de San Bartolomé, Concejalía de Turismo.

**Entidades colaboradoras:** Caserío de Mozaga y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Lanzarote.

**Fecha:** del 23 de abril al 20 de mayo de 2007.

**Descripción:** Concurso enmarcado dentro de las II Jornadas de Economía y Sociedad, dentro del marco del Proyecto Turístico-Cultural “San Bartolomé: Destino Cultural”, que se celebró entre los días 15 y 20 de mayo de 2007.

El Consejo Regulador quiso colaborar un año más en el Concurso, a través de un lote de vinos con D.O. Lanzarote, para el sorteo que tuvo lugar entre los participantes.

Además, un representante de nuestro Consejo formó parte del jurado que emitió fallo el día 20 de mayo de 2007.

## AGROCANARIAS 2007

**Actividad:** Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera de Canarias.

**Promotor:** Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias.

**Fecha:** 25 al 29 de abril de 2007.

**Lugar:** Recinto Ferial de Tenerife.

**Dirección:**

Avda. de la Constitución 12

38.005 S/C de Tenerife

Tfno: 922 238 413

Fax: 922 204 740

Contactos: Olga Gil y Nayra.

**Nº Stand:** 180

**Medidas del stand:** 4 x 4 m.

**Decoración del stand:** Ecos Comunicación Integral (Néstor Davó).

**Materiales técnicos:** 1 mesa, 3 sillas, 1 mostrador y 1 nevera común.

**Traslados:**

- ACE – TFN NT453 miércoles 25 de abril. Salida: 08:35 h. Llegada: 09:25 h.
- TFN – ACE NT470 domingo 29 de abril. Salida: 15:00 h. Llegada: 15:50 h.

**Alojamiento:**

Hotel Pelínor  
C/ Bethencourt Alfonso, 8  
Santa Cruz de Tenerife  
Tel: 922 24 68 75 / 76

**Descripción:** Este certamen no sólo es una cita obligada para los profesionales del sector, sino que quiere ser un lugar de encuentro para el público en general, ya que, también pretende que todas las personas que acudan a la muestra, conozcan el potencial del campo, la ganadería y la pesca en Canarias mediante un amplio programa de actividades complementarias. Y así parece que lo valoraron los 23.258 visitantes que recorrieron el certamen en 2005, que superó en un 11% la afluencia de la edición anterior.

**Carácter:** bianual.

**Actividades:**

1. *III Copa de Arte Floral Islas Canarias*

2. *Jornadas Técnicas Profesionales*

*Jornadas de viticultura*

*Jornadas de comercialización de vinos*

Jornadas de capacitación agraria

Jornadas de agricultura ecológica

Jornadas sobre el picudo rojo

Jornadas sobre elaboración de quesos

3. *Elaboración de embutidos*

4. *Exposición de aperos*

5. *Concursos de Vinos*

6. *Demostraciones y exhibiciones de ganado bovino, ovino y caprino.*

7. *Granja Escuela*

8. *Exhibición de caballos. Doma y concursos*

9. *Taller de cuentos*

10. *Taller de cocina ecológica para niños y adultos*

**Vinos para degustación:**

Cantidad: 14 cajas.

En el stand se dieron a degustar los vinos de las siguientes bodegas:

La Geria.

El Grifo.

Los Bermejós.

Guiguan.

Reymar.

Finca Las Quemadas.

Mozaga.

**Vinos para exposición:**

Cantidad: 2 cajas (14 botellas).

**Cata comentada:**

*Fecha:* viernes 27 abril 2007

*Horario:* 18:30 a 19:00 horas.

*Lugar:* Recinto Ferial de Tenerife. Sala junto al Restaurante.

*Ponente:* Delia Betancort García

*Vinos para cata comentada:*

Cantidad: 3 cajas (14 botellas)

Malvasía seco 2006 Yaiza

Moscatel

Malvasía seco 2006 La Geria

Malvasía seco fermentado en barrica 2006 Teiga (Bodegas Mozaga).

Rosado 2006 El Grifo

Malvasía Naturalmente Dulce 2006 Los Bermejós.

Finalmente se cataron los siguientes vinos por orden de cata:

- Yaiza Malvasía Seco de Bodega Vega de Yuco.
- Malvasía Seco de Bodega La Geria.
- Blanco Seco (70% Diego y 30% Moscatel) de Bodegas Reymar.
- Teiga Malvasía Seco fermentado en barrica de Bodegas Mozaga.
- Rosado de Bodegas El Grifo.
- Malvasía Naturalmente Dulce de Bodegas Los Bermejós.

**Necesidades técnicas:**

- Banner del Consejo.
- Una caja de folletos de Bodegas El Grifo.
- Vasos para degustación (una caja).
- Copas: 2 cajas
- Guías
- Parasoles (una caja).
- Sacacorchos
- Mapas.

**Total de bultos enviados:** 24

**Impresiones:**

- Feria de carácter poco profesional. El público que asistió a la Feria era principalmente gente de la calle, con poco interés por conocer los vinos con Denominación de Origen.
- Horario (11:00 – 21:00 h.) poco apropiado. Demasiadas horas para una feria en la que la afluencia de público no era lo suficientemente elevada.
- Pocas empresas participantes y materiales de exposición pobres.

**Incidencias:**

- Se indicó reiteradamente a la empresa transportista que la mercancía debía de estar en el Recinto Ferial de Tenerife a las 09:00 horas del día 24 de abril, para comenzar a montar el stand. La mercancía llegó pasadas las 11:00 h. de la mañana, tras habernos puesto en contacto con el transportista para solucionar el problema.

- Una vez más, las bodegas volvieron a traer sus vinos sin embalar, por lo que tuvimos que preparar las cajas para enviarlas a Tenerife, haciéndonos cargo además del coste de transportes.
- La habitación de la que disponíamos en nuestro stand para almacenar la mercancía debía de ser compartida con tres Consejos Reguladores más: D.O. Gran Canaria, D.O. La Palma y D.O. La Gomera. El almacén era demasiado pequeño para almacenar los vinos de las cuatro D.O., por lo que nos tuvimos que organizar de la mejor manera posible para que cupieran todas las cajas. Además, las neveras eran comunes y disponíamos de poco espacio para enfriar los vinos, lo que suponía reposición diaria de las botellas.
- Para la realización de la cata comentada no dispusimos de ningún tipo de ayuda por parte de la Consejería. No se realizó ninguna de las actividades (cata comentada, charla, exposición, etc.) de las que estaban previstas, excepto nuestra cata comentada. Se trataba de una actividad que debían de realizar todos los Consejos Reguladores de manera obligatoria, pero no se llevaron a cabo debido a la mala organización por parte del personal de la Consejería. Además, teníamos que hacernos nuestra propia publicidad para conseguir la mayor afluencia de público posible.

Cuando llegó la hora de realizar nuestra cata comentada y, a pesar de intentar en varias ocasiones de ponernos en contacto con el personal de la Consejería (Toñi Bellido, Chewi y Rodolfo Ríos) no obtuvimos ayuda para organizar dicha actividad. Por nuestra propia iniciativa, solicitamos a la Organización de la Feria que anunciaran por megafonía que se iba a realizar una cata comentada de vinos de Lanzarote. La respuesta fue positiva y conseguimos realizar la actividad satisfactoriamente con la asistencia de 25 personas.

## MAYO

### **XVIII CONCURSO REGIONAL DE VINOS BLANCOS EMBOTELLADOS DE LOS REALEJOS “MANUEL GRILLO OLIVA” 2007**

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

**Fecha:** 12 de mayo

**Horario:** 10:30 – 19:30 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)

#### **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 23/04/2007 al 07/04/2007

**Bodegas participantes:***Bodegas El Grifo:*

- Malvasía Seco 2006.
- Malvasía Dulce 2006.

*Bodegas Reymar:*

- Moscatel Seco 2006.
- 70% Diego – 30% Moscatel 2005. Fermentado en barrica.
- Malvasía Seco 2006.
- Vino de Licor Moscatel Dulce sin añada.

*Bodegas Mozaga:*

- Malvasía Seco 2006 “Teiga”. Fermentado en barrica.
- Moscatel Dulce sin añada.

**Vinos ganadores:**

- 2º Premio en la categoría de vinos dulces: Moscatel Dulce de Bodegas Mozaga.
- 3º Premio blancos secos Moscatel seco 2006 de Bodegas Reymar
- 

**FERIA INTERNACIONAL DE LONDON WINE 07**

**Actividad:** feria internacional de vino.

**Fecha:** 22 al 24 de mayo de 2007.

**Lugar:** Londres.

**Dirección:** Recinto Ferial Excel-South Hall London.

**Promotor:** PROEXCA

**Descripción:** La London Internacional Wine and Spirits Fair, LIWSF 2007, es la feria más importante del Reino Unido para vinos y es interesante para todo tipo de bodegas. La feria, que además del vino incluye otras bebidas alcohólicas, se celebra anualmente y está dirigida a un público profesional.

Un año más Canarias fue promocionada en un stand de 42 m2, en el que se representó la malvasía como referente del vino canario, a través del slogan “Malmsey is unique”.

En esta edición, siete empresas del sector vitivinícola procedentes de todas las islas expusieron su producto frente a más de 250.000 visitantes de todo el mundo. En este evento de carácter comercial que se celebra en el ámbito internacional desde hace 5 años, se exhibieron 1.250 productores de vino procedentes de Europa, Pacífico del Sur, América, Escandinavia, Rusia, África y Oceanía.

PROXCA brindó la oportunidad a los profesionales del sector de asistir a esta importante feria que se convierte en un punto de encuentro estratégico para impulsar la comercialización exterior del producto canario. Organizó una visita guiada cuyos costes fueron de un total de 840 euros por persona y que incluyeron alojamiento, desplazamientos, traslados internos y asistencia por parte de técnicos de PROEXCA.

En esta ocasión, la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” estuvo presente a través de las Bodegas El Grifo y Los Bermejós que pudieron comprobar y tomar pulso al sector a nivel internacional: tendencias tanto referente al producto en sí, el vino, como al mundo del marketing.

## DÍA DE CANARIAS – GRUPO DINOSOL

**Actividad:** exposición – degustación de vinos de Lanzarote.

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

**Fecha:** del 21 al 29 de mayo de 2007

**Promotor:** Grupo Dinosol Supermercados.

Contacto: Juan Insúa (620 265 496 / 625 403629) y Daniel (686 955 674).

**Colaboradores:** Consejo Regulador y Cabildo de Lanzarote.

**Descripción:** Por motivo del día de Canarias (30 de mayo), el grupo Dinosol Supermercados, quiso celebrar una actividad relacionada con la promoción de los productos canarios. Para ello, se aprovechó el espacio frente al Hiperdino del Centro Comercial Deiland de Playa Honda, para organizar una exposición – degustación de los vinos con D.O. Lanzarote.

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: banner, 2 trípodes, 5 guías, 20 mapas, 1 caja de sacacorchos, 1 caja de parasoles.

## DÍA DE CANARIAS – HOTEL PRINCESA YAIZA

**Actividad:** degustación de vinos y otros productos por motivo del Día de Canarias para los clientes del Hotel Princesa Yaiza.

**Fecha:** 30 de mayo, Día de Canarias.

**Lugar:** Plaza del Hotel Princesa Yaiza, Playa Blanca.

**Horario:** 19:00 h.

**Contacto:** Natalia Bravo de Laguna, Asistente de Dirección (928 51 92 22 ext. 5032).

**Descripción:** por motivo del Día de Canarias, el Hotel Princesa Yaiza quiso hacer un homenaje a Canarias a través de una exposición de 7 stands que representaban a cada una de las islas. En esta exposición, además de mostrarse fotografías de canarios ilustres y folletos promocionales, se realizó la actuación de la Parranda Canaria El Rubicón y una exhibición de lucha canaria. Al mismo tiempo, se celebró el Mercadillo con la artesanía tradicional y una degustación de tapas y vinos.

El personal del Hotel se puso en contacto con nosotros solicitándonos vino para realizar dicha degustación. El Consejo Regulador quiso participar en esta actividad colaborando con una caja variada de vinos con D.O. Lanzarote.

## DÍA DE CANARIAS RESIDENCIA UNIVERSITARIA PARQUE DE LAS ISLAS

**Actividad:** degustaciones de productos típicos por el Día de Canarias.

**Lugar:** Residencia Universitaria Parque de las Islas, ULL.

**Fecha:** actos a partir del día 25 de mayo hasta el 3 de junio de 2007.

**Descripción:** con motivo de la celebración del Día de Canarias, la Dirección de la Residencia Universitaria Parque de las Islas, perteneciente a la ULL, preparó una semana de actos en honor a nuestra tierra, tanto para los estudiantes canarios que viven en Canarias como para los extranjeros.

Para el día 2 de junio estaba prevista una degustación de productos típicos canarios, por lo que la Dirección de la Residencia Universitaria se puso en contacto con nosotros para solicitarnos colaboración. El Consejo Regulador quiso contribuir a la causa con un caja de vinos variados, en representación de las bodegas de Lanzarote.

## JUNIO

### **GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA 2008**

**Actividad:** cata de vinos para la Guía Peñín de los Vinos de España 2008.

**Fecha:** viernes 8 de junio 2007.

**Hora:** 09:00 horas.

**Lugar:** sede del Consejo Regulador.

**Descripción:** Con motivo de la edición de la Guía Peñín de los Vinos de España 2008, personal del Grupo Peñín se puso en contacto con nosotros para solicitarnos colaboración como en años anteriores en la recepción de las muestras y la realización de las catas en nuestras dependencias para los vinos de Lanzarote. El Consejo Regulador confirmó la colaboración con el Grupo Peñín y confirmamos la cata para el día 8 de junio. El Grupo Peñín solicitó a las bodegas el envío de una botella de cada marca y tipo de vino comercializados bajo la Denominación de Origen Lanzarote a nuestras instalaciones.

#### **Vinos:**

- Bodega Los Bermejós:
  - Tinto Barrica.
  - Malvasía Semidulce.
  - Rosado.
  - Diego Seco Ecológico.
  - Diego Seco.
  - Malvasía Espumoso.
  - Tinto Maceración Carbónica.
  - Malvasía Naturalmente Dulce.
  - Malvasía Seco.
  
- Bodegas El Grifo.
  - Tinto Joven.
  - Tinto Barrica.
  - Canari.
  - Malvasía Seco.
  - Malvasía Semidulce.
  - Malvasía Dulce.
  - Rosado.

- Moscatel Ana.
- Blanco Fermentado en Barrica.
- Brut Nature.

## ACTO DE CALIFICACIÓN DE COSECHA 2006

**Fecha:** viernes día 8 de junio de 2007.

**Lugar:** Suite Hotel Fariones Playa.

**Hora:** 19:00 h.

**Duración:** 2 horas aprox.

**Objetivos:** organización de una cata profesional de los vinos con D.O. Lanzarote para otorgar la Calificación de Cosecha 2006. Calificación por separado de los vinos blancos, rosados y tintos a través de una cata ciega.

**Invitados:** 40 pax. aprox. Se invitará a los catadores profesionales de la D.O. Lanzarote, bodegueros, representantes del sector de la restauración, establecimientos hoteleros, medios de comunicación y otras instituciones para dar a conocer la Calificación Otorgada a la Cosecha 2006.

### Miembros del Comité de Calificación de Cosecha 2006

- Miembros del comité de cata del C.R.D.O.
  - Delia Betancort García.
  - Nicolás González Martín.
  - María del Río Sánchez.
  - Javier Pérez Fernández.
  - Francisco Matallana Manrique.
  - Ignacio Santiago Artime.
  - Abundio Corujo Luzardo.
  - Ricardo Cabrera Cabrera.
  - Juan Barreto Concepción.
  - Juan Díaz.
  
- Catadores invitados:
  - Pepe, Restaurante Isla Bonita.
  - Bienvenido Saavedra, Director General del Grupo Fariones.
  - Fernando Núñez, periodista de gastronomía.
  - Juan Laguna De Lamo, profesor de la Escuela de Hostelería de Tahíche.

### Orden de los catadores:

1. Bienvenido Saavedra
2. Fernando Núñez.
3. Juan Laguna de Lamo.
4. Juan Díaz.
5. Delia Betancort.
6. Nicolás González Martín.
7. María del Río.
8. Javier Pérez.
9. Ignacio Santiago.
10. Juan Barreto.

11. Ricardo Cabrera.
12. Francisco Matallana.
13. Pepe, Isla Bonita.
14. Abundio Corujo.
15. Alberto López-Peláez.

### **Jurado**

- Miguel Martín Betancort, Presidente del Consejo Regulador Lanzarote.
- Nereida Pérez González, Secretaria del Consejo Regulador Lanzarote.
- Darío Pérez Gopar, Técnico de bodega.

### **Invitados**

- *Ayuntamientos*: alcaldes actuales.
- *Cabildo*: Presidenta Inés Rojas, Consejero de Centros Turísticos Pedro San Ginés y Consejero de Agricultura Higinio Hernández, además de Juan Betancort.
- *Asociaciones*: ASOLAN, ADERLAN, FELAPYME, AETUR y Amigos del Queso y el Vino.
- *Consejería*: Director del ICCA Rodolfo Ríos Rull, Consejero de Agricultura Pedro Rodríguez Zaragoza,
- *Vocales del Consejo Regulador*: José Manuel Betancort Cabrera, Gonzalo Sinfiriano Cedrés de Ganzo, Juan Carlos Fernández Cox, Aguasanta Navarrete García, Eduardo Pintado Mascareña., Juan Curbelo Lemes.
- *Bodegas*: El Grifo, Finca Las Quemadas, Mozaga, Los Bermejós, Vega de Yuco, Guiguan, La Geria, Reymar, Barreto, La Meseta, La Vegueta, Rubicón, Castillo de Guanapay, Timanfaya, Tinache, Anaxcron 2000.
- *Escuela de Hostelería*: Jefe de Estudios Sergio Pérez.
- *Medios de comunicación*: Lancelot, Localia TV, Tv Canaria,

### **Vinos para la cata**

#### Blancos secos:

1. Guiguan Malvasía seco 2006.
2. Rubicón Malvasía seco 2006.
3. Castillo de Guanapay Malvasía seco 2006.
4. Mozaga Malvasía seco 2006.
5. Martinón Malvasía seco 2006.

#### Rosados:

1. El Grifo Rosado 2006.
2. Vega de Yuco Rosado 2006.
3. Reymar Rosado 2006.

#### Tintos:

1. El Grifo Tinto 2006.
2. La Meseta Tinto 2006.
3. Reymar Tinto 2006.

**Blancos semidulces:**

1. Yaiza Malvasía semidulce 2006.
2. La Geria Malvasía semidulce 2006.
3. El Grifo Malvasía semidulce 2006.
4. Bermejo Malvasía Semidulce 2006.
5. Princesa Ico Blanco Semidulce 2006.

**Dulces:**

1. El Grifo Malvasía dulce 2006.
2. La Geria Malvasía dulce 2006.
3. La Geria Vino de Licor Dulce 2006.

Se solicitó a las bodegas 3 botellas de cada tipo de vino que se iba a catar.

**Vinos para exposición**

- *Los Bermejos*: 1 bot. Diego Seco y 1 bot. Rosado.
- *El Grifo*: 1 bot. Malvasía Seco y 1 bot. Malvasía Dulce.
- *Vega de Yuco*: 1 bot. Yaiza Malvasía seco.
- *Martinón*: 1 bot. Malvasía Seco.
- *Mozaga*: 1 bot. Teiga y 1 bot. Malvasía Seco.
- *Guiguan*: 1 bot. Malvasía Seco.
- *Castillo de Guanapay*: 1 bot. Malvasía Seco.
- *Rubicón*: 1 bot. Malvasía Seco.
- *La Geria*: 1 bot. Licor Moscatel y 1 bot. Manto.
- *La Meseta*: 1 bot. Malvasía Seco y 1 bot. Tinto.
- *Reymar*: 1 bot. Moscatel Seco y 1 bot. Moscatel Dulce.

**Vinos para degustación:**

- *Los Bermejos*: 2 bot. Tinto, 2 bot. Diego, 2 bot. Rosado y 2 bot. Malv. Seco.
- *El Grifo*: 2 bot. Malvasía Semidulce, 2 bot. Rosado, 2 bot. Tinto barrica, 2 bot. Blanco fermentado en barrica, 2 bot. Malvasía Dulce y 2 bot. Malvasía Seco.
- *Vega de Yuco*: 2 bot. Yaiza Malvasía Seco.
- *Martinón*: 3 bot. Malvasía Seco.
- *Mozaga*: 2 bot. Teiga, 2 bot. Malvasía Seco y 2 bot. Diego.
- *Guiguan*: 2 bot. Malvasía Seco y 2 bot. Tinto.
- *Castillo de Guanapay*: 1 bot. Malvasía Seco.
- *La Meseta*: 2 bot. Malvasía Seco y 1 bot. Tinto.
- *Rubicón*: 3 bot. Malvasía Seco.
- *La Geria*: 3 bot. Manto, 1 bot. Malvasía Semidulce, 1 bot. Malvasía Seco, 2 bot. Malvasía Dulce y 1 bot. Rosado.
- *Reymar*: 2 bot. Rosado, 2 bot. Moscatel Seco, 2 bot. Malvasía Seco, 2 bot. Tinto, 1 bot. Licor Moscatel Dulce.

**Necesidades técnicas***Consejo Regulador:*

- Catavinos (llevar un día antes): 30 cajas (180 unidades).
- Fichas de cata (310 unidades)

- Bolígrafos (25 unidades).
- Carpetas.
- Ordenador.
- Banner del Consejo.
- Trípodes.
- Folletos con datos de la Cosecha (tablas y gráficos).
- Imagen de apoyo: presentación en power point.
- Botellas de vino para bodegón decorativo a la entrada de la sala.
- Sacacorchos: 1 caja.
- Decoración: 2 bolsas de Yute, 2 guías, folletos y póster de Bodegas Mozaga.
- Regalo invitados: Mapas (60) y sacacorchos (60).
- Dossier de prensa: 30 carpetas con información para entregar a la prensa.

Hotel:

- Mantel blancos.
- Servilletas blancas de papel.
- Escupideras.
- Cestas para el pan.
- Pan sin sal ni azúcar.
- Copas de agua.
- Agua.
- Cañón y pantalla de proyección.
- Dos micrófonos en zona presidencial (uno fijo y otro inalámbrico).
- Centro de flores en mesa presidencial.

**Programa**

1º.- *La recepción de los invitados* se realizará en el hall del Salón de la 4ª, que estará decorado con un bodegón atractivo y alusivo al acto. Exposición de los vinos de todas las bodegas. Las botellas para decoración serán cedidas por las bodegas.

Los invitados pasarán a las mesas preparadas para la cata de vinos. En una parte de la sala, se distribuirán mesas montadas tipo escuela, cubiertas con manteles blancos, servilletas blancas de papel, copas para el vino y el agua, cocteleras a modo de escupideras, botellas de agua, cestas con pan bizcochado y dípticos (datos de cosecha). Se distribuirán distintos paneles de catadores en grupos de 3 personas (5 mesas).

2º.- *Bienvenida e introducción*: el acto comienza con unas breves palabras por parte del Presidente del Consejo Regulador, quién da la bienvenida a todos los invitados además de agradecer la colaboración prestada a los que allí se dan cita.

A continuación, la Secretaria del Consejo Regulador da las instrucciones necesarias a los participantes sobre el procedimiento a seguir en este tipo de catas, la utilización de las hojas oficiales de puntuación, etc.

3º.- *Cata de vinos*: comienza la cata ciega de los vinos previamente seleccionados para la ocasión, siguiendo el procedimiento habitual en este tipo de calificación. El Comité de Cata diseñado a tal efecto puntúa en sus diferentes fases utilizando las hojas oficiales y siguiendo el protocolo de este tipo de actos. Divididos en diferentes tandas comienzan catando blancos secos y rosados para continuar con tintos tradicionales y blancos semidulces y finalizar con vinos dulces.

Para finalizar, la Técnico de Promoción realiza una valoración y análisis de los resultados de la campaña vitivinícola 2006 y su comparación con años anteriores a través de una presentación en power point.

4º.- *Calificación*: una vez analizadas las propuestas presentadas por los componentes del Comité de Calificación de Cosecha, el Jurado, basándose en las mismas, determinará la Calificación de Cosecha 2006.

5º.- *La clausura del acto* correrá a cargo de la Secretaria del Consejo Regulador, que se dirigirá a los invitados asistentes para dar lectura de la Calificación otorgada a la Cosecha 2006 en la D.O. "Vinos de Lanzarote".

Una vez analizadas las propuestas presentadas por los componentes del Comité de Calificación de Cosecha, el Jurado, basándose en las mismas, decide por unanimidad otorgar a la Cosecha 2006 de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", la Calificación de MUY BUENA.

6º.- *Cóctel*. Tras la calificación de la nueva cosecha de la Denominación de Origen Lanzarote, se realizará un cóctel de vinos y canapés. Serán degustadas por los asistentes los caldos de la cosecha de 2006 de las diferentes bodegas. La ocasión será bien aprovechada no sólo para intercambiar opiniones entre los especialistas, sino también para establecer un foro de debate en torno a las particularidades del vino en su más amplia expresión, verdadero protagonista de la velada. El cóctel se realizará de pie y el servicio será compartido entre bandejas y una barra para que los invitados puedan acercarse y elegir el vino que desean tomar. Los canapés serán de ocho tipos diferentes, mitad fríos y mitad calientes, a propuesta del Hotel, teniendo en cuenta las variedades de vinos que se van a servir.

Reservado para 50 pax.

*Cóctel: opción 1*

Canapés fríos: langostinos, salmón, jamón y queso.

Canapés calientes: tortilla española, croquetitas caseras, dátiles con bacon.

**Incidencias:**

- Los catadores llegaron tarde, por lo que la cata comenzó con tres cuartos de hora de retraso. Además, no colaboraron lo suficiente en la cata ya que se levantaban de sus asientos si terminaban de catar, no entregaban las fichas a tiempo, etc. Como resultado, el acto se alargó más de lo previsto y las puntuaciones obtenidas fueron poco estructuradas. Para próximos años, hacer una selección y formar el Comité de Cata sólo con profesionales.
- El Consejero de Centros Turísticos, Pedro San Ginés, fue la única autoridad que asistió al acto.

## “A TASTE OF SPAIN 2007”

**Actividad:** degustación de vinos de Lanzarote como parte de las actividades de promoción de productos canarios llevadas a cabo en Londres.

**Fecha:** 11 al 17 de junio de 2007.

**Lugar:** Regent Street, Londres.

**Promotor:** Patronato de Turismo.

**Descripción:** La Oficina Española de Turismo en Londres y la Asociación de Comerciantes de Regent Street en Londres invitaron al Patronato de Turismo, a través de PROMOTUR, a participar en una nueva promoción de España en Londres.

Debido al rotundo éxito que tuvo esta promoción en la última edición, celebrada en septiembre del año pasado, el Patronato de Turismo quiso participar nuevamente.

Durante el mes de junio y bajo el título “A taste of Spain”, se llevaron a cabo una serie de acciones para promocionar España. Las diferentes comunidades estuvieron presentes a lo largo de este mes, siendo la semana de Canarias del 11 al 17 de junio.

Estaba previsto que visitaran Regent Street unos 7 millones de personas durante dicho mes, por lo que la publicidad de Canarias en dicha promoción fue muy importante. Parte de esta publicidad consistió en exponer trajes de Reinas del Carnaval de Gran Canaria, además de ofrecer una degustación de vinos de Lanzarote en la tienda donde se exhibieron dichos trajes.

El Consejo Regulador quiso participar en esta promoción a través de 3 cajas variadas de vinos con D.O. Lanzarote, que previamente solicitamos a todas las bodegas de la Isla. Cada una de las bodegas, nos hizo llegar 4 botellas de los vinos que consideraron más oportunos para la actividad.

### **Bodegas y vinos para promoción:**

- *El Grifo*: 4 bot. malvasía seco.
- *Finca Las Quemadas*: 2 bot. malvasía seco y 2 bot. malvasía semidulce.
- *Mozaga*: 4 bot. malvasía seco.
- *Guiguan*: 2 bot. malvasía seco y 2 bot. tinto.
- *La Geria*: 4 bot. Manto.
- *Vega de Yuco*: 4 bot. Yaiza malvasía seco.
- *La Meseta*: 2 bot. Malvasía seco y 2 bot. tinto.
- *Los Bermejos*: 4 bot. malvasía seco.
- *Reymar*: 2 bot. Moscatel Seco y 2 bot. licor de moscatel.

Total: 36 botellas.

## **CONVENIO DE COLABORACIÓN DINOSOL SUPERMERCADOS, S.L., EPEL C.A.C.T. DEL CABILDO DE LANZAROTE Y CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. “VINOS DE LANZAROTE”.**

**Fecha:** convenio firmado el 21 de junio de 2007.

**Descripción:** Dinosol Supermercados, S.L., EPEL C.A.C.T. del Cabildo de Lanzarote y Consejo Regulador de la D.O. “Vinos de Lanzarote” firmaron un convenio de colaboración para poner en marcha un programa de acciones a desarrollar a lo largo de 2007.

El convenio tiene como objetivo el fomento y la promoción de los vinos con Denominación de Origen Lanzarote en los establecimientos comerciales Dinosol Supermercados, S.L. (Hiperdino, Netto y Cash Diplo) ubicados en el Archipiélago Canario. El convenio entró en vigor el 21 de junio de 2007 con una duración de seis meses, hasta el 20 de diciembre de 2007.

La campaña de promoción de los vinos con D.O. Lanzarote estaba dirigida a la población en general, clientes consumidores de Dinosol, medios de comunicación y trabajadores de la superficie comercial.

Las diferentes iniciativas llevadas a cabo fueron: cabeceras decorativas en todos los establecimientos a lo largo de la geografía insular, instalación de stands promocionales de degustación en los hipermercados Hiperdinos de Lanzarote, entrega de folletos informativos.

Se creó una comisión de seguimiento formada por dos representantes del Consejo Regulador (Presidente y bodega), un representante de la Consejería de Agricultura del Cabildo de Lanzarote (Consejera de Agricultura), un representante de los C.A.C.T. y dos representantes de la empresa Dinosol Supermercados, S.L.

## **IV JORNADAS ENOLÓGICAS DE CANARIAS**

**Fecha:** 26 al 28 de junio de 2007.

**Lugar:** Suite Hotel Los Fariones Playa.

**Duración:** 16 horas.

**Promotor:** ICCA

**Descripción:** el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) organizó un año más las Jornadas Enológicas de Canarias en la isla de Lanzarote, con la asistencia de enólogos de todo el Archipiélago. En estas Jornadas se abordaron, desde una perspectiva práctica tres objetivos principales:

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

Estas IV Jornadas Enológicas, el foro técnico más importante del Archipiélago, suponen para el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, un compromiso con la mejora de la calidad de los vinos del Archipiélago a nivel técnico.

Durante los 3 días que duraron las jornadas, se abordaron cuestiones enológicas de máxima actualidad, además de promoverse el intercambio entre los expertos isleños y líderes en enología en España, algo poco habitual por las dificultades que impone la insularidad.

Como cada año, el Consejo Regulador colaboró en la organización de las Jornadas y celebró una cena para el personal del ICCA en el Restaurante Puerto Bahía de Puerto del Carmen en la que también estuvieron presentes algunos bodegueros de Lanzarote y de otras islas y el Presidente del Consejo Regulador.

## JULIO

### **FIESTAS DE SANTA REGLA LA VEGUETA 2007**

**Actividad:** concurso de vinos artesanales.

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

**Fecha:** 3 de julio de 2007.

**Horario:** 20:30 a 22:30 horas.

**Necesidades:** cestas para el pan, fichas de cata, bolígrafos, folios, catavinos,

**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 aproximadamente 20 vinos y 8 postres.

Se creó un panel de catadores formado por los miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador que realizaron las puntuaciones para cada uno de los vinos secos, tintos y dulces, además de diferentes licores de mora y de durazno. Tras la cata de los vinos se realizó la degustación de los postres para proceder al recuento de puntuaciones.

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

### **RECIBIMIENTO VUELO DIRECTO PARÍS-LANZAROTE**

**Actividad:** degustación de vinos de Lanzarote.

**Fecha:** 6 de julio de 2007.

**Lugar:** Aeropuerto de Guacimeta.

**Promotor:** Cabildo de Lanzarote, Patronato de Turismo.

**Descripción:** El Patronato de Turismo dio la bienvenida al primer vuelo directo con París ofreciendo a los visitantes franceses una degustación de vinos con D.O. Lanzarote y queso. El Consejo Regulador colaboró en esta actividad a través de varias cajas de vino con D.O. Lanzarote, que previamente solicitamos a todas las bodegas de la Isla.

## II SEMANA DE LOS VINOS DE VOLCÁN. LANZAROTE 2007

**Fecha:** 13 al 20 de julio de 2007.

**Lugar:** Tinajo.

**Promotor:** Consejo Regulador de la D.O. “Vinos de Lanzarote”.

**Entidades colaboradoras:** Caja Rural de Canarias, Ayuntamiento de Tinajo, Cabildo Insular de Lanzarote, Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte y Asociación Ruta del Vino Tacoronte Acentejo.

**Descripción:** A mitad del mes de julio, y coincidiendo con la festividad de la Magdalena, que habitualmente marca el inicio de las tareas de vendimia en Lanzarote; el Consejo Regulador de la Denominación de Origen puso en marcha la “*II Semana de los Vinos de Volcán. Lanzarote 2007*”. Se celebró en el municipio de Tinajo, del 13 al 20 de julio con el objetivo de fomentar el encuentro y la formación de viticultores, bodegueros, restauración y consumidores.

Esta cita, nació el año pasado como manera de lograr un conocimiento más profundo de las características y particularidades que hacen únicos a los Vinos de Lanzarote, sus procesos de elaboración, las dificultades que conlleva el cultivo de la vid en la isla, etc. 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.

Dentro del programa de formación de esta edición, cuya jornada inaugural tuvo lugar el 13 de julio, se realizaron varios cursos de viticultura, uno de viticultura ecológica, que impartió ese mismo día Manuel Rodríguez, técnico de la DO Abona, y un curso de técnicas vitícolas para optimizar la producción y calidad, a cargo de Juan Carlos Sancha, profesor asociado de la Universidad de La Rioja, que tuvo lugar el día 18 de julio.

Se solicitó colaboración al Ayuntamiento de Tinajo 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 dístico de la Jornada a todos los viticultores inscritos en el Consejo Regulador, miembros del Pleno, Ayuntamientos, Asociaciones y entidades públicas, Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, Cabildo de Lanzarote, alcaldes y concejales de agricultura, Consejos Reguladores de Canarias, Bodegueros de Lanzarote, medios de comunicación, etc.

Una de las novedades de esta edición fue una muestra de pintura itinerante, denominada “*El arte del vino: pintores del vino en Canarias*”, iniciativa de la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte, que permitió disfrutar de la obra de más de 30 pintores del vino en Canarias.

El viernes 13 de julio se llevó a cabo en el Salón Social de Tinajo (Antigua Sociedad) la *presentación del programa de actividades* ante los medios de comunicación a cargo del Presidente del Consejo Regulador, D. Miguel Martín Betancort, que estuvo acompañado por el Concejale de Agricultura del Ayuntamiento de Tinajo, D. Antonio Morales, el Director de la Caja Rural de Canarias, D. José Fernando García y la Consejera de Agricultura del Cabildo Insular de Lanzarote, Nereida Pérez.

Por la tarde se inauguró la Semana y a continuación se realizó una charla sobre *“La viticultura ecológica para vinos de calidad”*, a cargo de D. Manuel Rodríguez Jiménez, Enólogo Director Técnico del Consejo Regulador de Abona, en Tenerife.

Durante los días 16 y 17 de julio se llevaron a cabo seminarios de cata y maridajes de vinos de Lanzarote con postres y quesos, una alternativa que permitió disfrutar de los vinos de la isla a través de sugerentes combinaciones, ambos impartidos por Sergio Santos, sumiller y Presidente de la Asociación Canaria de Sumilleres. Quisimos trasladar estas actividades a la galería de pintura por ser un espacio bien iluminado y en el que se podía palpar la cultura del vino que desprendía cada uno de los cuadros expuestos.

La cata denominada *“Armonía de malvasías y quesos de Lanzarote”* contó con un total de 30 alumnos que degustaron siete tipos de quesos diferentes maridados con cinco vinos entre los que se encontraban malvasías secos, semidulces y dulces.

El martes, los asistentes al curso *“Vinos dulces y postres típicos”*, tuvieron la oportunidad de maridar vinos dulces malvasías y moscatel con postres típicos de Lanzarote como son las truchas de batata, las torrijas, los roscos, el gofio y el frangollo.

El miércoles día 18 se llevó a cabo el curso de formación en *“Técnicas vitícolas para optimizar la producción y la calidad”*, impartido por D. Juan Carlos Sancha, profesor asociado de la Universidad de La Rioja y de la Escuela Superior de Enología del País Vasco, que tuvo gran aceptación entre los asistentes.

Quisimos aprovechar el interés creciente que ha cobrado la práctica del enoturismo contando con la presencia de Arsenio Gómez, gerente de la Asociación Ruta del Vino Tacoronte-Acentejo, que ofreció el jueves día 19 una ponencia sobre el *“Enoturismo en Canarias. Nueva opción de negocio para las bodegas y el territorio”*.

La II Semana de los Vinos de Volcán concluyó con una gran *Fiesta del Vino* el día 20 de julio, celebrada en el Salón Social de Tinajo, donde se hizo entrega del galardón *Miembro de Honor y Racimo de Plata de los Vinos del Volcán* al ex director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, D. Rodolfo Ríos Rull.

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

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

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

Los resultados de esta “II Semana de los vinos de volcán. Lanzarote 2007” son valorados por el Consejo Regulador como muy positivos, dado el alto nivel de participación registrado en las diferentes actividades que se celebraron a lo largo de la Semana.

Los participantes en los seminarios y las ponencias valoraron especialmente el contenido de las mismas, por abordar aspectos novedosos como el enoturismo y la elaboración de vinos ecológicos.

*San Bartolomé, a 13 de junio de 2007*

**AYUNTAMIENTO DE TINAJO**

**A/a. Sr. Alcalde Presidente**

**D. Jesús Machín Duque**

Plaza de San Roque, 1

35.560 Tinajo - Lanzarote

**Asunto:** Solicitud de colaboración para la **II Semana de los Vinos del Volcán.**

**Estimado señor,**

Ruego reciba la presente como amable solicitud de colaboración para celebrar en el marco de su municipio la **“II Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2007”**. Tras el éxito registrado el año pasado, en el que se celebró por primera vez y que tuvo lugar en San Bartolomé, hemos comenzado a preparar ya la próxima edición, que tenemos previsto desarrollar durante la segunda quincena de julio y previo al comienzo de la próxima vendimia y esperamos la colaboración de instituciones, entidades, viticultores y bodegueros.

Se trata de un acontecimiento técnico, cultural y lúdico, con el que este Consejo Regulador desea continuar promoviendo la cultura del vino en Lanzarote, donde en una semana y a través de una cita anual, viticultores, bodegueros y agentes del sector tengan un marco de encuentro para la formación, el análisis y el encuentro evaluar el desarrollo del subsector vitivinícola insular.

Entendiendo la enorme sensibilidad de su Ayuntamiento por el subsector vitivinícola adjunto le traslado **el borrador del programa, necesidades y presupuesto** del mismo, a fin de que por su parte pueda ser estudiado y evaluada la deseable colaboración de su institución tanto económica como de disposición de espacios y medios materiales.

A la espera de conocer de sus prontas noticias para poder cerrar los compromisos y el propio programa, muy atentamente,

Fdo: Miguel Martín Betancort  
Presidente del Consejo Regulador

San Bartolomé, a 12 de junio de 2007.

**GOBIERNO DE CANARIAS**  
**ORDENACIÓN Y PROMOCIÓN TURÍSTICA**  
A/A. Ilmo. Sr. Director General  
**D. Raimundo Domínguez de Vera**  
Santa Cruz de Tenerife

**Asunto:** Solicitud de colaboración para la **II Semana del Vino de Lanzarote**.

**Estimado consejero,**

Ruego reciba la presente como amable solicitud de colaboración para celebrar en el marco de la **“II Semana del Vino de Lanzarote”**. Un acontecimiento técnico, cultural y lúdico, con el que este Consejo Regulador desea reforzar una nueva etapa que iniciamos el pasado año, donde en una semana y a través de una cita anual, viticultores, bodegueros y agentes del sector tengan un marco de encuentro para la formación, el análisis y el encuentro evaluar el desarrollo del subsector vitivinícola insular. El mismo tenemos previsto desarrollarlo en la segunda quincena de julio y previo al comienzo de la próxima vendimia y esperamos la colaboración de instituciones, entidades, viticultores y bodegueros.

Entendiendo la enorme sensibilidad de su Consejería por el subsector vitivinícola adjunto le traslado **el proyecto de programa y presupuesto** del mismo, a fin de que por su parte pueda ser estudiado y evaluada la deseable colaboración de su institución tanto económica.

A la espera de conocer de sus prontas noticias para poder cerrar los compromisos y el propio programa, muy atentamente,

Fdo: Miguel Martín Betancort  
Presidente del Consejo Regulador

*San Bartolomé, a 15 de junio de 2007*

**CAJA RURAL DE CANARIAS**  
A/a. Sr. Director  
**D. José Fernando García Piñero**  
C/ Alcalde Cabrera Torres, s/n  
35.550 San Bartolomé- Lanzarote

**Asunto:** Solicitud de colaboración para la **II Semana de los Vinos del Volcán.**

**Estimado señor,**

Ruego reciba la presente como amable solicitud de colaboración para la celebración de la **“II Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2007”**. Un acontecimiento técnico, cultural y lúdico, con el que este Consejo Regulador desea continuar promoviendo la cultura del vino en Lanzarote, donde en una semana y a través de una cita anual, viticultores, bodegueros y agentes del sector tengan un marco de encuentro para la formación, el análisis y la evaluación del desarrollo del subsector vitivinícola insular.

Tras el éxito registrado el año pasado, en el que se celebró por primera vez y que tuvo lugar en San Bartolomé, hemos comenzado a preparar ya la próxima edición, que tenemos previsto desarrollar durante la segunda quincena de julio y esperamos contar con la colaboración de instituciones, entidades, viticultores y bodegueros.

Atendiendo a la colaboración habitual de su entidad financiera en las actividades de promoción del Consejo Regulador y el apoyo financiero a la primera edición de la Semana de los Vinos del Volcán, deseamos que nuestra solicitud pueda ser estudiada y evaluada para realizar nuevos acuerdos al respecto. Por nuestra parte, nos comprometemos a la inclusión de su logotipo como entidad colaboradora en todos los materiales impresos que se utilicen así como su divulgación en notas de prensa, boletines informativos, etc.

En el caso de contar con su colaboración y con el fin de lograr la mejor coordinación y contribución de la acción adjunto le traslado **el borrador del programa y presupuesto** del mismo.

A la espera de conocer sus prontas noticias para poder cerrar posibles acuerdos y compromisos, muy atentamente,

Fdo: Miguel Martín Betancort  
Presidente del Consejo Regulador

*San Bartolomé, a 15 de junio de 2007*

**EXCMO. AYUNTAMIENTO DE TACORONTE**

**A/a. Sr. Alcalde – Presidente**

**D. Hermógenes Pérez Acosta**

Plaza del Cristo, nº 1

38.350 Tacoronte – Tenerife

**Asunto:** “II Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2007”

**Estimado señor,**

Ruego reciba la presente como amable solicitud de colaboración para la celebración de la “**II Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2007**”. Un acontecimiento técnico, cultural y lúdico, con el que este Consejo Regulador desea continuar promoviendo la cultura del vino en Lanzarote, donde en una semana y a través de una cita anual, viticultores, bodegueros y agentes del sector tengan un marco de encuentro para la formación, el análisis y la evaluación del desarrollo del subsector vitivinícola insular.

Tras el éxito registrado el año pasado, en el que se celebró por primera vez, hemos comenzado a preparar ya la próxima edición que tenemos previsto desarrollar durante la segunda quincena de julio.

Atendiendo a la enorme sensibilidad de su Ayuntamiento por el subsector vitivinícola y su vinculación con el Enoturismo, nos gustaría contar con la experiencia de uno de sus técnicos para la realización de un curso sobre el Enoturismo en Canarias dentro de nuestro programa de actividades, más concretamente del ingeniero técnico agrícola D. Arsenio Gómez González, durante los días 19 y 20 de julio de 2007.

Adjunto le traslado **el borrador del programa**, a fin de que por su parte pueda ser estudiado y evaluada la deseable colaboración de su institución.

A la espera de conocer sus prontas noticias para poder cerrar posibles acuerdos y el propio programa, muy atentamente,

Fdo: Miguel Martín Betancort  
Presidente del Consejo Regulador

**Programa:****Viernes, 13 de julio****Salón Social de Tinajo**

- **A las 11:00 horas.** Presentación ante los medios de comunicación del programa de actividades.
- **A las 19:30 horas.** Inauguración de la “II Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2007”. Será a cargo del presidente del Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote D. Miguel Martín Betancort, quien estará acompañado de distintas autoridades.
- **A las 20:00 horas.** Charla sobre “La viticultura ecológica para vinos de calidad”. Será a cargo de D. Manuel Rodríguez Jiménez, Enólogo Director Técnico del Consejo Regulador de Abona. Entrada libre.

**Lunes, 16 de julio****Salón Social de Tinajo**

- **De 19:00 a 21:00 horas.** Seminario de cata “Armonía de malvasías y quesos de Lanzarote”. Será a cargo de D. Sergio Santos, sumiller y Presidente de la A.C.S. Asociación Canaria de Sumilleres. Previa inscripción y abono de matrícula.

**Martes, 17 de julio****Salón Social de Tinajo**

- **De 19:00 a 21:00 horas.** Curso de cata de “Vinos dulces y postres típicos”. Será a cargo de D. Sergio Santos, sumiller y Presidente de la A.C.S. Asociación Canaria de Sumilleres. Previa inscripción y abono de matrícula.

**Miércoles, 18 de julio****Salón Social de Tinajo**

- **De 19:00 a 21:00 horas.** Curso de formación en “Técnicas vitícolas para optimizar la producción y la calidad”. Será a cargo de D. Juan Carlos Sancha, profesor asociado de la Universidad de la Rioja y de la Escuela Superior de Enología del País Vasco. Entrada libre.

**Jueves, 19 de julio****Salón Social de Tinajo**

- **De 19:00 a 21:00 horas.** “Enoturismo en Canarias. Nueva opción de negocio para las bodegas y el territorio”. Será a cargo de D. Arsenio Gómez, gerente de la Asociación Ruta del Vino Tacoronte-Acentejo. Entrada libre.

**Viernes, 20 de julio****Salón Social de Tinajo**

- **A las 20:00 horas.** “II Fiesta de los vinos de 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*).
- Fiesta presentación y degustación de vinos de Lanzarote. Actuación de la parranda “El Golpito”. Entrada libre.

**De interés:**

Este año, presentamos como novedad la inclusión de la exposición pictórica “El vino en la pintura”. Se trata de una iniciativa, de carácter itinerante por todo el Archipiélago, promovida por la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte.

En esta muestra participarán unos 13 artistas canarios con obras de nueva creación y de temática que girará en torno al vino. Lo podrás ver en la galería del Salón Social de Tinajo.

**Entidad organizadora**

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

Para la inscripción en los cursos de cata de vinos y mayor información dirigirse al Consejo Regulador de Vinos de Lanzarote.

Calle Arrecife, 9 - San Bartolomé.

Tlf. 928.52.10.48

Fax: 928.52.10.49

Srta. Alicia Guerra Rijo

E-mail: [promocion@dolanzarote.com](mailto:promocion@dolanzarote.com)

**Entidades colaboradoras**

Excmo. Ayuntamiento de Tinajo.

Cabildo Insular de Lanzarote

Caja Rural de Canarias.

Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte.

Asociación Ruta del Vino Tacoronte-Acentejo.

II SEMANA DEL VINO DE LANZAROTE 2007  
 PROYECTO DE PRESUPUESTO  
 CUADRO DE INGRESOS Y GASTOS

**INGRESOS.-**

Aportaciones de alumnos y alumnas.-	800 Euros.
Aportación de Caja Rural.-	2.500 Euros.
Aportación Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte.-	2.000 Euros.
Aportación del Consejo Regulador de Lanzarote.-	2.000 Euros.
Ayuntamiento de Tinajo.-	2.000 Euros
Aportación de la Consejería de Turismo. Gobierno de Canarias.	3.000 Euros.
<b>Total.-</b>	<b>12.300 Euros.</b>

**GASTOS.-**

Papelería y Publicidad.-	2.000 Euros.
Honorarios de profesores.-	2.300 Euros.
Traslados y estancias.-	2.000 Euros.
Materiales de cursos (Manuales).-	600 Euros.
Placa y Racimo de Plata.-	400 Euros.
Fiesta del vino.-	4.000 Euros.
Gestión de la Semana.-	1.000 Euros.
<b>Total.-</b>	<b>12.300 Euros</b>

PRESUPUESTO II SEMANA DEL VINO DE LANZAROTE

**Total.-..... 12.300 Euros.**  
**(Doce mil trescientos euros).**

## GESTIÓN DEL PROGRAMA DE ACTOS

### ACTO: Presentación ante los medios de comunicación del programa de actividades

**Fecha:** 13 julio 2007.

**Lugar:** Salón Social de Tinajo.

**Hora:** 11:00

**Autoridades:** Miguel Martín Betancort, Presidente del C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”; D. Antonio Morales, Concejal del Ayuntamiento de Tinajo; Dña. Nereida Pérez González, Consejera de Agricultura, Ganadería, Caza y Pesca del Cabildo Insular de Lanzarote; D. José Fernando García Piñero, Director de la Caja Rural de Canarias en San Bartolomé.

**Objetivos:** presentación del programa de actividades de la “II Semana de los Vinos del Volcán. Lanzarote 2007”.

**Medios materiales:** Banner del Consejo Regulador, trípodes a ambos lados, agua y copas para los ponentes, centro de flores y dossier para la prensa en carpetas del Consejo (además se les incluyó nuestro boletín informativo).

**Público:** sólo medios de comunicación.

**Medios de comunicación:** Canarias 7, Archipiélago TV, Lancelot TV, Canal 9 Las Arenas, Crónicas de Lanzarote,

**Incidencias:** ninguna.

### ACTO: Charla sobre *“La viticultura ecológica para vinos de calidad”*.

**Fecha:** 13 julio de 2007.

**Lugar:** Salón Social de Tinajo

**Hora:** 20:00 – 21:30 h.

**Ponente:** D. Manuel Rodríguez Jiménez, Enólogo Director Técnico del Consejo Regulador de Abona.

**Medios materiales:** Banner del Consejo Regulador, trípodes a ambos lados, agua y copas, centro de flores, cañón y pantalla de proyección, ordenador.

**Público:** 40 personas aproximadamente.

**Medios de comunicación:** Localia TV, Lanzarote TV y fotógrafo del Cabildo Insular de Lanzarote.

**Impresiones:** Se entregó a los asistentes el boletín informativo del Consejo Regulador y el polidíptico con los datos de la cosecha 2006.

Después de la ponencia se creó un debate y el público fue muy participativo, haciendo preguntas al ponente sobre la aplicación de la información expuesta en el caso particular de Lanzarote.

**Incidencias:** El Presidente del Consejo Regulador no asistió a la Inauguración de las Jornadas por lo que fueron inauguradas por la Técnico de Promoción que estuvo acompañada del Concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Tinajo. No asistió ninguna autoridad más.

Poca asistencia por parte de las bodegas. En esta ocasión, sólo asistieron Tomás Perdomo de Bodegas La Meseta y Alberto González de Bodegas Timanfaya / Stratvts.

El portátil no reconoció el pendrive, por lo que el ponente no pudo hacer su presentación en power point.

### **ACTO: “Armonía de malvasías y quesos de Lanzarote”**

**Fecha:** 16 de julio de 2007

**Lugar:** Salón Social de Tinajo

**Hora:** 19:00 – 21:00 h.

**Precio:** 10 euros por persona.

**Asistencia:** 31 personas.

**Ponente:** Sergio Santos.

#### **Vinos:**

- El Grifo Canari: 2 bot.
- Reyman 70% Moscatel 30% Diego: 2 bot.
- Bermejo Semidulce: 2 bot.
- Mozaga Teiga: 2 bot.
- Guiguan Malvasía seco: 2 bot.

#### **Maridaje:**

- Aceite de oliva virgen: 1 bot.
- Pimienta negra.
- Miel local: 1 tarro pequeño.
- Mermelada artesana de tomate: 1 tarro pequeño.
- Frutos secos variados: 3 paquetes pequeños.
- Dulce de guayaba: 1 paquete.
- Pan bizcochado sin sal ni azúcar.
- Agua.
- Siete tipos de queso (Quesería Finca de Uga): Pañuelo de Uga, Queso Curado Alegranza, Queso bodega, Flor de las Nieves, Queso madurado con pimentón, Delicia Jersey, Rulo de Cabra y tarrina de untar.

#### **Materiales:**

- Catavinos.
- Desechables: platos, cucharas, tenedores y vasos de plástico.
- Servilletas.
- Cuchillo y tabla para cortar el queso.
- Plato grande de losa.

**Impresiones:** tuvimos la oportunidad de degustar cinco tipos de vino diferentes con siete tipos de quesos que sorprendieron gratamente a los asistentes. La cata se desarrolló de manera organizada y el ponente expuso los contenidos de forma amena y clara. Además, ayudó mucho que la actividad se realizara en un espacio tan característico como es una sala de exposición de pinturas relacionadas con el vino.

**Incidencias:** solicitamos al personal del Ayuntamiento de Tinajo que montaran ocho (8) mesas en la galería donde estaban expuestas las pinturas de la Fundación Alhóndiga y al llegar por la tarde nos encontramos con que aún no se había montado nada.

El Ayuntamiento no nos avisó de que a la misma hora en que se realizaba la cata había un acto en el Salón. Había un grupo de personas que estaban armando mucho ruido y no pudimos terminar la actividad como nos hubiera gustado.

### **ACTO: “Vinos dulces y postres típicos”**

**Fecha:** 17 de julio de 2007

**Lugar:** Salón Social de Tinajo

**Hora:** 19:00 – 21:00 h.

**Precio:** 10 euros por persona.

**Asistencia:** 30 personas.

**Ponente:** Sergio Santos, sumiller y Presidente de la ACS.

**Medios de comunicación:** Lanzarote TV.

#### **Vinos:**

- Mozaga Moscatel 75: 1 bot.
- El Grifo Moscatel Ana: 3 bot.
- Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce: 2 bot.
- La Vegueta Licor de Moscatel: 3 bot.
- La Geria Malvasía dulce: 3 bot.

#### **Materiales:**

- Copas.
- Carpetas: folios blancos y datos de cosecha (40 carpetas)
- Vasos de plástico
- Servilletas
- Desechables: platos, cucharas, tenedores y vasos de plástico.
- Bolígrafos y folios
- Regalos: sacacorchos, póster, boletines informativos, poli díptico datos de cosecha.

#### **Menú:**

Rosco de nata y anís – La Geria Malvasía Dulce

Trucha de batata y almendras – Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce

Torrijas con miel de palma – La Vegueta Licor de Moscatel

Gofio amasado con plátano, miel y almendras – Grifo Moscatel Ana

Frangollo canario – Mozaga Moscatel 75

**Impresiones:** cata bien organizada en la que se degustaron cinco vinos dulces malvasías y moscateles con sus respectivos postres típicos. Los asistentes fueron bastante participativos en la actividad, mostrando sus impresiones con respecto a los maridajes.

**Incidencias:** una botella de Grifo Moscatel Ana defectuosa, sala poco ventilada, escasez de utensilios de cocina (cuchillo, paleta para tartas, etc.).

**ACTO: “Técnicas vitícolas para optimizar la producción y la calidad”**

**Fecha:** 18 de julio de 2007

**Lugar:** Salón Social de Tinajo

**Hora:** 19:00 – 21:00 h.

**Asistencia:** 30 personas aprox.

**Ponente:** Juan Carlos Sancha, profesor asociado de la Universidad de La Rioja y de la Escuela Superior de Enología del País Vasco.

**Medios materiales:** banner y trípodes del Consejo Regulador, cañón y pantalla de proyección, ordenador portátil, agua y copas para el ponente.

**Medios de comunicación:** Lancelot TV.

**Impresiones:** buena exposición de contenidos por parte del ponente, que transmitió los contenidos de forma amena y estructurada, promoviendo la participación de los asistentes.

**Incidencias:** una vez más nos encontramos que la escasa implicación por parte de las bodegas de la isla. En este caso, sólo asistieron los enólogos de La Geria, El Grifo y Rubicón.

**ACTO: “Enoturismo en Canarias. Nueva opción de negocio para las bodegas y el territorio”**

**Fecha:** 19 de julio de 2007

**Lugar:** Salón Social de Tinajo

**Hora:** 19:00 – 21:00 h.

**Asistencia:** 30 personas aprox.

**Ponente:** Arsenio Gómez, gerente de la Asociación Ruta del Vino Tacoronte-Acentejo.

**Medios materiales:** banner y trípodes del Consejo Regulador, cañón y pantalla de proyección, ordenador portátil, agua y copas para el ponente.

**Impresiones:**

**Incidencias:** el ordenador portátil no reconoció el pendrive así que el ponente utilizó un CD en el que había grabado su presentación previamente.

No tuvimos la oportunidad de acceder a Internet para ver la página web de la Ruta Tacoronte- Acentejo.

Poca asistencia de público y de las bodegas.

**ACTO: “II Fiesta de los Vinos de Volcán”**

**Fecha:** 20 de julio 2007

**Lugar:** Salón Social de Tinajo

**Horario:** 20:00 horas.

**Necesidades técnicas:**

8 mesas plegables

Atril (Centros Turísticos).

Banner y trípodes del Consejo.

Equipo de sonido (Tecnoson – Cabildo de Lanzarote): 6 micros de voz, 2 cajas de inyección para guitarra, 1 micro para laúd, 1 micro para timple y 1 micro para percusión.

Catering a cargo del Ayuntamiento de Tinajo: papas arrugadas con mojo, tollos, queso y roscas.

Agua.

Desechables: servilletas, platos, tenedores y vasos de plástico.

Catavinos.

Sacacorchos.

Vino de todas las bodegas.

Otorgamiento de la distinción de “Miembro de Honor y Racimo de Plata de los Vinos del Volcán”: **D. Rodolfo Ríos Rull**.

Fiesta presentación y degustación de vinos de Lanzarote con la actuación de la parranda “El Golpito” (45 minutos: 420 euros).

Asistencia de autoridades de la Isla: Dña. Nereida Pérez, Consejera de Agricultura, Ganadería, Caza y Pesca del Cabildo Insular de Lanzarote; D. Miguel Martín Betancort, Presidente del C.R.D.O. “Vinos de Lanzarote”; D. Carlos Espino, Consejero de Centros Turísticos; D. Antonio Morales, en representación del Ayuntamiento de Tinajo; D. Victoriano Elvira, Presidente de Aetur

#### COLABORACIONES

- Caja Rural de Canarias: 2.500 euros.
- Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte: cartelería (programa y carteles).
- Ayuntamiento de Tinajo: espacios y medios materiales (mesas, sillas, cañón y pantalla de proyección) y catering para la Fiesta.
- Cabildo Insular de Lanzarote: equipo de sonido (Tecnoson).

#### TRASLADOS DE LOS PONENTES

##### **Manuel Rodríguez Jiménez, acompañado por su mujer María Cruz Pérez**

NT452 13 JUL TFNACE 07:15 - 08:05

NT465 16 JUL ACETFN 13:20 - 14:10

Alojamiento y desayuno: Hotel Lancelot – 1 noche.

##### **Sergio Santos Pérez**

NT468 Y 16 JUL TFNACE 10:20 – 11:10

NT469 Y 18 JUL ACETFN 11:40 – 12:30

Alojamiento y desayuno: Hotel Lancelot – 2 noches.

##### **Juan Carlos Sancha, acompañado por su mujer Marian Nalda Murga**

UX7028 V 17 JUL BIOACE 12:55 – 14:45

JK8647 E 19 JUL ACEBIO 15:50 – 19:30

Alojamiento y desayuno: Hotel Lancelot – 2 noches.

**Arsenio Gómez**

NT470 Y 19 JUL TFNACE 14:00 – 14:50  
NT467 Y 20 JUL ACETFN 14:20 – 15:10

Alojamiento y desayuno: Hotel Lancelot – 1 noche.

**CATA COMENTADA UNIVERSIDAD DE VERANO 2007**

**Lugar:** Arrecife Gran Hotel

**Fecha:** 27 de julio 2007

**Hora:** 18:30 a 21:00 h.

**Vinos que se van a degustar:**

1. Teiga Malvasía Fermentado en barrica de Bodegas Mozaga.
2. Rosado de Bodegas el Grifo.
3. Manto Malvasía afrutado de Bodegas La Geria.
4. Malvasía Selección de Bodegas El Grifo

**Nº de personas:** 40 + 6

**Necesidades:** Catavinos, Copas de agua, Pan tostado sin sal ni azúcar, Cestas para el pan, Botellas de agua, Servilletas blancas de papel, Cubiteras/Cocteleras a modo de escupideras, Nevera para enfriar los vinos, Camarero.

**Descripción:** En la edición 2007 de la Universidad de Verano de Lanzarote, se desarrolló un curso titulado “La Economía del Vino en Canarias, del 23 al 27 de julio, en el Arrecife Gran Hotel. El curso estaba organizado académicamente por la Universidad de La Laguna, en colaboración con el Cabildo Insular de Lanzarote y dirigido por el Dr. D. Ginés Guirao Pérez, profesor de la Universidad de La Laguna.

El último día del curso, el viernes 27 de julio, se creó una Mesa Redonda bajo el título “El enoturismo de Lanzarote. Una apuesta de futuro” donde participaron junto a Ginés Guirao, Fermín Otamendi y Rosa Villar de Bodegas El Grifo, Pablo Rodríguez de la Fundación Alhóndiga de Tacoronte, Alberto López-Peláez de la Granja Agrícola del Cabildo de Lanzarote, y Ricardo Díaz Armas de la Universidad de La Laguna.

Una vez finalizada la Mesa Redonda, se realizó una cata comentada de vinos con D.O. Lanzarote como parte de la actividad académica del curso.

Por este motivo, el Consejo Regulador colaboró con dicha actividad aportando tanto las muestras de vinos como el instrumental necesario.

Los alumnos del curso tuvieron la oportunidad de catar una selección de cinco vinos que fueron comentados por Alberto López-Peláez y Rosa Villar.

Una vez más, el Consejo Regulador aprovechó la ocasión para fomentar una mentalidad crítica entre los asistentes y hacerles llegar el enorme esfuerzo humano que hay detrás de un producto de calidad como es el vino de Lanzarote.

**Incidencias:** El Consejo Regulador acordó celebrar una degustación de vinos debido a que la organización del curso no contaba con los requisitos mínimos para la realización de una cata (agua, escupideras, pan tostado, cubiteras etc.).

Por este motivo, colaboramos con 4 cajas de vinos y 60 catavinos (uno por persona) pero a nuestra llegada al Hotel, nos encontramos con que lo que se iba a celebrar era una cata comentada mal organizada, al no tener los materiales necesarios para realizar dicha actividad adecuadamente.

Al entrometerse personas ajenas al Consejo Regulador para la organización de la actividad, el resultado fue una mala organización que dejó en mal lugar a nuestra institución.

En la edición 2007 de la Universidad de Verano de Lanzarote, se desarrolló un curso titulado “La Economía del Vino en Canarias, del 23 al 27 de julio, en el Arrecife Gran Hotel. El curso estaba organizado académicamente por la Universidad de La Laguna, en colaboración con el Cabildo Insular de Lanzarote y dirigido por el Dr. D. Ginés Guirao Pérez, profesor de la Universidad de La Laguna.

El último día del curso, el viernes 27 de julio, se creó una Mesa Redonda bajo el título “El enoturismo de Lanzarote. Una apuesta de futuro” donde participaron junto a Ginés Guirao, Fermín Otamendi y Rosa Villar de Bodegas El Grifo, Pablo Rodríguez de la Fundación Alhóndiga de Tacoronte, Alberto López-Peláez de la Granja Agrícola del Cabildo de Lanzarote, y Ricardo Díaz Armas de la Universidad de La Laguna.

Una vez finalizada la Mesa Redonda, se realizó una cata comentada de vinos con D.O. Lanzarote como parte de la actividad académica del curso. Por este motivo, el Consejo Regulador colaboró con dicha actividad aportando tanto las muestras de vinos como el instrumental necesario.

Un total de 40 alumnos tuvieron la oportunidad de catar una selección de cinco vinos que fueron comentados por Alberto López-Peláez y Rosa Villar.

Una vez más, el Consejo Regulador aprovechó la ocasión para fomentar una mentalidad crítica entre los asistentes y hacerles llegar el enorme esfuerzo humano que hay detrás de un producto de calidad como es el vino de Lanzarote.

## **AGOSTO**

### **CATA DE VINOS FIESTAS DE SAN ROQUE EN TINAJO**

**Actividad:** concurso de vinos.

**Lugar:** Salón Social de Tinajo.

**Fecha:** 4 de agosto de 2007.

**Hora:** 21:00 h.

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

**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.

*Variedades:*

- 18 malvasías seco.
- 5 tintos.
- 6 dulces.
- 4 licores de níspero, mora y breva.

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.
- Leandro Caraballo.
- 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.

**Incidencias:** mala organización del acto por parte del Ayuntamiento de Tinajo. Los vinos no estaban a la temperatura adecuada para la cata, estaban sin identificar ni la variedad ni el elaborador, el personal que nos solicitó colaboración no estaba presente a la hora establecida, comenzaron a servir la comida para los asistentes al acto al mismo tiempo en que se realizaba la cata.

Nos confirmaron que la cata comenzaría a las 21:00 horas pero no avisaron de que primero se realizaría el pregón de las fiestas. Por este motivo, la cata comenzó tres cuartos de hora más tarde de la hora establecida.

## COLABORACIÓN FIESTAS PATRONALES DE SAN BARTOLOMÉ

**Actividad:** Fiestas Patronales del municipio de San Bartolomé.

**Lugar:** Municipio de San Bartolomé.

**Fecha:** del 10 al 24 de agosto de 2007

**Descripción:** Por motivo de las Fiestas Patronales de San Bartolomé la Concejalía de Festejos del Ayuntamiento solicitó colaboración al Consejo Regulador. Hicimos entrega de dos cajas de vino variado de las diferentes bodegas de la Denominación de Origen Lanzarote para los actos más destacados que se desarrollaron entre los días 10 y 24 de agosto.

## II JORNADAS GASTRONÓMICAS COSTA TEGUISE 2007

**Actividad:** Jornadas Gastronómicas.

**Fecha:** 15 de agosto de 2007.

**Horario:** 16:00 a 22:00 horas.

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

**Promotor:** Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Teguisse.

**Objetivo:** promocionar los platos típicos conejeros, además de estar incluida en el Plan de Excelencia Turística de la localidad, que intenta mejorar económicamente el lugar.

**Descripción:** Además de los alimentos y productos conejeros que tanto los turistas como los residentes pudieron degustar, comprar y vender, la localidad también organizó varias actividades paralelas como parrandas, lucha y palo canario, etc.

El Consejo Regulador colaboró en esta actividad a través de una caja de vino variado de la D.O. Lanzarote para degustaciones. Se informó a todas las bodegas sobre la celebración de esta segunda edición de las Jornadas Gastronómicas por si tenían interés en participar a través de alguna actividad promocional de su producto.

## SEPTIEMBRE

### **XIX FERIA INSULAR DE ARTESANÍA MANCHA BLANCA 2007**

**Fecha:** Del 12 al 16 de septiembre de 2007

**Lugar:** Mancha Blanca, Tinajo.

**Horario:** 10:30 a 22:00 horas.

**Inauguración:** 12 de octubre a las 20:30 horas.

**Organizado por:** Cabildo Insular de Lanzarote y el Ayuntamiento de Tinajo.

**Vino para degustación:**

- *Reymar:* vino variado
- *Rubicón:* 48 bot. de malvasía seco.
- *Mozaga:* 4 bot. malvasía seco, 2 bot. malvasía semi, 2 bot. rosado, 4 bot. tinto, 4 bot. diego, 4 bot. moscatel y 4 bot. Teiga.
- *Vega de Yuco:* 2 bot. Yaiza seco, 2 bot. Yaiza Semi, 2 bot. Princesa Ico Semi, 2 bot. Vega Yuco Seco, 2 bot. Yaiza tinto, 2 bot. Vega Yuco Tinto y 1 bot. Vega Yuco rosado.
- *La Geria:* 25 bot. semi, 1 bot. malvasía dulce, 1 bot. moscatel, 1 bot. tinto, 1 bot. seco, 1 bot. Manto y bot. Rosado.
- *El Alto:* 12 bot. malvasía seco y 12 bot. tinto.
- *El Grijo:* 4 bot. rosado, 4 bot. semi, 4 bot. dulce, 6 bot. seco, 4 bot. malvasía colección, 2 bot. moscatel
- *Anaxcron2000:* 12 bot. Martínón seco y 12 bot.
- *La Meseta:* 12 bot. seco, 12 bot. tinto.
- *Guiguan:* 6 bot. malvasía seco y 6 bot. tinto.

**Material de promoción:** sacacorchos (3 cajas), mapas, parasoles (2 cajas), boletín, pósters, tríptico de datos.

**Necesidades técnicas:** Banner, trípodes, mostrador, logotipo de corcho, nevera, vasos de plástico, copas, paño, servilletas.

**Descripción:** el miércoles día 12 de septiembre se inauguró la XIX Feria Insular de Artesanía Mancha Blanca 2007, con la presencia de las autoridades de la isla. Estuvimos presentes 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 país invitado, Indonesia. 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.

**Incidencias:** la organización de la feria no se hizo cargo de la recogida de basura. El servicio de catering era pésimo. Ninguna bodega o personal relacionado hizo acto de presencia.

#### BASES DE PARTICIPACIÓN. XIX FERIA INSULAR DE ARTESANÍA. MANCHA BLANCA. TINAJO.

El Área de Educación y Cultura del Cabildo de Lanzarote, celebrará del 12 al 16 de septiembre de 2007, en la localidad de Mancha Blanca (Tinajo), XIX edición de la Feria Insular de Artesanía[1]. Para poder participar será necesario remitir al Área de Educación y Cultura del Cabildo de Lanzarote la siguiente documentación:

**Inscripción:** del 4 de junio al 13 de julio

**Documentación:** las bases de participación y la solicitud de inscripción estarán a disposición de los artesanos interesados en los siete ayuntamientos de Lanzarote, los Cabildos insulares, en el Cabildo de Lanzarote en las áreas de Educación y Cultura e Industria. Comercio y Consumo, y en esta misma web del Cabildo, [www.cabildodelanzarote.com](http://www.cabildodelanzarote.com)

**Información:** para más información en el Área de Educación y Cultura del Cabildo, Avda. Fred Olsen, s/n, 35500 Arrecife. (Tel: 928 810100)

#### DOCUMENTACIÓN:

- Solicitud de participación cumplimentada y firmada por el interesado.
- Bases de participación de la XIX Feria Insular de artesanía firmadas, dando aceptación a las mismas.
- Fotocopia del carné de artesano en vigor (los artesanos que se presenten en la modalidad de alimentación deberán presentar el carné de manipulador de alimentos en vigor).
- Material fotográfico reciente del producto artesano a exponer.

#### SE ESTABLECEN LAS SIGUIENTES BASES DE PARTICIPACIÓN:

- Podrán participar las personas residentes en la comunidad canaria y que posean el carné de artesano en vigor.
- En la modalidad de alimentación podrán participar sólo las personas que posean carné de manipulador de alimentos en vigor tanto para el solicitante como para cualquier

acompañante y/o ayudante que colabore con el artesano en la muestra y venta de los productos.

El plazo de recepción de solicitudes es hasta el viernes 13 de julio y la selección de los participantes se comunicará la última semana del mes de julio, por vía telefónica.

EN CASO DE SER SELECCIONADO DEBERÁ TENER EN CUENTA LAS SIGUIENTES NORMAS:

#### SOBRE EL ALOJAMIENTO Y TRASLADO:

- Los participantes costearán los gastos de su desplazamiento desde su lugar de origen, así como los gastos de traslado y seguro de su mercancía. el Cabildo de Lanzarote no se hace responsable de los desperfectos o deterioros que sufra el material en la feria o en los traslados.
- Se proporcionará alojamiento, manutención y traslados al recinto ferial de las personas artesanas seleccionadas no residentes en la isla, que podrán venir con un solo acompañante, los días en que se desarrolle la Feria.
- Se establecerá un servicio de transporte al recinto ferial, para las personas residentes de la isla que lo soliciten.
- el alojamiento de ser solicitado en el momento de la presentación de la solicitud pudiendo utilizarlo desde las 12:00 horas del martes 11 de septiembre hasta las 12:00 horas del lunes 17 de septiembre.

#### EN EL RECINTO FERIAL:

- El HORARIO del recinto ferial será de 10:00 h a 22:00 h.
- La persona artesana se compromete a exponer en su stand sólo el producto por el que se ha inscrito, que ha de ser de elaboración propia.
- La persona artesana deberá contar con suficiente material de exposición y venta durante el tiempo que dure la Feria. Se comprometerá a mantener el stand en buen estado y a decorarlo adecuadamente.
- los stands deberán permanecer abiertos en el horario de apertura del Recinto Ferial.
- Las personas artesanas están obligadas a retirar todas sus pertenencias de los stands, el mismo día de la clausura.
- Todos los productos que estén expuestos, deberán estar con sus precios debidamente marcados y visibles.
- Se le pedirá los artesanos de alimentación que mantengan los carnés de manipulador de alimentos a la vista, en su stand, durante la duración de la feria.

#### SOBRE EL MATERIAL EXPUESTO:

- Se valorará la calidad artesanal del material expuesto: la organización se reserva la posibilidad de retirar de la feria insular de artesanía, todo aquel producto que no se considere artesanal o de elaboración propia. asimismo se podrá retirar de la feria aquel material que sea de otra modalidad de artesanía por la que se solicitó stand.
- la feria insular de artesanía tiene una labor de promoción y divulgación: la organización se reserva el derecho de solicitar a las personas artesanas que realicen demostraciones de la elaboración de su artesanía.

- se valorará la calidad de los trabajos y que estos estén realizados artesanalmente en su totalidad.
- se hace especial valoración en aquellos productos que se consideran de artesanía tradicional canaria.
- con el objeto de fomentar la calidad de presentación de los stands de Artesanía. La Organización establecerá diversos premios aquellos stands mejor decorados.

Ante cualquier cuestión que se pudiera presentar y no estuviera reflejada en los apartados anteriores la Organización será el órgano competente para su resolución. La participación en la XIX Feria Insular de Artesanía lleva implícito aceptar este documento dando por aceptado los apartados anteriormente señalados.

## PROGRAMACIÓN

### **Miércoles 12**

20:30 h Inauguración de la  
XIX FERIA INSULAR DE ARTESANIA DE MANCHA BLANCA.  
21:00 h Actuación Grupo de Danza Tradicional de Indonesia  
22:00 h Cierre del Recinto Ferial

### **Jueves 13**

10:30 h Apertura del Recinto Ferial  
18:00 h Actuación Escuela Municipal de HARÍA  
20:00 h Actuación Escuela Municipal de TÍAS  
22:00 h Cierre del Recinto Ferial

### **Viernes 14**

10:30 h Apertura del Recinto Ferial  
18:00 h Actuación Escuela Municipal de SAN BARTOLOMÉ  
19:00 h Presentación Libro “Tinajo, el lenguaje de la Tierra”  
20:00 Actuación Escuela Municipal de TINAJO  
22:00 h Cierre del Recinto Ferial

### **Sábado 15**

10:30 h Apertura del Recinto Ferial  
Actos Religiosos en Honor a Nuestra Señora de los Dolores  
22:00 h Cierre del Recinto Ferial

### **Domingo 16**

10:30 h Apertura del Recinto Ferial  
18:00 h Actuación Escuela Municipal de YAIZA  
19:00 h Homenaje a la Artesana Ana León. Productora de objetos de Palma  
20:00 h Actuación Escuela Municipal de TEGUISE  
22:00 h CLAUSURA DE LA XIX FERIA INSULAR DE ARTESANÍA DE MANCHA BLANCA.

## DÍA MUNDIAL DEL TURISMO

**Actividad:** recepción turistas degustación de vinos de Lanzarote

**Lugar:** Aeropuerto de Guacimeta.

**Fecha:** 27 de septiembre de 2007.

**Horario:** 10:00 a 16:00 h.

**Organizador:** Ayuntamiento de San Bartolomé.

**Contacto:** Gemma, Cultura (Tel: 928 52 23 51)

**Colaboradores:** Consejo Regulador y Cabildo de Lanzarote.

**Descripción:** Por motivo del Día Mundial del Turismo el Ayuntamiento de San Bartolomé, quiso celebrar una actividad relacionada con la promoción de los productos canarios. Para ello, organizó una degustación de los vinos con D.O. Lanzarote, acompañados de otros productos canarios, para recibir a los turistas que llegaban a la isla.

Desde el Consejo Regulador, consideramos que suponía una buena oportunidad para promocionar los caldos conejeros, por lo que quisimos colaborar en esta iniciativa cediendo dos cajas de vinos variados de la Denominación de Origen Lanzarote.

Una muestra de las excelencias producidas por las bodegas de la isla recibió a los turistas a la llegada de sus vuelos al Aeropuerto de Guacimeta, que tuvieron la oportunidad de degustar además una selección de quesos de la isla.

Gran parte del atractivo turístico del que disfrutan los visitantes es consecuencia de la labor que la viticultura ha realizado. Por ello, esta iniciativa cobra especial importancia por el esfuerzo que desde el Consejo Regulador se pretende hacer por la difusión de los valores culturales y paisajísticos asociados al sector vitivinícola.

El vino de Lanzarote es, por tanto, un factor más, de la identidad de la isla y sólo fomentando su conocimiento en el exterior y consumo se conseguirá rentabilizar el cultivo, logrando con ello que la viticultura única de la isla, siga siendo una imagen que el turista se lleva grabada en su retina.

## OCTUBRE

### **RUEDA DE PRENSA. CAMPAÑA VENDIMIA 2007**

**Actividad:** rueda de prensa

**Fecha:** 3 de octubre de 2007.

**Lugar:** sede del Consejo Regulador.

**Hora:** 12:00 h.

**Objetivo:** presentación ante los medios de comunicación de la situación actual de los vinos con D.O. Lanzarote, indicando los datos correspondientes a la pasada vendimia.

**Medios de comunicación:** TV Canaria, Canal 9, Archipiélago TV, Canal 6, Canarias 7 – Punto Radio, Crónicas de Lanzarote, Lanzarote TV y Canal L.

**Descripción:** El Presidente del Consejo Regulador, Miguel Martín, presentó ante los medios de comunicación los datos relativos a la campaña de vendimia 2007. Además, se

trataron otros temas como la bajada en el número de hectáreas en los últimos años, la actitud de los viticultores ante el grave problema por el que está pasando la viticultura de la isla, la calidad del vino, el estado actual de las gestiones del seguro agrario y las previsiones futuras para la viña y el vino de Lanzarote.

Se entregó a la prensa una carpeta con el dossier y un informe de la vendimia a través de gráficos donde se indicaban los kilos de uva recogidos según variedad en los años 2006 y 2007, junto con una comparativa de ambas cosechas. A modo de agradecimiento por la afuente asistencia, el Consejo Regulador quiso premiar al personal de los distintos medios de comunicación que estuvieron presentes durante la rueda de prensa con un estuche de dos botellas de vino de Lanzarote.

## FIESTAS DE AGUAPATA 2007

**Actividad:** concurso de aguapatas.

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

**Fecha:** 5 de octubre de 2007.

**Hora:** 20:30 h.

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

**Catadores:** Jesús Cabrera, Juan Barreto, Delia Betancort, Nicolás González, Juan Díaz, Miguel A. Cedrés y Darío.

**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 10 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.

## REPORTAJE DE LA TV CANARIA

**Actividad:** reportaje sobre la vitivinicultura de Lanzarote.

**Fecha:** 8 de octubre de 2007.

**Lugar:** Lanzarote.

**Descripción:** Un equipo de la Televisión Canaria se trasladó desde Las Palmas para realizar un reportaje sobre el vino de Lanzarote y su cultura. El reportaje se emitió el domingo 11 de noviembre en un programa llamado "Objetivo 7", un espacio de información social que ha venido acompañando a los espectadores de la Televisión Canaria en los últimos meses.

Tras ponerse en contacto con el Consejo Regulador, solicitando colaboración para llevar a cabo la grabación durante la mañana del día 8 de octubre, elaboramos un programa de visitas a bodegas y viñedos. Los periodistas, que estuvieron acompañados por personal del Consejo Regulador, visitaron en primer lugar Bodegas El Grifo, donde tomaron imágenes del Museo del Vino.

Desde allí, se dirigieron hacia el paisaje protegido de La Geria para grabar los sistemas de cultivo únicos tradicionales de la Isla. En la Bodega Stratvs fueron recibidos por el enólogo que explicó brevemente el proceso de elaboración del vino y la maquinaria utilizada para ello.

Además, tuvieron la oportunidad de ver de cerca las peculiaridades del viñedo lanzaroteño en la Bodega La Geria y finalizaron la jornada en el Restaurante Isla Bonita, donde organizamos un maridaje de tapas y vinos.

## “CURSO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA”

**Tipo:** curso presencial teórico – práctico.

**Duración:** 10 horas.

**Dirigido a:** aficionados al mundo del vino, que quieran adquirir y ampliar conocimientos sobre los aspectos esenciales del mundo del vino y la cata.

**Objetivo:** Este curso está enfocado a ser una primera aproximación al conocimiento de la viticultura y la enología, fomentando por otro lado, la mejora del conocimiento de los vinos de la Isla e impulsando así su consumo.

**Fecha:** del 15 al 19 de octubre de 2007.

**Horario:** 19:00 a 21:00 horas.

**Nº de alumnos:** 28 personas (plazas limitadas).

**Lugar:** Casa Ajey de San Bartolomé.

**Precio:** 30 euros por persona en concepto de matrícula.

**Documentación incluida:** manual de contenidos y diploma de participación.

**Programa:**

*Lunes, 15 de octubre*

19:00 – 20:00 h. “Historia de la viña y el vino en Lanzarote”.

20:00 – 21:00 h. “Metodología de la cata de vinos. Introducción al análisis sensorial”.

Entrega de material didáctico a los alumnos: carpetas con programa del curso, documentación de contenidos, folios y bolígrafos.

Durante la 1º sesión se hizo una aproximación a la historia de la cultura del vino de Lanzarote. Se trataron los siguientes temas:

- La Denominación de Origen Lanzarote: creación, funciones, bodegas adscritas.
- Zonas de producción en la Isla.
- Diferentes variedades que se cultivan.
- Sistemas de cultivo.
- Etc.

En una segunda parte, se realizó una pequeña introducción al análisis sensorial. Con el objeto de conocer el proceso de cata, se estudiaron los diferentes aspectos que interfieren en el mismo como es el caso de la instrumentación imprescindible para realizar la cata, condiciones necesarias, ambiente, la copa, fichas o vocabulario del catador, entre otros.

Contamos con la colaboración del enólogo de Bodegas La Geria, que preparó las soluciones para captar los cuatro sabores elementales en la lengua: ácido, amargo, dulce y salado. Además, ofreció a los participantes la oportunidad de catar vino en rama de 2007 en las variedades blanco seco, tinto y moscatel.

*Martes, 16 de octubre*

19:00 – 20:00 h. “Cuidado y servicio del vino”.

20:00 – 21:00 h. Cata comentada de vinos.

Este día se trató el tema del cuidado y el servicio del vino, desde la temperatura óptima de servicio de cada vino, características de la copa, el mantenimiento y almacenaje del vino, etc. hasta las partes de la que consta una botella.

Durante la segunda parte se realizó la cata de vinos blancos: comenzamos con dos vinos defectuosos de la añada de 1997: El Grifo Tinto Maceración Carbónica y Castillo de Guanapay Malvasía Seco. Mozaga Diego 2006, Martínón Malvasía Seco 2006, El Grifo Malvasía Seco fermentado en barrica y Reymar Moscatel Seco

*Miércoles, 17 de octubre*

19:00 – 20:00 h. “Maridaje: el matrimonio entre el vino y la comida”.

20:00 – 21:00 h. Cata comentada de vinos.

La primera hora fue dedicada a armonizar variados platos de comida con los diferentes tipos de vino (blancos secos, rosados, semidulces, tintos y dulces) para terminar con la cata comentada de los siguientes vinos rosados: Rubicón 2005, Castillo 2005 (defectuoso), Reymar 2006 y Vega de Yuco 2006 y vinos tintos: Mozaga 2005, Guiguan 2005 y La Meseta 2006. Además, tuvimos la oportunidad de catar vinos en rama que llevó un alumno para la ocasión: malvasía seco y tinto.

*Jueves, 18 de octubre*

19:00 – 20:00 h. “Vino y salud. Propiedades saludables del vino”.

20:00 – 21:00 h. Cata comentada de vinos.

Durante esta sesión, los alumnos pudieron conocer las propiedades beneficiosas del consumo moderado y equilibrado del vino y realizaron una cata de vinos semidulces y licorosos: Princesa Ico Malvasía Semidulce 2006, Reymar Semidulce 2006 y Mozaga Malvasía Semidulce 2005, La Geria Vino de Licor Moscatel, Ana Moscatel de El Grifo, Reymar Vino de Licor Moscatel.

*Viernes, 19 de octubre*

18:00 – 19:00 h. Visita guiada a bodega y viñedos”.

19:00 – 20:00 h. “La elaboración de los distintos tipos de vino”

Cata comentada e intercambio de impresiones.

Este completo repaso por el mundo del vino culminó con la visita a Bodegas El Grifo, donde hicimos un recorrido por sus instalaciones acompañados por la enóloga. Durante la visita, los alumnos tuvieron la oportunidad de descubrir los entresijos del proceso de elaboración de los diferentes vinos y hacer un pequeño recorrido por la zona de viñedos.

La segunda hora la dedicamos a catar los vinos de El Grifo, que fueron comentados por la enóloga y el técnico de bodega. La participación por parte de los alumnos fue muy buena y dejó entrever lo que habían aprendido durante toda la semana.

Una vez finalizada la cata comentada, se otorgó un certificado del Consejo Regulador y diversos obsequios a los participantes.

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

Tamaño de la muestra: 13 pax.

#### ASPECTOS A VALORAR

**1- Contenidos del curso:** el 84,62 % de los alumnos valora los contenidos de la sesión como bien, mientras que el 15,38 % lo hace como muy bien.

**2- Duración del curso:** 38,47 % bien, 30,77 muy bien, 23,07 aceptable y 7,69 % malo.

**3- Documentación entregada:** 46,15 % bien, 38,47 % muy bien, 7,69 % aceptable y 7,69 % malo.

**4- Coordinación:** 76,92% bien y 23,08 % muy bien.

**5- Horarios:** 53,85 % bien, 30,77 % muy bien, 15,38 % aceptable.

**6- Instalaciones y mobiliario:** 53,86 % bien, 15,38 % muy bien y 15,38 % aceptable y 15,38 % malo.

**7- Preparación del ponente:** 53,85 % muy bien, y 46,15 % bien.

**8- Claridad en la exposición de los temas:** 46,15 % bien, 38,47 % muy bien y 15,38 aceptable.

**9- Utilidad de la sesión:** 53,85 % bien, 38,46 % muy bien y 7,69 % aceptable.

**10- Nivel del curso respecto a expectativas iniciales:** 38,46 % muy bien 38,46 % bien y 23,08 % aceptable.

**11- Valoración del curso en general:** 61,54 % bien y 38,46 % muy bien.

#### PREGUNTAS

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

A esta pregunta, un elevado porcentaje de los encuestados considera que la metodología de la cata de vinos es un tema muy interesante. Otros temas que captaron mayor interés fueron: proceso de elaboración, maridajes, vino y salud, servicio del vino y visita a bodega.

### **13- ¿Qué añadiría al curso?**

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

- Apoyo visual: algunos encuestados opinan que es necesario mostrar más diapositivas y fotografías para tener una imagen de los contenidos del curso.
- Tiempo. Los encuestados opinan que el curso podría ser más extenso para poder profundizar más en los temas y poder intercambiar impresiones con los compañeros.
- Elaboración artesanal de vinos.
- Visitas a varias bodegas de la isla.

### **14- ¿Qué suprimiría de la sesión?**

El 100% de los participantes coincidieron en que no suprimirían nada del curso.

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

El tema de mayor interés es el de la elaboración de los vinos, seguido por la poda en verde, la viticultura en Canarias y cualquier tema relacionado con el vino y cursos de II nivel.

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

El 100% de los encuestados estaría dispuesto a pagar por cursos como éste a un precio asequible que se sitúa entre los 20 y los 50 euros.

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

Prácticamente a todos los encuestados le resulta más favorable realizar este tipo de actividades en días laborales y durante las últimas horas de la tarde.

### **18- Observaciones o sugerencias.**

Algunas de las sugerencias más destacadas fueron:

- Mayor frecuencia en la organización de cursos relacionados con la cultura del vino y la enología.
- Sesiones más prácticas.

## VALORACIÓN GENERAL

A través del análisis de los cuestionarios de valoración del Curso “Viticultura y Enología” podemos observar cuáles fueron los puntos fuertes y débiles de éste y qué podríamos mejorar.

### **Puntos fuertes:**

- Los contenidos del curso así como la documentación entregada y su utilidad, que fueron bien valorados por los participantes.
- En la parte didáctica, la preparación del ponente y la claridad en la exposición de los temas fueron igualmente valorados con éxito.
- Coordinación.
- Horarios (19:00a 21:00) y días de la semana.

### **Puntos débiles:**

- Destaca las instalaciones y mobiliario como uno de los puntos a mejorar. Es necesario que el lugar en el que se desarrolla este tipo de actividades esté bien ventilado e iluminado. Además, debemos de contar con suficiente espacio para que los alumnos se sientan cómodos.
- La elaboración de los vinos fue un tema que no se pudo tratar en profundidad por cuestión de tiempo y los alumnos echaron de menos la visita a las demás bodegas de la isla y la elaboración in situ de los diferentes tipos de vino.
- En cursos de larga duración es deseable la intervención de varios técnicos que puedan aportar sus conocimientos y experiencias a los participantes

## RECEPCIÓN COMPAÑÍA JET2.COM

**Actividad:** degustación de vinos de Lanzarote.

**Fecha:** domingo día 28 de octubre de 2007.

**Lugar:** Aeropuerto de Guacimeta.

**Promotor:** Patronato de Turismo del Cabildo de Lanzarote.

**Descripción:** El Director del Patronato de Turismo se puso en contacto con el Consejo Regulador de la D.O. Lanzarote con el propósito de realizar una solicitud de colaboración. La compañía aérea de bajo coste Jet2.com comenzó a operar en Lanzarote desde el mes de octubre con más de 20 vuelos mensuales desde el norte de Inglaterra. El domingo día 28 de octubre, llegó por primera vez el vuelo procedente de Leeds y el Patronato quiso dar la bienvenida a los turistas agasajándolos con una degustación de vinos con D.O. Lanzarote y queso. El Consejo Regulador colaboró en esta actividad a través de varias cajas de vino con D.O. Lanzarote, que previamente solicitamos a todas las bodegas de la Isla.

## HERMANAMIENTO DENOMINACIONES DE ORIGEN EL HIERRO Y LANZAROTE

**Fecha:** 30 y 31 de octubre de 2007

**Lugar:** El Hierro.

**Programa de actividades:**

En vísperas del mes de noviembre la Denominación de Origen El Hierro celebró las XI Jornadas de la Viña y el Vino, que constituyen una semana de actividades de formación y promoción y que concluyen con la celebración de La Tafeña, en la que tradicionalmente se degustan los vinos de la nueva cosecha y además se tuestan castañas recién recolectadas con las lluvias otoñales, además de reunir a todas aquellas personas vinculadas con el sector vitivinícola en la Isla.

#### Martes día 30 de octubre

A las 20:00 horas, se celebró en el Centro Cultural de El Mocanal, una *Cata de Identidad Canaria* con vinos monovarietales de El Hierro y Lanzarote. En la cata estuvieron presentes el Presidente del Consejo, el técnico de bodega y dos vocales del Consejo Regulador, acompañados del Presidente del Consejo Regulador de El Hierro, Cayo Armas y varios técnicos.

El acto contó con un notable éxito de asistencia y transcurrió de manera amena y relajada, en la que los asistentes tuvieron la oportunidad de catar nuestros vinos de calidad reconocida.

Se cataron los siguientes vinos de la D.O. Lanzarote:

- Teiga Malvasía fermentado en barrica 2006 de Bodegas Mozaga.
- Malvasía Seco 2006 de Bodegas El Grifo.
- Tinto 2006 de Bodegas Guiguan.
- Malvasía dulce 2006 de Bodegas La Geria.
- Malvasía Seco 2006 de Bodegas Los Bermejós.
- Moscatel Seco 2006 de Bodegas Reymar.
- Yaiza Seco 2006 de Bodegas Vega de Yuco.

El vino fue enviado desde Lanzarote hasta el Consejo Regulador de El Hierro.

#### Miércoles día 31 de octubre

A las 20:00 horas se celebró el Acto Institucional de La Tafeña en la Vinícola Insular a la que acudió prácticamente al completo el equipo de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, encabezado por Pilar Merino, que aprovechó la jornada para darse a conocer a todo el sector primario herreño a través de diversos encuentros mantenidos.

Además estuvieron presentes autoridades insulares y municipales, además de los Presidentes de los Consejos Reguladores de El Hierro y Lanzarote, que materializaron en la Tafeña el acto de hermanamiento.

El Hermanamiento entre las Denominaciones de Origen El Hierro y Lanzarote refleja la necesidad de que el sector vitivinícola canario muestre su cohesión como manera de mejorar la imagen exterior que pueda fomentar la comercialización ya que el sector vitivinícola canario centra su esfuerzo en competir entre sí, sin entender que la competencia real viene de otras regiones vitivinícolas de España.

## **LA D.O. “VINOS DE LANZAROTE” EN LA REVISTA “WINES FROM SPAIN NEWS”**

La Oficina Comercial de España en Nueva York se puso en contacto con el Consejo Regulador mostrando su interés por incluir un artículo sobre Canarias en la revista de vinos “Wines from Spain News”. Solicitaron fotos representativas de viñedos en zonas volcánicas para publicarlas en el artículo que estuvimos encantados de enviarles porque consideramos que se trataba de una buena promoción con una cobertura importante.

### **NOVIEMBRE**

#### **XI SEMANA CULTURAL DEL CENTRO DE DÍA PARA MAYORES DE ARRECIFE**

**Actividad:** degustación de vinos de Lanzarote.

**Fecha:** 5 al 10 de noviembre de 2007.

**Lugar:** Arrecife.

**Promotor:** Centro de Día para Mayores de Arrecife, Servicios Sociales del Ayuntamiento de Arrecife.

**Descripción:** se celebró la XI Semana Cultural del Centro de Día para Mayores de Arrecife, durante la cual se desarrollaron una serie de actividades de carácter lúdico y cultural. En la Junta de Coordinación del Centro, se adoptó el acuerdo de instar a las diferentes empresas de la Isla para que prestaran su colaboración. Desde el Consejo Regulador, les confirmamos nuestra participación en la Jornada colaborando con dos cajas de vino variado de la D.O. Lanzarote para degustaciones y regalos.

#### **FIESTAS DE SAN FRANCISCO JAVIER EN YE**

**Actividad:** concurso de vinos artesanales.

**Lugar:** Centro Socio-cultural de Ye.

**Fecha:** 11 de noviembre de 2007.

**Hora:** 17:30 h.

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

**Descripción:** Por motivo de las Fiestas de San Francisco Javier en el pueblo de Ye, 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 en este concurso de vinos artesanales a través de la organización de una cata ciega de 16 vinos (13 participantes).

Se creó un panel de catadores formado por los miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador que realizaron las puntuaciones para los 16 vinos que este caso no fueron diferenciados por categorías, sino que por el contrario, fueron puntuados sin tener en cuenta las variedades de uva.

El panel de catadores estuvo formado por los siguientes miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador: Juan Díaz, Juan Barreto, Delia Betancort, Ricardo Cabrera y Miguel Ángel Cedrés.

Tras proceder al recuento de puntuaciones, se celebró la entrega de premios a los ganadores en un 1º, 2º y 3º premio.

**Incidencias:** los participantes iban entregando sus vinos según iban llegando, algunos de cuales fueron entregados con retraso. Debido a que los vinos presentados estaban elaborados con mezcla de uvas no se pudo diferenciar entre las diferentes categorías: secos, rosados, tintos y dulces. Por este motivo, los catadores realizaron sus puntuaciones según las características del vino, sin tener en cuenta las variedades de la uva. Además, el concurso empezó con retraso porque algunos de los catadores llegaron tarde a la cata.

## **VISITA DEL PRESIDENTE DEL GOBIERNO DE CANARIAS A LA SEDE DEL CONSEJO REGULADOR**

Paulino Rivero se reunió con el Presidente del Consejo Regulador y representantes del sector en su primera visita a la isla de Lanzarote como Presidente.

En el encuentro, en que también estuvo presente la Consejera de Agricultura del Gobierno de Canarias, Pilar Merino, se abordaron algunos de los temas que más preocupan al sector, como las ayudas a los agricultores tras la pérdida de cosechas. En este sentido, el Presidente del Gobierno insistió en la necesidad de fomentar la contratación de seguros agrarios para poder hacer frente a situaciones de crisis.

El Plan Especial de La Geria, que pretende hacer compatible la protección medioambiental con el desarrollo del sector, fue otro de los temas de interés en la reunión.

Los representantes del sector vitivinícola presentes en la reunión trasladaron también a Paulino Rivero su queja por las tasas de importación de productos relativos al embotellado y etiquetado del vino. Suponen un importante desembolso que los deja en situación de desventaja con respecto a las bodegas peninsulares.

## **SALÓN INTERNACIONAL DEL VINO IBERWINE 2007**

**Fecha:** 13 al 15 de noviembre de 2007

**Lugar:** Madrid

**Dirección:** Parque Ferial Juan Carlos I – IFEMA Pabellón 8

**Stand:** 8B05 del ICCA

**Bodegas participantes:** Bodegas El Grifo y Bodegas Los Bermejós.

**Representantes:**

- *Bodegas El Grifo:* Francisco Castejón (Gerente: 686 506 523), Santiago Miñarro (Comercial en Península: 638 950 727) y Fermín Otamendi.
- *Bodegas Los Bermejós:* Ana de León (629 572 556).
- *Consejo Regulador D. O. Lanzarote:* Miguel Martín Betancort.

**Descripción:** Una muestra de las bodegas adscritas al Consejo Regulador de la D.O. “Vinos de Lanzarote” estuvo presente en esta importante cita para la promoción del sector. El Salón Internacional del Vino Iberwine está dedicado exclusivamente a la producción vinícola de nuestro país, Portugal e Iberoamérica.

Este evento nace con la intención de ser el gran escaparate de nuestros vinos, frente a otras ferias similares en las que tienen más los productores franceses e italianos.

Durante los tres días que duró la muestra, los vinos de Lanzarote pudieron ser degustados por gran número de compradores, profesionales y sector vitivinícola, fomentando el encuentro y las posibilidades de mejorar la comercialización.

El programa de actividades incluyó charlas, congresos, catas y concursos, además de los importantes premios que se celebraron como el Premio Salón Internacional del Vino 2007. En las catas participaron un total de 20 profesionales internacionales que durante una semana trabajaron intensamente en las sesiones con sus homólogos españoles.

**Mercancía:**

El Grifo: 4 cajas.

Los Bermejotes: 3 cajas

Total de bultos enviados a Madrid: 7

**Incidencias:** Las bodegas La Geria y Mozaga decidieron no asistir a la feria en el último momento, sin previo aviso.

Desde el día 4 de julio habían confirmado su asistencia, procediendo el Consejo Regulador a realizar las gestiones oportunas para la organización del evento.

Llegado el momento de realizar el envío de la mercancía hacia Madrid, nos informan de que no van a asistir a la Feria. Este contratiempo supone para el Consejo Regulador una amonestación por parte de la Consejería de Agricultura.

Para próximas ocasiones, sería conveniente establecer una fianza para aquellas bodegas que desean participar en una feria. De este modo, “comprometemos” de alguna manera a las bodegas y evitamos este tipo de incidencias.

## CAMPAÑA MARKETING DIRECTO ALEMANIA

**Actividad:** degustación de vinos de Lanzarote.

**Fecha:** 22 noviembre de 2007.

**Lugar:** Frankfurt, Alemania

**Promotor:** Patronato de Turismo.

**Descripción:** El Patronato de Turismo, a través de una colaboración con la Oficina Exterior de Frankfurt de Tur España, desarrolló una campaña de mailing dirigida a 20.000 contactos del touroperador TUI enviados a lo largo del mes de octubre.

Esta importante acción promocional se embarca dentro del objetivo de la Consejería de Turismo del Cabildo recuperar el mercado alemán en los próximos años. Por este motivo, la Dirección del Patronato de Turismo se puso en contacto con el Consejo Regulador solicitando diez cajas de vino de la D.O. Lanzarote con el objetivo de trasladarlas al workshop turístico que se celebró en la ciudad de Frankfurt el día 22 de noviembre.

El Consejo Regulador quiso colaborar una vez más con el Patronato de Turismo a través de un lote de vinos de las diferentes bodegas, por considerar que se trataba de una actividad de carácter promocional bastante importante para la D.O. Lanzarote.

Periodistas especializados y agentes de viaje, además de otros representantes del mercado alemán fueron agasajados con una cena en la que se sirvieron productos típicos de la isla y vino de la D.O. Lanzarote.

## FIESTAS DE SAN ANDRÉS, TAO

**Actividad:** concurso de vinos artesanales.

**Lugar:** Centro Socio-cultural de Tao.

**Fecha:** 24 de noviembre de 2007.

**Hora:** 19:30 h.

**Contacto:** Alexis (686 430 513).

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

**Descripción:** Se celebró en las Fiestas de San Andrés, en el pueblo de Tao, un concurso de vinos artesanales en el que el Consejo Regulador quiso colaborar a través de la organización de una cata ciega de los vinos participantes.

El panel de catadores estuvo formado por los siguientes miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador: Juan Barreto, Delia Betancort, Ricardo Cabrera y Jesús Cabrera.

Se presentaron a concurso 10 vinos blancos secos, 10 vinos tintos y 5 vinos dulces. Los catadores realizaron las puntuaciones para las diferentes categorías y se procedió a la entrega de premios (1º y 2º).

**Incidencias:** mala organización por parte del personal del Centro Socio Cultural. La cata se realizó en una sala que era muy grande y la mesa para los catadores era demasiado pequeña. De nuevo, los vinos que se presentaron a concurso fueron entregados por los participantes según fueron llegando al lugar donde se realizó la cata. Es conveniente que los vinos que van a participar en el concurso estén presentados con antelación, para tener un mayor control a la hora de organizar la cata.

## XIV JORNADAS DE LA MUJER “CAMBIO Y EQUILIBRIO”

**Actividad:** Jornadas de carácter socio-cultural.

**Fecha:** 29 y 30 noviembre de 2007.

**Lugar:** Sala de exposiciones “El Charco”, Arrecife.

**Promotor:** Asociación Social y Cultural para la Mujer de Lanzarote “Mararía”.

**Descripción:** La Asociación Social y Cultural para la Mujer de Lanzarote “Mararía”, celebró las XIV Jornadas de la Mujer, bajo el lema “Cambio y Equilibrio”, que comenzó el día 29 de noviembre con la exposición de Doña Begoña Hernández, en la Sala de Exposiciones “El Charco”, continuando el día 30 de noviembre con la inauguración de las Jornadas.

Durante estas XIV 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 una caja variada de vinos de la D.O. Lanzarote.

## **FIESTA CELEBRACIÓN XV ANIVERSARIO DE ASOLAN**

**Actividad:** fiesta aniversario de ASOLAN

**Fecha:** 30 de noviembre de 2007.

**Lugar:** Carpa del Apartotel los Zocos, en Costa Teguise.

**Hora:** 20:00 h.

**Promotor:** ASOLAN

**Descripción:** La Asociación Insular de Hoteles y Apartamentos Turísticos de Lanzarote, ASOLAN, celebró en la noche del viernes día 30 de noviembre una fiesta institucional con motivo del XV aniversario de la fundación y creación de su asociación, que engloba a buena parte de los alojamientos turísticos de la Isla.

El acto contó con la presencia de las organizaciones turísticas españolas y canarias, la Presidenta del Cabildo Manuela Armas y la Consejera de Turismo del Gobierno de Canarias, Rita Martín, además de otras autoridades.

En el transcurso del encuentro, los asistentes pudieron disfrutar de comida canaria y vinos de la Denominación de Origen Lanzarote, cedidos por las bodegas de la Isla para la ocasión. Un total de 60 botellas fueron entregadas a la Organización del Hotel para degustaciones y decoración.

Además, personal del Consejo Regulador se desplazó hasta el lugar del evento para organizar una exposición de vinos con botellas, displays, copas, sacacorchos, etc.

**Incidencias:** la organización del Hotel pretendía servir vino tinto que no era de la D.O. Lanzarote, pero finalmente llegamos a un acuerdo y no se sirvió.

## **DICIEMBRE**

### **FIESTAS DE SANTA LUCÍA 2007**

**Actividad:** concurso de vinos artesanales.

**Lugar:** Centro Socio-cultural de Mozaga

**Fecha:** 5 de diciembre de 2007.

**Hora:** 20:30 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.

El Consejo Regulador se encargó de organizar una cata ciega, en la que colaboraron los siguientes miembros del Comité de cata: Delia, Darío, Juan Díaz, Juan Barreto, Suso, Ricardo y Miguel Ángel.

Se hizo una selección de los vinos según categoría: 7 blancos secos, 1 rosado y 5 tintos. Comenzó la cata de los diferentes vinos que se presentaron a concurso y se realizaron las correspondientes puntuaciones.

En esta ocasión, no se establecieron premios entre los caldos participantes sino que por el contrario se procedió, una vez ratificadas las puntuaciones por el personal del Consejo Regulador, 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.

## JORNADA “VINO Y TURISMO”

**Actividad:** jornada formativa con el colectivo de guías turísticos de Lanzarote APIT y AGUITUR.

**Fecha:** 17 de diciembre de 2007.

**Pax:** 22 personas.

**Objetivo:** fomentar la práctica del enoturismo en la isla, y que para ello, se pueda contar con personal cualificado que sepa trasladar a los turistas que nos visitan la importancia cultural, paisajística y económica del vino en Lanzarote.

**Contactos:**

- Dolores, enóloga de Bodegas El Grifo: 928 52 40 36
- Ryan Castel, Director del Museo del Vino: 928 52 49 51 – 606 867 519
- Alejandro Besay, enólogo de Bodegas La Geria: 928 17 31 78 – 650 578 114.
- Rafa Espino, enólogo de Bodegas Vega de Yuco: 928 52 43 16 – 609 217 011
- Ignacio Valdera, enólogo de Bodega Los Bermejós: 928 52 26 41 – 639 491 796
- Manolo Martín, Presidente Asociación de Guías AGUITUR: 638 807745

**Materiales:** para el maridaje que realizamos en Bodegas El Grifo utilizamos tres tipos de queso de cabra (fresco, semicurado de gofio y de pimentón) y 5 paquetes de frutos secos variados.

Se hizo entrega de una carpeta con un mapa, breve reseña histórica de la viña y el vino en Lanzarote, programa de la jornada, boletín informativo del Consejo Regulador y un par de folios en blanco.

El Consejo Regulador quiso agradecer el interés del colectivo de guías turísticos de Lanzarote por la cultura vitivinícola a través de un regalo provisto de una bolsa de yute con una botella de rosado, felicitación navideña, calendario y póster.

**Programa:**

*09:00 h. Sede del Consejo Regulador en San Bartolomé.*

- Visita a las instalaciones y entrega de material informativo.
- La Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”.
- El Consejo Regulador y sus funciones.

*10:00 h. Recorrido por la zona de viñedos.*

- Breve reseña histórica de la Viña y el Vino en Lanzarote.

*10:30 h. Visita Bodegas La Geria.*

- La viticultura en Lanzarote. Visita a la finca de viñedos.
- Visita a la bodega.

12:00 h. *Visita Bodega Los Bermejos.*

- La elaboración de los distintos tipos de vino: blancos, rosados y tintos.
- Recorrido por las instalaciones de la bodega.

13:00 h. *Visita Bodegas Vega de Yuco.*

- Crianza en madera.
- Destilado.
- Diferencias entre añadas.
- Elaboración de un vino semidulce.

14:00 h. *Visita Bodegas El Grifo.*

- Visita al Museo del Vino.
- Metodología de la cata de vinos. Introducción al análisis sensorial.
- Maridaje de vinos, quesos y frutos secos.

**Descripción:** una guagua con 22 guías turísticos de Lanzarote, entre los que se encontraba el Presidente de la Asociación AGUITUR, llegó a la sede del Consejo Regulador en torno a las 9:00 horas de la mañana. Se hizo entrega del material didáctico de la Jornada que consistió en una carpeta con un mapa, breve reseña histórica de la viña y el vino en Lanzarote, programa de la jornada, boletín informativo del Consejo Regulador y un par de folios en blanco.

Visitamos las instalaciones y se dio una explicación breve sobre la D.O. “Vinos de Lanzarote”, el Consejo Regulador y sus funciones.

A continuación, nos dirigimos hacia Bodegas La Geria, haciendo un recorrido por la zona vitícola más importante de la Isla. Durante el trayecto, el personal del Consejo Regulador expuso una breve reseña histórica de la viña y el vino de Lanzarote, haciendo referencia a las peculiaridades de nuestro sistema de cultivo único en el mundo, el clima, el suelo, las variedades de uva y los diferentes tipos de vino que se elaboran y la importancia del paisaje para el turismo de la Isla.

Una vez llegamos a Bodegas La Geria, el propietario nos recibió para comenzar un recorrido por la finca de viñedos donde los visitantes tuvieron la oportunidad de ver in situ la singularidad del sistema de cultivo a través de los llamados “hoyos” excavados en las cenizas volcánicas y en general las peculiaridades de la viticultura de Lanzarote.

Durante la visita a la Bodega Los Bermejos, los participantes aprendieron cómo se elaboran los distintos tipos de vino blancos, rosados y tintos y realizaron un recorrido por las instalaciones de la bodega.

Nos dirigimos a Bodegas Vega de Yuco donde nos explican el proceso de destilado, la crianza en madera y la diferencia que existe entre añadas. Además, se nos brinda la oportunidad de elaborar un vino semidulce a través de la mezcla de un malvasía seco con un malvasía dulce. El bodeguero tuvo el detalle de regalar una botella de Yaiza Semidulce a todos los guías turísticos que visitaron su bodega.

Clausuramos nuestra jornada en Bodegas El Grifo. En primer lugar, hacemos una breve visita guiada al Museo del Vino para terminar en la sala de soleras, donde realizamos una

cata comentada con previa introducción al análisis sensorial y terminamos con un maridaje de vinos, quesos y frutos secos.

De vuelta a la sede del Consejo Regulador, hicimos entrega de un regalo a cada uno de los participantes: una bolsa de yute con una botella de vino rosado, un póster de la D.O. Lanzarote, felicitación navideña y calendario.

**Incidencias:** los participantes de la jornada echaron de menos la organización de una comida a modo de clausura. El Consejo Regulador no contaba con presupuesto para realizar un almuerzo debido a que no tuvimos el apoyo del Cabildo para la organización de esta Jornada.

Se convocó a la prensa para que asistieran a alguno de las visitas que se dieron lugar durante la Jornada pero por un problema técnico ajeno a la Organización de la actividad, la convocatoria no llegó a sus destinatarios. El resultado fue la escasa repercusión mediática del acontecimiento.

**Conclusiones:** valoramos de manera muy positiva esta iniciativa al considerar que hemos conseguido alcanzar los objetivos planteados. Esta actividad ha permitido a los guías turísticos ser conscientes de la importancia real del sector vitivinícola para la economía, la cultura y el paisaje de la isla, además de aprender a valorar más el trabajo y sacrificio que existe detrás de cada botella de vino.

## CAMPAÑA DE NAVIDAD

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

Como siempre recordamos, el vino de Lanzarote es economía, cultura y paisaje. Tres elementos que se reflejan en el diverso material promocional que para estas fechas preparó el Consejo Regulador, como el calendario de mesa con el que día a día se recuerda la labor de los viticultores y bodegueros de la Isla.

Además, fueron creados especialmente para estas fechas las felicitaciones de Navidad y calendarios de bolsillo que fueron enviados a todos los viticultores que están inscritos en el Consejo Regulador. A sí mismo, se realizó un envío a las Administraciones Públicas, distintas autoridades de la Isla, Medios de Comunicación, Asociaciones y demás entidades, Consejos Reguladores de Canarias y de Península, clientes, etc.

Como cada año, el Consejo Regulador quiso agradecer a sus colaboradores más habituales con un obsequio a modo de felicitación navideña que consistió en un paquete con botellas de vino de la D.O. Lanzarote.

## **MEDIOS DE COMUNICACIÓN**

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

## **PÁGINA DE INTERNET**

La página del Consejo en Internet ([www.dolanzarote.com](http://www.dolanzarote.com)) se actualiza en 2007 semanalmente, publicando las noticias de actualidad de la Denominación de Origen Lanzarote, así como las noticias relacionadas con el sector.

## **EDICIONES**

El Consejo Regulador dispone actualmente del siguiente material informativo:

- Mapa con ubicación de bodegas, información general sobre la vitivinicultura de Lanzarote y directorio de marcas y direcciones.
- Póster con slogan “Esencia de volcán en tu copa”.
- Boletín informativo sobre noticias de actualidad del Consejo Regulador.