

Laboratorio enológico insular: sinónimo de calidad

El Cabildo apuesta por la viticultura ecológica



Las ferias ganaderas congregan a miles de personas en Uga y Tinajo



Lanzarote defiende en Europa el futuro de las queserías artesanas



Apuesta por la viticultura ecológica



El Cabildo de Lanzarote financia un proyecto cuyo objetivo es promover la transformación de la viña a sistemas de cultivos ecológicos

Financiada por la Oficina de la Reserva de la Biosfera del Cabildo de Lanzarote y en colaboración con la agencia conservacionista WWF y con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", el enólogo y especialista en viticultura biológica Manuel Rodríguez Jiménez ha elaborado una Propuesta Agroambiental para el Viñedo en Lanzarote cuyo objetivo es promover la transformación de la viña de la Isla a sistemas de cultivo basados en la agricultura ecológica.

Para ejecutar este proyecto el autor señala la necesidad de desarrollar mercados locales y dar a conocer al consumidor las bondades ambientales asociados a dichas técnicas de producción. Establece dos fases de actuación, precedidas de una fase previa denominada 0, que pueden resumirse así:

Fase de Mejoras en el Entorno Sociopolítico

- 1) Implantación de una línea de I+D+i insular con propuestas específicas para mejora de prácticas agroambientales y calidad en la uva.
- 2) Habilitación de líneas de Emprendeduría en el sector primario.
- 3) Agilización de los trámites administrativos, simplificación de los expedientes con la ayuda de programas y sistemas informáticos.
- 4) Desarrollo de una Línea Ambiental en la viña que contemple entre otras cuestiones una mejora de las ayudas agroambientales europeas.
- 5) Fomento de la contratación del seguro agrario.
- 6) Líneas de formación, con el objetivo de mejorar la calidad y la productividad y el comportamiento ambiental en fincas y bodegas. Asesoramiento y transferencia de conocimientos.
- 7) Puesta en valor del Espacio Protegido de La Geria, a través del turismo y la cultura, así como de sus valores ambientales y paisajísticos mantenidos mediante buenas prácticas vitivinícolas.
- 8) Definición y puesta en marcha de estrategias de marketing, con una línea específica de trabajo en valores ambientales del cultivo del viñedo sujeto a buenas prácticas agrícolas o producción ecológica.
- 9) Implantación de incentivos y modulaciones fiscales en el sector. Con propuestas concretas de actuación para fincas bajo producción ecológica, por ejemplo: exenciones fiscales o disminución de tasas e impuestos.
- 10) Mejora del Posei, en cuantía y agilidad en los pagos
- 11) Seguimiento y evaluación.

Fase de aplicación de mejoras técnicas

Esta fase contempla la acometida de técnicas de cultivo agroecológicas que contribuyan a conseguir el fin propuesto. También se acometería todo lo referente a la formación de los actuantes, que debería ser personalizada, de tal manera que el agricultor, viticultor, bodeguero o enólogo dispongan en todo momento de un asesor en cada materia. Las mejoras técnicas a proponer se centran en tres temas principales:

- 1) **Manejo del suelo y nutrición:** El abonado de la viña se debe realizar con materia orgánica compostada, con lo que se consigue aporte de nutrientes necesarios para una correcta maduración y desarrollo vegetal en equilibrio, modificación de la estructura del suelo y favorecimiento de la fauna edáfica. Sobre este tema se han observado una serie de inconvenientes a solventar como es la escasez de materia orgánica compostada o la previsible dificultad para erradicar la utilización de abonos químicos.
- 2) **Manejo de técnicas de cultivo y selección de variedades:** Las condiciones climáticas de la isla no permiten establecer mejoras en los sistemas de conducción y formación del viñedo, por lo que se hace extremadamente recomendable adaptarse a las condiciones existentes y actuar en los sistemas de poda y selección de variedades. En este sentido las mejor adaptables a las técnicas de agricultura ecológica son Diego y Listán Blanco y medianamente adaptable o con mayores problemas Malvasía Volcánica. En cuanto a las variedades negras hay buena adaptabilidad de la Shiraz y mediana de Listán Negro.
- 3) **Manejo de plagas y enfermedades:** Puede ser considerado como uno de los mayores handicaps en el desarrollo final del proyecto, puesto que esta circunstancia es la que pudiera tener más reticencias por parte del viticultor a la implantación de la agricultura biológica y, no sin razón -según señala el autor del proyecto-, porque la virulencia con que afectan a menudo plagas y enfermedades al viñedo es alta, motivado por el microclima húmedo y al desequilibrio existente al no poder intervenir sobre el suelo. La solución: cuanto más equilibrio haya en el medio, es decir, cuanto mejor se sienta la planta, mejor se defenderá contra plagas y enfermedades.

Fase 0

Para poder emprender las dos líneas de ejecución de su proyecto, Manuel Rodríguez propone una "fase cero" con el fin de concienciar y sensibilizar tanto a bodegueros como viticultores de la necesidad del mismo, pues "de nada valdría que desde instancias superiores se proponga un sistema de cultivo, si ellos no lo ven, no lo aceptan y no son partícipes".



Cristina Bermúdez es la técnica del Laboratorio, ubicado en las instalaciones de la Granja del Cabildo.



También cuenta con los métodos de referencia exigidos por la OIV.

Análisis con todas las garantías

La fiabilidad del Laboratorio Enológico de la Granja del Cabildo contribuye a mejorar la calidad de los vinos lanzaroteños

Con un volumen de análisis que puede superar en determinados años las 3.000 muestras, bodegas y viticultores acuden al Laboratorio Enológico de la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote porque saben que, el estricto control al que se van a ver sometidos sus vinos, ayudará en buena medida -y siempre y cuando se sigan las recomendaciones sugeridas- a garantizar la calidad del producto final.

Según explica la Técnico del Laboratorio, Cristina Bermúdez, los controles químicos abarcan desde el proceso de maduración de la uva, hasta los análisis de los mostos y de los caldos ya elaborados. En uvas y en mostos, el control del grado alcohólico probable y la acidez son fundamentales para acercarse, lo máximo posible, al vino final que se busca conseguir. Una vez realizados los análisis, se indican las correcciones necesarias en el caso en que fuesen recomendables, para mejorar o mantener la calidad de los vinos.

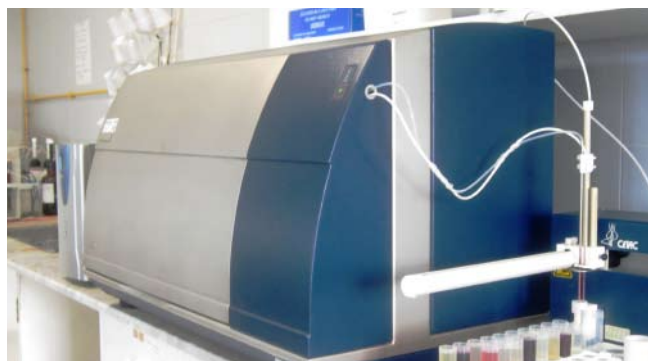
Licenciada en Farmacia y Máster en Enología, Cristina comenzó a ejercer su labor como Técnico de Laboratorio en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" en el año 2000, para más tarde trasladarse a la Granja, donde trabaja junto a los Auxiliares de Laboratorio, Isabel Hidalgo y Francisco Negrín.

En todo este tiempo ha tenido la oportunidad de comprobar muy de cerca la evolución experimentada por los vinos lanzaroteños: "Hace diez años, un parámetro fundamental en la elaboración de los vinos, como la acidez volátil, no era el deseable en muchos casos, y bastantes vinos terminaban la fermentación ya con un "picado acético". En cambio, hoy en día, esto sólo ocurre en casos aislados, lo que evidencia una mayor calidad".

Esta evolución queda también reflejada en cómo se ha incrementado el número de muestras a analizar, pasando "de unas 700 anuales cuando empecé hasta llegar algunos años, y en función de la uva vendimiada, a superar las 3.000".

Sello de calidad

El Laboratorio Enológico se encuentra en un proceso de diseño e implantación de un Sistema de Calidad según la norma UNE-EN ISO / IEC



El laboratorio cuenta con tecnología de vanguardia como el WineScan.



Hay años en los que el número de muestras que realiza supera las 3.000.

Suelos, agua y hojas

Además de realizar análisis de uvas y mostos, con el fin de ayudar a los viticultores a realizar los controles de maduración, en el Laboratorio Enológico de la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote se ofrece asesoramiento sobre los resultados de los análisis para lograr una buena fermentación del mosto y control para un buen mantenimiento del vino. Asimismo, gestiona los trámites para el análisis de suelos mediante un convenio con el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA).

17025, que establece los requisitos generales relativos a la competencia técnica de los laboratorios de ensayo. El organismo ENAC, a través de auditorías, acredita la fiabilidad y credibilidad de los laboratorios que se someten a su control.

Uno de los requisitos que se exige es la participación en ejercicios de intercomparación y en este sentido, desde hace 3 años, el Laboratorio Enológico de la Granja participa simultáneamente con 145 laboratorios de 22 países de tres continentes. Sus resultados satisfactorios en estos ejercicios garantizan que el Laboratorio de la Granja, uno de los pocos que hay en Canarias, se pueda equiparar a otros a nivel mundial.

No en vano, además de contar con los métodos tradicionales de referencia exigidos por la Organización Internacional del Vino (OIV) para hacer los análisis, cuenta con tecnología de vanguardia como es el "WineScan", que permite el análisis simultáneo de los principales parámetros de calidad del vino, mediante el uso de infrarrojo por transformada de Fourier, o FTIR. Esta técnica es ideal para analizar en muy poco tiempo muchas muestras, de manera muy fiable.

(Más información en www.agrolanzarote.com sección Servicios)



La V Muestra de Ganado de Uga exhibió la valiosa cabaña insular

Cabildo de Lanzarote y Ayuntamiento de Yaiza trabajan en la comercialización de la leche de camella

Cientos de personas asistieron los pasados 26 y 27 de mayo a la V Muestra de Ganado de Uga organizada por el Cabildo de Lanzarote y el Ayuntamiento de Yaiza, en la que se exhibieron unos 400 ejemplares de la ganadería caprina, ovina, vacuna, equina y camellar de Lanzarote.

Los asistentes disfrutaron de exquisitas tapas a base de buena carne de cochino y de cabra además de las actuaciones folclóricas y de exhibiciones de lucha canaria y palo conejero. Asimismo, tuvieron la oportunidad de presenciar la elaboración de quesos artesanales y del tueste del grano, así como de pasear en camello.

Precisamente, según desvelaron el consejero de Agricultura y Ganadería de la primera Corporación insular, Francisco Fabelo, y el concejal del Área del Ayuntamiento de Yaiza, José Antonio Rodríguez, ambas instituciones trabajan en un proyecto de cara a comercializar la leche de camella.

En este sentido, ya existen contactos con el Instituto Tecnológico de Canarias para investigar las propiedades del producto, con el que se quiere apostar por la diversificación, más teniendo en cuenta que hace un año la Comisión Nacional de Coordinación para la Conservación, Mejora y Fomento de Razas Ganaderas acordó el reconocimiento de la raza Camello Canario y su inclusión en el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España.

A través de la organización de este evento, Cabildo y Ayuntamiento de Yaiza confirman el empuje insitucional dirigido a revitalizar el sector primario de la Isla, pues no en vano más de cincuenta ganaderos y agricultores presentes en los distintos puestos instalados en la Feria ofrecieron con orgullo el resultado de su esfuerzo, intercambiaron experiencias con otros profesionales que acudieron a Uga en calidad de visitantes, sopesaron oportunidades de negocios y confrontaron las ofertas de las firmas suministradoras de forrajes y piensos.





El curso estuvo organizado por la Consejería de Agricultura y Ganadería, presidida por Francisco Fabelo.

El Cabildo habilita a una treintena de profesionales del sector lácteo como tomadores de muestras de leche cruda

Recibieron (en la Granja un curso para la obtención del carné acreditativo, según establece la normativa que regula la LETRA Q (LEche, TRAzabilidad y Calidad).

La Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote acogió el pasado 17 de mayo un curso de tomadores de muestras de leche cruda de cabra/oveja, validado por el Gobierno de Canarias, dirigido a la obtención del carné que les acredite legalmente para recoger las muestras de leche según los estándares de calidad que determina la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo según recoge el real decreto ley que regula la legislación referente a la denominada LETRA Q (LEche, TRAzabilidad y Calidad).

En total fueron 31 profesionales del sector lácteo insular (ganaderos, elaboradores de queso, transportistas de leche, personal de laboratorio...) los que obtuvieron una formación adecuada en la toma de leche cruda gracias a este curso impartido por Biolab Siete Mares S.L. a través de ponentes del Laboratorio Interprofesional Lechero de Cantabria.

Por otra parte, desde la Consejería de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote, se está trabajando en la actualidad con una veintena de queseros de la Isla con el fin de apoyarles en todo lo posible en la obtención del registro sanitario.

El futuro de las pequeñas queserías pasa por flexibilizar la normativa europea

La rigidez en materia sanitaria exige inversiones imposibles de afrontar por la mayoría

“Es importante que autoridades sanitarias y pequeños productores alcancen acuerdos para evitar que la rigidez y los exigentes requisitos de las nuevas directrices europeas acaben con las pequeñas queserías, por cuanto les obligaría a realizar importantes inversiones que serían incapaces de asumir”.

Así lo expuso el consejero de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote, Francisco Fabelo, durante el Congreso Europeo de Seguridad Alimentaria

en Pequeñas Queserías, celebrado a principios de mayo en la localidad extremeña de Zafra, que contó con 200 asistentes, pertenecientes a diversas agrupaciones vinculadas con el sector ganadero y quesero, así como técnicos e inspectores de sanidad y representantes públicos de diferentes instituciones

En el capítulo de conclusiones del Congreso, centrado fundamentalmente en definir los criterios que permitirán flexibilizar y adaptar a las pequeñas producciones queseras la normativa comunitaria en materia de higiene, también se desprendió que la calidad sanitaria y nutricional de los alimentos es una preocupación cada vez mayor entre los ciudadanos.

La Red Europea de Queserías de Campo, en la que Lanzarote y Canarias está representada de forma relevante, aglutina a más de 12.500 establecimientos de doce países y a 23 organizaciones.



Curso sobre el uso responsable de venenos para roedores

Técnicos de distintos sectores, incluidos los del Servicio Insular Agrario, están recibiendo formación gratuita para poder asesorar a los agricultores y ganaderos sobre la forma de combatir a las ratas y ratones en sus explotaciones de manera efectiva y responsable. El curso está organizado por el Cabildo, a través de las áreas de Medio Ambiente y Agricultura, en coordinación con la ONG de protección de las aves SEO/Bird Life.





¿Cómo elaborar una pila de compost?

El compost es el resultado de la descomposición de materiales de origen orgánico en presencia de oxígeno y con condiciones de humedad y temperatura controladas. Se trata de un abono orgánico que no sólo ayuda a fertilizar el suelo sino que además favorece la existencia de microorganismos que ayudan a mantener esta fertilidad sin necesidad de aportar fertilizantes químicos.

Para elaborar de forma manual una pila de compost con los residuos de una finca se resumen a continuación los pasos a seguir:

1. La pila tendrá una dimensión de 1,5 metros de ancho y de alto, y 3 metros de largo como mínimo. Se marcará estas dimensiones en el terreno y se regará antes de empezar a poner los materiales. Se debe dejar un espacio de 1,5 metros alrededor de la pila para poder manejarla.
2. La pila se compone de capas de distintos materiales. Se diferencian dos tipos de materiales: los que aportan nitrógeno (estiércol y verde) y los que aportan carbono (seco). La proporción entre estos materiales siempre será de 3 partes de carbono por cada parte de nitrógeno (3/1).
3. Se comienza la pila con material seco. El material debe de estar triturado si se trata de restos de leñosos. Cuanto más triturado esté el material, más fácil será la descomposición del mismo. Existen materiales secos que no son necesarios triturar (rastros, paja, hojarasca, etcétera).
4. Mientras se construye la pila hay que estar aportando agua para mojar bien los materiales sin llegar a provocar charcos de agua. El riego debe ser pulverizado y continuo. También se deben contar la cantidad de materiales a aportar para mantener la proporción 3/1.

Esta cuenta se puede llevar en el número de carretillas, paladas, baldes, etcétera.

5. La segunda capa a aportar será de nitrógeno. Se recomienda aportar estiércol de oveja, cabra, camello o caballo. Si se aporta de gallina deberemos de combinarlo con otro de manera que se aporten 3 partes de gallina y 7 de los otros mencionados.

6. Se seguirá construyendo la pila intercalando una capa de material vegetal seca y otra de estiércol, regando los materiales en todo momento hasta llegar a la altura deseada (1,5 metros).

7. Para mejorar la combinación de materiales lo ideal es voltear la pila tras realizarla. Esta labor se realiza entre dos personas a cada lado de la pila con ayuda de un orquetón y una tercera persona regando la pila con agua pulverizada.

8. Una vez volteada se tamará la pila con un material que permita la respiración de la pila y que no provoque la desecación de la misma. Los materiales que mejor funcionan en las condiciones de la Isla son la mayo antiyerba colocando doble capa o malla plástica negra agujereada.

9. Se debe tomar la temperatura de la pila cada 2 días con ayuda de un termómetro con sonda. Si la pila está bien hecha la temperatura deberá subir hasta un máximo de 75° centígrados y después se enfriará. Si sube de temperatura muy rápidamente y sobrepasa los 75° centígrados hay que destapar la pila y regarla. Si no sube de temperatura hay que aportarle nitrógeno (estiércol), voltearla y regarla.

10. La temperatura de la pila subirá y luego bajará. Aproximadamente al mes y medio de realizar la pila la temperatura estará próxima a los 30°C o por debajo por lo que será necesario realizar el volteo de forma que el material se mezcle bien y toda la parte superior de la pila pase al fondo de la misma, repitiéndose el proceso de mojar bien el material sin encharcar.

11. Tras el volteo se repite el proceso hasta que la pila deja de coger temperatura que suele ser al tercer volteo. En un proceso normal se suele voltear una vez al mes y con 3 volteos el compost está elaborado (compost joven). Por tanto, a los 3 meses el compost se deja de voltear y se mantiene tapado otros 3 meses para que madure, haciendo durante todo el proceso el control de la temperatura.

Tras los 6 meses el material está listo para incorporarlo al terreno bien de forma directa o a través del riego como té de compost.



Exquisita y exitosa 'Fiesta de las cocinas de la cabra'

Más de 6.000 personas disfrutaron en Tinajo de deliciosas tapas a base de recetas tradicionales e innovadoras

Más de 6.000 personas, entre residentes y turistas, desfilaron durante el último fin de semana del pasado mes de abril por la Plaza de Los Dolores de Mancha Blanca para disfrutar de deliciosas tapas, basadas en recetas innovadoras y tradicionales, que tuvieron como producto estrella a la cabra.

De hecho, "Fiesta de las cocinas de la cabra" fue el nombre que recibió este nuevo evento organizado -esta vez en colaboración con el Ayuntamiento de Tinajo por Saborea Lanzarote, proyecto impulsado por el Cabildo insular para poner en valor y convertir en reclamo turístico a los productos enogastronómicos de la Isla.

Durante el evento, que discurrió paralelo a la VI Muestra de Ganado de Tinajo, los comensales pudieron disfrutar de una gran diversidad de platos, maridados con excelentes vinos Denominación de Origen Lanzarote y al precio de un euro por consumición.

Además de la participación de reconocidos restauradores de toda la Isla, se contó con la inestimable colaboración e implicación del IES Zonzamas, cuyos alumnos de Cocina prepararon unos 20 kilos de cabra, de los más de 700 kilos de máxima calidad que se cocinaron para la ocasión, tan fresca, y económica como la que se puede adquirir con facilidad en cualquier mercado de la Isla.

El consejero de Agricultura y Ganadería del Cabildo de Lanzarote, Francisco Fabelo, agradece "la implicación demostrada tanto por restauradores, ganaderos, productores y, en definitiva, por todo el sector primario de la isla que de forma directa o indirecta participó en esta Fiesta que, además de incentivar el consumo de una carne tan saludable como la de cabra, ha venido a demostrar que dicho sector puede volver a convertirse en un pilar fundamental para la economía lanzaroteña".





KLAUS GUTTENBERGER, VITICULTOR ECOLÓGICO



Miembro de la organización conservacionista WWF, cuya sede regional se encuentra en Lanzarote, su relación con el vino le viene desde niño por tradición familiar en su Alemania natal, donde por raro que suene a los no entendidos “también se producen buenos caldos, envejecidos durante unos años”. El accidente de la central nuclear de Chernobil le impulsó a buscar un lugar para vivir lejos de su país donde la vida fuera más tranquila y segura. Un motivo que con el tiempo fue dando paso a otros “más sólidos”, que provocaron que desde 1987 Klaus Guttenberger hiciera de Lanzarote su lugar de residencia y se convirtiera en uno de los pioneros de la viticultura ecológica en la Isla. Desde hace dos años preside además la Asociación de Agricultura y Ganadería Ecológica de Lanzarote La Tanganilla.

“Lanzarote demanda hoy en día más vino ecológico del que se produce en la Isla”

- ¿Cómo te iniciaste en Lanzarote en el mundo del vino?

- Durante mis primeros años aquí me dedicaba a conservar y restaurar casas antiguas, muchas de ellas en el casco histórico de Tegüise. Siempre me ha gustado contribuir a la conservación del patrimonio. Además tenía un negocio de antigüedades y muebles, y un día me enteré que entre Masdache y La Vegueta vendían una finca, de las típicas de La Geria con hoyos y viñas muy antiguas. Fue así como empecé en 1999, sólo que ahora en lugar de una tengo dos parcelas, de una hectárea cada una de ellas, con unas 650 parras en total que dan para producir al año una media de entre 2.000 y 3.000 botellas de vino Diego ecológico.

- ¿Cuándo te diste de alta como viticultor ecológico?

- Desde el principio. No quería envenenarme en mi tiempo libre aplicando productos químicos en mis fincas. Desde el primer momento mi intención fue producir vino ecológico. Le trasladé la idea a un joven enólogo, Ignacio Valdera, al que le gustó el reto y entre los dos empezamos a producir los primeros vinos sin ningún tipo de aditivo que se elaboraron en Lanzarote. En 2003 la bodega Los Bermejós -única en la Isla junto a Vega de Yuco capacitada para producir vino ecológico- vendió la primera botella de vino certificada como ecológica y producida en la Isla.

- ¿Por qué siguen siendo tan pocas las hectáreas de viña ecológica en la Isla?

- Cuando empezamos estábamos muy ilusionados y con ánimos de extender lo que habíamos iniciado. Creamos incluso una asociación a la que se sumaron otros enólogos y bodegueros, y convocamos a reuniones para que se sumaran más al proyecto. Pero la verdad es que la repercusión fue muy escasa. Hay que tener en cuenta que la viticultura ecológica te exige estar mucho más pendiente de las parras y aquí ya sabemos que lo tradicional es la viticultura de fin de semana.

- ¿Quiere decir esto que la viticultura ecológica no tiene aceptación en Lanzarote?

- En ese sentido, el panorama ha cambiado mucho en la Isla en los últimos años. De hecho desde la propia WWF estamos colaborando con el Consejo Regulador en un proyecto para fomentar la viticultura ecológica y hay personas como Rafa Espino, propietario de Vega de Yuco, que ha reconvertido todo su viñedo tradicional en viñedo ecológico. Es verdad que de momento sólo hay 40 hectáreas de las más de 1.650 de viña tradicional que hay en la Isla. Pero cada vez hay más mercado y hoy en día en Lanzarote se demanda más vino ecológico del que se produce en la Isla.

- ¿En qué se diferencia exactamente el cultivo ecológico del cultivo tradicional?

- La clave de la viticultura ecológica reside en devolverle a la viña lo que le estás quitando. Es decir, aprovechar todo el material vegetal sobrante a lo largo del año como las hojas secas, las varitas de la poda y la propia uva que cae al suelo, para mezclarlo con estiércol, agua y el orujo -los restos de la uva tras prensarla- para obtener así un abono totalmente natural, que es el compost. De esta forma, evitas utilizar fertilizantes químicos lo que fortalece las parras y las hace más resistentes al ataque de enfermedades. Aunque para el caso de hongos y plagas existen también productos autorizados para utilizar en la viticultura ecológica.

- ¿Por qué es más cara la botella de vino ecológico que la convencional?

- Por mucho que la uva ecológica se pague siempre a un precio más alto que la convencional, desde luego que dedicarse a la viticultura ecológica en la Isla no da para hacerse rico. Para que sea viable, la uva ecológica tiene que pagarse a un precio no inferior a los 3 euros, lo que provoca lógicamente que el precio de una botella de vino ecológico sea superior. De todas formas el cliente también lo agradece porque, al margen del paladar que tenga cada persona, está saboreando un producto más sano y natural. De hecho, Los Bermejós estuvo hace poco en Nueva York y los vinos que tuvieron más aceptación fueron los ecológicos.

- ¿Siguen un control adecuado las autoridades para que no se dé gato por liebre en la viticultura ecológica?

- Sí. La legislación es muy exigente al respecto y existen controles periódicos en las propias fincas por parte de inspectores del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA). Quien compre una botella de vino de Lanzarote con certificado ecológico puede tener la absoluta certeza de que el producto que está consumiendo cumple con todas las garantías.

- ¿Por dónde pasa el futuro de la viticultura ecológica en la Isla?

- Pienso que la línea a seguir es la que ha abierto el Consejo Regulador desde hace unos años para acá. Se está haciendo un trabajo muy importante tanto por incrementar el prestigio del vino lanzaroteño en general, convirtiéndolo en un producto gourmet, como por diversificar el cultivo, tratando de que cada vez haya más hectáreas de viñedos ecológicos. Además, la viticultura ecológica tiene un valor turístico añadido porque si ya de por sí visitar una finca en La Geria es algo único en el mundo, más atractivo lo es visitar una donde no se esté, por ejemplo, fumigando y se respete el medio ambiente al máximo.

