



VIÑOS D.O. LANZAROTE

BOLETÍN OFICIAL DEL CONSEJO REGULADOR DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN "VIÑOS DE LANZAROTE"



FONDO EUROPEO AGRÍCOLA
DE DESARROLLO RURAL:
EUROPA INVIERTE EN
ZONAS RURALES



Lanzarote contará, por fin, con un centro I+D+i

El Gobierno canario ha incluido en los presupuestos autonómicos de 2012 una partida de 200.000 euros para la implantación en Lanzarote de un centro de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) agroalimentario. El Consejo Regulador agradece al Ejecutivo canario esta decisión, así como al Cabildo, por el importante papel jugado para que seamos la primera Isla del Archipiélago en contar con un centro de estas características.



Francisco Barreto,
coproprietario de Bodegas Reymar

"No soy partidario de que las bodegas reciban subvenciones"

"No soy partidario de que las bodegas reciban subvenciones, porque pienso que son un elemento distorsionador. Si una industria vale, tiene que salir adelante por sí sola, y si no, es que no merece la pena. Otra cosa son los agricultores, porque son la base de todo. A ellos sí que hay que subvencionarles". Así opina Francisco Barreto, quien desde hace dos décadas regenta junto con dos hermanos Bodegas Reymar.

El Consejo Regulador
pide que se mantengan
las ayudas del Posei

En marcha el Plan de
Competitividad Turística
para La Geria



La Mesa Técnica Vitícola
prosigue con sus
reuniones

La superficie de
viñedos asegurados
se triplica



Los viticultores
lanzaroteños siguen
siendo los que más
reestructuran sus viñas

El Cabildo garantiza
la continuidad del
Plan de Dinamización
Enogastronómica





En marcha el Plan de Competitividad Turística para La Geria

Lleva como slogan ‘Lanzarote, una experiencia enogastronómica del volcán’

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” expresa su más profunda satisfacción por la puesta en marcha por parte del Cabildo de Lanzarote del Plan de Competitividad Turística para La Geria, que bajo el slogan “Lanzarote, una experiencia enogastronómica del volcán”, unificará todas las acciones institucionales que se realicen con el fin de promocionar el paraje único en el mundo, por su espectacularidad paisajística, de La Geria, e incluirá la instauración de rutas de movilidad sostenible, senderos y bicicleta (road bike).

La presentación del citado Plan tuvo lugar en Bodegas Rubicón el pasado 16 de diciembre y llevó aparejado la celebración durante el fin de semana del 17 y 18 de diciembre de actividades como senderismo, cicloturismo, degustación de vinos lanzaroteños en bodegas, oferta enogastronómica y conciertos musicales, entre los que destacó el de Mastretta, grupo autor de conocidas bandas sonoras cinematográficas.

La Mesa Técnica Vitícola continúa con sus productivas reuniones

Establece, entre otras, recomendaciones para controlar la plaga del mosquito verde

Tras su constitución el pasado 3 de noviembre, la Mesa Técnica Vitícola mantuvo el pasado 11 de enero, su tercera reunión en la que se analizaron y tomaron decisiones sobre cuestiones que afectan a la viticultura insular. Cristina Bermúdez, Alberto González, Tomás Mesa y Rafael Espino fueron los técnicos que representaron a las bodegas insulares; Ana Garrido y Tania Acuña, al Servicio Insular Agrario del Cabildo de Lanzarote; completándose la Mesa con la presencia de Nereida Pérez como técnica del Consejo Regulador.

Entre los asuntos abordados, se informó de la adquisición por parte del Servicio Insular Agrario (Agrolanzarote) de 1.000 placas amarillas para el control de las poblaciones del mosquito verde, detectadas en los últimos meses en parras de diferentes fincas lanzaroteñas. En principio se les ha entregado a aquellas bodegas que quieren colaborar con el seguimiento del control de población del mosquito para distribuirlas entre sus viticultores.

Inicialmente se colocará una placa cada 3 o 4 hectáreas, si se trata de una parcela homogénea, y se hará un seguimiento cada 15 días, por si es necesario aumentar el reparto y buscar mayor número de colaboradores que ayuden a hacer un seguimiento exhaustivo del control de población.

En este mismo contexto, desde la Mesa Técnica Vitícola se recomienda la exhaustiva limpieza de hojas y resto de poda de años anteriores, puesto que el año pasado fue un año donde hubo mucho ataque de mildiu y por lo tanto las esporas resistentes se quedan hospedadas ahí hasta que vuelven a encontrar las condiciones de humedad y temperaturas idóneas para volver a provocar un ataque.

En cuanto al ensayo de brotación que se está realizando, se ha detectado que hay muy pocas yemas brotadas, por lo que antes de dar una recomendación al respecto, se ha acordado que los técnicos de las tres bodegas que forman parte de la Mesa Técnica Vitícola hagan



Los ensayos de brotaciones de yema se llevan a cabo en la Granja Experimental del Cabildo.

el mismo ensayo pero con la vara puesta directamente en agua y expuesta al sol para que le dé calor y le estimule la brotación.

Cuadernos de Campo

También se acordó que desde el Consejo Regulador se entregue los cuadernos de campo a los viticultores, así como realizar en febrero un curso de “Poda y Labores Culturales de la Viña”, a partir del cual se impartirán unas jornadas técnicas-prácticas de un día de duración que abarcará el despampanado a realizar en abril; la preparación y aplicación de tratamientos fitosanitarios en junio; el control de maduración, cata y calidad de la uva en julio; y la prepoda en octubre.

En este sentido, también se pretende impartir cuatro cursos de fitosanitarios, dos por el Cabildo (meses de junio y diciembre) y dos por el Consejo (meses de marzo y octubre). Durante la celebración de los mismos, se desarrollará la jornada práctica de cómo preparar el caldo, la mezcla y la aplicación del tratamiento.

Lo que se pretende con estas jornadas técnicas es que la persona que realiza el curso de “Poda y Labores Culturales de la Viña” obtenga una formación más práctica y la misma esté desarrollada en la época en la que se realiza la labor en el viñedo. Con esto conseguiríamos tener mano de obra cualificada de la que poder disponer en la época de realizar las labores.



El Centro I+D+i favorecerá al sector vitivinícola.

Lanzarote contará con un centro de investigación, desarrollo e innovación agroalimentario (I+D+i)

El Consejo Regulador expresa su satisfacción por esta decisión del Gobierno autonómico

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" expresa su satisfacción y muestra su agradecimiento al Gobierno de Canarias por la inclusión en los presupuestos autonómicos de 2012 de una partida de 200.000 euros para la implantación en Lanzarote de un centro de investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) agroalimentario, el único de estas características que existirá en Canarias

El Consejo Regulador hace extensivo este agradecimiento al Cabildo de Lanzarote por el importante papel que ha desarrollado para conseguir la implantación de este centro, cuya

creación supondrá alcanzar mayores cotas de productividad, innovación y comercialización de los productos del sector primario, lo que permitirá, según el presidente Javier Betancort, "un salto cualitativo para Canarias en general y Lanzarote en particular desde el punto de vista del posicionamiento en el mercado de dichos productos".

Asimismo, considera que "este centro tecnológico, además de contribuir a diferenciar el sector primario por criterios de calidad, permitirá establecer acuerdos de colaboración en investigación, desarrollo e innovación del producto vitivinícola con las empresas del sector".

El Consejo Regulador pide al Estado que mantenga las ayudas del Posei



El presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, se reunió el 13 de enero con el diputado nacional y senador lanzaroteños, Francisco Cabrera y Oscar Luzardo, para trasladarles la necesidad de que el Estado siga manteniendo las ayudas a la viña contempladas en el marco del programa europeo Posei. En la actualidad, el Estado aporta 4 millones de euros en ayudas a la viña de Canarias,

de los que casi un millón de euros se destina a viñedos censados en Lanzarote. Ante el previsible recorte en los Presupuestos Generales del Estado por este concepto, el Consejo Regulador ha querido poner de manifiesto que es de vital importancia mantener esa ayuda de 1.650 euros por hectárea destinada al viticultor de Lanzarote, dada su contribución al mantenimiento de un paisaje único en el mundo y a la vertebración territorial de la Isla.

Nuestros viticultores vuelven a ser los que más reestructuran sus viñas de toda Canarias

Los viticultores lanzaroteños continúan siendo los más preocupados de toda Canarias en reconvertir y reestructurar sus viñedos. De las 20 hectáreas que han solicitado acogerse en 2011 a las ayudas que la Unión Europea (UE) concede para la reconversión varietal, reimplantación de viñedos y mejora de la producción en toda Canarias, 15 (un 75% del total) se encuentran en la Isla.

Se mantiene así la misma tendencia de los últimos años, en los que tanto los viticultores como las sociedades agrícolas lanzaroteñas han demostrado un constante interés por mantener bien conservados y productivos sus cultivos de vid. De hecho, desde 2007 hasta 2010, de las 82 hectáreas acogidas a ayudas europeas para la reconversión, 67 pertenecían a fincas lanzaroteñas, lo que representa alrededor del 80% del total.

En este mismo sentido, destaca que desde que la UE puso en marcha en el año 2000 los planes de reestructuración, en Lanzarote hasta 2010 se han reestructurado 391 hectáreas, es decir el 20% de la superficie cultivable de viña en la Isla, con una inversión cercana a los 5.600.000 euros, de los que 4.355.000 aproximadamente fueron subvencionados.

No obstante, desde 2007 se ha recortado el porcentaje subvencionable respecto a la inversión, pasando del 75% de máximo al 50% actual. Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" se solicita que se vuelva a incrementar el tope subvencionable hasta el 75% de la inversión para así contribuir al mantenimiento y modernización de las explotaciones vitícolas lanzaroteñas.

Dichas subvenciones proceden del Fondo Europeo Agrícola de Garantía (FEAGA) y están reservadas a la reconversión de variedades, la reimplantação de parras o la mejora en general de las condiciones de los cultivos, como puede ser la reposición del picón o de los muros de piedra, con el condicionante de tener una superficie mínima a reestructurar de 5.000 metros cuadrados.

FRANCISCO PERDOMO, COPROPIETARIO DE BODEGAS REYMAR

“No soy partidario de seguir arrancando viñas de listán negra; el tinto lanzaroteño tiene futuro”



Creció entre uvas, bodegas y vinos, y antes de obtener el título de técnico agrícola por la Universidad de La Laguna ya aprovechaba sus vacaciones de verano para trabajar en Bodegas El Grifo “en lo que hiciera falta, desde recepcionista hasta pisando uva”. Acabados sus estudios y tras trabajar durante un año en el Consejo Regulador como técnico agrícola, “quise independizarme y fundar una pequeña bodega a ver lo que pasaba”. El resultado es Reymar, una bodega camino de los 20 años de existencia, de la que Francisco Perdomo (41 años) es copropietario junto a sus dos hermanos.

¿Cuándo se crea Reymar y a qué se debe su nombre?

La bodega surge por tradición familiar. Mi abuelo pisaba uva en las bodegas del lugar y cuando nací ya existía una bodega tradicional en casa. En 1994 la familia decidió crear la actual. Fue la primera bodega que se abrió después de que se creara el Consejo Regulador. En ese momento sólo había cuatro bodegas grandes y la nuestra, mucho más pequeñita. Lo del nombre viene por la primera enóloga que tuvimos, Noemí Rodríguez, a la que le gustaba mucho el mar.

¿Cómo aprendió a hacer vinos?

Pisaba uva desde muy pequeño y fui adquiriendo conocimientos. Pero cuando verdaderamente aprendí fue a raíz de la creación de la bodega. Noemí me aportó mucha experiencia en la elaboración. Para hacer vinos hay que tener formación y estar al tanto de lo que va surgiendo en otros sitios, pero sobre todo lo que te hace aprender es la experiencia. Por mucho título que tengas, seguro que al principio metes la pata un par de veces y eso te enseña mucho.

Tiene fama de hacer buenos vinos, ¿de cuál de los que ha elaborado se siente más orgulloso?

Siempre tratamos de hacer cosas distintas a la hora de hacer vinos y la verdad es que en algunos casos estamos muy contentos con

los resultados. El primer vino que elaboramos en 1995, un moscatel seco, ganó una alhóndiga de oro y para estar empezando era como para sentirse orgulloso. También hemos recibido premios en concursos como Agrocanarias y Manuel Grillo Oliva. Nuestros secos y semidulces siempre han tenido buena aceptación. Nos hemos caracterizado también porque a pesar de que los dulces generalmente se hacen con moscatel, nosotros los hemos hecho con malvasía; y los secos con moscatel. A la gente que los prueba le gustan. Además ahora hemos elaborado por segunda vez un diego fermentado en barrica que ha tenido buenas críticas.

¿Se hace muy difícil elaborar un vino lanzaroteño que se diferencie de otro elaborado en la Isla con el mismo tipo de uva?

No es tan difícil. Teniendo cierta práctica se puede. En principio, todos los que nos dedicamos a esto sabemos lo mismo más o menos de cómo elaborar un vino y hoy en día cualquier bodega tiene lo último en tecnología, siempre ajustándose a sus posibilidades. La principal diferencia está en la materia prima, aunque por supuesto al final cada uno pone su propia impronta.

¿Cree que el auge que han cobrado en los últimos tiempos los vinos tintos lanzaroteños puede ser algo pasajero?

Indudablemente la malvasía es la variedad estrella de Lanzarote, pero hoy en día se están consiguiendo unos tintos que hace una década parecía imposible conseguir. Pienso que no hay que cerrar ese camino en absoluto, sino seguir ahondando en él, buscar variedades que puedan mejorarlo todavía más y sacarle todo el potencial a una variedad prácticamente autóctona como es la listán negra. De hecho, muchas bodegas familiares hacen unos vinos tintos maravillosos para su propio consumo. Está claro que si se pueden sacar a pequeña escala, también se pueden sacar a nivel industrial.

¿Se va acostumbrando el consumidor local a este tipo de vinos tintos con menos graduación y más elaborados?

El consumidor local parece que ha dado por perdida la batalla de que en Lanzarote se pueden elaborar buenos vinos tintos. Probablemente se deba a que los que se hacían antes no tenían la misma calidad que los malvasía pero hoy en día eso ha cambiado. Sirva como ejemplo el Ariana de El Grifo, un vino estupendo del que personas que vienen de fuera dicen que no tiene nada que envidiar a un Ribera del Duero, y eso ya es mucho decir. De hecho, te encuentras con consumidores de la Península que se quedan sorprendidos por los vinos tintos de la Isla, les gustan y tienen su mercado. No soy partidario de seguir arrancando viñas de listán negra, porque veo que hay futuro. Y por supuesto es mucho mejor para la viticultura de la Isla que en vez de un pilar, como es la malvasía, tengamos dos.

¿Cómo ha evolucionado el sector desde la apertura de Bodegas Reymar hasta la fecha?

El principal problema que tenía el sector cuando comenzamos era que no se vendía en el año todo el vino que se elaboraba. Recuerdo que allá por el 98 llegamos a estar con la soga al cuello porque la cosecha del 96 había sido muy grande y comenzamos a padecer las excedencias. Antes los restaurantes vendían vinos de Lanzarote casi de favor. Pero eso ha cambiado porque la gente los demanda. El buen trabajo realizado por el Consejo Regulador en los últimos años ha sido clave para que los restauradores sean ahora conscientes de que aquí hacemos cosas importantes y para que se valoren en general los vinos de Lanzarote.

¿Y cómo valorarías el trato que la clase política da al sector?

Diría que con que no se metan en el tema es suficiente. Cuando en el año 96 se dio esa gran cosecha, las bodegas compramos toda la uva confiando en que los políticos iban a cumplir con su palabra de que se iban a hacer grandes campañas promocionales para poder vender todo el vino producido y que se iban a subvencionar las compras. Y al final no hubo nada de nada.

¿Qué le parece la actual política de subvenciones hacia el sector?

No soy partidario de que las bodegas reciban subvenciones, porque pienso que son un elemento distorsionador. Si una industria vale, tiene que salir adelante por sí sola, y si no, es que no merece la pena. Otra cosa son los agricultores, porque son la base de todo. A ellos sí que hay que subvencionarlos porque mucha gente vive en la Isla gracias a su labor. Si no se fomenta el cultivo de la viña pienso que hay peligro real de desaparición del sector. Pero me refiero sólo a los agricultores que verdaderamente trabajan sus tierras y no a los que sólo podan sus fincas y no tienen producción.

¿Es partidario de la creación de una Denominación de Origen de Canarias que facilite la salida del producto cuando haya excedencias?

No. Creo que existe la suficiente diferenciación de los vinos que se hace en cada una de las denominaciones que existen en el Archipiélago como para mantenernos diferenciados. De hecho en Tenerife existen cinco, y es que no se parece en nada un vino de Tacoronte a uno del sur. En Canarias se venden cinco o seis veces más botellas de vino al año de las que se producen. Si a eso le añadimos que la media de turistas que nos visitan al año alcanza los 12 millones, no debería



"Lo peor que llevo es hacer de comercial"

Con una producción anual que oscila entre las 20.000 y las 30.000 botellas, Bodegas Reymar obtiene los entre 30.000 y 40.000 kilos de uva que necesita para alcanzar esas cifras de las diez hectáreas de viñedo propio que posee, de otras tantas arrendadas, así como de la compra a proveedores.

Como no podía ser de otra forma, al tratarse de una bodega lanzaroteña, el malvasía seco es su producto estrella, aunque también trabaja los tintos, rosados y semisecos. En este sentido Francisco Perdomo desvela que "a excepción de los tintos, a todos les añadimos moscatel porque achispa al vino y le da cierta diferenciación". Especial mención hace de su producción de moscatel seco "con un poco de diego" y del diego fermentado en barrica "del que estamos contentos".

Como bodega "pequeñita" que es, Francisco no sólo hace los vinos de Reymar, sino que además diseña las etiquetas de las botellas y hace de comercial para vender los caldos que elabora, "sinceramente, lo peor que llevo de todo esto".

haber nunca problema para vender todo el vino que producimos.

¿Está conforme con los precios a los que se están vendiendo las botellas en el mercado?

No nos quejamos al precio que estamos vendiendo y eso que probablemente seamos una de las bodegas que vende a precio más bajo en la Isla. Ahora el vino producido en Lanzarote está más valorado, porque se es más consciente tanto de su calidad como de lo costoso que es producirlo.

¿A más bodegas, peor para el que ya tiene abierta una?

Cuantas más bodegas mejor, porque la competencia estimula. El mercado siempre se encarga de poner las cosas en su sitio. Las bodegas buenas sobrevivirán y las malas acabarán cerrando.



17 de febrero, fecha tope para acogerse a la campaña de injertos

Los viticultores asociados al Consejo Regulador tienen de plazo hasta el viernes 17 de febrero, inclusive, para acogerse a la campaña de injertos en la vid, cuyo fin es sustituir determinadas variedades de uvas por otras que tengan más salida en los mercados. Para más información, contactar con los teléfonos 928 52 13 13 y 928 52 10 48 o bien dirigirse a la sede del propio Consejo Regulador, calle Arrecife, 9 (San Bartolomé).



Abierta la inscripción para participar en la Semana Enogastronómica del Queso y el Vino

El Cabildo de Lanzarote, a través del Plan de Dinamización Enogastroturístico, en el que participa el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", organiza del 10 al 19 de febrero la Semana Enogastronómica del Vino y el Queso. Los restaurantes inscritos ofertarán durante un menú temático o, al menos, cuatro platos específicos en la carta que deberán estar explícitamente referenciados y acompañados con vinos de la Denominación de Origen Lanzarote.



Autorizada la quema de rastrojos en zonas de uso agrícola tradicional de La Geria

Atendiendo a una demanda histórica del sector agrícola y del propio Consejo Regulador, el Cabildo de Lanzarote ha autorizado la quema de rastrojos, ramas muertas de poda y malezas en la zona de cultivo de la viña del Paisaje Protegido de La Geria, ya que las características de este terreno dista de los paisajes a los que se refiere la normativa de protección de incendios en bosques forestales y espacios similares. Esta actividad tradicional en La Geria consiste en la quema periódica de hojarasca, varas secas de parras y rechazos de poda.



La Consejería de Agricultura del Cabildo edita el boletín informativo Agrolanzarote. **La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Caza del Cabildo de Lanzarote, presidida por**

Francisco Fabelo, cuenta ya con un boletín informativo denominado Agrolanzarote, que nace con el fin de mantener informado a los agricultores y ganaderos de la Isla de todo lo que atañe al sector. Desde el Consejo Regulador expresamos nuestras más sinceras felicitaciones por esta iniciativa.



Agricultura inicia la campaña de estaquillado de parras

El área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Caza del Cabildo de Lanzarote llevó a cabo del 16 al 27 de enero pasados el registro de solicitudes de viticultores y personas interesadas en participar en la campaña 2012 para el estaquillado de parras. Las plantas se repartirán a partir de mayo. Las variedades serán las de listán negra, malvasía, diego y moscatel, a un precio de 20 céntimos de euro en todos los casos para cada vara.

El Grifo, primera bodega de la Isla en presentar sus vinos de la cosecha 2011

Bodegas El Grifo ha sido la primera bodega adscrita a la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote en llevar a cabo la presentación de sus vinos correspondiente a la cosecha de 2011. El acto se celebró en el Museo del Vino El Grifo, en las mismas instalaciones de la bodega, el pasado 2 de diciembre.



La República Checa se fija en los vinos D.O. Lanzarote

En su afán por internacionalizar los vinos D.O. Lanzarote, el Consejo Regulador sigue apostando por la apertura de nuevos mercados y diversificar los canales de comercialización de nuestros caldos. Así, en diciembre pasado, a través del Patronato de Turismo de Lanzarote, de la empresa Lanzarote Active Club y del propio Consejo, visitaron viñedos y bodegas de la Isla dos periodistas y un importador de la República Checa, dejando abierta la posibilidad de realizar una visita comercial a este país en 2013.





Seguro de la viña

Un total de 220 hectáreas de viñedo (11% del total) propiedad de 86 viticultores de la Isla (el 5% de los censados) se acogieron a la campaña del seguro de la viña de 2011. Estos viticultores tendrán por tanto derecho a beneficiarse en el presente año a los 1.650 euros por hectárea que el Posei destina a hectárea cultivada. Los restantes sólo podrán beneficiarse con un 90% de este fondo europeo al no haber asegurado sus parras. Las hectáreas aseguradas triplican las del pasado año y suponen un número récord. Sus propietarios tendrán derecho a recibir compensaciones en caso de pérdidas extremas equivalentes a 2.000 kilos de uva por hectárea de media.

Programa formativo del Consejo Regulador para 2012

A falta de concretar fechas incluye: Curso de Poda* (febrero); Curso para la obtención del carnet de manipulador de productos fitosanitarios: preparación y aplicación de tratamientos fitosanitarios al viñedo (marzo); Jornada técnica sobre el despampanado* (abril); Curso para la obtención del carnet de manipulador de productos fitosanitarios: preparación y aplicación de tratamientos fitosanitarios al viñedo* (junio); Jornada técnica sobre el control de maduración, cata y calidad de la uva* (julio); Jornada técnica sobre la preposta* y Curso para la obtención del carnet de manipulador de productos fitosanitarios: preparación y aplicación de tratamientos fitosanitarios al viñedo (octubre); Curso de iniciación a la cata y Curso para la obtención del carnet de manipulador de productos fitosanitarios: preparación y aplicación de tratamientos fitosanitarios al viñedo* (noviembre). (*En colaboración con la Granja Experimental del Cabildo de Lanzarote).

The New York Times

Expect the World®

El prestigioso The New York Times alaba los vinos D.O. Lanzarote

El diario estadounidense se refiere a los viñedos lanzaroteños como “de los más inusuales e impactantes del mundo” además de dedicarle calificativos como “misteriosos”, “exóticos” y “casi extraterrestres”, señala que crecen en el suelo negro de ceniza volcánica, tallada en huecos circulares que se asemejan a los cráteres de la Luna. Resalta además que en una cata de 18 vinos canarios celebrada en EE.UU. -un vino espumoso, seis blancos, un rosado, nueve tintos y un dulce- en la que los vinos DO Lanzarote “se convirtieron en el producto estrella con 4 vinos en el top 10.



Calendario de actividades de senderismo para 2012

Cada actividad, organizada conjuntamente con la empresa Senderismo Lanzarote, tendrá un coste de 10 euros y una duración de entre 3 y 4 horas, finalizando en una bodega de La Geria con visita y degustación de vinos. La primera (4 de febrero) comienza en Bodegas El Grifo y culmina en el mismo lugar con una visita al Museo El Grifo y una degustación de vinos, después de recorrer la zona de El Grifo, El Cabezo y el Volcán de las Cuevas. Las siguientes serán el 3 de marzo, 14 de abril, 5 de mayo, 2 de junio, 1 de septiembre, 6 de octubre y 3 de noviembre.



Viaje solidario a El Hierro

La Mesa Insular de Dinamización Enogastronómica, de la que forma parte el Consejo Regulador organizó el último fin de semana de enero un viaje solidario a la isla de El Hierro, a iniciativa del colectivo Lanzarote Cocina, bajo el amparo del sello Saborea Lanzarote y en colaboración con Islas Airways. El objetivo fue mostrar a los potenciales turistas que dicha isla sigue siendo igual de atractiva -si no más-, segura e interesante de visitar pese a su actividad volcánica y aportar así un granito de arena para que los herreños superen la complicada situación que están atravesando.



Los Bermejos saca al mercado su nuevo Espumoso Rosado Brut Nature

De color rosa fresa pálido, con un alegre, fino y persistente burbujeante, es ideal para acompañar aperitivos, aroses, pescados, mariscos y quesos frescos. Así se muestra el Espumoso Rosado Brut Nature, elaborado por Bodegas Los Bermejos, un vino goso, fresco, amplio y con un final muy agradable y duradero, que en nariz ofrece una compleja amalgama de notas frutales, cítricas y florales, con las propias de la crianza sobre las lías, durante 10 meses. Su grado alcohólico es de 12% vol.

Bodegas Stratvs triunfa en el concurso internacional de vinos de Vitoria

Hizo pleno en su participación en el “International Wine Challenge Catavinium 2012” de Vitoria al resultar premiados los ocho vinos que presentó a concurso. Sobresalió el Stratvs Moscatel Licor con una Medalla Gran Oro. Además, el Stratvs Malvasía Seco 2010, el Stratvs Malvasía Naturalmente Dulce y el Stratvs Tinto Crianza 2007 obtuvieron la Medalla de Oro; mientras que el Stratvs Semidulce 2009, el Stratvs Rosado 2010, el Stratvs Tinto 2010 y el Stratvs Moscatel Dulce 2009 la Medalla de Plata.

Por otra parte, el Stratvs Malvasía Seco 2010 recibió una Medalla de Plata en el “Mediterranean International Wine Challenge-Terravino”, celebrado el pasado diciembre en Jerusalén (Israel).





Coordinación y Textos: Servicios de Comunicación Integral S.C.P. - Diseño: Betty Romero Ruiz

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

C/ Arrecife, 9 (San Bartolomé) – Tel: 928 52 13 13 – 928 52 10 48 / Fax: 928 52 10 49

e-mail: promocion@dolanzarote.com / web: www.dolanzarote.com



FONDO EUROPEO AGRÍCOLA
DE DESARROLLO RURAL:
EUROPA INVIERTE EN
ZONAS RURALES



El Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote celebrado en noviembre en Teguise tendrá continuidad este año.



En dos días recibió 12.000 visitantes y se consumieron 32.000 degustaciones, de las que 6.000 fueron de vino.

El Plan de Dinamización Enogastronómica tiene futuro

Contará en 2012 con un presupuesto cercano a los 200.00 euros

El Consejo Regulador expresa su más absoluta satisfacción y felicitación al Cabildo de Lanzarote porque dicha institución va a seguir apostando en 2012 por la promoción del sector vitivinícola lanzaroteño, como forma de atractivo turístico para la Isla a través del Plan de Dinamización Enogastronómica, que contará con un presupuesto aproximado de 200.000 euros y permitirá emprender acciones que contribuirán a seguir poniendo en valor y posicionando en los mercados a los vinos Denominación de Origen Lanzarote.

El propio presidente del Cabildo, Pedro San Ginés, asegura que dicho Plan ha supuesto un considerable impulso para la agricultura, las bodegas, la restauración y la producción local de la Isla, y ha resaltado el éxito y los resultados obtenidos con las acciones desarrolladas hasta ahora.

Como ejemplo cabe mencionar el último Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote celebrado los pasados 26 y 27 de noviembre en Teguise, que contó con unos 12.000 visitantes y donde se sirvieron 32.000 degustaciones (de las que 6.000 fueron copas de vino), y en el que los restaurantes y comercios de La Villa triplicaron su facturación respecto a la de cualquier otro fin de semana.

Desde el Consejo Regulador ya se ha expresado la necesidad de que este tipo de Festival debe institucionalizarse como un evento de carácter anual, algo que ha respaldado el presidente del Cabildo de Lanzarote quien ha señalado al respecto que "si no hay continuidad, lo hecho hasta ahora no serviría".

Eventos

De entre las iniciativas previstas dentro del citado Plan para el presente año destaca Lanzarote Meeting: Las Cocinas del Mundo (Lanzarote World Food Meeting), un evento gastronómico de carácter insular que se celebrará en el municipio de Arrecife a finales de marzo.

Se trata de un gran encuentro de carácter multicultural con varios objetivos: sensibilizar el consumo interno de los productos locales y con ello incrementar la demanda de los mismos; mostrar el gran escaparate gastronómico que a día de hoy existe en la Isla dada la multiculturalidad existente y centrada en Arrecife; y continuar con el acercamiento enogastronómico al público en general y, sobre todo, a sus actores participantes como son los agricultores, productores, bodegueros y restauradores, entre otros.

Además, el calendario previsto incluye diversas semanas gastronómicas centradas en los quesos, vinos y otros productos locales de la tierra; cursos para profesionales de la gastronomía; la Semana Enogastronómica Saborea Lanzarote de la Tapa y el Vino; así como, por primera vez, una nueva experiencia donde el deporte y la gastronomía se cogerán de la mano con la celebración de la prueba Wine Run y el I Festival de Cocina Tradicional a celebrar en junio.