



VINOS D.O. LANZAROTE

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



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



El Consejo Regulador obtiene el certificado ISO de calidad

La añada de 2011, "muy buena", proporciona unos vinos excelentes

La inacción política hace que se pierdan 3,6 millones de euros destinados a La Gería

Honda preocupación por la posible desaparición de las ayudas Posei a los viticultores

El Consejo Regulador no va a cesar en su lucha por que se mantengan las ayudas Posei, que suponen para el viticultor lanzaroteño 1.650 euros por hectárea de viñedo cultivada. Por eso agradece que el Cabildo se haya dirigido tanto al Gobierno central, para que no elimine esta subvención de los Presupuestos Generales, como al Gobierno canario, para que rectifique su decisión de reducir en 300 euros la cantidad que le correspondía entregar a cada viticultor por dichas ayudas correspondientes a 2010. Y es que están en juego la supervivencia del propio sector y el incomparable paisaje que genera el viticultor lanzaroteño con su encomiable esfuerzo.



Los Sonidos Líquidos siguen cautivando

Vigilancia sobre los posibles efectos del calentamiento global en la viña

Saborea Lanzarote marida vinos, quesos y granos lanzaroteños



Jerónimo Quevedo,
vocal viticultor del Consejo Regulador

"El 80% de los viticultores cobran en el mismo año la uva vendida a las bodegas"

Representante como vocal viticultor del Consejo Regulador en la Mesa Insular de Dinamización Enogastronómica, Jerónimo Quevedo expresa su satisfacción por la forma "tan positiva" en que ha evolucionado la relación que han mantenido tradicionalmente viticultores y bodegueros lanzaroteños y realza la importancia de que tanto instituciones públicas como organizaciones empresariales y el propio Consejo estén unidos a la hora de defender en los centros de decisión los intereses del sector y, por extensión, de Lanzarote.





El Consejo Regulador aprovechó la visita de los senadores canarios del PP a la Isla para trasladarles "in situ" la petición.

Agradecimiento al Cabildo y malestar con el Gobierno canario

El Consejo Regulador agradece la aprobación unánime por parte de los consejeros del Cabildo de Lanzarote de una moción en la que se pide al Gobierno central que mantenga las ayudas del Posei, cifradas en 1.650 euros por hectárea de viñedo cultivada, y al Ejecutivo canario que rectifique su decisión de aportar sólo el 18,5% de la cuantía total concedida en 2010 (en lugar del 35% de lo que le correspondía) lo que supondrá que los viticultores recibirán 275 euros menos por hectárea.

Atiende así el Cabildo a la enérgica protesta elevada por el Consejo Regulador ante esta injusta decisión adoptada por el Gobierno canario que, de no rectificarse, provocará un serio perjuicio al viticultor lanzaroteño, cuya encomiable labor contribuye a mantener un paisaje único en el mundo, de enorme valor medioambiental y de un considerable atractivo turístico.

Lucha incansable del Consejo Regulador para que se mantengan las ayudas Posei a la viña

Su inclusión en los Presupuestos Generales del Estado es vital para el sector

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" no va a cesar en su lucha por que los Presupuestos Generales del Estado, cuya aprobación definitiva está prevista para junio, contemplen las ayudas del programa europeo Posei que se han venido destinando desde hace años al mantenimiento de los viñedos canarios.

En este sentido, el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, aprovechó una visita que giraron a la Isla los senadores del Partido Popular de Canarias el pasado 17 de abril -entre ellos el lanzaroteño Oscar Luzardo- para hacerles llegar "la vital importancia que supone para Lanzarote que se mantengan en los presupuestos generales del Estado las ayudas europeas del Posei para el mantenimiento de los viñedos".

Esta acción se sumaba a la ya realizada el pasado 13 de enero en la que representantes del pleno del Consejo solicitaron en una reunión al propio Oscar Luzardo y al diputado nacional lanzaroteño por el PP, Francisco Cabrera, que hicieran las gestiones necesarias para que se mantuvieran estas ayudas, que suponen el 70% de la cuantía en materia de subvenciones que reciben los viticultores lanzaroteños.

La cantidad total que le correspondería percibir a Lanzarote por estas ayudas ronda los dos millones de euros, al estar cifradas actualmente en 1.650 euros por hectárea cultivada, de las que según lo estipulado Estado y Gobierno de Canarias aportan un 35% y la Unión Europea el 30% restante.

El Consejo Regulador recalca además que con el mantenimiento de estos fondos Posei se contribuye "a mantener un paisaje único en el mundo, de un alto valor medioambiental y que constituye uno de los principales atractivos turísticos de la Isla".



Javier Betancort también pidió la mediación a los representantes del CCN en el Parlamento canario.

AIEM

De igual modo, y en una reunión más reciente mantenida el pasado 12 de abril Javier Betancort solicitó también a los parlamentarios regionales del Centro Canario Nacionalista, Ignacio González e Isaac Castellano, su mediación ante el Gobierno central del PP (partido con el que CCN se presentó coaligado en las últimas elecciones generales) para tal fin.

Betancort aprovechó además para pedir a Ignacio González (a su vez presidente regional del CCN) y a Isaac Castellano (quien preside además la Comisión de Industria del Parlamento de Canarias) que insten al Ejecutivo autonómico a utilizar la aplicación del Arbitrio sobre Importaciones y Entregas de Mercancías (AIEM) en Canarias como instrumento de ayuda para el sector vitivinícola de las Islas.



La inacción política provoca la devolución de 3,6 millones de euros destinados a La Geria

El Consorcio creado por Cabildo y ayuntamientos ha sido incapaz de poner en marcha ningún tipo de proyecto para su defensa y protección

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" lamenta profundamente la pérdida de los 3,6 millones de euros solicitados en 2006 al Estado por los ayuntamientos de San Bartolomé, Tinajo y Yaiza para la puesta en marcha del Consorcio para la Protección y Defensa de la Geria.

La finalidad del Consorcio, creado en 2007 por los tres ayuntamientos a los que se añadieron los de Tías y Teguipe y el Cabildo de Lanzarote, era la de poner en marcha un proyecto enoturístico para el espacio protegido de La Geria, para lo cual se obtuvo dicho préstamo procedente del Fondo Financiero del Estado para la Modernización de las In-

fraestructuras Turísticas (FOMIT).

Sin embargo, y a pesar de haberse conseguido la financiación necesaria, contar con una figura jurídica como es el Consorcio y con la normativa adecuada -tras la aprobación en 2010 por el Cabildo del Plan Especial del Espacio Protegido de La Geria- que permitiría desarrollar la infraestructura para la puesta en marcha de dicho proyecto enoturístico que defendiera y promocionase La Geria, la falta de liderazgo e inacción política en las instituciones lanzaroteñas ha impedido la ejecución del citado proyecto enoturístico en los plazos exigidos, lo que ha obligado a los ayuntamientos de San Bartolomé, Yaiza y Tinajo a devolver los 3,6 millones de euros solicitados.

Vigilancia de los efectos del calentamiento global sobre la viña

El presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, solicitó al director general de la Agencia Canaria de Desarrollo Sostenible y Cambio Climático, Carlos Espino, la colaboración de este organismo en el diseño de un plan de actuación "para salvaguardar al viñedo lanzaroteño de los efectos que está produciendo el calentamiento global".

En este sentido, Javier Betancort expuso que desde el sector vitivinícola "se intuye que los problemas de brotación y de alteración del ciclo vital padecidos por la vid en los últimos años, y más concretamente en la pasada vendimia, puedan venir ocasionados por un calentamiento global de la atmósfera, que está provocando unos inviernos más suaves de lo normal".



Por ello expuso al director general de la Agencia Canaria de Desarrollo Sostenible y Cambio Climático, en la reunión mantenida en la sede del Consejo Regulador, "la necesidad de desarrollar actuaciones por parte de ambas instituciones que permitan salvaguardar a la viña de los efectos nocivos que estas anómalas circunstancias meteorológicas están ocasionando".

La añada 2011, "muy buena"

La última vendimia proporciona unos vinos D.O. Lanzarote de excelente calidad

Pese a su escasa cuantía, cifrada en un total de 716.043 kilos -la más baja de la historia-, la vendimia del pasado año está proporcionando unos vinos Denominación de Origen Lanzarote de excelente calidad. Así lo dio a conocer en la bodega Los Bermejós el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, en el acto celebrado para dar a conocer los resultados de la añada de 2011 que ha sido calificado como "muy buena".

En lo que sí que va a afectar esta escasa producción, que alcanzó una media de 400 kilos por hectárea según descifró el enólogo de Los Bermejós, Ignacio Valdera, será en la producción de botellas a lo largo del presente año, que sin duda será sensiblemente inferior al 1,6 millones de litros embotellados del pasado año.



No obstante, Valdera destacó que esta baja cantidad ha traído como resultado una "uva muy concentrada, lo que nos ha dado unos vinos muy sabrosos, con mucho cuerpo y volumen y una potencia aromática muy alta".

Por su parte, el sumiller Gustavo Palomo fue el encargado de valorar los distintos vinos elaborados, destacando que la añada de 2011 había ofrecido unos caldos "más puros", haciendo especial mención a los vinos dulces lanzaroteño de los que dijo que no tienen nada que envidiar a los de otras partes del mundo.

En el acto, que congregó a representantes del sector vitivinícola y de la restauración, medios de comunicación y público en general, Javier Betancort agradeció también el esfuerzo de viticultores y bodegueros para lograr que el vino lanzaroteño siga posicionándose en los mercados nacionales e internacionales.

“La relación entre bodegueros y viticultores ha cambiado sustancialmente a mejor”

Empresario, bodeguero y viticultor, Jerónimo Quevedo ha estado vinculado al sector vitivinícola por lazos familiares toda su vida. Su percepción de que “todos tenemos un compromiso que cumplir con la sociedad” le ha conducido desde militar en política hasta formar parte de directivas de clubes deportivos y de asociaciones empresariales. Este camino le llevó en las elecciones de 2008 a aceptar una invitación para formar parte de una lista de vocales, que finalmente resultó elegida, para defender los intereses de los viticultores lanzaroteños dentro del Consejo Regulador.



- ¿Cómo valora la evolución del Consejo Regulador desde su entrada como vocal en 2008?

- Agradeciendo antes que nada el papel desempeñado por los anteriores equipos directivos y por el que fuera presidente durante muchos años, Miguel Martín, creo que nuestra principal aportación ha sido la de profesionalizar la gestión del Consejo. Contar con un presidente ejecutivo a tiempo completo ha significado que podamos estar al día de todo lo que afecta al sector y que hoy por hoy hagamos oír nuestra voz y se pida y se cuente con nuestra opinión en los centros de decisión. De esta forma no solo contribuimos al progreso y desarrollo del Consejo en particular, sino también a los de Lanzarote en general.

- Se han mostrado muy combativos en cuestiones como mantener las ayudas del Posei o el consorcio de defensa de La Geria, ¿les ha creado problemas esa actitud con las instituciones públicas?

- Nuestro cometido es defender los intereses del sector y, por eso, si tenemos que denunciar y lamentar públicamente la oportunidad perdida con la devolución por parte de nuestras instituciones del crédito concedido por el FOMIT de 3,6 millones de euros destinados a poner en valor a La Geria o que desaparezcan parte de las ayudas europeas que han venido recibiendo los viticultores durante años, pues lo hacemos porque esa es nuestra obligación, sin buscar ningún tipo de protagonismo. Del mismo modo que también agradecemos públicamente que el Cabildo haya defendido ante otras instituciones que se man-

tenham las ayudas Posei o que haya puesto en marcha acciones como Saborea Lanzarote, que sin duda han beneficiado muchísimo al sector.

- ¿Cree que iniciativas como el Plan de Dinamización Enogastronómica garantizan el futuro del sector o éste estará siempre condicionado por las subvenciones?

- Como vocal viticultor del Consejo formo parte de la Mesa de Dinamización Enogastronómica impulsada por el Cabildo y puedo afirmar sin riesgo a equivocarme que con esta iniciativa el Cabildo ha creado una herramienta muy potente que está contribuyendo a la promoción de nuestros vinos, además de generar la creación de un nuevo producto turístico para la Isla a través de sus productos enogastronómicos. Pero indudablemente seguimos necesitando las ayudas porque nuestro peculiar sistema de cultivo hace que la rentabilidad sea escasa. Por eso es importante que en la Isla se cree un lobby, un grupo de influencia, al estilo de los que tienen en otras islas los sectores del plátano o del tomate. Esa línea es la que estamos siguiendo conjuntamente con otras instituciones como la Cámara de Comercio, Asolan o Aetur.

- Porque muy malo sería que se perdieran esos 1.650 euros de ayuda procedentes del Posei que recibe el viticultor por hectárea cultivada...

- La pérdida de las ayudas existentes supondría la estocada definitiva, una gran desmotivación sobre todo de cara a uno de los principales problemas del sector como es la falta de relevo generacional, porque

“No se puede criminalizar a todo un sector, porque puntualmente una bodega se retrase en los pagos por un problema de liquidez”

provocaría el abandono definitivo de la viña. Hay que tener en cuenta además que Lanzarote debe gran parte de su atractivo al paisaje de La Geria lo que hace más imprescindible aún que se mantengan los fondos estructurales europeos, una ayuda que en poco tiempo casi triplicó su cuantía pero que siempre nos ha parecido excesivamente burocrática al tener que tramitarse ante tres instituciones como son la Unión Europea y los gobiernos central y autonómico. Porque puede dar lugar a situaciones como la vivida ahora en la que el Gobierno canario va a recortar 300 euros de la correspondiente a 2010, lo que es verdaderamente desmoralizante para el sector.

Pero por otra parte, también es verdad que cada vez se venden más botellas y el precio de la uva se paga cada vez mejor...

Indudablemente el esfuerzo realizado por las bodegas en introducir mejoras tecnológicas e incrementar la calidad de sus vinos, unido a las campañas promocionales realizadas tanto desde el propio Consejo conjuntamente con las bodegas como desde el Cabildo, ha traído como recompensa un mayor número de ventas de botellas tanto en el mercado interior como en la exportación. Este incremento ha permitido que paulatinamente se haya ido pagando mejor la uva en los últimos años. Pero en Lanzarote la rentabilidad de la viña es prácticamente nula, debido fundamentalmente al tamaño de las parcelas y las singulares características del cultivo.

- ¿Se podrá mantener el precio de 2 euros al que se pagó la uva en la pasada vendimia?

- La última cosecha fue excepcionalmente escasa. Por eso, por parte de los vocales viticultores del Consejo Regulador se pidió a los bodegueros que hicieran un esfuerzo y suplieran el descenso de producción que iban a padecer los viticultores con un incremento en el precio a pagar por kilo de uva. Es de elogiar la forma en que respondieron los bodegueros, pagando el kilo de uva en torno a los 2 euros. Y aunque va a ser difícil mantener ese precio este año, porque viene abundante salvo plagas o inclemencias meteorológicas de última hora, sí que sería deseable que las bodegas mantuvieran la línea de precios del año pasado, pues la respuesta del consumidor a la subida de los precios ha sido positiva. Partiendo de esta situación, donde los márgenes son mayores, es razonable pensar en que el precio se podrá mantener. Entre todos tenemos que poner en valor el esfuerzo de nuestra gente y a las bodegas les corresponde reflejarlo en el precio.

Bodeguero y viticultor

- Precisamente usted ha sido bodeguero y viticultor, ¿cómo ha evolucionado en los últimos tiempos la relación entre ambas partes?

- A nadie se le esconde que hace años la opinión generalizada que tenían los viticultores de los bodegueros era negativa. Se vivía prácticamente en un conflicto permanente. Era una época en la que el viticultor tenía que suplicar para que se le comprara la uva y mendigar para que se le pagara. Afortunadamente esa etapa ha quedado en el olvido. La relación entre ambas partes ha cambiado sustancialmente a mejor.

- ¿Qué es lo que ha provocado este cambio?

- La incorporación de nuevas bodegas ha creado una sana competencia entre ellas. No sólo se han visto obligadas a mejorar la calidad de sus vinos, sino también su relación con los viticultores. Ahora mismo el 80% de los viticultores cobra en el mismo año la uva vendida y lo que no se puede es criminalizar a todo un sector porque alguna bodega tenga puntualmente un problema de liquidez y se retrase en los pagos.



“Consejo Regulador e instituciones públicas tienen que ir de la mano”

A pesar de la evidente buena evolución de los últimos años, a Jerónimo Quevedo, como al Consejo Regulador en general, le preocupan determinados aspectos sobre el futuro del sector. La falta de relevo generacional o la reducción y abandono de la superficie cultivada son los principales. Por eso considera todo un acierto la unidad de acción entre el Consejo, instituciones públicas y organizaciones empresariales lanzaroteñas tanto en las cada vez más abundantes acciones promocionales como a la hora de defender “todos a una” los intereses de la viticultura lanzaroteña en todos los foros y centros de decisión, como sucede ahora en la demanda unánime del mantenimiento de los fondos provenientes del Posei. Así como establecer los contactos necesarios encaminados a conseguir una nueva línea de ayudas a través de los fondos medioambientales. Considera que “si se logran mantener estas ayudas, si los bodegueros continúan en su empeño de elaborar cada vez vinos de mayor calidad y si se sigue con las políticas de promoción emprendidas a través de Saborea Lanzarote entonces la juventud lanzaroteña ya no verá la viña como algo a mantener sencillamente por respeto a lo que hicieron sus abuelos o sus padres, sino como algo rentable lo que asegurará su futuro”.



Acciones promocionales en Santiago y Madrid

Consejo Regulador y Cabildo a través de Saborea Lanzarote presentaron en el Restaurante Amura de Puerto Calero la acción promocional que efectuaron en marzo en el Salón de Gourmets de Madrid, feria internacional de alta gama. En el mismo acto, los chefs integrantes de Lanzarote Cocina Pedro Santana y Germán Blanco (de Aromas Yaiza y Amura, respectivamente; dos de los cuatro restaurantes lanzaroteños recomendados por la prestigiosa guía de restauración Michelin) presentaron un taller de productos de la tierra, a base de batatas, cherne y cochino negro, maridados con excelentes caldos de la Isla, con los que Lanzarote estuvo presente en el Forum Gastronómico de Santiago.



II Curso de Iniciación a la Sumillería Saborea Lanzarote

Saborea Lanzarote -grupo creado por el Cabildo de Lanzarote, Cámara de Comercio, Aetur, Asolan, Lanzarote Cocina y Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote"- organizó del 26 al 30 de marzo y del 9 al 13 de abril el II Curso de Iniciación a la Sumillería con 20 alumnos apuntados y una profesora de lujo, Cristina Alcalá.

Cuatro bodegas lanzaroteñas en la prueba de salto de obstáculos Ruta del Mediterráneo

Los vinos de las bodegas Stratvs, La Geria, Los Bermejós y Vega de Yuco estuvieron presentes en marzo en las mesas de los restaurantes del Centro Ecuestre Oliva Nova de Denia (Alicante), complejo de lujo donde se celebró la prestigiosa prueba ecuestre Ruta del Mediterráneo, competición de salto de obstáculos con 822 caballos pertenecientes a 270 jinetes procedentes de los cinco continentes.



Bodega Vulcano, una de las 6 empresas insulares del Programa de Regionalización

Liderado por la Cámara de Comercio de Lanzarote dicho Programa cuenta con el apoyo de la Consejería de Empleo, Industria y Comercio del Gobierno anario y las Cámaras canarias; y persigue ayudar a las pequeñas y medianas empresas lanzaroteñas a desarrollar sus negocios en otras islas, colaborando entre sí tanto en la puesta en común de experiencias y conocimientos estratégicos, como en la puesta en marcha de nuevas acciones de manera conjunta.



Felicitaciones al Cabildo por su nueva web interactiva Agrolanzarote

El Consejo Regulador felicita a la Consejería de Agricultura y Ganadería, presidida por Francisco Fabelo, por la puesta en marcha de www.agrolanzarote.com, una nueva herramienta para el sector que permitirá recibir avisos fitosanitarios en los móviles, publicar anuncios para vender sus productos online, estar al tanto de las subvenciones y ayudas convocadas por distintos organismos o dar a conocer la producción y conocer las novedades del sector.



pEpA gLeZ expuso en Stratvs su muestra fotográfica Contemplatio+

La lanzaroteña Pepa González expuso del 5 al 31 del pasado marzo en Bodegas Stratvs su muestra fotográfica 'Contemplatio+', que como toda la obra de esta lanzaroteña, de nombre artístico pEpA gLeZ, está ligada a los elementos cotidianos y la naturaleza.



El Consejo Regulador obtiene el certificado de calidad ISO 9001 2008

Se ha convertido en el primero de Canarias en obtener el certificado de calidad UNE-EN-ISO 9001:2008, documento concedido por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) y que acredita una óptima gestión administrativa de aquellos organismos o empresas que deciden someterse a su evaluación, en cuanto al cumplimiento de los requisitos fijados en la citada norma para la prestación de los servicios de asesoramiento técnico en el control y puesta en valor del producto a través de la promoción, gestiones administrativas de los asociados y gestión de la formación.



Bodegas Rubicón, presente en la Feria de Vinos Españoles de Nueva York

Un año más el Instituto de Comercio Exterior (ICEX) ha organizado la feria Spanish Wine Cellar, un escaparate para la promoción de los vinos españoles entre los profesionales del sector en Estados Unidos y en la que Bodegas Rubicón ha sido la única bodega de vinos de Canarias seleccionada para estar presente en el evento celebrado en abril. El objetivo de esta acción es que las bodegas den a conocer sus vinos a importadores, distribuidores, restauradores y otros profesionales del mundo del vino para introducirse o ampliar su presencia en el mercado americano.

Los vinos de La Grieta descansan bajo el Atlántico

Apasionado del buceo, el propietario de esta bodega de Punta Mujeres, Ricardo Socas, sumergió el pasado 28 de abril en una de las puntas de la orilla más salientes hacia el mar de la zona y donde más corrientes hay, varias botellas que descendieron a 17 metros de profundidad a una velocidad de 3 metros por minuto hasta su llegada al fondo rocoso arenoso. Allí descansarán tres meses para después ser reflotadas y poder contrastar en su posterior cata las diferencias con las de otros caldos no sumergidos.



Vega de Yuco participa en una propuesta europea para desarrollar una web de ayuda al sector

El objetivo es desarrollar un sistema basado en una web que ayude a los viticultores a incrementar el conocimiento necesario para realizar sus actividades e intercambiar información especializada. Incluido en

el 7º Programa Marco de I+D de la Unión Europea y promovido por el Instituto Tecnológico de Canarias (ITC) y la Cámara de Comercio de Lanzarote, supondrá tener más herramientas para poder determinar qué actuaciones deben realizarse en los viñedos.



Detectadas las primeras manchas de mildiu en la zona de Tegoyo

Ante el riesgo de su proliferación, se recomienda la observación periódica del viñedo y la aplicación de los productos preventivos de acción penetrantes. Entre las materias activas de este tipo, que son compatibles con los enemigos naturales se encuentra azoxystrobin, cimoxamilo y cimoxamilo+fosetil+mancozeb. Para evitar la aparición de cepas resistentes se recomienda rotar de familia química en los tratamientos.



Alumnos del colegio Guiguan de Tinajo visitan El Grifo y Stratvs. El Consejo Regulador colaboró con la Asociación de Padres y Madres de Alumnos del Colegio de Educación Infantil y Primaria Guiguan, en las visitas guiadas que los escolares de este centro realizaron en marzo pasado a las

bodegas El Grifo y Stratvs, y agradece al AMPA el interés de querer transmitir a los niños, con edades comprendidas entre los 8 y los 11 años, la cultura vitivinícola de la isla; así como la colaboración y facilidades prestadas por ambas bodegas para la realización de las visitas.



Los 120 asistentes a Los Bermejós disfrutaron de lo lindo con las buenas, tapas, el buen vino y la buena música de Cumbia Ebría.



Exitoso regreso de "Sonidos Líquidos"

Al igual que sucediera el pasado año, la segunda edición de "Sonidos Líquidos", armoniosa combinación de buena música con excelentes vinos de la Isla maridados con deliciosas tapas de la gastronomía insular, está resultando todo un éxito de aceptación como lo demuestran la numerosa asistencia a los conciertos ya celebrados y la alta demanda para los programados.

Así más de 200 personas en total asistieron a las dos primeras citas de esta original acción puesta en marcha por el Consejo Regulador y Arenao Producciones, en la que colaboran Librería El puente, Neptar Estudios, Lanzarote Cocina, Pelaka, Guía de Ocio y Cultura Lanzarote y OcioLanzarote.com.

Las dos primeras se han celebrado en las bodegas Los Bermejós y Bodegas Rubicón, y en ellas los asistentes disfrutaron -al ritmo de las actuaciones de Cumbia Ebría y Massimino Santalucía, respectivamente- de deliciosas tapas de la gastronomía insular elaboradas por Lanzarote Cocina



Los Sonidos Líquidos también pasaron por Bodegas Rubicón.

maridadas con excelentes Vinos Denominación de Origen Lanzarote.

Tras la actuación el 13 de mayo en Bodegas El Grifo de Ciempíes ni Cabeza, esta segunda edición de Sonidos Líquidos se cierra el 27 de mayo, en Bodegas Stratvs, con la actuación de Sobrelamarcha. Las entradas, al precio de 15 euros como en los casos restantes, se pueden adquirir tanto en el propio Consejo Regulador como en la Librería El Puente de Arrecife.

Los vinos, quesos y granos de la Isla atraen a miles de personas en Playa Blanca y Haría

Unas 900 personas desfilaron el pasado 21 de abril por la plaza de Haría para disfrutar de la Muestra Gastronómica de los Granos y el Vino, en la que los caldos Denominación de Origen Lanzarote tuvieron especial protagonismo. El evento, en el que se sirvieron unas 3.000 degustaciones de tapas elaboradas a base de granos lanzaroteños maridadas con vinos de la Isla, fue organizado por la Consejería de Agricultura y Ganadería del Cabildo con la colaboración del Consejo Regulador y el Ayuntamiento de Haría, y sirvió de colofón a la Semana Enogastronómica Saborea Lanzarote de los Granos y el Vino celebrada entre el 13 y el 22 de abril.

Los asistentes tuvieron la oportunidad de disfrutar en los stands instalados de excelentes platos preparados a base de suculentos guisos y potajes de exquisitas legumbres de la tierra como lentejas, chícharos, arvejas, garbanzos, millo o judías; todos ellos acompañados por excelentes caldos Denominación de Origen Lanzarote.

Playa Blanca

Esta acción se enmarca dentro de la marca Saborea Lanzarote, donde, además del Cabildo y el Consejo Regulador, participan la Cámara de Comercio, Aetur, Asolan y el colectivo Lanzarote Cocina y que ya



De norte a sur de la Isla, cualquier sabrosa acción Saborea Lanzarote atrae a multitud de personas.

en febrero, con la colaboración del Ayuntamiento de Yaiza, celebró en Playa Blanca la Feria Enogastronómica del Queso y el Vino de Lanzarote.

Se calcula que fueron unas 1.500 personas las que asistieron a esta cita que contó con más de una veintena de puestos pertenecientes a bodegas, queserías y restauradores, que sirvieron en el espacio de cinco horas unas 9.500 degustaciones y tapas al módico precio de un euro. La Feria supuso también el momento culminante de la Semana Enogastronómica Saborea Lanzarote, en la que participaron 15 restaurantes de la Isla que ofrecieron suculentos menús con el vino y el queso como base principal.