



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



Iberdrola abarata las
tarifas eléctricas de
los asociados del
Consejo Regulador



La Wine Run se
supera cada año

‘El Mundo’ resalta
las excelencias
vitivinícolas de
Lanzarote

Nueva edición de la
Semana de los Vinos
del Volcán



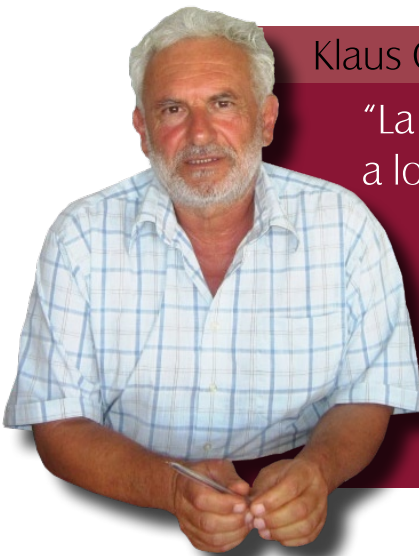
Mucho vino en la
Fiesta de la Tapa de
Puerto del Carmen

Clausura de los cursos
de iniciación a la
sumillería y marketing
gastronómico

Respetuosos con el Medio Ambiente

Consejo Regulador, Cabildo de Lan-
zarote y WWF trabajan en el pro-
yecto "Reconversión del viñedo a
métodos de cultivo ecológico en la Reser-
va de la Biosfera de Lanzarote", que esta-
blece desde la implantación de una línea de

I+D+I insular con propuestas específicas
para la mejora de las prácticas agroam-
bientales y calidad de la uva hasta la aco-
metida de técnicas de cultivo agroeco-
lógicas que contribuyan a conseguir el
fin propuesto.



Klaus Guttenberger, Racimo de Plata 2012

**"La viticultura ecológica no envenena
a los cultivos ni a quienes la practican"**

Pionero de la viticultura ecológica en la Isla, ha recibido el Racimo de Plata 2012 y nombrado Miembro de Honor del Consejo Regulador, que anualmente concede estos distintivos a aquellas personas o entidades que se hayan distinguido en la defensa del sector vitivinícola lanzaroteño. Además del indudable valor añadido que supone para una Isla como Lanzarote este tipo de viticultura, Klaus Guttenberger advierte que en el futuro las subvenciones estarán condicionadas a que los cultivos sean sostenibles.



El proyecto fue presentado durante las Jornadas Enológicas de Canarias celebradas en junio en Tegui-se.

Hacia una viticultura más ecológica

El Consejo Regulador participa en el proyecto de reconversión del viñedo lanzaroteño a métodos de cultivo ecológico

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" participa en el proyecto "Reconversión del viñedo a métodos de cultivo ecológico en la Reserva de la Biosfera de Lanzarote", financiado por la Oficina de la Reserva de la Biosfera del Cabildo de Lanzarote con 6.000 euros.

Previo a su elaboración, el Consejo Regulador consiguió que la organización ecologista WWF financiase con un coste de 1.800 euros un estudio preliminar sobre las posibilidades que tiene la Isla para afrontar esta acción que por otra parte se contempla en el documento de trabajo interno elaborado por el propio Consejo denominado Estrategia Vitivinícola 2011-2014.

Para aplicar el proyecto, se establecen tres fases de ejecución. Una primera fase denominada cero, de concienciación y sensibilización tanto de bodegueros como viticultores de la necesidad de llevar a cabo el proyecto, ya que según se señala en el propio documento, "de nada valdría que desde instancias superiores se proponga un sistema de cultivo, si el sector no lo acepta o es partícipe del mismo".

En la siguiente fase del proyecto se proponen mejoras en el entorno sociopolítico con la implantación de una línea de I+D+I insular con propuestas específicas para la mejora de las prácticas agroambientales y calidad de la uva.

De igual forma, en esta etapa se aborda la habilitación de líneas de emprendeduría en el sector primario y de la agilización de los trámites administrativos, simplificación de los expe-

dientes con ayuda de programas y sistemas informáticos; el fomento de la contratación del seguro agrario; líneas de formación; implementación de incentivos y modulaciones fiscales en el sector; mejora del POSEI, en cuantía y agilidad de pagos; y entre otras la puesta en valor del Espacio Protegido de La Gería, a través del turismo y cultura, así como de sus valores ambientales y paisajísticos mantenidos mediante buenas prácticas vitivinícolas.

Técnicas agroecológicas

Y por último, en la fase del proyecto orientada a la aplicación de mejoras técnicas se contempla la acometida de técnicas de cultivo agroecológicas que contribuyan a conseguir el fin propuesto.

Se propone también la formación personalizada de los profesionales del sector, de tal manera que el agricultor, viticultor o bodeguero y enólogo dispongan en todo momento de un asesor para llevar a cabo estas mejoras.

Las mejoras técnicas que se proponen en esta tercera fase del proyecto hacen alusión al manejo del suelo y la nutrición, y especifican que 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. El fin último

será solventar la escasez de materia orgánica compostada y la erradicación de abonos químicos en el proceso.

También se incide en los sistemas de poda y selección de variedades para su adaptación a la agricultura ecológica y destaca que las más adaptables son Diego y Listán Blanco, y medianamente adaptables la Malvasía Volcánica. En cuanto a las variedades negras hay buena adaptabilidad de la Shiraz y mediana de Listán Negro.

El manejo de plagas y enfermedades desde el punto de vista de la viticultura ecológica que huye de cualquier tipo de producto químico, puede ser considerado como uno de los principales factores para el desarrollo final del proyecto, ya que esta circunstancia es la que pudiera causar mayor rechazo en los viticultores. Es por ello que en esta última fase se centra en la aplicación de técnicas para mejorar el comentado equilibrio del medio para que se pueda defender mejor la propia planta frente a plagas y enfermedades.

Jornadas Enológicas de Canarias

Manuel Rodríguez Jiménez, enólogo especialista en Viticultura Ecológica, y Oscar Rodríguez García, ingeniero técnico agrícola y especialista en Desarrollo Ambiental, fueron los encargados de presentar el proyecto, como redactores del mismo, en el marco de las VIII Jornadas Enológicas de Canarias celebradas en junio en Tegui-se.

Fueron organizadas por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), en colaboración con el Cabildo, los ayuntamientos de Tegui-se y Tinajo, el Consejo Regulador, la Cámara de Comercio de Lanzarote, WWF España, el Centro Europeo de Información Rural y la Asociación de Agricultores Ecológicos de Lanzarote "La Tanganilla".



La vendimia de este año rondará el millón y medio de kilos

Las bodegas pagan la uva a una media de 1,6 euros el kilo

La vendimia lanzaroteña, iniciada oficialmente el pasado 1 de agosto, rondará este año el millón y medio de kilos de uva, que está siendo pagada por los bodegueros a los viticultores a una media de 1,60 euros, en el caso de la blanca; cifra que ha alcanzado los 1,80 euros en el caso de la moscatel.

No obstante la cosecha, marcada tanto por la falta de lluvia como por las dos olas de calor padecidas en la Isla durante los meses de mayo y julio, lo que ha provocado una parada vegetativa en las parras y la consiguiente pérdida de productividad, no será suficiente para cubrir la demanda de vino de las bodegas insulares.



La mitad del vino producido en Lanzarote se exporta fuera de la Isla

Bodegas Stratvs envía 600 botellas a un restaurante de Japón

La mitad del vino producido actualmente en Lanzarote se exporta fuera de la Isla, según estimaciones del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", cuando hace poco más de un lustro el 75% de la producción se consumía en Lanzarote y el 25% restante fuera.

La diversificación de mercados ha sido la tónica en los últimos años por parte del sector

vinícola de Lanzarote. Como muestra de esta tendencia cabe citar el reciente envío a un restaurante de Japón por parte de Bodegas Stratvs de un palé con 600 botellas de Malvasía Blanco Seco, Tinto Crianza y Moscatel Semidulce, fruto de su participación en mayo en la Feria Vinalitur celebrada en Tokio y a la que la citada bodega acudió de la mano de la Cámara de Comercio Hispano-Japonesa.

El Gobierno canario recortó en un 17% las ayudas por el mantenimiento de la viña

Los viticultores lanzaroteños percibieron 275 euros menos por hectárea

El Gobierno de Canarias abonó en el pasado mes de junio ha iniciado a los viticultores lanzaroteños las cantidades que tenían pendientes de percibir de las ayudas Posei por el mantenimiento de la viña correspondiente a 2010.

En este sentido, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" reitera su más enérgica protesta y profundo malestar por el incumplimiento por parte del Gobierno de Canarias con la parte que le correspondía aportar de estas ayudas, lo que ha provocado que los 1.389 viticultores lanzaroteños beneficiados perciban 1.361,25 euros por hectárea plantada, en lugar de los 1.650 euros que en realidad le correspondían.

En lugar de contribuir con el 35% que le correspondía de esta subvención, que se completa con el 35% que aporta el Estado y el 30% de la Unión Europea, el Ejecutivo autonómico destinó sólo el 18%, es decir, aproximadamente la mitad de la cantidad que le correspondía.

El Consejo Regulador lamenta el perjuicio que esta reducción provocará en el esfuerzo que realizan los viticultores de la Isla en su encomiable labor, que sin duda contribuye a mantener un paisaje único en el mundo, de enorme valor medioambiental y de un considerable atractivo turístico.



“La viticultura ecológica debería ser en Lanzarote lo normal y la convencional, la excepción”

Pionero de la viticultura ecológica en la Isla, este alemán de nacimiento y lanzaroteño de adopción, trabajador de WWF y presidente de la Asociación de Agricultura y Ganadería Ecológica de Lanzarote La Tanganilla, dirige todos sus esfuerzos en promocionar en la Isla una viticultura, y por extensión una agricultura, respetuosa con el Medio Ambiente. Su alto grado de compromiso en este sentido le ha servido para que el Consejo Regulador le haya nombrado Miembro de Honor y concedido el Racimo de Plata 2012, su más alta distinción.

- ¿Qué supone para usted que el Consejo Regulador le haya concedido el Racimo de Plata?

- En primer lugar, me parece un reconocimiento a la viticultura ecológica de la Isla y en segundo lugar a mi trabajo en los últimos años por promover este tipo de cultivo como alternativa a la viticultura convencional.

- Usted fue pionero en la introducción de este tipo de viticultura

en Lanzarote, ¿cómo comenzó?

- Empecé en 1999. No quería envenenarme en mi tiempo libre aplicando productos químicos en mis fincas. Por eso, desde un primer momento mi intención fue producir vino ecológico. Le trasladé la idea al enólogo Ignacio Valdera y juntos empezamos a elaborar allá por 2003 los primeros vinos ecológicos producidos en Lanzarote.

- ¿Cómo ha evolucionado la implantación de la viticultura ecológica en la Isla?

- Después de muchos años sin que apenas hubiera avances, la llegada de Javier Betancort a la presidencia del Consejo Regulador, primero, y la de Francisco Fabelo a la Consejería de Agricultura del Cabildo, después, han provocado un empujón en este tipo de viticultura. Ahora mismo existen unas 40 hectáreas de viñedos ecológicos y dos bodegas como son Vega de Yuco y Los Bermejós certificadas para producir vino ecológico.

- ¿Qué estímulo encuentra el viticultor convencional para pasarse al cultivo ecológico?

- Quien practica la viticultura ecológica no se envenena ni a sí mismo, ni a las personas que trabajan con él, ni a los propios cultivos, y obtiene un producto de calidad con un indudable valor añadido. Además, en el futuro, todas las ayudas que vengan de Europa van a estar condicionadas a que los cultivos sean sostenibles o ecológicos. Así que un

“Un viticultor ecológico va a tener más fácil recibir subvenciones”

viticultor ecológico va a tener más fácil recibir subvenciones.

- ¿Hacen lo suficiente las instituciones para extender la viticultura ecológica en Lanzarote?

- Como decía antes, desde el Consejo Regulador y el Cabildo se está promoviendo un cambio en la sensibilidad de los viticultores. De hecho se han contratado los servicios de técnicos cualificados para asesorarlos, lo cual es muy positivo tanto para ellos como para la Isla. Para una Reserva de la Biosfera como es Lanzarote lo ideal sería que el cultivo ecológico fuera lo normal y el convencional, la excepción. El cultivo ecológico protege nuestro paisaje único y respeta el Medio Ambiente, que en definitiva es lo que espera encontrarse el turista que nos visita, pues no en vano es lo que le estamos vendiendo como principal atractivo.

Zanjas por hoyos

- ¿Cuáles son las principales diferencias en el método de trabajo entre la viticultura convencional y la ecológica?

- La convencional está cada vez más industrializada en la Isla y está suponiendo que muchas fincas estén cambiando los hoyos por las zanjas. Además utiliza abonos químicos y productos fitosanitarios y sistémicos cada cierto período de tiempo. La ecológica se basa en la observación y le devuelve a la viña lo que le quita. Recicla por ejemplo los rastrojos y los sarmientos que sobran de la poda para hacer un abono natural como es el compost.

- ¿Qué requiere transformar una finca convencional en una finca ecológica?

- Requiere formar y aumentar la mano de obra y sobre todo un cambio de conciencia tanto en el propietario como en las personas que trabajan en la finca. Hay que cambiar de arriba abajo varios conceptos. Por ejemplo, hay que erradicar la idea de eliminar de las fincas otros tipos de plantas, porque la viticultura ecológica vive de la biodiversidad. La flora auxiliar como las higueras, los nísperos, los durazneros y otro tipo de árboles y arbustos facilitan la polinización y la presencia de insectos que combaten los pulgones de las parras. Además el abonado ecológico es más laborioso porque hay que aprovechar el estiércol de los animales y mezclarlo con los restos de la poda. Llevar a cabo todo eso precisa de un cambio de mentalidad en el viticultor.

- ¿Sabe diferente un vino ecológico de uno convencional?

- Eso es algo muy subjetivo. No puedo responder si es mejor o peor, porque tampoco se ha hecho ninguna cata comparativa en Canarias. De todas formas, pienso que el consumidor ecológico no busca sólo el sabor, sino que valora todos los esfuerzos del bodeguero por obtener un producto certificado que ha sido elaborado respetando el Medio Ambiente.



Como empresarios turísticos

“No sólo estamos defendiendo el cultivo de la parra, sino que además actuamos como empresarios turísticos”. Klaus Guttenberger realza así el valor de la viticultura ecológica en una Isla que hace gala en su promoción exterior de su condición de Reserva de la Biosfera, lo que a su juicio comienza a ser en algunos casos incompatible con la viticultura convencional.

“En la medida en que se van sustituyendo los hoyos por las zanjas en muchas fincas de la Isla, aumentando así el marco de plantación, se daña cada vez más a la tierra y a las propias parras, tanto por la sobreutilización de agua desalada como por el abuso de los productos químicos, lo que a la larga puede provocar la desaparición de este cultivo y por extensión de paisajes únicos como el de La Geria y del propio turismo”, sentencia.

“La viticultura ecológica requiere un cambio de conciencia tanto en los propietarios como en los que trabajan las viñas”

“El consumidor ecológico no sólo busca el sabor sino que valora el respeto al Medio Ambiente”



Reymar y Guiguan triunfan en el Concurso Regional de Los Realejos

Estas dos bodegas adscritas a la DO Lanzarote tuvieron una destacada presencia en el XXIII Concurso Regional de Vinos Blancos Embotellados "Manuel Grillo Oliva" de Los Realejos, obteniendo sendos primeros premios en sus respectivas categorías. Se trata del Reymar Malvasía Moscatel Afrutado en el apartado blancos semisecos y el Guiguan Moscatel Dulce, en el de blancos dulces.



Las bodegas lanzaroteñas se comprometen con el Medio Ambiente

Los Bermejos, El Grifo y Vega de Yuco participan en un proyecto por el que lucirán en sus botellas una eco-etiqueta que certificará su compromiso con el Medio Ambiente al reducir las emisiones de CO₂ en el proceso de producción de sus vinos. Impulsado por el Consejo Regulador y la Cámara de Comercio, y consistente en la implantación y verificación a través de la eco-etiqueta de la denominada huella de carbono que define los gases invernadero emitidos a la atmósfera, estas bodegas DO Lanzarote podrán obtener además la verificación del Sistema de Gestión Ambiental avalado por la UE.



Bodegas La Geria presenta su Manto Malvasía Seco 2011

Se trata de un malvasía volcánico afrutado del que se sacarán al mercado 13.000 botellas dirigidas esencialmente a la restauración y tiendas especializadas. De color oro blanco con ribetes acerados, el Manto Seco 2011 está elaborado sin oxidantes y en nariz presenta aromas tropicales de intensidad media alta. En boca se muestra voluminoso en el paladar, con el ligero toque amargo peculiar de un malvasía volcánico e intenso frescor.

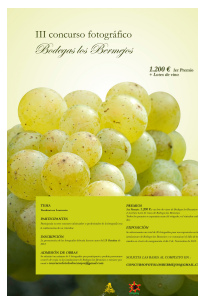


El Stratvs Moscatel Vino de Licor, mejor moscatel del planeta Consiguió este galardón en la décimosegunda edición del prestigioso concurso 'Moscates del Mundo' ('Muscats du Monde') celebrado en julio en la región francesa de Languedoc-Rosellón. Es la segunda vez en la que este Stratvs Moscatel Vino de Licor consigue tal preciado galardón, pues ya lo obtuvo también en 2009. Participaron 232 vinos pertenecientes a 24 países.



Vega de Yuco ofrece visitas guiadas en español, inglés y alemán

Desde el pasado 15 de julio dicha bodega inició una nueva temporada de visitas a sus instalaciones, que incluye cata de tres de su excelentes vinos, al precio de 10 euros por persona. Las visitas -en español, inglés y alemán- se realizarán de 11 a 13 horas, siendo necesaria reserva previa. Para ello hay que contactar con los teléfonos 928 524 316 y 630 074 543.



Los Bermejos convoca su III Concurso de Fotografía

Su objetivo, fomentar e incentivar la fotografía entre los aficionados o profesionales y apoyar a los viticultores. Está dotado con un primer premio de 1.200 euros y un lote de vinos de esta bodega. La temática

girará en torno al viticultor y a las labores relacionadas con la vendimia en la Isla. La participación se hará a través de parejas formadas por un fotógrafo y un viticultor asociado al Consejo Regulador, aunque se admitirá que fotógrafo y viticultor sean la misma persona. El plazo finaliza el 15 de octubre. Más información en la propia bodega (928 522 463) o a través del mail concursofotolosbermejos@gmail.com.



Iberdrola abarata las tarifas eléctricas a los asociados del Consejo Regulador

Ambas entidades firmaron un convenio que establece mejoras en las tarifas de los asociados del sector vitivinícola así como el impulso de medidas de eficiencia energética y cuidado del medio ambiente. Se ofrece un 5% de descuento adicional en el término de potencia eléctrica a la oferta existente en cada momento para cada asociado junto a "una atención al cliente personalizada y contratación de cuota fija mensual, eligiendo cuánto quiere pagar cada mes y pudiendo elegir el día de pago".



Clausura de los cursos de iniciación a la sumillería y marketing gastronómico

Se desarrollaron del 26 al 30 de marzo y del 9 al 13 de abril y fueron organizados por el Club de Producto Saborea Lanzarote, entre los que forman parte el Cabildo de Lanzarote, Aetur, Asolan, Cámara de Comercio de Lanzarote, Lanzarote Cocina y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote". Contaron con la participación de casi 40 alumnos.



Bodegas La Geria pone rumbo a la Olimpiada de Río 2016

Se ha convertido en uno de los patrocinadores principales del GZ LZ SAILING TEAM, un equipo de vela de la clase olímpica 49er formada por el lanzaroteño Alfredo González, perteneciente al Real Club Náutico de Arrecife y el gallego Iago López, del Club Náutico Portosín de Galicia. El equipo lleva a cabo su preparación en el Centro de Alto Rendimiento de Santander de cara a conseguir su principal objetivo: clasificarse para los Juegos Olímpicos de Río de Janeiro 2016 a celebrar en Brasil.



‘El Mundo’ resalta las excelencias vitivinícolas de Lanzarote

"Obtener el vino en tierras tan poco propicias se merece la admiración de sus conciudadanos, hacerlo además una reliquia es para mí un hito". Así resalta el ex directivo de la multinacional de viajes TUI Manel Colmenero, en su libro 'Rutas del Vino', las excelencias vitivinícolas de Lanzarote, según recoge en su edición digital el prestigioso diario El Mundo en un artículo firmado por Virginia Hernández el pasado domingo 8 de julio.



La vitivinicultura lanzaroteña se acerca a las escuelas de Idiomas y de Turismo

El Consejo Regulador y la Orden del Cachorro de Lanzarote entregaron en mayo pasado material audiovisual sobre la vitivinicultura lanzaroteña a las directoras de la Escuela Oficial de Idiomas y de la Escuela de Turismo, Carmen Rosa González y Eva Crespo, respectivamente. Contiene imágenes y explicaciones del mundo de la vitivinicultura de Lanzarote en castellano, inglés y alemán y el objetivo de la entrega es que los alumnos de dichos centros aprendan y comprendan el atractivo paisajístico, medioambiental y turístico que genera la viña en Lanzarote, único en el mundo.



25.000 botellas de vino lanzaroteño viajaron a Valencia los tres últimos años

Dicha cifra se ha alcanzado gracias a acciones llevadas a cabo por Saborea Lanzarote (plataforma impulsada por el Cabildo de la que forman parte la Cámara de Comercio, Aetur, Asolan, Lanzarote Cocina y el propio Consejo Regulador) que en 2011 presentó los vinos DO Lanzarote ante más de 60 restauradores y distribuidores del Levante español y que en mayo de este año maridó también una selección de caldos insulares con quesos de El Faro en una feria de Gandía por la que desfilaron más de 3.000 personas.



Klauss Guttenberger recibió el Racimo de Plata 2012

El Consejo Regulador concede anualmente este galardón de reconocimiento a la defensa del sector vitivinícola

El viticultor ecológico y miembro de la organización ecologista WWF, Klauss Guttenberger, recibió el 3 de agosto el Racimo de Plata 2012 que otorga el Consejo Regulador a aquella persona física o jurídica que se haya distinguido por su defensa del sector vitivinícola lanzaroteño.

El galardonado recibió su distinción, además de la consideración de Miembro de Honor, en Bodegas Rubicón en el transcurso del acto de clausura de la VII Semana de los Vinos del Volcán, que tuvo este año como sede al municipio de Yaiza y que contó con una elevada participación.

Así, las jornadas formativas sobre el control de maduración de uva impartidas el lunes 30 de julio y el martes 31 en la citada bodega por el enólogo de la bodega El Grifo, Tomás Mesa, contó con una veintena de participantes; mientras que el curso de iniciación al conocimiento del vino y su cata impartido en Bodegas Stratvs por el sumiller Gustavo Palomo, el miércoles 1 y el jueves 2, contó con 25 inscritos. El interés despertado llevó al Consejo Regulador a repetir este curso los días 6 y 7 de agosto en el mismo lugar.

La entrega del Racimo de Plata, amenizada por la actuación musical de Alexis Lemes y aderezada con una degustación de vinos D.O. Lanzarote y tapas, puso broche de oro a la VII Semana de los Vinos del Volcán.

La Fiesta de la Tapa consumió 500 litros de vinos lanzaroteños

Las alrededor de 5.000 personas que el pasado 14 de julio se acercaron hasta la Plaza de El Varadero de Puerto del Carmen para disfrutar de la Fiesta de la Tapa consumieron unos 500 litros de vinos de las cuatro bodegas participantes: La Geria, Reymar, Stratvs y Vulcano. De las 24.000 consumiciones vendidas al precio de un euro cada una, unas 4.500 fueron de caldos lanzaroteños lo que significa que se agotaron aproximadamente 750 botellas, correspondiendo la cantidad restante a tapas.

El Consejo Regulador expresa su satisfacción por estas cifras que hablan del éxito de esta iniciativa promovida a través de Saborea Lanzarote, un proyecto enogastronómico impulsado por el Cabildo, en el que participan además el Consejo Regulador, Lanzarote Cocina, la Cámara de Comercio de Lanzarote, Aetur y Asolan; y que cuenta con la colaboración puntual de los ayuntamientos de la Isla, en este caso el de Tías.



Nuevo éxito de la Wine Run

La ya tradicional Carrera del Vino, que desde este año ha contado con la celebración de un festival, la Traditional Cuisine Festival, batió en su cuarto año de celebración en Lanzarote los registros de participación con cerca de 2.000 inscritos, entre los que participaron en la media maratón (21,1 kilómetros) y la caminata de diez kilómetros.

El evento, impulsado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", el Club La Santa y el Cabildo insular a través de Saborea Lanzarote se inició desde el sábado 9 de junio en Mancha Blanca con la feria enogastronómica (con degustaciones de productos basados en la papa y la batata), música en directo, una charla impartida por el conocido ex deportista y comentarista televisivo, Juan Manuel López Iturriaga, entre otras.

Ya el domingo 10 tuvo lugar la celebración de la carrera y caminata con la culminación en meta, nuevamente, de la feria enogastronómica, con 16 restaurantes y 8 bodegas (Reymar, Vulcano, Los Bermejos, Guiguan, El Grifo, Rubicón, La Geria y Stratvs), donde se dieron cita unas 4.500 personas y se sirvieron una 24.000 degustaciones entre tapas y vinos.