



VINOS D.O. LANZAROTE

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



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



Figuras jurídicas para
revalorizar La Geria

La uva lanzaroteña se
somete a estudio



Los vinos lanzaroteños,
cada vez más
apreciados en el
extranjero

Ex cocinero de El Bulli
elogia la Malvasía
Volcánica

El proyecto 'Saborea Lanzarote' se consolida

Con la participación del Consejo Regulador, convierte a la
enogastronomía lanzaroteña en un importante atractivo turístico

Consejo Regulador, Cabildo de Lanzarote, Asolan, Aetur, Cámara de Comercio de Lanzarote y Lanzarote Cocina, integrantes de la Mesa Enogastronómica que auspicia el proyecto 'Saborea Lanzarote', expresan a la población lanzaroteña su gratitud por la respuesta dada al Festival Enogastronómico celebrado en diciembre en Tegüise, prueba evidente de que el camino adoptado por parte de las instituciones públicas lanzaroteñas y el sector privado para consolidar iniciativas de este tipo en favor del presente y futuro de varios sectores económicos de la isla como el agrícola, ganadero, agroindustrial, restauración, hotelero y turístico, es el correcto.



LUIS LEÓN, PRESIDENTE DE LANZAROTE COCINA

"La cocina lanzaroteña es muy sabrosa"

Figura clave en la evolución de la cocina lanzaroteña alaba la labor realizada por el Consejo Regulador en la promoción de los vinos lanzaroteños, el trabajo del Cabildo en fomentar el sector primario y el esfuerzo de agricultores, pescadores, ganaderos y cocineros por hacer que la "sabrosa" gastronomía lanzaroteña se haya convertido en un importante reclamo turístico para la Isla.



Exitosa promoción
de la Carrera del
Vino en el País
Vasco

Los viticultores
aprenden
a elaborar
compost



El Consejo Regulador pide figuras jurídicas que añadan valor a La Geria

Solicita el apoyo institucional a la candidatura de este espacio como "Premio Europeo del Paisaje"

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" ha remitido un escrito al Cabildo de Lanzarote en el que solicita que "se busquen en el marco del Cabildo y en el del Consejo de la Reserva de la Biosfera instrumentos que supongan un valor añadido para La Geria y no dificulten el desarrollo agrario tradicional".

Como ejemplo cita la posibilidad de que la primera Corporación insular solicite ante los organismos internacionales correspondientes la declaración del espacio de La Geria como Patrimonio de la Humanidad, Espacio Europeo Agrario y/o Paisaje Cultural de la Unesco".

En la misiva, dirigida al consejero de Reserva de la Biosfera y Patrimonio Histórico, Juan Antonio de la Hoz, el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, recuerda que el paraje de La Geria es un Espacio Natural de Canarias y que está catalogado "como Paisaje Protegido, esto es, como una zona del territorio que por sus valores estéticos y culturales" están revestidos de "especial protección".

Plan Regulador

Por ello el Consejo considera que dicho espacio "requiere un plan o norma que sirva como instrumento de ordenación, estando actualmente en la fase de aprobación inicial del Plan Especial de La Geria, donde se asegure el paisaje agrario tradicional".

Asimismo el Consejo Regulador insta al Gobierno central a que siga el ejemplo del Parlamento canario, al cual agradece su apoyo, y repalde también institucionalmente la candidatura de La Geria al 'Premio Europeo del Paisaje 2013' que concede el Consejo Europeo.

Estudio de investigación de la uva lanzaroteña

Analiza la diversidad varietal de la Isla para crear nuevos vinos atractivos para el consumidor

El Consejo Regulador impulsa junto con el Cabildo, a través de la Mesa Técnica Vitícola Insular, un proyecto de investigación de la única y peculiar diversidad varietal existente en Lanzarote para poder crear nuevos vinos con variedades autóctonas y únicas que los doten de la tipicidad que reclama el consumidor. El estudio, "Proyecto de caracterización de la uva de Lanzarote", es desarrollado por la Universidad Rovirai Virgili de Tarragona y cuenta para ello con un presupuesto de 27.000 euros y un plazo de ejecución estimado de doce meses.

A través de este estudio de investigación se pretende identificar y tipificar el germoplasma natural de la uva de Lanzarote, mediante la técnica de los SSR (Simple Sequence Repeat) o Microsatélites.



Se realizará una prospección varietal por zonas bien definidas. Gracias a estas prospecciones se logrará una catalogación genética de las uvas de Lanzarote para su posterior estudio fenológico, enológico y organoléptico, y de esta manera conocer su importancia real de cara a la obtención de variedades que sean de interés comercial.

Con los resultados del estudio de investigación, que se encuentra en una primera fase de recogida de muestras cuyos resultados serán analizados en los próximos meses, se podrá seleccionar los mejores ecotipos de cada variedad y -por lo tanto- conferir esa tipicidad tan característica de los vinos conejeros.

Además del Cabildo de Lanzarote y el Consejo Regulador, como impulsores del proyecto de investigación, también cuenta con la colaboración de Bodegas Stratsv, el Grifo, La Geria, Los Bermejos y Vega de Yuco, así como de la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote.

Levadura autóctona

Por otra parte, los investigadores canarios Federico Laich y Sara González han hallado una nueva especie de levadura presente únicamente en uvas y mostos fermentados de Lanzarote. Los trabajos, realizados a través del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), determinarán ahora la importancia enológica de la denominada *Lachancea lanzarotensis* con el fin de conocer si imprime características singulares a los vinos de la Isla.

El Gobierno canario lucha por evitar el fraude en el sector

Multas de hasta 300.000 euros por la venta de vino de fuera como del país

El Gobierno de Canarias ha emprendido una campaña para evitar la venta de vino traído de fuera del Archipiélago como si fuera del país; un fraude que se sanciona con multas de hasta 300.000 euros. Así lo hizo público la directora del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), Sulbey González, quien explicó que la campaña se centrará especialmente en Tenerife, La Palma y Lanza-

rote y que con ella se tratará además de evitar el riesgo que supone para la salud pública que caldos elaborados con uva foránea no cuenten con distintivos y se vendan a granel. El presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, se muestra satisfecho porque se emprendan acciones para combatir esta mala praxis, "si bien esta cuestión afecta más a las islas de Tenerife y La Palma".

Importadores alemanes conocen la cultura de los vinos lanzaroteños

Estuvieron en la Isla para conocer la historia y el paisaje de La Geria

Seis importadores, mayoristas y distribuidores de vino y otros productos gourmet procedentes de las ciudades alemanas de Hamburgo, Frankfurt y Düsseldorf visitaron la Isla del 20 al 23 de noviembre pasados con el fin de conocer la historia, la cultura y el paisaje de los vinos Denominación de Origen Lanzarote.

La mitad de las botellas que se exportan al extranjero anualmente (37.000) se destinan al mercado alemán, mientras que las otras 37.000 unidades se comercializan en los Estados Unidos y el Reino Unido. Desde 2008, las exportaciones de los caldos insulares fuera de España se han multiplicado por seis, pasando del 1% al 6%.

Malvasía volcánica

La visita, organizada por el Consejo Regulador, la Cámara de Comercio de Lanzarote, la Sociedad Canaria de Fomento Económico (PROEXCA) y la Enterprise Europe Network de Canarias tuvo como objetivo fundamental que la delegación alemana conozca en su entorno natural el cultivo de la Malvasía Volcánica, variedad lanzaroteña única en el mundo.

Para ello se organizaron catas, maridajes y recorridos por La Geria donde se visitaron las bodegas Rubicón, Stratvs, El Grifo, Vulcano, La Geria, Los Bermejos y Vega de Yuco. También se degustaron vinos de Martínón, Guiguan y La Grieta en el Arrecife Gran Hotel, que ha colaborado en esta iniciativa junto a la Oficina Económica y Comercial de España en Düsseldorf y el Patronato de Turismo del Cabildo de Lanzarote.



Los importadores alemanes cataron numerosos vinos lanzaroteños.



La enogastronomía lanzaroteña estuvo presente en Menufaktor.

Huella en Frankfurt y Londres

Camarones de La Santa con batata y pimentón regado con Malvasía Seco de El Grifo fue la deliciosa oferta enogastronómica elaborada por el chef Laurent Countancier, del colectivo Lanzarote Cocina, con la que Lanzarote estuvo presente en la feria enogastronómica 'Menufaktor', celebrada en noviembre en la localidad alemana de Frankfurt, en un maridaje organizado por Saborea España, con la colaboración de Saborea Lanzarote y que también organizó en noviembre un acto de promoción en Londres que contó con la asistencia de casi medio centenar de representantes de touroperadores y prensa especializada.

Saborea Lanzarote, "Distinguido del Turismo"

El Consejo Regulador expresa sus felicitaciones a los restantes integrantes del proyecto Saborea Lanzarote, impulsado por el Cabildo de Lanzarote, que fue reconocido con una Mención Especial en el acto de entrega de los premios Distinguidos del Turismo que concede anualmente la primera Corporación insular. Además de por el Cabildo de Lanzarote y el Consejo Regulador, Saborea Lanzarote está integrado por la Cámara de Comercio, Aetur, Asolan y el colectivo Lanzarote Cocina, y cumple la función de promocionar a la Isla como un destino turístico enogastronómico de primer orden a través de atractivas actividades promocionales que atraen siempre a numeroso público.

El convenio con Lanzaloe refuerza a la Malvasía Volcánica en Europa

El convenio suscrito en septiembre de 2011 entre el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" y Lanzaloe ha dado como resultado que la Malvasía Volcánica, variedad de Malvasía de Lanzarote única en el mundo, refuerce su presencia en países como Alemania y Francia. Fruto de dicho convenio, la empresa lanzaroteña creó la línea de productos cosméticos 'Vinoterapia Malvasía Volcánica', de los que ha vendido en poco más de un año 80.000 unidades, buena parte de ellas en Europa y en el resto del Archipiélago canario.



Celebración del Día Europeo del Enoturismo

El Grifo, La Geria, Stratvs y Rubicón ofrecieron el domingo 11 de noviembre atractivas combinaciones de pinchos, tapas, vinos y visitas guiadas a sus instalaciones a precios reducidos, con motivo de la celebración del Día Europeo del Enoturismo promovido por la Red Europea de Ciudades del Vino.

LUIS LEÓN, PRESIDENTE DEL COLECTIVO LANZAROTE COCINA



Con 23 años ejerciendo en la Isla, Luis León es una figura clave en la evolución de la cocina lanzaroteña, de la que afirma que hoy en día “no tiene que tener ningún complejo respecto a las demás”. Presidente del colectivo Lanzarote Cocina, alaba la “extraordinaria” labor que desde el Consejo Regulador se está haciendo de los vinos de Lanzarote, el “excelente” trabajo del Cabildo en fomentar el sector primario y el “gran esfuerzo” de agricultores, pescadores, ganaderos y cocineros, junto al de las dos citadas instituciones, “por hacer de la gastronomía lanzaroteña un atractivo turístico de primer orden”.

“Somos muchos esforzándonos en hacer de la gastronomía lanzaroteña un atractivo turístico de primer orden”

- Hay quien dice que la cocina canaria son las papas arrugás y poco más...

- Quien diga que la cocina canaria es pobre es porque no entiende mucho o porque se cree que entiende demasiado. Lo que sí que es verdad es que no es muy conocida todavía. Decir que la cocina canaria se limita a las papas arrugás es como decir que la gastronomía de Valencia se limita a la paella o la andaluza al gazpacho.

- ¿Se puede hablar de una cocina lanzaroteña diferente a la canaria?

- Eso va con el poder de los cocineros profesionales. De un tiempo para acá en la Isla se están cultivando productos nuevos como las fresas o los espárragos, por ejemplo, gracias al esfuerzo de los agricultores. Hasta no hace mucho había cocineros que las únicas alcachofas que conocían eran las de las latas. Ahora hay una variedad de productos enorme con los que estamos poniendo un sello propio a la cocina lanzaroteña.

- ¿Se está perdiendo entonces la cocina tradicional?

- No, porque para hacer un plato nuevo siempre tienes que mirarte en el espejo de un plato antiguo. Una receta nueva siempre busca un toque que nos evoque un plato de antes. No se trata de mantener siempre una cocina de una época en la que en la Isla no había los productos que tenemos hoy en día. La cocina autóctona tiene que evolucionar con

el tiempo al igual que sucede con las de otros sitios. Nos tenemos que adaptar a los nuevos productos que se están cosechando en la tierra. Porque un plato sea nuevo no deja de ser canario. Aunque siempre la profesionalidad del cocinero juega un papel importante.

- ¿Y cómo definiría la cocina lanzaroteña?

- Es una cocina para saborearla y conocerla, pero si tengo que utilizar un adjetivo la definiría como muy sabrosa. Influyen mucho los adobos, que antiguamente se utilizaban para conservar los productos al llevar aceite, vinagre, limón, pimentón, etcétera. El adobo es aroma y perfume. Si cogemos un trozo de pescado y lo pasamos por adobo siempre va a dar un sabor más agradable. Otra cosa es que se confunda, y se convierta en otro sabor. Pero de eso se trata. Si haces un pescado a la plancha lógicamente tiene un sabor distinto que si lo haces al horno, lo comes crudo o en adobo.

- ¿Qué nota le pondría a la gastronomía insular y qué nota a los cocineros de la Isla?

- Si incluyo a todos los cocineros daría un 5,5. Pero si sólo incluyo a los que intentamos hacer las cosas lo mejor posible pues entonces la subiría a un 8 o a un 9. Porque lamentablemente son más los que las hacen regular o mal. A la gastronomía local, en los locales donde verdaderamente se puede hablar de gastronomía, le pondría un 8 también.

- ¿Hay quien intente dar gato por liebre?

- El que intenta dar gato por liebre no tiene la vida muy larga empresarialmente. En estos tiempos de crisis se está viendo claramente. Hay una criba y sólo permanecen los que lo hacen bien. Quienes por egoísmo pensaban sólo en ganar y ganar lo están perdiendo todo. El pensamiento no puede ser que aquí viene un turista 15 días a dejarnos su dinero y no va a saber si somos malos o buenos. Lo que hay que procurar es que el cliente disfrute y se vaya contento.

- ¿Hay que identificar más el pescado en Lanzarote como producto de la tierra que la carne?

- Eso depende de cada cocinero, del metre o incluso de la política de empresa. Estamos rodeados de agua pero no todos los días se consigue pescado fresco. Los congeladores están llenos, pero si queremos distinguarnos tenemos que ofrecer los productos naturales y frescos. Si me llega un buen pescado dejo la carne a un lado. Pero el día que no se puede conseguir fresco pues ofrezco por ejemplo cochino negro, del que se está haciendo un importante esfuerzo por promocionarlo.

- ¿Qué le parecen las políticas de promoción que están haciendo las instituciones de la Isla?

- Me parecen fantásticas. Hay mucha gente haciendo mucho esfuerzo por hacer de la gastronomía lanzaroteña un atractivo turístico de primer orden. Primero fue el Consejo Regulador que ha hecho todo lo

“El Consejo Regulador ha hecho todo lo que se tenía que hacer en la promoción de nuestros vinos, hasta el punto de que ya se venden solos”

que se podía hacer para promocionar el vino, hasta el punto de que el vino lanzaroteño ya se vende por sí solo porque es de sobra conocido y tiene una aceptación fantástica. Y ahora está sucediendo lo mismo con el sector primario, gracias a la implicación tanto del Cabildo, como de los propios agricultores, pescadores, ganaderos y cocineros.

- Ése fue el fin con el que nació precisamente Lanzarote Cocina hace ahora dos años...

-Sí. Todo surgió del Cabildo y nuestro principal objetivo es que el nombre de la cocina lanzaroteña vaya ganando prestigio en el exterior de la Isla. Ahora mismo somos 11 cocineros los que integramos el colectivo y nuestro compromiso es, entre otros, que en nuestras cartas haya un 40 por ciento como mínimo de productos de la tierra y que además sean productos frescos. Nacimos al abrigo de Saborea Lanzarote que es la marca de Saborea España en la Isla.

“Hasta no hace mucho había pescadores que no sabían cómo era una merluza”

Nacido en Sevilla hace 62 años, comenzó a trabajar como cocinero en Barcelona a los 14 de edad, después de que una tía suya le inculcase la afición por la cocina. Ya con 30 años, y después de dieciséis trabajando en distintos restaurantes catalanes, emigró una temporada a Suiza donde trabajó como jefe de cocina. Regresó a España y tras una corta estancia en Córdoba llegó en el año 89 a Lanzarote para trabajar como jefe de cocina en el restaurante La Ola.

“Me extrañó mucho la cocina de aquí. No encontraba los productos que quería cuando iba a comprarlos, así que me considero en cierta medida responsable de que la isla se fuera abasteciendo de productos que han contribuido a enriquecer nuestra cocina”, señala.

Pero no sólo le costó adaptarse a la escasez de productos “sino también a la forma de trabajar de los cocineros. Tuve que hacer una plantilla partiendo de cero. El trabajo fue terrible porque tuve que hacer las veces de jefe, ayudante y enseñante. Menos mal que conté con la ayuda de mi hijo y de un sobrino”.

Su profesionalidad hizo que su reputación en la Isla creciera rápidamente, ayudado también por un programa de radio “en el que me mostraba bastante crítico con lo que sucedía en la Isla, pues no entendía cosas como que los pescadores devolviesen la merluza al agua porque no sabían ni qué clase de pescado era. Afortunadamente hoy se pesca mucha merluza de calidad en la Isla”.

Fruto de su trabajo comenzaron a salir nuevas hornadas de cocineros en Lanzarote y a él también se le puede atribuir en gran medida la diversificación de la cocina lanzaroteña “pues tuve que contactar con un distribuidor de la Península para que me abasteciera de productos como las trufas, las alcachofas, el rodaballo o el cochinillo, que eran imposibles de conseguir frescos aquí”.

Tras inaugurar Puerto Viejo y convertirlo durante 13 años en un restaurante de

referencia para Lanzarote, pasó a regentar Lagomar durante dos años, para posteriormente abrir el restaurante Arena. Desde hace un año es propietario y jefe de cocina del restaurante El Toro de Puerto del Carmen.

- ¿Un plato de la casa?

- Trabajamos mucho con los productos frescos y los platos del día. Nunca falta cordero asado cochinillo y carnes rojas. El local lo requiere.

- ¿Tintos para carnes, blancos para pescados?

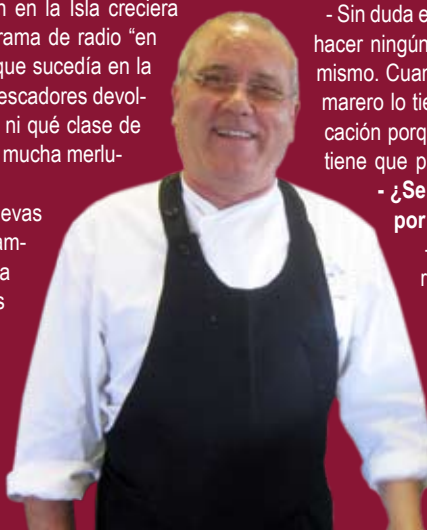
Antes se miraba mucho eso pero hoy en día es a gusto del consumidor. En Lanzarote además no existe mucha variedad de tintos, por lo que no es extraño que ofrezcamos nuestros blancos con las carnes. La persona entendida se resistirá, pero si en una mesa hay una comida larga, no es de extrañar que las carnes se acaben comiendo con blancos.

- Por lo exótico del nombre, y por su indiscutible calidad, el Malvasía Volcánica se venderá prácticamente por sí solo...

- Sin duda es el vino número uno de Lanzarote. No hay que hacer ningún esfuerzo por venderlo, pues se vende por sí mismo. Cuando se pide un vino blanco de Lanzarote el camarero lo tiene facilísimo. No tiene que dar ninguna explicación porque el cliente ya viene informado. Lo único que tiene que preguntarle es si lo quiere dulce, semi o seco.

- ¿Se hablará algún día de cordero de Lanzarote, por ejemplo?

- Normalmente las carnes rojas se traen de fuera. No pasa nada por ofrecer también platos de otras regiones. Por ejemplo, en la cocina vasca está muy integrado el jamón ibérico. Pero eso no quita que, tal como se están haciendo de bien las cosas, algún día hablemos de cordero de aquí. De hecho, en Fuerteventura algo hay. Y también de Fuerteventura nos viene un cochinillo que no tiene nada que envidiar al de la Península.





Promoción de la Carrera del Vino en el País Vasco

El Consejo Regulador promocionó en colaboración con el Cabildo la 'Lanzarote Wine Run' durante la celebración en noviembre de la Feria del Corredor de la Behobia de San Sebastián. El éxito de esta promoción se ha redondeado con la inscripción 'in situ' de 215 corredores para la próxima 'Lanzarote Wine Run' que se celebrará el 16 de junio de 2013.



Sensible mejoría en los tintos de La Grieta sumergidos en el Océano

Seis expertos catadores del Consejo Regulador realizaron una cata de los caldos sumergidos durante casi cinco meses por el propietario de Bodegas La Grieta, Ricardo Socas, en el fondo del Océano frente a la costa de Punta Mujeres. La cata ha evidenciado un beneficio notable en el envejecimiento de los vinos tintos bajo el agua, pero no tanto en los blancos.



Vega de Yuco sacó al mercado los primeros vinos de la añada 2012

Vega de Yuco sacó al mercado en octubre pasado los primeros vinos de la añada 2012, con la distribución de unas 20.000 botellas de malvasía seco, a través de las marcas Yaiza y Vega de Yuco, y otras 6.000 aproximadamente de malvasía semidulce, a través de la marca Yaiza. De esta forma, y además de ser el lugar donde se realiza la primera vendimia, Lanzarote se convirtió en la primera de todo el Hemisferio Norte en sacar los vinos de la nueva añada al mercado.



Cinco bodegas lanzaroteñas, presentes en el Teatro Cuyás

El Grifo, Los Bermejós, Stratvs, Vega de Yuco y Vulcano de Lanzarote participaron en noviembre en el Teatro Cuyás de Las Palmas de Gran Canaria en una degustación de vinos. Participaron un total de 17 bodegas procedentes además de Tenerife, La Palma, El Hierro y Gran Canaria.



Bodegas La Geria, la primera de Canarias en tener un código de barras QR

Bodegas La Geria es la primera de toda Canarias en incorporar en el etiquetado de sus botellas el "código de respuesta rápida" QR, que se deriva de la frase inglesa 'quick response' ("respuesta rápida") y sirve para facilitar las tareas administrativas a las empresas que lo utilizan.

Curso de especialización enoturística y cultura vitivinícola

Cámara Lanzarote Analizar la cultura vitivinícola en Lanzarote y las posibilidades empresariales en el ámbito del turismo enológico y la cultura del vino son los principales objetivos del curso "Especialista en gestión y promoción de proyectos de ecoturismo y cultura vitivinícola", que se imparte desde el pasado mes de noviembre y hasta el 21 de enero próximos en el Centro de Innovación Empresarial de la Cámara de Comercio de Lanzarote, organizador del mismo junto al Consejo Regulador.



El Consejo Regulador contribuye a impulsar la elaboración de compost

Fruto de un convenio suscrito entre el Consejo Regulador y el Cabildo con el fin de impulsar la elaboración de compost de calidad en la Isla, Lanzarote acogió en noviembre unas Jornadas Técnicas denominadas "El tratamiento de los residuos vegetales en Lanzarote mediante técnicas de compostaje. Una oportunidad empresarial", que contaron con la participación de unas cincuenta personas del sector agrícola y ganadero especializado.



Ex cocinero de El Bulli elogia la Malvasía Volcánica

Rafa Morales, ex cocinero del celeberrimo restaurante El Bulli regentado por Ferrá Adrià y con dos estrellas Michelin en su haber, califica en una entrevista publicada en noviembre por el diario La Provincia que "la malvasía de Lanzarote es un producto especial". El prestigioso chef manchego estuvo en la Isla para ponerse durante unos días al frente de la cocina del hotel Princesa Yaiza.

Prestigiosos premios para el Rubicón Moscatel 2011

A la "Medalla de Oro" en los Premios Mezquita 2012 celebrados en la ciudad de Córdoba, uno de los concursos más prestigiosos a nivel nacional, se unen las medallas cosechadas en los concursos internacionales de mayor prestigio, como Bruselas, Berlín, Viena y Nueva York, donde también han sido premiados otros vinos de la bodega como el Rubicón Selección Barrica y el Sweet Gold.



"Parras escondidas" ganó el concurso de fotografía de Los Bermejos

El pasado viernes 9 de noviembre se dio a conocer el ganador del tercer concurso de fotografía de Bodegas Los Bermejos, el cual recayó en el fotógrafo Leandro Viera por su fotografía "Parras escondidas".

En esta edición, bajo el tema de la vendimia, el concurso introducía la novedad de que cada fotógrafo debía participar junto a un viticultor, por lo que el fotógrafo premiado compartió su primer premio de 1.200 euros con la viticultora Purificación Viera.



El Grifo reconoce el "legendario esfuerzo de los viticultores"

El copropietario de la bodega, Fermín Otamendi, agradeció durante la presentación de los caldos de la añada 2012 el "legendario esfuerzo" de los viticultores lanzaroteños. El Grifo presentó los tradicionales malvasía seco, tintos Ariana, listán negro, rosado y brut a los que se sumarán en breve una nueva etiqueta de tinto dulce. Otamendi destacó además que gracias a la investigación y desarrollo de las variedades locales en los últimos años los vinos de la isla están compitiendo en las "ligas mundiales".



El Consejo Regulador participó en las Historias En-cantadas de San Bartolomé. La sede del Consejo Regulador en San Bartolomé fue uno de los lugares de paso durante la celebración el 26 de octubre de la noche de "Historias En-Cantadas", organizada por el Ayuntamiento en colaboración con el propio Consejo Regulador entre otras entidades. Al precio de un euro la consumición los participantes disfrutaron de excelentes vinos DO Lanzarote y tapas amenizados por buena música en vivo.

Medalla Gran Oro en CINVE para el Moscatel Semidulce de Stratvs

Lanzado al mercado hace pocos meses, consiguió dicha medalla en el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos (CINVE) celebrado en Valladolid. Asimismo el Malvasía Naturalmente Dulce –ya premiado con una Medalla de Oro en los Premios Mezquita de Córdoba- consiguió también una medalla de Plata para Stratvs en el CINVE, certamen en el que compiten más de 30 países. La bodega presentó su añada de 2012 el 30 de noviembre coincidiendo con la Fiesta de San Andrés.



Descuentos en productos de seguridad de Ferlanza para los viticultores

A través del convenio suscrito entre el Consejo Regulador y la empresa Ferlanza los viticultores y bodegueros asociados podrán disfrutar de un 5% de descuento adicional en los precios de alarmas, extintores y circuitos cerrados de televisión para seguridad, no aplicándose dicho descuento a ofertas especiales.



La cocina y los vinos lanzaroteños hacen **más atractiva aún** a la Isla

La Mesa Enogastronómica contribuye a la proyección de Lanzarote en el exterior a través de Saborea Lanzarote



Exitos de eventos recién celebrados como el Festival Enogastronómico de Tegüise, la Semana Enogastronómica del Cochino Negro y el Vino o la del Atún demuestran el acierto de la creación hace apenas dos años de la Mesa Enogastronómica de Lanzarote de la que forman parte Cabildo, Consejo Regulador, Asolan, Aetur y Cámara de Comercio de Lanzarote y Lanzarote Cocina y que a través del proyecto Saborea Lanzarote ha logrado sin duda posicionar a nuestra Isla como un destino turístico enogastronómico de primer orden.

Si la colaboración de los agentes del sector primario insular y de los profesionales de la restauración están siendo claves para conseguir este logro, también lo es sin duda la gran respuesta ciudadana a todas las iniciativas Saborea Lanzarote. Así se demostró en el Festival Enogastronómico de Tegüise, hasta el que se acercaron unas 15.000 personas y en el que se sirvieron unas 63.000 degustaciones de las que 12.000 fueron de vinos Denominación de Origen Lanzarote.

Como fundamental también está siendo el apoyo de patrocinadores y colaboradores, empresas privadas que a pesar de las circunstancias económicas actuales no han dudado en participar de forma activa aumentando los niveles de calidad de la cadena de valor que supone el potencial turismo enogastronómico lanzaroteño.

Promoción en las escuelas

Y con el fin de que este ambicioso proyecto vaya calando entre los más pequeños en el pasado mes de noviembre se llevó a cabo en varias escuelas de la Isla la acción "Saborea Lanzarote: cocina y territorio" por el que decenas de escolares recibieron nociones prácticas de la cultura enogastronómica lanzaroteña con visitas a bodegas, explotaciones agropecuarias, queserías y salinas y participaron en talleres de cocinas en los que elaboraron sus propios platos asesorados por reputados cocineros de la Isla.



Los Bermejos donará 4.730 euros gracias a su Árbol Solidario

Organizado el 8 de diciembre con la colaboración de Restaurante La Cascada, Senderismo Lanzarote, Lupe Manualidades, Rubén Acosta, Club Deportivo el Aljibe, Transportes Orlando, Beatriz Martín, Cristina Estévez y Parranda Los Gurfines, la bodega donará este dinero a los departamentos de Asuntos Sociales de San Bartolomé y Arrecife para que distribuyan bonos comida, así como material escolar, uniformes, zapatillas y juguetes para los niños de familias sin recursos. Entre las decenas de participantes se decoró con motivos navideños una araucaria de más de 100 años.

