



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



El Consejo Regulador pide a Paulino Rivero acabar con la discriminación de la uva

Mientras el plátano se lleva el 70% de las subvenciones, los viticultores no han percibido lo que les correspondía en los 3 últimos años

Mientras que el plátano recibió 144.000 millones de euros de los 200.000 destinados al sector agrario canario por la UE durante 2007-2013, los viticultores ni siquiera recibieron en los 3 últimos años los 1.650 euros por hectárea que les

correspondía. Ante el profundo malestar del sector por este agravio, el Consejo Regulador se ha dirigido al presidente canario, Paulino Rivero, para que ponga fin a esta discriminación en el reparto de las subvenciones europeas.

VICTORIA LÓPEZ GRIMÓN, COPROPIETARIA DE BODEGAS RUBICÓN



"Ser mujeres no nos ha supuesto ningún obstáculo"

Junto a su hermana Macarena, que ejerce de gerente, lleva las riendas de la empresa -ella como directora de marketing-, aunque su padre siga teniendo la última palabra. En un mundo marcadamente masculino, la presencia de dos mujeres al frente de Bodegas Rubicón "no nos ha supuesto ningún obstáculo, sino todo lo contrario, más bien nos ha abierto puertas", afirma.



Satisfacción por la
aprobación del Plan
Especial de La Geria

La Lanzarote Wine Run se
promociona en la Gran
Canaria Maratón



Vino y
moda se
unen para
salvar La
Geria

Apuesta por incluir a
Lanzarote en las Rutas
del Vino de España



El Grifo regalará singulares
cenas en un restaurante
tres estrellas Michelin



La discriminación que sufre la uva frente al plátano es evidente.

El Consejo Regulador pide la incorporación del sector vitivinícola a la Mesa del Posei

Se quiere acabar así con la discriminación que sufre la uva en el reparto de subvenciones frente a otros productos canarios

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” se ha dirigido al presidente del Gobierno canario, Paulino Rivero, para que el Ejecutivo autonómico haga una distribución más justa de las subvenciones procedentes de la Unión Europea (UE) dirigidas a los productos agrícolas canarios y fijadas en el Posei (Programa de Opciones Específicas por la Lejanía e Insularidad de Canarias), cuya ficha financiera volverá a ascender en el período 2014-2020 a 200.000 millones de euros, la misma cantidad que la UE presupuestó para el período 2007-2013.

En el escrito, el presidente del Consejo, Javier Betancort, solicita a Rivero que el sector vitivinícola tenga representación en la Mesa del Posei “para demandar la eliminación de los agravios comparativos” que sufre la uva en cuanto al reparto de estas ayudas frente a otros productos del sector primario del Archipiélago como es el plátano, que sí cuenta con representación en dicha Mesa y que se lleva el 70% de los fondos previstos en el Posei (es decir, 141.000 millones de euros) a pesar de que represente sólo el 50% del producto interior bruto agrario canario.

Además le pide que se cumpla con el mandato de Bruselas para subvencionar a la viña con los 1.650 euros establecidos desde 2009 por hectárea y que se acabe con el “serio agravio comparativo” que supone que otros productos, como también

sucede con el plátano, cobren directamente de la UE el 100% de las subvenciones Posei mientras que la uva depende de tres administraciones para cobrar la cantidad íntegra, lo que en la práctica ha supuesto que los viticultores hayan dejado de percibir los tres últimos años las cantidades que legalmente les corresponde.

Incorrecta información de la Consejería

En este sentido, y en otra carta dirigida al consejero autonómico de Agricultura, Juan Ramón Hernández, el presidente del Consejo Regulador aclara que “es incorrecta la información” facilitada por dicha Consejería referente a que “el kilogramo de uva recibe del Posei 1,26 euros, pues dicha cantidad sólo se abonó en 2009, y no en los sucesivos años; y le precisa que “la productividad y rentabilidad de la uva es muchísimo menor que la de otros productos agroalimentarios”.

De hecho, en ambas misivas, Javier Betancort recuerda que en 2010 los viticultores no recibieron parte del dinero que debía aportar el Gobierno de Canarias (el 35% de los 1.650 euros), hecho que se repitió en 2011 año en el que además tampoco el Estado abonó a los viticultores el 35% que le correspondía de la citada cantidad. “Intuimos”, se añade en las cartas, que al no figurar presupuestada ni por el Estado ni por el Gobierno de Canarias, los viticultores “tampoco cobrarán en su totalidad la subvención correspondiente a 2012”.

Apuesta por incluir a Lanzarote en las Rutas del Vino de España

“Supondría un escaparate y un referente importante para la promoción del paisaje de La Geria y la difusión de los Vinos Denominación de Origen Lanzarote”. El presidente, Javier Betancort, justifica así el decidido apoyo del Consejo Regulador a la iniciativa llevada a cabo por el Cabildo, a través del Consorcio de La Geria, de solicitar la adhesión de la Isla al proyecto de turismo enológico ‘Rutas del Vino de España’.

El citado proyecto, avalado e impulsado desde la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), es un referente a nivel nacional e internacional de producto turístico de calidad en relación al enoturismo español. Actualmente cuenta con 17 rutas certificadas y 5 en proceso de certificación, bajo el sello de esta iniciativa que desde el año 2001 tiene el apoyo de la Secretaría General de Turismo del Ministerio de Industria, Turismo y Comercio y del Ministerio de Medio Ambiente.

De igual forma, la marca ‘Rutas del Vino de España’ está integrada dentro de la oferta turística que se promociona en el extranjero, a través de los canales de Turespaña, y a nivel nacional es un referente de producto turístico de calidad en relación al enoturismo español.

Satisfacción por la aprobación del Plan Especial de La Geria

Este instrumento normativo urbanístico permitirá a viticultores y bodegueros desarrollar su actividad a la vez que mantener el paisaje



El Plan contribuirá a que no desaparezca un paisaje único en el mundo.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” expresa su satisfacción por la aprobación definitiva el pasado lunes, de manera parcial, por parte de la Comisión de Ordenación del Territorio y del Medio Ambiente de Canarias (COTMAC) del Plan Especial del Paisaje Protegido de La Geria.

El presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, considera que de esta forma Lanzarote “contará con un instrumento normativo urbanístico que va a permitir a viticultores y bodegueros desarrollar su actividad en combinación con el mantenimiento de un paisaje y medio ambiente únicos en el mundo”.

Francisco Fabelo

El Consejo Regulador agradece la intermediación del Cabildo de Lanzarote, a través del Área de Agricultura dirigida por Francisco Fabelo, ante el Gobierno de Canarias, para contar nuevamente en ape-

nas unos meses con un nuevo Plan, tras la anulación del mismo por los tribunales de justicia el pasado año.

En este sentido, y conforme al proceso de tramitación, la Cotmac aprobó también someter a información pública aquellas determinaciones que motivaron la anulación del anterior acuerdo. Es decir, una vez sea publicado en el Boletín Oficial de la Comunidad Autónoma de Canarias (BOC) entrará en vigor el Plan Especial, salvo en aquellas modificaciones que se consideraron sustanciales por la sentencia que anuló el anterior acuerdo y que ahora han de seguir el trámite legalmente establecido para que puedan también entrar en vigor.

De igual forma, una vez la Cotmac notifique formalmente el acuerdo adoptado, al Cabildo de Lanzarote y a los ayuntamientos de Teguise, Tias, Yaiza, San Bartolomé y Tinajo, el Consejo de Gobierno de la primera Corporación insular levantará la suspensión de los expedientes en trámite que se encuentran afectados.

Los vinos lanzaroteños, protagonistas en Madrid

Acaparan la atención en la presentación de ‘Saborea Lanzarote’

Los Vinos Denominación de Origen Lanzarote acapalaron la atención el miércoles 30 de enero en Madrid, durante la celebración de una de las ferias turísticas internacionales más importantes del mundo, Fitur. Coincidiendo con este evento, OUI MAD Restaurant, ubicado en las inmediaciones del Palacio de los Deportes acogió la presentación de “Lanzarote y su línea de producto turístico: European Sports Destination y Saborea Lanzarote”.

Los asistentes a este acto organizado por el Cabildo de Lanzarote tuvieron la oportunidad de degustar una selección de excelentes vinos lanzaroteños junto a

deliciosos platos de la gastronomía insular.

‘European Sports Destination’ es un producto que aglutina a empresas relacionadas con el ámbito deportivo alrededor de más de treinta pruebas de primer nivel que se celebran en la isla durante todo el año. Un video promocional con impactantes imágenes grabadas en las más de tres decenas de pruebas que integran el calendario de ‘European Sports Destination’ dio paso a la presentación del producto enogastronómico ‘Saborea Lanzarote’, dirigido al turista y al visitante, pero también al residente, vinculando Lanzarote al turismo enogastronómico.





Licenciada en Historia del Arte por la Universidad Autónoma de Madrid y Máster en Psicología por la prestigiosa Universidad neoyorkina de Columbia (reside en Nueva York desde hace diez años, alternando breves estancias en Lanzarote desde los últimos tres), Victoria López Grímón se ha visto abocada “casi sin pretenderlo” a ejercer de bodeguera junto a su hermana Macarena desde que su padre, Germán López Figueras, decidiera abrir al público en 2009 -en una casona de La Geria, que data del siglo XVII- Bodegas Rubicón.

“Es tan importante saber de marketing como de vinos, porque sin ventas no hay bodega”

- ¿Qué tiene que ver la historia del arte con la psicología?

- Mi especialidad es la historia del arte moderno y si repasamos el arte del siglo XX vemos que es un arte de personalidades, de artistas con nombres propios. Estudiando la mente del artista se puede entender el porqué de su obra. Ahí encuentro la relación.

- ¿Y qué tiene que ver la psicología con el vino?

- Es imprescindible conocer al consumidor a la hora de vender un vino y a esto ayuda la psicología. Está el consumidor que no siendo un experto disfruta de él bebiéndolo y sólo le preocupa si el vino le gusta o no. Está también el más especializado, que sin haberse formado ha catado los suficientes como para haber adquirido ciertos conocimientos y mostrarse más exigente a la hora de que un vino tenga una óptima relación calidad-precio. Y por supuesto están los expertos del sector, como son los enólogos, catadores, sommeliers... La psicología te ayuda a entender cada perfil de consumidor.

- ¿Cómo te defines: historiadora, artista, psicóloga o bodeguera?

- Mis estudios de arte me ayudan a la hora de diseñar etiquetas para nuestras botellas y los de psicología para desarrollar el marketing de venta. El hecho de estudiar la historia del arte también me ha ayudado a montar alguna colección de obras de artistas en nuestra sala de exposiciones. Toda mi formación la aplico en la bodega. Pero sinceramente ahora mismo me cuesta decantarme por una faceta determinada.

- ¿A la hora de vender en una bodega, qué es más importante, saber de vinos o de técnicas de venta?

- Personalmente sé más de marketing que de vinos, porque entre otras cosas me he desarrollado profesionalmente en ese campo en Nueva York y esa es mi principal función en la bodega. De vinos ya sabe mi

padre, y mucho, pues no en vano se dedica a hacerlos desde hace décadas y fue él quien puso en marcha todo esto. Indudablemente tanto mi hermana Macarena, que desempeña las funciones de gerente, como yo nos hemos preocupado de aprender mucho de vinos en estos últimos años. Pero diría que a la hora de ver la bodega como una empresa sí que es tan importante saber de marketing como de vinos, porque sin ventas no hay bodega.

- Entonces, la figura de Germán López Figueras sigue siendo esencial, pese a que sean sus dos hijas las cabezas visibles de Bodegas Rubicón...

- La figura de mi padre es fundamental. Fue quien puso los pilares de todo esto y le llevó media vida hacerlo. Hoy, a sus 73 años, y aunque no esté en primera línea, sigue trabajando y tomando decisiones importantes. De hecho es él quien tiene siempre la última palabra. Afortunadamente se ha adaptado perfectamente a los tiempos y aunque en ciertas cosas se muestre algo más conservador, en el tema del diseño se muestra siempre muy innovador. Jamás me ha rechazado ninguna propuesta que le haya hecho.

- ¿De qué manera influye que el jefe de la empresa sea tu padre?

- Las empresas familiares tienen ciertas particularidades, pues cuando tienes como compañera de trabajo o como jefe a alguien de la familia inevitablemente se mezclan otro tipo de emociones a la hora de relacionarnos profesionalmente. En nuestro caso diría que se puede aplicar aquel dicho que dice que de tal palo tal astilla, y tanto mi padre como yo tenemos una personalidad fuerte, pero al final nos entendemos porque nuestro objetivo es el mismo y sabemos que tenemos que avanzar en la misma dirección.

Guionista de la Ana Rosa italiana

Aunque el olor a vino impregna su memoria -"recuerdo pisar uva en el lagar de la bodega desde que tenía 5 años"- lo de convertirse en bodeguera no era precisamente algo que entrase en los planes de Victoria hasta hace muy poco.

De hecho, nada más licenciarse en Madrid en Historia del Arte hace ya una década, y en su afán de proseguir su formación académica, se trasladó a Nueva York donde acabó estudiando un máster de teoría psicoanalítica y fijando su residencia.

"La verdad es que cuando me fui ni me lo planteé, pero ahora cada vez que me lo preguntan yo misma me asombro de cómo con 23 años me atreví a irme sola a Nueva York, siendo además tan introvertida como lo era en aquella época".

Recién establecida en la ciudad de los rascacielos contactó con Manuel García-Durán, hijo de quien había sido su casera en Madrid y a su vez presidente de Telefónica Media y vicepresidente de Antena 3, para quien trabajó como responsable de marketing y diseño en la empresa de televisión online Mío TV, dirigida al público latino residente en los EE.UU.

Su buen hacer provocó que al poco tiempo la esposa de García-Durán, Melba Ruffo di Calabria -algo así como la Ana Rosa Quintana de la televisión italiana- le pidiera también su colaboración como guionista de "Melba in the City" un espacio de 15 minutos que se emitía en un magacín diurno de máxima audiencia en Italia.



- ¿Cómo se mueven dos mujeres en un mundo tradicionalmente masculino?

- Personalmente nunca me ha supuesto un obstáculo. Más bien al contrario, diría que me ha abierto puertas. A pesar de ser prácticamente una recién llegada me han recibido en todos los sitios con los brazos abiertos. También dependerá de cada persona y a mí, vivir en Nueva York, me ha ayudado muchísimo a ser más extrovertida y a relacionarme con mucha gente.

- ¿Cuál consideras que ha sido tu principal aportación a la bodega?

- Pienso que mi principal aportación ha sido la de "crear marca" de Rubicón y posicionarla en el mercado. Los vinos de Bodegas Rubicón se venían produciendo desde hacía tiempo, pero hasta que no abrimos la tienda de venta al público en 2009, a la vez que el restaurante, y empezamos a trabajar con unos objetivos, no empezaron a ser verdaderamente conocidos. El principal objetivo ahora que me he marcado es el de introducir nuestros vinos en los Estados Unidos, aprovechando que paso la mayor parte de mi tiempo en Nueva York. La exportación es una vía muy importante. Alemania también es otro mercado a tener en cuenta.

- ¿Cuál es el sello de identidad de los vinos elaborados por Bodegas Rubicón?

- El sello de identidad es la calidad. En todos nuestros vinos intentamos conseguir la máxima calidad, y aunque evidentemente le damos mucha importancia a la malvasía, quizás sean nuestros vinos moscatel los que tengan una identidad propia más acusada. Son unos vinos que en un sitio como Lanzarote donde, tradicionalmente, se han hecho con uva pasa, los de Rubicón se distinguen por tener una elaboración distinta, lo que hace que se diferencien no sólo en boca sino también por su tono amarillo dorado. Nuestros vinos dulces tienen una extraordinaria aceptación tanto entre el público en general, como entre el experto. Son un éxito de ventas

- En donde se nota sin duda tu mano es en la elección de las botellas y en el diseño de las etiquetas...

- Nuestra máxima prioridad es la calidad de nuestros

Germán López Figueras, 'alma mater' de Bodegas Rubicón

Reconocido empresario por los años en que gestionó exitosamente la distribución en la isla de prestigiosas marcas alimenticias como Pascual o Frigo, Germán López Figueras cumplió en 1979 su gran sueño como amante del vino: comprarle a Dolores Fajardo su antiguo Cortijo de La Geria que hoy en día acoge a Bodegas Rubicón. "Para él la bodega ha sido su pasión", comenta su hija Victoria, quien recuerda cómo durante años sirvió para hacer vino al modo tradicional, que se consumía en encuentros familiares y con amigos, hasta que el 15 de agosto (Día de la Caridad, patrona de La Geria) de 2009 abrió sus puertas al público.

Aunque todavía conserve a modo de museo las prensas tradicionales de madera, un lagar de piedra excavado en la tierra y antiguos tanques de cemento, Bodegas Rubicón, adscrita al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", posee unas modernas instalaciones que incluyen además una sala permanente de exposiciones de arte.

vinos y una vez conseguida por supuesto que también tenemos en cuenta que el diseño es muy importante, sobre todo a la hora de internacionalizar la marca. Además hay gente a la que le fascina un vino sólo por su envase. Este ámbito es una parte importante de mi cometido. Por ejemplo, la botella del Sweet Gold la traje de una fábrica de Venecia y en Nueva York diseñé la etiqueta. Lo que buscamos es compaginar la calidad con un diseño atractivo.

- ¿Cómo les ha afectado la crisis?

- Aunque nuestra tienda de venta al público la abrimos en 2009, ya en plena crisis, sí que se ha notado un descenso en las ventas locales. El todo incluido hace mucho daño. Muchos turistas no salen del hotel y hay épocas en que las terrazas de las zonas turísticas están vacías, y por tanto el restaurador no compra vino. También afectó mucho el no poder llevar las botellas como equipaje de mano. Por eso una de nuestras prioridades es internacionalizar la marca poco a poco ya que ahora mismo el 95 por ciento de nuestra producción -este año unos 80.000 litros- la vendemos en Canarias. Llevamos sólo tres años en esta andadura, y aun con los éxitos conseguidos, queda mucho camino por delante.

- ¿Qué futuro le ves al sector vitivinícola lanzaroteño en general?

- Hay varias cuestiones fundamentales para preservar el sector. En primer lugar hay que cuidar el paisaje y al viticultor lanzaroteño, dos cosas que van unidas. El viticultor es un pilar en esta industria. Las bodegas no pueden mantener su producción con los viñedos propios, así que sin los viticultores no serían nada. Además, gracias a ellos tenemos un paisaje único en el mundo que hay que conservar. Es vital cuidar nuestra peculiar forma de cultivo. Pero también hay que tener en cuenta que las bodegas necesitamos unas instalaciones en condiciones para poder producir y dar servicios de calidad. Por eso, a la hora de legislar, es necesario tener en cuenta todos estos puntos de vista.



Promoción de la Wine Run en la Gran Canaria Maratón

El éxito de la iniciativa llevada a cabo el 23 de enero conjuntamente por el Consejo Regulador y el Cabildo de Lanzarote se plasma en la preinscripción de cerca de 400 personas en la próxima edición de la también conocida como Carrera del Vino, que tendrá lugar el 23 de junio. Participantes y público en general pudieron saborear degustaciones de vinos y quesos de la Isla.



Clase de la maestra jamonera Bely Simeón

El Consejo Regulador colaboró en la clase magistral impartida el 26 de enero en el restaurante La Cascada de Puerto del Carmen por la maestra jamonera Bely Simeón, que mostró su maestría en el corte con piezas de Cinco Jotas, la firma de Osborne pionera en la elaboración tradicional de jamón ibérico puro de bellota. Los presentes degustaron exquisitas tapas regadas con excelentes vinos lanzaroteños.



Caminata por el Lomo de Tesa

La acción, celebrada el 2 de febrero, estuvo enmarcada en el programa "La Geria Trekking", impulsado por el Cabildo y que incluye un calendario de actividades de senderismo por La Geria a lo largo del año. Organizada por el Consejo Regulador, la ruta comenzó en la bodega Vega de Yuco y culminó en el mismo lugar con una visita y una degustación de vinos. (Foto de archivo).



El Diario de Bilbao elogia al Malvasía Colección de Bodegas El Grifo

En su edición del sábado 12 de enero recomendó no dejar de probarlo "si alguna vez tienen oportunidad, pues es muy agradable". En el artículo el periódico vasco realizó su "carácter varietal, con mucho albaricoque, melocotones y notas de flores blancas como el jazmín", y en boca lo definió como "fresco, ligero, sabroso y equilibrado, de trago fácil y gustoso, para ir soñando con lo que vendrá".



Curso de enoturismo

La importancia de difundir la cultura del vino como factor de protección para el mundo rural; la financiación, gestión, consolidación y diseño de proyectos en el ámbito enoturístico; y el marketing como herramienta para crear una marca fueron los principales objetivos del curso "Gestión y promoción de proyectos de enoturismo y cultura vitivinícola" celebrado entre noviembre y enero con la presencia de 15 alumnos por la Cámara de Comercio de Lanzarote con la colaboración del Consejo Regulador y la financiación de CajaSiete.



Campaña de estaquillado de parras

El Cabildo de Lanzarote puso en marcha una campaña de estaquillado de parras, cuya inscripción finalizó en enero. Las variedades de parra que se repartirán entre los viticultores de la isla a partir de mayo serán de listán negra, malvasía, diego y moscatel. La Granja Agrícola Experimental se encargará de realizar el estaquillado de las parras bajo invernadero. Las plantas se entregarán a raíz desnuda.



Descuentos en la aplicación de la normativa de protección de datos

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", Javier Betancort, y la representante de Datagés, Sirlene Alonso, firmaron el pasado martes 29 de enero un convenio por el que la citada empresa aplicará descuentos de hasta el 40 por ciento a los asociados del Consejo Regulador que requieran de la citada empresa asesoramiento y consultoría para el cumplimiento de la normativa de protección de datos personales.

El concurso 'Qué Bueno-Heineken' reconoce a la enogastronomía lanzaroteña

El lanzaroteño de adopción Gustavo Palomo obtuvo el premio al 'Mejor Sumiller' en este concurso celebrado en febrero en Tenerife que galardona el arte y la calidad enogastronómica



de la cocina canaria. Además el colectivo 'Lanzarote Cocina' obtuvo un reconocimiento especial por su trabajo y el fuerte impulso dado a los productos de la tierra. Además fueron nominados la Bodega Casa Santiago, el restaurante Risco de Famara y el Restaurante Isla de Lobos.



Vinos de El Grifo regarán singulares cenas en el prestigioso 'El Celler Can Roca'

El prestigioso restaurante gerundense 'El Celler Can Roca', tres estrellas Michelin, ha fijado su atención tanto en los vinos como en la historia de Bodegas El Grifo para celebrar una cenas muy singulares a partir de mayo, orientadas a la prensa internacional y con vocación operística. Un equipo de este establecimiento se desplazó en enero a la bodega para grabar un reportaje que será emitido en 3D en el curso de un menú degustación que interrelacionará la ópera con el arte, la artesanía, la filosofía y la poesía.



Distribución de compost de calidad entre viticultores ecológicos

Agricultores y viticultores ecológicos se han beneficiado del convenio de colaboración rubricado entre el Cabildo y el Consejo Regulador por el que el Servicio Insular Agrario impulsa la elaboración de compost a partir de la materia orgánica proveniente de restos de poda, con el fin de obtener abono para los cultivos de la isla.

Cinco vinos Stratsv consiguen medalla en Vitoria

En concreto en el 'Catavinum World Wine and Spirits Competition 2013', primer concurso internacional del presente año celebrado recientemente en la capital alavesa. Los galardones más destacados recayeron en el Moscatel Licor y el Malvasía Naturalmente Dulce, distinguidos con una medalla Gran Oro. Por su parte, el Malvasía Seco Colección 2011 obtuvo una medalla de Oro; mientras que el Malvasía Seco y el Moscatel Semidulce consiguieron ambos una medalla de Plata.



Estudiante austríaca realiza sus prácticas de marketing en Vega de Yuco

El convenio de colaboración firmado entre la empresa DEMG International y la Cámara de Comercio de Lanzarote ha posibilitado que una estudiante de marketing austríaca se incorpore a la bodega Vega de Yuco para realizar durante seis meses sus prácticas universitarias. El proyecto responde al Plan Bolonia y persigue que los estudiantes apliquen sus habilidades lingüísticas y el conocimiento que tienen de los mercados de donde proceden, para facilitar a las empresas acciones de comercio exterior y mejorar su competitividad.



La Malvasía está de moda

El Consejo Regulador vincula los vinos con la pasarela para recaudar fondos destinados a 'Salvar La Geria'



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" ha puesto en marcha la acción promocional "Trendy & Wine Lanzarote 2013. La Malvasía se viste de moda", que vincula la moda con el vino de Lanzarote para recaudar fondos que se destinarán al proyecto de recuperación paisajística impulsado por el Cabildo "Salvar La Geria".

La acción incluirá siete desfiles de moda a lo largo del año, de los que ya se han llevado a cabo dos, uno en Bodegas Los Bermejos, el pasado 25 de enero, y otro en el Hotel Meliá Salinas, el pasado 23 de febrero, con un rotundo éxito de público en ambos casos traducido en la presencia de más de 100 asistentes en cada desfile.

Los restantes se llevarán a cabo en las bodegas El Grifo y Stratvs, así como en Jameos del Agua, Arrecife Gran Hotel y Puerto Calero. Además, se celebrará una exposición de diseños gráficos en la bodega Rubicón en mayo. Todos los eventos tienen un precio de 10 euros e incluyen una degustación de vinos lanzaroteños.

Además de agradecer la colaboración en esta acción promocional del Cabildo de Lanzarote y Felapyme, el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, resaltó durante la presentación de esta iniciativa "el carácter innovador que mantiene el Consejo Regulador en la continua labor de promoción de los excelentes caldos Denominación de Origen Lanzarote".

Por su parte, el presidente del Cabildo, Pedro San Ginés, afirmó que "la Geria no se salva con subvenciones y ecotasas sino con acciones como ésta, que contribuirá a la recuperación del paisaje reconstruyendo fincas y poniendo en valor lo nuestro. Por eso acogemos y felicitamos esta iniciativa del Consejo Regulador, que contará con todo el apoyo y

La acción
promocional
"Trendy & Wine
Lanzarote 2013.
La Malvasía se
viste de moda"
incluye desfiles
y exposición de
diseños

la colaboración del Cabildo", añadió.

También estuvo presente el consejero insular de Agricultura, Ganadería, Economía y Promoción Económica, Francisco Fabelo, quien señaló que los ingresos que generen las actividades programadas serán destinados a diferentes acciones encaminadas a mejorar el aspecto de este espacio natural como "limpieza de márgenes, acondicionamientos de parcelas y de la futura ruta Camel Travel".

El acto, celebrado el pasado 16 de enero en el Consejo Regulador, también contó con la presencia de las gerentes de Felapyme, Yoana Martín, y de la empresa Entre dos Tierras, Paloma García, que gestionará la acción promocional.

El primer desfile celebrado en Los Bermejos contó con la diseñadora local María Cao y con la colaboración del restaurante La Cascada de Puerto del Carmen y consistió en un montaje musical basado en la película "Desayuno con Diamantes", que sirvió para que los presentes disfrutasen de los diseños. Colaboraron además la Escuela de Modelos de Lanzarote Carmen Montero y la Escuela de Baile Silvia.

El segundo desfile, celebrado en el Hotel Meliá Salinas, gestionado por la empresa Vinoteca del Mar, se llevó a cabo en el Gastrobar Wine & Cheese y en él se expusieron prendas y complementos de La Boutique ubicada en el citado hotel, con la colaboración en la decoración de la empresa El Fiestón. Además se ofreció una degustación de vinos de las bodegas La Geria y Vulcano de Lanzarote, en una velada que evocó a la noche parisina, trasladando a los presentes a la que fue cuna, en 1889, del famoso Moulin Rouge.