



VINOS DO LANZAROTE

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



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



La Geria no será BIC

El Cabildo no incoará de nuevo el expediente después de que el Gobierno canario haya declarado su caducidad

El Cabildo de Lanzarote ha anunciado que no iniciará de nuevo los trámites para que La Geria sea declarada como Bien de Interés Cultural (BIC) después de que el Gobierno de Canarias haya decretado la caducidad del expediente iniciado bajo la presidencia de Manuela

Armas. El argumento esgrimido desde el Cabildo coincide con el del Consejo Regulador que considera que esta zona vitivinícola ya cuenta con protección suficiente a través del Plan Especial de La Geria y que no se deben añadir trabas a los viticultores en el ejercicio de su labor.

LOLA Y VÍCTOR DÍAZ, VULCANO DE LANZAROTE

"Crear una bodega y una marca requiere pasión y entusiasmo"

Bajo la atenta mirada del 'alma mater' de la bodega, su padre Víctor Díaz Díaz, y con la colaboración de la familia Díaz Fajardo, Lola y Víctor se han visto, como suele decirse de la noche a la mañana, regentando Vulcano de Lanzarote. Y lo están haciendo con notables resultados.



El plazo para solicitar las ayudas del POSEI concluye el 7 de mayo

El Senado también pide el Premio Paisaje Europeo para La Geria

La Comisión de Agricultura del Congreso presenta en la Isla planes para el sector



"Trendy & Wine" y Sonidos Líquidos: nuestros vinos se mueven

La esencia de la cultura enogastronómica lanzaroteña, recogida en una guía

Lanzarote acogió una charla sobre las ventajas del cooperativismo

Caduca el expediente para declarar La Geria Bien de Interés Cultural



El Consejo Regulador rechaza nuevas trabas a los viticultores en el ejercicio de su labor.

El Cabildo no volverá a incoarlo al considerar que la zona vitivinícola "cuenta ya con bastante protección"

La Consejería de Cultura, Deportes, Políticas Sociales y Vivienda del Gobierno de Canarias declaró el pasado 22 de febrero la caducidad y archivo del expediente por el que se pedía la declaración de La Geria como Bien de Interés Cultural (BIC), iniciado en su día por el Cabildo de Lanzarote bajo la presidencia de Manuela Armas.

En este sentido el actual presidente de la primera Corporación insular, Pedro San Ginés, ya ha manifestado que el Cabildo no incoará de nuevo el expediente al considerar que esta zona vitivinícola ya cuenta con "bastante protección", a través del Plan Especial de La Geria y de su declaración como Parque Natural.

Demandas del Consejo Regulador

Se cumple así la demanda expresada en octubre de 2010 por el Consejo Regulador, quien a través de su Comisión Permanente acordó solicitar a la primera Corporación insular la revocación del expediente al entender que la normativa contemplada en el Plan Especial de La Geria, aprobado por el Gobierno de Canarias "ya regula los usos permitidos en la zona y es lo suficientemente restrictiva en cuanto al grado de protección que fija para dicho espacio", pues cualquier intervención en el mismo por parte del viticultor requiere informes previos favorables tanto de la administración local, como de la insular y la autonómica.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" apoya todos los mecanismos de defensa, protección y desarrollo de La Geria, como espacio natural protegido, pero considera que su catalogación como BIC supondría "el abandono definitivo del sector primario, y más concretamente de la viticultura en la zona, debido a todas las nuevas trabas que interpondría a los agricultores en el ejercicio de su labor".

Lo que el Consejo Regulador defiende para La Geria es la aplicación, a través del consenso, de políticas activas que primen el esfuerzo que realizan los viticultores para mantener con su trabajo un paisaje único por su belleza en el mundo y cuyo atractivo supone un importante activo económico para Lanzarote.



Momento de la presentación de la guía.

Una guía recoge la esencia de la cultura enogastronómica lanzaroteña

El Castillo de San José, que será en breve buque insignia del proyecto enogastronómico Saborea Lanzarote, acogió el pasado 19 de marzo la presentación en sociedad de la Guía Enogastronómica Saborea Lanzarote, una publicación de 65 páginas editada en español e inglés, que abarca todas las facetas de la gastronomía insular, haciendo repaso a través de textos y fotografías de alta calidad de las bodegas y queserías de la Isla, describiendo los productos más autóctonos, citando los mercados y mercadillos, las fiestas populares, lugares con encanto e, incluso, recetas propias contadas por los profesionales restauradores que integran el colectivo Lanzarote Cocina.

Se trata de un documento que recoge la esencia de la cultura gastronómica lanzaroteña, donde se explica el destino turístico de Lanzarote desde el ámbito cultural y productivo, y que pretende en manos del turista que nos visita "motivar su necesidad de descubrir, reforzando la idea que se tenía sobre Lanzarote y mejorando sus expectativas". Está destinada tanto al público local como al visitante ya sea en destino o en los mercados de origen y, también, a la prensa especializada y generalista al ser actores fundamentales en la promoción.

El Senado también respalda el Premio Paisaje Europeo para La Geria

La Comisión de Agricultura del Congreso de los Diputados presentó en la Isla dos proyectos dirigidos al sector

El pleno del Senado aprobó el pasado 6 de marzo una declaración institucional en la que la Cámara Alta muestra su apoyo a la candidatura oficial de La Geria al Premio del Paisaje Europeo 2013. La iniciativa, tramitada a instancia del senador por Lanzarote, Oscar Luzardo, consiguió el respaldo unánime de todos los grupos parlamentarios.

La propuesta partió desde el Consorcio para la Defensa y Promoción del Espacio de la Geria y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote, que dirige Francisco Fabelo. Desde ambos organismos se realizaron los trámites necesarios para que los diferentes grupos parlamentarios de Canarias apoyasen, en primera instancia, la candidatura de 'La Geria' como propuesta única del Archipiélago a este galardón, que representa el reconocimiento honorífico a la aplicación de políticas o medidas dirigidas a la protección, gestión y ordenación sostenible de los paisajes.

Gracias al respaldo que obtuvo posteriormente de la Secretaría de Estado de Cultura del Ministerio de Educación, Cultura y Deportes, que seleccionó a este paisaje canario de entre todas las propuestas presentadas por las distintas Comunidades Autónomas, La Geria opta en estos momentos a ser galardonada con el título de mejor paisaje europeo.

Los argumentos que defenderá España en Estrasburgo están basados en "el esfuerzo de poner en marcha acciones para conferir a la zona una nueva valoración de su singularidad histórica y de sus posibilidades económicas para preservar y conservar un sistema agrícola único en el mundo".

Desde un punto de vista social, los argumentos se basan en la concienciación y puesta en valor de este territorio como herramienta que ha garantizado la perdurabilidad del mismo, un planteamiento que "ha contribuido, con elementos cualitativos, a la diferenciación de Lanzarote como destino turístico y como espacio para una economía primaria moderna, logrando una mayor sensibilización de la población residente".

La vinculación del territorio y del sector primario con la actividad turís-



Los parlamentarios de la Comisión de Agricultura del Congreso de los Diputados mantuvieron un encuentro con miembros del sector primario.

tica de una forma ordenada y sostenible es el eje sobre el que se sustenta la candidatura que presentará Canarias, "y es un claro ejemplo del camino que debe de seguirse en nuestro territorio para que una industria invasiva, como se suele considerar al turismo, pase a ser una actividad que ayude, colabore y sea motor de la revitalización del paisaje".



'Cosecha Directa' aborda las ventajas del cooperativismo en el sector primario

Dar a conocer la experiencia de los más de ciento veinte productores agrícolas y ganaderos que aglutina la cooperativa 'Cosecha Directa' para que el sector primario lanzaroteño conozca las ventajas de asociarse para fortalecer el sector, fue uno de los objetivos de la charla ofrecida el pasado 14 de marzo por el presidente de esta cooperativa, Antonio Suárez. La conferencia que fue organizada por el Cabildo de Lanzarote, a través del Área de Agricultura y Ganadería, abordó también el proyecto desarrollado por esta cooperativa que pretende en el archipiélago aunar las inquietudes del sector y buscar fórmulas para alcanzar una agricultura más sostenible, basada en un concepto de economía social, generando empleo en el sector primario, en una línea de trabajo que permite, por ejemplo, la recuperación de fincas abandonadas y alcanzar mayores beneficios y ayudas dirigidas a sus asociados.

Encuentro del sector primario con parlamentarios

Por otra parte, los diputados de la Comisión de Agricultura del Congreso mantuvieron, durante su visita de principios de marzo a la Isla, un encuentro con agentes del sector primario lanzaroteño, en el que participaron queseros y productores lácteos en general, veterinarios, ganaderos, agricultores, viticultores, y entidades del sector primario insular.

La delegación, encabezada por el diputado lanzaroteño Francisco Cabrera, y acompañada por el consejero insular del área, Francisco Fabelo, presentó al sector primario lanzaroteño dos novedosos proyectos de ley beneficiosos para la isla, uno denominado 'Transparencia en la cadena agroalimentaria' y el otro de fomento de la integración de cooperativas y de otras entidades asociativas de carácter agroalimentario.

El primero protege al productor porque obliga a prefijar precios de los productos del campo y el otro crea colectivos más fuertes de cara a la negociación, mayor margen de comercialización, y además les da entidad para gestionar la canalización de las ayudas comunitarias de la Política Agraria Común (PAC).



"Estamos muy contentos con la proyección de la bodega desde sus inicios"

Y ha sido precisamente ese tesón el que ha hecho de Vulcano de Lanzarote una marca conocida fuera y dentro de la Isla, pues al margen del mercado insular, donde dirige sus ventas principalmente al sector de la hostelería y la restauración, también exporta una pequeña parte de su producción a otras islas del Archipiélago y a la Península. Alcanzar la cifra de las 100.000 botellas al año y continuar con una alta calidad de sus caldos es el objetivo más inmediato que se plantea la familia Díaz.

- ¿Supone un hándicap que su bodega esté enclavada en un núcleo urbano como es Tías y no en el entorno de La Geria?

Las bodegas situadas en La Geria tienen más posibilidad de que tanto turistas como residentes las conozcan mejor, ya que un paraje tan especial siempre invita a ser visitado y a investigar qué hay en la zona. Por allí pasan cientos de turistas al día. Nuestra ubicación está más cerca de nuestros clientes que de la finca, las distancias no son largas en Lanzarote. Estar situados en plena Avenida Central de Tías es también una ventaja. El ser la primera bodega urbana de Lanzarote nos permite estar cerca de los residentes que vienen a comprar vino a la bodega y

A pesar de haber nacido en 2009, cuando la crisis comenzaba a notarse con toda su intensidad, Vulcano de Lanzarote pasó a producir cerca de 7.000 botellas en ese año a triplicar dicho número en 2010. Sólo dos años más tarde, la producción de esta bodega ubicada en Tías y regentada por los hermanos Lola y Victor Díaz, aunque todavía hoy bajo la atenta mirada del 'alma mater' de la misma, su padre Victor Díaz Díaz, alcanzó la cifra de 50.000 botellas. Una prueba de que la capacidad de trabajo unida a la preocupación por obtener un producto de calidad es la mejor forma de situar a una nueva marca de vino en el mercado, independientemente del momento económico que se esté atravesando.

de los restauradores de la zona, aunque acercamos el producto a todos nuestros clientes y restauradores de la isla. Actualmente estamos estudiando la posibilidad de abrir una tienda de vinos en las instalaciones de nuestra bodega.

- ¿Les supuso mucho esfuerzo crear una bodega prácticamente de la nada?

Fue difícil. Para crear una bodega y una marca hay que tener pasión, entusiasmo, dedicación y paciencia. No sólo te encuentras con muchas trabas burocráticas sino también con un mercado local

muy competitivo e incluso a veces injusto. A todo ello hay que darle una vuelta y ofrecer un producto de mucha calidad, en primer lugar, lograr un diseño visualmente atractivo y además estar cerca de tus clientes.

- ¿Y ha acabado el mercado creyendo en Vulcano de Lanzarote?
Eso creemos, y estamos muy contentos por haber conseguido lo que sin duda es lo más difícil, que es obtener un vino de calidad y que la gente de Lanzarote crea y valore nuestro producto. Prueba de ello ha sido el aumento en nuestra producción, aumentado desde el primer año 43.000 botellas. Está claro que nada de esto hubiera sido posible sin los esfuerzos y el apoyo de la familia Díaz Figueroa y nuestro ase-

sor/enólogo Alberto López y la fiel colaboración de nuestros viticultores. Cada año intentamos mejorar y superar el camino ya hecho.

- ¿A quién se le ocurrió el nombre de la marca?

El nombre Vulcano de Lanzarote se eligió al azar de entre otros nombres que también evocaban Lanzarote, como Agricultura, Esfuerzo, Tesón, Mar, Fuego, Sol, etcétera. Nuestro nombre hace referencia a la mitología romana, Vulcano, el dios de fuego y de los volcanes. Vulcano representa la fuerza del paisaje de Lanzarote el esfuerzo y sacrificio de los agricultores y viticultores de esta Isla. Consideramos que descascar una botella de vino supone siempre una ocasión especial y si ese vino evoca con su nombre además al sitio donde se produce, en este caso un lugar único en el mundo como Lanzarote, pues con mayor intensidad se vivirá ese momento especial.

- Porque hoy en día, a la hora de vender, hay que tener muy en cuenta este tipo de factores...

Así es. Por ello también hemos cuidado mucho el diseño de nuestras botellas y etiquetas, que es nuestra identidad. Las etiquetas tienen un significado. Nuestra etiqueta representa en su parte superior la forma de cultivo de Lanzarote, en hoyos y abrigos circulares y semicirculares de arena volcánica, un sistema agrícola único en el mundo que el campesino de Lanzarote ingenieró después de la última erupción volcánica entre 1730 y 1736. También representa los dos volcanes más importantes de Lanzarote, Timanfaya en el sur y Volcán de la Corona en el norte. En la parte inferior se dibuja toda la cadena de montañas del sur de la isla.

- También tendrán su significado los colores empleados en las botellas y etiquetas...

Los colores de nuestros vinos son vivaces y divertidos, representan nuestra juventud. Malvasía volcánica seco en rojo, por excelencia el origen de nuestros vinos. Nuestros dulces y semidulces en tonos dorados. Para el rosado hemos querido darle un color atrevido y muy jovial, representando también en el color sus notas de cata. El tinto barrica en color violeta, representando madurez. Además, hemos lanzado tres tapones diferentes que simbolizan tres momentos, amor, éxito y amistad, porque cuando se descasca una botella, seguro que hay algunos ingredientes de por medio.

La apuesta de cualquier bodega lanzaroteña siempre tiene que ser la malvasía, ¿no?

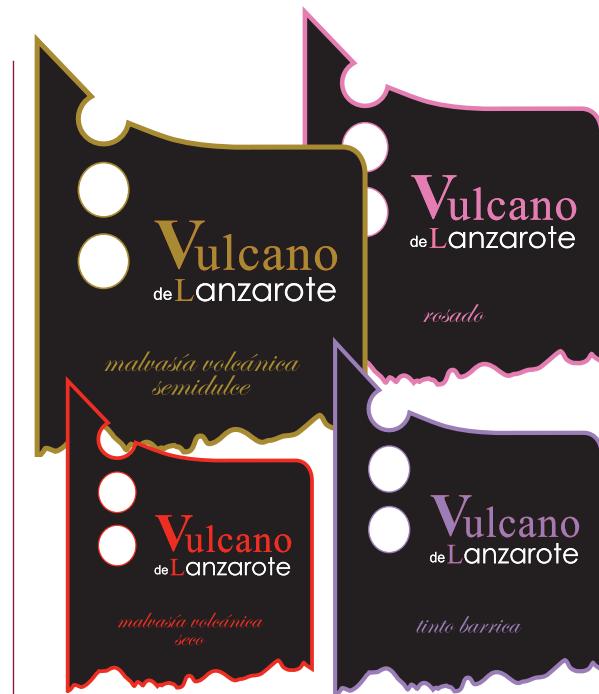
Indudablemente la variedad señera de Lanzarote siempre va a ser la malvasía volcánica, no obstante nosotros también apostamos por los rosados, moscatel y los tintos, que por cierto han salido muy sabrosos este año, con lo que se demuestra que una bodega modesta también puede hacer buenos vinos sean la uva que sean siempre y cuando la materia prima sea de calidad.

- ¿Qué les parece una Denominación de Origen Vinos de Canarias?

Pues sinceramente no lo vemos muy bien, puesto que el esfuerzo y sacrificio del viticultor de Lanzarote ha dado a la Isla unas características muy especiales y pensamos que sería una pena que esas señas de identidad, como el método de cultivo en hoyos, el paisaje en sí o incluso la escasa producción de las fincas, dejase de diferenciar a nuestros vinos de los demás. Debemos luchar por que se siga reconociendo y valorando siempre todo eso.

- ¿Qué les parecen las políticas de promoción que llevan a cabo el Consejo Regulador y el Cabildo?

Todo lo que sea promoción, llevada a cabo de manera racional, es decir en lugares donde realmente se puede crear mercado y dar salida al producto, nos parece bien. No obstante, se debería cuidar más el asociar estas promociones o festivales enogastronómicos a la promoción de la cultura vitivinícola de la Isla. Es decir, que se dé tanta importancia a explicar la realidad de la viticultura lanzaroteña como a llenar los sitios donde se celebran esas ferias de gente sólo porque te puedes echar un



“¿Nuestro padre?, llega el primero y se va el último”

Hace poco más de cinco años “a nadie de la familia se le pasaba por la cabeza la posibilidad de tener una bodega”, a pesar de estar familiarizados con el vino y la viña desde muy pequeños: “Muy cerquita de esta misma bodega -ubicada en la calle Victor Fernández Gopar, número 5, en pleno casco urbano de Tías- teníamos un lagar donde cuando éramos niños pisábamos la uva que después mi padre convertía en vino. Allí llegaban personas del pueblo a echar una mano, así como extranjeros y amigos de mi padre”. Y es que, según ellos mismos comentan, Victor Díaz Díaz no sólo es el “alma mater” de Vulcano de Lanzarote. A pesar de superar ya los 76 años, “sigue siendo quien supervisa, tanto el trabajo en la finca como en la bodega, y la verdad es que lo disfruta muchísimo, como lo demuestra que llega siempre el primero y se va el último”.

vaso de buen vino a un euro. Son las propias instituciones públicas las que deben valorar los vinos de Lanzarote, que tienen una calidad muy alta y una producción rentable baja y un esfuerzo sobrecogedor. Estos son los valores que hay que poner en alza.

- ¿Son suficientes las ayudas institucionales que reciben viticultores y bodegas?

Teniendo en cuenta la orografía, climatología, escasa producción, lejanía y otras dificultades que nos encontramos tanto viticultores como bodegueros, cualquier ayuda que se nos preste es poca. Sobre todo a los viticultores. Ellos son los verdaderos causantes no sólo de que en Lanzarote muchas familias puedan vivir de este sector, sino que además con su callado esfuerzo han creado un sistema de cultivo y un paisaje únicos en el mundo.

- ¿Y qué piensan de las bodegas artesanales?

Que están muy bien porque son bodegas familiares y gracias a su labor muchas fincas no están abandonadas. Algunas logran con pocos medios vinos que sorprenden. Lo único es que sí es necesario que cumplan con las mínimas garantías sanitarias que nos exigen a todos.



El plazo para solicitar las ayudas POSEI concluye el 7 de mayo

Los 1.732 viticultores adscritos a la Denominación de Origen Lanzarote tienen de plazo hasta el 7 de mayo para solicitar en la sede del Consejo Regulador (C/ Arrecife, 9 de San Bartolomé) la ayuda para el mantenimiento del cultivo de la viña, dentro del POSEI (Programa de Acciones Específicas por el Alejamiento y la Insularidad). Para más información los interesados pueden contactar con el Consejo Regulador a través del 928 52 13 13 y 928 52 10 48.



Don Diego y Doña Dulce, de Bodegas Rubicón, se presentan en sociedad

La presentación de estos vinos, "que quieren exaltar el arduo y anónimo trabajo de los viticultores, creadores y conservadores del paisaje único de La Geria", se celebró el 8 de marzo. "Don Diego", vino semiseco de uva diego, y "Doña Dulce", vino semidulce de uva moscatel, se venderán conjuntamente en una caja diseñada a juego con el etiquetado de las botellas, que sorprende gratamente por sus imágenes representativas de campesinos lanzaroteños. Con una edición limitada de mil lotes se venden exclusivamente en bodega.



La Feria del Queso de Playa Blanca sirvió 400 litros de vino lanzaroteño

Las seis bodegas adscritas a la Denominación de Origen Lanzarote participantes en la segunda edición de la Feria del Queso celebrada en marzo en Playa Blanca (Reymar, Stratvs, El Grifo, Guiguan, La Geria y Tierra de Volcanes) sirvieron unos 400 litros de vino, es decir, alrededor de 500 botellas. De las 14.000 degustaciones servidas a las 2.500 personas que se dieron cita en la feria 3.000 correspondieron a degustaciones de caldos denominación de Origen Lanzarote, que combinaron con las excelentes tapas de la gastronomía lanzaroteña servidas para la ocasión por diferentes queserías y restaurantes de la Isla.



Los vinos La Grieta se hacen un hueco en wineissocial.com

Producidos por la bodega Malpaís de Máguez, de Ricardo Sucas, se han incorporado al prestigioso club de vinos wineissocial.com, que suma más de 30.000 usuarios y 1.500 socios, que en función de su perfil cada mes pueden beneficiarse de dos botellas de vino de las bodegas asociadas bajo una magnífica relación calidad-precio. El portal cuenta con el asesoramiento de tres expertos de primer nivel: Ferrán Centelles, Raúl Igual y Cristina Alcalá.



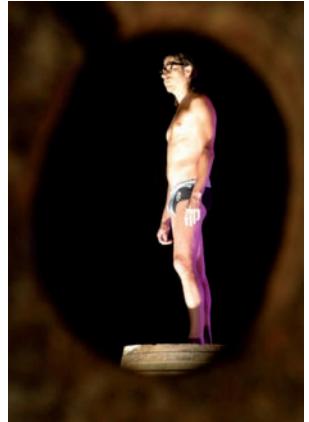
Ruta de senderismo por Juan Bello

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" programó una ruta de senderismo el pasado 9 de marzo por la zona de Juan Bello, a través de Senderismo Lanzarote. Partió y concluyó en Bodegas El Grifo donde se disfrutó de una degustación de vinos y de una visita a la bodega.



El Grifo protagonizó las VI Jornadas Gastronómicas Amura

Dedicadas a La Cocina del Cerdo Ibérico se celebraron del 14 al 16 de marzo en el citado restaurante ubicado en Puerto Calero y contaron como chef ejecutivo con Germán Blanco y como jefe de sala con Maxi Vidal. En el selecto menú, que incluyó desde jamón ibérico de bellota hasta el carpaccio de solomillo de cerdo ibérico se sirvieron los siguientes vinos de El Grifo: Malvasía Fermentado en Barrica, Listán Negro 2012, Ariana 2011, Syrah 2011 y El Grifo Tinto George Clas.



Los vinos de El Grifo y los modelos de Sangóo combinaron a la perfección

Unas 130 personas presenciaron el nuevo maridaje "Trendy & Wine" ideado por el Consejo Regulador

Unas 130 personas disfrutaron en la noche del pasado viernes 22 de marzo en las instalaciones de El Grifo del 'maridaje' "Trendy & Wine Lanzarote 2013. La Malvasía se viste de moda" entre una selección de los diseños más representativos creados por el lanzaroteño Antonio Sangóo y lucidos por top-models en distintas pasarelas internacionales, con vinos de la citada bodega.

La acción ideada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", y organizada por Paloma García a través de su empresa 'Entre dos Tierras', sirvió para recaudar fondos que se destinarán al proyecto de recuperación paisajística impulsado por el Cabildo "Salvar La Geria".

Antonio Sangóo, afincado en Gran Canaria, presentó además su colección de complementos industriales y joyas denominada MTL, que permanecerá expuesta en el Arrecife Gran Hotel durante el mes de abril. Dicho establecimiento colaboró en la organización de esta acción junto al restaurante La Cascada y Peluquerías 'Juandi Díaz'.

Puerto Calero

El próximo 'maridaje' "Trendy & Wine Lanzarote 2013. La Malvasía se viste de moda" tendrá lugar a partir de las 19.30 horas del viernes 12 de abril en Puerto Calero y en él se exhibirán diseños de las tiendas del centro comercial. Las entradas se pueden adquirir al precio de 10 euros desde el 1 de abril en las sedes del Consejo Regulador, Puerto Calero y Felapyme.



Creador lanzaroteño de fama mundial

La colección de joyas y complementos industriales denominada MTL que permanecerá expuesta durante el mes de abril en el Arrecife Gran Hotel, "está inspirada en mis recuerdos de infancia, poniendo especial atención al paisaje y colorido de la Isla", según explicó el propio creador lanzaroteño de renombre mundial afincado en Gran Canaria.

En 2008 Antonio Sangóo recibió el primer premio a la mejor colección de diseñador novel en la feria 'Body Look' de Duseldorf-Alemania y ha participado en otras también de prestigio como la Semana de la Moda de Madrid, la Feria Internacional de la Moda Infantil o la CPM de Moscú. También en pasarelas como la de la Feria Internacional de la Moda Infantil, Valencia Fashion Week y Gran Canaria Moda Cálida. Sus propuestas son protagonistas habituales en revistas especializadas de todo el mundo como Elle Magazine, Cosmopolitan, Vogue España, ¡Hola!, Época, Love Magazine, Vanidad, Tendencias o Blint Magazine.



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

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

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

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



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

Sonidos Líquidos viaja también este año a Tenerife y Madrid

La original combinación de conciertos y excelentes vinos lanzaroteños se desarrollará desde el 14 de abril en 5 bodegas insulares

La tercera edición de la experiencia musical y enogastronómica "Sonidos Líquidos", que combina la actuación de buenos grupos musicales y la degustación gastronómica maridada con excelentes vinos lanzaroteños, se dará a conocer el próximo 9 de abril en Madrid y viajará hasta Tenerife, donde se celebrarán dos de las siete cata-conciertos programadas.

Así lo anunciaron, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", Javier Betancort, y el gerente de Arenao C. & M., Neftalí Acosta, durante la presentación del evento el pasado 18 de marzo, que este año contará con la actuación de las bandas musicales 'Fuel Fandango', 'Maika Makowski', 'Cumbia Ebria', 'Treintytantos', 'Ginés Coquillo & Friends', 'Ciempies ni Cabeza', 'Tihuaya Cats' y 'Susana Ruiz & Carlos Murillo'.

Mil personas

Tras la presentación en el Mercado Isabela de Madrid con la actuación de 'Susana Ruiz & Carlos Murillo' -que incluirá una promoción del paisaje vitivinícola único en el mundo de La Geria, degustaciones enogastronómicas y un sorteo de un viaje para dos personas a la Isla patrocinado por el Cabildo, a través de Turismo Lanzarote- Sonidos Líquidos recorrerá desde el 14 de abril las bodegas Stratvs, Rubicón, El Grifo y Los Bermejos para concluir con un fin de fiesta por todo lo alto el 8 de junio en Bodegas La Geria, en el que se espera congregar a más de 1.000 personas. Las entradas se pueden adquirir a precios que van de 15 a 20 euros en la sede del Consejo Regulador, la Librería El Puente y el bar Tambo de Arrecife.

En Tenerife, las cata-conciertos se celebrarán el 6 de abril en la bodega Monje y el 18 de mayo en la bodega El Lomo, fusionándose en ambos casos la enogastronomía lanzaroteña con la tinerfeña gracias a la colaboración del Gobierno de Canarias, a través del programa 'Canarias Crea Canarias'. Los restantes colaboradores son Ayuntamiento de Yaiza, Lanzarote Cocina, Chacón, Cadena Ser, Pelaka, H Smith Solutions y Rubén Acosta.

La rueda de prensa de presentación del evento celebrada en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" contó con la presencia además del presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés, y del consejero insular de Agricultura, Francisco Fabelo.



Presentación de Sonidos Líquidos en el Consejo Regulador.



La presentación en Tenerife tuvo lugar en la Cámara de Comercio de Santa Cruz.

En Tenerife, el 6 de abril y el 18 de mayo

La bodega Monje de El Sauzal, el 6 de abril, y Bodegas El Lomo de Tegueste, el 18 de mayo, acogerán los conciertos programados en Tenerife con la actuación de las bandas lanzaroteñas 'Cumbia Ebria' y 'Ciempies ni Cabeza', respectivamente.

En los dos casos se brindará la oportunidad a los asistentes de viajar y conocer Lanzarote enogastronómicamente, dado que se sorteará entre los asistentes un viaje para dos personas el fin de semana del 7 al 9 de junio en el que se incluye traslado, coche de alquiler, alojamiento en un apartamento, visita al Museo del Vino del Grifo, asistir al espectáculo especial "Sonidos Líquidos Lanzarote" en el que actuará, entre otros, Fuel Fandango. Y a ello se une una cena en Cheese & Wine Gastrobar del hotel Meliá Salinas y un "Brunch" en Bodegas Stratvs.

Ambos eventos comenzarán a las doce del mediodía y su precio será de 15 euros. Los puntos de venta de entradas serán en las dos bodegas y en la Vinoteca La Reserva (La Laguna), Museo Insular de la Vid y el Vino La Baranda y vinoteca El Gusto por el Vino (Santa Cruz de Tenerife).