



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



'De Vinos por Lanzarote': bonos-degustación para turistas a 1,5 euros

Madrid, Venecia, Londres... la promoción de nuestros vinos no para

Alta cocina, maridajes, música, moda y deporte los acercan a los consumidores

Desde la V Wine Run & Trational Festival Cuisine a la Maratón de Londres, desde el Salón Gourmets de Madrid a la 'I fiumi di Vino' de Venecia, pasando por los Sonidos Líquidos o

la Trendy and Wine, los vinos Denominación de Origen Lanzarote continúan acercándose a los consumidores a través de numerosos actos promocionales.



Una quincena de personas se forman en el enoturismo



'Fiesta de las cocinas de la cabra', el 5 de mayo en Playa Blanca



RICARDO SOCAS, BODEGAS MALPAÍS DE MÁGUEZ

"Me gusta investigar"

De hecho, más que enólogo es un investigador. Frases como esta lo definen: "Una de las cosas que más me gusta es cuando te llega un señor de 70 años con una botella de mosto que no

le arranca a fermentar y te pide ayuda. Esos pequeños detalles son para mí los importantes". Nos desvela además qué fue del viaje oceánico de una botella de La Grieta hasta el Caribe.

Stratvs y La Geria, galardonadas en Estoril y Cannes



La Wine Run Lanzarote & Traditional Cuisine Festival calienta motores

Se celebrará el 23 de junio -aunque el festival enogastronómico se iniciará el día 22 en Uga-, y se estima que contará con 3.000 participantes

Las inscripciones para participar en la quinta edición de la Wine Run Lanzarote & Traditional Cuisine Festival, que se celebrará el domingo 23 de junio, se encuentra ya abierta vía on-line a través de la página web www.lanzarotewinerun.com. El precio bonificado de las inscripciones es de 30 euros para la carrera (running) de 20 kilómetros y de 18 euros para la caminata (trekking) de 13 kilómetros, siempre y cuando se realicen hasta el 1 de mayo. A partir de esa fecha se irá incrementando en ambos casos.



Feria del Corredor

La prueba, organizada por el Cabildo de Lanzarote a través de las áreas de Promoción Económica y Deportes y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", discurrirá principalmente por la zona vitivinícola de La Geria; y al igual que ya sucediera el pasado año contará con un festival enogastronómico los días 22 y 23 en Uga, a la que hay que sumar este año también en las mismas fechas y lugar una Feria del Corredor.

La promoción realizada a través de Saborea Lanzarote, de la que forman parte ambas instituciones, en diferentes eventos deportivos celebrados en San Sebastián, Las Palmas de Gran Canaria, París y Madrid ha provocado que esta V Wine Run Lanzarote & Traditional Cuisine Festival contara con 1.000 preinscripciones antes de que se abriera oficialmente el plazo de inscripciones. Se estima que el número de participantes en ambas modalidades ronde finalmente los 3.000. La prueba cuenta también con la colaboración del Ministerio de Turismo y Turismo Lanzarote.

La Carrera del Vino también se promociona en Londres

Registró 200 preinscripciones gracias a la acción realizada por Turismo Lanzarote

Turismo Lanzarote estuvo presente en la capital del Reino Unido para participar en los actos paralelos organizados con motivo de la celebración el 21 de abril de la Maratón de Londres, como la 'Expo Running', que reunió a miles de personas alrededor de las últimas novedades de productos para corredores y donde un stand mostró las excelencias de Lanzarote como destino enogastronómico y deportivo de primer nivel, a través de los productos 'European Sports Destination' y 'Saborea Lanzarote'.

A su vez, la delegación lanzaroteña presentó la quinta edición de la Wine Run, que registró más de 200 preinscripciones en



esta cita londinense. Además de esta acción orientada al gran público, el día 23 tuvo lugar un encuentro con operadores en destino y prensa especializada en el restaurante Ibérica de Londres.

Estuvieron presentes el consejero delegado

de la Sociedad de Promoción Exterior de Lanzarote (SPEL), Héctor Fernández, quien junto a técnicos de 'Saborea Lanzarote' y de 'European Sports Destination' explicó los beneficios y singularidades de la propuesta gastronómica-deportiva de Lanzarote. El reconocido chef Germán Blanco diseñó un menú especial para esta ocasión basado en productos de la tierra.



‘De Vinos por Lanzarote’ promociona entre los turistas nuestros caldos con bonos-degustación a 1,5 euros

Cinco bodegas participan en esta iniciativa del Consejo Regulador, que cuenta con la colaboración de Asolan, Aetur, Binter Canarias y Cabrera Medina

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” ha puesto en marcha la acción promocional ‘De Vinos por Lanzarote’, por la que los turistas alojados en establecimientos turísticos de la Isla pueden adquirir ya bonos degustación de los vinos Denominación de Origen Lanzarote al precio de 1,50 euros cada uno, canjeables en las bodegas Vega de Yuco, Rubicón, La Geria, Stratvs y Los Bermejós.

La iniciativa pretende que la marca Vinos de Lanzarote esté presente en la planta alojativa insular y fomente el enoturismo en la Isla, según explicaron en el Monumento al Campesino los representantes de las empresas que auspician el proyecto: Susana Pérez (presidenta de Asolan), Juan de León (presidente de la Asociación de Turismo Rural “Isla Mítica” de Aetur), Pedro Rosales (gerente de Binter Vende) y Óliver Brito (promotor de esta acción promocional).

“Singularidad y calidad”

El Consejo Regulador consigue, de esta manera, que en los hoteles en los que no se encontraba el producto Vinos de Lanzarote, haya información de los mismos a través de esta iniciativa: “Ningún turista de la isla de Lanzarote se puede marchar sin conocer que en Lanzarote se producen excelentes vinos, con una singularidad y calidad diferenciadoras, y en un paisaje único en el mundo”, explicó en este sentido su presidente, Javier Betancort.

Asolan y Aetur promocionarán este producto turístico entre sus asociados, mientras que Cabrera Medina y Binter Canarias han colaborado con el coste de impresión del material gráfico y los bonos. Además, estas dos entidades promocionarán la iniciativa en sus coches de alquiler y en su revista mensual, respectivamente.

Una quincena de personas se forman en el enoturismo como atractivo para la Isla

Patrocinado por CajaSiete, el curso fue organizado por el Consejo Regulador y la Cámara de Comercio de Lanzarote

La Cámara de Comercio y el Consejo Regulador clausuraron el 3 de abril el curso de “Especialista en gestión y promoción de proyectos de enoturismo y cultura vitivinícola” celebrado durante los últimos meses con el apoyo de CajaSiete. Cien horas, avaladas por la Fundación Universitaria de Las Palmas de Gran Canaria, durante las que se ha tratado de identificar nuevas posibilidades y proyectos empresariales que tengan que ver con el turismo y el vino.

El desarrollo de proyectos de enoturismo se presenta como una opción de ocio complementario al turista en un escenario ya existente: la isla, su cultura, su tradición vitivinícola y sus recursos naturales. Lanzarote cuenta con un mercado anual próximo a los dos millones de turistas que quieren divertirse y vivir una experiencia inolvidable. Este hecho combina perfectamente con el vino, la cultura y el ocio.

Elena Pérez, de la Fundación Iberoamericana de las Industrias Culturales y Creativas, lo vio claro y planteó la necesidad de formar profesionales que se dedicaran a ello a partir de unas estrategias prácticas basadas en contenidos culturales y académicos. “Existe un



gran potencial, mucha gente con la capacidad para liderar la consolidación del turismo cultural y enológico en Lanzarote” explica, “sólo hacía falta poner en marcha un curso capaz de ofrecer estas herramientas”.

Proyectos innovadores

Entre los 14 participantes que recibieron sus diplomas había representantes de bodegas consolidadas, pero también jóvenes con proyectos muy innovadores. Destaca la importancia del paisaje y el territorio, en un espacio donde los vinos, su cultivo y elaboración son protagonistas, todo ello en un marco en el que prima la gestión del recurso turístico con que cuenta Lanzarote. “Los ingredientes están sobre la mesa, es cuestión de saber combinarlos”, explicó uno de los alumnos del curso.

En opinión de Elena Pérez, coordinadora del curso, “hará falta seguir trabajando, crear más sinergias y seguir creyendo en Lanzarote como ejemplo de desarrollo sostenible. Todos estos proyectos se plantean como un complemento ideal al turismo de sol y playa”, concluye.

RICARDO SOCAS, PROPIETARIO DE BODEGAS MALPAÍS DE MÁGUEZ



Más que enólogo se considera un investigador. Y como prueba de lo atinada de su definición valgan estos ejemplos: ha sido la primera persona en Canarias que ha investigado la evolución de los vinos bajo el Atlántico; la primera en Lanzarote (seguramente incluso en todo el Archipiélago) que ha querido comprobar los efectos que causa una vendimia nocturna en el resultado final de un vino; una de las primera en enviar caldos lanzaroteños a Japón; e incluso el pionero en la Isla en atreverse a cultivar de forma extensiva, y con éxito, la piña tropical. Y todo ello de forma autodidacta.

“Es muy fácil decir no a todo y muy difícil trabajar en el campo”

Porque, en realidad, la forma en que aprendió a hacer vino Ricardo Socas fue viendo desde niño cómo lo hacía su padre en Haría. Y fue al comprobar, desde que entró a trabajar de camarero hace más de dos décadas, la gran aceptación que tenía ese vino artesanal entre los turistas que se acercaban al restaurante El Charcón de Arrieta —ya de su propiedad desde hace 12 años— lo que le decidió a crear su propia bodega.

¿Fue duro pasar de elaborar vinos de forma artesanal a crear una bodega prácticamente unipersonal?

Entre que cada vez vendía más vino artesanal, llegando incluso hasta los 3.500 litros, y que los tiempos iban cambiando en cuanto a que los controles sanitarios se iban haciendo cada vez más exigentes, me decidí a crear la bodega. Y fue precisamente en ese momento cuando más abandoné mi dedicación a hacer vino, porque se me hacía muy pesado —y sigue siéndolo— todo el tema de la burocracia. Le estoy muy agradecido a Rafa Espino, propietario de Vega de Yuco, porque me ayudó mucho y me empujó a seguir. Gracias a él me decidí a sacar la bodega adelante.

¿Cuánto vino produce actualmente Malpaís de Mágez?

Tenemos una capacidad de producción de 24.000 litros pero ahora mismo estamos rondando los 18.000. Cuento con la ayuda de mi hermano y aunque no tenemos enólogo, sí que enviamos muestras tanto a la Península como a Alemania porque nos gusta contrastar opiniones. El problema está en que a la hora de exigirte papeleo da igual que la bodega sea pequeña o que produzcas medio millón de litros. Los trámites son los mismos. Y tan engorrosos que es lo que peor llevo.

¿Y no sería bueno contar con la ayuda de un enólogo?

Lo que sí me gusta es investigar, analizar los procesos de elaboración del vino, las enfermedades de la vid, etcétera. Todo lo que emprendo me lo tomo muy en serio y siempre lo hago con afán de superación, tratando de averiguar los fallos que se pueden cometer para corregirlos. Tengo un montón de libros y tratados de enología, algunos de ellos muy difíciles de conseguir. Y además me gusta responder por mí mismo del producto final, cosa que no podría hacer si lo dejo en manos de otra persona.

¿Por qué la elección del nombre de La Grieta para comercializar los vinos?

El nombre procede de una zona del noroeste de Alegranza, islote donde nació y vivió durante 40 años mi abuelo, denominada El Cortijo de El Veril. Fue una forma de homenajearlo. Contamos además con una segunda marca registrada, Cenizas del Volcán, que la tengo reservada para cuando logre un tinto totalmente diferente al que estamos acostumbrados a obtener en Lanzarote.

¿Una buena vía para encontrarlo es la vendimia nocturna?

Aunque está claro que nuestro vino señero es la malvasía volcánica, la verdad es que me gustaría acabar con esa idea de que al tinto de Lanzarote siempre le va a faltar algo. Es verdad que las características de la Isla no son las más propicias para la uva tinta, pues llueve poco, el proceso de maduración es muy corto lo que provoca que los azúcares suban muy rápido y además las parras no tienen demasiada superficie foliar. Pero sí, lo de la vendimia nocturna es parte del reto que me he impuesto porque pienso que en Lanzarote se puede hacer un muy buen tinto. Lo que ocurre es que hay que encontrar el camino.

¿Qué porcentaje producen de blanco y cuánto de tinto?

Estamos produciendo 16.000 botellas de blanco, todo malvasía seco, y entre 2.000 y 2.600 botellas de tinto. El 80% lo vendemos en Canarias, del que un 30% se queda en la Isla dirigido a la restauración. El resto va a la Península y a Alemania. Hace poco que winessocial.com, portal de vinos asesorado por expertos como Centellés, Raúl Igual y Cristina Alcalá, se puso en contacto con nosotros porque quería ofertar entre su clientela nuestro malvasía seco. De hecho somos junto a una bodega de Tenerife, las dos únicas de Canarias presentes en este club social del vino.

¿En qué se diferencia la uva del norte de la Isla a la de La Geria?

La uva del norte tiene una maduración más lenta y redonda, su acidez es mucho más alta y no coge tanta graduación alcohólica como la de La Geria, al no subir tanto en azúcares. Nosotros cogemos uva del norte y del sur, cogemos hasta de la costa de Tinajo. Lo que buscamos es un equilibrio porque quien consume vino de Lanzarote es sobre todo el turista y por experiencia sabemos que en Europa gustan los vinos más ácidos y fáciles de beber porque allí la maduración es más lenta. Lo mismo está ocurriendo con la gente joven.

¿No sería mejor que la bodega estuviera en La Geria, núcleo vi-

tinícola de la Isla?

Al contrario. Una de las cosas que más me gusta es cuando te llega un señor de 70 años con una botella de mosto que no le arranca a fermentar y te pide ayuda. Esos pequeños detalles son para mí los importantes. En campaña vienen siempre de 20 a 30 personas del norte a pedirme algún consejo, incluso de Tahiche, porque me conocen de oídas. Me pueden preguntar hasta por qué no echan racimos las parras y trato de ayudarles en todo lo posible. Eso es lo que hace verdaderamente al final a uno sentir feliz.

¿Qué futuro tiene la viticultura en Lanzarote?

El viñedo se va abandonando cada vez más y las parras producen cada vez menos porque llueve menos. A muchos viticultores, sobre todo a la gente mayor, lo que le preocupa es obtener cuantos más kilos mejor, algo lógico porque necesitan ver su esfuerzo recompensado. Pero una parra no puede tener 25 racimos porque baja la calidad y la uva no madura ni coge color. Es necesario salir fuera y ver lo que da resultado. He tenido oportunidad de estar en la zona vitivinícola más importante de Sudáfrica y sería muy bueno seguir su ejemplo. Ellos se han preguntado cuáles son las uvas que más se comercializan en el mundo y por eso se han dedicado a plantar parras de merlot, viura, syrah o cabernet para así coger mercado. Aunque nosotros tengamos las maravillosas malvasía y diego, por ejemplo, es muy bueno viajar y ver lo que se hace fuera.

¿Qué soluciones asegurarían entonces la continuidad de la viticultura en la Isla?

Habría que investigar más e informar más por parte de las instituciones públicas, porque sólo a base de subvenciones no se va a mantener. La viticultura en Lanzarote es en su gran parte un entretenimiento de fin de semana para mucha gente. Y en los últimos años se han establecido tantas prohibiciones que al final va a haber que hacer escardillos telescópicos para poder guardarlos debajo de la cama de tu casa. Porque ya no se pueden hacer cuartos de apero, que es la única forma de mantener una finca de cualquier cultivo limpia. Si no se permite que los viticultores cuiden ni siquiera sus fincas, cuando falte la gente mayor esto acabará desapareciendo. Con un poco de sentido común se podrían permitir cuartos de aperos que cumplan con determinados requisitos y hasta convertirlos en una imagen característica de la Isla para los turistas. Es muy fácil decir no a todo y muy difícil trabajar en el campo.



Ricardo recibió una carta y estas fotos atestiguando que la botella y su mensaje llegaron hasta la isla caribeña de San Cristóbal y Nieves.

El viaje hasta el Caribe de un mensaje en una botella

Amante del buceo y de la fotografía submarina, y por lo tanto familiarizado con el Océano, su empeño en mejorar la calidad de sus vinos convirtió a Ricardo Socas en el primer bodeguero de Canarias en sumergir sus botellas bajo el Atlántico durante un tiempo prolongado para comprobar si así evolucionaban mejor los caldos, “cosa que sí sucedió con los tintos, pero no con los blancos”.

Pero Ricardo va más allá, y piensa que acotar una zona en aguas lanzaroteñas de envejecimiento de vinos “de todas las bodegas de Canarias que quisieran participar, se convertiría en un nuevo e importante atractivo turístico para la Isla, porque los fondos lanzaroteños son muy especiales y limpios. Además se podrían empaquetar con algas marinas y tendrían crustáceos adheridos lo que las haría más atractivas”.

Aunque para iniciativa curiosa, la que llevó a cabo hace unos años cuando aprovechando una travesía entre Gran Canaria y Lanzarote lanzó varias botellas de La Grieta con mensajes en su interior para que en el caso de que alguien diera con ellas, contactase con su bodega.

Al cabo de un año, Ricardo recibió respuesta desde la isla caribeña de San Cristóbal y Nieves: “Nos mandaron una foto de la botella y de una persona mayor portándola y pescando a bordo de una pequeña embarcación. Pero al poco tiempo ya no supimos nada más de él”.

En el capítulo de iniciativas frustradas cabe citar su intento de envejecer vino en la cima del Teide, en época estival, y “aprovechando el aire limpio de allí a ver qué pasaba; pero no me dejaron”.



Maika Maikowski congregó a 200 personas en Bodegas Stratsvs (Foto: Nico Melián).

Sonidos Líquidos gusta en todas partes

La combinación de conciertos musicales y degustaciones enogastrómicas triunfa también en Tenerife y Madrid

La original combinación de la buena música en vivo de punteros grupos musicales y degustaciones gastronómicas maridadas con excelentes vinos lanzaroteños no sólo sigue creando adeptos en Lanzarote, como lo demuestra la asistencia de 200 personas el pasado domingo 14 de abril al concierto de la mallorquina Maika Makovski en Bodegas Stratsvs, sino que además ha sido también todo un éxito en sus incursiones en esta tercera edición en Tenerife y Madrid.

Así, más de 120 personas asistieron el martes 9 de abril en el Mercado Isabela a la exitosa presentación de esta iniciativa conjunta del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" y Arenao C. & M., en las que los excelentes vinos lanzaroteños gozaron de destacado protagonismo.

A lo largo de una hora, amenizada por la buena música de 'Susana Ruiz & Carlos Murillo', los asistentes -entre los que se encontraban el humorista Javier Coronas; la prescriptora de vinos y directora de la revista Mi Vino-Vinum, Cristina Alcalá o la directora de la Casa Canaria en Madrid, Isabel Prinz- pudieron degustar, además de los deliciosos caldos de la Isla, tapas a base de papas arrugadas, quesos de la Finca de Uga y tostadas de chorizo de Chacón.

Tanto el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, como el gerente de Arenao C. & M., Neftalí Acosta, agradecieron públicamente la colaboración prestada para la organización del acto -en el que también se sorteó un viaje para dos personas a Lanzarote- al Mercado Isabela y la tienda de productos canarios 7 Gourmets, así como la pre-



Bodegas Monje abrió la aventura tinerfeña de Sonidos Líquidos (Foto: Moana Photography).



Unas 120 personas asistieron a la presentación en el Mercado Isabela de Madrid.

sencia en el mismo de Francisco Fabelo, consejero de Agricultura del Cabildo de Lanzarote, institución que además hizo posible el sorteo del citado viaje a través de Turismo Lanzarote.

Tenerife

Un agradecimiento que hicieron extensivo durante la presentación del evento en Tenerife, al Gobierno de Canarias, a través del programa 'Canarias Crea Canarias', Ayuntamiento de Yaiza, Lanzarote Cocina, Chacón, Cadena Ser, Pelaka, H Smith Solutions, Rubén Acosta y al resto de empresas que se citan más adelante, por la colaboración prestada para hacer posible que Sonidos Líquidos viaje también este año a dicha Isla.



Maika Maikowski (Foto: Nico Melián).



Unas 70 personas asistieron al concierto del grupo lanzaroteño Cumbia Ebria en El Sauzal (Foto: Moana Photography).

Gracias a este apoyo, más de 70 personas vibraron con la actuación del concierto ofrecido por el grupo lanzaroteño Cumbia Ebria en el primero de los dos conciertos de la agenda tinerfeña, celebrado el 6 de abril en la bodega Monje de El Sauzal y en el que también se sorteó un viaje para dos personas a Lanzarote del 7 al 9 de junio con traslado, estancia, coche de alquiler, asistencia a la actuación de Fuel Fandango en Bodegas La Geria, cena especial en el gastrobar del Hotel Meliá Salinas, visita al Museo del Vino de El Grifo y 'brunch' en Bodegas Stratvs.

200 personas asistieron en Bodegas Stratvs al concierto inicial de Maika Makovski

La siguiente cita lanzaroteña, prevista para el 28 de abril en Bodegas Rubicón, con la actuación de Ginés Coquillo & Friends, coincidía con el cierre de edición de este boletín mientras que la bodega El Lomo acogerá el 18 de mayo

el segundo de los conciertos a celebrar en Tenerife.

En Lanzarote, las bodegas El Grifo y Los Bermejós acogerán también en mayo la recta final de esta tercera edición de Sonidos Líquidos, que concluirá con un fin de fiesta por todo lo alto el 8 de junio en Bodegas La Geria, en el que se espera congregarse 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.



Sonidos Líquidos cumple su tercera edición (Foto: Nico Melián).

(Toda la información sobre Sonidos Líquidos en www.sonidosliquidos.com)



Las tiendas ubicadas en el Paseo de la Moda de Puerto Calero mostraron sus mejores prendas.

Puerto Calero acogió un nuevo maridaje Trendy & Wine

Unas 150 personas degustaron vinos de Reyman y Tierra de Volcanes a la vez que disfrutaron de un entretenido pase de modelos

Unas 150 personas asistieron el pasado 12 de abril en la marina de Puerto Calero al cuarto de los desfiles Trendy & Wine Lanzarote 2013. La Malvasía se viste de moda", ideados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" y organizados por Paloma García a través de su empresa 'Entre dos Tierras'.

El peculiar maridaje combinó un desfile de las prendas más representativas de las 17 tiendas ubicadas en el Paseo de la Moda de Puerto Calero, con exquisitos vinos de las bodegas Reyman y Tierra de Volcanes, acompañados por deliciosas tapas del Restaurante Amura. La velada se prolongó en los restaurantes de la marina de Puerto Calero, que ofrecieron tapas al precio de un euro.

Como sucede con todas las acciones Trendy & Wine la recaudación obtenida en el evento del pasado viernes, que contó con la colaboración de Felapyme y Juandi Díaz Peluqueros, se destinará al proyecto de recuperación paisajística impulsado por el Cabildo de Lanzarote "Salvar La Geria".



Numeroso público disfrutó y degustó este nuevo maridaje de moda y vino.



La Feria Gourmets paladea los vinos lanzaroteños

Las cuatro bodegas lanzaroteñas presentes en la Feria Gourmets celebrado abril en Madrid causaron una magnífica sensación en esta feria que supone un gran escaparate de la gastronomía nacional. Cerca de 80.000 visitantes profesionales (un 5,5% más que en 2012) tuvieron la oportunidad de degustar los excelentes vinos de Rubicón, El Grifo, Bermejo y Stratsv en un atractivo stand de moderno diseño, que bajo la marca Saborea Lanzarote funcionó como un punto promocional más de la Isla como destino

enogastronómico-deportivo.

Todo ello organizado mediante la colaboración público-privada creada entre el propio Cabildo, el Consejo Regulador y las bodegas participantes. El stand lanzaroteño, dividido en cinco zonas, correspondiendo cuatro de ellas a la promoción vitivinícola y otra al apartado institucional, fue uno de los 1.188 expositores con que contó la feria (un 12,5% más que el año pasado) en la que se expusieron 30.000 productos, de los que 1.000 eran nuevas marcas, en una superficie neta de casi 19.500 metros cuadrados (un 6% más que en 2012).



Mancha Blanca acoge el 5 de mayo la 'Fiesta de las cocinas de la cabra'

Isla de Lobos, Altamar, Las Vegas, El Dorado, La Cañada, Getaria, Marea, Asadero Grill Tinguatón, La Puntilla comidas y vinos, Isla Bonita, Gastro Bar Liliium y La Cantina son los restaurantes participantes en la Semana Enogastronómica Saborea Lanzarote de la Tierra y el Vino, dedicada al cochino negro y la cabra maridados con excelentes vinos DO Lanzarote, que se extenderá hasta el domingo 5 de mayo, día en que se celebrará en Mancha Blanca (Tinajo) de 10.30 a 15.30 horas la 'Fiesta de las cocinas de la cabra', donde las bodegas La Geria, Stratsv, Reyamar, Guiguan y Los Bermejos servirán junto a otras tantas queserías y restaurantes degustaciones al precio de un euro en un evento que cuenta con la colaboración del Consejo Regulador.



Stratsv y La Geria brillan en Estoril y Cannes

El Rosado 2012 de Bodega La Geria fue galardonado con la Medalla de Plata en el Concurso Internacional de Rosados del Mundo "Le Mondial du Rosé", celebrado en abril en Cannes (Francia). Fue el único caldo canario premiado en este certamen considerado como el más importante a nivel mundial de vinos rosados y espumosos, y que contó con más de 1.000 muestras procedentes de 28 países. Por su parte Bodegas Stratsv fue galardonada en el "Wine Masters Challenge" de Estoril (Portugal) con una Medalla de Oro (Malvasía Selección 2011) y dos de Plata (Malvasía Naturalmente Dulce y Moscatel Licor). El concurso contó con la participación de más de 5.000 vinos evaluados por un jurado formado por técnicos especializados de 51 países.

Gustavo Palomo presenta los vinos lanzaroteños en Venecia

Cuatro bodegas adscritas a la DO Lanzarote -Stratsv, Rubicón, Los Bermejos y La Geria- estuvieron presentes en la feria 'Los ríos de vino' ('I fiumi di vino') celebrada en Venecia los pasados 16 y 17 de marzo. De la mano del recién nombrado mejor sumiller de Canarias, Gustavo Palomo, el público asistente apreció y reconoció la excelente calidad de los malvasías secos, semisecos, semidulces y dulces presentados por dichas bodegas, atendiendo así a una invitación cursada por la Federación Italiana de Sumilleres.

