



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



Nuestros vinos son excelentes

Por segunda vez en los tres últimos años, y por cuarta ocasión en las dos décadas de existencia del Consejo Regulador, los Vinos Denominación de Origen Lanzarote, correspondientes

a la añada 2012, han recibido el calificativo de "excelente", el máximo calificativo que puede otorgar el panel de cata de un consejo regulador.

OLIVER PACHECO, BODEGAS GUIGUAN

"No queremos producir más, sino hacerlo cada día mejor"

Regenta junto a su padre y sus tíos esta bodega de Tinajo, que se asoma a la Caldera de Guiguan y que ha logrado adaptarse a los nuevos tiempos con la elaboración de excelentes vinos sin perder su carácter familiar.



Elecciones en
todos los Consejos
Reguladores canarios

Un macroconcierto
despedirá a Sonidos
Líquidos



Los caldos insulares
brillan en Alhóndiga
2013

Londres conoce la
oferta gastrodeportiva
de la Isla



Javier Betancort presentó la añada 2012 de la Denominación de Origen Lanzarote.

Los vinos de 2012 son excelentes

Es la cuarta vez, en los 20 años de existencia del Consejo Regulador, que una añada de la Denominación de Origen Lanzarote recibe el máximo calificativo

Los caldos lanzaroteños correspondientes a la añada 2012 son de una calidad excelente. Así lo desveló el pasado 16 de mayo el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", Javier Betancort, en un acto celebrado en bodegas El Grifo. El panel de cata del Consejo Regulador otorgó el máximo calificativo a los caldos insulares después de que se catasen 18 tipos de vinos de la añada 2012 (diez blancos secos, tres tintos, dos rosados, un tinto maceración carbónica, un blanco semidulce y un blanco semiseco).

Javier Betancort recordó que 2012 había sido un año "muy difícil" para el sector pues apenas se embotellaron 1.430.000 botellas debido a que la vendimia de 2011 fue la peor de la que se tiene conocimiento en la Isla con sólo 720.000 kilos recogidos, cuando por ejemplo en 2012 se cosecharon 1.776.827 kilos.

Expresó por otra parte su satisfacción debido a que "si en 2009 el kilo de uva se pagaba al viticultor a un euro de media, en 2012 se pagó a 1,6 la malvasía volcánica y a 1,4 el resto de variedades; pasando el precio medio de la botella de vino en ese mismo período de 5 a 7 euros".

También destacó que el mercado insular ha pasado de representar el 68% en 2009 al 49% en 2012; mientras que el canario ha subido del 27,5% al 36% y el de fuera del Archipiélago del 4,5% al 15% (un 9% en la Península y un 6% en el extranjero), lo que "ha contribuido a posicionar tanto nuestro producto como el nombre de Lanzarote fuera de nuestra Isla" donde existen 1.975 hectáreas de vid distribuidas en 8.200 parcelas, 1.729 viticultores y 17 bodegas adscritas a la Denominación de Origen Lanzarote.

"Problemas fundamentales"

El presidente del Consejo Regulador aludió sin embargo a "dos problemas fundamentales que afectan al sector ahora mismo" como es que "la



El presidente del Consejo Regulador denunció el "agravio comparativo" que sufre la uva respecto a otros productos

viña no es rentable dada su escasa productividad" (apenas se obtienen de media 1.500 kilos por hectárea de un trabajo en su inmensa mayoría manual), "lo que da lugar a que se vaya abandonando cada vez más" (no hay relevo generacional ni emprendeduría) "y por lo tanto hace peligrar a uno de los grandes activos de esta Isla como es su paisaje".

El otro "problema" es el "agravio comparativo al que somete el Gobierno de Canarias a la uva frente a otros productos a la hora de distribuir las ayudas que recibe de la Unión Europea para el sector primario, puesto que de los 200 millones de euros destinados a tal fin, 141 millones se lo lleva un solo sector siendo el coste de ese producto inferior".

"Amplia oferta promocional"

Por el contrario, Javier Betancort destacó la "amplia oferta promocional" que se lleva a cabo del sector a través de la celebración de jornadas de senderismo por paisajes vitícolas, de maridajes en locales de restauración, de iniciati-

vas como la experiencia musical y enogastronómica Sonidos Líquidos, o de originales combinaciones entre desfiles de moda y degustaciones de vino a través de la 'Lanzarote Trendy & Wine'.

Especial mención hizo de la llevada a cabo por Saborea Lanzarote (club de producto turístico formado por el Cabildo, a través de la Consejería de Promoción Económica, Agricultura y Turismo, Cámara de Comercio de Lanzarote, Asolan, Aetur, Lanzarote Cocina y el propio Consejo Regulador).

"Sin duda, la política activa institucional más importante que se ha llevado a cabo y que tiene como fin posicionar Lanzarote desde el punto de vista enogastronómico a través de ferias y semanas enogastronómicas, jornadas de formación dirigidas al sector de la restauración, presentaciones fuera de la Isla o de la celebración de eventos como la Wine Run", afirmó.

Los caldos lanzaroteños destacan en el concurso regional Alhóndiga 2013

Con ocho galardones, la Denominación de Origen Lanzarote fue la segunda más galardonada de las diez participantes

Ocho vinos Denominación de Origen Lanzarote pertenecientes a las bodegas Stratvs, Los Bermejós y Reyman, resultaron premiados en el XXVI Concurso Regional de Vinos Embotellados de Canarias, Alhóndiga 2013 organizado por la Fundación Canaria Alhóndiga de Tacoronte.

Los Bermejós con dos alhóndigas de plata -Bermejo Maceración Carbónica (en la categoría de vinos tintos jóvenes) y Bermejo Brut Nature (espumosos)- y una de bronce, Bermejo Malvasía (malvasía)- fue la bodega lanzaroteña más reconocida, seguida por Stratvs que recibió una alhóndiga de plata con su Stratvs Moscatel Dulce (vinos de licor) y dos de bronce, uno para su Rosado y otro para el Stratvs Malvasía Seco (vinos blancos jóvenes secos).

En este mismo apartado también obtuvo un alhón-



diga de bronce el Malvasía de Reyman, bodega que obtuvo idéntico galardón con su Malvasía Moscatel en la categoría de vinos blancos semisecos. La Denominación de Origen Lanzarote fue la segunda más premiada de las diez participantes, que presentaron 160 muestras en un concurso que repartió 42 premios.

Presentación de la oferta gastrodeportiva insular en Londres

El chef Germán Blanco regó sus succulentos platos con vinos de las bodegas La Geria, Los Bermejós y El Grifo

Los Vinos Denominación de Origen Lanzarote tuvieron un destacado protagonismo durante la presentación a finales de abril de la rica y variada oferta gastrodeportiva que ofrece la Isla en Londres, a cargo de Turismo Lanzarote y la Consejería de Promoción Económica del Cabildo de Lanzarote. Así, con la colaboración del Consejo Regulador y gracias a la mediación de José María Polegre, distribuidor de vinos canarios en el Reino Unido, los presentes pudieron disfrutar de un maridaje a cargo del chef Germán Blanco, que regó sus succulentos platos con caldos de las bodegas de La Geria, Los Bermejós y El Grifo.

El acto contó con la presencia de directores de touroperadores como TUI UK o representantes de líneas aéreas como British Airways o Monarch, entre otros, además de una importante representación del sector turístico británico, prensa especializada, así como con la del último vencedor inglés de la Maratón de Londres, Eamon Martin, quienes



quedaron encantados con la propuesta.

La Wine Run, que se celebrará el próximo domingo 23 de junio, fue la gran estrella de este acto celebrado unos días después de la Maratón londinense y que contó con eventos paralelos como la Exporunning. Esta feria del corredor registró nada menos que 580 preinscripciones para la Carrera del Vino en el stand montado por el Cabildo de Lanzarote y en el que se exhibieron las excelencias de la isla como destino gastrodeportivo de primer nivel reunidas alrededor de los productos European Sports Destination y Saborea Lanzarote.

Convocadas elecciones en todos los Consejos Reguladores canarios

El Boletín Oficial de Canarias ha publicado ya la convocatoria por parte del Gobierno autonómico de elecciones en todos los Consejos Reguladores de Canarias. En este sentido, las listas con el censo de viticultores y bodegas de la Isla permanecieron expuestas en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" (calle Arrecife, número 9, de San Bartolomé) hasta el pasado 21 de mayo, para que aquellos asociados que quisieran participar pudieran comprobar que sus datos son correctos. Ahora, hasta el 13 de junio estará abierto el periodo para la presentación de candidaturas. En el caso de que concurran más de una plancha de candidatos por cada sector representado (viticultores y bodegas) se celebrarán elecciones el martes 3 de septiembre.

OLIVER PACHECO MORALES, TÉCNICO DE BODEGA DE GUIGUAN

Nieto, hijo y sobrino de viticultores y bodegueros, aprendió a hacer vinos desde que era chico viendo cómo los hacían en el lagar de su finca familiar de Tinajo, y ya mayor fue él quien animó en 2005 a su padre y a sus tíos a dar de alta a la bodega en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote". Su buena mano, su asistencia a cursos de formación y su cada vez mayor experiencia le llevaron primero a conseguir numerosos premios en concursos de vinos artesanales y ahora a que los vinos de Guiguan cuenten con muy buena reputación en la Isla y fuera de ella, como lo demuestra los premios recibidos por su vino dulce durante dos años consecutivos en el prestigioso concurso regional Alhóndiga.



“Los viticultores lanzaroteños se merecen todo el cuidado y todo el respeto”

De los 21.600 litros obtenidos tras la última vendimia, 600 correspondieron a rosado, una variedad que Guiguan lanzaba por primera vez al mercado “y de la que estamos muy orgullosos porque lo embotellamos en octubre y antes de Navidad ya no nos quedaba nada”.

¿Se hace muy difícil en Lanzarote comercializar otras variedades de vino que no sean malvasías?

El problema en concreto de los tintos es que siguen teniendo muy poca salida, porque sigue habiendo una tendencia por parte de los restauradores de la Isla a compararlos con los de Tenerife o con los de la Península. Si cambiasen esa mentalidad estoy seguro de que tendrían también mucho éxito, porque tanto nosotros como otras bodegas lanzaroteñas hacemos tintos de mucha calidad. Es verdad que no son muy aromáticos y que tienen poca capa, pero poseen otras virtudes porque son vinos jóvenes y eso les da sus propias peculiaridades. Quien viaja quiere probar los productos del lugar adonde va. Y si al igual que se

hace con los malvasías, al turista le ofreces también vinos tintos de aquí, no solo tendrían salida sino también mucho éxito porque tienen mucha calidad aunque sean distintos a los que se hacen en otros sitios.

Al menos, lo que sí es cierto es que en los restaurantes ya es normal ofrecer vinos de Lanzarote cuando hace poco tiempo no lo era tanto...

Sí que se ha notado. Desde hace unos años la promoción que se está llevando desde el Consejo Regulador, y a la que se ha unido también el Cabildo, ha provocado que los vinos de aquí sean muy demandados.

Antes era muy típico que en la restauración se ofreciera al turista una jarra con vino de la Península. Pero ahora es el propio turista quien demanda nuestros vinos. Todo esto ha influido en la mejora del sector porque si el vino se demanda se puede vender a mejor precio y eso provoca que también se pueda pagar mejor la uva a los viticultores, que merecen todo el cuidado y el respeto porque sin ellos no sólo no habría vinos sino que además se perdería el paisaje tan especial que te-

“Si al igual que ya se hace con los malvasías, al turista se le ofrecen los tintos de aquí, seguro que tendrían mucho éxito”

nemos en la Isla.

¿Compran mucha uva aparte de la que producen?

Más o menos al 50%. Pero una de las cosas que más nos ha preocupado siempre es pagar la uva lo más rápido posible. Nosotros también hemos sido y seguimos siendo viticultores y sabemos lo importante que es eso, porque cuidar una finca es muy sacrificado y supone mucho gasto. Aunque parece que en general se ha recortado el tiempo de espera, seguro que serían muchos más jóvenes los que volverían al campo si vieran que no se tarda en cobrar tanto. Aunque también es verdad que ahora con la crisis muchas fincas se están recuperando. Las subvenciones si están bien concedidas ayudan, pero cada vez son de menor cuantía, así que lo importante es encontrar estímulos para trabajar en el campo.

¿Es muy sacrificado llevar una bodega familiar como es Guiguan?

De hecho antes solo nos podíamos dedicar a ella los fines de semana. Ahora, como mi padre se ha jubilado pasa más tiempo aquí pero sí que es sacrificado, porque mis tíos y yo mismo tenemos nuestros propios trabajos. Hoy en día cualquier bodega lanzaroteña tiene tecnología punta lo que requiere hacer inversiones muy altas. De hecho, nuestra bodega no da beneficios porque todo lo reinvertimos. Pero eso, junto a los excelentes enólogos que tiene la Isla, es lo que ha provocado que los vinos de Lanzarote hayan mejorado mucho. Incluso hasta las bodegas artesanales se han modernizado. El problema es los impuestos que nos cargan cuando traemos por ejemplo un tanque de la Península. Dicen que es para proteger la industria de aquí, pero se tendría que tener en cuenta que en Lanzarote no hay fábricas y todo se encarece.

¿Afecta a sus ventas el hecho de que tengan la bodega en Tinajo?

Para nada. Vendemos todo el vino que producimos. Este año, además del rosado, elaboramos también 15.000 litros de malvasía, 3.000 de semidulce, 2.000 de tinto y 1.000 de dulce. Y tampoco queremos meternos en una producción mucho mayor porque hasta ahora todo el proceso, desde el cuidado de las parras hasta la elaboración del vino, lo llevamos nosotros y queremos seguir haciéndolo. Vendemos principalmente a la restauración, tenemos también un vendedor en Fuerteventura y otro en Gran Canaria, y también mandamos algo a Tenerife. Además, la malvasía de Tinajo tiene mucha calidad y unas características particulares. Aunque en realidad lo importante es que nuestros vinos se identifiquen como vinos de Lanzarote y eso cada vez más tiene más valor.

“A la hora de cargar impuestos por traer tanques de la Península se debería tener en cuenta que aquí no hay fábricas”



“No queremos producir más, sino hacerlo cada día mejor”

Ubicada en Tajaste, frente a la montaña y más concretamente a la caldera de la que toma su nombre, la bodega Guiguan tiene capacidad para doblar casi su producción actual, algo que sus propietarios no consideran prioritario, porque a pesar de que sus vinos gocen de la calidad que se exige a una bodega adscrita al Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, en realidad nunca han perdido su filosofía de bodega artesanal.

De hecho, para poder vendimiar “tengo que pedirme dos semanas de vacaciones”, lo que refleja el sacrificio que supone para muchos lanzaroteños dedicarse a un sector que no sólo se ha convertido hoy por hoy en un motor económico para la Isla, sino que es clave para que esta mantenga un paisaje único en el mundo, que se constituye en su principal atractivo turístico.

“No queremos producir más, sino hacer cada vez mejores vinos con lo que tenemos”. Esta es la filosofía de una bodega familiar que ha ido cobrando fama “gracias al boca a boca”, la mejor forma, según Oliver, de comprobar que sus vinos elaborados con malvasía, principalmente, listán negra y moscatel, “tienen una gran aceptación entre la gente”.



La presentación del concierto se llevó a cabo en el marco incomparable, como se puede apreciar, de La Geria.

Sonidos Líquidos 2013 se despide a lo grande

Se esperan unas 1.200 personas en el macroconcierto del 8 de junio en Bodegas La Geria

Sonidos Líquidos, la original y exitosa combinación de buena música, excelentes vinos Denominación de Lanzarote y exquisita gastronomía, llega a su final en esta tercera edición que ha tenido como principal novedad su irrupción en Tenerife, con conciertos en las bodegas Monje y El Lomo, y Madrid, con una cita en el Mercado Isabela. Más

El macroconcierto que clausurará el próximo sábado 8 de junio la presente edición de Sonidos Líquidos contará con una asistencia superior a las 1.000 personas, de mantenerse el actual ritmo de venta de entradas. Los asistentes tendrán a su disposición un servicio de guaguas de ida y vuelta desde Arrecife, al precio de un euro por trayecto. Los horarios y lugares de salida pueden consultarse en la página web oficial del evento www.sonidosliquidos.com.

Además, en Uga se habilitará una zona de aparcamiento, debido a que el de Bodegas La Geria -donde comenzará el recital a las 19 horas- estará cerrado. Desde el citado aparcamiento se habilitará un servicio lanzadera gratuito de guaguas para trasladar a los asistentes hasta la bodega.

Promoción

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", Javier Betancort, y el gerente de Arenao C. & M., Nefatli Acosta, ofrecieron el pasado 28 de mayo estos datos en una rueda de prensa celebrada en la citada bodega y que contó también con la participación del presidente del Cabildo, Pedro San

de 900 personas han disfrutado de los conciertos celebrados hasta ahora. Una cantidad que se quedará pequeña en relación con el número de personas que Consejo Regulador y Arenao C. & M. esperan que se den cita el 8 de junio en Bodegas La Geria para asistir al macroconcierto que pondrá final al evento por este 2013.

Ginés, quien valoró positivamente la promoción que a través de esta original idea se realiza del paisaje, la enogastronomía lanzaroteña y de la música pop insular. En este sentido, resaltó la colaboración prestada por el colectivo 'Lanzarote Cocina' así como la participación en los conciertos de numerosas bandas musicales de la Isla

También estuvo presente Gladys Acuña, como alcaldesa de Yaiza, institución que junto al Cabildo presta su colaboración en la organización del macroconcierto, así como Alejandro Acosta, vocal de 'Fiel Fandango', grupo que encabezará el cartel de este último concierto de Sonidos Líquidos 2013 que contará además con la presencia del grupo islandés Retro Stefson, así como The Skatoons y el Dj El Especialista Manel Ruiz.

Fiel Fandango será cabeza de cartel de un recital en el que actuarán bandas internacionales

Las entradas, al precio de 15 euros, están ya a la venta en el Consejo Regulador, bar El Tambo, librería El Puente, Tasca La Raspa (Charco de San Ginés), Jolateros Art Shop (Charco de San Ginés), oficinas de Touristicket en Playa Blanca y Puerto del Carmen, heladería AntiuXixona (Costa Teguise), bodegas La Geria y El Grifo, así como en www.sonidosliquidos.com/tickets.



Treintaytantos revivió la buena música de los 80 en Los Bermejós.

Los tres últimos conciertos en bodegas lanzaroteñas congregan a más de 400 personas

Ginés Cedrés y sus amigos, Tihuya Cats y Treintaytantos protagonizaron los maridajes en las bodegas Rubicón, El Grifo y Los Bermejós



El grupo palmero Tihuya Cats puso la música en el maridaje de El Grifo (Foto Nicolás Melián).



El líder de la banda canaria Los Coquillos, el lanzaroteño Ginés Cedrés, protagonizó el domingo 28 de abril en Bodegas Rubicón, y en compañía de sus amigos Oscartienealas, Gopar y Carlos, entre otros, un nuevo y exitoso concierto de Sonidos Líquidos en el que se dieron cita unas 130 personas, que disfrutaron además de excelentes vinos Denominación de Origen Lanzarote.

Por su parte, unas 150 personas disfrutaron el pasado 12 de mayo domingo en Bodegas El Grifo de otro maridaje de buena música, en esta ocasión la ofrecida por el grupo palmero 'Tihuya Cats', y exquisitos caldos lanzaroteños que los presentes tuvieron oportunidad de paladear en compañía de deliciosas tapas ofrecidas por el chef del restaurante Lilium, Orlando Ortega, en representación del colectivo Lanzarote Cocina.

Y el último de los conciertos celebrados, antes del que pondrá fin a la presente edición de Sonidos Líquidos, tuvo lugar el pasado 26 de mayo en Bodegas Los Bermejós en la que los cerca de 140 asistentes revivieron la buena música de los años 80 con Treintaytantos mientras degustaban nuestros apreciados vinos maridados con elaboradas tapas confeccionadas para la ocasión por el citado chef.



El líder de Los Coquillos y sus amigos deleitaron en Bodegas Rubicón.



El público tinerfeño también brindó este año por Sonidos Líquidos.

La segunda incursión en Tenerife también fue un éxito

Cerca de un centenar de personas disfrutaron en Bodegas El Lomo de la actuación de Ciempiés ni Cabeza

Cerca de un centenar de personas disfrutaron el pasado sábado 18 de mayo en Bodegas El Lomo de Tegueste de la segunda incursión de Sonidos Líquidos en Tenerife. El grupo lanzaroteño 'Ciempiés ni Cabeza' deleitó con su música a los presentes que a la vez tuvieron la oportunidad de degustar los caldos Malvasía Volcánica Amalia de Bodegas Rubicón y Malvasía Volcánica 2012 de Stratvs, así como dos vinos tintos de la bodega anfitriona. Además se sirvieron distintas tapas basadas en quesos de la Finca de Uga y lentejas de Lanzarote, entre otros productos.



2.500 degustaciones de vino en la Fiesta de las cocinas de la Cabra

Celebrada en Mancha Blanca, las seis bodegas participantes sirvieron unos 400 litros de excelentes caldos D.O. Lanzarote

Las seis bodegas adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" que estuvieron presentes el domingo 5 de mayo en Mancha Blanca durante la celebración de la Fiesta de las Cocinas de la Cabra (Reymar, Guiguán, Tierra de Volcanes, Los Bermejós, Stratvs y La Geria) sirvieron en total unas 2.500 consumiciones de vinos lanzaroteños, lo que equivale a alrededor de 400 litros.

Unas 3.000 personas se acercaron a esta feria organizada por Saborea Lanzarote (club de producto impulsado por el Cabildo lanzaroteño del que forman parte el Consejo Regulador, la Cámara de Comercio insular, Asolan, Aetur y el colectivo Lanzarote Cocina) con la colaboración del Ayuntamiento de Tinajo, y que sirvió de colofón a la Semana Enogastronómica de la Tierra y el Vino, dedicada al cochino negro y a la cabra.

El presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort, valoró el evento como "un nuevo éxito para los vinos



Unas 3.000 personas se acercaron hasta la feria organizada por Saborea Lanzarote.



lanzaroteños y para la enogastronomía insular en general". En él también se dieron cita cinco restaurantes (Asadero Grill Tinguatón, Casa Ignacio, Taberna de Nino, Lillium, y el restaurante del Monumento al Campesino) y otras tantas queserías (San Roque, Tinache, Filo del Cuchillo, El Faro, y Finca de Uga), sirviéndose en total unas 11.700 consumiciones que los asistentes disfrutaron al precio de un euro.

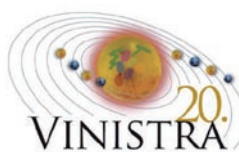


Maridaje artístico en Tías con caldos de Vulcano de Lanzarote

La bodega Vulcano de Lanzarote (Tías) protagonizó el pasado 30 de abril un maridaje en la Sala de Arte Ermita San Antonio de Tías con motivo de la inauguración de la exposición "Vinos y jareas en colores", que contó con la participación de distintos artistas de la Isla en acciones creativas denominadas "Arte y vinos en colores" y concluyó con un concierto ofrecido por Malpéjazz.

La iniciativa armonizó la creatividad de artistas como Paco Curbelo (escultor), Santiago Alemán (pintor) o Javier Alonso (fotógrafo), entre otros participantes, en torno al elemento del vino. Alumnos del Ciclo Superior de Cerámica Artística de la Escuela de Arte Pancho Lasso participaron en calidad de invitados con el fin de promocionar esta nueva enseñanza, en la oferta educativa de la isla. Se trató de una actividad interactiva, en la que los presentes crearon sus propias obras efímeras, con los elementos disponibles en la muestra: cuadros, botellas de vino, copas, cepas, hojas de vid...

Vinos de El Grifo y Stratvs, premiados en un concurso de Malvasías de Croacia



Los caldos de El Grifo fueron los únicos españoles en obtener medalla de oro en el "Concurso Mundial de Malvasías Vinistra 2013" celebrado en Porec (Croacia), al recibir este preciado galardón tanto el vino El Grifo Malvasía Fermentado en Barrica como El Grifo Canari. Por su parte El Grifo Malvasía Seco Colección recibió una medalla de plata, al igual que sucedió con el Blanco Seco 2012 de la bodega Stratvs.

Hay que destacar que El Canari de El Grifo obtuvo la segunda mejor puntuación (87 puntos) de su categoría en este concurso patrocinado por la Organización Internacional de la Vid y el Vino, que se rige por el sistema de cata a ciegas con un panel de distinguidos catadores internacionales, y en el que se dan cita los mejores malvasías del mundo.

Asimismo El Grifo fue la única bodega de Canarias premiada en el prestigioso concurso internacional de vinos 'Monde Selection' celebrado recientemente en Bruselas, al recibir su Malvasía Dulce la Medalla de Oro y el Malvasía Fermentado en Barrica, la de Plata. También fue organizado por la OIV y contó con la participación de caldos de 20 países.