



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

La Geria opta a ser El Mejor Rincón de Repsol



Esta candidatura se suma a su aspiración
a conseguir el Premio al Paisaje Europeo

Los usuarios de Guiarepsol.com han elegido
al paisaje vitivinícola de La Geria como
representante de Canarias para optar a ser El
Mejor Rincón 2013 de la Guía Repsol, frente

a otros 68 lugares del Archipiélago. Esta
candidatura se une a la aspiración de La Geria
de convertirse en Premio al Paisaje Europeo
2013, que concede el Parlamento de Europa.

RAFAEL ESPINO, BODEGA VEGA DE YUCO

"En Lanzarote tenemos otras grandes
variedades, además de la malvasía"

"Además de la malvasía, tenemos otras variedades como la diego, la moscatel, nuestra listán negra o la breval, que unidas al paisaje donde se producen, nos hacen completamente diferentes al resto del mundo", señala Rafael Espino a la vez que anima a explotarlos en mayor medida.



Cierre mágico de
Sonidos Líquidos 2013

El Celler de Can Roca
recomienda el Malvasía
Dulce de El Grifo

Trendy & Wine
reaparece con moda
africana

Los vinos lanzaroteños
siguen cosechando
premios



La Geria opta a ser El Mejor Rincón 2013 canario de la Guía Repsol

Los viajeros la eligieron de entre otros 68 destinos del Archipiélago

El incomparable paisaje vitivinícola de La Geria ha sido elegido por la Guía Repsol como representante de la Comunidad Autónoma de Canarias para optar a ser el Mejor Rincón 2013 junto con otros 16 enclaves de la geografía española. Fueron los propios usuarios de Guiarepsol.com quienes eligieron este paisaje vitivinícola único en el mundo para representar al Archipiélago frente a otros 68 destinos.

Los viajeros se han volcado en este concurso proponiendo sus candidaturas a El Mejor Rincón 2013, llegando a presentar un total de 1.244 lugares. Con esta iniciativa, la Guía Repsol muestra su apoyo al turismo nacional como motor económico y social fundamental para nuestro país.

Premio Paisaje Europeo

Esta candidatura se une a la aspiración de La Geria de obtener el Premio al Paisaje Europeo 2013, respaldada unánimemente el pasado mes de marzo por el pleno del Senado a través de una declaración insitucional y a iniciativa del senador lanzaroteño, Oscar Luzardo.

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.

Parlamento europeo

Los argumentos que defenderá España en Estrasburgo ante el Parlamento europeo 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 turística de una forma ordenada y sostenible es el eje sobre el que se sustenta la candidatura que presenta 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”.



Oro y plata para Bodegas Rubicón y El Grifo en los Premios Zarcillo

Bodegas Reyman obtiene una medalla de oro en los Premios Baco 2012

El Rubicón Moscatel 2012 ha sido galardonado con una medalla de oro en la XV Edición Nacional y VII Internacional de los Premios Zarcillo, organizada por la Junta de Castilla y León. Por su parte, los vinos Malvasía Canari, Tinto Ariana 2011 y Malvasía Fermentado en Barrica 2012 de Bodegas El Grifo fueron galardonados con una medalla de plata cada uno. Alrededor de 1.800 muestras procedentes de 20 países diferentes concurren en este concurso patrocinado por la Organización Internacional del Vino y la Unión Internacional de Enólogos e integrado en la Federación Mundial de Grandes



Concursos Internacionales de Vinos y Espirituosos, y en el que intervinieron 78 catadores internacionales.

Reymar

Por otra parte, el Malvasía Moscatel 2012 de Bodegas Reyman ha sido galardonado con una medalla de oro en la XXVII Edición Nacional de los Premios Baco Cosecha 2012, organizados por la Unión Española de Catadores y avalados por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Este concurso está destinado a los vinos jóvenes, donde alrededor de 500 muestras diferentes concurren en este evento, y en el que intervinieron 60 jueces de la Unión Española de Catadores.



Josep Roca.

Josep Roca, sumiller de El Celler de Can Roca, recomienda en La Vanguardia el Malvasía Dulce 2012 El Grifo

La bodega lanzaroteña obtiene también premios en Bratislava y Burdeos



El periódico La Vanguardia recoge en su edición del pasado 1 de junio una recomendación del Malvasía Dulce 2012 El Grifo por parte de Josep Roca, sumiller de El Celler de Can Roca, considerado el mejor restaurante del mundo.

Por otra parte, el Malvasía Fermentado en Barrica de esta bodega ha sido galardonado con una medalla de plata tanto en el Concurso Mundial de Bruselas (celebrado este año en Bratislava, capital de Eslovaquia) como en el de Las Ciudades del Vino celebrado en la localidad francesa de Burdeos, amparados ambos por la Organización Internacional del Vino.

Al primero de los concursos concurren 8.200 vinos y espirituosos procedentes de 50 países, que fueron examinados por una panel de 305 catadores internacionales de 40 países del mundo. En el segundo, en el que participaron también catadores internacionales, se siguió el método de cata a ciegas.

Malvasía Fermentado en Barrica de El Grifo y Malvasía Dulce de El Grifo.

“Lanzarote tiene variedades como la diego o la moscatel que deberíamos explotar más”



Relacionado con la bodega desde su creación en 1997 en el Maretón de Yuco de La Vegueta -de ahí su nombre Vega de Yuco- hasta su ubicación actual en Masdache, a Rafael Espino lo más que le sigue fascinando de su dedicación es el proceso de transformación de la uva en vino. Por eso considera una suerte que en Lanzarote “contemos con una excelente materia prima”, y asume como un constante reto “conseguir, conservando todas sus características, un producto final de calidad y distintivo para la Isla”.

Aunque sea una suerte contar con ella, para hacer un buen vino no sólo basta con tener una buena materia prima...

Soy una persona de campo y por eso lo que más me alegra es ver cómo de un racimo de uvas se pasa a tener un vaso de buen vino en nuestras manos. Es una gran suerte que en Lanzarote tengamos una excelente materia prima que permite obtener muy buenos caldos, como ocurre con nuestra malvasía. Eso sí, está claro que después es responsabilidad de cada bodega obtener un producto final de calidad. Pero tampoco podemos tener en ese aspecto ninguna queja, porque en la Isla hay bodegas modernas y muy buenos profesionales.

¿Y cómo valora el estado actual del sector vitivinícola en la Isla?

Contamos con un sector bastante innovador y maduro por definición, que ha sabido adaptarse a las necesidades del mercado según éste ha ido cambiando. Nuestro futuro pasa por diferenciarnos; tenemos que mantener nuestro sello de identidad de modo que quien visite Lanzarote y pruebe nuestros vinos se vaya con la sensación de haber paladeado un producto excelente que no había probado en su vida. Y eso lo da nuestra malvasía, pero también tenemos otras variedades que nos identifican y que deberíamos explotar más.

“Para que el sector sobreviva hay que cuidar al viticultor y la mejor forma de hacerlo es pagándole un precio justo por la uva”

¿Como por ejemplo...?

Como por ejemplo la diego, la moscatel, nuestra listán negra o la breval. Tenemos unas variedades que, unidas al paisaje donde se producen, nos hacen completamente diferentes al resto del mundo. Precisamente bodegas y Cabildo estamos llevando a cabo un estudio del patrimonio de variedades blancas que tenemos en la Isla. Una vez que tengamos los resultados se realizarán pequeñas vinificaciones para ver su potencial enológico y analizar si merece la pena explotar variedades menos conocidas, que yo creo que sí. Estudios como éste son importantes porque para dar el valor que le corresponde a lo nuestro primero tenemos que saber lo que tenemos entre manos.

¿Y los tintos?

Pues lo mismo. Lo primero que habría que hacer es estudiar la uva negra autóctona. No es lo mismo hacer un vino con uva de la variedad listán negra que cuando madura

se caracteriza por su sabor a moras, que una variedad muy productiva pero sin casi color ni sabor como la conocida como mulatona. Tenemos que saber distinguir. No sólo por ser negra hay que darle valor a una variedad que realmente no reúne unas mínimas cualidades. El principal problema de los tintos en Lanzarote es que, además de que no hay mucha materia prima donde elegir, están muy condicionados por la climatología de la Isla, porque una ola de calor trunca cualquier expectativa.

¿Con qué producción cuenta Vega de Yuco?

Hemos pasado de unas 120.000 botellas desde nuestra creación a cerca de las 200.000 botellas en la actualidad. Somos una bodega pequeña en la que pretendemos aumentar el valor añadido del producto frente a obtener grandes producciones. Al frente de este reto se encuentra el enólogo José Ramón Fernández.

¿Corre peligro real de abandono la viticultura en la Isla?

Aunque ahora con la crisis se ha notado una cierta vuelta al trabajo en el campo, lo cierto es que desde hace décadas se está produciendo un progresivo abandono de las fincas. Para que el sector sobreviva hay que prestar especial cuidado al viticultor y la mejor forma de hacerlo es pagándole a un precio justo la uva, porque si no son rentables, las fincas se seguirán abandonando.

“En la Isla contamos con bodegas modernas y con muy buenos profesionales”

¿Se puede mejorar ahora mismo el precio de la botella de vino?

Ahora es un buen momento para hacerlo. El principal consumidor de nuestros vinos, por encima del turista, es el consumidor local, que está muy orgulloso de tener en casa un producto de calidad por el cual no le importa pagar un poco más. Y las bodegas debemos corresponder mejorando el precio al viticultor.

¿Son acertadas las políticas de subvenciones que se llevan a cabo en el sector?

Las subvenciones deberían centrarse especialmente en los agricultores, porque si los obligas a que cumplan con una serie de requisitos medioambientales para mantener un paisaje que ellos mismos han contribuido a crear, pues lo lógico es que se les ayude a hacerlo. Si parte del atractivo turístico de Lanzarote es el viñedo, es de esperar que se retribuya parte de ese trabajo. Otra cosa es que después se cree un observatorio de seguimiento de esas subvenciones...



La “suerte” de dedicarse al sector vitivinícola

“Diría que todos los lanzaroteños tenemos alguna relación directa o indirecta con el vino. En mi caso mis primeros recuerdos se remontan a cuando pisaba uva junto a mis primos en un lagar familiar que teníamos en Máquez, para después ver a los mayores hacer el vino. Muchos buenos ratos de mi niñez están asociados a la uva y al vino”, afirma Rafa Espino. Por eso, considera “una suerte” haber podido dedicarse a este sector “porque implica volver a la tierra y a una vida tranquila, por mucho que hayan cambiado los tiempos”. De hecho, cuando hace ya casi tres décadas se matriculó en ingeniería agrónoma en Madrid, lo hizo pensando en dar el salto al curso siguiente a telecomunicaciones, “pero me gustó tanto que finalicé la carrera y es lo que en realidad me llevó a estar hoy aquí”.



Broche de ensueño a Sonidos Líquidos

Unas 2.000 personas disfrutaron en la bodega La Geria del macroconcierto que puso fin a la edición de 2013

Unas 2.000 personas, es decir unas 1.000 más de las previstas, asistieron el pasado sábado 8 de junio al macroconcierto que puso fin a Sonidos Líquidos 2013 en la bodega La Geria, lo que evidencia el enorme éxito del que ha gozado la tercera edición de esta original iniciativa impulsada y organizada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" y Arenao C. & M., y que ha contado en total con unos 3.000 asistentes.

Fue una noche mágica en la que el idílico maridaje entre vino, gastronomía y buena música servirá sin lugar a dudas de espaldarazo a La Geria en sus aspiraciones de ser denominada por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad, así como de recibir de la Unión Europea el prestigioso reconocimiento como Paisaje Europeo del año.

Los islandeses Retro Stefson, The Skatoons, el Dj El Especialista Manel Ruiz y los cabezas de cartel Fuel Fandango hicieron las delicias de los asistentes que contaron con servicios de guagua desde Arrecife y Uga para asistir a este macroconcierto en cuya organización también intervino el Cabildo de Lanzarote a través de las consejerías de Turismo y Promoción Económica.

10.000 degustaciones

En el transcurso del recital se sirvieron aproximadamente unas 10.000 degustaciones entre vino y gastronomía (más de 4.000 degustaciones de vino de las bodegas Tierra de Volcanes, Stratvs, Rubicón, Los Bermejós, La Geria y El Grifo, así como unas 5.000 degustaciones gastro-



Alejandro Acosta, vocal de Fuel Fandango.

nómicas a cargo del servicio de restauración de la bodega La Geria, que cubre el bar La Cepa, así como del colectivo Lanzarote Cocina).

Esta última acción de Sonidos Líquidos, que este año y por primera vez ha hecho incursiones también en Tenerife y Madrid sumando en total unos 3.000 asistentes, contó con la colaboración del Plan de Competitividad Turística del Ministerio de Turismo y la Consejería de Turismo del gobierno de Canarias, Ayuntamiento de Yaiza, Canarias Crea Canarias, Cabrera Medina, Binter Canarias, Cadena Ser, Lancelot TV, Arrecife Gran Hotel, Lanzarote Cocina, Grupo Chacón, Pelaka, OcioLanzarote, Rubén Acosta Fotografía, Touristicket, FIBICC, Estudio Juntaletras, Lanzarote Bus, Cualquierdía Rec Producciones y Hsmith. Asimismo se contó con el apoyo de Cruz Roja, Protección Civil de Yaiza y Policía Local de Yaiza.



El público respondió masivamente a la llamada de Sonidos Líquidos.



Fuel Fandango encabezó un completo cartel.



Los asistentes contaron con servicio de guagua para desplazarse a La Geria.

Vino, gastronomía y música se fusionaron en un maridaje perfecto que servirá de espaldarazo a La Geria en su aspiración de convertirse en Patrimonio de la Humanidad de la Unesco y ser galardonada con el premio al Paisaje Europeo



La bodega tinerfeña de El Lomo también acogió a Sonidos Líquidos.



La primera incursión tinerfeña fue en Bodegas Monje.

Las incursiones en Tenerife y Madrid, todo un éxito

Sonidos Líquidos trajo como principal novedad este año su exitosa incursión en Tenerife, en concreto en las bodegas Monje de El Sauzal (donde 70 personas asistieron al concierto de Cumbia Ebria) y El Lomo de Tegueste, donde se dieron cita unas cien personas para asistir al concierto de Ciempiés ni Cabeza.

En Madrid, la cita fue en el Mercado Isabela donde más de 120 personas asistieron el 9 de abril al concierto de Susana Ruiz & Carlos Murillo. En todos ellos los asistentes pudieron disfrutar de excelentes caldos y gastronomía de la Isla. El resto del programa se completó con las actuaciones de Maika Maikovski en Stratvs, Ginés Cedrés y sus amigos en Rubicón y Treintaytantos en Los Bermejos.



La moda africana inspiró un nuevo maridaje 'Trendy & Wine'

Unas 120 personas asisten en Bodegas Stratvs al quinto desfile combinado con degustación de vinos, ideado por el Consejo Regulador

Unas 120 personas asistieron el pasado sábado día 15 en Bodegas Stratvs al quinto de los desfiles "Trendy & Wine Lanzarote 2013. La Malvasía se viste de moda", organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" y por la directora del evento, Paloma García, a través de su empresa 'Entre dos Tierras'.

El peculiar maridaje combinó un desfile inspirado en la moda africana y prendas tintadas con cochinilla lanzaroteña, con degustaciones de los vinos de Stratvs Rosado Dulce, Blanco Seco Malvasía, Tinto Crianza y Malvasía Dulce, maridados con quesos de la Finca de Uga.

Como sucede con todas las acciones Trendy & Wine la recaudación obtenida en el evento que contó como colaborador principal con Felapyme, se destinará al proyecto de recuperación paisajística impulsado por el Cabildo de Lanzarote "Salvar La Geria".



Arrecife Gran Hotel, en octubre

Beatrice Senent coreografió de forma magistral un evento en el que también participaron bailarines de su propia Escuela de Danza Beatrice Senent, que ofrecieron una maravillosa demostración de su profesionalidad. También colaboraron la diseñadora Marga Mood, la Asociación Milana (cuya finalidad es el rescate del cultivo de la cochinilla), Peluquería y Maquillaje Eva Sanmartín, Dulces Sandra Petilo, Música Víctor Hernández de Lorenzo y Fotografía Eric. La próxima cita será en octubre en el Arrecife Gran Hotel.

Los cuatro desfiles anteriores han tenido lugar en Bodegas Los Bermejos, con la diseñadora María Cao; Hotel Meliá Salinas, con prendas de La Boutique, ubicada en el mismo hotel; Bodegas El Grifo, con la presencia de Antonio Sangoó; así como en puerto Calero, en el que participaron las 17 tiendas ubicadas en el Paseo de la Moda.

