



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

Llega la vendimia

Se prevé una cosecha de 2,5 millones de kilos de uvas

La vendimia lanzaroteña, la primera de todo el Hemisferio Norte del planeta, arrancó oficialmente el pasado sábado 27 de julio en la bodega Los Bermejos. La previsión de cosecha para este año se cifra en unos 2,5 millones de kilos de uva, mientras que el precio de la malvasía volcánica se estima que pueda rondar los 1,8 euros y alrededor de 1,5 euros el de las restantes variedades.



JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ, BODEGA TIERRA DE VOLCANES

"Preferimos ir despacio y cumplir con nuestras obligaciones"

Ha sido la última bodega en incorporarse a la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote", pero no quiere perder su "visión familiar". Así lo afirma su propietario, Tato Rodríguez, quien señala que a pesar de que su capacidad alcance los 40.000 litros "preferimos ir poco a poco y poder así cumplir con los pagos de la uva que compramos a los viticultores".



Nuevo incumplimiento
en el pago del POSEI
a los viticultores



Presentación
del libro
'Lanzarote
y el vino,
paisaje y
cultura'

Jornadas de Manejo
y Conservación de
Suelos en Viñedos de
la Macaronesia

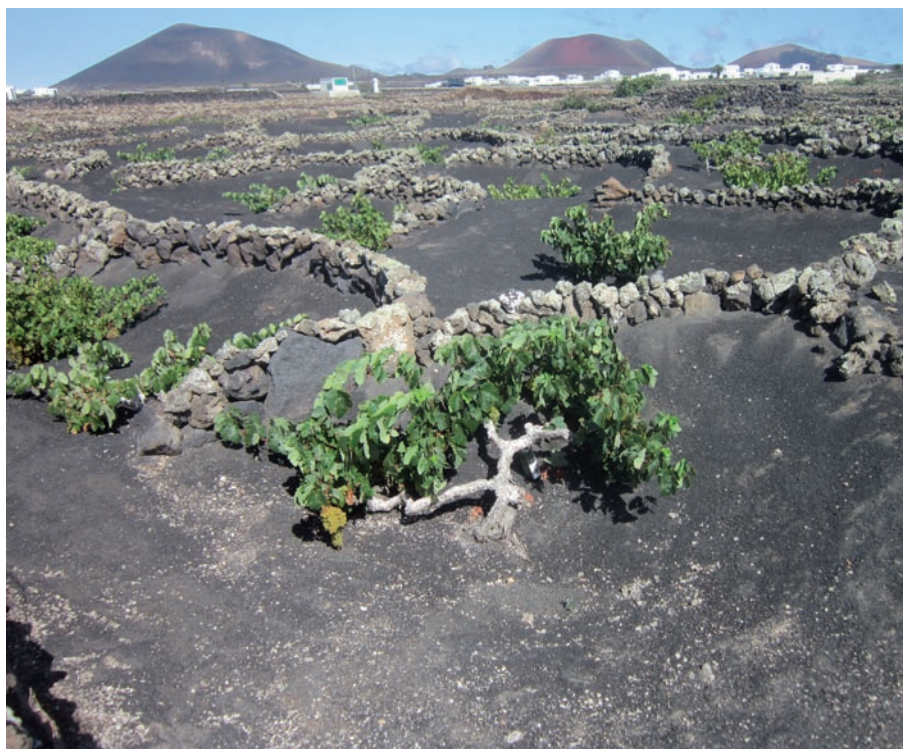


Los vinos
lanzaroteños,
presentes en la feria
ecológica Ecomar

Análisis de la
viticultura ecológica
en la Isla



La Lanzarote Wine
Run & Traditional
Cuisine Festival
traspasa fronteras



Los gobiernos autonómico y central vuelven a incumplir con los viticultores lanzaroteños

Abonan sólo 600 de los 1.650 euros establecidos en el Posei como ayuda por hectárea cultivada

Los viticultores lanzaroteños recibieron el pasado mes de junio 850 euros de los que 250 corresponden a la cantidad que tenían pendiente de cobrar de las ayudas Posei de 2010 y los 600 restantes a una parte del dinero que deben percibir de estas ayudas europeas correspondientes a 2012, fijadas en 1.650 euros por hectárea cultivada.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" denuncia el incumplimiento un año más por parte de los gobiernos central y de Canarias de su obligación de abonar a los viticultores la cantidad que les corresponde financiar de estas ayudas, totalmente imprescindibles para mantener el sector y por lo tanto para la supervivencia de un paisaje único en el mundo.

En este sentido, el Consejo Regulador ha remitido una carta al consejero de Economía del Gobierno de Canarias, Javier González, solicitando que se destinen los fondos sobrantes de la ficha presupuestaria del Régimen Específico de Abastecimiento (REA) a completar las cantidades que les resta por percibir a los viticultores lanzaroteños de dichas ayudas Posei.

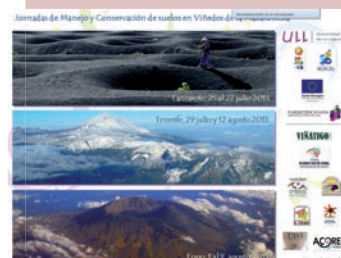
Asimismo, en el escrito se solicita que la recaudación que se obtenga con la aplicación, a partir del próximo ejercicio, a los vinos no canarios del AIEM (Arbitrio a la Importación y Entrega de Mercancías) se destine íntegramente al Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias, lo que repercutiría a favor de los viticultores lanzaroteños.



Jornadas de Manejo y Conservación de Suelos en Viñedos de la Macaronesia

La biblioteca de la Granja Agrícola Experimental del Cabildo de Lanzarote acogió el pasado 25 de julio unas "Jornadas de Manejo y Conservación de Suelos en Viñedos de la Macaronesia", organizadas por diversos Consejos Reguladores de los Archipiélagos Macaronésicos, entre ellos el de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote".

Las Jornadas tuvieron como objetivo dar a conocer la agrobiodiversidad vitícola que atesoran estas islas, no sólo en la diversidad de variedades viníferas, sino en la variabilidad de climas y suelos que convierten a cada una en un espacio singular. Azores, Madeira, Canarias y Cabo Verde tienen en común su origen volcánico, lo que se ha relacionado con el eminente carácter mineral de los vinos producidos en estas Islas. Desde diferentes disciplinas, tales como la agronomía, edafología, y química, se abordaron la problemática de la viticultura de estas islas. Además, durante las jornadas se presentaron los primeros resultados de la zonificación de suelos de la Macaronesia, realizado en Azores, Cabo Verde y Canarias (Tenerife, Hierro y Lanzarote) dentro del marco del proyecto SEMA-CA de la Universidad de La Laguna.



Arranca la vendimia con una previsión de cosecha de 2,5 millones de kilos de uva

El precio de la malvasía volcánica rondará los 1,8 euros el kilo

Bodega Los Bermejos abrió oficialmente el pasado sábado 27 de julio la vendimia en Lanzarote, la primera correspondiente a 2013 que se realiza en todo el Hemisferio Norte del planeta. No obstante, el grueso de la vendimia lanzaroteña no se iniciará hasta el próximo 5 de agosto, previéndose cosechar este año unos 2,5 millones de kilos de uva, es decir alrededor de un 50% más que en 2012.

La uva malvasía volcánica, cuyo precio rondará los 1,8 euros el kilo frente a los 1,6 que se pagaron el año anterior, será la primera en venderse. El precio de las restantes variedades estará, según fuentes del sector, sobre los 1,5 euros el kilo.



El Strats Moscater Licor 2006, Premio Alimento de España al Mejor Vino 2013

El Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente ha concedido el Premio Alimentos de España al Mejor Vino 2013 al Strats Moscater Licor 2006, de Bodegas Strats, adscrita a la Denominación de Origen Lanzarote. De color amarillo y aspecto limpio, aromático y con carácter varietal, el Strats Moscater Licor 2006 desprende aromas de fruta cítrica escarchada, florales, hierbas aromáticas, higos, dátiles y fruta seca. Posee una gran armonía en boca entre notas frutales y tostados de madera; y se revela como untuoso, a la vez que fresco, meloso y de persistencia larga. Elaborado mediante sobremaduración de la uva en la propia planta, su proceso de fermentación se ha llevado a cabo en barricas de roble francés de gran capacidad. Alcanza un maridaje perfecto con quesos, especialmente azules, patés, 'foies' y repostería fina.

El Consejo Regulador respalda la publicación del libro 'Lanzarote y el vino, paisaje y cultura'

El Cabildo de Lanzarote y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" respaldaron el pasado 2 de julio la presentación oficial del libro "Lanzarote y el vino, paisaje y cultura", un nuevo trabajo de los lanzaroteños Rubén Acosta y Mario Ferrer, editado por Ediciones Remotas, que se presenta en sociedad como "una herramienta para conocer un territorio con unas dimensiones naturales, sociales y culturales únicas en el mundo".

Esta es la tarjeta de presentación de este libro que pretende "homenajear no sólo al viticultor de la isla sino al campesino en general", configurándose como una guía didáctica para el visitante "pero donde se remarca el carácter social de la viticultura lanzaroteña, abarcando toda su riqueza y exponiendo abiertamente lo que significa el Paisaje Natural Protegido de La Geria y ese trabajo artesanal y sostenible que se ha desarrollado en él desde sus inicios".

Mario Ferrer y Rubén Acosta estuvieron acompañados durante el acto de presentación por el presidente del Cabildo, Pedro San Ginés; el consejero de Agricultura, Ganadería y Promoción Económica, Francisco Fabelo; y el presidente del Consejo Regulador, Javier Betancort. Sin embargo, fueron muchos otros

los que quisieron apoyar la edición de este libro con su presencia.

Así, por ejemplo, se encontraban algunos de los colaboradores que han aportado su granito de arena en este trabajo, poniendo al servicio de Mario Ferrer y Rubén Acosta todo su haber, como son Ignacio Valderas, Santiago Alemán, Agustín Pallarés, Gustavo Palomo, Juan José Otamendi y Alberto González. Para ellos, los autores de "Lanzarote y El Vino, paisaje y cultura", tuvieron palabras de agradecimiento por el apoyo prestado.

Y en este mismo sentido, se expresaron tanto el presidente del Cabildo, como Javier Betancort, quienes coincidieron en señalar la importancia que tiene un documento como éste "que, sin duda alguna, viene a contribuir con el trabajo emprendido desde hace tiempo por el Cabildo y el Consejo Regulador, apostando decididamente por dar a conocer mejor La Geria con el fin de que pueda ser interpretada en toda su dimensión, querida y amada desde el conocimiento", indicó Pedro San Ginés.

Por su parte, Javier Betancort, destacó "el éxito que ya, desde antes de su presentación oficial, tiene este libro, del que se ha vendido hasta el momento el 35% de su primera edición, lo que viene a demostrar el tirón que tiene el paisaje y la cultura vitivinícola de la isla".



JOSÉ ANTONIO RODRÍGUEZ, PROPIETARIO DE LA BODEGA TIERRA DE VOLCANES (YAIZA)

Los 20.000 litros producidos tras la abundante vendimia que se dio en la Isla en 2009 le llevó a dar de alta un año después en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” a la que hasta entonces había sido durante décadas una bodega artesanal, con una producción media que llegó a oscilar entre los 2.000 y los 5.000 litros al año. Y a pesar de que su capacidad actual sea de 40.000 litros, José Antonio Rodríguez, Tato, quiere que Tierra de Volcanes mantenga “la visión de bodega familiar que ha tenido siempre”.

“Queremos mantener la visión familiar que siempre ha tenido esta bodega”



¿Se hace muy duro llevar una bodega de forma prácticamente unipersonal?

Ahora que empieza la época de vendimia vendrán familiares y amigos a echarme una mano, incluido uno enólogo que siempre se queda por aquí un par de semanas para preparar los vinos. Pero yo soy el que me encargo después tanto del proceso de vinificación como del cuidado de las parras. Exige bastante dedicación pero es que es lo que verdaderamente me gusta hacer. La verdad es que cuando se reúne toda la familia por aquí esto es como si hiciéramos una fiesta.

Habrán momentos ingratos...

Sí, como cuando viene una ola de calor y en un par de días echa por tierra todo el trabajo o cuando ves que no cae ni una gota del cielo en todo el año. Pero eso no es nada en comparación con la satisfacción que supone seguir todo el proceso de producción y elaboración, desde ver cómo las parras van brotando a pesar de las adversidades climatológicas hasta sentir los aromas cuando empieza a fermentar la uva en los tanques.

¿A cuánto ascendió la producción de Tierra de Volcanes en el último año?

Desde 2010 la producción se ha estabilizado porque las vendimias no han sido abundantes. A pesar de todo nos hemos mantenido en una producción de unas 20.000 botellas al año, de las que unas 3.000 son de tinto y unas 2.000 de rosado. El resto son de malvasía seco, que es nuestro principal referente, porque lógicamente la malvasía volcánica es la variedad estrella de la Isla.

¿Qué tal se les han dado los tintos?

Han tenido muy buena aceptación. Están elaborados con listán negra de las mismas fincas que tenemos aquí en Yaiza. En esta zona se da mejor la listán, sea negra o blanca, que la malvasía. El problema de los tintos en Lanzarote es precisamente la climatología. Se hace complicado porque el clima de aquí no deja madurar bien a la uva tinta. El sol le hace mucho daño. Pero en Lanzarote se hacen muy buenos tintos tanto en las bodegas Denominación de Origen como en las artesanales. A nosotros nos gusta ir investigando y tratar de recuperar variedades que se producían antes aquí.

¿Existe mucha competencia con otras bodegas de la Isla?

Para mí, cuantas más bodegas haya en la Isla mejor, porque así todos nos ponemos las pilas. Se nota hasta en las bodegas artesanales, que ya muchas tienen máquinas de frío. El hecho de que haya unas bodegas más grandes que pueden exportar sus vinos fuera nos beneficia a todos, porque lo que provoca es que se den a conocer los vinos de Lanzarote en todos sitios. Los vinos de malvasía volcánica lanzaroteña son reconocidos hoy por los especialistas de todo el mundo.



“Preferimos ir despacio y cumplir con nuestros compromisos”

Aunque prefiere “ir despacio” la idea de Tato Rodríguez (uno de los fundadores de la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote) es “crear una especie de centro de visitantes en la bodega aprovechando el lagar antiguo de modo que quienes nos visiten no solo puedan probar y comprar nuestros vinos, sino que además conozcan parte de la historia de la viticultura de la Isla y particularmente la de Yaiza”.

De momento, con los 25.000 kilos de uva que aproximadamente obtiene de sus parcelas familiares, “más lo poco que compramos nos es suficiente, porque nos gusta cumplir y estar seguros de que la uva que adquirimos a los viticultores la vamos a poder pagar”.

En este sentido reconoce que “la calle es muy complicada, porque sabes cuándo vendes tu vino pero no cuándo lo vas a cobrar, y además para mantener una bodega hay que afrontar muchos más gastos”. Y aunque de momento sus ventas se dirigen exclusivamente a la restauración y tiendas especializadas “ya estamos en contacto con distribuidores para comercializar nuestros vinos en Canarias e incluso también en la Península”.

a traer materiales de la Península porque aquí son muy difíciles de encontrar. Pero sobre todo, ayudaría mucho más a los agricultores subvencionándoles además por el mantenimiento que hacen de un paisaje tan singular y su contribución a la conservación del medio ambiente. Lo que no puede ser es que se pierdan, como ha pasado aquí, 3 millones de euros para la creación de un centro de visitantes en La Geria con el beneficio que hubiera supuesto para el sector. Los políticos tenemos que dejarnos de tonterías [es concejal de Yaiza] y remar todos en un mismo sentido por el bien de la Isla.

¿Cómo calificarías las políticas de promoción que se están llevando a cabo?

Las veo muy positivas. Desde que se empezaron a hacer las ferias enogastro-nómicas han tenido un éxito impresionante tanto para la restauración como para las bodegas. El mes pasado, por ejemplo, pasaron por Uga más de 9.000 personas con motivo de la feria que se organizó por la Wine Run. Todo esto ha provocado que la gente de aquí haya ido sensibilizándose y valorando mucho más en los últimos tiempos los vinos de Lanzarote.

La restauración también se ha implicado más de un tiempo para acá...

Sí. Antes tenías tú que ir a intentar venderles los vinos y ahora son ellos los que te los vienen a pedir. Todas estas promociones, unida a la modernización experimentada por las bodegas, ha mejorado la venta de vinos en el mercado insular y por tanto ha permitido que se le pague a un precio más justo la uva al viticultor, que es el verdadero artífice de que se mantenga el paisaje único en el mundo que tenemos en la Isla gracias a la viticultura.

¿Cuidan las instituciones lo suficiente a los viticultores de la Isla?

El trabajo que hacen los viticultores lanzaroteños es impagable porque es muy sacrificado. Su figura es esencial para el sector. No puede ser que del Posei sólo estén recibiendo la mitad de las subvenciones que les corresponde cuando en realidad lo que se debería hacer es ayudarlos más. Esa es la única forma de mantener un paisaje como el de La Geria del que ahora mismo sólo está en explotación un 20% de la superficie y el resto se ha abandonado. Si no hay aliados se va a acabar con la viticultura de la Isla.

¿Y qué medidas adoptarías para ayudar al sector en general?

Abarataría los portes, porque encarecen mucho el vino si lo quieres enviar fuera de la Isla. Suprimiría el Aiem para el sector, ya que las bodegas se ven obligadas



Bodega Vulcano presentó su línea de producto Vulcano Brilliant Wines

La Bodega Vulcano presentó el pasado 6 de julio en El Fon-deadero de Puerto del Carmen su línea de producto Vulcano Brilliant Wines, consistente en 10.000 botellas de malvasía seco, semidulce y rosado. Aunque tradicionalmente la vendimia en Lanzarote se lleva a cabo en verano, Bodega Vulcano ha desarrollado un laborioso proceso que le ha permitido realizar su propia vendimia en primavera utilizando una novedosa técnica que permite enriquecer los aromas primarios de los vinos evitando que comience su fermentación mediante la aplicación de frío.

Esta técnica ha permitido a la bodega almacenar más de 6.000 litros de zumo de uva, macerados con hollejos de sus frutos con los que ha creado el Vulcano Brilliant Wines. Se trata de vinos de una frescura y juventud absoluta, de reciente elaboración de entre los que destaca el vino rosado, cuyo color, sabor y chispa incita a quien lo degusta a ir más allá de la copa de vino llegando incluso a coquetear con el mundo de la coctelería.

Así, en colaboración con la Asociación Barmen Lanzarote se ha logrado elaborar un cóctel único con una base de vino Rosado de Vulcano. Esta relación con la coctelería ha dado como resultado un delicioso e inusual cóctel que hace las delicias de quienes ya lo han probado.



El Vino Los Perdomos Moscatel Dulce 2012 de Bodegas Reyman, medalla de oro en el concurso Agrocanarias

El vino Los Perdomos Moscatel Dulce 2012 de Bodegas Reyman obtuvo una medalla de oro en el concurso oficial Agrocanarias. Se trata del único galardón obtenido por la Denominación de Origen Lanzarote de los 21 concedidos en este certamen organizado por el Gobierno de Canarias. Fundada en 1995 y con una producción media de 32.000 botellas, Bodegas Reyman se encuentra ubicada en la Plaza de los Dolores, número 19, de Mancha Blanca (Tinajo).



Stratvs, premiada en CINVE, organizó un maridaje de vino y chocolate con el maestro pastelero Ludovic Lamontagne

El maestro pastelero francés afincado en Lanzarote, Ludovic Lamontagne, impartió el pasado domingo 28 de julio en Bodegas Stratvs un maridaje de Vino y Chocolate. Por otra parte, el Moscatel Licor de esta bodega obtuvo una medalla de oro en la novena edición de CINVE (Concurso Internacional de Vinos, Espirituosos y Aceites) celebrado en Valladolid.

El Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce Solera, seleccionado entre los 300 mejores caldos de España por Vino+Gastronomía

El Bermejo Malvasía Naturalmente Dulce Solera de la bodega Los Bermejitos es el único caldo canario seleccionado en la guía "Los 300 Mejores Vinos de España" de la publicación especializada 'Vino+Gastronomía', que otorga la cuarta puntuación a este vino lanzaroteño entre los nueve seleccionados dentro de la categoría de dulces.

La publicación destaca que elaborado a partir de malvasías volcánicas, "su solera data de 2005 y de él sólo se han embotellado 5.000 botellas de medio litro. Color ambarino con irisaciones doradas, su nariz se encuentra enmarcado en notas muy complejas, cítricas (limón o mandarina), a las que se suman notas de laca. En boca es fresco, de estupenda acidez, fruto de esa frutuosidad. Largo, encontramos amielados en su final".



La Feria Ecomar de Playa Honda

sirvió 1.500 degustaciones de vino DO Lanzarote

Organizada por Saborea Lanzarote contó con la colaboración del Consejo Regulador



Las más de 3.000 personas que asistieron el pasado sábado 27 de julio en el Paseo Marítimo de Playa Honda a la I Feria Ecomar de los productos ecológicos y la pesca artesanal consumieron unas 1.500 degustaciones de vinos Denominación de Origen Lanzarote de las bodegas La Geria, Rubicon, Stratsv, Los Bermejós, Tierra de Volcanes, Reyman, Guiguan y El Grifo.

La Feria estuvo organizada por el Cabildo, a través del Área de Promoción Económica con la colaboración del Ayuntamiento de San Bartolomé y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote y se enmarca dentro de las acciones impulsadas por Saborea Lanzarote, club de producto integrado por el Cabildo, Consejo Regulador, Asolan, Aetur, Lanzarote Cocina y la Cámara de Comercio de Lanzarote.

En total se sirvieron 8.400 degustaciones por venta de tickets, otras 1.500 por venta directa y se consumieron unos 50 kilogramos de gambas de La Santa. Los expositores de este producto, autóctono de Lan-

zarote y con gran proyección, se quedaron sin género cuando todavía restaban 30 minutos de Feria.

Por otra parte, fue significativa la respuesta a la llamada que se hacía en la presentación de la Feria ECOMAR para que la gente acudiera en bicicleta. Con esta petición se quería hacer hincapié en la coherencia de asociar el ejercicio físico con la comida saludable y libre de aditivos. Igualmente, se buscaba recalcar que el Paseo Marítimo de Playa Honda es un enclave extraordinario para disfrutarlo dándole a los pedales y también minimizar la incomodidad de tener que encontrar aparcamiento y estacionar coches en una zona donde no resulta fácil hacerlo.

Han participado en este evento gastronómico la Cooperativa Ecológica de Lanzarote (Ecolan), los pescadores y comercializadores de La Gamba de La Santa; los restaurantes Sidrería Grill Las Viñas, Restaurante La Marea, Conejeros Beach, O'Pote, Taberna de Nino, y La Tascade de Lola, Conejeros Beach, O'Pote, Taberna de Nino; y las queserías Flor de Teguise, Montaña Blanca y Tinache.

Análisis de la viticultura ecológica en Lanzarote

Aportar un abonado orgánico racional acorde a las condiciones de los cultivos locales y buscar soluciones adaptadas a los problemas fitosanitarios del viñedo ecológico de Lanzarote son los dos principales objetivos del proyecto puesto en marcha por la empresa Manos Agricultura Sostenible a raíz de un convenio suscrito para este fin con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote"

Esta iniciativa supone una continuación de otro proyecto deno-

minado "Reconversión del viñedo a métodos de cultivo ecológico en Lanzarote" iniciado el pasado año por el Consejo de la Reserva de la Biosfera del Cabildo de Lanzarote y WWF con financiación del propio Consejo Regulador, en el que se establece la necesidad de analizar las necesidades nutricionales y los distintos protocolos de tratamientos fitosanitarios aplicables a la viticultura ecológica para ver cuál se adapta mejor a Lanzarote, en función de las variedades de la vid y de las zonas de cultivo.



Foto: Desnivel Conejero



La Lanzarote Wine Run cobra relevancia internacional

Más de 8.000 personas disfrutaron del Traditional Cuisine Festival de Uga, en el que se sirvieron unas 45.000 degustaciones enogastrómicas

La Lanzarote Wine Run & Traditional Cuisine Festival volvió a batir todos sus récords, consolidándose en su quinta edición como un evento festivo, de masas y con relevancia internacional. Por un lado la media maratón (21,1 kilómetros) y la caminata de 10 kilómetros celebradas el domingo 23 de junio sumaron unos 1.600 participantes de los que 300 venían de fuera de la Isla, mientras que la Traditional Cuisine Festival, que contó con la actuación estelar de Aristides Moreno, congregó a lo largo del fin de semana en Uga a unas 8.000 personas, contando a los propios participantes, que disfrutaron de unas 45.000 degustaciones enogastrómicas.

En esta ocasión los ganadores fueron Víctor del Corral y Azucena Lara, que vieron recompensado su triunfo con un premio equivalente a su peso en vinos Denominación de Origen Lanzarote. El evento, impulsado por el Consejo Regulador, el Club La Santa y el Cabildo insular a través de Saborea Lanzarote (club de producto que busca impulsar la enogastronomía insular y del que forman parte la Cámara de Comercio de Lanzarote, Aetur, Asolan, el colectivo Lanzarote Cocina, el Cabildo de Lanzarote y el propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote) contó este año con la colaboración del Ayuntamiento de Yaiza.

Un acontecimiento que en sus pocos años de vida ha cobrado un gran prestigio combinando de forma innovadora la competición deportiva, el senderismo y la gastronomía insular con el objetivo de divulgar y ofrecer la posibilidad de disfrutar de los valores



que caracterizan el espacio vitivinícola por excelencia de la Lanzarote: La Geria.

El Festival de Cocina Tradicional estuvo amenizado además por la Parranda Janubio y el grupo de rock Los Lolas e incluyó diferentes charlas relacionadas con el deporte y la alimentación, así como una acción específica dirigida a la ingesta por parte de los participantes de una carga de carbohidratos a base de papas y batatas. En esta ocasión participaron 12 restaurantes, 6 queserías, 8 bodegas y la Cooperativa Ecológica de Lanzarote ECOLAN.

El evento se complementó con la Expo Wine Run en el que distintas empresas del ámbito deportivo mostraron y dieron a conocer sus productos, con precios especiales; el Mercado Agrícola de Uga; y un Mercadillo Tradicional. De este modo se instalaron expositores de Salvar La Geria, Centro Deportivo Santa Rosa Club, DeportClinic by Slo Bici, Paleotratining, Agua, Tribike, Fisiosan, Triw.w.w.com Ocean Lava y el Ayuntamiento de Yaiza.

Además se contó con la colaboración de Coca Cola, Compañía Cervecería Canaria, Ampate y TSC Group y del patrocinio oficial por parte del Plan de Competitividad Turística del Gobierno de Canarias. Uno de los fines perseguidos con la organización de la Lanzarote Wine Run & Traditional Cuisine Festival es contribuir con el proyecto Salvar La Geria, que tiene como misión la recuperación del entorno, la inserción laboral de personas discapacitadas, el mantenimiento del paisaje, la defensa de la agricultura tradicional y la concienciación social.