



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

El Consejo Regulador pide a Europa que no discrimine a la uva en el nuevo Posei

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" ha solicitado a la Unión Europea "equidad" a la hora de elaborar el nuevo Posei que regirá las ayudas por lejanía e insularidad destinadas al sector primario. Entre otras cuestiones, pide que la financiación adicional de los gobiernos central y autonómico, a la que está sujeta en un 75% el sector vitivinícola, se presupueste para todos los sectores "de manera que su impago afecte a todos por igual".



GINÉS GONZÁLEZ, BODEGAS LA FLORIDA

**"Queremos elaborar
unos tintos de calidad"**

Última bodega en adscribirse al Consejo Regulador de la Denominación de Origen Lanzarote, Bodegas La Florida abrirá sus puertas al público el próximo 2 de diciembre. Y aunque lógicamente su principal baza será la malvasía volcánica, esta bodega ubicada en El Islote apostará también por conseguir unos vinos tintos de calidad, según explica su administrador, Ginés González.



Ascención Robayna,
nueva presidenta del
Consejo Regulador



Ascensión Robayna.

Ascensión Robayna presidirá el Consejo Regulador hasta 2015

La candidata del sector vitícola será relevada por la del sector vinícola, Dolores Díaz, que presidirá la entidad hasta 2017



Dolores Díaz.

Ascensión Robayna y Dolores Díaz, las candidatas propuestas por el sector vitícola y vinícola respectivamente, compartirán durante los próximos cuatro años la Presidencia del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”, según se acordó el martes 19 de noviembre durante la reunión mantenida por los ocho nuevos vocales del pleno elegidos tras la celebración del último proceso electoral.

De este modo, Ascensión Robayna (representante de Ecoagro San Bartolomé S.L.) ejercerá de presidenta hasta noviembre de 2015 cuando tomará el relevo Dolores Díaz (representante de Rostro Colorado S.L.-Bodega Vulcano de Lanzarote). Los restantes vocales que conforman el nuevo pleno del Consejo Regulador son: Ricardo Cabrera Cabrera, José Perdomo Perdomo y Salvador Martín Espino (en representación del sector vitícola) y Germán López Figueras S.L.-Bodegas Rubicón, Agrícola La Florida S.L. y Bodegas Martínón S.L. (en representación del sector vinícola).

La enogastronomía lanzaroteña se acerca a las escuelas

La segunda edición del proyecto “Saborea Lanzarote: cocina y territorio” fomentó el conocimiento de los productos locales entre la comunidad educativa

Aumentar la cultura enogastronómica de la isla, dando a conocer mediante actividades lúdicas los productos y sistemas de cultivos locales, así como la producción ecológica, y promover la concienciación y sensibilización de los menores acerca de la conveniencia de consumir productos de origen cercano y de calidad fueron algunos de los objetivos del proyecto “Saborea Lanzarote: cocina y territorio” impulsado por segundo año consecutivo por el Cabildo de Lanzarote y en el que colaboró nuevamente el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote”.

La actividad se extendió del 8 al 14 de noviembre y contó con la participación de 450 alumnos pertenecientes a siete centros de Educación Infantil y Primaria, y del Centro de Educación Especial Nuestra Señora de los Volcanes. Incluyó visitas a seis bodegas insulares (La Geria, Rubicón, Vega de Yuco, El Grifo, Guiguan y La Grieta) así como visitas a explotaciones agropecuarias, queserías y salinas; talleres de cocina en las aulas con los mejores cocineros de la Isla; y un concurso de carteles publicitarios de promoción de los productos locales y su producción: “De la tierra a la mesa”.



De esta forma se fomentó también entre los escolares la identificación del distintivo Saborea Lanzarote -club de producto formado por el Cabildo de Lanzarote, Cámara de Comercio de Lanzarote, Asolan, Aetur, el colectivo Lanzarote Cocina y el Consejo Regulador- como certificado de origen y calidad de los productos y servicios adheridos y se implicó a los agentes educativos en la promoción de la alimentación saludable y variada, así como en la conservación del territorio asociado a la obtención de productos locales.

Asimismo, con esta actividad se ha promovido la reflexión entre los participantes acerca de la importancia de la relación entre la protección del Medio Ambiente y la custodia del territorio, con la calidad de los productos y la sostenibilidad del consumo.

El Consejo Regulador solicita a la Unión Europea “equidad” en el nuevo Posei

Pide que la financiación adicional de los gobiernos central y autonómico, a la que está sujeta en un 75% el sector vitivinícola, se presupueste para todos los sectores “de manera que su impago afecte a todos por igual”

El Consejo Regulador pide una mayor transparencia en la eficacia de las ayudas para cada subsector.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” ha remitido a la Unión Europea un escrito en el que solicita que, “en régimen de equidad”, todos los subsectores del sector primario que se incluyan en el Posei 2014-2020 cobren estas ayudas en las mismas fechas y condiciones, y que la “totalidad de la financiación adicional” que aportan a estos fondos los gobiernos central y autonómico “se presupueste” para todos los subsectores, “de manera que su impago afecte a todos por igual”.

El Consejo Regulador recuerda que a diferencia de otros subsectores agrícolas de Canarias que perciben íntegramente, y en tiempo y forma, las ayudas al depender su cobro exclusivamente de los fondos que aporta la Unión Europea, el sector vitivinícola está afectado en un 74,37% por la citada financiación adicional, y que en los últimos años tanto el gobierno central como el autonómico no han ingresado en su totalidad a los viticultores el dinero que les correspondía abonarles.

Cobro íntegro de los viticultores

En este sentido pide que “el Estado miembro pague directamente la financiación adicional a la Comisión Europea y ésta la abone con el mismo mecanismo” que sigue para aportar su parte correspondiente a los viticultores, lo que les garantizaría el cobro íntegro de las ayudas.

Considera además que el nuevo Posei 2014-2020 debe contemplar otros aspectos como que el dinero que no se gaste por ejecución se reparta proporcionalmente entre todos los subsectores, establecer una fórmula de flexibilidad del 5% anual que permita adaptar el reparto de los fondos a las necesidades del momento y lograr una mayor transparencia en la eficacia de las ayudas para cada subsector.

En relación con este último aspecto, el Consejo Regulador señala en su escrito dirigido a la Dirección General de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea que “es curioso observar” cómo, a pesar de que la propia Unión Europea incluye al subsector del plátano entre los “potencialmente rentables sin apoyo del Posei”, éste obtenga “más de un 60%” del reparto de estas ayudas europeas.

Consejo Regulador y Cabildo siguen impulsando la viticultura ecológica en Lanzarote

Una quincena de viticultores lanzaroteños participan en una campaña para la utilización de compost de origen natural en sus fincas

Una quincena de viticultores inscritos en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” y en el Registro de Operadores Ecológicos (ROPE) se han adherido a la campaña de reparto de compost de origen natural impulsada por la Consejería de Agricultura del Cabildo de Lanzarote en colaboración con el propio Consejo Regulador, mediante la que percibirán entre cuatro y cinco metros cúbicos de compost orgánico para sus fincas.

Además de esta iniciativa, ambas entidades están llevando a cabo otras actuaciones con el fin de desarrollar la viticultura ecológica en Lanzarote como es el establecimiento de fincas piloto de ensayo en diferentes zonas de la Isla donde se aplican protocolos de fertilización y de control de plagas para luego poder trasladar los resultados al resto del viñedo.

A esto hay que añadir el proyecto emprendido desde hace unos meses por el Consejo Regulador para conocer las necesidades nutricionales y de tratamiento fitosanitario que precisa la viticultura ecológica en Lanzarote, a través de un convenio suscrito para

este fin con la empresa Manos Agricultura Sostenible y por el que se persigue 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.

Este proyecto supone una continuación de otro denominado “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.

Gracias a todas estas medidas y al trabajo de concienciación que se está haciendo, tanto desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” como de la Consejería de Agricultura del Cabildo, la superficie de viñedos ecológicos en la Isla ha pasado de apenas cinco hectáreas hace cinco años a 45 hectáreas en la actualidad.

A man with grey hair, wearing a dark vertically striped shirt and dark trousers, stands in a traditional winery. He is leaning his right hand on a large wooden pestle. To his left is a large stone millstone. To his right is a wooden barrel. The background is a rustic wall with a window frame. The floor is made of irregular stone tiles.

GINÉS GONZÁLEZ, ADMINISTRADOR DE BODEGAS LA FLORIDA

“Vamos a apostar por conseguir unos vinos tintos de calidad”

Ha sido la última bodega de la Isla en darse de alta en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” y lo ha hecho con la intención de combinar tradición y modernidad. Ubicada en la zona de El Islote y heredera de otra antigua bodega “que comenzó a dar sus vinos allá por 1800”, su administrador, Ginés González, anuncia la apuesta de Bodegas La Florida por obtener “unos vinos tintos de calidad”. Para ello contará con la ayuda externa de Juan Ayuso, prestigioso enólogo ligado a la Ribera del Duero y especializado en el asesoramiento de bodegas que buscan el máximo de calidad en sus caldos.



Vinos nobles y arraigados

“Son unos vinos nobles, puros, minerales y arraigados”. Así resume las características distintivas de los caldos elaborados por Bodegas La Florida, Gustavo Palomo, prestigioso catador al que los propietarios le han solicitado asesoramiento para la puesta en marcha de la tienda de venta al público con que contará la bodega y que abrirá sus puertas en El Islote el lunes 2 de diciembre.

Los visitantes podrán disfrutar de la degustación de estos caldos visitando la propia bodega que contará con el atractivo del viejo lagar y de la zona de antiguas barricas, rehabilitadas “de forma que conserven su encanto”, señala Ginés González.

Desde dos días antes, Bodegas La Florida dará a conocer en público sus caldos en el stand que instalará en La Villa con motivo de la celebración del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote de Tegui se los próximos días 30 de noviembre y 1 de diciembre.

¿Cómo surgió la idea de crear Bodegas La Florida?

En mi familia siempre ha habido tradición vinícola. Mi padre hacía vino cada año en nuestra casa familiar de Masdache, y desde hacía tiempo nos habíamos propuesto hacer una inversión de este tipo en el campo. Compramos esta finca hace unos siete años. Nos gustó mucho desde que la vimos y durante todo este tiempo hemos ido rehabilitando tanto las parcelas como la propia bodega para ponerla de nuevo en funcionamiento.

¿Qué característica resaltaría de la bodega?

Nuestra intención es combinar el concepto familiar que tradicionalmente han tenido las bodegas de la Isla con el de modernidad. Evidentemente los vinos que se hacían antes eran muy distintos a los de la actualidad. Antiguamente no existía la tecnología avanzada con la que contamos ahora y que es la que nos ayudará a sacar buenos caldos. Pero para conseguirlo será fundamental también la labor de Juan Ayuso, un enólogo especializado en Ribera del Duero y que trabajará con nosotros puntualmente cuando vayamos a elaborar nuestros vinos.

¿Cuál será su volumen de producción?

Estamos capacitados para producir entre 70.000 y 80.000 litros de vino al año. Contamos con una superficie total de unos 200.000 metros cuadrados, de los que entre 90.000 y 100.000 son viñedos. Este año tuvimos ya nuestra primera experiencia piloto con la elaboración de 14.000 botellas y el año que viene nos proponemos doblar esa cantidad como mínimo, teniendo en cuenta además que ya dispondremos de toda la maquinaria. Pero nuestro objetivo es llegar al máximo de producción para el que estamos capacitados.

¿Se reservan alguna sorpresa en cuanto a los vinos que sacarán al mercado?

Estamos muy satisfechos con la calidad de los vinos que hemos obtenido este año. Lógicamente nuestra principal baza va a ser la variedad malvasía volcánica, que supondrá aproximadamente el 70 por ciento de nuestra producción, pero también produciremos tintos y moscatel.

En el caso de los tintos queremos seguir investigando, apoyándonos en la normativa que nos permite combinar la listán negra lanzaroteña con otras variedades homologadas, siempre con el objetivo de lograr mejores caldos. Creemos que Lanzarote puede dar tintos de calidad conservando nuestras señas de identidad y vamos a apostar por conseguirlo.

¿Cómo calificaría el momento que está atravesando el sector en Lanzarote?

Aunque la situación económica en general no haya sido buena en los últimos años, la verdad es que se puede decir que los vinos de Lanzarote no han padecido la crisis. La sociedad insular los ha ido valorando cada vez más y su prestigio ha ido creciendo poco a poco fuera de la Isla. De hecho nuestra malvasía está considerada como de las mejores, si no la mejor, de Europa. En este aspecto hay que destacar las campañas de promoción que han llevado a cabo tanto el Cabildo de Lanzarote como el Consejo Regulador, que han contribuido a posicionar nuestros caldos en los mercados.

¿Considera aceptable el precio al que se están vendiendo los vinos lanzaroteños?

Creo que en general entran dentro de lo que se puede considerar normal. Dado el prestigio de que gozan los malvasías de la Isla pienso que podrían tener incluso un margen de incremento sin que le afectase a las ventas. Esto repercutiría en beneficio del viticultor lanzaroteño que vio cómo hasta hace poco el precio de la uva iba cayendo lo que le fue desmotivando y provocando su abandono del campo.

¿Cómo ve el futuro del sector vitivinícola en la Isla?

Soy optimista porque nuestros vinos han ido adquiriendo cada vez mayor prestigio. Pero hay que incentivar a los viticultores para que no se sigan abandonando las viñas. Gracias a su trabajo contamos con un paisaje como el de La Geria y lo justo es que se les tenga muy en cuenta a la hora de destinarles ayudas para el cuidado de sus fincas.



El crítico de vinos más influyente pone buena nota a los caldos lanzaroteños

Robert Parker, considerado como el crítico internacional de vinos más influyente del mundo, califica con muy buena nota a la D.O. Lanzarote dentro de una lista de caldos canarios elaborada por la revista especializada "The Wine Advocate" de noviembre. El experto estadounidense otorga la máxima puntuación, 94 puntos, al 'Canari' de Bodegas El Grifo, que cuenta además con el reconocimiento del Tinto Ariana (90 puntos), el Malvasía Fermentada en Barrica (89) y el Malvasía Colección (88). Bodegas Los Bermejos cuenta también con el reconocimiento de cuatro caldos: Malvasía Naturalmente Dulce, al que otorgó 92 puntos, Malvasía Seco (90+), Brut Nature (90) y Listán Negro Maceración Carbónica (87).



La Mesa Técnica de Viticultura recomienda no quitar hojas, ni cortar varas hasta su caída, para evitar que se debiliten las parras

La Mesa Técnica de Viticultura recomienda no quitar hojas, ni cortar varas hasta después de su caída y nunca antes, para evitar que la planta se debilite y por tanto no pueda acumular reserva. Además la poda debe mantener el tamaño y la forma de la parra obtenida con la poda de formación, en función al marco de plantación asignado.

Ruta de senderismo por El Cabezo

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" organizó el pasado 5 de octubre una ruta de senderismo por la zona de El Cabezo, en La Geria, con inicio y final en Bodegas El Grifo donde los participantes disfrutaron de una degustación de vinos.

La Fiesta de la Tapa de Puerto del Carmen sirvió cerca de 5.000 degustaciones de vinos DO Lanzarote



De las 30.000 degustaciones consumidas por las cerca de 5.000 personas que participaron en este nuevo evento Saborea Lanzarote (club de producto integrado por Cabildo, Consejo Regulador, Cámara de Comercio de Lanzarote, Asolan, Aetur y el colectivo Lanzarote Cocina), celebrado los pasados 28 y 29 de septiembre, 5.000 (es decir unas 700 botellas, 400 litros) correspondieron a caldos servidos por las bodegas Stratvs, El Grifo, Los Bermejos y Reyman.

La calidad de nuestros vinos sorprende a una delegación empresarial china

La delegación empresarial china que visitó en septiembre pasado la Isla quedó gratamente sorprendida por la calidad y personalidad de los vinos Denominación de Origen Lanzarote, que tuvieron oportunidad de degustar en Bodegas Guiguan.



El 30 de noviembre y 1 de diciembre, nuevo Festival Enogastrómico Saborea Lanzarote en Tegui se

La Villa de Tegui se acogerá el sábado 30 de noviembre y domingo 1 de diciembre una nueva edición del Festival Enogastrómico Saborea Lanzarote impulsado por el Cabildo y que cuenta con la colaboración del Consejo Regulador. El pasado año las bodegas participantes sirvieron cerca de 12.000 copas de vino a los más de 15.000 visitantes que un año más podrán degustar al precio de un euro excelentes consumiciones enogastrómicas elaboradas con productos autóctonos. Este año estarán presentes las bodegas La Geria, Rubicón, Stratvs, El Grifo, Los Bermejos, Vega de Yuco, Reyman, Guiguan, La Grieta y La Florida.

Rutas benéficas en favor de la Asociación de Familiares de enfermos de Alzheimer

Organizadas en octubre por el Consejo Regulador discurrieron por la zona de Masdache y el valle de La Geria e incluyeron degustación de vinos en varias bodegas.

Cinco bodegas D.O. Lanzarote participan en una degustación organizada por el Teatro Cuyás

Viernes 15 de noviembre, de 19.30 a 22.30h.

IV DEGUSTACIÓN DE VINOS
Bodegas Canarias 2013

6€ ACCESO Y DEGUSTACIÓN DE 6 VINOS
Las entradas sólo se venderán en la TAQUILLA del teatro a partir de las 17.00h. de ese mismo día.

MONTADITOS A 1€
Elaborados por JOAQUÍN ESPEJO, chef de EL PATIO DEL CUYÁS. El comedor estará disponible para cenar esa noche.

CURSO DE INTRODUCCIÓN Y CATA AL VINO CANARIO
Viernes 15 de 19.00 a 20.00h.
Curso impartido por el somelier Diego Sotelo y el enólogo Pedro Rodríguez Pérez (Bodegas Cumbres de Abona).

Precio: 15€
Plazas limitadas: 30 personas.
Imprescindible inscripción previa: envía un email con tus datos personales (nombre y apellido, móvil) a suarez@artesescenicagc.com indicando en el ASUNTO: CURSO CATA DE VINOS

REGALE PRODUCTOS CANARIOS
Podrá adquirir directamente del bodeguero los caldos que sean de su agrado

Bodegas participantes:
Vega de Yuco (Lanzarote)
Viña Norte (Tenerife)
Tinegueta (La Palma)
Yaiza (Lanzarote)
Los Lirios (Gran Canaria)
Viña Frontera (Huelva)
Caldera de Bandama (Gran Canaria)
Flor de Chasna (Tenerife)
Testamento (Tenerife)
Cumbres de Abona (Tenerife)
Los Berrazales (Gran Canaria)
Bermejo (Lanzarote)
Dominguez (Tenerife)
La Higuera Mayor (Gran Canaria)
Vega Grande (Gran Canaria)
Las Triguas (Gran Canaria)
Stratvs (Lanzarote)
El Grifo (Lanzarote)
Vulcano (Lanzarote)
Monte Alto (Gran Canaria)
Hoyos de Bandama (Gran Canaria)

Invitados especiales:
Quesos Finca de Uga (Lanzarote)
Almogrote Guachinerte

Logos de patrocinadores: La Trinitaria, Tinegueta, El Grifo, Bermejo, H.B., Finca de Uga, etc.

Vega de Yuco, Los Bermejos, Vulcano de Lanzarote, El Grifo y Stratvs son las cinco bodegas adscritas al Consejo Regulador de la Denominación de Origen “Vinos de Lanzarote” que participaron en la IV Degustación de Vinos de Bodegas Canarias, organizada por el Teatro Cuyás de Las Palmas de Gran Canaria.



Bodegas Rubicón, premiada en el mayor concurso internacional de vinos: Viena AWC

El Rubicón Moscatel obtuvo la medalla de plata siguiendo así con la estela de premios obtenidos el año pasado en el que obtuvo galardón en todos los concursos internacionales de prestigio. El Rubicón Malvasía Semidulce también fue distinguido con una medalla de plata, igualando así la medalla de plata del año anterior cosechada en Berlín.



Los vinos D.O. Lanzarote, protagonistas en ‘Un país para comérselo’ y en cinco blogs promocionales

Los vinos Denominación de Origen Lanzarote fueron protagonistas en el programa de TVE “Un país para comérselo”, emitido el pasado 30 de septiembre, que a través de Bodegas Los Bermejos dio a conocer a los espectadores los atractivos de la viticultura insular. Por otra parte, cinco blogueros expertos en turismo, gastronomía y viajes protagonizan a finales de septiembre un ‘blogtrip’ impulsado por la marca Saborea España para promocionar Lanzarote y en el que se realizó la zona vitivinícola de La Geria.

El Grifo, presente en Hondarribia

El ciclo de cenas de degustación y maridaje que se celebra durante noviembre en la localidad guipuzcoana de Hondarribia, organizado por la Asociación de Hostelería de dicha localidad guipuzcoana, contó como uno de sus atractivos más destacados en esta edición la degustación el pasado día 16, en el restaurante Sebastián y con menú de Miguel Soto, de una selección de caldos de Bodegas El Grifo.





El premio internacional "Paisaje Cultural de Canarias" concedido a La Geria, justo reconocimiento al viticultor lanzaroteño

El Consejo Regulador confía en que este galardón refuerce la aspiración de La Geria a recibir la consideración de Patrimonio de la Humanidad

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" considera que el premio internacional "Paisaje Cultural de Canarias 2013" concedido por la Fundación Centro Internacional para la Conservación del Patrimonio (CICOP) a La Geria es un justo reconocimiento a la encomiable labor y esfuerzo que históricamente ha venido realizando el viticultor lanzaroteño, principal escultor y artífice de este paisaje protegido único en el mundo.

De hecho, el jurado internacional del que han formado parte miembros de instituciones gubernamentales y no gubernamentales de España, América y Europa decidió conceder este premio al Paisaje Protegido de La Geria entre las 21 candidaturas presentadas por "repre-

sentar la preservación de la obra conjunta de las personas y la naturaleza y ser ejemplo de un paisaje cultural en una isla de excepcionales recursos patrimoniales como Lanzarote".

El Consejo Regulador confía en que este galardón refuerce la aspiración de La Geria a recibir la consideración de Patrimonio de la Humanidad. Desde hace años el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" ha contribuido a que este paraje único en el mundo sea concebido además de como una zona vitivinícola como un destino cultural y artístico a través de la organización de acciones promocionales. Entre ellas, la 'Lanzarote Wine Run', 'Sonidos Líquidos', 'Lanzarote Trendy & Wine', jornadas de senderismo, etcétera.

La Lanzarote Wine Run 2014 se promociona en el País Vasco

La conocida también como Carrera del Vino se celebrará el 15 de junio

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Vinos de Lanzarote" y el Cabildo insular trasladaron del 8 al 10 de noviembre pasados la Lanzarote Wine Run 2014 a la carrera Behobia-San Sebastián, una de las más antiguas y con mayor participación de toda España. Del 8 al 10 de noviembre pasados la Lanzarote Wine Run se trasladó hasta el País Vasco bajo el lema "Nos Pone-mos en Marcha con Lanzarote Wine Run 2014", al objeto de estar presente en esta VII Feria del Corredor que se desarrollará durante esos días en el velódromo de Anoeta de la capital donostiarra (Polideportivo Velódromo Antonio Elosegi).



Allí se ubicó un stand con el nombre de Lanzarote, donde las alrededor de 50.000 personas que visitaron la Feria pudieron obtener información de la oferta turística de la Isla y de la prueba deportiva, degustaron algunos de los productos enogastronómicos lanzaroteños más destacados, como son los quesos curados de la Quesería Los Ajaches y los Vinos Denominación de Origen Lanzarote.

Este es el segundo año consecutivo que Consejo Regulador y Cabildo presentan la Lanzarote Wine Run en la carrera Behobia-San Sebastián, que contó con una participación de 25.000 corredores. Fruto de esa promoción el año pasado se preinscribieron 215 participantes nacionales y extranjeros en la Carrera del Vino lanzaroteña.