



CABILDO DE LANZAROTE

Agrolanzarote
SERVICIO INSULAR AGRARIO

Enero 2012

FICHAS DE PRODUCTOS PROCESADOS

VINOS DE LANZAROTE

INTRODUCCIÓN



El viñedo de Lanzarote es único por el paisaje tan peculiar que lo conforma, especialmente la zona de la Geria, donde la viña crece en hoyos rodeados de muros de piedra semicirculares que la protegen de la acción del viento. El suelo está formado por un manto de arena, el “picón”, el cuál se caracteriza por su capacidad de retener tanto el agua del rocío como de la lluvia, así como conservar la humedad del suelo.

Bajo esta ceniza volcánica se encuentra un suelo fértil donde la cepa desenvuelve sus raíces. Lanzarote se identifica por tener un clima cálido, pocas precipitaciones y vientos del levante acompañados en algunas ocasiones de calima, que cuando se presentan en verano pueden ocasionar daños en la cosecha.

El viticultor debido a la orografía y a la forma de cultivo de la viña en la isla, no ha pretendido aumentar la producción sino mejorar la calidad de la uva y por tanto de sus caldos. Actualmente, la isla de Lanzarote cuenta con un **Consejo Regulador de Denominación de Origen** que vela por la calidad de estos vinos. En el año 2011, la superficie de cultivo registrado por este consejo era de 1.958,37 Ha. Las bodegas que actualmente se encuentran registradas en el Consejo Regulador de Denominación de Origen son: Bodegas Martínón, Bodegas Guiguan, S.L., Bodegas Tomás Perdomo Cabrera, Bodegas Los Bermejos, S.L., Bodegas Germán López Figuera, S.L., Bodegas Finca Las Quemadas, Bodegas Castillo de Guanapay, S.L., Bodegas Vega de Yuco, S.A.T., Bodegas Reymar, S.L., Bodega La Geria, S.L., Bodega Barreto, S.L., Bodega el Grifo, S.A., Bodegas Montaña Clara, Bodegas Rostro Colorado, S.L., Bodega Malpaís de Máguez y B.T.L. Lanzarote, S.L.

A día de hoy, el Cabildo Insular junto al Consejo Regulador y a los viticultores, trabajan para que la calidad del vino de Lanzarote sea reconocida y por otro lado, intentan potenciar su consumo mediante la creación de un plan de dinamización enogastronómica, donde destacan proyectos como: “Saborea Lanzarote”, rutas enogastronómicas y degustaciones del queso y el vino.

DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS

FICHAS DE PRODUCTOS PROCESADOS

VINOS DE LANZAROTE

Servicio Insular Agrario. Carretera Tahíche-Sn Bartolomé km. 1.Lanzarote. Tel: 928836590/91.

agrolanzarote@cabildodelanzarote.com

www.agrolanzarote.com



FICHAS DE PRODUCTOS PROCESADOS

Las condiciones de clima y suelo en Lanzarote han sido propicias para que en la isla se desarrollen caldos de excelente calidad. **Malvasia es la variedad de uva blanca que destaca en Lanzarote**, por la producción y por la calidad de su aroma.

Otras variedades utilizadas en la isla son: **diego, listan blanco, listan negra, vijariego, negramoll, moscatel y burrablanca.**

La vendimia en Lanzarote comienza a finales de julio y no es mecanizada debido al sistema de cultivo que tradicionalmente existe en la isla y a la orografía del terreno. El campesino realiza la recolección a primera hora de la mañana, donde corta la uva eliminando aquellas que se encuentran deterioradas, con el fin de cuidar la materia prima y obtener así un vino de muy buena calidad.

El vino es el resultado de la transformación del mosto que se obtiene de la uva una vez finalizado los procesos de fermentación, trasiego y filtrados.

CLASIFICACIÓN

Vino blanco:

- En Lanzarote el vino blanco se clasifica en seco, semi-seco y dulce. El vino más apreciado de la isla es el de la variedad malvasía, aunque el moscatel dulce, también tiene un gran prestigio. Los vinos son cristalinos y de color amarillo pálido. El sabor es afrutado, fresco y persistente.
- La graduación alcohólica está entre 11'5% y 12% Vol. Estos vinos se pueden disfrutar solos, aunque también con un buen surtido de queso de la isla, así como acompañando al pescado.

Vino rosado:

- Los vinos rosados de Lanzarote se elaboran principalmente con la variedad listan negro. El color es rosado y se caracteriza por ser vinos frescos. Tienen agradables aromas y sabores afrutados.
- El grado alcohólico oscila entre 12,5% y 13% Vol. Son vinos perfectos para tomar con pastas, ensaladas, así como para acompañar platos típicos como el sancocho canario.

- Vino tinto:



CABILDO DE LANZAROTE

Agrolanzarote
SERVICIO INSULAR AGRARIO

Enero 2012

FICHAS DE PRODUCTOS PROCESADOS

Este vino está elaborado principalmente con la variedad listan negro, aunque algunas bodegas también utilizan la negramoll. En la isla se puede encontrar vino tinto joven y de crianza. También podemos destacar que algunas bodegas de la isla elaboran vino tinto en maceración carbónica. Los vinos son de aspecto brillante y de color rojo intenso con tonos violáceos.

El grado alcohólico es de 13% Vol. Destacan por sus aromas afrutados, aunque el vino que ha pasado por barrica aporta un toque a madera. Cuando se trata de vinos envejecidos los aromas se intensifican y además son más persistentes. Los vinos tintos van bien para acompañar la carne, aunque también para disfrutar de un rico queso curado de la isla, así como de embutidos.