



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, JURÍDICAS Y DE LA
COMUNICACIÓN

Grado Turismo

TRABAJO DE FIN DE GRADO

**Enoturismo en la D.O. Lanzarote. Estudio de caso: Zona
Vitivinícola “La Geria”**

Presentado por María Santos Fuentes

Tutelado por Esther Gil Álvarez

Segovia, 2022

AGRADECIMIENTOS

A mi familia, por su apoyo incondicional, cariño y respeto en todas mis decisiones.

A mi pareja, por confiar en mí y darme las fuerzas desde el primer momento.

A mi profesora y tutora Esther Gil, por su ayuda y por guiarme en este trabajo.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	8
--------------------	---

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO: ASPECTOS FUNDAMENTALES DEL ENOTURISMO

1.1. Concepto de enoturismo	13
1.2. Perfil del enoturista	15
1.2.1 Caracterización	15
1.2.1 Motivaciones	17
1.3. Definición de Rutas del Vino y Denominación de Origen	18
1.3.1 Rutas del Vino	18
1.3.2 Denominación de Origen	19

CAPÍTULO 2

MARCO TERRITORIAL: ENOTURISMO EN EL ARCHIPIÉLAGO, ESPECIAL REFERENCIA A LA ISLA DE LANZAROTE

2.1. Lanzarote y su Denominación de Origen	21
2.1.1. Situación geográfica, climatología y suelo	21
2.1.2. El cultivo de la vid	26
2.1.3. Consejo Regulador	28
2.2. Principales bodegas	29
2.2.1. El Grifo	29
2.2.2. La Geria	30
2.2.3. Rubicón	31
2.2.4. Stratvs	31

2.3. Eventos enológicos	32
2.3.1. Malvasía: Semana del vino de Lanzarote	32

CAPÍTULO 3
ESTUDIO DE CASO: ZONA VITIVINÍCOLA LA GERIA, BODEGA EL GRIFO

3.1. Zona vitivinícola de La Geria	35
3.1.1. Ruta del vino de La Geria.....	35
3.2. Bodega El Grifo	39
3.2.1. Historia de la Bodega.....	39
3.2.2. Museo del Vino El Grifo	40

CONCLUSIONES	42
---------------------------	-----------

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	44
--	-----------

RESUMEN

El sector turístico es uno de los más importantes a nivel mundial y que está en constante evolución y desarrollo. Debido a esto, se han ido generando nuevas necesidades y la búsqueda de nuevas experiencias por parte de los viajeros. Entre estas nuevas experiencias turísticas podemos destacar el auge de la gastronomía y el vino, o también conocido como Enoturismo o Turismo del Vino. El enoturismo se ha convertido en una tipología de turismo predominante en nuestro país y este trabajo pretende aportar mayor visibilidad a la producción vitivinícola de las islas Canarias, centrado en la isla de Lanzarote. El objetivo de este trabajo es la puesta en valor del enoturismo en las islas frente a un sector predominante de sol y playa. Para ello, se analiza la Denominación de Origen que Lanzarote posee, las diferentes variedades de uva y las principales bodegas, así como los eventos y promoción del enoturismo. Finalmente se llevará a cabo un estudio sobre la Ruta del Vino de La Geria, destacando en particular una de las bodegas más antiguas e importantes de la zona: Bodega El Grifo.

PALABRAS CLAVE: Enoturismo-Denominación de Origen-Ruta del Vino-Lanzarote-La Geria-El Grifo

ABSTRACT

The tourism sector is one of the most important worldwide and is in constant evolution and development. Due to this, new needs and the search for new experiences have been generated on the part of travellers. Among these new tourist experiences, we can highlight the rise of gastronomy and wine, also known as Enotourism or Wine Tourism. Wine tourism has become a predominant type of tourism in our country and this work aims to give greater visibility to the wine production of the Canary Islands, focusing on the island of Lanzarote. The aim of this work is to highlight the value of wine tourism in the islands as opposed to the predominant sun and beach sector. To this end, an analysis is made of Lanzarote's Denomination of Origin, the different grape varieties and the main wineries, as well as the events and promotion of wine tourism. Finally, a study will be carried out on the La Geria Wine Route, highlighting one of the oldest and most important wineries in the area: Bodega El Grifo.

KEY WORDS: Wine Tourism-Denomination of Origin-Wine Route-Lanzarote-La Geria-El Grifo

Introducción

“Hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino, que en todos los libros”

-Louis Pasteur (1822 – 1895)

INTRODUCCIÓN

Como es sobradamente conocido, España ha sido un país cuya oferta turística predominante se asociaba al turismo de “sol y playa”. Sin embargo, con el paso de los años, han ido apareciendo nuevas tendencias y cambios en las necesidades de los viajeros. Esta evolución ha hecho que se desarrollen nuevas tipologías de turismo; y, otras que no eran tan demandadas en un principio vayan creciendo y desarrollándose. Entre estas podemos destacar el ecoturismo, turismo activo, enoturismo, etc. orientadas a satisfacer estas nuevas necesidades y proporcionar la mejor de las experiencias al cliente.

En este contexto, y como es también de sobra conocido, las Islas Canarias son uno de los principales destinos turísticos de nuestro país. “El Estudio IMPACTUR Canarias 2017 ratifica el papel ejercido por la industria turística como principal sector impulsor de la economía y el empleo en las Islas Canarias en los últimos 7 años. La ganancia en términos de actividad económica generada para las islas asciende a 5.419 millones de euros desde el año 2010 (774 millones anuales), a una tasa media interanual de crecimiento del 6,3%, lo que ha generado 94 mil puestos de trabajos en esos siete años, lo que supone un 4,9% en media anual, compensando la pérdida de empleos en otras ramas de actividad y posibilitando recuperar los niveles de empleabilidad en Canarias previos a la crisis”. (IMPACTUR Canarias, 2018, p.5)

Estos datos, previos a la crisis sanitaria del Covid-19, nos muestran la gran importancia del turismo en las islas, representando el 35,2% del PIB y el 40,3% del empleo. Sin embargo, las Islas Canarias tienen que seguir enfrentándose al complejo reto de mantenerse como uno de los destinos favoritos y de elección por parte de los viajeros en un entorno cada vez más competitivo y complejo. Para ello, están apostando por una diversificación de la oferta y la mejora continua del producto. “Esta capacidad de generar valor del turismo en las islas antes de la crisis sanitaria se concretaba en 15.597 millones de euros de actividad económica (PIB Turístico), elevándose su aportación a la economía al 33,0% en 2019. La contribución del turismo en las Islas Canarias también ha sido históricamente muy relevante en términos de empleo. Así, el turismo generaba 310.956 puestos de trabajo en 2019, lo que significaba el 36,5% del total del empleo de toda la comunidad en ese mismo año”. (IMPACTUR Canarias, 2022, p. 4).

Con la paralización total del sector turístico tras la inminente llegada del Covid-19, las medidas de confinamientos y restricciones a la movilidad internacional y doméstica, se generó una crisis sin precedentes sobre el conjunto del sector turístico internacional, que afectó profundamente a España y a los destinos turísticos canarios. En concreto, los resultados del Estudio IMPACTUR sugieren una caída sin precedentes de la actividad económica vinculada al turismo en Canarias a cierre de año 2020, que se cuantifica en 8.790 millones de euros, un -56,4% por debajo del PIB Turístico registrado en 2019 (15.597 millones de PIB Turístico). Con ello, la contribución del turismo a la economía canaria se redujo al 17,8% desde el 33,0% de 2019. (IMPACTUR Canarias, 2022, p. 4).

En Lanzarote, el enoturismo y la promoción de su viñedo insular se puede convertir, y en gran medida ya lo es, en un importante recurso turístico que contribuya a dinamizar y diversificar el sector turístico de la isla, como ha ocurrido en otros lugares (CÁNOVES, G. et al, 2005; GOYET, P. 2010; PARENTEAU, A. 2010).

El objetivo de este trabajo es analizar cómo el enoturismo está consiguiendo diversificar la oferta turística de las Islas Canarias y en específico en Lanzarote, siendo esta una isla que destaca principalmente por su oferta turística de sol y playa. Así, se intentará dar a conocer el potencial vitivinícola y manifestar que con el paso del tiempo es una apuesta segura para todos los destinos turísticos que quieran diversificarse y abrirse a nuevos tipos de experiencias y viajeros.

De esta manera, y con el propósito de demostrar la realidad turística enológica de Lanzarote, se realiza en primer lugar una introducción sobre el tema y la materia escogida; para después seguir con un estudio exhaustivo de su Denominación de Origen, principal ruta del vino (La Geria), así como las principales bodegas de la zona, centrándome en la más antigua e importante: Bodega El Grifo.

Para desarrollar este trabajo, su estructura se divide en tres capítulos principales: el primer capítulo trata principalmente de las bases teóricas del enoturismo a partir del conocimiento y comprensión de los conceptos básicos al respecto, como es el perfil del enoturista, las diferentes Denominaciones de Origen, Rutas del Vino, etc. En el segundo capítulo se hace un estudio del archipiélago canario, destacando la peculiaridad de Lanzarote, especialmente su situación geográfica y origen volcánico, que es un elemento fundamental que determina el clima, la singular orografía y los tipos de suelo que caracterizan al vino de esta zona. Tras hacer este análisis geográfico, se comentará la viticultura de la isla y su desarrollo a lo largo de la historia, así como las principales bodegas existentes. Por último, en este capítulo se comentarán brevemente los eventos enoturísticos más importantes que se llevan a cabo durante las distintas épocas del año. El tercer y último capítulo desarrolla un estudio de caso sobre la zona vitivinícola más destacable de la zona: La Geria. Para finalizar se hace alusión a la Bodega El Grifo, una de las más antiguas e importantes de la isla, explicando su historia y analizando sus distintos elementos como el museo del vino.

Para la realización de este trabajo, se ha recurrido a la investigación y recopilación de información a través de la lectura detallada de libros, artículos, informes; así como de muchos enlaces de Internet relacionados con el tema, fuentes oficiales de las islas Canarias, etc. También se ha hecho uso de una gran variedad de estadísticas y gráficos proporcionados por organismos enoturísticos como VINTUR, ACEVIN, etc.

CAPÍTULO 1
MARCO TEÓRICO: ASPECTOS
FUNDAMENTALES DEL ENOTURISMO

1.1. Concepto de enoturismo

El enoturismo o turismo del vino es un tipo de turismo que está enfocado en el mundo del vino, así como en las áreas y regiones vinícolas, abarcando actividades que están relacionadas directa o indirectamente con el producto principal, tales como catas de vino, visitas a bodegas, cenas con degustación, ferias del vino, etc. Debido a la exitosa influencia que está teniendo entre el público, rápidamente se ha convertido en una atracción turística y no solamente en ciertas épocas del año ya que las bodegas intentan adaptarse a lo que ofrece cada estación. Sin embargo, la época más bonita se encontraría entre finales de verano y principio de otoño, ya que coincide con el periodo de la vendimia y es una oportunidad fantástica tanto para verlo como para participar en ello.

La actividad turística actualmente está experimentando grandes cambios motivados por la necesidad de adaptarse a una demanda cada vez más exigente y activa como se ha apuntado arriba. Nos encontramos con una nueva tendencia: los viajeros suelen viajar más veces a lo largo del año, aunque estos viajes son de menor duración; sin embargo, observamos que los turistas están más informados tanto del destino como del producto y demandan nuevos tipos de recursos turísticos, especialmente aquellos que les proporcionen experiencias nuevas. Todos estos cambios, junto con la idea de recuperar la herencia cultural y social de las áreas geográficas menos pobladas han hecho que se desarrolle el turismo enológico. En estos últimos años observamos que este tipo de turismo está en auge, ya que los turistas están apostando por todo lo relacionado con la gastronomía y el vino. Como consecuencia, vino y turismo, en combinación con la gastronomía local, es una mezcla perfecta para que los visitantes puedan apreciar productos y destinos diferentes, favoreciendo el desarrollo económico y sostenible de estas áreas. Siguiendo la idea de Stewart et al. (2008) señalamos la cada vez mayor importancia que el enoturismo posee, y la idea de que la gastronomía y el vino pueden ser, y a menudo son, la atracción principal para visitar una determinada región y no necesariamente una segunda (o complementaria) atracción del viaje. En este sentido, recordemos que el vino refleja la historia social, cultural y ambiental de los pueblos, es decir, la propia idiosincrasia de sus habitantes, llegando incluso a definirse de forma más amplia a toda esta oferta como *el paisaje del vino* (Brunori y Rossi, 2001).

Actualmente no existe una definición consolidada y/o única del turismo enológico, ya que es un concepto muy amplio que abarca diversos aspectos. Dependiendo del punto de vista desde el que se analice, podemos encontrar diferentes definiciones o conceptos. A continuación, se citan una serie de definiciones con las que se explica el fenómeno del enoturismo y se puede entender mejor su significado:

- “La experiencia de visitar viñedos, conocer bodegas, asistir a festivales y a demostraciones vinícolas en los cuales la cata del vino y/o la experiencia de los atributos del mismo son el principal motivo para los visitantes.” (Hall, y otros, 2000, pág. 298)
- “Por enoturismo se entiende el desarrollo de las actividades turísticas y de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio.” (VINTUR, 2005, pág. 4)
- “Los viajes y estancias dirigidas al conocimiento de los paisajes, las labores, y los espacios de la elaboración del vino, y las actividades que acrecientan su conocimiento y adquisición y pueden generar desarrollo en las diversas zonas vitivinícolas.” (Elias Pastor, 2006, pág. 64)
- “El desarrollo de las actividades turísticas de ocio y tiempo libre dedicadas al descubrimiento y disfrute cultural y enológico de la viña, el vino y su territorio, a través de los recursos y servicios turísticos de interés de una determinada zona vitivinícola.”(Garijo, 2007)



Fig. 1. Concepto de enoturismo según VINTUR. Fuente: <https://www.culturaydeporte.gob.es/dam/jcr:18c703e4-32f5-42f5-90c0-8b4eea8c5c53/enoturismo-ruta-del-vino-europea.pdf> Último acceso: 11/04/2022

Como resumen, podemos definir el enoturismo como la combinación de la cultura del vino, la arquitectura del vino, el paisaje del vino y el propio vino; intentando transmitir la esencia de una región por medio de su vinculación al producto vinícola y ofreciendo a los visitantes experiencias nuevas e inolvidables.

1.2. Perfil del enoturista

Tanto el turismo como los viajeros han cambiado y evolucionado dando lugar a la creación de nuevos productos, tendencias, etc.

La mayoría de los viajeros actualmente buscan vivir experiencias nuevas o el aprendizaje de cosas nuevas en sus viajes, por lo que se han convertido en turistas más exigentes y distintas que hace unos años.

La tendencia de turismo de sol y playa predominante en épocas anteriores ha quedado muy atrás, siendo sustituida por nuevas experiencias y productos turísticos, como por ejemplo la combinación de gastronomía y vino (enoturismo).

El enoturista es un tipo de viajero muy reciente y que también va evolucionando al mismo tiempo que este tipo de enoturismo se encuentra cada vez en más auge y es más demandado. A continuación, se recogerán una serie de características y motivaciones que determinan esta tipología de turistas.

1.2.1. Caracterización

Según el informe realizado por el Observatorio Turístico de las Rutas del Vino de España (OTRV, 2018) se define al enoturista como una persona que se desplaza a lugares o regiones con viñedos y bodegas con el fin de visitarlos. Además, indica otra serie de características que determinan la tipología de viajero:

- Viajes en grupos pequeños y en periodos de no más de 10 días.
- Autoorganización del viaje, no recurren a agencias de viajes o terceros.
- Gasto diario y total superior a la media de otras tipologías de turistas.
- Busca la integración y participación en la experiencia, ya que no es un turista “espectador”.

Según el estudio sobre el enoturismo realizado por ACEVIN en 2019, la demanda que predomina en este tipo de turismo es española y se mantiene un equilibrio entre hombres (47,7%) y mujeres (52,3%). La edad de los visitantes está comprendida entre los 26 y 65 años, siendo el rango de edad de 36-45 años el predominante. Suele tratarse de un público con empleo y cierto nivel económico, pero no necesariamente de alto poder adquisitivo. El enoturismo se realiza mayoritariamente en pareja (44%) o en grupos reducidos (29%), observando estos últimos dos años tras el covid-19 un mayor incremento de los viajes individuales.

Dentro de los enoturistas podemos encontrar 3 subcategorías:

-**Aficionados**, representan el 39,3% de la demanda y no suelen ser personas con grandes conocimientos sobre el vino. En los últimos años se ha observado un incremento en las personas que se aficionan al mundo del vino.

-**Principiantes**, representan el 23,4%.

-**Apasionados**, representan el 21,5% y suelen pertenecer al mundo del vino, contando con un amplio conocimiento del sector y dispuestos a gastar un mayor presupuesto en productos de calidad.



Fig.2. Estudio del enoturista según ACEVIN 2019. Fuente: <https://acevin.es/nuevo-informe-de-acevin-para-conocer-el-perfil-del-enoturista-de-las-rutas-del-vino-de-espana> Último acceso: 11/04/2022

1.2.2. Motivaciones

Haciendo un resumen del estudio realizado por [ACEVIN en 2019](#) las principales motivaciones de esta tipología de turistas son conocer principalmente los elementos fundamentales de la oferta enoturística: los vinos, las bodegas y la gastronomía. ([Nuevo informe de ACEVIN para conocer el perfil del enoturista de las Rutas del Vino de España - ACEVIN - Asociación Española de Ciudades del Vino](#) (Último acceso: 15/06/2022))

Para el 54,8% de los encuestados la principal motivación de su viaje es la cultura del vino y la degustación de vinos de calidad. Como ya se ha señalado antes, muchos de estos turistas buscan una experiencia única y aprecian el vino, por lo que salen en búsqueda de los mejores vinos para que su viaje sea lo más destacable posible.

En segundo lugar, encontramos la atracción gastronómica con un 49,4%. El enoturismo se ha convertido en una perfecta combinación entre el vino y la gastronomía típica de la zona. Esta simbiosis constituye uno de los principales factores motivacionales a la hora de realizar enoturismo.

Entre otros elementos de atracción encontramos la visita a las bodegas y el conocimiento de todo el proceso de elaboración del vino. Al ser unos turistas que buscan participar en la experiencia, muchos de ellos quieren conocer el origen y el proceso desde que se recoge la uva hasta que se embotella el vino para su venta.

Por otro lado, también nos encontramos que para un porcentaje de los encuestados el enoturismo es una mera actividad más dentro de sus vacaciones, por lo que podemos determinar que se considera un elemento de ocio y disfrute.



Fig.3. Motivaciones del turista enológico (ACEVIN). Fuente: https://www.hosteltur.com/115199_perfil-enoturista-espana.html Último acceso: 11/04/2022

1.3. Definición de Rutas del Vino y Denominación de Origen

1.3.1 Rutas del vino

Haciendo referencia a lo señalado anteriormente, los cambios en la demanda turística y el aumento del enoturismo han provocado que los productos turísticos evolucionen, incluso dando lugar a la creación de otros nuevos que consigan mantener el atractivo de este tipo de turismo y seguir atrayendo a los viajeros. Un gran ejemplo de esto sería una ruta del vino.

La creación de una ruta del vino consiste en la definición de uno o varios itinerarios en el área geográfica seleccionada, perfectamente señalizada, y donde se indiquen las diferentes bodegas y demás lugares relacionados con el vino, suministrando, además información sobre lugares históricos u otros de interés (Hall et al., 2000). Estas rutas del vino son una buena herramienta para desarrollar económica y socialmente una zona geográfica, generalmente ubicada en áreas rurales. Lo que pretenden las rutas del vino es que el viajero reciba unas experiencias basadas en el conocimiento, apreciación y degustación del vino, y que todo ello sirva para valorizar el turismo rural de la zona (Fávero y Antunes, 2007).

Según Elías Pastor (2006: 198), una buena definición de lo que podría entenderse por ruta enológica se encuentra en la realizada por la legislación italiana, donde se considera que las Rutas del Vino son “los recorridos señalados y publicitados con paneles especiales en los cuales se insiste en los valores naturales, culturales, medioambientales, viñedos y bodegas, explotaciones agrícolas individuales o cooperativas abiertas al público; estos constituyen el instrumento con el cual los territorios vitícolas y sus producciones relacionadas pueden ser divulgados, comercializados y disfrutados en forma de oferta turística” (Pastor, 2006, p.198).

Otra de las definiciones que se podría destacar sería la aportada por ACEVIN. La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), define “Las Rutas del Vino de España como un producto turístico innovador, temático, cultural, gastronómico y de interior. Se basa en la integración de los recursos y servicios turísticos de interés de una zona vinícola, planteados desde la autenticidad y la vocación vivencial. Es un producto que se asienta sobre una estrategia de desarrollo socioeconómico integral del territorio, de cooperación público-privada y de valoración de la identidad y cultura

vitivinícola del destino” (ACEVIN, 2001, p.5)

Con la implantación de este recurso enológico se crea una oportunidad de combinar diferentes actividades turísticas como el turismo rural, el turismo gastronómico y el turismo cultural.



Fig. 4. Rutas del vino de España. Fuente: <https://wineroutesofspain.com/wp-content/uploads/2021/11/denominaciones-origen-j-limpio01-10-21v3.png> Último acceso: 11/04/2022

1.3.2. Denominación de Origen

Según Vinetur una denominación de origen (D.O.) es el nombre con que son reconocidos aquellos vinos regulados por un consejo regulador y que deben cumplir una serie de requisitos.

La actual [Ley española de la Viña y del Vino](#) define como "denominación de origen" (D.O. por sus siglas) al nombre de una región, comarca, localidad o lugar determinado que haya sido reconocido administrativamente para designar vinos que cumplan una serie de condiciones. ([BOE.es - BOE-A-2003-13864 Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino](#). (Último acceso: 15/06/2022))

En cuanto a los requisitos que tienen que cumplir los vinos con D.O. son los siguientes:

1.- Que las uvas con que son elaborados procedan de la propia región, comarca, localidad o lugar determinados.

CAPÍTULO 2
MARCO TERRITORIAL: ENOTURISMO EN
EL ARCHIPIÉLAGO, ESPECIAL
REFERENCIA A LA ISLA DE LANZAROTE

2.1. Lanzarote y su actividad enológica

2.1.1. Situación geográfica, climatología y suelo

Lanzarote es la isla más oriental del archipiélago canario. Se sitúa aproximadamente en latitud 29° 02' 06' N y longitud 13° 37' 59' O, a 1.000 kilómetros del suroeste de la Península Ibérica y a 100 kilómetros, aproximadamente, al oeste de Marruecos.

De forma alargada, presenta una orientación noreste-suroeste, con 845 km² de superficie (V figuras 6 y 7). Es de origen volcánico, comenzando su formación hace unos quince millones de años, cuando se iniciaron las primeras erupciones subaéreas. En 1730 tuvo lugar la mayor erupción histórica de Canarias, la de Timanfaya o Montañas del Fuego, cuyo episodio se prolongó durante seis años, en cinco periodos diferentes (González y otros, 2012). Las características medioambientales y su disposición física son resultado de su relieve, en el que predominan las formas llanas, salvo los macizos de Famara-Guatifay, al norte, y de Los Ajaches, al sur, a los que se suman algunos conos volcánicos diseminados por el resto del territorio. La altitud máxima se limita a los 670 m, en las peñas del Chache (Famara), lo que la convierte en la isla de menor altitud de todas las de Canarias (González, 2010).



Fig. 6. Ubicación de Lanzarote. Fuente: <https://viajesylugares.es/lugares-en-lanzarote/>. Último acceso: 27/04/2022

Esta configuración física no ha impedido el aprovechamiento humano de su territorio. Su actual población de 155.812 habitantes, según el INE a enero de 2020, convierte a Lanzarote en la tercera isla más poblada del archipiélago, tras Gran Canaria y Tenerife, manifestando un importante crecimiento demográfico durante el final del siglo XX.

En medio de ese sistema, un paisaje agrario con evidentes singularidades respecto al conjunto del archipiélago se ha ido desarrollando históricamente en un difícil proceso de adaptación a las condiciones áridas, arenosas (jable) y volcánicas del suelo.

Y es que, en efecto, ello no se entiende si no se profundiza un poco más en los aspectos más singulares de su geografía física, Así, desde esta mirada, los rasgos más relevantes residen en su mencionado carácter volcánico, además de su **aridez**.

Ésta viene determinada por la escasa altitud y su orografía homogénea, cualidades que impiden que se alcance la cota de inversión del alisio, y, por lo tanto, no se produce interceptación del mar de nubes ni la consecuente descarga de humedad como ocurre en la mayor parte de las Islas Canarias. Otros factores que determinan en menor medida la aridez de algunas zonas de la isla son la orientación y la cercanía geográfica al continente africano.



Fig. 7. Localización de Lanzarote. Fuente: <https://es.wikipedia.org/wiki/Lanzarote> Último acceso: 27/04/2022

Relacionado con ello, posee un **clima** definible como desértico, según el índice de Lang, hiperádico, según el índice de Martonne y mediterráneo semiárido subtropical, según la clasificación de Papadakis. (DO Lanzarote-Clima, 2021).

En términos generales, la temperatura media de la zona geográfica es de 20° C, con variaciones térmicas entre los meses más fríos y los más cálidos, siendo la

diferencia media de temperaturas entre enero y agosto de alrededor de 7° C.

El contraste térmico diurno en esta isla puede llegar hasta 17° C en el mismo día, siendo estas variaciones, entre el día y la noche, propias de regiones de naturaleza desértica.

La precipitación media anual es inferior a 150 mm. En cuanto a la variación estacional, cabe destacar, que el mes más lluvioso es diciembre, produciéndose la mayor parte de la precipitación anual entre los meses de noviembre y marzo, y siendo prácticamente nulas entre los meses de junio y agosto.

Debido a la escasez de barreras geográficas y a la influencia, tanto de los vientos alisios como de las brisas marinas, el viento es un factor característico de Lanzarote en particular, siendo además casi constante a lo largo de todo el año y, dando lugar a algunas de las prácticas agrícolas características de Lanzarote.

La dirección del viento que predomina es la N-NE y su mayor concentración y velocidad se concentran durante los meses de verano, cuando los vientos alisios presentan su mayor intensidad, oscilando la velocidad media anual entre 5 y 7 m/s.

La humedad relativa como variable climática puede ser considerada relativamente alta, habiéndose registrado humedad relativa media anual de 69%, con importantes variaciones estacionales, con valores máximos del 72% en los meses de medias más altas (diciembre y enero) y mínimos del 66% en los meses con medias más bajas (abril y mayo). También son importantes las variaciones diarias, registrándose valores máximos superiores al 80% a primera hora de la mañana, y valores mínimos inferiores al 40% a mediodía, coincidiendo con las horas de máxima insolación. La escasa nubosidad, característica generalizada a lo largo de todo el año, favorece el elevado número de horas de radiación solar, obteniéndose un valor medio de 7,8 horas/día. Si bien es verdad que existen variaciones en cuanto al número de horas de insolación entre las distintas estaciones, dándose el valor máximo en verano (9,5 horas/día), valores intermedios en primavera y otoño (8 horas/día y 7 horas/día respectivamente) y mínimos en invierno (6 horas/día) (Informe climático AEMET, 2010, p.10). Las altas temperaturas, la influencia de los vientos y los altos valores de insolación determinan una tasa anual de evaporación media en tanque vaporimétrico de alrededor de 1.800 mm. Y cercanos a 960 mm. Utilizando el método Thornthwaite, siendo estas variaciones, entre el

día y la noche, propias de regiones de naturaleza desértica.

La singular orografía y aspectos climáticos han diseñado unos **suelos** bien diferenciados. Estos suelos aparecen como suelos fósiles al haber sido cubiertos por erupciones volcánicas más recientes o por depósitos coluviales. Presentan colores rojizos, textura franco-limo-arcillosa, contenido medio de materia orgánica lo cual asegura un suministro de Nitrógeno adecuado a las exigencias de la vid, los contenidos de macronutrientes principales (N, P, K) son óptimos y presencia de carbonatos libres que hacen un PH básico.



Fig. 8. Viñedos de Lanzarote. Fuente: <https://etheriamagazine.com/2020/08/04/la-geria-la-ruta-de-vinos-definitiva-para-beberse-lanzarote/> Último acceso: 27/04/2022

Atendiendo a la clasificación propuesta por la [Soil Taxonomy](#), la isla de Lanzarote cuenta con cuatro clases de suelo:

- 1) *Aridisoles*: suelos típicos de zonas áridas, con limitada disponibilidad de agua en todo el año.
- 2) *Entisoles*: son los suelos más jóvenes de esta clasificación, principalmente de composición mineral.
- 3) *Andisoles*: suelos oscuros y desarrollados a partir de materiales volcánicos y otros muy porosos.
- 4) *Vertisoles*: son suelos muy fértiles, con alto contenido de arcillas expansivas

que forman grietas al abrirse y cerrarse con cambios de humedad.

De este modo, hay que reseñar que los suelos en los que se asientan los viñedos de Lanzarote son suelos volcánicos, bien diferenciados e incluso rojos profundos sobre formaciones basálticas antiguas (V figura 8). La capa lapilli¹ o “picón” cubre el suelo vegetal de la viña facilitando la rápida filtración de la lluvia, evitando la evaporación de la tierra vegetal y manteniendo constante la temperatura del suelo (efecto termorregulador).

La superficie de la mayor parte de los viñedos está cubierta de ceniza negra volcánica que impide el crecimiento de otra vegetación, pero que posee excelentes propiedades de retención del agua procedente del rocío. Esto significa que las vides plantadas aquí prosperan debido, también, a que, bajo la ceniza, el suelo es fértil, formado por arcilla o arena sobre un lecho de roca caliza.

2.1.2. El cultivo de la vid

El cultivo masivo del viñedo en Lanzarote data del siglo XVIII, tras la conformación de arenados volcánicos surgidos a partir de la apuntada erupción del Timanfaya (1730-1736).

Su mayor superficie se localiza en la zona centro meridional de la propia isla, en una extensión de aproximadamente 200 km² que recibe el nombre de La Geria (V. capítulo 3).

Aunque con anterioridad (desde el siglo XVI) se conocía la viña en la isla, esta no conformaba grandes superficies y constituía un cultivo aislado, cuya producción era destinada a aguardiente (Lobo, 1990). La relevancia del viñedo en la agricultura de Lanzarote llega al punto de definir su especialización, suponiendo casi un 58 % del espacio productivo primario. Es en los municipios de Tías, Tinajo y Yaiza donde mayor extensión se alcanza. Incluso, en el último caso, cerca de un 87 % de este uso se destina a la vid. Ese paisaje del viñedo aparece con especial impronta en los entornos de La Geria, Masdache-Montaña Bermeja y El Grifo.

El cultivo de la vid se desarrolla en zonas en las que el suelo fue cubierto por una

¹ Lapilli: del latín *pequeñas piedras*. Pequeño fragmento (1mm-5cm diámetro) de lava arrojado durante la erupción de un volcán; cuando son muy abundantes se acumulan en capas en forma de cono volcánico. En las Islas Canarias el lapilli recibe el nombre de picón.

capa de lapilli de espesor importante² Estas circunstancias se dieron en zonas cercanas a conos de emisión, especialmente las que tuvieron lugar entre los años 1730 y 1736. La forma de desarrollar el cultivo consiste en la apertura de un hoyo de unos 3 m. de diámetro por 2-2,5 m. de profundidad hasta llegar a la superficie del suelo enterrado, en el que se produce la plantación de la vid con sistemas radiculares profundos. Frecuentemente, el hoyo, va acompañado de una estructura de piedra que actúa de cortaviento que protege a la planta y conjuntamente al primero, componen un paisaje vitícola propio de Lanzarote que alcanza su máxima expresión en La Geria.

Esta forma de cultivo no permite el uso de maquinaria, por lo que las labores se desarrollan de forma manual, además imposibilita el empleo de densidades de plantación altas, con el escaso rendimiento que esto conlleva, obteniéndose producciones bajas, pero de calidad.

- Zona Norte: marco de plantación 1,5-2 m.
- Zona de Tinajo: aproximadamente 1,5 m.
- Zona de la Geria: en algunas áreas llega hasta los 4m.



Fig. 9. Mapa de las zonas de cultivo de Lanzarote. Fuente:

<https://www.google.com/url?sa=i&url=https%3A%2F%2Freunido.uniovi.es%2Findex.php%2FRCG%2Farticle%2Fdownload%2F11268%2F11517%2F24583&psig=AOvVaw3GYto8IZuYQ8EGr0eh6LG0&ust=1653061814401000&source=images&cd=vfe&ved=0CAwQjRxqFwoTCKCE1KT16cCFQAAAAAdAAAAABAJ> Último acceso: 27/04/2022

²La práctica utilizada para el cultivo de la vid es sobre arena. La técnica de cultivo del arenado permitió producir diferentes variedades de viñas en esta zona, tales como malvasía, diego, listán, burra; en un territorio que posee un clima semidesértico. Las precipitaciones son irregulares y ocasionalmente torrenciales, no llegando a superar los 150 mm anuales. También hay que destacar como rasgo característico la fuerza y persistencia de los vientos alisios, superando en muchas ocasiones los 25-30 km/hora especialmente en verano

Esta diferencia en los marcos de plantación es debido al sistema de cultivo que se utiliza. En la zona de la Geria se usa el sistema de hoyos, debido al espesor de la capa de lapilli o picón, que en algunas zonas llega incluso a los 3 metros de altura. Es por ello, que la densidad de plantación es menor que en el resto de la isla. En la zona de Tinajo y Haría se usa el sistema de zanjas, bien perimetrales o zanja en toda la parcela. La capa de lapilli en esta zona es menor, sobre todo en Haría, donde en algunas zonas es muy escaso. La principal zona en Haría es la de Yé – Lajares.

<p>PRODUCCIÓN MÁXIMA AUTORIZADA (en kg. por hectáreas): 7.000 kg. por ha.</p> <p>EDAD MEDIA Oscila entre los 30 y 50 años como media general encontrándose cepas muy antiguas y también nuevas plantaciones de unos 5-6 años.</p> <p>TIPO DE PODA En rastra.</p>	<p>TIPO DE VENDIMIA Tradicional, se realiza sin mecanización alguna, teniendo el mayor esmero posible, destinándose a la elaboración de los vinos protegidos, las partidas de uva sanas. La vendimia se efectúa en consonancia con la capacidad de absorción de las bodegas para evitar el deterioro de su calidad.</p>
---	--

Fig. 10. Características del cultivo de vid en Lanzarote. Fuente: elaboración propia.

2.1.3. Consejo Regulador

Una vez estudiadas las características de la zona de cultivo de la vid en Lanzarote, nos encontramos con la creación de un organismo encargado de la promoción y protección de la calidad de sus uvas y sus vinos. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote obtiene denominación el 14 de diciembre de 1993 con el objetivo de certificar el origen y garantía de la calidad de los vinos que se producen en la isla.

Para ello, se realiza un control exhaustivo de las uvas desde la vendimia hasta su embotellado, pasando por rigurosos exámenes analíticos y organolépticos (de sus características físicas que pueden percibir los sentidos). Así una calificación favorable se certifica, a la vista del consumidor, con una contraetiqueta numerada y un distintivo.



Fig. 11. Logotipo Consejo Regulador de Lanzarote. Fuente: <https://dolanzarote.com/dolanzarote/consejo-regulador/>

Último acceso: 06/05/2022

Tras la aprobación de los nuevos estatutos, publicado en el B.O.C. número 33, de 14 de febrero de 2008, el Consejo se convierte en una Corporación de Derecho Público, con personalidad jurídica propia y plena capacidad para el cumplimiento de sus fines públicos y privados siendo sus fines la representación, defensa, garantía, investigación y desarrollo de mercados y promoción, tanto de los vinos amparados como del nivel de protección, así como la prestación de servicios relacionados con estas actividades.

El control y seguridad alimentaria de los vinos de Canarias en general, y de Lanzarote en particular, es asumida por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentario, organismo público adscrito a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias. (Consejo Regulador-D. O Lanzarote, 2020).

2.2. Principales bodegas

El proceso de elaboración de los vinos de Lanzarote se lleva a cabo en las numerosas bodegas que posee la isla. La zona cuenta con aproximadamente 24 bodegas, la gran mayoría ubicadas en la zona de más renombre: La Geria. Entre estas, destaca la más antigua, la bodega El Grifo, famosa por su elaboración de vinos desde el siglo XVII.

A continuación, se hace referencia a las bodegas más importantes de Lanzarote.

2.2.1. El Grifo

Según información de la página web oficial de El Grifo³, es la bodega más antigua de Canarias y está situada entre las diez más antiguas de España. Elabora vinos de manera ininterrumpida desde el año 1775.

En lo que se refiere a las actividades enoturísticas que se llevan a cabo, la bodega ofrece diferentes variedades de visita. El turista que la visita puede disfrutar de la entrada de manera libre a su museo, de una visita guiada al Museo del Vino, o de una visita guiada tanto al museo como 15 a la propia bodega. Todas las visitas incluyen un paseo por su viñedo prefiloxérico⁴, único en el mundo, y terminan con la cata y degustación de los

³ <https://elgrifo.com/>

⁴ Las centenarias cepas prefiloxéricas, que por ubicación o predominio de suelos arenosos en que están plantadas se hicieron resistentes a la plaga de la filoxera, responsable de arrasar los viñedos de la vieja Europa en la segunda mitad del siglo XIX.

vinos que elaboran. En el último capítulo de este trabajo se hará mayor referencia a esta bodega.



Fig. 12. Entrada acceso Bodegas El Grifo. Fuente: <https://www.lanzaroteretreats.com/es/bodegas-el-grifo-la-bodega-mas-antigua-de-lanzarote/> Último acceso: 06/05/2022

2.2.2. La Geria

Según información adquirida de su página web oficial, la Bodega fue construida a finales del siglo XIX por la familia Rijo. En 1993 fue adquirida por sus actuales propietarios, la familia Melián. Desde ese año, se han combinado las tradiciones de viticultura más antiguas con la tecnología más avanzada de elaboración del vino en cuanto al seguimiento del control de calidad.

Esta bodega familiar está entre las bodegas más visitadas de España debido a su ubicación en un enclave único como es La Geria, zona vitivinícola por excelencia de la isla de Lanzarote. Desde la bodega se puede apreciar unas vistas inmejorables de los viñedos plantados en hoyos y excavados en la arena y rodeados de un manto de ceniza volcánica. A su vez, se puede apreciar al fondo los volcanes del Parque Nacional de Timanfaya.

En las visitas a Bodega La Geria los clientes no solo disfrutan de un paisaje excepcional sino también, del encanto de la bodega, pueden catar sus vinos o comer algo en su bar-cafetería.



Fig. 13. Entrada acceso Bodega La Geria. Fuente: <https://www.lageria.com/> Último acceso: 06/05/2022

2.2.3. Rubicón

Para conocer la historia de Bodegas Rubicón tenemos que remontarnos a 1570, fecha del primer documento escrito que se conserva haciendo referencia a la propiedad. En él se detalla la venta, por parte de Marcos Verde, Justa Melián, Diego Vázquez y Margarita Ruiz del Cortijo de La Geria al reverendo Luis de Bethancourt, por aquel entonces vicario y beneficiado de Lanzarote. El documento ofrece una amplia descripción del cortijo y de su valioso patrimonio. El Cortijo de La Geria era, a comienzos del siglo XVII, uno de los más preciados y ricos de la isla de Lanzarote. En esta época pasará a ser propiedad del arcipreste Don Diego Laguna, quien a finales del siglo XVII declare en su testamento que contaba entre sus posesiones con el Cortijo de La Geria, el cual le había tocado en herencia y permuta y en el que había mandado a construir en 1698 la ermita de La Caridad. Por aquel entonces el cortijo contaba con habitaciones, tres dependencias para los aperos de labranza, aljibes y marena, y campos de cultivo que producían trigo, cebada y centeno.

La fertilidad de los suelos de La Geria antes de las erupciones volcánicas motiva que gran parte de la propiedad se concentre en pocas manos, por lo general vinculadas al grupo de poder insular y, en particular, relacionadas con la iglesia, como es el caso de Don Diego Laguna, que posee otros cortijos además del de La Geria. Por aquellos años los campos de cereales conformaban el paisaje de la zona, la tierra era rica y producía fruto en abundancia. Nadie imaginaba que pronto el infierno se desataría en Timanfaya y largos años de erupciones volcánicas (1730-1736) devastarían aldeas y campos de cultivo modificando el paisaje para siempre. ([Historia-Bodegas Rubicón](#), 2022)

2.2.4. Stratvs

La bodega Stratvs (Stratus) está ubicada en La Geria, muy cerca del Parque Nacional Timanfaya. Esta se inauguró en el año 2008 con el objetivo de crear un espacio que pudiera preservar la tradicional forma de cultivo de la uva y del vino de Lanzarote, considerada única en el mundo.

Se caracteriza por tener un diseño arquitectónico muy cuidado y respetuoso con el

entorno natural que le rodea. La bodega ofrece visitas por sus instalaciones para dar a conocer la técnica de producción y elaboración de sus vinos Stratvs. Los más famosos son los blancos, elaborados con la variedad de uva Malvasía (típica en la elaboración de los vinos de Lanzarote).

Los clientes también pueden hacer uso de las instalaciones de su restaurante y hacer una degustación combinando sus vinos con productos típicos de la zona como el almogrote, mojos canarios, sales naturales y condimentadas, aceites locales y mermeladas artesanales, entre otros.

2.3. Eventos enológicos

Tras la recopilación de las bodegas más importantes y la explicación de la función y el papel que desarrolla el Consejo Regulador de Lanzarote, se hace referencia a otro de los productos turísticos utilizados para la promoción y puesta en valor del enoturismo de la isla. Se trata de un evento enológico que recibe el nombre de “Malvasía”, procedente del nombre de las uvas predominantes en la zona.

2.3.1. Malvasía: Semana del Vino de Lanzarote

Malvasía es el nombre con el que se conoce a la semana del vino de Lanzarote. Su primera edición tuvo lugar en 2015 cuando surgió como una iniciativa del Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Lanzarote. Debido a que la isla es mayormente conocida por el turismo de sol y playa, esta idea surge con el propósito de diversificar su oferta turística y con ello rendir homenaje a los vinos característicos de Lanzarote y a toda la actividad y esfuerzo vitivinícola de la isla. Además, su finalización coincide con el Día Mundial del Enoturismo. También supone una gran oportunidad para acercar el producto al público local de una manera diferente. El Consejo Regulador de la D.O. Vinos de Lanzarote quiso demostrar con este evento anual la relevancia que tiene el vino en Lanzarote y en las Islas Canarias, ya que forma parte de la cultura, el paisaje y la historia; mereciéndose un mayor protagonismo. ([Semana Malvasía de Lanzarote](#), 2021).

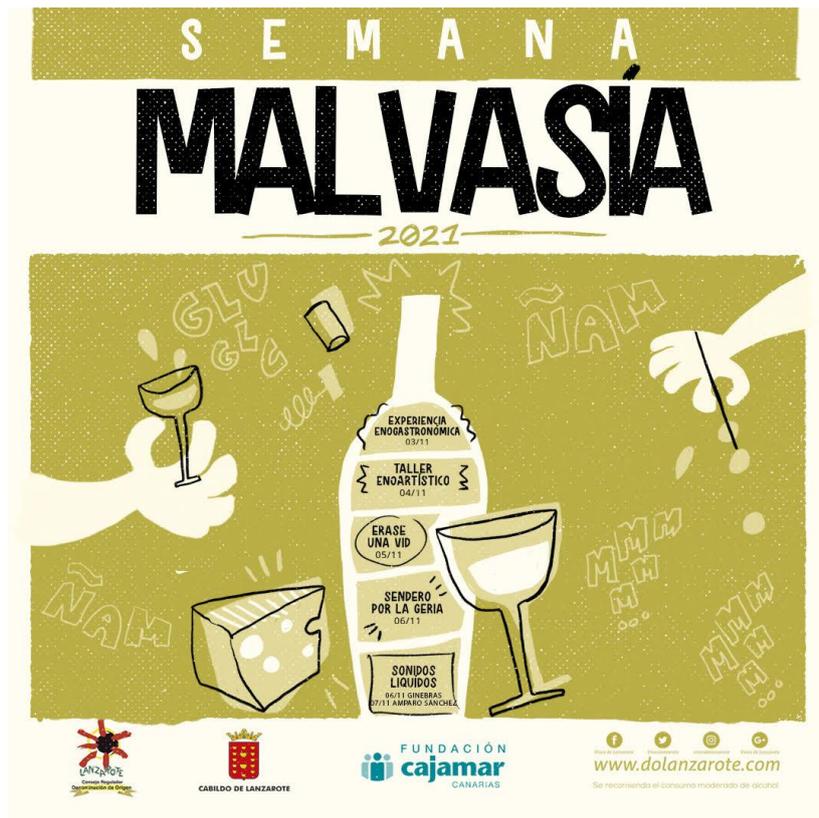


Fig.14. Cartel “Semana Malvasía 2021”. Fuente:
<https://dolanzarote.com/llega-una-nueva-edicion-de-malvasia-la-semana-del-vino-de-lanzarote-2/> Último acceso: 14/05/2022

CAPÍTULO 3
ESTUDIO DE CASO: ZONA
VITIVINÍCOLA LA GERIA, BODEGA EL
GRIFO

3.1. Zona vitivinícola de La Geria

Vista la importancia de la vid y las bodegas en La Geria, en este apartado nos centramos exclusivamente en este espacio, analizando una de las bodegas ya apuntadas arriba como estudio de caso: Bodega El Grifo.

La Geria es conocida como La Ruta por excelencia del vino en Lanzarote, por lo que a continuación nos centraremos en ella y en torno a sus productos enoturísticos ofertados y su bodega más importante.

3.1.1. Ruta del Vino La Geria

La Geria, conocida como la Ruta del Vino de Lanzarote, es una zona de la isla que se localiza en el suroeste, en el municipio de Yaiza. Es conocida por la singularidad de su paisaje volcánico y bordea por el este al Parque Nacional de Timanfaya (V. Figura 14). Fue aprovechada para la plantación de vides para la producción de vino, siendo su variedad más abundante la uva Malvasía.

Las vides se plantan en conos formados en el lapilli, llamado localmente picón, y protegidas adicionalmente por pequeños muros de piedra seca. Este tipo de plantación permite que las plantas enraícen más fácilmente en el suelo fértil, mientras que la capa superior de lapilli reduce la evapotranspiración. Además, la forma de los hoyos y la pared adicional protegen a los cultivos del viento.



Fig. 15. Localización de La Geria. Fuente: <https://www.lanzarotexperiencetours.com/blog/ruta-del-vino-en-lanzarote/> Último acceso: 14/05/2022

Es un paraje natural protegido que ocupa una superficie de aproximadamente 5.300 hectáreas. Destaca por su paisaje singular y por la gran extensión de cenizas volcánicas, procedentes de la erupción de Timanfaya entre 1730-1736.

Se caracteriza por el cultivo de viñas en hoyos excavados en las propias cenizas volcánicas, protegiendo los cultivos a través de pequeños muros semicirculares de piedra hechos por el hombre. La Geria constituye la mayor superficie de cultivo de vid de Lanzarote.

El viñedo de La Geria se planta en parcelas donde se excavan hoyos (a modo de conos invertidos) en lapilli o bien se realizan zanjas con muros separándolas de tal manera que hacen la función de cortavientos. Las pendientes de los suelos de cultivo no suelen ser muy elevadas. El viñedo se extiende desde los 200 hasta los 500 metros sobre el nivel del mar. Los suelos son en general de escasa fertilidad (aridisoles y vertisoles). Algunos de estos suelos aparecen fosilizados al haber sido cubiertos por erupciones volcánicas más recientes o por depósitos coluviales. Presentan colores rojizos, textura francolimomarcillosa, con elevado contenido medio de materia orgánica, lo cual asegura un suministro de nitrógeno adecuado a las exigencias de la vid. (Consejo Regulador del Vino, 2014).



Fig. 16. Parcelas de cultivo de la vid en La Geria. Fuente: <https://unbuenvino.com/2017/03/los-vinos-de-lanzarote-el-secreto-que-guarda-canarias/> Último acceso: 14/05/2022

Otra de las variantes de cultivo que se dan en la zona de La Geria, aunque también aparecen en el malpaís de La Corona, son los denominados cultivos en zanjas y chabocos. Entre éstos suelen haber numerosas parras de vid. Esta técnica consiste en

romper las coladas de lavas para buscar el suelo vegetal que hay debajo y después proceder a plantar las viñas y otros árboles frutales. En algunos casos se protegen con muros para evitar que los animales las dañen e impedir que los fuertes vientos condicionen su crecimiento.

-Importancia turística de la zona

La Geria constituye uno de los paisajes más singulares de Lanzarote y también de Canarias y se ha convertido en un espacio de numerosas visitas turísticas, al igual que ocurre con otros lugares de Europa (GOYET, P. 2010, PARENTEAU, A., 2010). Dichas visitas son organizadas tanto por los turoperadores, que incluyen en su programa recorridos por distintas bodegas de la zona (LÓPEZ GUZMÁN-GUZMÁN et al, 2008; MORALES YAGO, F.J., 2012), como también de forma individual y autónoma por parte de muchos turistas que visitan la Isla. En los últimos años se han ido desarrollando más actividades y productos turísticos que han provocado un auge del turismo, y en especial del enoturismo en La Geria. Entre ellas podemos destacar las diversas rutas e itinerarios, tanto a pie, como en bicicleta, caballo, etc; que recorren esta zona vitivinícola, propuestas y preparadas por los ayuntamientos de Tías, Tinajo y Yaiza, y por el Cabildo Insular.



Fig. 17. Rutas de senderismo por los viñedos de La Geria. Fuente: <https://dolanzarote.com/de/senderismo-vino-lanzarote-2018-bodegas-rubicon/>
Último acceso: 25/05/2022

También se han instaurado las visitas turísticas a las bodegas de la zona, con un doble objetivo: promover el consumo de sus vinos junto con la combinación de la gastronomía local, así como dar a conocer el origen y el proceso de elaboración de estos vinos tan singulares. Hay varias bodegas que cuentan con museos o centros de interpretación del vino, como las comentadas Bodegas El Grifo, Bodegas Rubicón, Bodegas La Geria y Bodegas Stratus.

Otros acontecimientos turísticos relacionados con la enología de La Geria son los eventos deportivos como la carrera del vino “Wine Run Lanzarote”, donde los participantes, muchos de ellos turistas extranjeros, degustan los vinos de la zona al mismo tiempo que realizan una actividad deportiva (ACOSTA, T. y FERRER, M, 2013). También se llevan a cabo dos eventos enoturísticos; la Semana de los Vinos del Volcán, que tiene lugar en el mes de julio, cada año en un municipio diferente. Es organizada por el Consejo Regulador y en ella se realiza una cata de los distintos vinos procedentes de la isla. Por otro lado, se celebra la semana del vino de Lanzarote, más conocida como Malvasía y ya mencionada anteriormente.



Fig 18. Wine Run Lanzarote. Fuente: <https://lanzarotedeportes.com/el-plazo-de-inscripcion-en-la-lanzarote-wine-run-permanecera-abierto-hasta-el-11-de-junio/> Último acceso: 25/05/2022

3.2. Bodega El Grifo

3.2.1. Historia de la Bodega

Como ya se ha indicado anteriormente, es la bodega más antigua de la Islas Canarias y se encuentra entre las 10 bodegas más antiguas de toda España. Se tiene constancia de que lleva elaborando vinos desde el siglo XVIII, concretamente data del año 1775.

Para destacar los acontecimientos más importantes a lo largo de su historia, hay que señalar que la bodega ha pertenecido a tres familias diferentes: los Ribera, los De Castro, y desde 1880 pertenece a la familia actual, descendiente de Manuel García Durán⁵ ([Historia-Bodega El Grifo](#), 2021).



Fig. 19. Vista de Bodega El Grifo. Fuente: https://www.tripadvisor.es/Attraction_Review-g1064373-d2064511-Reviews-El_Grifo_Museo_del_Vino-San_Bartolome_Lanzarote_Canary_Islands.html Último acceso: 25/05/2022

Elaboran diferentes tipos de vino: tinto, blanco seco, blanco semidulce, rosado, etc; empleando principalmente la variedad de uva malvasía volcánica y la variedad listán negro. Entre sus productos más novedosos podemos encontrar no tan comunes en la oferta enológica habitual, como pueden ser por ejemplo el vino tinto dulce o el vino naranja, también conocido como “orange wine”. Este vino es una edición limitada de 648 botellas, realizado con la variedad de uva Moscatel de Alejandría, elaborado como se hacía en Asia Menor hace más de 7.000 años. Es un vino blanco con alma de tinto diferente por el proceso de elaboración, que consiste en la fermentación de la uva con

⁵ Manuel García-Durán fue presidente y CEO de Grupo Ezentis, un grupo empresarial con más de 50 años de experiencia en los sectores de tecnología, infraestructura y telecomunicaciones, que cotizan en las bolsas de valores de Madrid.

sus hollejos y pepitas, manteniéndolos en el vino tres meses más antes de proceder a su separación y prensado. ([EL CORREO DEL VINO](https://elcorreodelvino.com/orange-wine-el-grifo-el-fascinante-blanco-con-alma-de-tinto-que-gusta-a-los-paladares-audaces/), 6 octubre 2021).



Fig. 19. Orange Wine. Fuente: <https://elcorreodelvino.com/orange-wine-el-grifo-el-fascinante-blanco-con-alma-de-tinto-que-gusta-a-los-paladares-audaces/> Último acceso: 25/05/2022

3.2.2. Museo del Vino El Grifo

El museo ocupa las instalaciones originales de Bodegas El Grifo, situadas en el corazón de La Geria. Se trata de una finca de viña y volcán de 40 Hectáreas. El lagar cubierto data de 1775, y consta de la antigua casa, parcialmente invadida por la biblioteca del Museo, del antiguo lagar donde se realizaba la vendimia llevando los racimos a lomos de camellos; y, de las naves de elaboración y mantenimiento del vino, la bodega propiamente dicha, y las antiguas naves de barricas donde se producía el envejecimiento del vino, que se emplean actualmente para exposiciones y actividades culturales. (Regina Mendiondo, 2014, p.217-225).

Junto con la recepción y tienda (las antiguas gañanías y almacenes de grano) forman un conjunto de 1.500 metros cuadrados. En este espacio físico se muestran los procesos, la maquinaria y los útiles que se emplearon en el proceso de elaboración del vino desde mediados del siglo XIX hasta los años ochenta. A finales de esta década se inició el

proyecto del Museo del Vino, actualmente visitado anualmente por unas 60.000 personas.



Fig. 20 y 21. Museo del Vino El Grifo. Fuente: <https://ociolanzarote.com/que-ver/museos/museo-del-vino-el-grifo/>
Último acceso: 25/05/2022

CONCLUSIONES

Tras haber realizado este trabajo y comprendido qué es el enoturismo, a través del estudio de sus conceptos básicos y otros términos importantes que lo integran, así como las Rutas del Vino, Denominación de Origen, etc.; hemos conocido la importancia del enoturismo en las Islas Canarias.

Tal y como se comentó en la introducción, el turismo de sol y playa siempre ha sido predominante en esta zona. Sin embargo, se ha demostrado el gran potencial y el crecimiento que está teniendo el enoturismo en las islas, especialmente en Lanzarote. Esto se debe a que, en un mundo tan globalizado, en el que el turismo es uno de los sectores de actividad más importantes, los destinos turísticos se ven en la necesidad de diversificarse y ofrecer nuevos productos y experiencias a unos turistas cada vez más exigentes y en la búsqueda de algo nuevo y diferente.

Desde hace unos años, el turismo del vino ha empezado a ganar importancia y a crecer como un sector de actividad referente en las islas, especialmente en Lanzarote. La rica gastronomía con productos de la tierra que posee hace que el enoturismo esté muy ligado al turismo gastronómico y rural. Lanzarote cuenta con un amplio sector vitivinícola con numerosas bodegas que consiguen atraer tanto a turistas extranjeros como a la población local. Todo esto ha provocado que viticultores, bodegueros y municipios centren sus esfuerzos en conseguir un sector más consolidado y que sus vinos se encuentren en auge. Esta consolidación se está haciendo a través de la puesta en valor de los viñedos y los productos con los que ya contaba la isla desde los inicios de su actividad vitivinícola. A esta puesta en valor se le suman los nuevos productos y actividades de promoción como la semana del vino de Lanzarote: Malvasía.

Las Islas Canarias siguen siendo uno de los destinos con una oferta de sol y playa más consolidada, no obstante, debemos ser conscientes de que los turistas cada vez buscan más experiencias y ser partícipes de ellas. No es suficiente con ofertar un destino de sol y playa, ya que existen numerosos países con las mismas características y la competencia es muy alta. Por eso, el enoturismo es una buena solución para completar esta oferta y también convertir al vino, el turismo gastronómico y el turismo rural en

seña de identidad de la Lanzarote. Además, las formas de cultivo llevadas a cabo en la isla permiten unir tradición, gastronomía y medio ambiente.

Por otro lado, la zona vitivinícola de La Geria y su ruta del vino son por excelencia uno de los atractivos turísticos más importantes de la isla en cuanto a turismo del vino se refiere. El elevado número de bodegas, sus museos del vino y los continuos eventos y actividades enológicas (carreras, catas, concursos gastronómicos, etc.) han hecho que esta zona sea todavía más conocida y aporte fama a sus vinos.

Personalmente, creo que se debería invertir más y poner más interés en promover este tipo de turismo en las islas, ya que el enoturismo atrae a un segmento de mercado muy amplio que suele tener cierto nivel adquisitivo. Por lo que sería bueno complementar las ganancias y las actividades propias del turismo de sol y playa, con los beneficios del turismo del vino. Con esto se conseguiría un mayor desarrollo de las zonas rurales y se mantendría la esencia de la producción del vino y las bodegas típicas de la zona.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ACOSTA, R. Y FERRER, M (2013): Lanzarote y el vino. Paisaje y Cultura. Ediciones Remotas. Arrecife.

AEMET INFORME CLIMATOLOGICO. (2010).

https://www.aemet.es/documentos/es/serviciosclimaticos/vigilancia_clima/resumen_climat/anuales/res_anual_clim_2010.pdf

BRUNORI, G., y ROSSI, A. (2000): «Synergy and coherence through collective action: some insights from wine routes in Tuscany», *Sociologia Rurales*, nº 40 (4), pp. 409- 423.

CÁNOVES VALIENTE, G., HERRERA JIMÉNEZ, L., VILLARINO PÉREZ, M. 120
A. GONZÁLEZ MORALES, A. Á. RAMÓN OJEDA Y S. HERNÁNDEZ
TORRES *Papeles de Geografía*, 61 (2015), 109-121 (2005): "Turismo rural en España: paisajes, nuevos usos y nuevas visiones". *Cuadernos de Turismo*, nº15, pp 63-76.

CÁNOVES, G., HERRERA, L., BLANCO, A. (2005): "Turismo rural en España: un análisis de la evolución en el contexto europeo". *Cuadernos de Geografía*, nº77, pp. 41-58.

Castro, F. (2019, 7 agosto). *La Geria – Ruta del Vino*. Ocio Lanzarote.

<https://ociolanzarote.com/descubre-la-isla/rutas-en-coche/la-geria/>

Clasificación Papadakis. (2018).

http://ocw.upm.es/pluginfile.php/675/mod_label/intro/papadakisclasificacionclimatica.pdf

Clima D.O. Lanzarote. (2020, 6 marzo). D.O. Lanzarote.

<https://dolanzarote.com/vino/lanzarote/clima/>

El cultivo de La Geria. (2015). [https://ecoturismo.lanzarotebiosfera.org/wp-](https://ecoturismo.lanzarotebiosfera.org/wp-content/uploads/2015/08/El-cultivo-del-vi%C3%B1edo-como-recurso-tur%C3%ADstico-cultural-La-Geria.pdf)

[content/uploads/2015/08/El-cultivo-del-vi%C3%B1edo-como-recurso-tur%C3%ADstico-cultural-La-Geria.pdf](https://ecoturismo.lanzarotebiosfera.org/wp-content/uploads/2015/08/El-cultivo-del-vi%C3%B1edo-como-recurso-tur%C3%ADstico-cultural-La-Geria.pdf)

EL CULTIVO DEL VIÑEDO COMO RECURSO TURÍSTICO CULTURAL: EL CASO

DE LA GERIA. (2015). [https://ecoturismo.lanzarotebiosfera.org/wp-](https://ecoturismo.lanzarotebiosfera.org/wp-content/uploads/2015/08/El-cultivo-del-vi%C3%B1edo-como-recurso-tur%C3%ADstico-cultural-La-Geria.pdf)

[content/uploads/2015/08/El-cultivo-del-vi%C3%B1edo-como-recurso-tur%C3%ADstico-cultural-La-Geria.pdf](https://ecoturismo.lanzarotebiosfera.org/wp-content/uploads/2015/08/El-cultivo-del-vi%C3%B1edo-como-recurso-tur%C3%ADstico-cultural-La-Geria.pdf)

DO Lanzarote. (2019). [https://dolanzarote.com/wp-](https://dolanzarote.com/wp-content/uploads/2019/09/69809CUADRIPTICOLANZAROTE-2019.pdf)

[content/uploads/2019/09/69809CUADRIPTICOLANZAROTE-2019.pdf](https://dolanzarote.com/wp-content/uploads/2019/09/69809CUADRIPTICOLANZAROTE-2019.pdf)

D.O. Lanzarote. (2022, 21 enero). D.O. Lanzarote. <https://dolanzarote.com>

Enoturismo y desarrollo sostenible: el caso de la Geria. (2020).

https://digibuo.uniovi.es/dspace/bitstream/handle/10651/59715/TFM_PaulaHernandezRamos.pdf?sequence=4&isAllowed=y

Elias Pastor, L. V. (2006). El turismo del vino, otra experiencia de ocio. Universidad de Deusto.

Consejo Regulador[:en]REGULATORY COUNCIL[:fr]CONSEIL

RÉGULATEUR[:de]DER RAT[:]. (2020, 6 marzo). D.O. Lanzarote.

<https://dolanzarote.com/dolanzarote/consejo-regulador/>

FÁVERO, I. y ANTUNES, J. (2007): «Enoturismo en la región uva y vino-Brasil», Estudios y Perspectivas en Turismo, nº 16 (2), pp. 133-149.

Garijo, C. (2007). 1er Congreso Internacional del Turismo enológico. Jerez, Cádiz, España.

GONZÁLEZ MORALES, A. ET AL. (2012): Guía oficial de senderos de Lanzarote. Cabildo de Lanzarote.

GOYET, P. (2010) “El turismo vitivinícola: el caso de Francia”. Libro de actas del 2º Congreso Europeo de Turismo industrial. Toledo 2008. pp. 171-177

Hall, C. M., Johnson, G., Cambourne, B., Macionis, N., Mitchell, R., & Sharples, I. (2000). Wine Tourism Around the World. Routledge.

Mapa de bodegas[:en]Wineries map[:fr]Carte des DOMAINES[:de] Karte der

KELLEREIEN[:]. (2020, 23 junio). D.O. Lanzarote.

<https://dolanzarote.com/visita/mapa-de-bodegas/>

La Geria-Lanzarote. (2017).

<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoescuela/recursosdigitales/files/formidable/6/la-geria--lanzarote.pdf>

HISTORIA / Bodegas Rubicón. (2020). Bodegas Rubicón.

<https://bodegasrubicon.com/historia/>

IMPACTUR CANARIAS. (2017). [https://www.exceltur.org/wp-](https://www.exceltur.org/wp-content/uploads/2018/07/IMPACTUR-Canarias-2017.pdf)

[content/uploads/2018/07/IMPACTUR-Canarias-2017.pdf](https://www.exceltur.org/wp-content/uploads/2018/07/IMPACTUR-Canarias-2017.pdf)

Intagri. (2017). *Clasificación del Suelo: WRB y Soil Taxonomy* | Intagri S.C.

<https://www.intagri.com/articulos/suelos/clasificacion-del-suelo-WRB-y-soil-taxonomy>

L. (2020, 13 noviembre). *Ruta del vino en Lanzarote*. Guía de Lanzarote.

<https://www.lanzarotexperiencetours.com/blog/ruta-del-vino-en-lanzarote/>

LÓPEZ GUZMÁN-GUZMÁN, T.J., SÁNCHEZ CAÑIZARES, S.M. (2008): “La creación de productos turísticos utilizando rutas enológicas”. *Pasos. Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, Vol. 6, Nº 2, pp 159-171.

Malvasía, semana del vino de Lanzarote. (2018, 26 octubre). Turismo Lanzarote.

<https://turismolanzarote.com/evento/malvasia-semana-del-vino-de-lanzarote/>

Mendiondo, R. (2014). *El Museo del Vino El Grifo de Lanzarote*. Dialnet.

<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4901496>

Nuevo informe de ACEVIN para conocer el perfil del enoturista de las Rutas del Vino de España - ACEVIN - Asociación Española de Ciudades del Vino. (2022).

Informe ACEVIN Perfil Turista Enológico. <https://acevin.es/nuevo-informe-de-acevin-para-conocer-el-perfil-del-enoturista-de-las-rutas-del-vino-de-espana>

Observatorio Turístico RVE. (2022, 17 mayo). Rutas del Vino España.

<https://wineroutesofspain.com/observatorio-turistico-rve/#:%7E:text=El%20Observatorio%20Tur%C3%ADstico%20Rutas%20del,Rutas%20del%20Vino%20de%20Espa%C3%B1a>.

Parenteau, A. (2010): “Estado del turismo enológico en Europa”. Libro de actas del 2º Congreso Europeo de Turismo industrial. Toledo 2008. pp. 166-170

R. (2021, 5 octubre). *Orange Wine El Grifo, el fascinante blanco con alma de tinto que gusta a los paladares audaces*. EL CORREO DEL VINO.

<https://elcorreodelvino.com/orange-wine-el-grifo-el-fascinante-blanco-con-alma-de-tinto-que-gusta-a-los-paladares-audaces/>

Semana Malvasía de Lanzarote. (2021a). SEMANA MALVASÍA DE LANZAROTE.

<https://semanamalvasia.weebly.com/>

VINTUR. (2005). European Enotourism HANDBOOK. Deloitte.

