

Vino de Lanzarote

ZUMO DE TIERRA VOLCÁNICA



Viñedos cultivados en lava, en La Geria.

Viaje al centro de la sorprendente isla de Lanzarote, donde las vides encuentran humedad bajo la lava.

RINCÓN DEL VINO DE LANZAROTE

La forma de cultivar el vino en Lanzarote es única en el mundo: la uva crece en hoyos excavados en la ceniza volcánica, en un paisaje sublime que durante siglos ha esculpido el agricultor conejero (habitante de Lanzarote).

El segundo elemento diferenciador del vino de Lanzarote es la variedad de la uva: la *malvasía*, que se cultiva en islas -Grecia, Sicilia, etc.- y, principalmente, en Canarias. Esta uva da unos vinos jóvenes, suaves y afrutados, con unos perfiles muy buscados, al ser delicados, tanto en boca como en nariz.

www.dolanzarote.com

PLANIFICA TU VIAJE



Guía Repsol

Ruta propuesta, 32 km. aprox.

■ Mapa completo de la zona:
pág. 83 B-3

■ Información turística,
hoteles y restaurantes:
pág. 253

■ Más información:
www.guiarepsol.com
www.repsol.com

Los exploradores europeos de los siglos XVIII y XIX que llegaban a Lanzarote se quedaban boquiabiertos al entrar en camello por el paraje de La Geria. Hoy, tres siglos después, el que visita este paisaje agrario siente la misma sensación de asombro que los antiguos trotamundos. El barón Alexander von Humboldt (1769-1859), el naturalista más importante que ha visitado Canarias, hablaba de espectáculo imponente. La creación del sistema de cultivo para la vid con la arena volcánica *-lapilli-* que ha dado lugar a este paisaje antrópico tan original es una muestra de ello. La puerta de entrada por el pueblo de Uga, al sur de la isla, por donde se inicia la ruta es, sin duda, la más impresionante, con un marco incomparable al fondo, el Parque Nacional de Timanfaya y el Parque Natural de Los Volcanes. El sereno de la noche, conocido en Lanzarote como la *tarosa*, hace brillar la

Contiene agua, alcohol, azúcares no fermentables, ácidos orgánicos, sales minerales y vitaminas del grupo B, además de colorantes y antioxidantes. Su valor energético depende del grado alcohólico (7 kcal./gr.) y de azúcares (4 kcal./gr.). Su consumo moderado es beneficioso para prevenir enfermedades degenerativas, cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer.

Fundación Española de la Nutrición