

Descargado del sitio [lavozdelanzarote.com](http://www.lavozdelanzarote.com) ::: La más palpitante actualidad de Lanzarote: noticias, anuncios, ...
<http://www.lavozdelanzarote.com>

La viticultura es el sector agrícola más importante de Lanzarote aunque el excedente de uva de la cosecha de este año preocupa a bodegueros y agricultores

A pisar la uva en las fiestas de La Geria

- Noticias - Sociedad -



Fecha de publicación : Miércoles 16 de agosto de 2006

[lavozdelanzarote.com](http://www.lavozdelanzarote.com) ::: La más palpitante actualidad de Lanzarote: noticias, anuncios, ...

En la villa de La Geria ya ha comenzado la recogida de la uva y en el pueblo han querido inaugurar la vendimia recordando el largo procedimiento que el corte, transporte y fabricación de los caldos, suponía para los agricultores hasta mediados del siglo pasado. El transporte en camello o la pisada de la uva para exprimir su zumo se han convertido en reclamos turísticos de una fiesta que coincide con la celebración de la festividad de La Caridad, patrona del valle vitivinícola por excelencia en Lanzarote.



Hace un par de horas que ha amanecido en los campos lanzaroteños. **Las cepas esperan**, protegidas por los característicos muretes de piedra negra que predominan sobre el paisaje de fuego de la isla. **Es quince de agosto**, día festivo en toda España y **jornada de celebraciones en La Geria**. Es el día de **La Caridad, patrona de la villa, pero además es la fiesta de la vendimia**. La Bodega La Geria abre sus puertas para que **visitantes de todas las partes del mundo, participen en la recogida de la uva más tradicional**.

En los campos, **resguardadas de los vientos, seña de identidad de las islas, rebosan exuberancia, la de los racimos** llenos del zumo codiciado, el que alimenta las pituitarias y los paladares de expertos en caldos; el que protagoniza veladas románticas, veladas festivas en las que el preciado líquido corre de copa en copa, veladas en las que se cierran negocios millonarios.

El origen es mucho más sencillo que toda la sofisticación que rodea a nuestro personaje, sí, un personaje porque, está cuajado de cualidades que le hacen poseedor de **un temperamento especial, es el vino de Lanzarote, en todas sus variantes**, ese que los agricultores, los bodegueros y los que mantienen sus narices entrenadas, saben distinguir de entre miles.

El otro mundo del vino ha empezado desde hace siglos a primerísima hora de la mañana. Las **viejas cestas de mimbre** en las que rebosan los racimos de uva. **Las navajas y tijeras, afiladas**, y las cabezas cubiertas, al resguardo de los rayos del sol. Si miras al horizonte, **pocos perfiles se ven ya con sombreros de paja**, al estilo tradicional, perfiles de hombres y mujeres que una y otra vez se tendrán que agachar y volver a levantar, con los racimos de uva ya podados, con cuidado, para no dañar el fruto.

A pisar la uva en las fiestas de La Geria

La **silueta de los camellos** en la zona vitivinícola confunde, sobre todo porque ahora sólo los vemos recorriendo cansinamente el circuito del que no se salen ni un milímetro, mientras pasean acomodados a los lados de su joroba a cientos de turistas. En esta fiesta **su cometido es otro, el que ha sido durante decenas de años, transportar los racimos**, desde las parras hasta las bodegas, dónde este martes **acudieron los turistas para pisar la uva y después probar su zumo**, todo como antaño se hacía.

La vendimia del siglo XXI

La realidad de la vendimia cada día desde que **el pasado dos de agosto la primera bodega empezó a recolectar, empieza a las 7:00 en punto de la mañana**. Los vendimiadores se acercan a las parras para empezar **la recogida más temprana de toda España**. Hasta para eso es diferente la isla, sus uvas están maduras antes que ninguna otra en todo el territorio. **Primero se podará toda la uva blanca, la famosa malvasía** de la que se sacan la mayoría de los vinos blancos de la isla. Hasta que no queden todas las cepas de malvasía sin rastro de fruto, no llega el corte de la uva negra, esa que año tras año se mejora para dar calidad a los vinos tintos de Lanzarote.



Fotos: Javier Fuentes y Sergio Betancort

Excedente de uva

Este año **la cosecha de vid alcanzará cifras similares a las del pasado año**. Los cuatro millones de kilos de uva están asegurados, situación que volverá a generar un excedente, que las 17 bodegas de la isla no tienen capacidad de asumir. **"Hay muchos viticultores que no saben dónde colocar la uva"**, así expresaba su preocupación **Manuel Díaz Rijo**. Bodeguero desde hace 33 años, merecedor en este año del Racimo de Plata y Socio de Honor del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "Lanzarote", la sociedad "Mozaga" que fundó junto a otros viticultores, fue la primera bodega "en meter el vino en una botella", la denominación de origen, por la que su grupo luchó, vendría después.

Para Manuel Díaz Rijo, la incapacidad de las bodegas para asumir tal cantidad de uva, **"no es un problema de almacenamiento, el problema es que el mercado ha ido aflojando** debido a la llegada de menos turismo con alto poder adquisitivo". El consumo del vino según Díaz Rijo, ha ido disminuyendo en Lanzarote. El "todo incluido" que ofrecen cada vez más los hoteles de la isla, **no facilita que el turista vaya a pagar más por disfrutar de un vino de la tierra** con denominación de origen.

Miguel Martín, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, tiene una concepción del problema algo diferente. Considera que **sí hay bodegas dispuestas a asumir la uva que se obtiene de las parras conejeras, pero "están teniendo muchos problemas con Medio Ambiente para almacenar la uva"**. Miguel Martín también es bodeguero, recientemente a pasado a ser el accionista mayoritario de las Bodegas Mozaga y se muestra convencido de que **"hay muchas bodegas que quieren ampliar sus instalaciones y almacenar la uva para sacar vinos cada vez de mayor calidad"**.



El sector agrícola más importante en Lanzarote son los viñedos. **Hay 17 bodegas** de diferente importancia que fabrican los vinos con el zumo de los **17.000 viñedos repartidos por toda la isla**. Con unos cuatro millones de kilos de uva producida, el presidente del Consejo Regulador calcula que el sector aporta a la economía de Lanzarote algo más de seis millones de euros al año.

Pese a que desde el Consejo Regulador aseguran que los vinos blancos de Lanzarote son reconocidos mundialmente, **su comercialización fuera de las fronteras canarias no supera las 100.000 botellas cada año**. Manuel Rijo cree que **el obstáculo principal es el coste de producción de la uva en la isla**, que hace que suba su precio, "pagamos la uva a una media de 1,5 euros el kilo, en la Península se paga mucho menos". A este factor se une el coste del transporte y la doble insularidad, que "hace muy difícil competir con los vinos de la península".

Pese a estos obstáculos, los caldos canarios juegan con factores que los convierten en valores en alza. El **habitual clima benigno** durante todo el año se une al **terreno volcánico sobre el que se cultiva**, a unos 350 metros sobre el nivel del mar, que **hacen que madure muy pronto**. Además, Díaz Rijo recuerda que **"son viñedos de siglos, un factor de calidad"**.