vinetur

El Grifo lanza Aloque 2025, un clarete de 1.000 botellas

La bodega recupera una forma tradicional de elaborar vino en Lanzarote con uvas blancas y tintas juntas

martes 5 de mayo de 2026

El Grifo, la bodega más antigua de las Islas Canarias y una de las diez con más historia de España, presenta Aloque 2025, un clarete elaborado a la manera tradicional que recupera una forma histórica de hacer vino en Lanzarote. La bodega lo sitúa dentro de su línea Experiencias de Vendimia y lo define como una edición limitada a 1.000 botellas.

La elaboración parte de uvas blancas y tintas procedentes de viñedos coplantados, una práctica habitual en la viticultura insular durante generaciones. En este caso, la fermentación se realiza de forma conjunta, como se hacía en el pasado en la isla, con el objetivo de mantener una forma de trabajo ligada al paisaje vitícola de Lanzarote y a su memoria agrícola.

La bodega explica que las uvas llegan de un paraje en el que distintas variedades conviven en la misma parcela. Esa manera de cultivar responde a una lógica transmitida entre generaciones, basada en la intuición del agricultor y en el conocimiento acumulado en el campo. El resultado es un clarete que remite a una forma de producción muy vinculada a la identidad histórica del territorio.

Con Aloque 2025, El Grifo amplía una línea centrada en vendimias y elaboraciones que ponen el foco en el origen de la uva y en técnicas que forman parte de la tradición local. La propuesta se apoya en una práctica que durante años fue habitual en Lanzarote y que ahora vuelve en una edición limitada pensada para subrayar ese

vínculo entre vino, paisaje y herencia vitícola.

La presentación de este clarete refuerza además el papel de El Grifo como una de las bodegas con mayor recorrido del país y como una de las referencias históricas del archipiélago canario. La firma mantiene así su apuesta por vinos que conectan con la identidad de la isla y con formas de elaboración que forman parte de su patrimonio agrícola.