vinetur

La Semana Malvasía de Lanzarote cierra con lleno total en sus actividades

El festival consolidó un formato que mezcla catas, visitas a bodegas y propuestas culturales en varios espacios de la isla

martes 10 de noviembre de 2026



El Consejo Regulador de la DOP Vinos de Lanzarote cerró el pasado 8 de noviembre la duodécima edición de la Semana Malvasía con todas las entradas agotadas en las actividades que requerían inscripción. La cita se celebró del 3 al 8 de noviembre en varios espacios de la isla y terminó ese mismo 8 de noviembre, coincidiendo con el Día

Internacional del Enoturismo.

La organización volvió a unir el vino con la música, el arte, la gastronomía y el paisaje de Lanzarote. Según informa el propio Consejo, el balance de asistencia confirma el interés del público por un formato que combina catas, experiencias culturales y visitas a bodegas, más allá de la degustación tradicional.

La programación arrancó en Bodegas El Grifo con Vinos & Vinilos, una cata guiada por Nieves Justo en la que el DJ Denis Rodd puso música en vinilo a cada copa. La sesión recorrió tres vinos de la bodega y abrió una semana pensada para acercar el vino de la isla a públicos distintos y en ambientes diferentes.

La siguiente parada fue el Taller Enoartístico de Rufina Santana, celebrado en el Lanzarote Art Center. En esta edición se incorporó a la dirección el artista Paco Curbelo. Los participantes utilizaron vino como material de pintura para trabajar sobre lienzo, una propuesta con la que la Semana Malvasía volvió a relacionar la cultura vitivinícola con disciplinas artísticas ajenas al ámbito de la cata.

El apartado gastronómico continuó el pasado 5 de noviembre en el restaurante El Baifo con VINOmios (IM)perfectos. La actividad planteó el maridaje como un juego: cada plato se sirvió con dos vinos de identidad oculta y fueron los comensales quienes eligieron cuál encajaba mejor con cada elaboración. Durante toda la semana, además, el restaurante Nakai, en Playa Honda, ofreció ConVinados, un menú maridado con vinos de Lanzarote. El Consejo explica que la propuesta llevaba el sello del chef Jon Pérez, cuya cocina mezcla referencias canarias y asiáticas.

Una de las novedades de esta edición llegó el pasado 6 de noviembre con Origen, Territorio y Vino. La jornada reunió vinos y productos de Lanzarote y La Palma en una cata que el Consejo Regulador quiere mantener en futuras ediciones con otras denominaciones de origen. Pedro Benasco y Nereida Pérez, ambos del Consejo Regulador de la DOP Vinos de Lanzarote, presentaron tres vinos de la DO La Palma y dos de la DO Lanzarote, con atención a sus matices y a la relación entre cada referencia y su lugar de procedencia.

El cierre tuvo lugar el pasado 8 de noviembre con la tradicional Ruta por el Paisaje del Vino. El recorrido pasó por La Geria e incluyó visitas a las bodegas La Geria, Stratvs y Rubicón. La jornada terminó con un enyesque, una comida informal muy ligada a Canarias, además de música en vivo y un brindis por el Día Internacional del Enoturismo, una fecha que el sector aprovecha cada año para acercar al público las bodegas, los viñedos y la cultura del vino.

Nereida Pérez, secretaria técnica del Consejo Regulador, afirmó que la respuesta del público fue “excelente” y recordó que todas las actividades agotaron sus entradas, incluido el estreno de Origen, Territorio y Vino. En palabras de Pérez, esta semana confirma que el vino de Lanzarote gana interés cuando se presenta junto a la música, el arte, la gastronomía y el territorio.

La Semana Malvasía contó con el apoyo del Cabildo de Lanzarote, Cajamar Caja Rural y el Gobierno de Canarias. El Consejo Regulador agradeció también la implicación de las bodegas, los profesionales y los establecimientos que participaron en una edición financiada dentro del marco de la PEPAC.