

Fundada en 1775, la bodega familiar de “El Grifo” es la más antigua de Canarias

Tras las erupciones volcánicas que se produjeron en Lanzarote durante 1730 y hasta 1736, las tierras más fértiles de la isla, cuyo cultivo se basaba sobre todo en cereales como la cebada, quedaron cubiertas por una capa de ceniza volcánica llamada “picón”.

Los habitantes de la isla de Lanzarote se vieron obligados a buscar una salida a su precaria situación. Al descubrir que el poroso lapilli evitaba la evaporación del agua de las lluvias y retenía la humedad traída de los vientos alisios, comenzaron a cultivar la vid con el firme propósito de elaborar aguardiente para venderlo a las islas vecinas, como Tenerife. Una de las familias de Lanzarote que no emigró huyendo de las cenizas, fundó Bodegas el Grifo en 1775.

Fundada en 1775, la bodega familiar de “El Grifo” es la más antigua de Canarias y una de las diez más antiguas de España. Más de doscientos años de experiencia y dedicación, unidos a la incorporación de modernos procesos tecnológicos, hace de los vinos de Bodegas El Grifo estén reconocidos internacionalmente.

La Bodega, situada en la finca de El Grifo en el paraje natural de La Geria; pertenece a la actual familia (Otamendi Rodríguez Betancourt) desde 1880, y siendo “Bodegas El Grifo” la más antigua de las Islas Canarias y una de las 10 más antiguas de España, cuenta con un Museo del Vino.

El Museo del Vino de Bodegas El Grifo está presidido por el pájaro Grifo, escultura diseñada por Cesar Manrique, que dio forma al logo de la Bodega. El Museo está ubicado en la

edificación original del año 1775.

Dentro de este hermos

o paraje rodeado por extraordinarios paisajes volcánicos de contrastes en negro en verde, los visitantes conocerán cómo era y es posible, el milagro del vino en Lanzarote a través de un paseo por la historia de la vid con una exposición permanente de utensilios utilizados a lo largo de los años por las Bodegas El Grifo.



En un gratificante viaje se puede conocer de primera mano como se elaboraba antiguamente el vino de Lanzarote, las peculiaridades del viñedo de la isla (único en el mundo) y sus variedades (paseo por la viña) y para terminar con un buen sabor de boca, se pueden catar los vinos “Herencia del Volcán” de esta bodega centenaria.

El Museo del Vino cuenta además con una importante biblioteca que alberga ya 4000 volúmenes de libros, todos ellos alrededor del mundo del vino.

Fue inaugurada en 1998 por el Premio Cervantes “José Hierro” y confirmada en 2002 por el escritor José Saramago.

La colección destaca por sus ediciones príncipe de los siglos XVI, XVII y XVIII.



En cuanto al sistema cultivo es -único en el mundo- se caracteriza por la ausencia de filoxera (variedades cultivadas a pie franco). La viña se cultiva sobre suelo volcánico, cubierto por un manto de ceniza volcánica. Cada viña va protegida de los vientos alisios dominantes por un muro de piedra volcánica. La densidad de plantación es de unas 950 plantas por hectárea, y se caracteriza por la ausencia total de riego.

Pero el auténtico secreto de los vinos de Lanzarote está en la labor de los viticultores, que con mucho esfuerzo obtienen una uva en condiciones muy difíciles.

Las dos principales son la Malvasía Volcánica, una variedad única en el mundo y de la cual se cree es la heredera de las antiguas malvasías canarias; y la Listán Negro -específica de Canarias- con la que la bodega elabora vinos rosados y tintos.