

El Grifo: 250 años de vino, lava y memoria en Lanzarote

Desde 1775, mucho antes de que en la isla de Lanzarote se hablara de turismo, sostenibilidad o DO protegidas, **una familia visionaria levantó una bodega en plena colada volcánica**, rodeada de silencio, vientos atlánticos y promesas de vino. Hoy, **El Grifo cumple 250 años** y sigue siendo un ejemplo de permanencia, identidad y futuro.



Esta efeméride no es un simple número redondo. Es la confirmación de que el vino también puede ser historia viva, un puente entre siglos, generaciones y paisajes que han cambiado –y se han salvado– gracias al cultivo de la vid.

Un viñedo entre ceniza y viento

En el corazón de La Geria, esa geografía de otro planeta donde las vides nacen dentro de hoyos protegidos por semicírculos de piedra (los tradicionales zocos), **El Grifo ha cultivado su alma sobre lava**. Literalmente. La erupción del Timanfaya entre 1730 y 1736 arrasó buena parte de la isla, pero también dejó

un suelo poroso, mineral y fértil para la viticultura heroica.

Aquí, **cada racimo se recoge a mano**, cada planta se defiende del viento y del calor con una arquitectura agrícola única en el mundo. El resultado son vinos que huelen a tierra caliente, a salitre, a la lucha por el equilibrio.

Una bodega que es museo, archivo y corazón de Lanzarote

Quien visita El Grifo no solo recorre una bodega, sino un archivo emocional del vino canario. Su **museo etnográfico del vino**, uno de los más antiguos del país, resguarda prensas, toneles y herramientas que ya no se usan, pero que fueron esenciales para entender el camino recorrido.



Los muros de piedra seca, las cubas antiguas, el silencio del lagar y la sombra de los aljibes son testigos del ingenio de quienes, durante siglos, resistieron la tentación de abandonar este paisaje imposible.

Malvasía volcánica: la joya de El Grifo

Si hay una variedad que ha definido a [El Grifo](#), esa es la **Malvasía volcánica**. Blanca, intensa, aromática, resistente y expresiva. En su [versión](#) seca, semidulce o naturalmente dulce, esta uva ha conquistado paladares de medio mundo, ganando premios y presencia en restaurantes de alta cocina sin perder su humildad de origen.





Con el paso del tiempo, **El Grifo ha sabido diversificar su oferta sin perder el alma:** listán negro, moscatel, vijariego, syrah, y una línea de vinos de autor que combinan tradición con enología moderna. La bodega también ha apostado por una vinificación más respetuosa, una etiqueta contemporánea y acciones sostenibles que la posicionan como pionera en la vitivinicultura insular.

250 años mirando al futuro

En un archipiélago donde muchas bodegas aún luchan por visibilidad, **El Grifo ha sabido construir una marca sólida, coherente y emocional**. Ha exportado vinos, pero también ha exportado identidad: la imagen del lagarto, la tierra de ceniza, el vino de viento. Hoy, sus etiquetas están en tiendas especializadas, cartas de vinos de prestigio y estanterías de coleccionistas.

La celebración de estos 250 años no solo es una mirada al pasado, sino una reafirmación de que en Canarias **hay un patrimonio vitivinícola capaz de competir –y emocionar– en el mundo**. En tiempos de discursos vacíos sobre sostenibilidad y origen, El Grifo es una prueba tangible de que el vino puede ser verdad.

¿Sabías que...?

- El Grifo fue fundada en 1775, en una época en que casi todo el vino que salía de Canarias se destinaba a Inglaterra o América.
- Su **Museo del Vino** está ubicado en la antigua bodega de piedra y recoge más de dos siglos de historia vitícola.
- En su logo aparece un **grifo mitológico**, símbolo de vigilancia y fuerza, que da nombre a la bodega.
- El Grifo produce cada año más de medio millón de botellas, siendo una de las bodegas con mayor volumen de la DO Lanzarote.
- Entre sus vinos más premiados destacan el **Malvasía Colección**, el **Moscatel de Ana**, y el elegante tinto **Ariana**.