

Bodega Los Lirios: el sabor auténtico de Gran Canaria a través del enoturismo

Bodega Los Lirios en Gran Canaria ‘Un ejemplo de enoturismo y sostenibilidad en la industria del vino’

En la isla de [Gran Canaria](#), el vino es un tesoro muy apreciado por los locales y visitantes. Y en la [Bodega Los Lirios](#), ubicada en la zona de Las Palmas, los amantes del buen vino pueden encontrar sabores auténticos en un entorno único.

Fundada desde hace más de un siglo, la Bodega Los Lirios ha mantenido una tradición familiar en la elaboración de sus vinos, con métodos artesanales que han sido perfeccionados a lo largo de los años.

Desde la recogida de las uvas hasta el embotellado, todos los procesos se llevan a cabo en la propia bodega, asegurando una calidad excepcional en cada botella.

La filosofía de la bodega, se centra en la elaboración los vinos naturales; vinos que respeten la zona y sus características.

Los Vinos de la Bodega Los Lirios



Vino Tinto Los Lirios



Vino Tinto Llantén



Vino Blanco Los Lirios

Sólo elaboran dos tintos y un blanco. El vino tinto Los Lirios Denominación de Origen Gran Canaria y con una edición limitada de 830 botellas, está elaborado con 80% Listán Negro y con 20%

Castellana Negra. Crianza 4 meses en barrica roble francés.

El Llantén (fuera de la D.O), ideal para probar en su espacio gastronómico. Está elaborado con 60% Listán Negro, 40% Syrah Merlot y tempranillo,

Y el vino blanco Los Lirios Denominación de Origen Gran Canaria, se elabora con 80% Listán Blanco y 20% Malvasía Volcánica.

Todos tienen una cosa en común: el sabor auténtico de Gran Canaria que refleja la riqueza del terroir de la isla, con sus suelos volcánicos, el clima cálido y la influencia del mar.

Los Lirios es más que una bodega: es un lugar de encuentro para los amantes del vino y la buena gastronomía



En su restaurante 'Bochinche', los visitantes pueden disfrutar de una amplia selección de platos típicos canarios, preparados con productos locales y de temporada, cada bocado es una experiencia única para el paladar.

Enoturismo













La Bodega Los Lirios es también un destino ideal para aquellos amantes del vino que desean experimentar el enoturismo en Gran Canaria. Aquí te contamos todo lo que debes saber para disfrutar al máximo de esta experiencia.

En primer lugar, la bodega ofrece visitas guiadas por sus instalaciones, donde podrás conocer más sobre el proceso de elaboración de sus vinos. Durante la visita, tendrás la oportunidad de ver de primera mano cómo se cultivan y cosechan las uvas, cómo se prensan y fermentan, y cómo se almacenan y envejecen en barricas de roble.

Además, cada miembro de este pequeño equipo familiar, estarán encantados de guiarte a través de la cata de sus diferentes vinos.

Pero el enoturismo en Los Lirios no se limita a la visita y cata de vinos. La bodega también organiza eventos y actividades relacionadas con el mundo del vino y la gastronomía, como catas de vinos, maridajes, eventos temáticos, picnics y yoga entre viñedos, entre otros. Todo esto en un entorno natural impresionante, rodeado de campos de

viñedos y el paisaje de la isla.

Conecta con la naturaleza y el mundo del vino







Por último, si buscas una experiencia más completa, la bodega también ofrece la posibilidad de alojamiento propio, donde podrás disfrutar de la tranquilidad del entorno natural y sumergirte aún más en el mundo del vino.

Para ello disponen de Casa terrera canaria entre viñedos y suelo volcánico dentro del Parque Natural Protegido de Bandama con capacidad para 8 personas o el Apartamento Los Lirios; una antigua vinagrera convertida en un curioso apartamento canario y con capacidad para 4 personas.

¿Ya tomaste nota? si eres un amante del vino y estás buscando una experiencia única en Gran Canaria, la Bodega Los Lirios es un tesoro de Gran Canaria, un lugar donde el sabor y la tradición se unen para ofrecer una experiencia única a todos los visitantes.

Ya sea para degustar sus vinos, disfrutar de su gastronomía o simplemente para pasar un rato agradable en un entorno acogedor, Los Lirios es una parada obligada en cualquier viaje

a la isla.

Visita Guiada con Degustación:

Una visita por los viñedos y bodega con explicación de los procesos de elaboración, incluye:

Cata del vino tinto Los Lirios y picoteo de delicias locales.

Duración: 1:30 / 2 horas.

Recomendación: calzado cómodo y cerrado.

Mínimo: 2 personas.

¿Dónde? Cuesta Los Lirios, 24, Las Palmas de Gran Canaria, 35017

Planifica tu visita: bodegaloslirios@gmail.com (+34) 629584270

www.bodegaloslirios.com

La viticultura que viene

Retos y soluciones ante el cambio climático

Manuel Rodríguez Jiménez – Enólogo

Se estima que el aumento de la temperatura global derivado de las condiciones de cambio climático, generará que la superficie para el cultivo de la vid merme entre un 25 y un 75% para el año 2050.

El aumento de la **temperatura** tendrá repercusiones negativas en el sector de la [viticultura](#), afectando a la **fotosíntesis**, la acidez, la concentración de **azúcar**, el [grado alcohólico](#) y la aparición de nuevas plagas y enfermedades.

Afectando a aspectos como el período de crecimiento de las

viñas, las diferentes fases fenológicas, la **maduración** de la uva, etc.

El **mercado** demanda cada día más **vinos** frescos con una buena **acidez** y una buena graduación (12 grados). Para lograr esto, la altitud y el clima son factores claves. El aumento de **temperatura** puede ser perjudicial para la calidad del vino, esto si se provoca una [aceleración](#) de la **maduración** de las **uvas**.

Si no se toman medidas de adaptación, los **viñedos** mediterráneos podrían llegar a sufrir graves perjuicios. Las condiciones óptimas para los **viñedos** se irían desplazando en altitud y latitud.

Mientras, el aumento de temperatura podría provocar condiciones desfavorables para permitir el cultivo de estas **cepas** en actuales zonas mediterráneas productoras.

Es evidente que el **cambio climático** de las últimas décadas, ha traído un impacto importante al sector, obligando a modificar las técnicas de la **viticultura**.



La viticultura que viene

Los impactos registrados hasta ahora, son consecuencia de las emisiones del pasado.

Causando un aumento de temperatura de $0,4^{\circ}\text{C}$ con respecto a la temperatura del periodo 1960-1990, con un incremento de $0,18^{\circ}\text{C}$ en el periodo 1980-2006.

Este calentamiento es mínimo si se compara con el que prevén será el **clima** del **futuro**.

La comunidad científica estima que, hacia el año 2050 debería haber un aumento en la temperatura en torno a los 2°C y, entre 4 y 5 grados para el 2100.

Estos fenómenos aumentarán las posibilidades de aparición de situaciones potenciales de estrés hídrico en la **viña**.

Un **viñedo** dispone de agua para el riego, los problemas por hídrico pueden ser mitigados.

Pero se necesitan herramientas que permitan detectar con precisión y de una manera anticipada las situaciones de riesgo.



Hay que conocer la manera de llevar a cabo una gestión preventiva de las mismas.

Las actividades de gestión de una **finca** necesitan también herramientas de diagnóstico que aporten información de cada una de ellas.

Es importante tener predicciones del clima, con ellas, se puede optimizar la gestión de la finca. Esto, tanto a nivel de decisiones de **riego**, como de **poda**, **fertilización** etc. mejorando la **homogeneidad** de la finca.

Los estudios deberán realizarse de manera individual por cada finca. Ya que el cambio climático no afectará a todas las zonas de la geografía por igual.

Haciendo necesario que los viticultores dispongan de la

información específica de su finca.

Ya que es ahí donde se pueden adoptar medidas de adaptación a los cambios climáticos. Los retos que se plantean con el clima para la **viticultura** son de un importante calibre.

Las dificultades para producir uva, a consecuencia de un clima cada vez más extremo y cambiante, trae como consecuencia que los vinos están siendo vez más alcohólicos. Todo lo contrario de lo que está demandando el mercado.

Recuerdo largas conversaciones con Vicente Sotés, vicepresidente de la OIV y catedrático de **Viticultura** de la [Universidad Politécnica de Madrid](#), gran conocedor de la realidad vitícola canaria, me decía que:

El clima de un lugar determina la tipicidad de un vino, y aunque hay mucha incertidumbre sobre cuáles van a ser los efectos del cambio climático, sus efectos en el sector vitivinícola ya los estamos notando, destacando:

- Mayor estrés térmico, con olas de calor y de sequía estivales.
- Disminución de las horas de frío.
- Disminución de la amplitud térmica diaria, algo que perjudicaría a la uva en la fase de maduración.
- Períodos de crecimiento de las viñas más rápidos.
- Aparición de nuevas plagas y menor incidencia de las enfermedades fúngicas, como mildiu u oídio.
- Estados fenológicos más tempranos, tanto en brotación, floración como en envero. La uva madura también antes, lo que perjudica su calidad.
- Mayor acumulación de azúcares en la uva e incremento del grado alcohólico.
- Desacoplamiento entre maduración tecnológica y fenológica en viñedo.
- Perfiles aromáticos atípicos.
- Mayor cantidad de bayas quemadas por el sol.

▪ Agotamiento rápido de los ácidos orgánicos.

Y ¿cómo pueden adaptarse los viticultores a la realidad del cambio climático?

Vicente Sotés enumera las principales medidas que se están barajando:

Cambios de zonas de producción

Tanto en altitud como en latitud, con viñedos que se podrán cultivar en zonas más al norte.

Variedades más adaptadas a la sequía y de ciclo más largo

A medio plazo, tendremos que tomar decisiones difíciles en la elección de variedades para nuevas **plantaciones**, ya que está demostrada una anticipación en la fenología de la vid, por lo tanto no descartaremos variedades de ciclo más largo o la elección de clones que de forma natural presenten una tendencia a una menor concentración de azúcar en las bayas. Importantes y buenos resultados están dando variedades **Vijariego**, tanto blanco como negro

Nuevas prácticas vitícolas

Con sistema de plantación y de poda que favorezcan un retraso de la **maduración**.

Se ha visto en muchas zonas **vitícolas** que el sistema de poda Guyot está más adaptado al estrés hídrico y térmico que el sistema de cordón royat

Además, los sistemas de conducción tradicionales como el vaso están también mejor adaptados para proteger la uva en situaciones de olas de calor que el de espaldera. También se considera interesante la implantación del vaso entutorado, interpretación canaria del vaso Gobelet y la adaptación del parral bajo, interesante para ciertas variedades vigorosas.



La gestión de una finca necesitan también herramientas de diagnóstico

El deshojado también podría replantearse, ya que no sólo protege a los racimos de las quemaduras del sol sino que permite reducir la temperatura hasta 4 grados respecto a la uva que no está sombreada.

Cambios normativos:

Las normas actuales de los consejos reguladores de las **Denominaciones de Origen** y de las Indicaciones Geográficas Protegidas obedecen a una situación pasada que está cambiando y se deberían adaptar a la nueva realidad, tanto en la cualificación de calidad de los terrenos como de los vinos.

Implantación de sistemas de regadío de precisión.

El riego debe ser utilizado como una herramienta para gestionar un nivel de estrés hídrico moderado y controlado en la planta, lo que permite el control del crecimiento vegetativo y el vigor la vid. Ya hay en el mercado algunas aplicaciones para monitorizar el riego y así lograr una buena

optimización.

Técnicas enológicas, con soluciones correctivas que reduzcan el grado alcohólico e incrementen la acidez.

En algunas regiones vinícolas se está empleando con mucho éxito la técnica de la desalcoholización por osmosis inversa que nos permite eliminar del vino inicial una mezcla de agua/alcohol filtrándolo a presión alta (80 bares) en una membrana (tipo filtración tangencial).

Se están estudiando levaduras que durante la fermentación del vino hacen que se produzca menos etanol y más glicerol, con lo que, partiendo de la misma uva, los vinos resultantes son diferentes y más frescos.

Al mismo tiempo a la hora de elección de nuevas parcelas para plantar también debemos tener en cuenta aquellas situadas a mayor altitud y posiblemente con una exposición solar menos favorable.

Con todo lo expuesto, el futuro no es sencillo y si se cumple la predicción que vaticinan los expertos de que la temperatura subirá de 4 a 5 grados hasta el 2100, las consecuencias serán considerables para la viticultura tal y como la entendemos hoy, por eso hay que aportar soluciones para comprender y adaptarse a esa **“VITICULTURA QUE VIENE”**

**Dominio de calogía, la
fortuna mejor guardada de**

Pérez Ovejas

Por: Ángel Marques Ávila-Periodista

La vendimia en la [Ribera del Duero](#), ha terminado, para algunos, pero no, para José Manuel Pérez Ovejas , que comenzó este pasado viernes 8 de octubre . Nos comenta este enólogo *“que este año viene con algo de retraso, es un año un tanto anormal desde el punto de vista meteorológico, las maduraciones han ido más lentas, acumulando un cierto retraso con respecto a la pasada cosecha. Tenemos por delante unas dos semanas de intensa actividad. También miramos al cielo y a las aplicaciones de nuestros móviles para ver las previsiones de los próximos días. La temida lluvia en esta época no es la mejor ‘compañera’ por la influencia negativa en la calidad de la uva que puede conllevar, pero yo prefiero esperar a que la uva este en su punto de maduración.”*

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas. Así se llama el vino que nace del proyecto personal de este reconocido enólogo de la Ribera del Duero. Con más de 30 vendimias en sus manos, que le han hecho acumular una experiencia envidiable, y tras una impecable trayectoria en la elaboración de grandes vinos, inicia su andadura en solitario pleno de pasión, ilusión y compromiso.

José Manuel Pérez Ovejas es un referente en el mundo del vino, y lo lleva en sus venas. Hijo y nieto de viticultores, su aportación al sector ha sido enorme y, gracias a ello, se ha ganado el respeto y la admiración por méritos propios.

En el 2017 fue distinguido “Bodeguero del Año” y en el 2018 le concedieron el premio como “Mejor Enólogo de España”. Los que

le han tratado trabajando destacan su capacidad, entrega y profesionalidad durante estas tres décadas.

De manera discreta y silenciosa rozando el secretismo, ha conseguido configurar este ambicioso proyecto que lleva su firma. Su tenacidad y determinación fueron básicas para iniciar la construcción de una bodega vanguardista en Roa, rodeada de viñedos al más puro estilo **Domaine**.



Dominio de calogía, la fortuna mejor guardada de Pérez Ovejas

Sin pausa, y con las ideas muy claras, ha puesto unos sólidos cimientos en el concepto de lo que se puede considerar una **bodega-boutique**, innovadora y moderna, en la que ha elaborado un vino muy exclusivo: Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas.

“Es un sueño que finalmente he podido realizar. En este proyecto hay intuición, sensibilidad, perseverancia y un trabajo ilusionante”, asegura Pérez Ovejas. “El equipo que conforma Dominio de Calogía es joven, dinámico y muy preparado. Desarrolla su trabajo con enorme responsabilidad. No puedo estar más satisfecho de la filosofía de la bodega”, insiste.

José Manuel, que nació y creció entre **viñas**, se define como viticultor, **enólogo** y hacedor de **vinos**, a los que imprime su sello personal. Su sólida formación técnica y su apego al terreno le han aportado una visión de largo alcance para convertirle en una figura muy destacada en el panorama **vitivinícola** nacional. Desde un modelo muy perfeccionista, tanto en el **viñedo** como en la **bodega**, su obsesión por la calidad no tiene límite. Su padre, Benjamín, es considerado una institución en la viticultura **española**, y todos le reconocen su valiosa contribución al desarrollo de la Denominación de Origen **Ribera del Duero**. Su legado suscita admiración, ovación y respeto.

Expresión del origen



Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2019 se ha elaborado a partir de viejos viñedos de la propiedad. La bodega se enclava en este paraje singular que da nombre al vino, con la silueta de la majestuosa Cuesta Manvirgo, un icono de la comarca, al fondo.

El control en el viñedo es exhaustivo, limitando drásticamente la producción con aclareos de racimos muy severos para conseguir la calidad máxima. En este sentido, también la decisión sobre la fecha de vendimia es determinante. Para ello se hacen controles de maduración muy exhaustivos con el único objetivo de conseguir la maduración perfecta de la uva.

La rigurosa selección del fruto supone la culminación perfecta

de ese trabajo que representa una mirada a la tierra y al entorno. Es la experta interpretación del viñedo, en la que la sensibilidad debe ser protagonista principal para llegar a la cumbre.

La añada 2019 está considerada como una de las mejores de la historia en la Ribera del Duero. Tan sólo se han elaborado 25.923 botellas de 75 cl y 1.267 botellas de Magnum.

Es un vino enorme para poder apreciarlo en este momento, pero, por su excelente potencial, puede guardarse muchos años más, pensando en los coleccionistas de grandes vinos que prefieren disfrutarlo con más tiempo de maduración en botella.

El adn

La filosofía de Dominio de Calogía se basa en la autenticidad. El perfil de José Manuel está presente en cada sorbo, exhibiendo una personalidad y una diferenciación asombrosas, como si de una obra de arte se tratara. Y realmente lo es: existe un trazo muy fino, sutil, elegante y complejo en este estilo tan genuino, en el que la frescura y opulencia se perciben de manera imponente y simultánea.

El sentido común a la hora de aplicar los criterios técnicos en la viña y en la bodega es una de las virtudes que siempre se ha destacado en la exitosa trayectoria profesional de José Manuel Pérez Ovejas. La convicción plena de que la autoexigencia es necesaria para elaborar un vino tan especial y con una identidad tan marcada se plasma en Dominio de Calogía, en el que la calidad alcanza su mejor expresión.

“En este vino se refleja entusiasmo, capacidad y entrega. Dominio de Calogía está elaborado con alma y sentimiento, extrayendo al máximo todo lo que este histórico terruño posee. Este apasionante proyecto ya ha nacido con el listón muy alto”, afirma, orgulloso, **Pérez Ovejas**.

Dominio de Calogía by José Manuel Pérez Ovejas 2019 ya es una

realidad. La espera ha valido la pena. Hoy, la historia de la Ribera del Duero se engrandece. Un proyecto muy sólido y consistente acaba de nacer.