



Cabildo de Lanzarote



ABRIL
7 - 10 2025
MADRID



Visita
nuestro
stand.



38

**SALON
GOURMETS**

La Cocina
del Ingenio.
A fuego y agua.



saboreaTASTING
LANZAROTE

7
LUNES

PROGRAMACIÓN SALA DE ACTIVIDADES

11:15 a 12:00 horas

Maridajes con vermut volcánico Primo de Lanzarote

Descripción: Maridajes de tomates de Tinajo con mojos y mermeladas de frutas del volcán acompañados de vermut de Lanzarote

Mermelada Lala + Mojos Fefo + Tomate de Tinajo Familia Fernández + Primo de Lanzarote.

14:15 a 15:00 horas

Bodegas El Grifo en su 250 aniversario

Descripción: Bodegas El Grifo es una de las 10 bodegas más antiguas de España. Este año cumple 250 años. En esta cata se podrán catar algunos de los vinos más singulares de esta bodega de Lanzarote.

Bodegas El Grifo - Víctor Haro, Brand Ambassador de Bodegas El Grifo

17:15 a 18:00 horas

Destilados Lanzarote elaborados con productos locales

Descripción: Presentación y degustación de ginebras y vermouths con maridajes de la isla de Lanzarote

PitaGin + Primo Lanzarote + Bernardo's

11:15 a 12:00 horas

Maridaje quesos de cabra y vinos de Lanzarote

Descripción: Maridaje de quesos artesanos de cabra y vinos de Bodega Lágrima de Malvasía Volcánica, con los que viajaremos a través de los sentidos, haciendo una pequeña descripción sensorial de Lanzarote.

Asociación de Queserías Artesanas de Lanzarote (AQUAL) - Producciones Arráez Bravo - Bodegas Lágrimas de Malvasía Volcánica

14:15 a 15:00 horas

Antioxidante de placer

Descripción: Experiencia única con una cata de chocolates elaborados con ingredientes derivados del vino, combinados con una selección de vinos, donde cada bocado y sorbo se fusionan para resaltar sabores sorprendentes y complementar la magia de ambos mundos.

Bodegas Olivina + Bombonería La Corona

16:30 a 17:15 horas

Un maridaje diferente - Vino quinado de Listán Negro y su evolución con chocolate

1. Exploramos un maridaje inesperado
vino quinado caliente y chocolate.
Inspirado en la traducción del vino quinado como digestivo y su elegancia en vajilla victoriana.

2. Vino Quinado de Listán Negro
Vino infusionado con quina y especias, equilibrando dulzura y amargor. Servido caliente, resalta sus notas especiadas y medicinales.

3. Maridaje con chocolate
Blanco: suavidad y dulzura que realzan las especias.
Gold (caramelizado) armoniza con las notas tostadas del vino
Negro: el amargor potencia la estructura del vino

4. Vino Quinado como vino de postre
Una alternativa sofisticada y diferente.

5.- Cierre y degustación.

Empresas participantes: Primo de Lanzarote + Bombonería La Corona

10:30 a 11:15 horas

Presentación vinos barrica Lágrima de Malvasía Volcánica

Descripción: En esta cata de vino viajaremos a través de los sentidos, haciendo una pequeña descripción sensorial de Lanzarote.

Empresas participantes: Producciones Arráez Bravo - Lágrima de Malvasía Volcánica

15:00 a 15:45 horas

Fuego, vino y chocolates: La magia de Lanzarote en armonía - Un viaje sensorial a través del terroir volcánico

Descripción: Lanzarote es una isla de contraste, donde el fuego de los volcanes da vida a vinos únicos. En esta ponencia, exploramos su maridaje con una propuesta gastronómica de alta cocina y una trilogía de bombones de autor, resaltando la identidad volcánica de la isla.

Parte salada

Vino: Milagro de Magmasia. Selección Añada 2022 (Blanco seco con 32 meses sobre lías, Diego, Moscatel y Malvasía).

Plato: Cherne negro canario en "Rojo" de La Casada (macerado en suero de leche, guiso rojo de calamar, edamame salteado y cristal de papa)

Maridaje: La frescura y estructura de vino equilibran la jugosidad del cherne, resaltan el umami del guiso y contrastan con el toque ahumado del Jospier.

Parte dulce

Vino: Tinto Luz de Obsidiana 2022 (Listán Negro, Jable de Tao)

Postre: Trilogía de bombones de autor

1. Chocolate gold y almendra: Su dulzor caramelizado armoniza con las notas frutales y especiadas del Listán Negro.
2. Chocolate blanco W2, yuzu y gianduja de avellana: La acidez del yuzu y la avellana se funden con la frescura del vino
3. Chocolate negro 70% ganache gold y sal de Janubio: El punto salino realza la mineralidad volcánica del vino.

Empresas participantes: Bodegas Erupción + Bombonería La Corona

MINUTA VINOS DO

Bodegas Los Bermejós

Malvasía volcánica seco
Malvasía semidulce
Diego seco ecológico
Listán negro barrica tradicional
Listán negro Brut Nature
Espumoso Brut Nature 2022
Listán Negro Maceración Carbónica 2023

Bodegas La Geria

Manto Malvasía volcánica seco
Manto Malvasía volcánica semidulce
Manto tinto
Manto Diego 3 meses barrica
Blanco seco ecológico
La Geria tinto ecológico

Bodegas El Grifo

El Grifo seco
El Grifo Lías 2018 edición aniversario
El Grifo Lías 2023
El Grifo Ariana
Rosado de Lágrima
El Grifo Vijariego
El Grifo Malvasía semi
Vendimia de Invierno
Finca Ramón blanco
Grano a grano
El Grifo Malvasía Brut
George Glas

Bodegas Vulcano de Lanzarote

Malvasía volcánica seco
Vijariego
Tinto
Malvasía volcánica roble
Rosado
Vulcano Dolce
Liquen Malvasía
Liquen Diego
Liquen tinto ecológico
Vulcano Blanc de Noirs

Bodegas Martínón

Malvasía Volcánica Blanco Seco
Blanc de Noirs Listán Negro
Lágrima Malvasía Volcánica

Producciones Arráez Brav “Lágrima de Malvasía Volcánica”

Blanco seco
Listán negro
Rosado
Blanco barrica
Tinto barrica

Bodegas Erupción

Luz de Obsidiana 2022
Milagro Magmasia colección 2022
Chiniija Salvaje
Milagro Magmasia selección

Bodegas Titerok - Akaet

Akaet Valle de Malpaso
Akaet Finca Guatisea
Akaet Volcán de La Corona
Akaet Paraje
Barranco del Obispo
Titerok La Ratonera
Titerok Valle de Malpaso
Titerok La Degollada
Ye-yé Blanco
Ye-yé tinto

Bodega Olivina

Respiro Malvasía seco
Respiro Rosado Listan negro
Respiro Tinto Listan Negro
Alma de Maremoto semidulce

Bodega Althay

Althay Viticultores
Casa Althay
Althay Rosado
Caldera Tinasoria
Listán Negro
Avelina

PRODUCTOS ARTESANOS

Mermeladas Lala

Tunera, Malvasía Volcánica, fresas, brevas, batata con mojo, higo indio, naranjas, higo blanco, cactus gofio, maracuyá, guayaba, calabaza con vainilla y papas con cilantro
Mojos Fefo
Mojo rojo hervido / Mojo de cilantro

Primo de Lanzarote

Vermut blanco y rojo

Lágrima de Malvasía Volcánica

Vinagre Joven, barrica y balsámico

Sal de Janubio

Sal marina de Lanzarote condimentada con: chocolate, flores comestibles, carbón, pimienta, cayena molida y ajo y perejil
Flor de sal
Cervezas artesanales:
“La Sal”, “La Mar”, “La Artemia” y “La Roca”
Frutos secos
Vino Real Puerto Janubio

Pita Gin Aloe Vera

Ave del Paraíso Premium Gin

Einar Premium Licor

Licores de Gofio y Maracuyá

Bombonería La Corona

Bombones artesanales de Lanzarote

Bernardo's

Confituras: cactus, cactus/plátano, cactus/naranja, plátano, higo, mango/limón y papaya/naranja.
Crema: pimienta, batata, tuno indio, tuno indio/aloe, higo, plátano, indio/plátano
Mojos: picón, rojo, verde y de almendra
Mojos deshidratados: rojo suave, rojo picón y verde
Sürest London Dry Gin y Cactus Gin
Licor de cactus, leche de cabra y cabrajillo

La Florita de Lanzarote

Batatitos (snack de batatas)

Aloe Plus Lanzarote

Jugo de Aloe vera
Zumos de Aloe vera de piña y de frutos rojos

Cervezas NAO

Marinera
Hoppy
Neipa
Black Patrón

Asociación de Agricultores Montaña de los Valles

Papa de Los Valles

Agricultor Alex Fernández

Tomates de Tinajo

Bizcocho Los Valles

AQUAL
Asociación Queserías
Artesanales de Lanzarote

Abuelo Machín

El Faro

Filo El Cuchillo

Finca de Uga

Flor de Luz

Lomo Blanco

Montaña de Haría

Montaña Blanca

Rubicón

Seña Felisa



Cabildo de Lanzarote



ABRIL
7 - 10 2025
MADRID



38
SALON
GOURMETS

Visita nuestro stand.



saboreaTASTING
LANZAROTE

La Cocina
del Ingenio.
A fuego y agua.