vinetur

La Bodega Municipal de Agüimes abre sus puertas a la primera jornada de vendimia en el municipio

jueves 5 de agosto de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La Bodega Municipal Señorío de Agüimes inicia la vendimia con la recogida de más de 1250 kilos de uvas tintas, cifra que supone una disminución de un 4% con respecto a la campaña anterior, presentando la uva recolectada una calidad extraordinaria.

Este lunes, nueve viticultores y viticultoras del municipio participaron en la primera jornada de vendimia del verano, en la que se recolectaron unos 1250.50 kilos de uva tinta (variedades listán negro y tintilla). Quedando aún pendiente la recolección de las variedades de uvas blancas (moscatel, malvasía y listán) previstas para 15 ó 20 días según evolucione la maduración.



Se establecieron dos precios condicionados a las variedades de la uva para vinificación, así 2 euros por kilo para las variedades “Tintilla y Castellana”, y 1,80 euros por kilo para el resto de las variedades.

Y por otro lado, destaca la continuidad del asesor de la Bodega Municipal, el viticultor y bodeguero Javier Ventura, que asume por segundo año la elaboración de los vinos Señorío de Agüimes. La última cosecha embotellada de los vinos Señorío de Agüimes,

elaborados por Ventura, se han distinguido con numerosos premios a nivel insular, nacional e internacional, demostrando la calidad del vino grancanario fuera de nuestras fronteras.



Cada año, la llegada de la vendimia es sinónimo de fiesta y alegría por la nueva cosecha. Pero esta campaña, continúa marcada por el COVID-19, siendo un gran desafío tomar todas las medidas sanitarias para quienes realizan esta labor.