vinetur

La Bodega Municipal de Agüimes se esmera en producir vino de calidad

martes 24 de agosto de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



En noviembre del 2020, fue presentado el Plan de Desarrollo del Sector Vitivinícola de Agüimes, cuyo objetivo es relanzar un sector que en los últimos años se ha visto perjudicado por la falta de relevo generacional, el aumento de los costes de cultivo y los efectos del cambio climático, entre otros factores, teniendo como consecuencia una

progresiva disminución de la producción. Para contrarrestar esta tendencia, Turismo Rural Agüimes y el Ayuntamiento de Agüimes impulsan el aumento de las superficies de cultivo, fomentando nuevas plantaciones de viñas en la finca experimental, así como en fincas privadas. Para incentivar la incorporación de nuevos productores, se mejoró en 40% el precio de la uva, aumentando con ello la rentabilidad de la viña y e incrementando su atractivo para los agricultores.

También se creó un aula de viticultura, enología y cata, que programó cursos y talleres tanto para el cultivo, tratamiento y planificación de las viñas como para el embotellado y la crianza de los vinos. Se asesoró a los productores en el control de plagas y se formó mediante catas en la obtención de vinos de calidad. Por último, se reforzó las acciones de promoción de la Bodega Municipal y de los vinos Señorío de Agüimes, para que continúen ganando mercado y conquistando el paladar de los consumidores más exigentes.



El municipio de Agüimes apuesta por producir vino a la altura de las exigencias de un mercado que prefiere la calidad antes que la cantidad. Una manera única de mantener

el espíritu de los Vinos Señorío de Agüimes, sin alterar ni su personalidad ni lo que les hace tener un carácter particular. Algo que se consigue permitiendo a las vides que forman parte de sus viñedos crecer a su ritmo, sin más condicionantes que las propias de la climatología.



La elaboración de los Vinos Señorío de Agüimes, se realiza siempre bajo la premisa que sea un producto 'kilómetro 0' en lo que se refiere a su procedencia, 100% de viñedos del municipio". La Bodega Municipal Señorío de Agüimes finaliza la Vendimia 2021 con la recogida de 2002.50 kg, cifra que supone una disminución de un 13% con respecto a la campaña anterior, presentando la uva recolectada una calidad extraordinaria. En total participaron catorce viticultores/as, en la que se recolectaron unos 752 kilos de uvas de variedades blancas (moscatel de Alejandría, malvasía volcánica y listan); y 1250.50 kilos de uva tinta (variedades listan negro y tintilla). 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.