# Agüimes hace balance del primer año del Plan Municipal de Desarrollo Vitivinícola

sábado 11 de diciembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES




Tras 18 años, el proyecto comunitario de la Bodega Municipal de Agüimes goza de muy buena salud, ejemplo de ello, son los primeros resultados de este Plan de reactivación del sector.




En noviembre de 2020, el Ayuntamiento de Agüimes y la empresa pública de Turismo Rural presentaron este Plan para la reactivación del sector vitivinícola del municipio, con el apoyo de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria y la Consejería del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria.




El Plan se marca como objetivo contribuir al relevo generacional, implicando a los jóvenes, aumentar los costes del precio de la uva y actuar para ampliar la superficie útil de cultivo, con apoyo para nuevas plantaciones de vid.

***Se ha conseguido ampliar la superficie de cultivo de viñas en una hectárea en el municipio de Agüimes.*** El pasado otoño, durante la poda de viñas se seleccionaron unos 4000 esquejes de las variedades blancas, vijariego blanco, moscatel de alejandría y malvasía volcánica. Durante el último año, se ha realizado diversas plantaciones en fincas privadas, se han incorporado al proyecto ocho nuevos agricultores; además de la plantación de la finca experimental, que gestiona la Agencia de Desarrollo Rural en colaboración con una productora local.

Se ha impulsado el aumento de las superficies de cultivo, fomentando nuevas plantaciones de viñas, ***se mejoró un 40% el precio de la uva para incentivar la incorporación de nuevos productores***, aumentando con ello la rentabilidad de la viña e incrementando su atractivo para los agricultores.

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 cerró 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).

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, Blanco Seco y Tinto de Barrica, ha logrado diez medallas, cinco oros y cinco platas***, se han distinguido con numerosos premios a nivel insular, nacional e internacional, demostrando la calidad del vino grancanario fuera de nuestras fronteras.




En paralelo, se apuesta por la formación con la ***creación de un Aula de Viticultura, Enología y Cata***, con la que se programaron cursos y talleres diversos en materia de cultivo, tratamiento y planificación del viñedo, así como la elaboración, crianza y embotellado de los vinos. Igualmente, se asesoró a los productores en el control de plagas y se formó mediante catas en la obtención de vinos de calidad.

El cuarto pilar del Plan se dedica a la promoción de la Bodega Municipal y los vinos Señorío de Agüimes, para que consoliden su marca, continúen ganando mercado y conquistando el paladar de los consumidores más exigentes. ***En la actualidad, se está trabajando en las dos nuevas modalidades de vinos Señorío de Agüimes, dulce y rosado, que verán la luz la próxima primavera***.

Y como cierre dorado de este ejercicio, se ha iniciado los trámites para la adhesión de la Bodega Municipal a la Ruta de Vino de Gran Canaria, y el Ayuntamiento de Agüimes como municipio Enoturístico.