vinetur

Agüimes se suma a la magia de la vendimia nocturna como experiencia enoturística

martes 6 de septiembre de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



El municipio grancanario de Agüimes apuesta por una vendimia nocturna para garantizar los aromas de la uva recolectada y como experiencia enoturística.



La vendimia nocturna conviene hacerla en lugares donde hay altas temperaturas durante el día, como es el caso del municipio grancanario de Agüimes, que este verano ha llegado a alcanzar la máxima temperatura más alta del país.



De esta manera, la Bodega Municipal de Agüimes, ha coordinado con el viticultor local Sebastián Ortega recolectar la uva por la noche, una vez su temperatura ha descendido progresivamente, con el fin de conservar al máximo sus aromas y propiedades. Se trata de la tercera y última vendimia de esta cosecha, se recolectó más de doscientos kilos de la variedad negra, tintilla.



La vendimia nocturna es una práctica que consiste en recolectar la uva por la noche, cuando la temperatura de la uva ha descendido lentamente y la uva ya está fresca. El objetivo es evitar los contrastes de temperatura en la uva, de forma que se conserven al máximo los aromas y las características organolépticas de la fruta hasta su entrada en la bodega municipal de Agüimes. Lo más importante para obtener un buen vino es partir de una materia prima de calidad.



Es aún de noche. Desde un lugar de Agüimes Casco, Los Alberconcillos está rodeado de oscuridad. De repente, unos fogonazos iluminan la Finca Viñas La Junquera. El bullido que se escucha es la familia del viticultor Sebastián Ortega y amigos que pasan entre las hileras de la parcela recogiendo la uva a mano. A más de 270 metros de altura, los viñedos están expuestos a una gran diferencia entre días soleados y noches frescas. Un clima que ha contribuido a forjar el carácter de la tintilla que madura con posterioridad a la listan negro.



De una buena vendimia, nace un buen vino. Jéssica Santana, responsable de la Bodega Municipal de Agüimes, destaca que "La noche permite que las condiciones de entrada en la bodega municipal sean las mejores. Como resultado, cada racimo conserve conservas todas las características que caracterizan este vino: el sabor afrutado y fresco y el aroma intacto".



El viticultor Sebastián Ortega señala que "El fresco de la noche y la ausencia de luz permiten a la uva conservar sus aromas durante el trayecto de la vid a la prensadora. En la Finca Junquera, la vendimia empieza antes del alba para acabar a las 7 de la mañana. Se evita así el calor y los rayos del sol. Dos elementos que favorecen una fermentación incontrolada y la oxidación, factores que pueden comprometer el aroma del vino".



A modo de resumen, podríamos destacar las siguientes ventajas de la vendimia nocturna: La piel de la uva está menos sensible, y reduce el descontrol fermentativo. Y la uva por la noche se rehidrata, lo que reduce el futuro volumen de alcohol en vino. Así

como, la temperatura de la uva es mucho menor al llegar a bodega, y no es necesario refrigerar tanto. Por tanto, se ahorra energía.