

El cuatrimestre más divertido de TACORONTE-ACENTEJO

Los últimos cuatro meses del año constituyen el período de mayor vértigo en el mundo vitivinícola, al menos en Canarias, y muy particularmente en la comarca Tacoronte-Acentejo.

La emoción y nervios del devenir de la vendimia que tiene lugar en dicho momento –prácticamente todo septiembre y octubre – unido a la habitual impaciencia por el ritmo de las ventas de vino en el mercado, se unen a los esfuerzos de comercialización e imagen que durante todo el año tienen lugar para equilibrar la siempre interesante balanza de ingeniería financiera y comercialización que permita la viabilidad del negocio vitivinícola.



Obviamente, el ciclo de la vid adquiere en este momento del año su mayor glamour y acapara los flashes de la prensa no especializada como en ningún otro momento. Los comentarios asociados a la época de vendimia son impagables en las

esquinas de la comarca y llegan hasta los rincones de la ciudad: bodegueros y viticultores atentos al momento de recogida de la uva, mientras el consumidor general se hace eco de la calidad de la cosecha de este año Tras las primeras vendimias del mes de agosto, y con un retraso general aproximado en la comarca de quince días, las bodegas arrancan motores para no parar con la vendimia 2015.

Datos Técnicos Cosecha

Nº. hectáreas de viñedo: 771 has Nº viticultores: 1.120 socios

Nº bodegas embotelladoras: 35

Nº kilos: 860.000

Carretera General del Norte, nº 97. Tacoronte-38350. Tenerife. Islas Canarias

Como es habitual, se ha procedido primero a la recolección de variedades blancas, como Gual, Listán blanco y tintas como la bastardo, tempranillo y Listán negro. Esta última no solo utiliza- da en la elaboración de los primeros tintos jóvenes, sino que, junto con la negramoll, en elaboraciones de blancos de uva tinta, los cuales han aumentado en los últimos años. Prácticamente la totalidad de la vendimia en estos momentos, se está desarrollando en cotas bajas de la comarca vitivinícola, donde la relación óptima entre los azúcares y ácidos de la uva requeridos para el tipo de vinos a elaborar se alcanza antes.

El estado de los kilos de uva que han entrado hasta el momento en las bodegas de la comarca es muy bueno. Uvas muy sabrosas, que cederán lo mejor de sí mismas a los futuros vinos, gracias a las modernas elaboraciones y siempre respetando los valores primarios del fruto.