vinetur

# Un paseo por el pasado, el presente y el futuro de la Bodega Municipal Señorío de Agüimes

martes 7 de septiembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES




Según señalan las crónicas, Agüimes fue una importante comarca productora de vino durante los siglos XV y XVI. A partir de esta fecha, el cultivo de la vid fue decayendo hasta desaparecer totalmente durante el silgo XIX.

Una iniciativa municipal en el año 2000 ha conseguido aunar la práctica totalidad de la cosecha de uva del municipio para volver a conseguir unos vinos en sus variedades de tinto, blanco, rosado y dulce que vienen a confirmar la singularidad de un fruto sometido durante una buena parte del año a un promedio de 20º - 22º de temperatura y a los alisios dominantes y que nace de una tierra en otra época productora de

cereales. Constituyendo así la única bodega municipal de la isla de Gran Canaria.

El nombre elegido para su vuelta al mercado se debe al originario Señorío de Agüimes, otorgado por los Reyes Católicos a la Iglesia tras la conquista. Todo un símbolo de la clase y la calidad de este vino, que acumula numerosos premios.



En el año 2003 se inauguraba las instalaciones, se trataba de un antiguo alpendre que ha sido convertido en Bodega Municipal donde se elabora el vino y el aceite. La edificación está situada en el acceso sur del Casco de Agüimes, en una loma con excepcionales vistas sobre los Llanos de Arinaga. La construcción responde a la tipología popular predominante en la isla. Está construida con paredes de cantería de Agüimes y cubierta plana de madera. El cuerpo principal de la Bodega tiene dos plantas (baja y sótano) y dispone de un espacio para la elaboración y almacenamiento de la uva, la bodega, laboratorio, sala polivalente, sala donde se encuentra la almazara para la elaboración del aceite «Caserío de Temisas». En el mismo edificio está ubicado el restaurante Señorío de Agüimes.



El proyecto de recuperación del cultivo de la vid se puso en marcha, como una medida para contribuir a la diversificación económica y al desarrollo de la zona de medianías. Desde entonces, la Agencia de Desarrollo Rural y la empresa pública Turismo Rural Agüimes continúan trabajando para coordinar el esfuerzo de los agricultores y agricultoras agüimenses por obtener unos vinos con personalidad y reconocidos en toda Canarias, así como a nivel nacional e internacional.

**LOS VIÑEDOS DE LA VILLA**

La Bodega Municipal de Agüimes adquiere uvas de productores locales del municipio. Se considera que, para poder hacer grandes vinos, la diversidad es un factor fundamental. Obtener uva de alta calidad, con perfiles y estilos diferentes, es lo que permite elaborar buenos vinos. Es por eso, por lo que esta iniciativa municipal siempre se caracteriza por una excelente relación con los productores, basada en el trabajo en equipo y el reconocimiento a los resultados obtenidos.

Los viñedos están ubicados en las parcelas de una docena de viticultores/as en Los Cercadillos, Los Alberconcillos, La Charca, El Milano y Los Corralillos. La edad de la viña oscila entre los 20 y los 25 años, siendo su producción limitada a unos 5000 kg.  Con el objeto de obtener los mejores vinos dedica la máxima atención al cuidado esmerado de los viñedos, estabilizando la producción de las cepas y seleccionando cuidadosamente la uva recolectada de manera tradicional. La vendimia se hace manualmente, en cajas de 12 a 15 kg, consiguiendo que no pase más de unas horas desde que la uva es recolectada hasta que es introducida en la Bodega Municipal. Las prioridades son la calidad del suelo, orientación, poda en verde y madurez de las cepas.

**Características de los vinos Señorío de Agüimes**




*VINO BLANCO SECO*

El vino blanco Señorío de Agüimes se caracteriza, en la fase visual por su color amarillo paja pálido, ribetes amarillo verdosos, limpio y brillante. Mientras que en la fase olfativa nos muestra una intensidad alta con aromas primarios típicos de la Moscatel con

pinceladas de frutas tropicales, a membrillo, albaricoque, pera y piña. Y finalmente en la fase gustativa, nos describe un vino equilibrado con una acidez fresca y viva, con aromas en retronasal a frutas secos como pasas y dátiles típicos de la variedad Moscatel, con un grado alcohólico aproximado de 12,5%.

*TINTO DE BARRICA*

El tinto de barrica destaca en su fase visual, por su color rojo rubí, capa media y limpio, con una intensidad media, en sus fases olfativa y gustativa con un grado alcohólico de 13%. La crianza en barrica de roble francés, transmite sus atributos de un modo más tranquilo y armonioso, lo que confiere una mayor elegancia, suavidad y distinción al vino al mismo tiempo que conserva más su sabor original. Mientras permanece en la barrica, el vino se oxigena lenta y suavemente a través de los finísimos poros de la madera.

*TINTO JOVEN*

A su vez la modalidad de vino tinto joven "Señorío de Agüimes" detaca en su fase visual, por su color rojo rubí, capa media y limpio, con una intensidad media, en sus fases olfativa y gustativa con un grado alcohólico aproximado de 12%.

La venta directa de los Vinos "Señorío de Agüimes" (D.O. Gran Canaria) la realiza la empresa municipal Turismo Rural Agüimes S.L. a través de su red de museos (Museo de Historia de Agüimes o Centro de Interpretación del Casco Histórico) o directamente a los comercios o colectivos que requieran una cantidad significativa de estos productos, contactando con la concejalía de Desarrollo Rural del Ayuntamiento de Agüimes.

**Premios y reconocimientos**

Todo un símbolo de la clase y la calidad de estos vinos son los números premios obtenidos en concursos a nivel insular, nacional e internacional, en total acumulan más de una treintena de premios en los últimos 18 años.

Recientemente el periodista gastronómico Jordi Catalá, destacaba en unos de sus artículos

"Gran Canaria entra en el mapa de los vinos de categoría". Seis grandes vinos de Gran Canaria han superado los 90 puntos y entran en la élite de la Guía Peñín 2022, entre ellos el vino tinto de barrica Señorío de Agüimes.




**Plan de Desarrollo del Sector Vitivinícola de Agüimes 2020-2023**



Tras 18 años, este proyecto municipal goza de buena salud, ejemplo de ello son los primeros resultados del Plan de Desarrollo del Sector Vitivinícola de Agüimes presentado a finales del año pasado.

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.

Se ha creado un aula de viticultura, enología y cata, se ha impartido diversos cursos y talleres dirigidos a ampliar los conocimientos del sector en materia de cultivo, tratamiento y planificación de las viñas, así como el embotellado y la crianza de los vinos.

Se continua con el asesoramiento a los productores en el control de plagas y se forma mediante catas en la obtención de vinos de calidad. También se ha reforzado 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.