vinetur

Mujeres de pura cepa, Bodega Municipal de Agüimes

sábado 16 de octubre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La revolución feminista también ha llegado a la viña, y afortunadamente cada vez disfrutamos de más vinos elaborados por ellas. Con el fin de remarcar fechas cercanas en el calendario como el Día Internacional de la Mujer Rural, homenajeamos a 6 figuras femeninas de la Bodega Municipal de Agüimes.

Una generación dedicada a la viticultura, con mujeres como Carmen Guerra, María Candelaria Artiles, Benedicta Viera y Rita Hernández y, las más jóvenes, como Jéssica Santana o Genoveva Rivero, todas ellas vinculadas al proyecto municipal Señorío de Agüimes, y que apuestan por dinamizar el sector vitivinícola.

Nuestra intención es rendir tributo a una serie de mujeres a las que admiramos por muchos motivos, pero principalmente por formar parte de un proyecto comunitario. Cada una representa una etapa del proceso de elaboración de los vinos Señorío de Agüimes, aunque a todas les une su pasión por el vino.



Viticultora, Carmen Guerra Pérez, Los Cercadillos.

Carmen forma parte del grupo de mujeres que han creado ya su propia generación y que destaca, de forma indudable, en un mundo tan masculino históricamente. En sus viñedos en Los Cercadillos, cultiva principalmente la Moscatel de Alejandría. Apostó, desde sus inicios, junto a su marido por el cultivo de variedades autóctonas. Sus cosechas destacan por una calidad extraordinaria.



Viticultora. María Candelaria Artiles Hernández. La Charca

"Tengo parras traídas de Ingenio, de la parcela de mi madre, además de su casa, tenía un solar donde plantaba sus hortalizas y tenía sus parritas, en una ocasión nos dio unos esquejes de viñas. Actualmente, es la parra más antigua que tengo el cercado, por lo menos tiene unos treinta años. En septiembre de 2012 llegamos a recoger más de cuatrocientos racimos. Aquel año nos recomendaban en la bodega que había que

cortar determinadas parras, yo le dije que tenía una que no la quitaba por nada del mundo, que tenía al menos 300 racimos, se quedaron mirando unos para otros, como diciendo que dice esta mujer, mi hijo me respondió "mamá, creo que te pasaste". Llegamos al cercado y comenzamos a contar, había más de doscientos racimos en un cachito. Cuando la época de la vendimia y tocaba recolectar la uva, tuve el gusto de contar uno a uno cada racimo, en total había cuatrocientos dieciocho. Lo primero que hicimos fue hacerle una foto, ver para creer".



Responsable Bodega Municipal de Agüimes. Jéssica Santana Marcial. Las Crucitas.

Pero cada vez son más las jóvenes, menores de 40 años, que nos sorprenden en el sector. Ese es el caso de Jéssica Santana Marcial, responsable de la Bodega Municipal de Agüimes, Concejala de Desarrollo Rural, especializada en viticultura y enología, quien capitanea uno de los proyectos comunitarios más interesantes de la Denominación de Origen Protegida "Gran Canaria". Una mujer sin la cual sería imposible entender la evolución que ha experimentado los Vinos Señorío de Agüimes en la última década.



Viticultora, Benedicta Viera Vega, Los Cercadillos.

"Mujer de sangre" como su madre, vivaracha, procede de "Las Reinas" de Santa Lucía, como es conocida su familia. Hija de aparcera, que ha sabido recoger el testigo como viticultora en la Villa de Agüimes.

"Desde hace treinta y dos años resido en el municipio de Agüimes, después de casarme mi marido compró esta finca, le gustaba de siempre la tierra, la labranza, aunque su profesión era profesor de autoescuela. Compatibilizaba el cuidado de la finca con su trabajo, lo tenía todo muy bien cuidado, parecía un bosque, la gente cuando nos visitaban tenían que bajar las cabezas para que no rozaran con los racimos y mira que las parras estaban altas. Cuando llegamos a esta finca ya habían plantadas parras, después continuamos podando y plantando otras nuevas. Tras morir mi marido continué su tradición de cuidar y mimar nuestras parras".



Operaria de Bodega-Almazara, Genoveva Rivero Álvarez. Las Crucitas.

Su primer contacto serio con el vino no llega hasta 2007, cuando la bodega Señorío de Agüimes le da la oportunidad de meterse de lleno en el sector. A partir de ahí, dicho contacto es mayor, realizando diferentes tareas durante el proceso de elaboración



Viticultora, Rita Hernández Ramos, Lomo La Cruz.

La finca familiar en Agüimes la trabajan desde hace veinte años, fue a partir del 2009 cuando empiezan con el proyecto de convertir toda la finca en ecológica. Lidera un proyecto familiar desde hace más de 20 años. La viticultura la combina con la recuperación de olivos centenarios, sus nuevas plantaciones de la variedad autóctona Verdial de Canarias, y la apuesta por un modelo de desarrollo sostenible, da lugar a un producto diferente y de mucha calidad.