vinetur

La Bodega Municipal de Agüimes y la Quesería Era del Cardón premiadas en los Concursos Oficiales de Gran Canaria

jueves 16 de diciembre de 2021

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Este martes, 14 de diciembre, tuvo lugar la entrega de Premios de los Concursos Insulares de Vinos y de Quesos 2021 en el Auditorio de Infecar.



El Vino Señorío de Agüimes logra el 1º premio a la mejor imagen y presentación en la XXV Cata Insular de Vinos de Gran Canaria 2021. Y la Quesería "La Era del Cardón" obtiene un 2º Premio en la categoría de Queso Semicurado de Cabra en el XXVIII Concurso Oficial de Quesos Gran Canaria y una Medalla de Plata, en la categoría de quesos curados de cabra, en la 33º Edición World Cheese Awards 2021.



Bodega Municipal - Señorío de Agüimes Tinto Barrica 2020.

El Tinto de Barrica 20´ Señorío de Agüimes obtiene el 1º premio a la mejor imagen y presentación, un premio que valora en cada muestra todos los elementos que constituyen el etiquetado incluido el diseño de la propia botella.

Así, los Premios de la Cata Insular de Vinos de Gran Canaria ha apreciado el diseño de este vino "Señorío de Agüimes", un Tinto Barrica que nació este año como novedad en honor al 18º Aniversario de la Bodega Municipal.

El Asesor de la Bodega Municipal, Javier Ventura y el equipo de la Agencia de Desarrollo Rural se han encargado de resaltar el carácter exclusivo de esta edición limitada. Inspirados en joyas artesanales para crear una etiqueta muy sofisticada, que muestra unos acabados elegantes.

Para su embotellado se seleccionó una botella de vidrio en color negro ibérico, modelo Borgoña ISIS, con capacidad para 750ml. Este vino se elabora con listan negro y tintilla, de ahí que hayan vestido este producto con una etiqueta que combina tintas en color negro, estampación en rojo y logotipo de Señorío de Agüimes en platino. También incluye un elegante estuche negro para una botella, con el gráfico distintivo del 18º Aniversario de la Bodega Municipal.

La Bodega Municipal asienta su evolución en la calidad de sus vinos y una imagen renovada. Sus responsables han sabido interpretar los nuevos lenguajes del vino y captar la atención tanto del consumidor más tradicional como de nuevos sectores. Una de las claves está en el diseño del producto, con una estética elegante sin olvidar en ningún momento la premisa de ofrecer vinos de la máxima calidad.



Quesería Era del Cardón - Quesos Semicurado y Curados de Cabra

La familia quesera "La Era del Cardón" ha obtenido 2ºPremio en la categoría de Queso Semicurado de Cabra en el XXVIII Concurso Oficial de Quesos Gran Canaria. Y una medalla de Plata en World Cheese Awards 2021.

Actualmente la Quesería La Era del Cardón, ubicada en Lomo Padilla, es regentada por la pareja Luis Martel y Lucía Torres, quienes recogieron el testigo de Josefa Perdomo y Mateo Martel. Representan el relevo generacional tras una larga tradición quesera en su familia.

Disponen de una instalación que alberga 800 cabras y que produce al día unos 700 litros de leche, lo que supone unos 100 kilos de quesos diarios, que van madurando desde tierno, semicurado y curado de cabra. La producción media anual de queso tierno es de 1.800 kg y la de queso semicurado está en unos 10.000 kg. También maduran y venden queso curado, cuya producción media anual es de unos 2.500 kg. Sus quesos se pueden comprar en la propia quesería, aparte de comercios locales de la zona.

La quesería agüimense La Era del Cardón ha cosechado en los últimos años grandes reconocimientos a su trabajo. Entre ellos destaca este año, la obtención de una medalla de Plata en World Cheese Awards 2021. Fue distinguida con una medalla de plata, en la categoría de quesos curados de cabra, en la 33º Edición de este Certamen a nivel mundial.