vinetur

Mujeres en la viña: una mirada femenina a la agricultura del vino en Agüimes

sábado 5 de marzo de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



Nuestra intención con esta serie de fotonoticias es rendir tributo a una serie de mujeres a las que admiramos por muchos motivos, pero principalmente por formar parte de un proyecto comunitario, ayudando a cambiar los códigos preestablecidos, atreviéndose a probar nuevas técnicas y, por supuesto, derribando barreras. 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.

En el mundo del vino, que ha sido tradicionalmente masculino, cada vez resuenan con más fuerza los nombres de mujeres que han revolucionado y revolucionan el sector con su trabajo y su esfuerzo diario. Todas unas pioneras en sus campos. Con el fin de remarcar fechas cercanas en el calendario como el Día Internacional de la Mujer, 8 de marzo, en esta ocasión, hacemos un recorrido por la agricultura del vino, a través de la mirada femenina de las mujeres de las viñas de Agüimes.

Una generación dedicada a la viticultura y enología, 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 comunitario "Señorío de Agüimes", una apuesta del Ayuntamiento de Agüimes y la empresa pública de Turismo Rural por recuperar el sector vitivinícola.



Carmen Guerra Pérez, Viticultora, 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.



María Candelaria Artiles Hernández. Viticultora. 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".



Jéssica Santana Marcial. Responsable de la Bodega Municipal de Agüimes. 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.



Benedicta Viera Vega. Viticultora, 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".



Rita Hernández Ramos. Olivicultora - Viticultora, 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.



Genoveva Rivero Álvarez. Operaria de Bodega-Almazara, 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.