vinetur

Un vino canario sorprende en Madrid, con su tesoro dulce de barrica, aroma y sabor a volcán y océano

jueves 30 de junio de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



Éxito rotundo de una nueva edición del Salón de los Mejores Vinos Jóvenes de España. Más de 350 asistentes: sumilleres, comunicadores, prensa especializada, profesionales de la hostelería y la distribución y entusiastas, se dieron cita en este miércoles en los salones del Hotel Madrid Princesa Plaza para conocer en primera persona una colección de las etiquetas galardonadas en los Premios Baco, el Concurso Nacional de Vinos Jóvenes.



Un concurso, los Premios Baco, únicos en su filosofía, la de potenciar la visibilidad de en muchas ocasiones los grandes olvidados de las publicaciones especializadas y guías de nuestro país: los vinos jóvenes. Un perfil de elaboraciones en las que prima el carácter frutal y en el que, gracias a un jardín varietal tan diverso y singular como el que goza nuestro país, la oferta es de primer nivel, tanto por la calidad que atesoran como por el precio al que se pueden adquirir. Buena prueba de ello es que más del 90% de los vinos premiados tiene un precio de venta al público inferior a 15 €, convirtiéndose de

esta forma en auténticas compras maestras.

A este evento, asistió la responsable de la Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes, Jéssica Santana, encargada de representar a la bodega municipal y los vinos Señorío de Agüimes, explicó a los asistentes que desearon degustar esta joya enológica, el proceso de elaboración del vino dulce, así como las particulares características de las parcelas de vid en el sureste grancanario, y detalles sobre el cultivo artesanal desde la siembra hasta la poda o el trabajo en bodega.



La 36ª edición del Concurso Nacional de Vinos Jóvenes – Premios Baco seleccionó al Señorío de Agüimes como el mejor vino dulce de todos los presentados a este certamen, con una puntuación de 94.20 sobre 100, en el 5º puesto del ranking nacional de todas las categorías, que premia la calidad de los vinos de la última cosecha, en este caso correspondiente al año 2021. El reconocimiento es doble porque también ha sido uno de los 12 únicos vinos jóvenes de todo el Estado que ha recibido el máximo galardón otorgado en el concurso, el Gran Baco de Oro, sello que ya luce en sus botellas.



Los Premios Baco, organizados por la Unión Española de Catadores, son uno de los concursos enológicos más longevos de España. Tienen como objetivo impulsar las elaboraciones de vino joven de calidad en todas las regiones vitivinícolas de España y contribuir a su difusión entre los consumidores. En su 36ª edición reunieron a medio centenar de catadores, que evaluaron en una estricta cata a ciegas a todos los vinos inscritos en la edición de este año. El absoluto anonimato de las muestras, que se garantiza introduciendo las botellas en fundas opacas y sirviendo su contenido por parte de sumilleres pertenecientes al lugar de celebración, asegura la total objetividad de las calificaciones otorgadas. El certamen se celebró el pasado 9 de junio en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid y los premios se entregaron este jueves en el Hotel Princesa Plaza Madrid.



El vino dulce de Señorío de Agüimes fue embotellado esta primavera por primera vez en diez años. Es un vino naturalmente dulce, elaborado por el asesor Javier Ventura, con la cosecha de 2021 de 14 viticultores locales, se recolectó exclusivamente variedades autóctonas: moscatel de Alejandría (90%), malvasía volcánica (5%) y listan blanca (5%). Ha reposado tres meses en una barrica de roble francés, que en las grandes bodegas se reserva para los vinos de alta gama, aportándole el aroma y la elegancia de la madera, lo que sin duda han contribuido a su gran valoración en la cata. En la fase visual destaca por su limpidez y por la intensidad de su color dorado. En la fase olfativa resulta fino e intenso, con aromas primarios florales, frutales y de frutos secos. De cuerpo y sabor intenso, tiene un grado alcohólico del 13%.



Para la vuelta al mercado de este reconocido vino, la Bodega Municipal de Agüimes eligió una elegante botella bordelesa de cuerpo alto y formato estrecho, de 500 mililitros. La nueva etiqueta, que combina tintas en madera, estampación en dorado y un derretido de lacre a modo de broche final, también contribuye a su distinción.