vinetur

El sabor de un blanco dulce isleño, particular y con personalidad, que recuerda al mar

sábado 2 de julio de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Señorío de Agüimes Dulce (cosecha 2021), es un vino exquisito. Proviene de una pequeña bodega municipal de la zona del sureste de Gran Canaria y las unidades de este vino son escasas. La uva utilizada principalmente es la moscatel de alejandría, una uva aromática y muy dulce, es una de las pocas que pueden utilizarse tanto para elaborar vino como para utilizarla en mesa. Una uva muy típica del levante que está en su máximo apogeo, creando vinos aromáticos con toques cítricos. El Señorío de Agüimes, tiene un color amarillo dorado; en nariz sorprende con aromas particulares de

fruta sobre madurada, notas de miel y cáscara de naranja; en boca es goloso, muy glicérico, recordando a aromas florales frescos, de rosas y azahar, también dispone de un fondo de lima agradablemente equilibrado. Es un vino largo, particular, y con personalidad.

Señorío de Agüimes Dulce 2021 tiene los atributos que se le piden a un vino dulce de calidad: dulzor y acidez conviviendo en perfecta armonía. El maridaje ideal de Señorío de Agüimes Dulce 2021 se encuentra en los foie gras y patés, también combinará con quesos tipo azul como Roquefort. A los postres realzará la repostería eminentemente dulce como la tarta sacher.

La Unión Española de Catadores señala que **"*Señorío de Agüimes Dulce es uno de los grandes descubrimientos de los Premios Baco, cosecha 2021 y el Salón de los mejores vinos jóvenes de España. Una nueva joya canaria firmada por un proyecto con mucha alma*".**

Más de 350 asistentes: sumilleres, comunicadores, prensa especializada, profesionales de la hostelería y la distribución y entusiastas, se dieron cita el pasado 29 de junio 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.



Así, un total de cuarenta y siete de las medallas Baco de la cosecha 2021 (Grandes Bacos de Oro, Bacos de Oro y Bacos de Plata), merecedores de las más altas calificaciones de este certamen de calidad organizado desde 1986 por la Unión Española de Catadores, demostraron en la jornada de este miércoles la extraordinaria salud de la que gozan nuestras latitudes vitivinícolas. Albariños de Rias Baixas, Monastrelles del altiplano murciano, dulces grancanarios, Verdejos castellanoleonenses, Tempranillos manchegos, ribereños y riojanos, rosados vanguardistas o auténticas joyas mallorquinas convirtieron al Salón de los Mejores Vinos Jóvenes, en su retorno al calendario tras dos años de obligada cancelación, en un sensacional escaparate de la España vinícola más joven.



Los Premios Baco de la cosecha 2021 han seleccionado el vino dulce del Señorío de Agüimes como Gran Baco de Oro, en un certamen que consta de tres premios principales, Gran Baco de Oro, Baco de Oro y Baco de Plata.

El vino dulce de Señorío de Agüimes regresa tras diez años, con una edición limitada, elaborado por el técnico Javier Ventura. Hablamos de un vino naturalmente dulce que contiene las variedades autóctonas moscatel de Alejandría, malvasía volcánica y listán blanca. Ha reposado tres meses en una barrica de roble francés. Posee 13º de alcohol y está embotellado en botella bordelesa tentación con 500 ml de capacidad, con un derretido de lacre oro antico.



Hablamos de un certamen referencia en el mundo de los vinos jóvenes del Estado. No obstante, es el único concurso en España abierto en exclusiva a los vinos elaborados en la cosecha más reciente, la de 2021. La participación está abierta sin restricción de tipología (vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y dulces) ni de procedencia. Está

compuesto por los cincuenta jurados de la Unión Española de Catadores, impulsora del certamen.



Un total de 55 miembros de la Unión Española de Catadores fueron los encargados de evaluar en estricta cata a ciegas la totalidad de vinos inscritos a la gran cita con los vinos jóvenes de nuestro país, todos nacidos en la cosecha 2021. Vinos blancos, rosados, tintos, espumosos y dulces; elaborados o no en contacto en madera; a prueba ante un panel de jueces plagado de referentes de la sumillería, enología y crítica especializada de nuestro país.



Un año más, sumilleres de la trayectoria de Dani Poveda, Javier Gila, Arturo Garre, Ana Lahiguera o Francisco Abellán, enólogos de referencia como Ignacio de Miguel, Jorge Navascues, Alfonso Chacón, Isabel Galindo, Jesús Navascues José Hidalgo Camacho, Esteban Celemín o Maite Sánchez, y prescriptores de la experiencia de Bartolomé Sánchez, Luis Vida, Juan Manuel Ibáñez, José Casal del Rey o Francisco del Castillo, entre otros, consolidaron con su presencia el rigor e independencia de un certamen imprescindible en el calendario anual como los Premios Baco, la guía más completa para conocer las etiquetas jóvenes top en nuestras latitudes vinícolas.