vinetur

Señorío de Agüimes y su proyecto comunitario rompen fronteras con su tesoro más dulce

viernes 15 de julio de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



El vino Señorío de Agüimes, naturalmente Dulce, cosecha 2021, vuelve a sorprender esta semana, en esta ocasión obtiene "GREAT GOLD MEDAL", medalla de Gran Oro y la referencia rosado una medalla de plata en el prestigioso Concurso International Wine & Spirits Awards, nuevo premio que reconoce la excelencia de estos vinos que con tanto cariño y dedicación se elaboran en la bodega municipal de Agüimes.



Señorío de Agüimes ha sido seleccionado entre los tres mejores vinos dulces a nivel internacional, obtiene una de las tres medallas de Gran Oro asignadas en el Concurso International Wine & Spirits Awards, organizado por Catavinum, donde se cataron en total 1487 vinos procedentes de diferentes países (Argentina, Australia, Austria, Brasil,

Canadá, Chile, China, Francia, Alemania, Italia, Malta y México).



En el corazón de Los Alberconcillos, Los Cercadillos, La Junquera, la Charca, Los Corralillos y el Milano, se criaron las uvas del vino Dulce Señorío de Agüimes. Cepas plantadas hace veintidós años a 270 metros de altitud en el municipio grancanario de Agüimes. Un enclave único que permite a la Moscatel de Alejandría desarrollarse bajo un microclima, con influencia de los alisios.

La brisa del mar es el secreto para que la uva Moscatel de Alejandría consiga su dulzura inigualable. Así lo atestiguan los productores locales de este manjar en la comarca del sureste de Gran Canaria. En diferentes puntos del municipio, nos encontramos los primeros compases de la temporada de la recolección, que este año empezará a finales julio o a principios de agosto.



Para los viticultores locales el buen control de las plagas ha marcado la calidad y la cantidad de la cosecha. «Es primordial mantener a raya a los insectos y hongos». Y es que el cultivo de la uva es un proceso delicado y costoso. Hay que lidiar constantemente con insectos, atraídos por la dulzura de los racimos; y también con los hongos que puede arruinar una cosecha. «El más conocido es el Oidio, ataca a la fruta, hace unas manchas negras, no deja crecer a la piel, la piel se agrieta y se pudre la uva», explica una de las viticultoras. Insectos y hongos no son las únicas preocupaciones. De hecho para María la fauna se ha convertido en «el enemigo número uno. Los conejos se comen los brotes, cuando la planta está creciendo; los mirlos pican la uva». No hay un momento de tregua a lo largo del año.



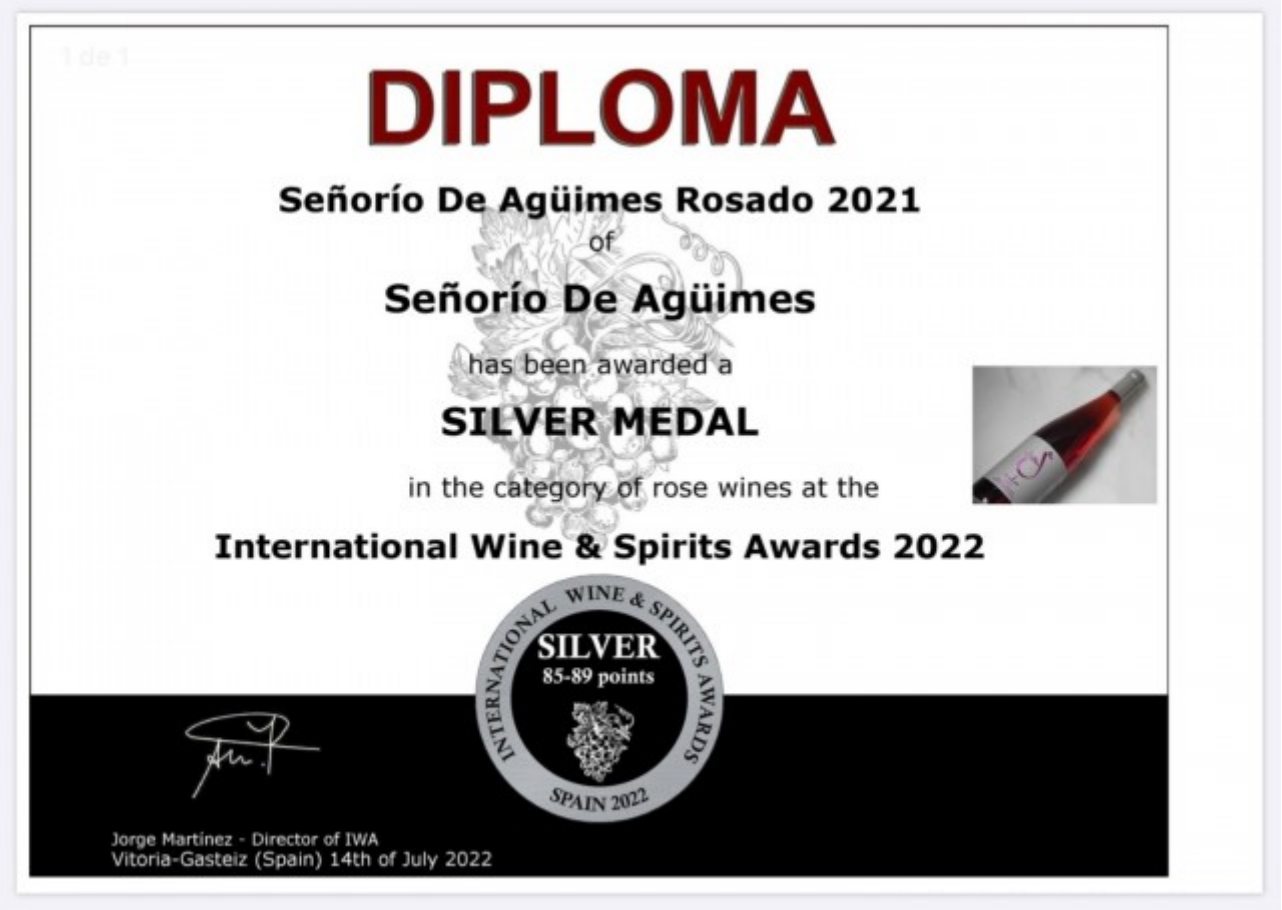
La elaboración de este vino Dulce consta de un periodo de maceración en frío y tras la extracción y clarificación del mosto, se realizó una fermentación lenta a una temperatura controlada entre 13ºC y 15ºC, para proteger y conservar los aromas primarios que caracterizan a esta variedad.



Concurso International Wine & Spirits Awards



El concurso International Wine & Spirits Awards está organizado y desarrollado por Catavinum en Vitoria-Gasteiz (España). Los objetivos que persigue este certamen enológico son, por una lado, informar a los consumidores y profesionales internacionales de vinos y bebidas alcohólicas, sobre la calidad de los productos premiados, ayudando a la difusión y comunicación de los mismos. Y po otro lado, aportar un mensaje de orientación al 80% de los consumidores que esperan referencias internacionales sobre vinos, licores y otras bebidas alcohólicas. Así como, potenciar la producción y elaboración de productos de calidad. Y Contribuir a la difusión de productos de calidad y del consumo razonable de estos productos.



El éxito de International Wine & Spirits Awards se basa en la amplia experiencia de Catavinum (desde 1998) en el desarrollo de guías y concursos de vinos, licores y otras bebidas alcohólicas. La dimensión internacional del concurso, en el que participan productores y empresas de los principales países del mundo. Y la promoción y divulgación de los resultados a nivel internacional con objeto de contribuir a dar a conocer los mejores vinos, licores y otras bebidas alcohólicas del mundo.

Vino Naturalmente Dulce Señorío de Agüimes

Se trata de un vino naturalmente dulce que ha reposado tres meses en barrica de roble francés, una cosecha con fuerte personalidad, que te envuelve, edición limitada de un vino fresco y elegante que proviene en exclusiva de catorce microparcelas del municipio grancanario de Agüimes, y con el que su asesor, Javier Ventura pretende trasladar la voz más pura del viñedo.



La vendimia tardía de Agüimes se elabora a partir de una selección de la uva blanca por parcelas y vendimiada a mano en pequeñas cajas, más tarde de lo habitual para recoger una uva sobremadurada y con más azúcares. Con aromas aromas florales, frutales y frutos secos, así como especias y balsámicos, la frescura de este resulta sorprendentemente sabrosa y persistente en boca.

Una pieza única, donde la Moscatel de Alejandría se lleva el principal protagonismo, variedad blanca perfectamente adaptada al sureste, que aporta notas singulares, pero con la sutileza y elegancia de una uva que nunca se ha elaborado de forma tan particular. Con el paso del tiempo, su evolución y equilibrio son tan positivos que sería imperdonable no seguir elaborándolo.



El asesor técnico Javier Ventura, conocido como el Artesano del vino grancanario, desde hace dos años presta sus servicios en la Bodega Municipal de Agüimes, cómplice con los catorce viticultores que forman parte del proyecto, junto a la Agencia de Desarrollo Rural, anima a cuidar cada una de las cepas con esmero.