Señorío de Agüimes, Medalla de Oro en el concurso enológico mundial reservado a los vinos heroicos

sábado 8 de octubre de 2022

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



El vino dulce Señorío de Agüimes de la D.O. Gran Canaria participa por primera vez en el "MONDIAL DES VINS EXTREMES" y logra una medalla de Oro en el concurso internacional celebrado los pasados días 29 y 30 septiembre en la ciudad italiana de Aosta.



El Mondial des Vins Extrêmes, organizado por el CERVIM (Centro de Investigación, Estudios, Protección, Coordinación y Valorización de la Viticultura de Montaña) en colaboración con la Consejería de Agricultura y Recursos Naturales de la Región Autónoma del Valle de Aosta y la Asociación Vival, bajo el patrocinio de la O.I.V. (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin).

Este viernes, 7 de octubre, se ha dado a conocer los resultados de la 30ª edición del Mondial des Vins Extrêmes 2022, se ha otorgado 23 Grandes Medallas de Oro, 181 Medallas de Oro y 61 Medallas de Plata. En total 831 vinos inscritos por 301 bodegas provenientes de 24 países del mundo, son los números de la 30ª edición del Mondial des Vins Extrêmes 2022, el único concurso enológico internacional dedicado expresamente a los vinos producidos por viticultura heroica.



Medallas otorgadas por los 45 técnicos catadores internacionales durante las catas celebradas los días 29 y 30 de septiembre. Las comisiones de cata, formadas por técnicos expertos y periodistas, italianos y extranjeros, especializados en el ramo, se reúnen cada año en el Valle de Aosta para evaluar, conforme a los criterios establecidos por la OIV (Organización Internacional de la Viña y del Vino) las características organolépticas de cientos de vinos procedentes de todo el mundo.

En la actualidad, toda la viticultura que se da en el archipiélago canario es calificada como heroica. Canarias cuenta con viñedos situados hasta los 1.700 metros de altura y distribuidos en terrazas de cultivo o paratas, como se llaman los bancales en esta zona. La orografía del terreno no permite la mecanización por lo que las labores agrícolas deben hacerse a mano. Son territorios peculiares, algunos de los cuales han sido declarados reserva de la biosfera por la UNESCO, y dan lugar a paisajes de una gran belleza y valor.



En la defensa de la viticultura heroica de Canarias por el mundo destaca el papel clave del principal embajador de nuestros vinos canarios, Manuel Capote, enólogo y vicepresidente de CERVIM. Desarrolla un trabajo incansable y excepcional promoviendo el desarrollo de la calidad del sector, con su constante empeño, está logrando consolidar la puesta en valor de los vinos canarios y se refleja en los reconocimientos e

importantes premios que están obteniendo los nuestros vinos en el extranjero. La profesionalización que ha experimentado el sector en los últimos años está dando lugar a producciones excepcionales valoradas internacionalmente y destacando la importancia del cultivo de la vid en las Islas-y que contribuye al mantenimiento de la biodiversidad, paisaje, tradiciones y de nuestras zonas rurales. Todo en las islas es especial y hace a sus vinos únicos. Desde la ausencia de filoxera, que encontró un muro infranqueable en sus suelos volcánicos, a esos parajes singulares donde se mezclan playas, bosques y volcanes, algo que se refleja en la versatilidad de sus vinos.



Mondial des Vins Extrêmes

El más importante concurso enológico mundial, reservado a los vinos producidos en regiones de montaña o procedentes de cultivos heroicos (terrazas o terrenos con más del 30% de declive o altitud superior a 500 metros s.n.m. o de las pequeñas islas), quiere promover y valorizar la producción enológica de esas tierras que se caracterizan por dificultades estructurales, pero también por vinos singulares que tienen una

personalidad extraordinaria.

Su objetivo es enfatizar las características únicas de esos productos así como dar a conocer a los consumidores los aspectos culturales de la viticultura de montaña y el valioso trabajo que los viticultores hacen para la salvaguardia del territorio y del medio ambiente y para que los consumidores mismos puedan apreciar todo esto.



Proyecto Comunitario Bodega Municipal - Vinos Señorío de Agüimes

El Ayuntamiento de Agüimes destaca el valor el trabajo de los viticultores por su dedicación y esfuerzo en el cultivo de la vid. Un trabajo desde el campo a la mesa, elaborando vinos de gran calidad cada vez más reconocidos dentro y fuera de nuestro país y en esta ocasión a nivel mundial. Un cultivo del que se extraen uno de los mejores vinos del mundo, a través de la Bodega Municipal de Agüimes y el equipo de la Agencia de Desarrollo Rural que van de la mano de los viticultores y las viticultoras locales, preocupados por dar valor añadido a estos vinos que cada vez son más demandados y reconocidos, en un mercado muy competitivo, contando para ello con el amparo de la DO Gran Canaria que es garantía de calidad.



El vino dulce de Señorío de Agüimes fue embotellado la pasada primavera por primera vez en diez años. Es un vino naturalmente dulce, elaborado con la cosecha de 2021 de las variedades autóctonas moscatel de Alejandría (80%), malvasía volcánica (15%) 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.