vinetur

Agüimes obtiene las menciones especiales al mejor Vino Dulce y al mejor Queso Curado de Gran Canaria 2022

jueves 17 de noviembre de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Este miércoles, la bodega 'Señorío de Agüimes' y la quesería 'Era del Cardón' recogieron los premios obtenidos en las catas oficiales de vinos y quesos de Gran Canaria 2022.

La bodega municipal se alzó con el galardón al mejor vino dulce de la isla, mientras que la quesería artesanal logró la mención especial al mejor queso curado de cabras de Gran Canaria, primer premio por su queso curado, un segundo puesto por su semicurado de cabra y medalla de plata por su queso curado en el certamen internacional World Cheese Awards.



Señorío de Agüimes elegido mejor vino dulce de Gran Canaria en la 26ª edición de la cata insular.

La Cata Insular de Vinos de Gran Canaria se celebra cada año desde 1996 con el objetivo de potenciar la calidad de los vinos a través de su evaluación organoléptica. Además de seleccionar los mejores caldos de la denominación de origen, haciendo los vinos locales más atractivos a los ojos de los consumidores, el evento contribuye a impulsar el sector vitivinícola de Gran Canaria y ayuda a valorar el esfuerzo que realizan los vitivinicultores y bodegueros de la isla.



Esta 26ª edición de la Cata Insular de Vinos contó con una participación de 15 bodegas pertenecientes al Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria, que aportaron 34 referencias diferentes: 21 tintos, 10 blancos y 3 dulces. El jurado estuvo compuesto por 14 catadores profesionales homologados. En total, se repartieron 6.400 euros en premios a las diferentes bodegas galardonadas.

Señorío de Agüimes, se trata de un vino naturalmente dulce que ha reposado tres meses en barrica de roble francés, adquiriendo el aroma y la elegancia de los vinos de alta gama. Con una producción limitada, el vino dulce de Señorío de Agüimes fue embotellado esta 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, malvasía volcánica y listan blanca. 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 característicos de la madera. 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%.

Este año el vino dulce Señorío de Agüimes ha cosechado los principales premios y reconocimientos a nivel mundial, internacional, nacional e insular:

- Medalla de Oro en el Concurso CERVIM de Vinos Mondial des Vins Extrêmes 2022 en Italia;
- Medalla Gran Oro en el Concurso International Wine & Spirits Awards & Catavinum 2022;
- Mejor Vino Dulce de España y Gran Baco de Oro en el 36º Concurso Nacional de Vinos Jóvenes;
- Arribe de Plata en el XVIII Concurso Internacional Mejores Vinos de España y Portugal, Vinduero & Vindouro;
- Mención especial al mejor vino dulce de Gran Canaria en la XXVI Cata Insular de Vinos de Gran Canaria;
- Primer Premio VI Certamen Joyas Enológicas Gáldar;
- Y calificado como vino muy bueno en la Guía Peñín 2022, con 88 puntos.



Quesería "La Era del Cardón", se alzó con la Mención Especial el Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2022. Además, el primer premio en la categoría de curado y un segundo premio en la categoría de semicurado puro de cabra. Y una medalla de plata en la modalidad de curado de cabra en el certamen internacional World Cheese Awards.

La Quesería agüimense "La Era del Cardón" ha obtenido Mención Especial al Mejor Queso Curado de Gran Canaria 2022, el primer premio en la categoría de curado y un segundo premio en la categoría de semicurado puro de cabra en el XXIX Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2022. Más de 30 productores y productoras de toda la isla participaron en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2022.



La Quesería Era del Cardón es una empresa familiar de tradición de pastores y queseras. Se funda en 1970 en la Era del Cardón trasladándose en octubre 2003, a su ubicación actual en el municipio de Agüimes, Lomo Padilla. En estos momentos, esta quesería artesanal es regentada por la pareja, Luis Martel y Lucía Torres, quienes recogieron el testigo de Josefa Perdomo y Mateo Martel. Representan el relevo generacional tras una larga tradición quesera en su familia.

La quesería dispone de una instalación que alberga 800 cabras y que produce al día unos 700 litros de leche, lo que supone unos 100 kilos de quesos diarios que van madurando desde tierno, semicurado y curado de cabra. La producción media anual de queso tierno es de 1.800 kg y la de queso semicurado está en unos 10.000 kg. También maduran y venden queso curado, cuya producción media anual es de unos 2.500 kg. Sus quesos se pueden comprar en la propia quesería y en comercios locales de la zona.