vinetur

La Asociación de Vinos Tradicionales Las Medianías visita la Bodega Municipal de Agüimes

martes 13 de diciembre de 2022

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



Este martes, la Agencia de Desarrollo Rural de Agüimes recibió la visita de una veintena de miembros de la Asociación de Vinos Tradicionales de Medianías del municipio de Valsequillo de Gran Canaria.





Con esta jornada, se pudo descubrir los valores de este proyecto comunitario que lleva en funcionamiento hace más de 19 años, así como, ver las instalaciones de la bodega municipal, conocer el proceso de elaboración de los vinos Señorío de Agüimes y disfrutar de una degustación de vinos maridado con productos locales de Agüimes.



En julio del 2017 nace la Asociación de Vinos de Medianías de Gran Canaria en el municipio de Valsequillo, con el objetivo de potenciar el sector viticultor del municipio, uniéndose así a otros productos de Valsequillo como el queso, la miel o las fresas, que también son promocionados desde el Ayuntamiento de Valsequillo para dar a conocer al resto del archipiélago las bondades y calidad de sus productos.



Según señalan las crónicas, Agüimes fue una importante comarca productora de vino durante los siglos XV y XVI. A partir de esta fecha, el cultivo de la vid fue decayendo hasta desaparecer totalmente durante el silgo XIX.



Una iniciativa municipal en el año 2000 ha conseguido aunar la práctica totalidad de la cosecha de uva del municipio para volver a conseguir unos vinos en sus variedades de tinto, blanco, rosado y dulce que vienen a confirmar la singularidad de un fruto

sometido durante una buena parte del año a un promedio de 20º - 22º de temperatura y a los alisios dominantes y que nace de una tierra en otra época productora de cereales. Constituyendo así la única bodega municipal de la isla de Gran Canaria.



En el año 2003 se inauguraba las instalaciones, se trataba de un antiguo alpendre que ha sido convertido en Bodega Municipal donde se elabora el vino y el aceite. La edificación está situada en el acceso sur del Casco de Agüimes, en una loma con excepcionales vistas sobre los Llanos de Arinaga. La construcción responde a la tipología popular predominante en la isla. Está construida con paredes de cantería de Agüimes y cubierta plana de madera. El cuerpo principal de la Bodega tiene dos plantas (baja y sótano) y dispone de un espacio para la elaboración y almacenamiento de la uva, la bodega, laboratorio, sala polivalente, sala donde se encuentra la almazara para la elaboración del aceite «Caserío de Temisas». En el mismo edificio está ubicado el restaurante Señorío de Agüimes.

El proyecto de recuperación del cultivo de la vid se puso en marcha, como una medida para contribuir a la diversificación económica y al desarrollo de la zona de medianías. Desde entonces, la Agencia de Desarrollo Rural y la empresa pública Turismo Rural Agüimes continúan trabajando para coordinar el esfuerzo de los agricultores y

agricultoras agüimenses por obtener unos vinos con personalidad y reconocidos en toda Canarias, así como a nivel nacional e internacional.