vinetur

Agüimes conmemora el 20º aniversario de la Bodega Municipal presentando la nueva cosecha de dos clásicos

martes 18 de abril de 2023

ESCRITO POR TIERRA DE SABORES



La Bodega Municipal de Agüimes celebra su 20º aniversario, presentando la nueva cosecha de vinos Señorío de Agüimes, dos clásicos, el blanco seco y el tinto joven, versiones mejoradas con tres meses de crianza en barrica de roble francés.



El 18 de abril se presentó la nueva cosecha de los Vinos Señorío de Agüimes, al acto asistieron el alcalde de Agüimes, Oscar Hernández; la Concejala de Desarrollo Rural y responsable de la Bodega Municipal, Jéssica Santana; el Presidente y la Secretaria del Comité de Cata de la Denominación de Origen Protegida de Vinos de Gran Canaria, Juan Santiago García Socas y Nayra Gómez Díaz; acompañados por el equipo de Desarrollo Rural, el asesor de la bodega municipal y el sector vitivinícola de Agüimes.



La elaboración de los vinos Señorío de Agüimes se realiza bajo la premisa de un producto de kilómetro 0 en lo que se refiere a la procedencia de la uva, 100% de viñedos del municipio. En la vendimia 2022, que se desarrolló en los meses de julio, agosto y septiembre del pasado año, participaron nueve viticultores que aportaron conjuntamente 2200 kilos de uvas; 1.200 kilos de uva blanca (variedades moscatel, malvasía y listan blanco) y 1.000 kilos de uva tinta (variedades listan negro y tintilla). Y por otro lado, destaca la continuidad del asesor de la Bodega Municipal, el viticultor y bodeguero Javier Ventura, que asume por tercer año la elaboración de los vinos Señorío de Agüimes.



Todo un símbolo de la clase y la calidad de estos vinos son los numerosos premios obtenidos en concursos a nivel insular, nacional e internacional, en total acumulan cincuenta premios y menciones especiales en los últimos 20 años.


Señorío de Agüimes
TINTO JOVEN
3 MESES EN BARRICA
GRAN CANARIA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

De esta cosecha, se ha embotellado 633 botellas de TINTO JOVEN Señorío de Agüimes, tres de meses de barrica de roble francés. Este tinto destaca en su fase visual, por su color rojo rubí, capa media y limpio, con una intensidad media, en sus fases olfativa y gustativa con un grado alcohólico de 12.5%. La crianza en barrica de roble francés transmite sus atributos de un modo más tranquilo y armonioso, lo que confiere una mayor elegancia, suavidad y distinción al vino al mismo tiempo que conserva más su sabor original. Mientras permanece en la barrica, el vino se oxigena lenta y suavemente a través de los finísimos poros de la madera.


BLANCO SECO
3 MESES EN BARRICA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN GRAN CANARIA

También se ha embotellado 659 botellas de BLANCO SECO Señorío de Agüimes, con tres meses de barrica de roble francés. Esta modalidad se caracteriza, en la fase visual por su color amarillo paja pálida, ribetes amarillo verdosos, limpio y brillante. Mientras que en la fase olfativa nos muestra una intensidad alta con aromas primarios típicos de la Moscatel con pinceladas de frutas tropicales, a membrillo, albaricoque, pera y piña. Y un grado alcohólico de 12 %.



En el año 2003 se inauguraba las instalaciones de la Bodega Municipal 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.



Tras 20 años goza de buena salud este proyecto, ejemplo de ello son los resultados del Plan Municipal de Desarrollo del Sector Vitivinícola de Agüimes presentado en 2020, se ha impulsado el aumento de las superficies de cultivo, fomentando nuevas plantaciones de viñas, se repartieron más de 3000 plantas enraizadas; se mejoró un 40% el precio de la uva para incentivar la incorporación de nuevos productores, aumentando con ello la rentabilidad de la viña y e incrementando su atractivo para los agricultores. También se creó un aula de viticultura, enología y cata, que programó cursos y talleres tanto para el cultivo, tratamiento y planificación de las viñas como para el embotellado y la crianza de los vinos. Se asesora a los productores en el control de plagas y se forma mediante catas en la obtención de caldos de calidad. Por último, se reforzó las acciones de promoción de la Bodega Municipal y de los vinos Señorío de Agüimes, para que continúen ganando mercado y conquistando el paladar de los consumidores más exigentes.