vinetur

La Bodega Municipal de Agüimes presenta una revista por sus 20 años, La esencia local de los vinos Señorío de Agüimes

jueves 20 de abril de 2023

ESCRITO POR TOP VINOS ESPAÑOLES Y GASTRONOMÍA GOURMET



El pasado 18 de abril el Ayuntamiento de Agüimes presentó la revista 20º Aniversario de la Bodega Municipal, editado por la Agencia de Desarrollo Rural.

La Bodega Municipal de Agüimes realiza un recorrido por sus 20 años, presenta 'La esencia local de los vinos Señorío de Agüimes". Esta publicación repasa la gestión realizada por el Ayuntamiento de Agüimes y la empresa pública de Turismo Rural a lo largo de los últimos 20 años, desde la inauguración de la bodega municipal en mayo del 2003.

Carta de Vinos



BLANCO SECO
SEÑORÍO DE AGÜIMES

El vino blanco Señorío de Agüimes se caracteriza, en la fase visual por su color amarillo paja pálido, 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 finalmente en la fase gustativa, nos describe un vino equilibrado con una acidez fresca y viva, con aromas en retronasal a frutas secos como pasas y dátiles típicos de la variedad Moscatel, con un grado alcohólico aproximado de 12,5%.





TINTO JOVEN
SEÑORÍO DE AGÜIMES

A su vez la modalidad de vino tinto joven "Señorío de Agüimes" detaca 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 aproximado de 12%.

La Agencia de Desarrollo Rural ha convertido Señorío de Agüimes en unos vinos reconocidos y prestigiado en todo el mundo, ha creado seis modalidades (blanco seco, tinto joven, tinto con seis meses de barrica, dulce, rosado y las referencias blanco seco

y tinto joven con tres meses de barrica de roble francés) ha mejorado la calidad de todos sus vinos.



La revista, editada en dos formatos – papel y digital – está disponible en la Agencia de Desarrollo Rural, las personas interesadas la podrán solicitar en formato digital a través del Tfno.: 928789980 ext. 221 y 222 o por email adr@aguimes.es



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.













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 50 premios y menciones especiales en los últimos 20 años.

Reconocimientos

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.

2001
BLANCO SECO

- 1° Premio Vino Blanco de GC
- 1° Premio Vino Blanco Cata de Valsequillo

2005-2006
BLANCO SECO

- 3° Premio Vino Blanco Cata de Valsequillo 2005.
- 2° Premio Vino Blanco de GC 2006.
- 2° Premio Vino Blanco Cata de Valsequillo 2006.

2008--2013
BLANCO SECO

- 3° Premio Vino Blanco de GC 2008
- 1° Premio Vino Blanco Joven de GC 2010
- 2° Premio Vino Blanco de GC 2013

2015
BLANCO SECO TINTO JOVEN

- Blanco Seco 3° Premio Vino Blanco de GC
- Tinto Joven 2° Premio Vino Tinto Certamen de Joyas Enológicas

2016
BLANCO SECO

- Blanco Seco 1° Premio Vino Blanco Certamen Joyas Enológicas

2018
BLANCO SECO

- 1° premio Vino Blanco de Gran Canaria. 1° Premio Certamen Joyas Enológicas. Bacchus de Plata Concurso Internacional de Vino. Arribe de Plata XV Premios VinDuero-VinDuoro. Arribe de Oro Premios VinDuero-VinDouro en Femenino.

2019
BLANCO SECO TINTO JOVEN

- Blanco Seco – Bacchus de Plata Concurso Internacional de Vino. Medalla de bronce en G100 Wine & Spirits Awards al vino Blanco Seco.
- Tinto Joven – Bacchus de Plata Concurso Internacional de Vino. Arribe de Plata XVI Premios VinDuero-VinDouro.
- Tinto Joven y Blanco Seco – Finalista Champions Wine 2020

2021
BLANCO SECO TINTO BARRICA

- Blanco Seco – Medalla de Plata en el 27° Concurso Iberico de Vinos Premios Mezquita. Incluido por primera vez en la prestigiosa Guia Peñin de los Vinos de España 2022, clasificado en la categoria de MUY BUENOS VINOS, con 88 puntos. Medalla de Oro en el Concurso International Wine & Spirits Awards 2021. Medalla de Plata en el XVII Certamen Internacional de Vinos de España y Portugal, los Premios Vinduero-Vindouro 2021. Medalla de Plata en el III Certamen TopWine "Especial 10". Medalla de distinción, en el Concurso Internacional de Sumilleres de España, CIVAS 2021, con 90 puntos.
- Tinto Barrica – Incluido por primera vez en la prestigiosa Guia Peñin de los Vinos de España 2022, clasificado en la categoria de EXCELENTE, con 91 puntos. Primer Premio – Medalla de Oro Mejor Presentacion e Imagen en la XXV Cata Insular de Vinos de Gran Canaria. Medalla de Oro en el Concurso International Wine & Spirits Awards 2021. Medalla Oro, en el Concurso Internacional de Sumilleres de España, CIVAS 2021, con 93 puntos.

2022
DULCE ROSADO

- Dulce 21°. Mejor Vino Dulce de España en el 36° Concurso Nacional de Vinos Jovenes 2022. Gran Baco de Oro en el 36° Concurso Nacional de Vinos Jovenes 2022. Primer Premio VI Certamen Joyas Enológicas Galdar 2022. Mención especial al mejor vino dulce de Gran Canaria en la XXVI Cata Insular de Vinos de Gran Canaria 2022. Medalla Gran Oro en el Concurso International Wine & Spirits Awards & Catavinum 2022. Medalla de Oro en el Concurso Internacional de Vinos Mondial des Vins Extrêmes 2022 en Italia.
- Rosado 21°. Medalla de Plata en el 12° Edicion de Concurso Internacional CataVinum World Wine & Spirits Competition 2022. Medalla de Plata en el 28° Concurso Iberico de Vinos Premios Mezquita 2022. Calificado como vino muy bueno en la Guia Peñin 2022, obtiene 85 puntos. Primer Premio VI Certamen Joyas Enológicas Galdar 2022. Medalla de Plata en el Concurso International Wine & Spirits Awards & Catavinum 2022.

2023
DULCE

- 93 Puntos en cata a ciegas en Burdeos. Calificacion de vino excelente. Cata por el mejor sommelier del mundo Andreas Larsson.