



Como parte del mapa de exportación del sistema de la Agricultura en Cienfuegos, los vinos artesanales de este territorio, hoy en estado de fomento, figuran entre los rubros que podrían engrosar la carpeta de negocios destinado al mercado internacional, aseguró Jacinto Millán Enríquez, jefe de Comercialización de la Delegación Provincial del organismo.

Por su parte, Norelys Palmero Aguilera, presidenta de la Asociación de Vinicultores en Cienfuegos, dijo que en la Perla del Sur existe un gran arraigo en la tradición vinícola por años y mencionó entre las bodegas de mayor resonancia, tanto por los volúmenes de la producción como la calidad, la Rodríguez, Casaña y Nory, aunque existen otros nombres con exquisitas ofertas, comentó.

Agregó la directiva que los diferentes clubes cienfuegueros cuentan con miembros de una reconocida trayectoria en la fabricación de esta gustada y popular bebida, capaz de competir en el mercado nacional e internacional, incluso con vinos de factura industrial, y una muestra de ello han sido los premios conquistados en festivales y certámenes a todos los niveles.

Al decir de Palmero Aguilera, tras la reapertura del del Mercado Municipal 1928, conocido por los perlasureños como la plaza del mercado, los vinicultores del patio tienen un espacio fijo, a fin de que la población pueda acceder a la amplia variedad de surtidos vinícolas.

En Cienfuegos, como el resto del país, el vino criollo se elabora de forma artesanal, en las propias viviendas de los vinicultores, quienes han desarrollado técnicas de fabricación y añejamiento de acuerdo a la experiencia y el sello personal de cada cual.

A juicio de la presidenta de la asociación, existen potencialidades para producir unas 50 mil botellas al año, por supuesto, en dependencia de la materia prima. A propósito dijo que las frutas y otros productos naturales más comunes empleados en la elaboración del licor por parte de los asociados están las uvas –incluyendo la parra de montaña-, guayaba, carambola, jengibre, mangle, miel de abeja y fruta bomba, sabor este que ha distinguido la viticultura sureña.

“En estos momentos incursionamos en vinos con propiedades medicinales a partir de la flor de la majagua, miel y sábila. Los resultados hasta ahora son muy alentadores y esperamos que muy pronto estén a disposición de quienes quieran y necesiten degustarlo”, adelantó Palmero Aguilera.

Para distinguir un buen vino, sostienen los expertos catadores, no solo hace falta tener un buen sentido del gusto o del olfato, sino que nuestros ojos, y un poco de conocimiento sobre el tema, pueden darnos pistas muy interesantes de la copa que tenemos frente a nosotros. La edad de este, su frescura o los grados que tiene, son solo algunos de los datos que podemos averiguar con un solo vistazo.

Así las cosas, los buenos vinos deben reunir, en su conjunto, equilibrio entre la dulzura, la acidez, el tanino y el alcohol; longitud, es decir el sabor que se percibe a todo lo largo y ancho de la lengua y el paladar. También los entendidos en la materia mencionan entre los buenos atributos la profundidad, cuando el trago va desplegando sabores, aromas y capas “subterráneas”; además de la tipicidad de la procedencia de la bebida.

Tomado de 5 de septiembre