

Para disfrutarlo a plenitud, el vino se degusta de forma moderada.

GILBERTO RABASSA

VINICULTURA

Mejor sabor a la vida

Varios cubanos se dedican a la elaboración artesanal de licores, una práctica que crece para abonar ancestrales tradiciones en la Isla

Por CARIDAD CARROBELLO y DELIA REYES GARCÍA

“El vino, de plátano; y si sale agrio, ¡es nuestro vino!”
José Martí

FALTAN pocos segundos para comenzar. En las mesas se colocan manteles, copas, vasos con agua, platillos con trozos de pan. Los jueces de cata ya están listos, cada uno tiene las boletas donde anotar la puntuación que darán a las muestras de vino. En la Feria Agropecuaria de Rancho Boyeros se hace un silencio absoluto, no se escucha ni el trinar de los pájaros.

Da la voz de arrancada Noel Morales Rojas, presidente de la Asociación Nacional de Vinicultores Artesanales. Los asistentes siguen al dedillo la rutina de los catadores. En ocasión del XXV Festival nacional compiten casi un centenar de productores.

Llegar hasta este certamen, organizado todos los años en un territorio distinto, confiere mucho prestigio al vinicultor, aunque no resulte vencedor, reconoce Morales. “La selección es muy rigurosa en los municipios y provincias. Se confieren tres premios por cada categoría: vino blanco, seco y semi-seco; rosado, tinto y espumoso, y dulce y semi-dulce. Al final, quien obtenga la mayor puntuación será el gran ganador”.

La vista, el olor y el sabor son los tres elementos a considerar. “Exigi-

mos total transparencia en el arbitraje. Al evaluar la calidad de los vinos, a ciegas se hace un disloque en la enumeración que trae cada muestra. Solo unos pocos conocen números de recepción y los que después se asignan. Por eso, actuar como juez y parte no es un problema”, enfatiza Noel.

Las regulaciones para los catadores son muy altas. No pueden fumar, ni ingerir bebidas alcohólicas fuertes. Días antes de la competencia tienen prohibidas las comidas picantes, usar perfumes y desodorantes. Un simple catarro los saca del ruedo. Igual están limitados quienes tengan dentadura postiza, porque al decir del presidente, “en la cata, todo es lengua y encía”.

Efluvio cultural

Mientras los expertos degustan cada muestra en las relucientes copas de cristal, Mirtha Fresneda Forcade, metodóloga de estudios socio-culturales en la Casa de la Cultura Joséíto Fernández, en Centro Habana, comenta: “Hemos defendido el derecho de estos productores a organizarse, lo que hacen forma parte de las raíces de la nación cubana. Es un componente que se agrega a la identidad

nacional, en ese gran ‘ajiacó’ definido por Fernando Ortiz”.

Sobre las vicisitudes de los vinicultores en la capital añade que “en cierto momento existieron algunas incomprendiones y la Casa de la Cultura de Plaza les cerró sus puertas a los asociados allí. Nosotros se las abrimos, hace 16 años fundamos el club La Giraldirilla, en honor al símbolo de la ciudad. Hoy contamos con unos 40 miembros.

“Trabajan con mucha disciplina y profesionalidad. Realizan encuentros teóricos todos los meses para intercambiar criterios y modos de hacer. Casi todos son graduados universitarios de diferentes especialidades, por lo que sus debates alcanzan un vuelo científico”, precisa Fresneda.

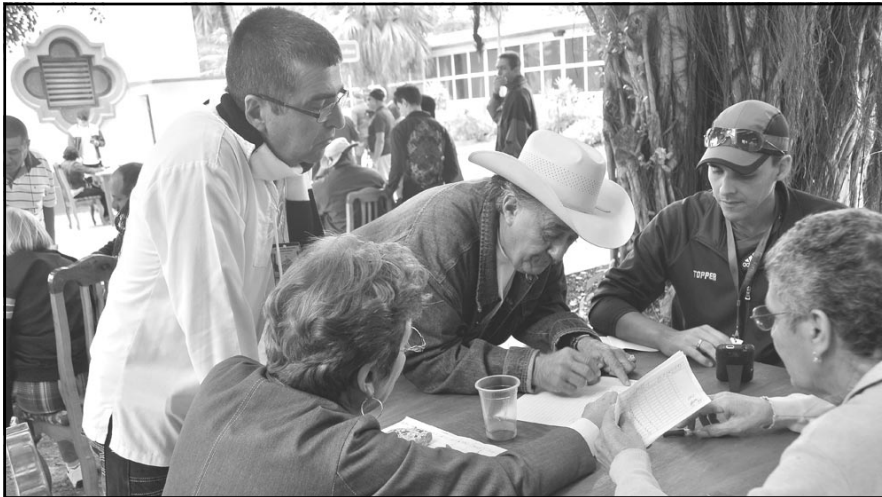
“Las batallas se ganan con persistencia. Somos artesanos, así nos catalogamos y formamos parte del legado cultural de la Isla. Quienes nos desconocían quedaron sin argumentos cuando fuimos invitados al evento de las Naciones Unidas sobre tradiciones. Participamos con ponencias e impartimos algunas conferencias”, agrega Morales.

Un empate en el veredicto de los jueces aumenta la tensión de los competidores, entre quienes Jesús y Moisés parecen tener nervios de hierro.

Escaleras al cielo

Si no rompen un récord, al menos serán una buena marca los más de 60 años que lleva Jesús García Carnero haciendo deliciosos vinos. Con especial brillo en sus pequeños ojos azules confiesa que la pasión por los licores le llegó de su tío zamorano (región española de Castilla), y de manera autodidacta fue perfeccionando las formas de obtenerlos.

“El primero que preparé a los 17 años era de anón. La receta me la había dado el tío, sin explicarme la dosis exacta. Por eso, al destaparlo vi que obtuve vinagre. Luego, nadie me reveló los secretos para la producción del vino. Aprendí haciendo dos garrafrones todas las semanas”, dice el guantanamero de cuna, pero morador de La Habana casi desde niño. “Tenía botellones en todos los sitios de la



Ataviado con su sombrero alón, Noel Morales conversa con algunos de los jueces, minutos antes de comenzar la competencia.

casa, ¡imagínate las protestas de la esposa y las hijas!”.

Para garantizar que el buqué de sus licores sea único, Jesús no solo presta máxima atención a su elaboración, sino que con sus propias manos sembró unas 35 especies de frutas, buena parte exóticas. “Si yo iba a ser vinicultor, tenía que meterle a la agricultura también”, sostiene.

Allá por los años 90, cuando trabajaba en la microbrigada social, le dieron la tarea de producir vinos para los trabajadores de esa fuerza en el municipio de Diez de Octubre. Fue entonces cuando, cierto día, conversando con un amigo, este le preguntó: “¿cómo vas a ponerle a tu vino?”. Jesús estaba sentado en la escalera con la que accede a los estantes donde los guarda, y dijo: “La Escalera”.

“Hay muchas maneras de prepararlos. La mayoría esconde la fórmula, pero yo no tengo secretos y a todo el que se inicia le explico cómo hacerlo”, afirma mientras destapa una de sus botellas.

Varios son los consejos de este maestro vinicultor: mantener una estricta higiene en todas las fases del proceso; las frutas no deben hervirse, pero a cualquier otra cosa (cáscaras, semillas u hojas) hay que darle unos minutos de cocción; solamente al vino de uva se le agrega un puñado de cáscaras de la misma fruta, el resto debe fermentar limpio; siempre hay que moverlo para la derecha cuando se manipula; los recipientes de cristal deben permanecer en lugares oscuros, y la fermentación adecuada oscila entre 30 y 40 días.

“Algunas personas, que tienen un signo de peso en los ojos aceleran el procedimiento echándole productos químicos, sin importarles el daño a la salud”, reconoce con pesar quien tiene la dicha de hacerlos “más para regalar, que para vender”.

Aunque Jesús no se pierde ninguna de las competencias que realiza la Asociación, y ha clasificado en varias ocasiones hasta el encuentro nacional, no le ciegan los lauros obtenidos. “Para mí lo más importante no es ganar, sino que muchas más personas aprendan esta tradición y la multipliquen”.

También, mirando al futuro, aconseja que las muestras entregadas para los diferentes niveles competitivos sean guardadas en cristal. “Por-

que cuando los vinos están varios días en recipientes de plástico, pierden sus propiedades”.

Para demostrar sus dotes, dice con picardía. “Les doy a probar y si adivinan de qué es, les regalo todos los que tengo almacenados”. Pero nadie acierta. Unos dicen piña, otros almendra... ¡Quién podría pensar que es de hojas de yuca!

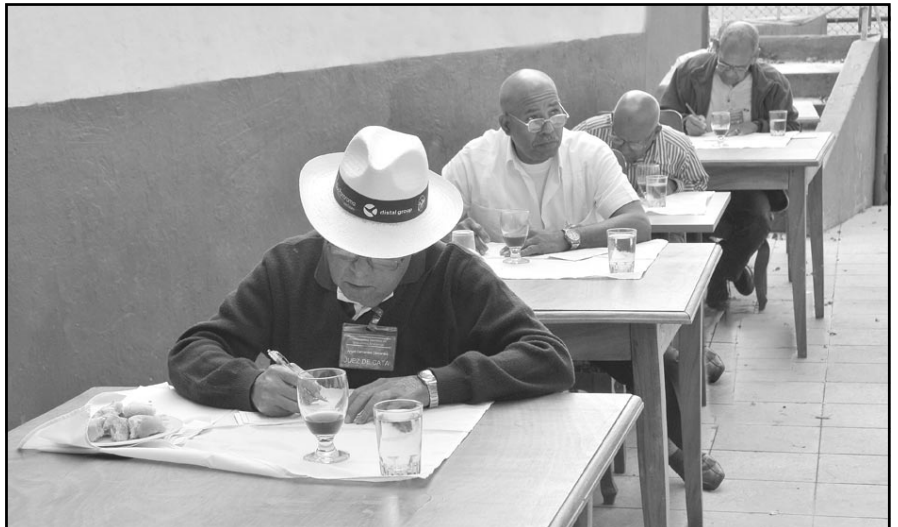
A los 80 años de edad, con un marcapasos en el corazón, otros habrían colgado la toalla. Pero este hombre no se rinde nunca. “Hay que tener mucha energía y mente positiva. Nací para hacer vinos y eso nadie me lo quita hasta que muera”, sentencia.

El dulce placer de Moisés

Cuando en Taguayabón alguien quiere celebrar un cumpleaños, un acontecimiento laboral, o simplemente degustar un buen vino entre familiares o amigos, piensa enseguida en comprar una botella de esta bebida en casa de Moisés Jiménez Collazo, el vinicultor de mayor fama por aquellos predios.

En el pequeño poblado del municipio de Camajuaní, Villa Clara, sienten por él gran estima. Y no solo porque vende a un precio asequible, sino por la calidad de sus ofertas, ya sea vino de pasas, de cerezas, o de otra fruta.

Cuenta que comenzó a elaborarlos en 1984, sin conocimientos del tema y guiado por una receta básica que le dieron. Al año siguiente una hija suya cumpliría 15 años de edad y él quería disponer de un gran



La transparencia de los catadores es muy importante a la hora de elegir los mejores licores.

tanque de vino para el festejo. Lo hizo de uvas y quedó sabroso, dice.

Por aquel tiempo en Camajuaní se celebraban actividades culturales, en las cuales los vinicultores se relacionaban con representantes de otras manifestaciones locales, como los productores de dulces caseros e integrantes de conjuntos campesinos.

En uno de esos encuentros, el director de Cultura de Remedios invitó a Moisés a una competencia similar de su localidad, y allí su vino obtuvo el primer lugar. “Aquellos vinicultores tenían larga experiencia y contaban con la asesoría de un tecnólogo de la fábrica de bebidas remediana, y sin embargo reconocieron mi trabajo y me sumaron a su club”, cuenta el entrevistado. Desde entonces a esta fecha ha obtenido muchos premios.

En marzo de 2010 la Cooperativa de Créditos y Servicios (CCS) Fidel Claro organizó un taller donde los socios degustaron algunas botellas del afamado vino. Allí surgió la propuesta de crear un grupo de vinicultores en Taguayabón, vinculado en particular a la agricultura urbana local, ya que Moisés posee en su casa un patio de referencia preñado de frutas y otras producciones.

El 15 de mayo, junto a siete vinicultores, creó el club bautizado con el nombre de la localidad donde vive. Pero ahí no paró la historia: tres meses después constituyó otro en la ciudad de Camajuaní, llamado La Cañada, con 13 miembros. Luego uno más en Remedios, con 14 integrantes; y otro en Caibarién, con nueve.

Este artesano del deleite se ocupa de la coordinación de actividades entre los distintos grupos. “Hemos hecho festivales, talleres, círculos de interés de los niños de las escuelas”. La experiencia económica de Moisés como contador, contribuye a hacer rentable su trabajo.

El vinicultor villaclareño dice que aunque algunos expertos solo reconocan como vino a la bebida elaborada con frutos de la vid, “en Cuba se denomina de este modo a las hechas con frutas tropicales, como piña, marañón, cerezas, ciruelas, guayabas, mandarinas, naranjas y hasta guanábana.

“El de moscatel y el de manzanas gustan mucho a la gente, pero son muy costosos; los monto para fin de año, fundamentalmente. Pero los



MARTHA VECINO ULLOA

El octogenario Jesús García sigue empeñado en hacer de su vino uno de los mejores del país.

sarios. Tampoco podemos establecer encadenamientos con el sector estatal porque carecemos de personalidad jurídica”, indica.

A juicio del espirotuano, “tenemos la experiencia para entrar en las redes de venta en divisas, pero no estamos preparados porque nos faltan insumos y tecnología”. No obstante están autorizados a abastecer las casas del vino que existen en algunas provincias, y a comercializar en la red de gastronomía especializada.

que más lauros me han dado en estas competencias nacionales son los de cerezas y de uvas parra que crecen cimarronas en el monte.”

Cuitas en fermento

El coordinador nacional de la Asociación de Vinicultores Artesanales comparte algunas de las dificultades que encuentran en su camino estos productores. “No tenemos un mercado que nos suministre de manera estable las botellas, tapas, etiquetas policromadas y otros enseres nece-

Pero las cuitas en fermento lejos de frenar a los vinicultores les dan nuevas razones para seguir soñando. Algún día las marcas La Escalera, Bodegas Excelso, Bayado, Llanero, Deroyma, Bodega Don Noel, El Canario del Casino, y muchas más, podrán exhibirse en las guardas de vino de los hoteles.

De seguro costarán menos que los traídos de Chile, Argentina, Italia, Francia o California. A fin de cuentas, por ser auténticamente cubanos, darán mejor sabor a la vida. ●



JORGE LUIS SÁNCHEZ

Moisés Jiménez mide con este refractómetro el grado de dulzor de sus bebidas.