

BRINDIS

Por el pan y por el vino.
Refrán español.

Es el pecho de la aurora
almohada del gris paisaje
y en su cortina de encaje
clamo a mi Dios sin demora;
un horizonte que aflora
donde se oculta el destino,
por la arteria del camino
fluye una sangre de luz,
busco la última cruz
por el pan y por el vino.

Nelson Polo Gutiérrez.

BOLETIN EL VINICULTOR³



Repartidores de Sidra/ Puerto Padre
Foto Bindo

Director General: René Cordero Torres
Diseño y Edición: Abel Julio Sastre Matos
Ediciones Manglar. Puerto Padre 2006



Edición Trimestral
No. 3/ Junio 2006

La tradición vinícola en Cuba (fragmentos)

René Cordero Torres

Primer Historiador del Vino en Cuba

Época precolombina.

Mucho tiempo antes que las carabelas de Cristóbal Colón avistaran las tierras del nuevo mundo, ya en nuestra América sus habitantes conocían la elaboración de distintos tipos de bebidas fermentadas a partir de los productos recolectados en las cosechas. Las más difundidas en Cuba fueron:

Chicha: Se elaboraba con el grano de maíz aún tierno, puesto a macerar en agua, miel y orquídeas de la vainilla durante varios días.

Masato: A partir del jugo de la yuca y pedazos de esta mezclados con agua y miel de abeja para lograr la fermentación.

Mameye: Con el jugo extraído a diferentes frutas se le adiciona el fruto maduro de la palma real y sus flores, se agregaba miel de abeja y se dejaba hasta terminar la fermentación.

Los aborígenes que habitaron en los diferentes lugares de la geografía cubana conocían y elaboraban las mencionadas bebidas, introducidas después de haberlas aprendidas en la América del Sur, la arqueología ha descubierto vasijas y restos de estas donde se hacían.

El descubrimiento.

El entusiasmo de Cristóbal Colón y la pasión de buscar un camino más corto para llegar a las Molucas Islas de las especias, donde abundaba la pimienta, el clavo de olor, nuez moscada, etc, no solo para condimentar los alimentos, sino para enriquecer el bouquet de los vinos, eran productos que se cotizaban muy bien en los mercados de Europa, incluso muchos de estos productos valían más que el oro; encuentra el almirante una tierra nueva y desconocida que años más tarde se llamaría América.

Según referencias documentales del Archivo de las Indias en España dan fe que los apreciados vinos elaborados con la variedad tinta de toro, cepa autóctona de la zona de Zamora en España, fueron elaborados y añejados en toneles de robles, viajaron en las bodegas de las carabelas cuando se produce el descubrimiento. Gracias a la alta graduación alcohólica que aseguraba una buena y larga conservación, resistiendo los cambios climáticos, el continuo movimiento no sufría grandes cambios en su comportamiento. Colón contribuyó a la fama del vino tinto de toro al traerlo en los cuatro viajes que realizó al nuevo mundo, fue el vino más bebido durante los siglos XVI, XVII y XVIII en las cortes europeas.

Tomado de: **La tradición vinícola en Cuba** (manuscrito)/ René Cordero Torres