

## EL VINO

Eres néctar de las frutas  
de transparente fragancia  
anida con la elegancia,  
y son las bodegas grutas.  
Copas que me dan las rutas  
entre las gallardas flores.  
Si cantas con los amores,  
siento nuevos delirios  
yo naufrago ente los lirios  
en busca de tus olores.

Odalis Suárez Salcedo.

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



# BOLETIN EL VINICULTOR<sup>4</sup>



Luis Enrique González  
Gran Premio del IV Evento Regional de Vinicultura  
Puerto Padre, 2007  
Foto: A. Sastre

## El Vermouth

René Cordero Torres

Primer Historiador del Vino en Cuba

La palabra VERMOUTH se deriva de un antiguo vocablo alemán que se traduce en ajeno, hierba aromática que posee propiedades medicinales y sabor amargo. Es un tipo de vino compuesto de sustancias naturales amargas y tónicas. Las minucias del productor por lograr el equilibrio entre todos los componentes convierten este vino en clase exótica.

Primeramente se usó en la farmacopea de Europa para rehabilitar a los enfermos de fiebres y heridas. Se le atribuyeron propiedades mágicas que se relacionaban con la brujería. Durante la inquisición no fueron pocos los que terminaron en la hoguera, muchos libros valiosos que trataban de explicar científicamente los valores de esta bebida corrieron igual suerte.

Se preparaba de varias formas, pero siempre a partir de un vino base que debe ser muy bueno, se adiciona por goteo los extractos naturales como vainilla, escoba amarga, nuez moscada, clavos de especias, cortezas de naranja, etc., caramelo para dar color y se encabeza hasta una concentración de alcohol que oscila del 10 al 20 %. Otra consiste en suspender dentro del mosto en fermentación, y luego en el vino, bolsitas con hierbas desmenuzadas.

El VERMOUTH puede ser seco, semiseco, semidulce y dulce, los hay blancos, rosados, tintos; pueden consumirse directamente, en cocteles o postre. Siempre son licorosos vivos y aromáticos.

El VERMOUTH posee la cualidad de resultar una bebida inolvidable después de degustar una copa. Aunque no posea la fama del vino y el pan, muchos son los productores industriales y artesanales que cuidan con esmero su elaboración que aportan la alegría necesaria para el buen momento.



Osmany Laffita y Rosell Martínez impartiendo una conferencia sobre la elaboración del Vermouth durante el IV encuentro Regional Oriente de Vinicultura, Puerto Padre 2007.