
Inauguran en Cienfuegos casa del vino La Fernandina

16/09/2015



La primera Casa del Vino de Cienfuegos fue inaugurada hoy, con el nombre de La Fernandina, y favorecerá el arraigo en la tradición vinícola de esta provincia, una de las más premiadas en los certámenes de los vinicultores en Cuba.

Los miembros del Comité Central del Partido Comunista de Cuba Lidia Esther Brunet Nodarse, primera secretaria de la organización política en Cienfuegos, y Adolfo Rodríguez Nodal, jefe del grupo de la agricultura urbana y suburbana, estuvieron durante la apertura del local.

Norelys Palmero Aguilera, coordinadora provincial de clubes de vinicultores, declaró a la AIN que los integrantes del club de vinicultores están vinculados al movimiento de la agricultura urbana, la cual tributa frutas desde la tradicional frutabomba hasta la uva parra para la elaboración de vinos.

Explicó que el diseño y montaje de la instalación estuvo a cargo del Fondo de Bienes Culturales y la Oficina del Conservador de la Ciudad de Cienfuegos.

Dijo que entre las ofertas se encuentran coctelería a partir de una gama de 12 tipos de vinos, enmarcados en

rosados, blancos, tintos, secos y semisecos, producidos por los propios vinicultores.

Añadió que el trago especial de la casa es La Fernandina, en honor al nombre con que se bautizó esta villa el 22 de abril de 1819.

También expenderán allí, en los horarios de 10 de la mañana a 11 de la noche, variedades gastronómicas ligeras, como entremés de jamón y queso, chorizo, chicharritas, y maní tostado, entre otros.

Agregó Palmero Aguilera que Cienfuegos cuenta con unos 60 expertos en el arte de la vinicultura, y la práctica de este oficio data de más de 50 años.

Juan Padilla, vinicultor por excelencia y al frente de uno de los clubes sureños, destacó la calidad de los vinos cienfuegueros que han merecido primeros lugares en competencias nacionales.

En Cuba, el vino criollo se elabora de forma artesanal, en las propias viviendas de los vinicultores, quienes han desarrollado todo un arsenal de técnicas y experiencias.
