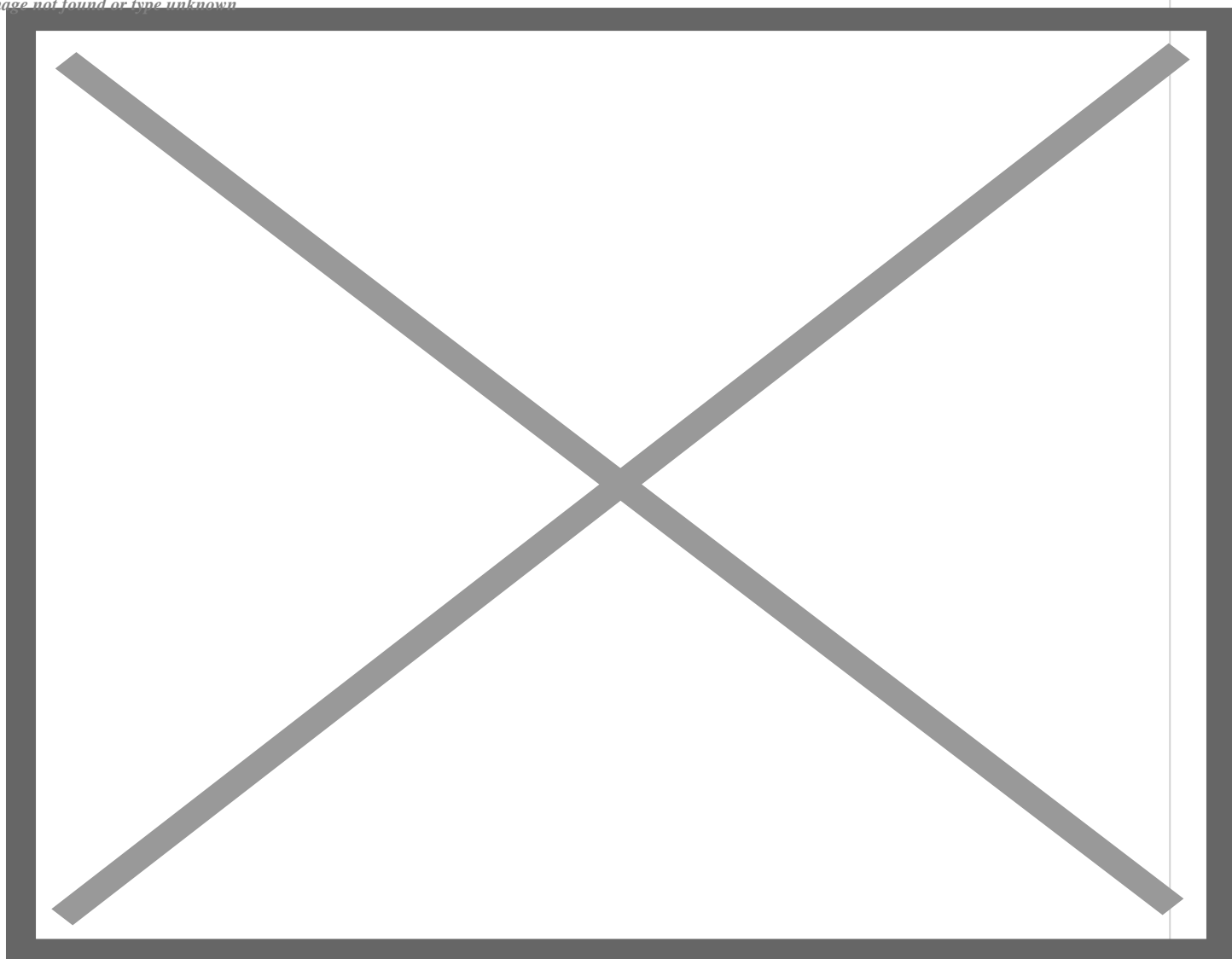


Emprendedor de Cuba logra vinos de alta calidad

Image not found or type unknown



El especialista, trabaja además con frutas como naranja, limón, mandarina y ciruela china, así como con plátano y caña.

La Habana, 25 dic (RHC) Un científico cubano informó este lunes que logró en poco tiempo producir vinos de alta calidad, como perspectivas para la industria de este producto vinculada con el turismo.

Apenas cuatro meses bastaron para que Freddy Rojas Thómas, científico del Instituto Finlay de Vacunas, lograra producir vinos de alta calidad y clasificaran para presentarse y competir en el V Festival Nacional de Vinicultores de Cuba, a celebrarse en la central provincia de Cienfuegos, en febrero de 2024.

Graduado de Química Farmacéutica (Farmacia Industrial, según el nombre de la carrera universitaria), el investigador declaró a Prensa Latina que presentó sus bebidas en una cata especial realizada en La Habana para seleccionar las mejores que se presentarían en el futuro certamen y tres de ellas fueron seleccionadas, aunque no esperaba ese resultado final.

Precisó que se inició en el universo productivo vinícola en septiembre pasado, y esto devino en una especie de hobby porque, refirió, siempre se sintió atraído por ese producto exquisito y milenario, además de que quería concebir algo diferente a los medicamentos que crea y desarrolla a diario en el prestigioso centro científico donde labora.

Adelantó Rojas Thómas que comenzó a ver videos y a leer artículos en internet relacionados con la producción de vinos, y dado que trabaja constantemente con fermentaciones y siempre sintió pasión por esa bebida, decidió explorar en su casa con ese tipo de licor.

Desde la vendimia hasta el embotellado final se producen varios tipos de fermentación en los vinos y el proceso de elaboración vinícola consiste en una delicada ciencia que utiliza tanto levaduras naturales como artificiales para transformar parte de los azúcares del mosto en alcohol, puntualizó el especialista.

Primero, aseguró, probó con algunas uvas que compró y luego con varias frutas, y se inició primero procesando esa materia prima y creando un litro, y luego dio paso a dos o tres más, que trajeron como resultado las primeras botellas que presentó en el certamen de cata ciudadano, realizado el 25 de noviembre pasado.

Dijo el joven productor de 38 años, que el vino que más atrajo al jurado del certamen de la ciudad y que clasificó para el encuentro nacional fue el de uva, con el cual elaboro uno tinto, así como otro de coco, que, aunque no obtuvo premio fue el de más impresión para los expertos.

En la actualidad, informó el especialista, trabaja además con frutas como naranja, limón, mandarina y ciruela china, así como con plátano y caña, y solamente realizó las fermentaciones en unos 20 botellones de litros, con los cuales puede crear de 20 a 23 botellas de vino.

Refirió que su negocio aún se encuentra en etapa de desarrollo, por lo cual no cuenta todavía con una producción lo suficientemente extensa y fuerte como para responder a una alta demanda productiva y comercializadora. (Fuente: [PL](#))

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/342981-emprendedor-de-cuba-logra-vinos-de-alta-calidad>



Radio Habana Cuba