

EL PUERTO

Avanza la vendimia de los alumnos del Ciclo Superior de Vitivinicultura

● En la jornada del viernes recogieron 1.000 kilos de uva palomino y ayer se inició el prensado

Carlos Benjumeda EL PUERTO

La vendimia del Ciclo Superior de Vitivinicultura del IES Santo Domingo avanza en estos días de septiembre. En la tarde del viernes, los alumnos del ciclo se trasladaron hasta una de las viñas del Marco para proceder a la recogida de la uva necesaria para la elaboración de los mostos de los que se nutre el ciclo, que tiene una finalidad científica y experimental.

Como es habitual, los alumnos participantes en esta modesta vendimia, se dieron cita en el exterior de la Plaza de Toros de El Puerto, desde donde se trasladaron con sus vehículos particulares a la viña colaboradora, donde des-



Los alumnos del Ciclo Superior de Vitivinicultura, durante la recogida de la uva en la viña colaboradora.

pués de varias horas de trabajo obtuvieron 1.000 kilos de uva palomino. La uva cosechada fue llevada posteriormente hasta las instalaciones del instituto Santo Domingo, donde están ubicadas las instalaciones del ciclo, dirigido por Agustín Saucedo. Durante la mañana de ayer, sábado, se procedió al prensado de la uva palomino para la obtención de los mostos, un trabajo que se realiza utilizando una prensa moderna aunque de modestas dimensiones, lo que se realiza tras el correspondiente despallado. En días pasados, se procedió a la vendimia de la uva de la modalidad Merlot, que también inició así su proceso para la vinificación. La vendimia del Ciclo Superior de Vitivinicultura del IES Santo Domingo supone un primer contacto del alumnado de primer curso con el ciclo, antes del inicio oficial de las clases. Una vez que se proceda al prensado, los mostos pasarán a los depósitos de fermentación, y a lo largo de las próximas semanas, los propios alumnos deberán recoger los datos del proceso de vinificación en el correspondiente cuaderno de bodega.

El ciclo profesional de Vitivinicultura depende de la Consejería de Educación de la Junta de Andalucía y ha visto en estos años un incremento de la demanda del número de estudiantes matriculados.

EL PUERTO A LA VISTA



JUANJO CASTILLO

@JJCastilloCaro

Interiores

Nueve de la mañana de un día cualquiera. Vicente entra en el local y se sienta en una mesa de mármol junto a la ventana. Pide café con leche bien cargado en vaso y mollete con jamón, tomate y aceite. Todo un clásico del desayuno andaluz.

A su alrededor bulle el mundo. Tertulias de amigos, parloteo a dos, familias numerosas, matrimonios con carrito, lobos solitarios, lectores de prensa matutina, saludos entre vecinos, viudas en corro, turistas filosofando sobre la diferencia entre la zurrapa y la pringá, parados viendo la vida pasar, camareros memoriosos...

La música de fondo la ponen el murmullo de las conversaciones, los choques de vasos y tazas, el agitar de cucharillas y el vendedor de cupones que vocea, uno a uno, los números para el sorteo de la noche.

En las paredes carteles con solera: Coquinero, Centenario, Decano, Anís Periquito y el Niño del Matadero.

Todo ello al lado mismo del mercado de la Concepción y con vistas de primera a los vendedores callejeros de coquinas, higos, cacaroles, cabrillas y espárragos trigueros.

Alegría y algarabía. Bares, que lugares.



Hoy se celebra en la calle Luna una nueva edición del Mercado de Sabores

Delegación EL PUERTO

La ciudad acoge hoy, festividad de La Patrona, una nueva edición del Mercado de Sabores, organizado por Fomento y el Grupo de Desarrollo Rural. La iniciativa 'Lo nuestro sabe mejor', ha recorrido este verano diferentes puntos y ahora llega a la céntrica calle Luna, entre San Bartolomé y Larga. El concejal del área de Fomento, Jesús González Beltrán, ha manifestado que tras el éxito de la actividad, celebrada en julio en la avenida Micaela Aramburu y en agosto en el paseo de Valdelagrana, "una vez más el público tendrá ocasión de degustar y adquirir los productos elaborados de forma tradicional y típicos de la zona". El Mercado de Sabores se celebra desde las 10:00 a las 14:00 horas. De esta forma, el público tendrá ocasión de visitar la alfombra de serén y sal en la calle Palacios y el mercadillo de productos artesanos en Luna. 'Lo nuestro sabe mejor' presenta 20 expositores, con productos de cultivo tradicional y ecológico: quesos, aceites, aceitunas, chacinas, almendras, miel, pan artesano y repostería. El mercado contará también con vinos blancos y tintos de la tierra de Cádiz.