

- **Introducción**

La venencia es uno de los oficios más antiguos y con más tradición de los existentes en nuestra ciudad.

El mismo surge desde el momento que se necesita comprobar el estado del vino de las diferentes crianzas de las bodegas de botas de nuestra ciudad, y su misión era la de extraer una pequeña cantidad de vino sin dañar la capa superficial de las botas (denominada madre), y así catalogar su calidad y su estado de conservación.

Con el paso del tiempo, esta forma de extraer vino ha ido siendo sustituida por otras técnicas más modernas, quedando en la actualidad encuadrada más como tradición que como trabajo.

Hoy en día, l@s venenciador@s suelen ser personas con trabajos fuera del ámbito vinícola que son llamados para acudir a diferentes eventos, tales como celebraciones (bodas...), congresos, ferias de muestras como forma de reclamo por parte de los organizadores y de dar a conocer las propiedades del vino al público asistente.

El arte de venenciar

Escrito por Administrator

Jueves, 23 de Abril de 2015 00:00 - Actualizado Martes, 12 de Mayo de 2015 19:39

Si bien este ha sido un oficio exclusivo del género masculino, no es menos cierto que algunas mujeres, entre ellas yo de las que me considero pionera, decidieron vencer en un momento de su vida los prejuicios existentes lanzándose a participar en concursos y demostraciones.

En mi caso, esta afición por la venencia me surgió de la observación de mi padre y mi tío, arrumbadores de profesión, los cuales tras muchas suplicas por nuestra parte y muchas negativas por la suya, tuvieron que darse por vencidos y transmitir a por aquellos entonces dos niños (mi hermano y yo) los secretos del oficio.

Desde aquellos inicios, muchas han sido los lugares a los que he hecho llegar el nombre de Montilla y muchas las curiosidades despertadas tanto sobre “ esta forma de echar el vino”, como sobre las características del vino de nuestra tierra.