

## La Vid II

### Padre Pedro José Ynaraja

Pese a que el vino haya recibido el nombre de sangre de vid, advierte que el jugo de este fruto es casi transparente. Uvas tintas darán vino blanco si este ha sido separado de las pieles desde el principio. Lo común es que, una vez prensadas permanezcan ambas juntas y los antocianos y el tanino, le den el precioso tono carmín que embellece al caldo. De las uvas blancas, evidentemente, saldrá únicamente vino blanco. El vegetal al que me estoy refiriendo recibe el nombre científico de *vitis vinífera*, la planta cepa y el conjunto viña, en vulgar. Recuerdo que en mi pueblo lo llamaban majuelo. Tronco y ramas son nudosos y flexibles, los sarmientos, no son capaces de elevarse y mantenerse tiesos por su cuenta, de aquí que las parras deban arrimarse a un árbol, que las mantendrá erguidas. En Israel fue común que el soporte fuera la higuera.

Madura el fruto al final del verano y su recogida, la vendimia, pese a ser trabajo entretenido, resulta ser festiva. Se me ha dado la gracia de haber podido conocer personalmente la faena en una época en que todavía se seguían los mismos métodos que usó Abraham. Recuerdo que salimos muy de mañana. Separaba con mis manecitas los racimos que llevaba ilusionado a los cuévanos. Cargado el carro, se llevaba al lagar y allí se pisaba, evidentemente con los pies limpios y descalzos. A esta labor se le atribuían propiedades medicinales que deben ser auténticas, pues, leo que hoy en día, subproductos de la labor, se aplican en algunos baños de los spas. Los lagares eran generalmente de piedra, pero he conocido estucados. Situados a resguardo, pues era necesaria una cierta temperatura para que las levaduras omnipresentes, transformaran los azúcares en alcohol. Que un vino sea de sabor seco, significa que este proceso se ha realizado del todo y si dulce que no ha acabado su fermentación. Pasados unos días, se traspasaba al lugar de almacenamiento donde envejecía y adquiría aquellas propiedades organolépticas que es tan divertido leer como las describen los entendidos.

Hay que advertir que el proceso descrito es anaeróbico, del que se desprende anhídrido carbónico y el que sigue, si no se interrumpe, este aeróbico, es decir en presencia de aire, que lo convierte en vinagre.

Israel era tierra de buenas cepas, los exploradores enviados por Moisés volvieron de Hebrón cargados de grandes racimos. Asombrándome un día de lo enormes que eran en Ein-Karen, donde la hospitalidad franciscana nos acogía, me decían que en algunos casos pesaban hasta cinco kilos. La ocupación multiseccular árabe suprimió su consumo de tal manera, que en los espacios de la nación israelí donde ahora se cultivan, ha costado mucho elaborar buenos caldos.