

## VID III

### Padre Pedro José Ynaraja

Extraer el jugo de la uva es fácil, es el fruto cuyo contenido líquido es mayor. La fermentación se realiza sola, es cuestión de mantener el mosto a temperatura adecuada, que, en general, es la del medio ambiente. Operación más compleja es la de conseguir la transparencia del caldo. En la época bíblica era cuestión de decantarlo. Mantenerlo posteriormente en una ánfora, facilitaba que las impurezas se acumularan en el fondo inmóviles. Ahora bien, si le da el aire, actúan microorganismos que convierten el alcohol en ácido acético o vinagre. Las ánforas se las recubría de resina para impermeabilizarlas y con la misma substancia se sellaba la tapa. La superficie, al menos en Egipto de donde provenían los del Éxodo, la recubrían de aceite, para dificultar su oxidación. Por las citas del Evangelio, parece que en Israel era común la conservación en botas u odres de piel, recubierta con betún por su interior, algo elásticas, lo que permitía, de ser nuevos, que no se agrietasen, por ulteriores fermentaciones. Los pellejos eran usados desde la época patriarcal. Los toneles, que sí existían, parece que no fueron utilizados entre los judíos. Con estas explicaciones pretendo que el lector se dé cuenta de que el vino, por su aspecto y sabor, dejaba mucho que desear respecto al de hoy.

El pueblo hebreo recordaba antiguas tradiciones que dejaban en mal lugar al vino. Noé, el diluviano, se emborrachó y fue el hazmerreir deshonroso de sus hijos (Ge 9, 21). A Lot, sobrino de Abraham, sus hijas le emborracharon, logrando en tal estado, descendencia incestuosa (Ge 19,32). Pese a ello, nunca se renunció al consumo, excepto en el caso de los "nazir" o consagrados.

Sin poderlo situar en las especies prometidas al Pueblo de Israel, pero sí considerado desde nuestro punto de vista, el vino es importante para los cristianos, y, breve apéndice, señalo lugares en los que tiene protagonismo (sin olvidar la sublevación Macabea, en la que a los elefantes del ejército enemigo, se les suministró vino para animarlos en la batalla I Ma 6 ss). San Pablo recomienda a Timoteo, para calmar su dolor de estómago, que beba un poco de vino (5,23). El alcohol goza de ciertas piedades antiespasmódicas. No olvidemos que la vida apostólica de Jesús, se inicia en Caná, convirtiendo el agua en vino. Alegraría a los comensales y a Santa María, satisfecha de su intercesión. Al final de su vida Jesús, en el supremo momento de la Cena, se nos queda, mediante el vino, que física, química y organolépticamente, continuará siendo fruto de la viña, ahora bien, real presencia sacramental suya. Es de suponer que aquel vino fue espeso, turbio y algo avinagrado, debido a las condiciones precarias de elaboración y conservación, muy inferiores a las que utilizan los vinicultores de hoy.