

El vino de Oz



JULIÁN
MÉNDEZ

Solo hombres muy religiosos pueden manipular el vino kosher que toman los judíos. Acompañamos a un rabino de Jerusalén durante sus trabajos en la bodega riojana Castillo de Sajazarra



Moshi Oz, el joven rabino llegado de Jerusalén, usa la pequeña navaja de su sacacor-

chos para romper los sellos que cierran la sala de barricas. Son tres, defendidos por cinta aislante transparente. Cada tira de adhesivo protege un papel con frases manuscritas en hebreo, una especie de precinto que garantiza que la instalación permanece clausurada conforme a la ley mosaica. El rabino Oz extrae luego tres llaves con las que abre los tres candados del calado donde reposan las 75 barricas de roble americano en las que envejecen 16.875 litros de vino 'kosher' riojano, un vino que puede ser consumido por judíos practicantes, aunque no solo por ellos, claro.

Estamos en Castillo de Sajazarra, una bodega de Rioja Alta enclavada junto a un hermoso castillo medieval, y asistimos al proceso por el que Moshi Oz, de 22 años, nacido en Nueva York, vecino de Jerusalén y estudiante en la escuela del rabino Menachem Mendel Schneerson, conocido como El Rebe de Lubavitch, comprueba que todo en la bodega cumple con lo establecido por la Biblia para el vino.

Las botellas surgidas de esta bodega viajarán por medio mundo y se descorcharán en mesas y restaurantes de Israel (por supuesto), pero también de Brasil, Canadá, Rusia, el Congo, Singapur, Francia, Suecia, Alemania...



La tarea de Moshi Oz. El joven rabino de Jerusalén extrae una muestra de las barricas de guarda con una pipeta, abre los sellos de la sala de barricas kosher y escucha al enólogo de la bodega Jabier Marquinez. En la foto de al lado, aparece junto a una mezuzá, el lugar donde se guardaba un pergamino con dos fragmentos de la Torá, a la entrada de las casas judías, en la antigua judería del pueblo riojano de Sajazarra.

Kosher es una palabra hebrea que significa apto. Y para que un vino sea apto debe cumplir unos requisitos que aparecen, tal cual, en el Pentateuco, los cinco libros sagrados que conforman el cuerpo central de la Tora, la ley judía.

Es un rito antiguo, hermoso y complejo. Las uvas, explica el enólogo vitoriano Jabier Marquinez, al frente de Castillo de Sajazarra y un estudioso de la presencia del vino en la Biblia, son puras de por sí, «criaturas de Dios». Pero una vez vendimiadas, solo judíos muy religiosos pueden manipularlas. Hoy, 5 de Shevat de 5773 según el calendario judío, se han acercado a la bodega los veedores de la Denominación de Origen Rioja para tomar muestras. Las del vino ortodoxo, las del vino kosher, han tenido que ser extraídas por el rabino.

Todo es así. El vino kosher de Sajazarra no puede ser visto ni manipulado por personas que no sean judíos respetuosos con la ley de Moisés y Abraham.

Beneficios para pobres

O se destinan depósitos exclusivos para almacenar el vino kosher o hay que lavar tres veces, con 20.000 litros de agua en cada ocasión, los tanques destinados a contener ese caldo. Las mangueras de trasiego deben ser opacas. En Israel, los majuelos donde crecen las viñas tienen que descansar un año de cada siete (el año del shabat). Las cepas deben tener más de cuatro años, no pueden emplearse abonos orgánicos ni fertilizantes y un 1% de los beneficios se entrega a causas benéficas.

Moshi Oz, técnico en certificación kosher, trabaja para la fundación del rabino David Lieverson, representante en Sefarad (España para los judíos) de las agencias que otorgan a estos vinos el certificado de la Orthodox Union (OU) y de la Kosher Foundation, una garantía total para los consumidores judíos.

De Sajazarra salen cada año 45.000 botellas de vino kosher. En el lateral de cada una, en este caso Herenza Reserva 2009, el primer reserva kosher de Rioja, se fija un holograma numerado de la OU y la inscripción kosher, apto. En tienda, la botella viene a costar entre 25 y 30 euros, casi el doble que un reserva similar de Rioja.

¿La razón? Las bodegas que elaboran vino kosher deben hacerse cargo de todos los gastos de desplazamiento y estancia de los rabinos (en ocasiones acuden tres o cuatro) que intervienen en las tareas; desde el trasiego de mostos a la puesta en marcha de la máquina embotelladora. Este hecho encarece sobremanera los costes de producción. «Los criterios para fabricar vino kosher son tan estrictos que constituyen un plus para la bodega. Los profesio-

VINO Y FIESTAS

Los judíos emplean el vino en todas sus ceremonias: para brindar en el Yon Kipur (día del perdón), para festejar Rosh Hashaná (año nuevo), en Purim... En el Seder (cena de Pascua) deben tomarse cuatro copas en recuerdo de la esclavitud en Egipto.

EL DATO

200.000

botellas de vino kosher al año produce la compañía Elviwines. Pertenecen a siete distintas denominaciones de origen y, la mayoría, se destinan a la exportación a 30 países. Todos por encima de los 90 Parker. Entre las distintas varietales llama la atención un espumoso, Cava Adar.



nales del sector valoran a quienes somos capaces de hacerlo. El sello kosher es la primera norma ISO de la historia», apunta Jabier Marquinez. «Pero hacer este vino es caro y complicado», remacha. Muchos lo han intentado pero la mayoría se han quedado en la cuneta. Es

costoso y la rentabilidad está muy lejos de ser inmediata.

Como el calendario judío sigue el ciclo lunar, en ocasiones tareas tan importantes en la bodega como las fermentaciones del mosto tras la vendimia coinciden con señaladas fiestas hebreas. Y no puede hacerse nada. Hay que dejar que el vino siga su ciclo. Un riesgo difícil de asumir en una bodega moderna.

«Brindis por la vida»

Moshi Oz prosigue entre tanto con su tarea. Toma muestras de una barrica con una pipeta, precinta depósitos, procede a trasegar los vinos... Su inconfundible kipá de terciopelo azul y su escueta figura destacan entre las barricas. «Soy rabino y un joven como todos los demás. Me gusta el vino, claro, las chicas y la fiesta», ríe Oz, que vive ahora en Barcelona.

«El vino es el producto más importante de las ceremonias judías. Por eso lo cuidan tanto», explica Jabier Marquinez. Este enólogo sostiene que, hasta hace muy pocos años, el mejor manual que existía en el mundo sobre la viña, las uvas y el vino estaba contenido en la mismísima Biblia.

Apenas hay unos 15 millones de judíos en el mundo. Y, claro, no todos ellos toman vino. Sin embargo, existe un potentísimo mercado mundial de vino kosher. En España, la cooperativa Celler de Capçanes, en el Priorato, fue una de las primeras en elaborar vinos kosher. De sus bodegas salen aho-

ra etiquetas de inconfundible aroma hebreo como Peraj Ha'abib, una 'flor de primavera' nacida en 1995, y Peraj petita.

Sin embargo, el mayor productor de España es Elviwines, una empresa regentada por Moisés Cohen, descendiente de judíos de Sefarad y el primer sefardí en obtener la nacionalidad española con las nuevas leyes, y su esposa Ana Aletà, con antepasados chuetas baleares. «Desde la expulsión somos la primera familia sefardí que ha vuelto a nuestra tierra para hacer vinos kosher de alta calidad», se ufana este ingeniero agrícola formado en Israel y especialista en estrés hídrico.

Sus creaciones aparecen en las cartas de vino de Arzak, Can Juvanys y El Celler de Can Roca. Exportan vino kosher español a 30 países y trabajan en colaboración con bodegas locales en seis Denominaciones de Origen, además de Rioja: Priorato, Utiel-Requena, Ribera del Júcar, D. O. Cava, Alella y Montsant. En el pago de esta última se produce Clos Mesorah. «Solo son 4.000 botellas, nuestro diamante, una interpretación de nuestra cultura», sostiene Cohen.

Como reza un antiguo dicho sefardita «vino de bivo, quita la alma de peligro». Así que en Sajazarra, Jabier Marquinez descorcha una botella de Herenza y brindamos con Oz, el rabino que ama las playas de Ko Samui, una isla de Tailandia, y que volverá a estudiar la Tora a Jerusalén. «Lejaim!», decimos. Por la vida. Por el vino.