

GESTACIÓN

De La Biblia tenía recopilados varios temas: La borrachera de Noé, el racimo gigante del valle de Eskol, La Boda de Caná, La Última Cena, la famosa carta de San Pablo a Timoteo y el Cantar de los Cantares, suficiente para entrever el potencial que había. Me picó la curiosidad y comencé a leer La Biblia desde el principio. Y cada día tuve una o varias sorpresas, la vid y el vino estaban por todas partes.

Al principio me dedicaba sólo a leer y marcar directamente sobre La Biblia cuando encontraba algo interesante. Después me dediqué a interpretar las citas y las fui ordenando por temas, que prácticamente son los capítulos definitivos hoy. Por último junté todo, en el orden cronológico en que se producen los diferentes trabajos, desde que se compra la finca hasta que nos bebemos el vino. Y esta fue la primera vez que di por terminado el libro.

Ya en ese momento tuve claro el título. En La Biblia se habla de prácticamente todo lo necesario para cultivar la viña y elaborar un vino, aunque de una forma desordenada y superficial. Pero esa información era mejor que varios de los libros que me leí de los siglos XVIII y XIX. Era un autentico manual y siempre ha estado ahí. Todavía hoy se elaboran los clásicos vinos de maceración carbónica en Rioja Alavesa como pone en La Biblia. ¡En algún caso elaboramos el vino como hace 3.000 años!

Pero siendo un tratado no podía dejarlo así, faltaban cosas, no estaba completo. Así que comencé a buscar, primero entre los textos apócrifos, que prácticamente no me aportaron nada nuevo. Continué con los clásicos, como Columela, Varrón o Plinio. Aquí sí que hay materia y pude completar el manual, pero sin que La Biblia perdiera protagonismo. Tras esto di por finalizado el libro por segunda vez.

Tampoco quería un libro para expertos, quería un libro para cualquier aficionado, ameno y de fácil lectura, sin aburrir con tecnicismos innecesarios. Mi vocación es enseñar, transmitir conocimientos. Así que amplié el tratado con diferentes nociones de cómo hacemos hoy las cosas, para poder comparar con los tiempos bíblicos y reforzar más el trabajo e ingenio de nuestros antepasados. También puse al final varias notas explicativas muy

elementales, necesarias para entender los procesos. Y tras esto di por finalizado el libro por tercera vez.

Estando un día en misa, no recuerdo si en una boda o en un funeral, nos dieron unas fotocopias con las Lecturas del día en las que casualmente se hablaba de vino. Cuando las leí me quede petrificado. Recordaba bastante bien ese pasaje, pero no como estaba en el papel. Cuando llegué a casa saqué mi Biblia y comprobé lo que ya intuía, no eran iguales. No eran grandes diferencias, pero suficientes para cambiar el sentido enológico (que no teológico) del texto. Este problema queda perfectamente explicado en la introducción del libro. El caso es que me hice con varias biblias y fui repasando todas y cada una de las citas recopiladas, cambiando en varios casos mi interpretación e incluso eliminando completamente algunas. Y ahora ya sí, di por terminado mi libro “La Biblia, primer tratado de viticultura y enología”.

Jabier Marquinez
14 de Marzo de 2011