

La bebida de las Sagradas Escrituras

El enólogo Javier Marquínez recoge 200 referencias bíblicas al vino

EL VINO EN LOS LIBROS



✉ jigasco@diariolarioja.com

SAJAZARRA. «La Biblia es el libro que más habla del vino desde un punto de vista técnico y en el que más experiencias puedes leer y encontrar de cómo se cultiva una viña y de cómo se elabora el vino». Javier Marquínez, enólogo de Bodegas Castillo de Sajazarra, repasa en 'La Biblia. Primer Tratado de Viticultura y Enología' todas las referencias al vino que ha en-

contrado en las Sagradas Escrituras. Su obra obtuvo el premio Mejor Libro del 2010 en la categoría de Historia de las Bebidas, una de las más prestigiosas de los Premios Gourm Cookbook Awards. –¿Qué motivos le llevaron a escribir este libro que hace referencia al vino en la Biblia?

–Soy enólogo de formación y un gran enamorado del vino. Me encanta el mundo del vino, y lo que el mundo del vino ha aportado a la humanidad. Yo empecé a elaborar vino y paralelamente fue creciendo mi amor por el tema del vino. Y empecé a leer todo lo que había sobre el vino a lo largo de la historia, desde arte, literatura, pintura, escultura, religiones, etcétera... Y lo que más me llegó a gustar fue la vinculación del vino con las religio-



Javier Marquínez, con su libro. :: GASCO

«El ser humano, en cuanto ha tenido oportunidad, ha vinculado al vino sus ritos y religiones»

«Sacar vino del agua... Eso se supone que solo lo hizo Jesucristo y fue un milagro»

nes. El ser humano, en cuanto ha tenido una oportunidad, ha vinculado las religiones y sus ritos al vino

–¿Ha llegado a leer la Biblia íntegramente?

–En un principio leí la Biblia y fui anotando al borde todas aquellas referencias al vino que fui encontrando. Tardé como dos años aproximadamente. Es un libro para leer cinco o seis páginas al día.

–¿Cuántas referencias al vino encontró?

–En total, refiriéndose al vino y la viña, fueron cerca de las doscientas referencias. Depende de las traducciones, porque por ejemplo hay biblias en las que han traducido y han puesto 'vino', y en otras han puesto 'producto de la vid' y en otras han puesto 'bebida'.

–¿Qué balance hace de toda la documentación hallada referente al vino?

–Tremendo. En aquella época, hace entre cuatro mil y dos mil años, la importancia del vino era tremenda. Del vino era importantísima su cultura y por eso lo integraron dentro de sus ritos y de sus religiosos.

–¿Qué es lo que más le ha sorprendido de todo lo vinculado al tema del vino?

–Que existía la propiedad privada, que cuando vendían una viña firmaban escrituras, había mojones para delimitar las superficies, las mujeres bebían vino y destacan las labores de la viña... Hay tantas cosas...

–Es enólogo. ¿Cómo ve el pasaje de las bodas de Canán?

–Lo leí muy intensamente. No se puede transformar el agua en vino, ni siquiera se debe aguar el vino, esto se detecta fácilmente. Sacar vino del agua... Eso se supone que solo lo hizo Jesucristo y fue un milagro.

DAVID GONZÁLEZ MARCOS
ENÓLOGO DE FINCA LA EMPERATRIZ

OTRO CLIMA



El clima continental de nuestra Finca, junto con el particular suelo de cascajo, hace que la expresión del tempranillo de nuestros viñedos sea única. Esta meteorología aporta frescura y buena acidez a las uvas, los cantos rodados, plena madurez y delicadeza aromática. Clima y suelo se expresan de forma notoria en el Terruño 2007, un vino muy frutal, concentrado y elegante. Para su elaboración se emplean uvas de tempranillo cultivadas con las más modernas técnicas de precisión. Los racimos se refrigeran una noche para conservar el potencial frutal y, tras unos días de maceración en frío, se inicia la fermentación, que se realiza en depósitos abiertos para evitar reducciones. La crianza, en barricas de roble francés, dura 14 meses. Se trata de un vino original que se podría incluir en el estilo más actual de Rioja.



TERRUÑO 2007
Finca La Emperatriz
Zona: Rioja Alta Uva: 100% tempranillo Producción: 14.000 botellas Precio: 17 euros

Club de Catas

Todos los meses Hotel Husa Gran Vía

Apúntate ya en >>> lomejordelvinoderioja.com