

JABIER MARQUINEZ AUTOR DE 'LA BIBLIA, PRIMER TRATADO DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA'

«Jesús no solo bebía en las bodas»

«Hasta la II Guerra Mundial había más información sobre cómo hacer vino en la Biblia que en ningún otro sitio», desvela el enólogo



:: JULIÁN MÉNDEZ

El enólogo Jabier Marquinez (Vitoria, 1969) ha conquistado el corazón de los gourmets del mundo. ¿Con un nuevo caldo maravilloso? ¿Con un vino de aromas revolucionarios tal vez? No. Con un librito de apenas 100 páginas.

Se titula 'La Biblia, primer tratado de Viticultura y Enología' y ha sido designado, en un festejo que tuvo lugar en el mítico cabaret Folies Bergère de París, Mejor Libro del Mundo en los premios Gourmand World Cookbook, desplazando a volúmenes historiadados y miniados en oro. El libro permite rastrear la presencia de la vid, de su cultivo, de su transformación en vino y de su goce (y, también, de las indeseables consecuencias de una libación inmoderada) a lo largo del relato del Libro Sagrado. Uno va de sorpresa en sorpresa.

– Así, que recuerde, la primera referencia al asunto sería la hoja de parra que usa Eva para cubrir su desnudez...

– Hummm. Lo cierto es que ese episodio de la hoja de Eva no aparece en la Biblia. Pero debería ser grande, sí, para poder tapar sus partes pudendas. ¿De qué tipo? Las variedades blancas tienen hojas más grandes que las tintas. – ¿Dónde se menciona al vino por primera vez en la Biblia?

– En el Génesis. 'Noé, que era agricultor, plantó la primera viña...'

– ¿Noé?

– Sí, nosotros lo tenemos por el decano de los enólogos. También, por el primer borracho. 'Bebió del vino, se embriagó y quedó desnudo en medio de su tienda', leemos en otro fragmento del Génesis.

– Vaya peligro.

– Embriagado, fue violado por sus hijas. Copularon con él y que-

daron embarazadas. Fue el primer incesto de la historia. Luego hubo otros, como el de Lot, a quien también emborracharon sus dos hijas.

– Pues menudo comienzo...

– La Biblia defiende el vino, pero también cita sus peligros. 'Te sentirás como viajero en alta mar, como sentado en la punta de un mástil', dice en Proverbios, 34. ¿Conoce una descripción mejor del mareo provocado por una borrachera?

– Diría que es muy acertada...

– Y hay muchas otras. 'No mires al vino: ¡Qué rojo está!, ¡cómo brilla en la copa!, ¡qué suavemente pasa! Al final muere como serpiente, pica como una víbora'.

– Vaya....

– Y sigue: 'Tus ojos verán alucinaciones, tu mente te sugerirá incoherencias'.

– Se nota que bebían.

– Claro. Para los judíos, el vino es el centro de sus ceremonias.

600 litros de milagro

– Como Jesucristo en la Última Cena.

– O en el milagro de las bodas de Caná. Nada menos que el primer milagro de Jesús tiene como protagonista al vino. Jesucristo, como judío, bebía vino a menudo y no solo en las bodas. Calculo que en los tres o cuatro días de festejos en Caná se tomaron unos 600 litros...



EL AUTOR

► **Jabier Marquinez Villarreal.** Enólogo y director técnico de las bodegas riojanas Castillo de Sajazarra.

► **Obra.** 'La Biblia. Primer tratado de Viticultura y Enología' (19 €). www.jabiermarquinez.com

Esta pintura de Hendrick Goltzius muestra a Lot siendo emborrachado con vino por sus dos hijas, que lo forzaron luego a yacer con ellas para quedarse embarazadas, lo mismo que sucedió antes con Noé, según la Biblia.



ALGUNAS CITAS BÍBLICAS



– Que ya está bien...

– Sí. Jesús obra el milagro y, para sorpresa del maestra sala que escanciaba los vinos, ofrece el mejor caldo al final. Sabemos que conservaban el vino en tinajas de piedra...

– ¿Blanco o tinto?

– Apreciaban más el tinto, así que en una boda sacarían lo mejor. Los ricos bebían vino y los pobres, cerveza.

– ¿Se puede saber cómo era?

– Como un cosechero, un vino

tinto, joven, con gas carbónico... Piense que no tenían la posibilidad de conservarlo.

– Algo harían.

– Cocían el mosto para obtener arroje, un jarabe de uva. Y para enmascarar los sabores le añadían vinagre, tuétano...

– ¿Tuétano?

– Sí, sí, del interior de los huesos... Y arcilla, agua de mar y hasta mirra, una resina obtenida del árbol de la acacia.

– La de los Reyes Magos.



Los enemigos de la vid

«Cazados las raposas que devastan las viñas»

Trabajos en el lagar

«Pisaron las uvas, hicieron fiesta y fueron al templo»

La fermentación

«Es como vino sin escape que revienta odres»

El disfrute

«Hartémonos de vinos exquisitos y de perfumes»

Sobre el consumo

«Tu plata es escoria, tu vino está aguado»

– Que tampoco aparecen con sus nombres en la Biblia sino en libros apócrifos, no incluidos en el canon bíblico, escrito entre el año 1000 a.C. y el 100 de nuestra era. También le ponían agua de mar, trementina y resina de pino. El actual vino de retsina griego es una herencia de aquellos tiempos. Eran maneras de conservarlo, de que les durara más.
– **¿Y no sabían hacer crianzas?**
– No. Conservaban el vino en odres, en pellejos o en tinajas de

barro, como las que aún podemos ver en La Mancha. Más adelante emplearon ánforas. Pero no usaban la madera.
– **Pues se les picaría pronto.**
– Sí. Solo bebían caldos en condiciones hasta la primavera. Luego no tenían más remedio que tomar vinos picados, adulterados. Tenían que tener unas tragaderas...
– **Aún así insistían en su cultivo.**
– Porque sabían mucho de cómo producir vino. Hasta usaban aba-

nicos para evitar que durante la fermentación subiera la temperatura en exceso y ahuyentar el tufo. Y enterraban las cubas y trabajaban a ras de suelo.
– **¿De dónde proceden las viñas?**
– En la zona donde se encontraría el Paraíso, en Mesopotamia, se han encontrado pepitas de ‘vitis vinifera silvestris’. Primero obtenían nuevas viñas plantando pepitas. Pero eso no les garantizaba plantas sanas y fuertes. Hasta que lograron nuevas vides con

estaquillas o esquejes. Al final utilizaron injertos. Eran viñas pequeñas, plantadas en ladera con mucha piedra. Nosotros no hemos inventado nada. Hasta la II Guerra Mundial había más información sobre cómo hacer vino en la Biblia que en ningún otro sitio.
– **Será por eso que el mundo persigue el Santo Grial.**
– El Grial se ha hecho más importante que la ceremonia misma. En el fondo se trata de una cratera

para servir vino. El de la Última Cena sería de arcilla, madera o vidrio. En los grandes banquetes había un simposiarca, un entendido que decía cuánta agua había que mezclar con el vino. Simposio no quiere decir otra cosa que reunión de bebedores.
– **Una constante en el Libro.**
– Sí, la Biblia narra cómo bebían, se emborrachaban, cantaban y bailaban... Bebían vino los ancianos, las mujeres, las casadas, las esclavas, las solteras... Todos.