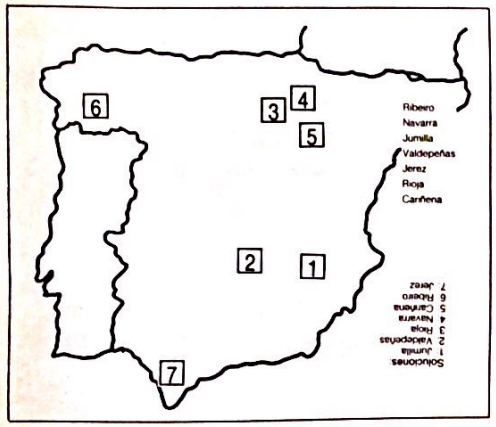
El tema de hoy

De dónde vino el vino

El vino nunca ha dejado de ser noticia y ahora no lo es menos. La enología está de moda y la gente que quiera estudiar esta ciencia tiene posibilidad de hacerlo en Logroño o Laguardia. Son unos estudios con futuro. Pero el origen del vino data de hace mucho tiempo y la Biblia nos da cuenta de lo importante que era por aquellos tiempos. No solamente los orígenes del vino, su expansión por toda Europa y su presencia en ese texto sagrado, sino otras noticias sobre la tecnología del vino y las diferentes zonas vinícolas podréis encontrar en estas páginas.



El juego de la «Denominación de Origen». La expresión «Denominación de Origen» sintetiza dos conceptos claves en el tema del vino: calidad y origen. Y precisamente en este orden. Allí donde se da un vino de mucha calidad ese lugar sirve para designar el producto que se obtiene. Es la propia calidad la que pide una «Denominación de Origen», enmarcada en un lugar más o menos delimitado. A consecuencia de esto los precios de los vinos de esas zonas aumentan considerablemente pero la calidad que se les exige es también grande. Los vinos a los que se otorgue esa denominación deben cumplir una serie de normas que posibiliten mantener su prestigio. En este mapa hemos marcado varias zonas vinícolas que poseen dedominación de origen. Debes adivinar dónde se halla cada una.

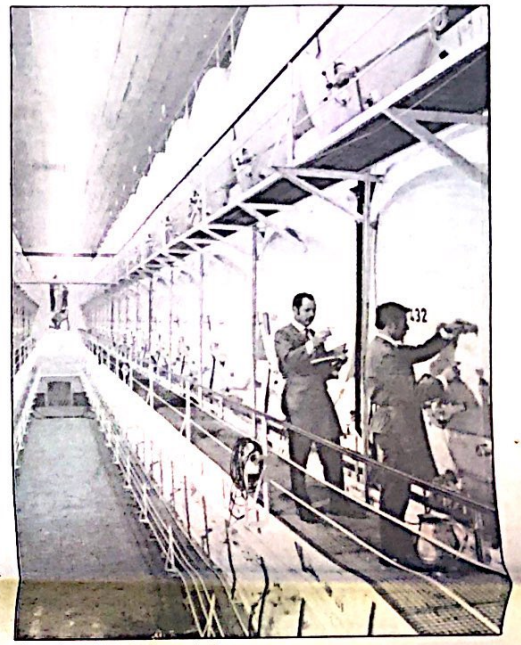
Todavía existen numerosos casos en los que la viticultura permanece atrasada.

Tecnología del vino

Aunque la enología, la ciencia de la elaboración del vino, ya data de la época de Pasteur, inventor de la penicilina en el siglo pasado, su aplicación práctica en gran escala es mucho más reciente. En la década de los años 30 ya se sabía que una cierta higiene era conveniente en las bodegas, pero no se veía el modo práctico de poder conseguirlo. Los suelos de las naves de crianza eran de tierra batida y pretender higienizarlos era imposible. El hierro estaba muy extendido en la maquinaria, tuberías, etc., y los vinos, en consecuencia, presentaban altas dosis de este metal.

En España no se ha iniciado un proceso en profundidad de remodelación de las bodegas para adaptarlas a las nuevas técnicas hasta la década de los 50. Desde entonces han proliferado los equipos de pasteurizado, las instalaciones frigoríficas, los filtros de aluvionaje, y los de placas. Ya más recientemente, en los últimos diez años, han hecho su aparición los envases de acero inoxidable, las centrífugadoras, los filtros de membrana, etc. La mayor parte de estas innovaciones han llegado incluso a la zona de Zarauz y Guetaria, donde se elabora el txakolí. Toda Pues bien, desde la aparición de esta tecnología en el terreno práctico, a escala industrial, la calidad de los vinos europeos, antes exclusiva de las frías regiones del centro y del norte, se ha desplazado también al sur. En efecto, en Valencia o en Cataluña, por ejemplo, se puede ahora, en el mes de septiembre, fermentar mostos a temperaturas iguales o más frías que las habituales en el valle del Rhin, en Alemania. En el norte del Estado, en cambio, los veranos con lluvias persistentes pueden ser habituales. Cada 10 años, 2 suelen ser francamente malos, 4 regulares, 2 buenos y 1 ó 2 excepcionalmente buenos.

Y en esto la tecnología nada puede ayudar. No se ha inventado ninguna técnica para evitar las lluvias o para conseguir que luzca el sol en julio y agosto de manera continuada, que es cuando la vid –en pleno proceso de maduración– tiene verdadera necesidad de sol.



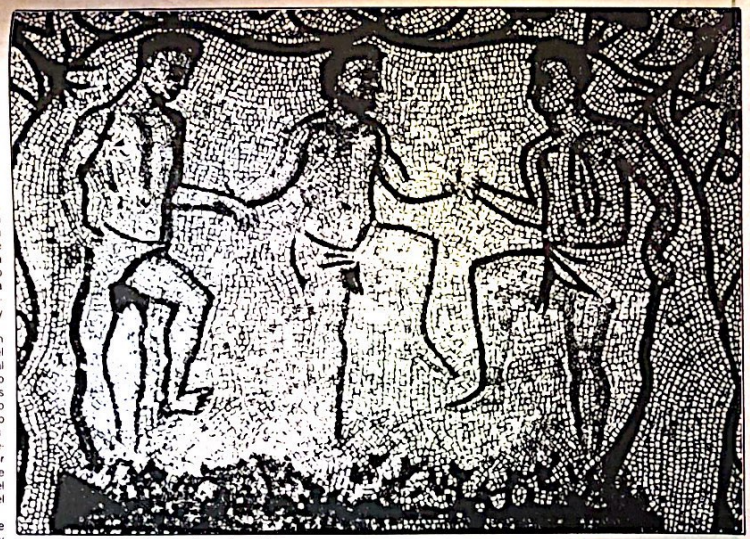
Una moderna cooperativa alemana de vino.

Orígenes del vino

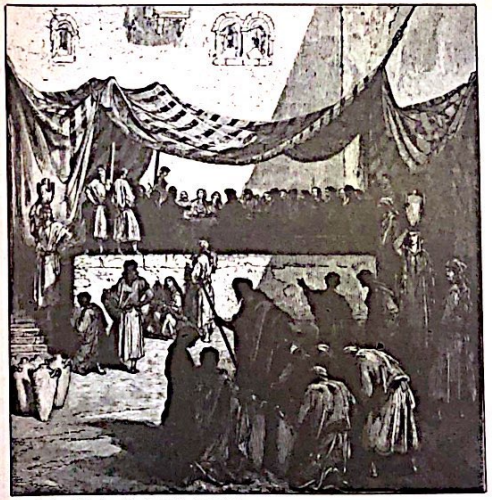
La historia del vino, al igual que otras, comienza en Sumeria (Oriente Medio). Desde allí y desde Egipto el vino progresó y se desarrolló con la civilización: Grecia, Roma, las Galias, Hispania y toda Europa. Se ha dicho que en Francia hace doce o quince mil años ya existía el vino, el producto fermentado de la uva. Pero esto no se puede demostrar ya que la planta salvaje de la vid, la vitis vinifera, es autóctona en muchos sitios del mundo. Nada puede demostrar que el vino se conociera en Francia antes que en China o en la India. Vides salvajes hubo en España, Italia y otros muchos lugares y era suficiente estrujar unas uvas y dejar que fermentara el zumo. Pero no hay pruebas de que lo hicieran. El único sitio donde se atestigua que se elaboró vino de una manera sistemática es, al sur del Mar Negro, en Sumer y en el antiguo Egipto.

Los primeros datos concretos proceden de Egipto. Por lo que parece la morera, el granado y la viña fueron importadas al Egipto por el hombre. El primera dato sobre el vino se remonta a 7.000 años antes de Jesucristo. Murió un faraón, cuyo nombre se desconoce, y fue enterrado conforme al rito y pompa de los muertos. Junto a su tumba, unas estatuillas representaban los esclavos dispuestos a servir al faraón en su viaje al más allá. Uno de ellos ofrece una jarra de vino. Este es el testimonio más antiguo de la existencia del vino.

Las viñas egipcias se plantaban sobre todo en el Delta. El vino se elaboraba muy sencillamente. Los racimos de uvas se recogían en cestas hechas de juncos entrelazados. Luego, eran pisadas por los esclavos. Los egipcios conocieron el vino blanco y el tinto, siempre dulces. Pero la bebida más popular y corriente del Egipto antiguo fue la cerveza. Esta se preparaba con cebada, trigo y dátiles. Desde que gobernaron las dinastías faraónicas, el vino, llamado «ese don de Osiris», fue adquiriendo importancia...



Mosaico romano de Mérida: tres obreros pisando la uva.



«Las bodas de Canáa pintada por Gustavo Doré.

Ardoa Biblian

Biblian sarritan azaltzen da ardoa, ehun eta berrogeitamar aldiz baino gehiagotan aipatzen da. Mahatsondoa Israeligo sinboloa da. Jerusalengo tenpluaren aurrekaldean dagoen urrezko mahatsondoak Jainkoaren aurrean herriaren presentzia errepresentatzen du. Moisesek hamabi lagun haiek basamortutik Agindutako Lurra aztertzera bidali zituenean, haren ugalkortasunaren erakusgarri bezala mahats mordo bat ekarri zuten. Mahatsondo bat landatzen zuenari, lehenengo mahasbiltzea izan arte, Legeak gudara joatetik libratzen zuen. Biblian garbi ikusten dira, mahats eta ardoaren inguruko irudietan, hiru ezaugarri nagusi: Ugaritasuna, alaitasuna eta etorkizunari begiratzea. Israelek beti begiratu du etorkizunerantz. Gizonak sendotasuna behar du bizitzeko eta hori ogiak ematen dio. Baina bizitzak alaitasuna behar du eta hori ardoak ematen du.

Genesiaren liburuak jasotzen duen herritradizioak dionez mahastizantza Noek, diluioaren ondoren, sortu zuen. Baina ardoaren ospea neurri batzuren barruan doa. Hona hemen Bibliaren aipu bat: «Ez txunditu ardorekin. Leuntasunez mugitzen da, baina azkenean suge batek bezala haginka egiten du». **Eklesiastes** liburuak beste hau dakar:

«Ez egin ausartarena ardoarekin
ardoak asko galdu dituelako
Ardoa bizitza da gizonarentzat,
moderazioz edan ezkero
Zer da bizitza ardoa falta denean?
Hasieran gizona alaitzeko sortua izan bait zen
Bihotzaren alaitasuna eta arimaren poza da
bere denboran eta neurriarekin edandako ardoa.»

Nork ez du ezagutzen, berriz, Canáko ezteien pasartea? Ezteietako jaialdia bizitza normalean egindako parentesia izaten zen normalean: ondo jan eta edateko zazpi egun. Askorentzat ardoa ezin zen izan eguneroko edaria. Familia pobreen eztei ospakizuna sekulako porrota izan zitekeen baina gonbidatuek laguntza bat, hobe espezietan dirutan baino, emateko konpromezua zeukaten. Biblian azaltzen denez, Jesusek ura ardo bihurtu zuen Canáko eztei famatuetan.

Eta azkenik, hil aurretik, azken afarian ardoa bedeinkatu zuen. Jesusek bere Ardo eta Ogiaren misterioa utzi zien bere lagunei eta oraindik kristauen bizitzaren oinarriak dira: ogia indarra emateko eta ardoa alaitasunaren seinale. Hori da bien sinbologia. Eta beti aurrera begira, ardoaren beste ezaugarria.

Cómo se puede estudiar enología

En la actualidad existe la posibilidad de cursar estudios de enología muy cerca de donde vivimos nosotros. El Instituto de Formación Profesional número 2 de Logroño y el de Laguardia permiten estudiar enología en su seno. El de Logroño lleva 10 años con estos estudios, que tienen un gran futuro por delante. Su duración es de tres años, los correspondientes al FP 2 y a él pueden acceder personas que hayan realizado el FP 1 o el bachillerato. Al término de los cursos se obtiene la titulación de técnico especialista en viticultura y enología, única con validez académica.

Dentro de la crisis general que se vive actualmente estos estudios presentan un futuro esperanzador. Con la reciente integración de España en la CEE las se exigen mejoras tecnológicas y la inclusión de nuevos técnicos en las distintas bodegas y empresas de vinos. Las asignaturas específicas que se imparten en el instituto de Logroño son las siguientes: Viticultura, enotécnia, química enológica y análisis, microbiología, maquinaria, industrias derivadas (alcoholería, vinagrería, etc.), enotécnia especial, organización empresarial, legislación y seguridad e higiene. Las prácticas se llevan a cabo, en su mayor medida, en el laboratorio. La misma dirección de la escuela consideraría conveniente que se hicieran más prácticas en bodegas pero los escasos medios con que cuentan se lo impiden. Cuando se ponga en marcha el nuevo edificio en el que se situará el instituto será posible realizar más prácticas en bodega.

La mayoría de estudiantes son de Logroño, Alava, Navarra, aunque también hay guipuzcoanos y vizcainos. La escuela está abierta a gente de distintas provincias y, viendo el futuro de la enología, la demanda puede ser cada vez mayor. Las personas interesadas en este tema pueden dirigirse al Instituto de Formación Profesional número 2 de Logroño, cuyo teléfono es el (941) 24 55 02.

Escaneado con CamScanner