

LOS JUDÍOS Y QUINTANAR DE LA ORDEN EN EL SIGLO XXI: EL VINO ‘KOSHER’

Por Isabel Villaseñor Rodríguez. Cronista Oficial de la Villa. Quintanar de la Orden (Toledo)

Publicado en *La Encina*, 2012, Año XXXII, nº 171, febrero, pp.36-37

Desde hace algo más de dos años, nos visitan en Quintanar de la Orden (Toledo) un rabino y sus ayudantes (*shomer/guardián*) con la finalidad de hacer vino *kosher*, el único vino idóneo para la religión judía. Se trata de una práctica que viene dándose en España desde no hace muchos años; parece que la primera bodega española que destinó parte de su elaboración a este vino fue *Bodegas Capçanes* (Denominación de Origen *Montsant*) en 1995, elaborándose también en Navarra, Jerez de la Frontera, Utiel-Requena, Penedès, Valdeorras, Ribera de Júcar, Madrid y, desde el año 2009, también en Quintanar de la Orden.



Pero, ¿qué es el vino *kosher*? Se trata de un vino “puro” (significado hebreo del término, que puede aplicarse a otros productos alimenticios) que requiere de una elaboración especial por tratarse del vino utilizado para los rituales judíos. No es un vino que se elabore a partir de una determinada variedad de uvas o ubicación específica, sino que adquiere esa categoría gracias a su proceso de elaboración, en el que exclusivamente intervienen, y en todos sus pasos, manos judías, siguiendo los requisitos indicados en el *Kashrut*, que son las reglas alimentarias prescritas por la *Toráh*, desarrolladas en el *Talmud* y codificadas en el Código Legal Judío (*Shuljan Aruj*). Se trata de mandamientos muy precisos referidos a cuáles son y cómo se pueden tomar y combinar los alimentos. Por eso, nada importa la cualificación técnica de los judíos que deben supervisar la elaboración del vino, sino el que sean hombres religiosos.

Según la religión judía, todo comienza en la viña. El texto religioso exige que se trate de una viña de más de cuatro años y que sus cepas crezcan solas. Cada siete años, el terreno debe reposar y, dos meses antes de la vendimia, ser abonado con productos orgánicos. Los racimos de uvas -en buen estado de maduración, sanas y enteras- tienen que cogerse y transportarse con sumo cuidado, ya que deben llegar a la bodega en perfectas condiciones. Sólo un judío puede tocar y prensar la uva para transformarla en mosto de vino, y la maquinaria y los objetos que entren en contacto en la elaboración del vino, habrán sido anteriormente limpiados también bajo la vigilancia de un rabino. La vinificación debe realizarse en cubas de acero inoxidable y durante su desarrollo no está permitido que una persona que no sea judía vea o manipule el vino, por eso todo en la bodega está precintado hasta que no la visite el rabino. El vino se embotella en recipientes nuevos y, una vez embotellado, el 1% se vende en beneficio de los pobres mientras que el resto (si así lo considera el rabino) tendrá el sello *kosher* para distribuir entre comunidades judías. No se permite añadir correctores de la acidez o conservantes, ni aditivos, respetándose escrupulosamente el ciclo biodinámico. Los no judíos, sólo podrán dar indicaciones técnicas, pero no pueden tocar nada. Cuando todo se haya hecho según lo indicado, será necesario que el rabino marque las botellas con el sello *kosher* que acredita al vino. Pero no acaba aquí el asunto, ya que, a la hora de servir el vino, para que conserve su pureza, la botella debe abrirse con un sacacorchos nuevo que no haya sido usado en otro tipo de vino y por la persona de mayor dignidad de entre los comensales. De cualquier forma, el vino es también apto para los cristianos.

Teniendo en cuenta lo dicho, parece que resulte bastante dificultoso adaptar los procesos de elaboración habituales de las bodegas a la exigencia *kosher*. Quizá por eso sean aún pocas las bodegas españolas que trabajan este tipo de vino. Entre ellas se encuentra *Bodegas Leganza*, bodega del *Grupo Faustino* (empresa familiar de larga tradición – fundada en 1861- y reconocido prestigio nacional e internacional, que cuenta con siete bodegas en las principales denominaciones de origen de nuestro país) que obtiene la uva de la *Finca Los Trenzones*, ubicada en el término municipal de Los Hinojosos y con una superficie de 1000 hectáreas de viñedo dividido en parcelas por diversidad



varietal autóctona e internacional debido a su especial microclima.

Dicen que la bodega lleva tal nombre como homenaje a María Longhetti, Condesa de Leganza, toscana con gran experiencia en viñedos que, al enviudar y tener que liquidar sus bienes para saldar las deudas de su marido (el Conde de Le Ganz), sólo pudo salvar una finca de viñedo en España, en la zona de Quintanar de la Orden, donde se trasladó en el verano de 1818 para preparar la vendimia: habló con los renteros, buscó administrador, hipotecó la finca, acondicionó la casa y levantó la bodega.

En las vendimias de 2009 y 2010, la bodega ha recibido, en varias ocasiones al año y durante varios días, a un rabino y a sus ayudantes, miembros de una “agencia de certificación” *kosher*, para supervisar la elaboración del vino *Rico Alta* (tinto y blanco). Su enólogo y director técnico, D. Pedro Pablo Regidor Palomino, nos informa de todo el proceso y nos confirma que algunas de las medidas expuestas anteriormente se siguen rigurosamente en el tiempo que dura el proceso; aunque no todas: por ejemplo, la de que la viña debe ser de cultivo exclusivo para la elaboración del vino *kosher* o la de que las uvas deben ser cogidas sólo por manos judías. Durante la vendimia y a la hora de descargar la uva pueden verse a los *shomer* siguiendo las indicaciones de los trabajadores de la bodega para poner en marcha los mecanismos necesarios. Allí están los depósitos precintados, en espera de que el rabino dé su aprobación y conceda el sello *kosher* para poderlo distribuir entre las comunidades judías de todo el mundo.

No sabemos si este rabino, o sus ayudantes, conocerán que, antes de que fueran expulsados de España en 1492 sus correligionarios al final de la *Reconquista*, muy cerca de la bodega, entre la Parroquia de Santiago Apóstol y la calle de Las Aguas, habitaron durante años, quizá desde los comienzos de la repoblación, y en torno a su sinagoga (hoy, Ermita de la Virgen), algunos de sus antepasados. Este es un ejemplo más de lo caprichosa que puede resultar ser a veces la Historia, poniendo, de nuevo, uno junto a otro, a sus protagonistas.

Fuentes consultadas

Para la información sobre la elaboración del vino *kosher*, se han consultado diversos blogs y páginas web gastronómicas o especializadas en vinos, seleccionados de entre los ofrecidos por el buscador Google. Para la información sobre las *Bodegas Leganza* y su experiencia en el asunto, se ha tenido acceso a folletos publicitarios de la empresa y se ha mantenido una entrevista personal con su enólogo.