vinetur

Sobre vinos y caldos

Aceptada por la RAE, analizamos la palabra caldo como referencia al vino

jueves 11 de mayo de 2017

ESCRITO POR ABRAHAM MUINELO

La cultura del vino forma parte de nuestra historia

La historia nos muestra evidencias arqueológicas como la vasija (5400 a. C.) hallada en el poblado neolítico de Hajii Firuz Tepeen, en los montes Zagros, pinturas egipcias, ánforas griegas, mosaicos romanos o el bajo relieve de Villalcazar de Sirga (Siglo I), primera evidencia del transporte en toneles.

Ya en el neolítico se cultivaba la vid salvaje (vitis vinifera sylvestris) y en miles de años más tarde, en la edad de bronce, en Súmer, en las fértiles tierras regadas por el Tigris y el Eúfrates, existía la elaboración de vino bajo un sistema productivo.



Vasija del año 5400 a. C., hallada en el poblado neolítico de Hajii Firuz Tepe, en los montes Zagros

Con este acervo cultural y tantos siglos para el deleite y la reflexión, llama la atención leer, en pleno siglo XXI, numerosos artículos, libros y reportajes se refieran a esta ancestral, mística, litúrgica y extraordinaria bebida como caldo.

¿Qué es un caldo?

Según la RAE, un caldo es el líquido que resulta de cocer o aderezar algunos alimentos.

En una segunda acepción, se refiere al jugo vegetal, **especialmente el vino**, extraído de los frutos y destinado a la alimentación. **"La Rioja es famosa por sus caldos"**, nos indican los propios académicos.

Ya en el contexto enológico, podemos mencionar conceptos como **caldo de cultivo**, referido a proliferación micro orgánica o **caldo bordelés**, una disolución de sulfato de cobre utilizada contra el mildiu de la vid.

También debemos recordar la Ley 24/2003, de 10 de julio, de la Viña y del Vino en la que se define el vino como "el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de

uva".

Etimología de la palabra "caldo"

La palabra caldo proviene del latín "calidus" (caldus, en latín vulgar) que significa "caliente" y designaba, popularmente, a cualquier bebida caliente. La pérdida de la i es un fenómeno habitual en muchos vocablos patrimoniales latinos (calidum > caldu(m) > caldo).

Durante algunos períodos de la civilización romana era común tomar vino caliente, especialmente para merendar y en invierno. Aunque nos pueda parecer extraño, esta costumbre existe también en nuestros días, como podemos observar en el original **'Glühwein'** alemán, un vino tinto caliente, especiado y azucarado, que aromatiza los sabores de la Navidad.



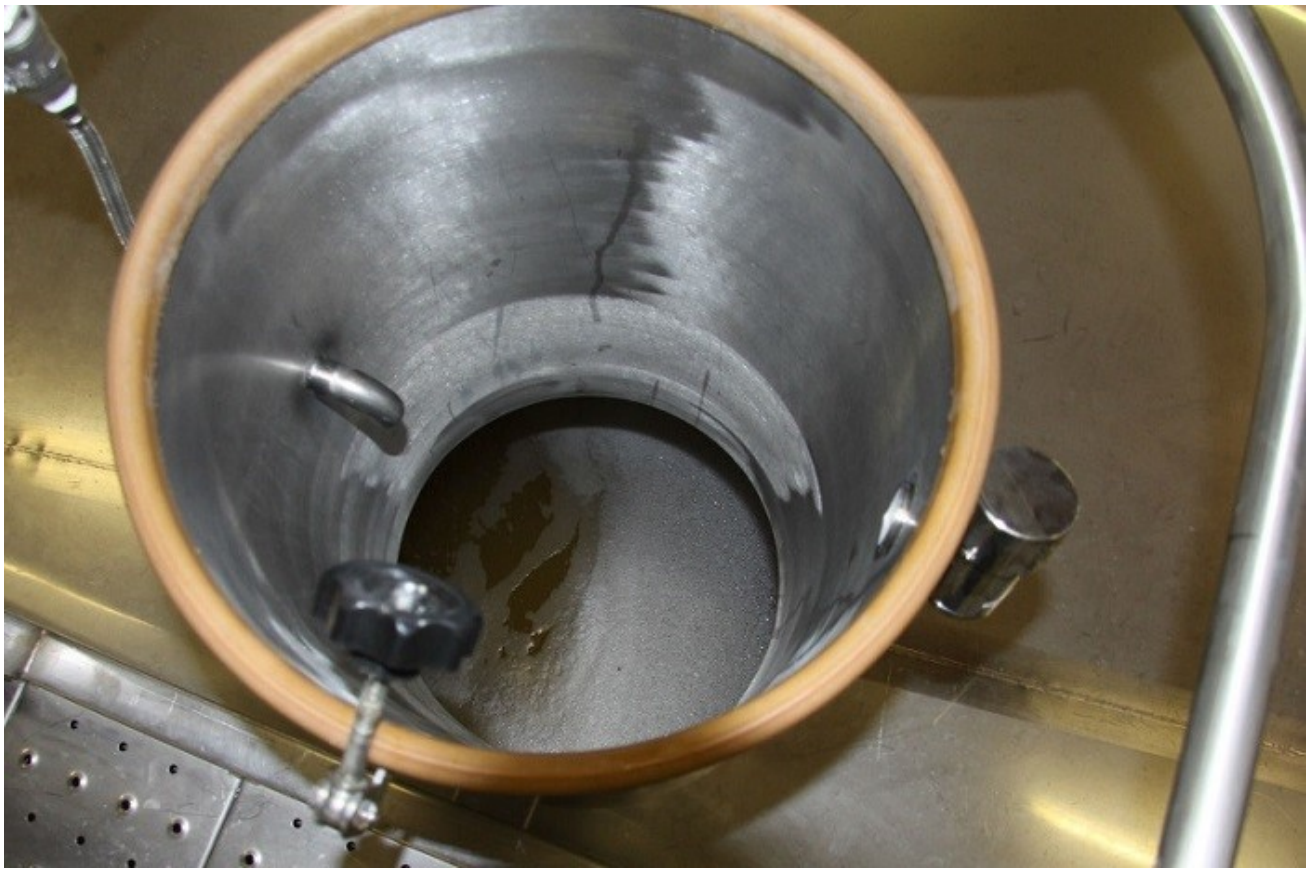
'*Glühwein*' *alemán*

En por ello lógico que a muchos amantes del vino la palabra caldo nos cause cierta contrariedad. Sin poner en duda que la acepción sea académicamente correcta, toda lógica parece indicar que denominar así a un **Eiswein de Gewürztraminer y Riesling**

degustado a 7-8 ºC, a un vino espumoso o a un afrutado, ácido y fresco albariño de la subzona del Salnés, servido a 9-10 ºC, no es lo más coherente, pues nuestra percepción psicológica sigue entrelazando la primera y segunda acepción RAE del significado de "caldo".

Quizás podría ser aceptable definir como caldo un vino servido a 35 ºC, en pleno agosto, en una terraza de Benidorm. Pero más allá de ese contexto parece poco recomendable. ¿Se imaginan a los franceses hablando de "les bouillons du Bordelais". ¿O a los italianos de "i brodi di Montepulciano?.

Otro contexto podría ser en el caso de la fermentación alcohólica del mosto. Durante las reacciones se alcanzan, en el caso de los vinos tintos, temperaturas que oscilan entre los 25 y los 30ºC (la temperatura crítica para las levaduras en regiones templadas oscila entre los 30 y los 32ºC). En los momentos álgidos de esta reacción exotérmica el líquido se asemeja a un "caldo" que comienza su ebullición. Pero más allá de eso, toda semejanza con un caldo, salvo en el caso de condiciones anómalas de servicio, es poco aconsejable.



Arranque de fermentación

Hagamos una analogía con el término Chef

En el mundo gastronómico, los más puristas definen un ***chef*** como aquel profesional que tras cursar estudios solventes en la materia, aprende parte del oficio, bajo la tutela de un chef, en restaurantes franceses de cierta categoría. Con el paso del tiempo, y en la línea adecuada, llegará a chef.

Sin embargo, hoy en día el término se usa genéricamente para definir a un responsable de cocina, cuente o no con formación reglada, en cualquier local con pretensiones. Hace dos décadas apenas había una veintena de chefs reconocibles en nuestro país. En la actualidad, las redes y los medios de comunicación nos muestran decenas de nuevos chefs cada semana. Así pues, podemos comprobar la amplitud y ambigüedad del concepto.

Y llegamos a la reflexión

El **diccionario de la RAE** define chef como el "**Jefe de cocina de un restaurante u otro establecimiento donde se sirven comidas**". Por consiguiente, según la acepción, un **cocinero de un pequeño establecimiento de comida rápida podría denominarse chef**. Y esto, si nos basamos en la definición académica, es irrefutable.

Por tanto; ¿hablamos de lógica, definiciones o de falacias argumentativas?. Así pues, como podemos observar con este ejemplo, **el diccionario RAE no debería utilizarse cual argumentum ad verecundiam**, sino como una **fuente de conocimiento a la que debemos dar un uso en función de la lógica y el sentido común**.

Reflexiones y conclusiones

Probablemente, la única utilidad de la palabra "caldo" sea evitar la reiteración en el uso de la palabra vino. O quizás otros la entiendan como un toque snob. No obstante, algunos preferimos la repetición o, incluso en el caso de vinos excelentes, tomarnos la licencia de hacer un guiño poético y utilizar la palabra ambrosía, cual alimento mitológico de los dioses. Pero nunca caldo.

La gastronomía ya nos regala maravillosos caldos y fumet; caldos gallegos, castellanos, caldos de pescado, arroces caldosos o también Court Boullion.



Así pues, cabe recordar que en nuestro país somos unos auténticos privilegiados ya que podemos disfrutar de unos vinos de incomparable relación calidad/precio. **Por favor, no los devaluemos bajo el nombre de caldos**.



Tampoco imagino la presentación como "inmejorable caldo" de un Pingus, un Viña Pedrosa Gran Selección, un Harveys Very Old Amontillado Vors, un Domaine Georges & Christophe Roumier, un excelso dulce como el Château d'Yquem, un Egon Müller-Scharzhof Scharzhofberger Riesling, un Petrus, la perla del Pomerol, o un Barbadillo Palo Cortado Reliquia.

Esperando que estas reflexiones hayan sido suficientemente persuasivas para desterrar la palabra caldo de nuestro vocabulario, disfrutemos de nuestros VINOS como lo que son, un producto único y de incontestable calidad.

Muchas gracias por vuestra atención.