vinetur

¿De qué hablamos cuando hablamos de vino kosher?

Vinos kosher y cocina judía, mucho más que sabores “aptos”

viernes 26 de abril de 2019

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Acabamos de dejar atrás los días de pascuas (tanto cristianas como judías) y, en ambas celebraciones, el vino ha sido un protagonista indiscutido de la mesa pascual. De hecho, el vino siempre fue un símbolo muy importante para el judaísmo, ya que se lo utiliza para santificar la mayoría de las fiestas religiosas. Es por eso que la mayor demanda de vinos kosher se produce durante los meses de marzo y abril, es decir

antes y durante la pascua judía, una de las festividades más importantes en el calendario hebreo. Es así como la bebida sagrada parece ser en este culto la mejor opción a la hora de proponer algún brindis.

Pero ¿de qué hablamos cuando hablamos de vino kosher? Cortito y al pie podría afirmar algunos conceptos fundamentales para entender qué es un vino kosher. Primero, es que todo vino kosher es un vino apto para los requerimientos de la religión judía. Para que un alimento sea considerado kosher debe cumplir con las regulaciones y directivas establecidas en la Torá (Biblia: Antiguo Testamento), y ubicadas en el Levítico, en el Deuteronomio y en las derivaciones rabínicas posteriores. De hecho, la traducción exacta de la palabra kosher es "correcto o apto" y hace referencia al cumplimiento o no de las propiedades que deben poseer los productos para ser considerados aptos para el consumo. Un aspecto de vital importancia y obligatoriedad es que todo el proceso de elaboración se realiza bajo estricto control de un rabino.



Entonces, en resumen kosher es un término hebreo que significa apto o correcto. Es decir, que todo vino (o producto) kosher debe cumplir con las normas de Kashruth, que es el conjunto de estrictas normas de higiene contenidas en la ley hebrea. Hasta ahí

vamos bien. Pero me atrevo a afirmar que pueden tener otro interrogante en su copa: ¿por qué un vino debe ser kosher? Para que pueda formar parte de los rituales judaicos se debe tener un vino "apto" es decir kosher.

Ahora bien, si pensamos estrictamente en la elaboración y dejamos de lado la religión, técnicamente el vino kosher puede ser mevushal o no mevushal. ¡Ahora sí que se las lié con más palabras complicadas!

En algunos casos los pasos a seguir se tornan aún más estrictos y exigen que cuando un vino kosher es servido por una persona que no practica la religión, éste debe recibir un tratamiento llamado "mevushal" para no perder su pureza espiritual.La técnica consiste en mantener el líquido a altas temperaturas por pocos segundos, proceso parecido al de una pasteurización (se realiza en las bodegas con termoflash). Para algunas personas este mecanismo ayuda a estabilizar el color y los taninos y, hasta realza los aromas, mientras que para otras, si bien no arruina el vino en el corto plazo, sí destruye la bacteria que contribuye a que desarrolle un buen añejamiento.

Entonces, los vinos mevushal son los "pasteurizados" para garantizar la aptitud pese a que una persona no observante de los preceptos religiosos pueda abrir el vino y servir el vino sin que este pierda su esencia kosher. Así cualquier persona puede realizar el servicio del vino ya sea en un restaurante o en un banquete. Así, de alguna forma, el tratamiento con altas temperaturas sería la garantía para que el vino pueda conservar su aptitud religiosa, aún en el caso de ser manipulado por alguien que no sea observante, ya que la ley judía requiere que el vino sea mevushal.

Vale la pena (o la alegría) aclarar que en los últimos quince años la industria de vinos kosher (básicamente toda la elaboración de vinos centrada en Israel) viró su elaboración de vinos hacia un mercado no mevushal, es decir, no "hervidos" o "pasteurizados" en busca de una mejora tecnológica y, sobre todo, de un posicionamiento de los productos en el mercado internacional. Eso sí, ya cada vez es más común que los vinos kosher (obviamente en su mayoría de Israel aunque también se elaboran en otras partes del mundo como Estados Unidos, Argentina, Chile y España) comuniquen sus vinos por su origen (es decir el país) y no por su condición de kosher, ya que comercialmente uno los liga directamente con la religión. En cambio, al

comunicar su origen actualmente algunas etiquetas forman parte de las cartas de renombrados restaurantes y hoteles del mundo.

Ahora volviendo a la elaboración de vinos cabe aclarar que según qué sello rabínico certifique el vino kosher (actúan con control y seguimiento cual norma ISO) cambian algunas reglas específicas pero todas implican un seguimiento desde el cultivo de la uva hasta el embotellamiento. Es necesario que toda la maquinaria utilizada a lo largo del proceso de elaboración sea de uso exclusivo de estos vinos y que todo producto que sea necesario incorporarles también tenga certificación kosher. Por ejemplo, la gelatina (de origen animal) que suele usarse para la clarificación suele ser reemplazada por un filtrado mecánico. El caseinato de sodio que se utiliza para acidificar también se sustituye por una selección de uvas cosechadas más temprano (y por eso más ácidas). Por último, se intenta que para la fermentación el origen de las levaduras sea de las propias uvas (sino tiene que ser levaduras kosher) y que no exista ningún otro tipo de agregado.

Además, quienes tomen contacto con las uvas y el vino deben observar el Sabbath, o sea, no pueden vendimiar ni elaborar desde la caída del sol del viernes hasta la puesta del sol del sábado o en alguna festividad importante.

Y si hablamos de vino kosher y festividades judías es inevitable no hacer un un párrafo aparte para celebrar la cocina judía, una de las más antiguas del mundo, protagonizada por una variedad de platos hechos a partir de recetas que pasan de generación en generación. Si tengo que definir a la cocina judía en una palabra diría que es una de las gastronomía más sabrosas del mundo.

Esta cocina se divide en dos tipos: la cocina ashkenazí (originaria de Rusia y otros países de Europa del Este) y la sefaradí (de la zona de Medio Oriente y la Península Ibérica). La cocina sefaradí se caracteriza por platos cárnicos, especiados y con mucha presencia de frutos secos, mientras que la ashkenazí es un poco más austera en cuanto a la materia prima: papa, cebolla, masas y pescados son sus pilares fundamentales. Así, una mesa sefaradí ofrece platos deliciosos como los tradicionales kippes (típicos de la zona de Medio Orientes), bamia (chauchas turcas que se cocinan en salsa de tomate) o arroz colorado, entre otros. La mesa ashkenazí, ofrece creaciones como los knishes,

varenikes y guefilte fish (presencia obligada en las pascuas judías). Un plato que comparten ambas corrientes es el pastrón, que se prepara con tapa de asado deshidratada en salmuera, marinada con hierbas y especias y se cocina, se ahúma y se come.

Ahora sí, ¡lejaim!