vinetur

Damajuana, una botella de vino con una curiosa historia

Este envase para transportar líquidos de mediados del siglo XIX aun sigue siendo parte del mundo del vino pese a que ya nadie compre una... ¿o sí?

miércoles 8 de julio de 2020

ESCRITO POR JAVIER CAMPO



Muchos conocen a este recipiente como garrafa de cristal o botellón con mimbre pero que lo llamemos **damajuana** es una cosa menos conocida y que tiene todo el sentido del mundo pese a que algunos solo lo consideren leyenda o creencia popular.

Allá por el siglo XVI, en uno de sus viajes, la Reina Juana I de Nápoles tuvo que parar en la localidad francesa de Grasse, en los Alpes, debido a una enorme tormenta que estaba cayendo. Fue a guarecerse de la torrencial lluvia en la casa de un maestro vidriero y, allí, probablemente para matar el tiempo se interesó por el proceso de creación de las botellas y el soplado de estas.

El artesano, viéndose halagado por el interés de la soberana, hizo una botella de enormes proporciones soplando y soplando hasta conseguir algo parecido a lo que hoy conocemos. El resultado y en honor a la monarca, fue llamado Reine Jeanne, pero la reina decidió para restar importancia llamarlo **Dame Jeanne**.

Existe otra "leyenda" que tiene que ver con marineros borrachos y señoras de peso, pero hoy en día sería considerada sexista y vejatoria así que la obviaremos para no ofender a nadie. Sobre todo, teniendo en cuenta que no está contrastada por los historiadores.



Lo cierto es que la **damajuana** se convirtió en uno de los recipientes más importantes en esa época para **transportar y almacenar líquidos**, principalmente, vino. A fin de poder asirlas bien se las forraba de mimbre o esparto lo cual también servía para mantener la bebida a mejor temperatura mojándola con agua fresca de manantial.

Muchas de esas **damajuanas** eran heredadas por más de una generación y, pequeñas bodegas cuando no tenían más sitio en el interior de esta y la sacaban a la intemperie del exterior y, ciertos vinos se convirtieron en oxidativos a causa del sol del día y la humedad de la noche. Este proceso se le llamó **sol y serena** y hoy en día se sigue usando en muchos procesos buscados, especialmente para **vinos rancios**.

Por su tamaño, las **damajuanas**, eran ideales para los **vinos a granel** que la gente y hasta no hace mucho se llevaba a casa para su consumo personal. Mas tarde, el plástico se hizo con el mercado y, el granel pasó a embotellado convencional. Pero, hay algunas bodegas, en la actualidad, que aun siguen comercializando su **vino en pequeñas damajuanas de 5 litros** para ser más sostenibles y abaratar costes. Y aunque no lo creamos, funciona.