

# Vino Hecho En Casa.... Una Tradición Que Perdura

Artículo | Vino

Vino hecho en casa.... una tradición que perdura

Nuestra comunidad se caracteriza por la comida casera, y una de las costumbres más arraigadas es el vino hecho en casa. Su origen se remonta a las primeras generaciones que llegaron a México y que, a falta de vino kosher, empezaron a prepararlo ellas mismas. Hoy en día, a pesar de la variedad de vinos que se pueden conseguir fácilmente, la costumbre de hacerlo en casa sigue transmitiéndose de madre a hija, llenando nuestros hogares con ese toque único (y económico), por lo cual quisiéramos aprovechar esta oportunidad para analizar las implicaciones halájicas que presenta el proceso de hacer vino.

## **EL VITROLERO**

Normalmente se utiliza un vitrolero de vidrio, ya que conserva mejor el sabor de la uva. Éste, como el resto de los utensilios de vidrio, necesita ser sumergido en la Tebilá. Sin embargo no es necesario recitar la berajá.

## **PRESENCIA DE GUSANOS**

En el caso del vino, la presencia de gusanos no es un tema que deba preocuparnos, ya que las uvas no vienen agusanadas; solamente se encuentran pequeñas telarañas (u otro tipo de insectos) adheridas a ellas, las cuales deben ser removidas antes de meter las uvas al vitrolero. Durante el tiempo que se hallan las uvas en el vitrolero, ésto normalmente se encuentra tapado, e incluso, en el caso que pudiera encontrarse algún insecto no es relevante, ya que el vino se cuela antes de ser servido y el insecto no llega a la botella.

## **SETAM YENAM**

En la época de la Guemará, los Jajamim prohíben sacar provecho de un vino que tuvo contacto con un no judío debido a que la práctica común en esa época era verte el vino en altares para servir a sus dioses. Por ello, cuando se hace vino, debemos tener cuidado para que éste no entre en contacto con un no judío, salvo en el caso vino mevushal.

## **VINO MEVUSHAL (HERVIDO)**

El vino que había pasado por un hervor no era considerado propicio para sus altares, por lo cual los jajamim no extendieron la prohibición para este vino.

Para que un vino se considere mevushal (hervido) tiene que alcanzar todo en vino el punto de hervor. Por eso,

muchas familias acostumbran hervirlo para no tener que preocuparse que alguien lo toque.

*Nota: En los vinos Kosher que se comercializan existen dos variedades: unos que son mevushal y otros que no lo son; esto está indicado en la etiqueta del vino.*