

Un ingeniero de la UMH rebate a la RAE por definir el vino como licor de forma errónea

► El profesor de Legislación Vitivinícola, David López, solicita a la Real Academia que revise la definición de un producto que califica como básico de la cultura española y la dieta mediterránea ► El diccionario rechaza que los licores se obtengan por fermentación, que es precisamente la forma de elaborar los caldos

Orihuela

ROCÍO VALLE

Los hay tintos, rosados y blancos y no suelen faltar en ninguna comida porque son parte de la dieta mediterránea. Según su sabor son más placenteros si se combinan con carne, pescados o pastas pero, ¿sabe usted lo que es el vino? Según la Real Academia de la Lengua Española (RAE) el vino es un «licor alcohólico que se hace del zumo de las uvas exprimido y cocido naturalmente por la fermentación». Sin embargo para David López, doctor ingeniero agrónomo y profesor de Legislación Vitivinícola del Máster en Viticultura y Enología de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (EPSO), dependiente de la Universidad Miguel Hernández de Elche (UMH); el diccionario de referencia para cualquier persona de habla española y de la institución que vela por los cambios de esta lengua, «se equivoca» al definir un alimento tan importante en la cultura española.

El docente ha remitido un escrito a la RAE en el que expone de forma amplia y con numerosos argumentos por qué la definición es «errónea». En primer lugar, únicamente compara las acepciones de vino y licor -como el diccionario define a esta bebida- para concluir que el vino «no es un licor». Según la Real Academia de

El docente señala que es confuso decir que se logra por cocción y fermentación cuando considera ambas palabras sinónimas

El experto recuerda que «no se le trata como un alimento y causa de placer pese a que tiene estas características»

la Lengua, el licor es una «bebida espirituosa obtenida por destilación, maceración o mezcla de diversas sustancias y compuesta de alcohol, agua, azúcar y esencias aromáticas variadas». De esta forma, en la palabra licor se enmarcan los destilados o macerados pero no aquellas bebidas obtenidas por fermentación como es el vino.

El profesor ahonda un poco más y advierte de que «genera confusión y repite» en su definición de vino palabras con el mismo significado, ya que el diccionario señala que el vino es un brebaje cocido naturalmente por fermentación «cuando la propia RAE trata la palabra fermentación como un sinónimo de cocer en su acepción octava».

Alimento

El docente no solo considera la definición errónea sino «indigna de la lengua de uno de los principales países productores de vino

del mundo» en tanto en cuanto no se trata a la bebida como un alimento que forma parte de la dieta y de la cultura de un territorio.

Antes de realizar esta afirmación en su reclamación a la RAE, López recoge las definiciones de vino de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, el reglamento de la Unión Europea para la creación de una organización común de mercados agrícolas o la ley española de la Viña y del Vino para concluir que la definición legal de vino «gira en torno a dos conceptos: la uva y su carácter de alimento» ya que todas estas definiciones hacen referencia a estas características. De hecho, el ingeniero considera que ahondar en el conocimiento del vino requiere profundizar primero en el conocimiento de la vid y de su cultivo, por tanto saber de qué uva está hecho, en qué suelo y en qué zona fue cultivada la viña.

En este sentido, y dado que la RAE no considera como alimento al vino en su definición, el profesor decidió comprobar la descripción de alimento que ofrece la RAE «y parece que el ser humano come pienso», bromea. Sin embargo, explica López, el Código Alimentario Español introduce en su definición de alimento su carácter frutivo, por lo tanto, «algo que causa placer con su posesión donde precisamente se puede englobar una bebida como el vino».



El decano de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Juan José Ruiz, y el profesor

MÁS RECLAMACIONES



...Y la de nectarina también es incorrecta

► El decano de la EPSO, Juan José Ruiz, ha revisado ya el diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (RAE) muchas veces para saber si de una vez por todas los académicos arreglan la definición de nectarina pero pese a que el diccionario está actualizándose cons-

tantemente e incluyendo nuevos términos la definición de nectarina sigue siendo «errónea». Hace dos años la EPSO avisó a la RAE y pidió que cambiase la descripción que hace de este fruto porque, tal y como defiende la institución académica, es una variedad de melocotón con la piel lisa «y en el diccionario se indica que es la fruta que resulta del injerto de ciruelo y melocotonero algo que está demostrado que no es así». Sin embargo, pese al aviso de profesionales expertos y docentes en una escuela especializada en la agronomía y en la botánica, la RAE sigue dando una definición de nectarina «incorrecta». R. V.



David López, degustan una botella de vino. LOINO

Para el docente este asunto «no es una cuestión baladí» porque al considerar el vino dentro de la categoría de alimento y no solo como una bebida alcohólica «pasa a formar parte de la dieta y por tanto de la cultura de un territorio».

Carácter

Por esta razón, y dado que la definición no solo es «incorrecta» sino que no aclara el carácter de ali-

mento y producto de disfrute que supone el vino, López reclama que la RAE revise cuanto antes su definición «porque es injusto que la institución española de la lengua no trate a uno de nuestros principales productos y símbolo de nuestra tierra, cultura y dieta como se merece». La petición fue realizada hace quince días ahora solo falta que la Real Academia Española se pronuncie.

David López

Doctor Ingeniero Agrónomo. Lleva más de quince años explorando el mundo de los vinos. Experto de la enología no pudo hacer más que sorprenderse al darse cuenta que la definición de un producto tan español como es el vino está descrito de forma incorrecta en el diccionario de la Real Academia de la Lengua.

«Preparaba los apuntes de clase cuando me encontré el “pastel”»

R. V.

■ Su carrera académica y profesional le dan alas para reclamar a la RAE que cambie la definición de vino y es que David López es Doctor Ingeniero Agrónomo y profesor de Legislación Vitivinícola del Máster en Viticultura y Enología de la Escuela Politécnica Superior de Orihuela (UMH), donde también dirige un curso sobre vinos y viñedos de Francia pero llevaba diez años impartiendo clase en la Licenciatura de Enología eliminada con la implantación del Plan Bolonia en las universidades españolas. Autor de diversos libros relacionados con el mundo de la vid y el vino así como de una tesis centrada en las bodegas alicantinas, amplió su formación con másteres y cursos de formación relacionados con la agricultura y el vino en Reino Unido y Francia.

■ ¿Cómo encontró el error en la definición de vino de la RAE?

■ Estaba preparando los apuntes para la clase de Legislación Vitivinícola. Este año quería empezar las clases dando la definición de vino del diccionario de la Real Academia de la Lengua Española y cuando la busqué para copiarla fue cuando me encontré el pastel.

■ ¿Qué hizo entonces?

■ Lo primero sorprenderme porque es inaceptable que la principal institución de nuestra lengua de una definición errónea de uno



El profesor David López.

«Antes que existiese el proceso de potabilización del agua, el vino era la bebida más saludable»

de nuestros principales productos. Pero pronto busqué la forma de hacerles llegar mi reclamación. Preparé un escrito y a través de los formularios que hay disponibles en la web de la RAE, les remití mi queja pero no he obtenido respuesta aún.

■ Su bebida por excelencia es el vino.

■ Sí. De siempre me ha gustado

el vino. De hecho de joven yo hacía los botellones con vino. He dedicado toda mi vida profesional y personal al vino porque es algo que me encanta.

■ ¿Por qué le gusta tanto?

■ Simplemente porque es más sano. Antes de que existiese el proceso de potabilización del agua, el vino era la mejor bebida ya que a través del agua se transmitían muchas enfermedades. Un ejemplo son los romanos. Ellos plantaban vid allá donde iban porque no se podían arriesgar a beber agua porque no sabían si podían contraer alguna enfermedad.

■ Entonces, ¿recomienda que se beba vino?

■ Siempre que sea con moderación ya sea el vino o la cerveza es saludable. El consumo moderado de vino es muy sano lo que no es comprensible es su abuso. Eso sí hay que tomarlo durante las comidas y en pequeñas cantidades no como el modelo anglosajón en el que toman el vino en cualquier momento con la única finalidad de emborracharse.

■ ¿Alguna recomendación?

■ Como estamos en Alicante animo a que se beba el vino de Alicante en las comidas si estuviéramos en Aragón recomendaría el vino de aragonés porque considero que es necesario tomar los productos propios de la tierra donde se nace o se reside.