

# ¿Cómo beber 4 copas de vino y mantenerse sobrio?



שתה ארבעה כוסות אלו מייך שאינו מזוג יצא ידי ארבעה כוסות ולא יצא ידי חירות

## EL TAMAÑO DE LAS COPAS

Cuando mencionamos la cantidad de vino que se bebe durante el Seder de Pésaj, "4 copas", uno podría pensar que la intención es terminar el Seder embriagados... ¿Por qué? Pensemos por ejemplo que si uno bebió dos o tres copas llenas hasta el tope de vino, dependiendo del nivel de alcohol del vino, no debería conducir un vehículo. Hoy en día una copa de vino promedio contiene 200cc-300cc. Por lo tanto, 4 copas de vino significaría que cada uno de los participantes del Seder estaría bebiendo como un litro de vino, en cada una de las dos noches del Seder...

En el Pésaj debemos estar felices y agradecidos a HaShem por nuestra libertad. Pero ¿acaso hay que embriagarse en el Seder para sentirse libre?

Para aclarar este importante punto debemos hacer un poco de historia y remontarnos a 2000 años atrás, cuando las directivas del Seder fueron formuladas por nuestros Sabios.

Las copas de vino en la antigüedad eran mucho más chicas que las copas de vino en nuestros días. En el cuadro que se ve arriba podemos apreciar el cambio dramático en el tamaño de las copas de vino, desde el siglo 17 hasta nuestros días. Coincidiendo con lo que se aprecia en este cuadro, los Sabios del Talmud mencionaron que el tamaño de las copas de vino que acompañan las bendiciones del Seder (y a todas las demás bendiciones y ceremonias religiosas) era mínimamente rebi'it. Esto es, más o menos, 86cc (o 3 oz. , hay otras opiniones). Lo cual obviamente es muchísimo menos que el promedio de una copa en nuestros tiempos.

Pero eso no es todo...

## VINO DILUIDO

Maimónides (MT, Hamets uMatsa 7:9) explica que el vino que se bebe en el Seder debe ser mazug, diluido con agua. Y para la gran sorpresa del lector moderno la

cantidad de agua que los Sabios del Talmud y Maimónides aconsejan es: 3/4 agua, 1/4 vino (sic.). Los Sabios explicaron que para que el vino represente un gesto de libertad y nobleza, debe ser tomado de una manera placentera, saludable y moderada ( שתיה ערבה ). Maimónides aclara que si en el Seder uno bebe 4 copas de vino “puro”, es decir: sin agua, si bien cumplió con la obligación de las 4 copas, falló en cumplir con la obligación de jerut, es decir, de actuar como personas libres y nobles, que beben para celebrar pero no para embriagarse. Técnicamente, como también lo aclara Maimónides, el total de las 4 copas de vino debe contener un mínimo de ... rebi'it, o 86 cc de vino puro, y el resto debe ser agua. Esto puede parecer muy diferente a las costumbres modernas, ya que para nosotros el vino diluido se considera algo de menor calidad. En la antigüedad, sin embargo, el vino puro (יין חי), era casi un concentrado de vino, y se consideraba imbebible, o una bebida que no correspondía a personas nobles y educadas.

### **EL VINO CAMBIÓ...**

Un lector que escuchó una clase que presenté esta semana sobre este tema, me refirió a un artículo de Wikipedia (“*krater*”, en inglés) que afirma que en los famosos simposios griegos solían beber el vino diluido con 3 partes de agua. Exactamente igual que lo que dicen los Jajamim del Talmud. Cito: “El consumo de vino *ákratos* (sin diluir) era considerado un grave error de juicio en la antigua Grecia, suficiente para caracterizar al bebedor como un borracho y alguien que carecía de moderación y principios. Los escritores griegos antiguos prescribieron que una proporción de mezcla de 1 parte de vino, 3 partes de agua era la óptima...

Este artículo también cita la razón por la cual el vino diluido no perdía su esencia y sabor a vino, aunque estuviera diluido con tanta agua. Continúo la cita: “...siendo que estas mezclas producirían una bebida no apetecible y acuosa si se aplicara a la mayoría de los vinos elaborados al estilo moderno, esta práctica de los antiguos ha llevado a la especulación de que los vinos antiguos podrían haber sido elaborados con un alto grado alcohólico y un alto contenido de azúcar , p.ej. usando uvas deshidratadas, y ese vino podía resistir mejor la dilución con agua... “.

Así también lo explicaron entre otro Rashí y Maimonides: el vino en los tiempos del Talmud era mucho mas fuerte que el de hoy.

### **EN NUESTROS DIAS**

La práctica habitual hoy en día es por lo tanto un poco diferente. El tamaño mínimo que la tradición judía requiere de la copa no se modificó. Sigue siendo de aproximadamente 86cc. En cuanto a mezclar el vino con agua varios rabinos contemporáneos explican que hoy en día si bien agregamos agua al vino, no se podría añadir tanta agua (3/4) sin que el vino perdiese su sabor. El Rab Obadiá Yosef, por ejemplo, indicó que en nuestros días la mayoría de la copa debe ser

llenada con vino, para que el gusto y la esencia del vino prevalezca. Esto varía obviamente, según el tipo y la calidad del vino que se utilice. Personalmente, he notado que si se mezcla vino de calidad media con un tercio de agua, esta proporción satisface los dos requisitos esenciales: 1. templar el vino y 2. preservar el sabor del vino.