

Vino en el Nuevo Testamento

ANOTACIONES

Cuatro Palabras Aparecen en el Original Griego Traduciendo “Vino” en el Nuevo Testamento

a. **OINOS:** Esta es la palabra que es usada más frecuentemente para *vino*, es usada 19 veces. El *Diccionario Expositivo de las Palabras del Nuevo Testamento*, por W.E. Vine dice: “OINOS es el término general para el vino. La mención de la rotura de los odres de cuero, Mt. 9:17; Mr. 2:22; Luc. 5:37, implica fermentación. Ver también Ef. 5:18 (cp. Jn. 2:10; 1 Tim. 3:8; Tit. 2:3)”. (Vol. 4, Pág. 244).

b. **GLEUKOS:** Esta palabra aparece solamente una vez en el Griego del N.T., Hch. 2:13, donde los escépticos de Jerusalén atribuyeron el hablar en lenguas de los apóstoles al decir que estaban “*llenos de vino nuevo*” GLEUKOS), o mosto, Hch. 2:13, donde la acusación muestra que era intoxicante y debió haber estado bajo la fermentación por algún tiempo. (Pág. 220).

c. **PAROINOS:** Esta palabra aparece dos veces en el Griego del N.T., en 1 Tim. 3:3 y Tit. 1:7; donde se determina a los ancianos que no deben “*darse al vino*”. Thayer dice de esta palabra, “uno que se sienta por largo tiempo en el vino” (Pág. 490).

d. **OINOPHUGIA:** Es usada en 1 Ped. 4:3. El léxico Griego de Harper dice: “... enviciarse con vino, emborracharse, bebedor de vino” (Pág. 442).

El contexto en el cual son usadas todas estas palabras, probarán conclusivamente que una buena parte de ellas incluyen la idea de bebidas intoxicantes. La *International Standard Bible Encyclopedia*, dice: “Insistir en una distinción entre el vino intoxicante y el no fermentado, es un caso de inexcusable debate especial”.

Dicen muchos, “la Biblia no prohíbe el beber vino”. Claro que no. Si la Biblia hubiera prohibido el beber vino, entonces *no podríamos tomar jugo de uva, ni aún participar del “fruto de la vid”* de la cena del Señor (Mat. 26:29). Es absurdo decir “la Biblia no prohíbe el tomar vino”. Pero ¿qué significa la palabra “vino” en la Biblia?

Es cierto que se usaba comúnmente el vino fuerte como bebida en los hogares, pero era *diluido con varias partes de agua*. De esto hablan muchos autores tanto romanos como judíos. Pero no es cierto que el jugo no podía conservarse sin fermentar. Hay bastante prueba de que sí se conservaba.

En el libro “**Los Vinos Bíblicos: Las Leyes de la Fermentación**” por William Patton, leemos en las páginas 19-23:

“Han habido algunas investigaciones interesantes hechas sobre el tema de los vinos Bíblicos en el Nuevo Testamento. Muchos de los Romanos eran dados a las prácticas glotonas. La mayoría de nosotros estamos familiarizados con la práctica que ellos tenían de comer hasta más no poder, luego salían y se forzaban a sí mismos a vomitar, y luego regresaban y repetían el proceso. Tenían una práctica interesante, debían tomar el dulce jugo de la uva no fermentado y beberlo hasta enfermarse. Luego tomaban un vomitivo para hacerlos vomitar y luego repetir el proceso. Hacían esto por dos razones. Este dulce jugo de uva, no fermentado, tenía un sabor superior, las uvas eran exprimidas en las prensas para el vino, hervidas para un jarabe espeso, y luego almacenado en un lugar frío y seco durante tres años. Luego era mezclado con 20 partes de agua una parte del jarabe y el resultado era una fantástica bebida sin ninguna calidad de intoxicación. Esta bebida era rica en azúcares y el proceso de añejamiento aumentaba el sabor suave y delicado”.

Como las uvas y otros frutos fueron una parte tan importante del alimento de los antiguos, necesariamente inventaron métodos para preservarlos frescos. Josefo en su escrito *Guerras de los Judíos*, Libro Séptimo, Cap. 28, Pág. 289, hace

ANOTACIONES

mención de la fortaleza en Palestina llamada Masada, construida por Herodes.

“... Los aparejos y provisiones que dentro había guardados conservaron este castillo más largo tiempo y más ocultamente: porque dentro de él había mucho trigo guardado, que pudiese bastar para mucho tiempo: había también mucho vino y mucho aceite, y además de esto frutas y todas maneras de legumbres y muchos dátiles. Todas estas cosas, pues, halló maduras Eleazar y a su tiempo habiéndose apoderado del castillo con su gente con muchos engaños y traiciones; no era lo guardado peor que lo nuevo, aunque parece haber sido aparejado todo igualmente para la destrucción que los romanos hicieron de todo, y habían bien pasado casi cien años del tiempo que fueron estas cosas aparejadas, hasta que los romanos destruyeron el castillo, y los mismos romanos hallaron algunos frutos, los cuales no habían sido jamás en otro tiempo tocados”.

La voz de la historia se encarga de revelarnos unas cuantas verdades acerca de los vinos de entonces, por ejemplo:

Plinio dice que “Algunos vinos Romanos eran tan espesos como la miel el vino Albanés era muy dulce o sabroso, y ocupaba el tercer lugar entre todos los vinos”. También habla de un vino Español de su día, llamado “inerticulum” -- eso es, que no era intoxicante -- de “inerte”, inactivo, sin fuerza o espíritu, mas correctamente denominado “justicus sobriani”, vino sobrio, el cual no embriagaba -- *Anti-Bac*. Pág. 221 - [**Los Vinos Bíblicos**, Pág. 41].

Plauto - 200 A.C., aun el **mosto** significaba ambos, vino y vino dulce. -- *Nott*, London Ed., Pág. 78. [**Ibíd**, Pág. 41].

Columella dice que los Griegos llamaban a este vino no intoxicante “Amatistón”, de Alfa, negativo, y metusis, intoxicante -- eso es, un vino que no embriagaba. Añade que era llamado un *buen vino*, inofensivo, y llamado “inactivo”, porque no afectaba los nervios, sino que al mismo tiempo no era deficiente en sabor. -- *A.B.*, Pág. 221 - [**Ibíd**, Pág. 42].

Aristóteles dice del vino dulce, glukus, que no era intoxicante. Y que el vino de Arcadia era tan espeso que era necesario rasparlo de los odres en los que estaba contenido, y disuelto lo raspado en agua. -- *Nott*, London Ed., Pág. 80 - [**Ibíd**, Pág. 42].

Homero (*La Odisea*, libro 9) nos dice que Ulises llevó en su bote “un odre de cabra de dulce vino negro, una bebida divina, la cual Mariano, el sacerdote de Apolos, le había dado -- era dulce como la miel -- era imperecedero, o se guardaría por siempre; que cuando era bebido, era diluido con 20 porciones de agua, y que de esto era exhalado un aroma dulce y divino”. -- *Nott*, London Ed., Pág. 55 - [**Ibíd**, Pág. 42].