

# El vino en la medicina popular

Francisca Martínez Costa

## Introducción: el vino, manjar magnífico

El vino es uno de los más antiguos bienes de la humanidad. Constituye, junto con el aceite y los cereales la llamada “trilogía mediterránea”, considerada una de las combinaciones alimenticias más saludables, conocida desde el Neolítico hasta la actualidad.

La palabra vino deriva del latín *vinum*, que significa fuerza, vigor<sup>1</sup>... Es una bebida agradable y saludable, es digestiva<sup>2</sup>, estimulante<sup>3</sup>, tónico, alimenticio... siempre que su consumo sea moderado.

Plinio El Viejo en su *Historia Natural* otorga al vino estas mismas cualidades. Eúbulos nos cuenta que Dioniso, dios del vino, en sus reuniones decía: “ofrezco tres copas a los sensatos, una es para la salud y es la que beben primero, una segunda es para la salud y el amor, y la tercera es para el sueño. Cuando han bebido ésta, los que son sabios se marchan para casa”<sup>4</sup>.

## El vino, remedio medicinal

En su contenido intrínseco, el vino posee una serie de propiedades terapéuticas y dietéticas que los antiguos ya conocían.

Todos los estudiosos, tanto de la medicina científica como de la popular han sido conscientes de la tradición terapéutica del vino<sup>5</sup> y eso lo han sabido por la experiencia de la tradición aún viva y por las informaciones de los textos antiguos y recientes.

## El vino, alimento reconstituyente

Homero<sup>6</sup> considera que el vino es generador de sangre y, por tanto, de vida; dice que los dioses no tienen sangre porque no beben vino y por ello son inmortales y no tienen vida.

Existe una tradición de que las mujeres espartanas bañaban a sus hijos recién nacidos en vino para que fueran fuertes en la vida, y en muchos

<sup>1</sup> JAÉN, J. (1996), en su obra *Medicina popular canaria. Los secretos de nuestros viejos y yerberos*. Tenerife, cita estas mismas cualidades refiriéndose al jugo de uva negra, que se identifica como vino sin el proceso de fermentación, es decir, con poco contenido en alcohol (p. 40).

<sup>2</sup> El refranero español alude a esta cualidad del vino en: “tras las peras, vino bebas”, refiriéndose al beneficio que reporta en el proceso de la digestión, al igual que otro refrán “a bocado lerdo, espolada de vino”.

<sup>3</sup> Esto también lo recoge la sabiduría popular en el refrán: “Con buen vino se anda el camino” (JUNCEDA, L. (1998), *Diccionario de refranes*. Espasa. Madrid).

<sup>4</sup> Ath. 2, 36 b.

<sup>5</sup> SCHWERTNER, J. (1990), “Wein in der Volksmedizin”, en *Weinkultur*. Graz. Kulturreferat der Steiermärkischen Landesregierung, 237-241; SCHWERTNER, J. (1994), “Nun grüss dich Gott, du gesunde Arznei”. *Wein in der Volksmedizin*, Maria Saal, Eigenverlag Kärntner Freilichtmuseum, 48 pp. (en la serie Schriftenreihe des Kärntner Freilichtmuseum in Maria Saal, 3-para una exposición monográfica tenida en octubre de 1994) Nahrungsmittel, Arznei, Droge. “Volkskundliche und Kulturhistorische Aspekte aus dem Ostalpenraum” en *Der Wein in den Alpenländern*, Brig. 1997, 207-228

<sup>6</sup> *Iliada* V, 340 ff.

casos librarlos de este modo de la epilepsia, para lo cual el vino es especialmente recomendado.

Los persas consideran la posesión del vino una superioridad, y creían que el consumirlo alarga la vida, tal y como recoge Heródoto<sup>7</sup>. En efecto, el vino es considerado un alimento<sup>8</sup> con un alto valor nutritivo<sup>9</sup> por sus propias características, ya que el fruto con el que se elabora, la uva, es una fruta de alto valor calórico y alimenticio, a lo que se une la combinación con otros alimentos que potencian esta cualidad. Se recomienda tomarlo al finalizar un gran esfuerzo físico como revitalizante muscular y energético.

El vino es, a su vez, un excelente condimento para las comidas desde los tiempos muy antiguos, contribuyendo a potenciar el sabor de los alimentos. Así pues, en períodos de escasez alimentaria se utilizaba como alimento junto con pan y azúcar quemada, especialmente para los niños, al ser un alimento de gran aporte calórico que daba fuerza, a la vez que reservaba del frío el alcohol que contenía el vino<sup>10</sup>.

### **El vino, bebida refrescante**

Era muy consumido entre los agricultores y trabajadores rurales, una bebida compuesta por tres partes de agua y una de vino (normalmente 1,5 l de agua y 0,5 l de vino) que, además de refrescar y calmar la sed en los calurosos días de trabajo agrícola en el campo, el vino que contenía dicha bebida constituía un enorme e importante aporte calórico para el organismo. Era muy usual verter esta bebida en un botijo, que, además de facilitar su consumo, mantenía siempre el frescor de dicha mezcla.

### **El vino, remedio contra la gripe**

El vino caliente se utiliza como curativo de la gripe, tomándolo sólo o mezclado con otra sustancia, como miel o limón, que completaba esos efectos. Con esta misma función se utiliza ingiriéndolo por la nariz para curar el catarro de las fosas nasales gracias al alcohol del vino.

### **El vino, desinfectante**

El vino ha sido utilizado desde los tiempos más remotos como desinfectante de heridas por su contenido en alcohol.

<sup>7</sup> HERÓDOTO III, 22.

<sup>8</sup> El Código alimentario español dice que: "tendrán la consideración de alimentos todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual o idóneamente utilizados para la normal nutrición humana o como productos dietéticos, en caso de especial alimentación humana"

De esta forma, el vino es un producto de naturaleza vegetal, líquido, transformado, que, por su preparación y estado de conservación sirve para la normal nutrición humana, por lo que se puede considerar un alimento. (*Vino, nutrición y salud El Vino. El Campo*, nº 130. Bilbao, 1994, p. 324).

<sup>9</sup> GIL BARBERA, J. y MARTI MORA, E. (1997), *Medicina valenciana mágica y popular*, Valencia, dicen que el vino era utilizado con sopas de pan para abrir el apetito (p. 148).

<sup>10</sup> Era muy frecuente que los niños merendaran una rebanada de pan mojado con vino y con azúcar espolvoreada por encima.

En la Biblia, el pasaje Lc. 10, 34 hace referencia a la cualidad curativa y desinfectante del vino, junto con el aceite en la curación de un herido. Dentro de esta propiedad, se utilizaba en la Edad Media para frenar la propagación de epidemias.

Actualmente, las propiedades desinfectantes del vino se utilizan en la desinfección del cordón umbilical de los recién nacidos, zona muy delicada, expuesta a infecciones. También tiene un uso muy extendido como desinfectante de las heridas causadas por las picaduras de escorpión.

En la antigüedad se sostenía la idea de que el vino nuevo no tenía las propiedades curativas del vino viejo, por su bajo contenido en alcohol, elemento que cumple con la función desinfectante. Varrón<sup>11</sup> habla de las propiedades curativas y desinfectantes del vino, tanto viejo como nuevo.

### **El vino, analgésico**

El vino es utilizado como un analgésico, sobre todo, por los jornaleros y agricultores del campo, que, ante cualquier tipo de imprevisto en el trabajo, ya sea fiebre, hemorragia, heridas, cefaleas, gingivitis... es un producto indispensable entre sus enseres diarios.

### **El vino, antiinflamatorio**

Al vino se le conocen propiedades antiinflamatorias, especialmente, para casos de anginas o faringitis.

### **El vino, remedio dermatológico**

El vino cocido con los sarmientos de las viñas tiene, al parecer, dos funciones principales: como alimento energético que paliaba el frío y, por otro lado, un uso estético, pues elimina las manchas de la piel causadas por el sol<sup>12</sup>, así como los lunares, tras aplicar unas gotas en la zona afectada<sup>13</sup>.

También se utiliza el vino con yema de huevo para la fabricación del famoso ponche, con dos usos:

- alimento de alto poder nutritivo, recomendado, especialmente, para las personas que padecen anemia, o para los niños desvalidos.
- crema para fortalecer el cutis, con valor estético.

### **El vino, colirio**

Un colirio albino compuesto por vino, cobre quemado y adormidera, parece que está indicado para los problemas oculares.

<sup>11</sup> *Lengua Latina* VI, 21.

<sup>12</sup> Contra las quemaduras del sol, en la Palma se utiliza un remedio compuesto por medio litro de vino blanco, medio litro de aceite puro de oliva y 33 g de polvo de oro. Esto se aplicaba en la zona quemada, eliminando las heridas (JAÉN, J. (1996), *Manual de medicina popular canaria. Los secretos de nuestros viejos y yerberos*. Centro de la cultura popular canaria, Tenerife, p. 90).

<sup>13</sup> ECKSTEIN, (2000), "Wine", *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, Berlín, 290 pp.

### **El vino, diurético**

El vino blanco posee intrínsecamente unas propiedades indicadas para la curación de enfermedades renales. La mezcla de este vino con cebolla es conocida como vino de cebolla; se trata de un remedio casero que se elabora triturando y macerando dos cebollas durante seis días en 1 litro de vino blanco; una vez colado, se bebe medio vaso de esta composición durante una semana, con lo cual se consigue aliviar la inflamación renal.

### **El vino, tónico gástrico**

Para los griegos, el vino era considerado “farmacón”, es decir, una medicina o unguento medicinal con propiedades terapéuticas para el cuerpo y el alma, ya que lo consideraban un remedio para las enfermedades del estómago y un estimulante de la alegría en el alma de todo aquél que lo toma.

Entrando ya en el terreno propiamente medicinal, cabe tratar, en primer lugar, las propiedades del vino como favorecedor del proceso de la digestión, para lo cual se toma un vaso de vino en la comida, preferiblemente tinto que, por su composición en taninos, ayuda a la segregación de jugos gástricos.

Para aliviar las dolencias gástricas se utiliza un remedio con vino, que consiste en un hervido de harina de avena en agua al que se le añade vino, y se ingiere como un medicamento.

Dentro de esta función, frena los síntomas de la acidez intestinal, mezclando el vino solo o con agua<sup>14</sup>.

### **El vino, regulador de la circulación sanguínea**

Hoy en día la función más difundida y conocida del vino es como preventivo de los infartos de miocardio y favorecedor del riego sanguíneo del corazón, para lo cual los cardiólogos recomiendan tomar un vaso de vino tinto durante la comida, pero, evitando los excesos que puedan provocar dependencia o efectos negativos.

### **El vino, antialérgico**

El vino frena la formación de los fenómenos que causan la alergia.

### **El vino, favorecedor respiratorio**

Para las infecciones e insuficiencias respiratorias, además de los medicamentos indicados, se recomienda aplicar cataplasmas de vino en el pecho para eliminar las bacterias que impiden la actividad pulmonar normal.

Además de las cataplasmas, el alcohol del vino también frena la actividad bacteriana en los pulmones.

<sup>14</sup> En la Biblia también encontramos un ejemplo en la Primera carta de *Timoteo* 5, 23, en la que se recomienda no beber agua sola, sino mezclarla con un poco de vino para mejorar los problemas del estómago.

## El vino contra el insomnio

Entre las múltiples propiedades del vino, se encuentra la de ayudar a conciliar el sueño; es utilizado, sobre todo, por las personas mayores, que tienen dificultad para dormir.

Su uso tiene origen en el ámbito rural, donde, la ausencia de medicamentos y la larga distancia de la ciudad, hacía que utilizaran los recursos disponibles del campo que tenían a su alcance.

## El vino, tranquilizante

El vino mezclado con agua se utiliza como tranquilizante, normalmente, para calmar a personas ante la repentina llegada de una mala noticia, lo que se conoce popularmente como “recibir un susto”.

## El vino, contra su dependencia

El vino es beneficioso siempre y cuando se tome en las dosis adecuadas<sup>15</sup>.

Si esto no se tiene presente, sus propiedades beneficiosas actúan negativamente en el organismo, creando a largo plazo la dependencia del mismo, contra la cual existe un remedio que se realiza cociendo el vino con angulas o agua de esparto, con lo que la dependencia disminuye, e, incluso, desaparece.

## El vinagre de vino

El vinagre de vino, como producto derivado del vino, se utiliza para:

I.- Curar el vicio del tabaco y el alcohol tomando unas cucharadas mezcladas con agua por la mañana al levantarse<sup>16</sup>.

II.- Curar las inflamaciones rojizas de la piel (psoriasis), aplicando el vino, rebajado con agua, sobre la piel una vez por semana<sup>17</sup>.

## El zumo de uva<sup>18</sup>

Se dice que el zumo de uva es un excelente preventivo del cáncer. Encontramos así el caso de una persona que afirma haber regenerado su intestino de unos tumores tomando zumo de uva de manera estricta durante cuarenta días, junto con lavativas de tomillo, aceite de oliva y sal durante una semana.

<sup>15</sup> Así pues, la Biblia nos ofrece uno de estos casos (*Gén. 9, 20-23*). Noé, que era labrador y viticultor, plantó la primera viña. Bebió de su vino y se emborrachó. Entonces quedó desnudo en medio de su tienda, viéndolo uno de sus hijos pequeños, quien lo contó, ridiculizándolo de esta forma.

<sup>16</sup> JAÉN, J. (1996), *Manual de medicina popular canaria. Los secretos de nuestros viejos y yerberos*. Centro de la cultura popular canaria, Tenerife, p. 19.

<sup>17</sup> JAÉN, J. (1996), *Manual de medicina popular canaria. Los secretos de nuestros viejos y yerberos*. Centro de la cultura popular canaria, Tenerife, p. 19.

<sup>18</sup> Considerando el zumo de uva como vino sin fermentar completamente.

### **El vino, lactante**

El vino está especialmente recomendado para las mujeres lactantes, ya que favorece la formación de leche, necesaria para alimentar al niño.

Aunque esta cualidad es compartida por las sustancias líquidas en general, el vino, por su composición, está indicado por su aporte calórico y alimenticio. Además, tiene un valor estético, impidiendo la acumulación de grasas en el cuerpo de la madre.

### **El vino, medicina psicológica y popular**

San Juan Crisóstomo nos informaba de que en su tiempo a los niños para destetarlos se les daba vino. No sabemos si ello era como secuela de algunas concepciones mágicas, o si era aplicación de la experiencia de que los niños se quedaban dormidos plácidamente y no lloraban pidiendo el alimento deseado.

Tácito<sup>19</sup> considera el vino como un alimento estimulante porque dice que favorece la comunicación, arregla las peleas, alegra el ánimo. Es, en fin, la base de la comunicación humana.

Por sus propiedades descritas, su composición, sabor, aroma, podemos decir que el vino es la más útil de las bebidas y de las medicinas más agradables.

---

<sup>19</sup> *Germania* 22.