

Un demonio llamado putonio

Atención! Un putonio no es lo que estás pensando. Putonio es un término propio de la enología. Es una palabra de origen húngaro que tiene un uso muy especializado. El putonio nos da la medida del azúcar que contiene el famoso *tokái*, que es el vino que se produce en la región húngara de Tokaj y en una pequeña zona limítrofe de Eslovaquia. No es una palabra que empleemos a diario en español, pero no faltan ejemplos de uso. Vamos a ver uno antes de meternos en harina (o, más bien, en uva):

El delicioso *tokay*, un vino húngaro que va estupendamente con los foies y los postres, tiene una curiosa unidad de medida de calidad, en función de la madurez y dulzura de sus uvas: los putonios. Un *tokay* de tres putonios es quizá el más equilibrado, y el de seis, el más caro, resulta para muchos, empalagoso [Vicente Molina Foix: “Cinco ministros”, en *El País* (España), 10-7-2008].

Como ya nos va indicando el ejemplo, el *tokái* es un vino dulce. Tiene la peculiaridad de que se elabora con uvas que han sido atacadas por un hongo, *Botrytis cinerea*. Este produce lo que se conoce como podredumbre noble, una infección que provoca que las uvas queden como pasas.

Lo que hace especial al vino de *tokái* es precisamente la mezcla de uvas normales con uvas atacadas por este hongo o botritizadas. Estas últimas son escasas y, por ello, carísimas. Cuanta más proporción de uva botritizada contenga el producto final, mayor calidad tendrá este, más dulce será y más valioso resultará en el mercado.

Pues bien, un putonio es la medida de uvas pocas que se le añade al mosto antes de fermentar. Puttony significa en húngaro ‘cesto’. Son cestas de madera que se utilizan en la vendimia y que contienen 25 kilos de uva. Normalmente son de madera y se acarrear a la espalda.



Un *tokái* de tres putonios es el más modesto. Contiene tres cestos de uva botritizada por cada barril, o sea, 75 kilos. En el otro extremo, el *tokái* de seis putonios (el de máxima calidad), se elabora con seis medidas de uva botritizada o, lo que es lo mismo, 150 kilos.

Puttony significa ‘cesto’ en húngaro, pero el término en sí no es tampoco un invento húngaro. Los magiares se lo tomaron prestado a sus vecinos austriacos. Procede del alemán austriaco Butte, variante de Bütte, que es ‘cuba’ o ‘tina’. Esta palabra, a su vez, es un préstamo del latín butina, que significaba ‘botella, recipiente’. Y en última instancia deriva del griego *bytíne*. En español tenemos algunas palabras que son de la familia de este butina romano: botella, bota (de empujar el codo) y botijo. O sea, que al final el putonio húngaro ha resultado ser un pariente lejano ¡y más refinado! de la bota de vino de toda la vida y hasta de los botijos de los pueblos (*El País*).

