

## LOS ORÍGENES DEL VINO II

# EL MEDITERRÁNEO LO HIZO GRANDE

LAS CIVILIZACIONES QUE SURGIERON EN TORNO AL MEDITERRÁNEO ADOPTARON CON ALEGRÍA AL VINO COMO ELEMENTO FUNDAMENTAL DE SUS CULTURAS. LO SACARON DE LOS TEMPLOS, AUNQUE MANTUVO SU ESTATUS DE BEBIDA DIVINA, Y DE LAS MESAS DE LOS PODEROSOS PARA LLEVARLO AL PUEBLO, NO SÓLO AL PROPIO SINO TAMBIÉN A LAS TIERRAS Y A LAS GENTES QUE, DE GRADO O POR LA FUERZA, ASIMILABAN SUS HÁBITOS Y SE SOMETÍAN A SUS LEYES.

»» Volviendo al pueblo fenicio, los numerosos hallazgos arqueológicos encontrados en sus costas y puertos de mar, nos los describen como gentes de gran espíritu comercial y sabedores de la alta estima que se le tenía al vino en la antigüedad. Una circunstancia que aprovecharon a la perfección para establecerse en todo el mar Mediterráneo, llegando a lugares tan alejados como el sur de Iberia, en busca de la plata de Tartessos o del estaño, hasta las islas Kasitírides (¿Inglaterra?).

Una primera posible ruta comercial de los barcos fenicios, procedía de los puertos fenicios de Biblos o Ugarit. Pasaba a Chipre en lugares como Eukomi o Kition, más tarde hacia el norte bordeando la costa de la actual Turquía, hasta alcanzar las islas de Rodas y Creta. Viraba seguidamente hacia el sur, para que, navegando por alta mar, alcanzar la costa africana en Mersa-Matruh. Costeaba luego hacia el este para llegar al delta del Nilo y por fin cerrar el periplo en los puertos cananeos de Ascalón, Akko, Tiro, Biblos o Ugarit.

Retornando a la expansión vitivinícola desde Canaan y hacia la zona costera del norte, bien por tierra o por vía marítima, se colonizan las riberas del mar Egeo en plena civilización micénica, alcanzando probablemente primero las islas de Chipre, Rodas y Creta, a continuación la costa oeste de la actual Turquía (Halicarna-

so, Mileto, Éfeso, Focea, Troya, etcétera) así como sus islas (Samos, Chíos, Lesbos y otras) y por fin la ribera este del mar Egeo que forma la actual Grecia.

El cultivo de la viña aparece posiblemente en Creta hacia finales del III milenio a.n.e. y en Grecia más tarde, en los inicios del II milenio a.n.e. Todo ello estimado a pesar de que se han encontrado pepitas de uva en Tesalia y Macedonia fechadas en el 4300 a.n.e. que refuerzan la teoría indigenista. Son múltiples los testimonios sobre la producción de vino en la cultura micénica y el mayor exponente es el origen de la palabra vino, que procede del término wo-no y que a su vez deriva del nombre del dios del vino Diwonos (Dionisios).

Los fenicios aprendieron a cultivar la vid de los hebreos, y Grecia aprendió la viticultura de los fenicios, que les precedieron en su cultivo. Mercaderes de Biblos, Tiro y Sidón que comerciaban en el mar Egeo y el resto del Mediterráneo llegaron hasta la península Ibérica.

### VITICULTURA GRIEGA

A los griegos se les debe la ordenación de su cultivo, los cuidados de la tierra, y el emparrado del viñedo. El cultivo de la vid en Grecia tuvo gran desarrollo, como lo atestiguan sus escritos, sus vinos y su mitología. Centraron en Dionisio su deificado como sembrador de la vid y gusto-

so conocedor del vino y sus placeres. Tal era la importancia del vino en Grecia, que en los principios del siglo VII a.n.e. se empezaron a importar cantidades notables de cereales, con objeto de liberar tierras para destinarlas al cultivo de la vid y llegaron a exportar vinos como producto de alto valor comercial.

De acuerdo con los documentos escritos que han llegado hasta la actualidad, fue el médico Dioscórides quien identificó y clasificó el nombre botánico de la vid cultivada, llamándola *Oenophoros ampelos*, aunque antes Teofrasto había descrito la forma silvestre como *Agria ampelos*. Entre los vinos más famosos de la Grecia clásica cabe citar los siguientes:

- **Vino de Ismaros (maronita o maroneia).** Es el más clásico de todos, según Plinio. Es el vino con que Ulises embriagó a Polifemo. Cultivado cerca de Tracia, era corpulento y oscuro.
- **Prammio.** Homero lo describe como fuerte y nutritivo. Procedía de una cepa tinta, con uvas de color rojo oscuro azulado, tan grandes que, según algunos autores, se abrían por su propio peso. Se cultivaba en las islas orientales del mar Egeo (en Icaria, en los alrededores de la villa de Oenoé, y en Lesbos). El vino era seco y tánico, astringente y duro.
- **Chíos.** Procedía de los viñedos de esta isla, en las zonas de Ariusa y Fanes.



Era un vino tinto oscuro, espeso y dulce. Los de tipo néctar eran muy apreciados.

- **Lemmos.** Citado en la *Iliada*, procedía de la cepa *limnia*, actualmente llamada *limnió*, que hoy día produce un vino típico.
- **Lesbos.** Era un vino espeso, parecido al prammio, de algo menos cuerpo y menos diurético por no mezclarse con agua de mar.
- **Cos.** Un vino blanco algo pesado, que solía llevar una fuerte mezcla de agua de mar.
- **Sireón.** Vino generoso que se elaboraba con uvas blancas soleadas.
- **Creta.** Un vino pasificado, dulce y licoroso, elaborado con uvas largamente soleadas.
- **Diachytos.** Vino de Laconia, perfumado y de sabor dulce, elaborado con uvas sobremaduras.
- **Scythisin.** Identificaba los vinos inferiores que no se bebían mezclados con agua, tomando el nombre del pueblo de los escitas, considerados bárbaros y que tomaban el vino sin diluir.

## VINO EN COMPAÑÍA

En la Grecia clásica el consumo de vino se hacía de forma civilizada en el marco de los *simposios*, siempre en compañía y donde se trataban diversos temas de carácter general, político e incluso filosófico. En el simposio se establecía un ambiente y organización adecuados. Dirigía su desarrollo un jefe (*simposiarca*), el cual establecía la proporción de la mezcla del agua con el vino.



El objeto de esta práctica era rebajar la graduación alcohólica del vino, para que la duración del festejo fuese mayor o también para suavizar los efectos de la acción de las plantas u otros aditivos que se maceraban o mezclaban con el vino. Si el simposio tenía un carácter profundo, entonces la proporción de vino era me-



nor, mientras que si éste tomaba un tono más festivo, el simposiarca ordenaba que se añadiese menos agua o una mayor cantidad de vino. La mezcla se realizaba en un recipiente especial llamado *crátera*. La proporción de la mezcla de agua en vino oscilaba entre tres a uno y cinco partes de vino por tres de agua.

Además de los simposios, también se bebía en compañía en el juego del *kottabos*, una especie de apuesta amorosa que gozó de los favores de las gentes por más de tres siglos. Se trataba, una vez agotada la copa, de lanzar las últimas gotas de vino que quedaban en el fondo, posiblemente con precipitados naturales del mismo, hacia un platillo de metal (*plastinx*), colocado en equilibrio inestable sobre la punta de un bastón, al mismo tiempo que se pronunciaba el nombre de la persona amada. Las personas más ricas llegaron a construir salas de juego especiales para que todos los lanzadores estuvieran a la misma distancia de plato. Incluso se fabricaron copas diseñadas para mejorar el lanzamiento y aumentar su precisión.

## VINO DE BÁRBAROS

Los griegos consideraban bárbaros e incultos al resto de los pueblos que bebían vino puro sin mezclar con agua, esto es "a la manera de los escitas". Se dice que una vez el monarca Filipo de Tesalónica probó una vez el vino del Ática, que tenía muy mala reputación porque daba dolores de cabeza, posiblemente por su excesiva graduación alcohólica o bien por los aditivos que se empleaban entonces en



el aderezo de los vinos. Después de beberlo preguntó indignado si se había elaborado donde los celtas, escitas e iberos vivían, es decir en zonas de bárbaros. Lo que prueba una importante e intensa actividad comercial en todas las riberas del mar Mediterráneo.

Al expandirse la cultura griega por toda la ribera del mar Mediterráneo, los pueblos colonizados primeramente bebieron vino griego o fenicio importado, hasta que aprendieron a producirlo en sus propias tierras. Junto al vino y para imitar la refinada moda de su consumo a lo griego, también se importaron vajillas cuya presencia arqueológica es abundante y repartida por toda la cuenca mediterránea. El consumo de vino en sus orígenes era exclusivo de las clases dirigentes, pero por muy griego que sea éste o la copa que lo contiene, no heleniza o cultu-riza necesariamente a quien lo bebe.

Impulsado primero el comercio por los puertos fenicios y algo más tarde por las ciudades griegas, sobre todo de la costa este del Egeo, el cultivo de la viña y el vino se extendió por todo el mar Mediterráneo. En Italia, en Latium y cerca de Roma (Cures Sabini) se han encontrado, como manifestación más antigua, pepitas de uva del siglo VIII a.n.e. En Etruria, llevado por comerciantes griegos y fenicios, el cultivo de la vid, data del último cuarto del siglo VII a.n.e.

## VINO EN ROMA

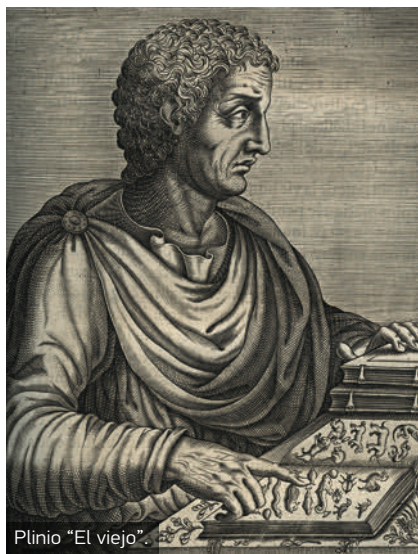
Del mismo modo en el sur de Italia, las colonias griegas se establecieron a principios del siglo VIII a.n.e. Se han encontrado numerosos testimonios de su presencia vitivinícola. En La Odisea, obra escrita hacia los años 800 a 750 a.n.e., se citan viñas y vinos en las islas de los Cíclopes, próximas a las costas de la actual Italia. En la isla de Cerdeña se establecieron en el siglo VIII a.n.e. comerciantes fenicios independientes de los de Cartago, que también aportaron vino y la forma de cultivo del viñedo. Aunque existen algunas pruebas de la presencia de *Vitis vinifera* en el III milenio a.n.e., en Italia el cultivo de la vid se establece de la mano de los griegos y fenicios en los siglos VIII y VII a.n.e.



Lucius Junio Moderatus Columela.

La viticultura romana fue de un gran esplendor. aparecieron tratadistas que la conocen y estudian con gran minuciosidad. Destacan entre ellos la gran figura de Lucius Junio Moderatus Columela, que escribió hacia el año 42 de nuestra era, la obra denominada *Re Rustica*, también conocida como *Los Doce Libros de la Agricultura*, de los que el tercero y el cuarto se dedican al cultivo de la vid.

En la *Historia Natural* de Plinio, se citan 95 tipos de vinos distintos, entre ellos: mamertino de Messina, tauromenitanum de Taormina, biblion de Siracusa; falemo, cecubo, caleno, formiano y vesubiano de Campania, brutium de Calabria, pucinum de Timaro, rético del Norte, onsentia de Tempio, Rhegium, Buxentium, Tarento, Babia, Brindisi, Canosa, Umbria, Aulón y muchos otros.



Plinio "El viejo".

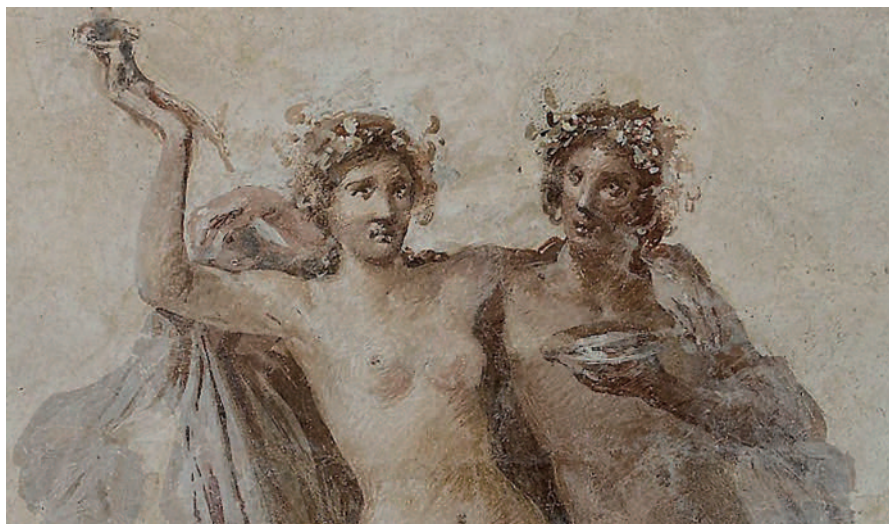
El vino formó parte indisoluble de la vida social del ciudadano romano, aspecto repetidamente expuesto en múltiples manifestaciones, incluso como mensaje póstumo en una tumba: "baño, vino, mujeres, éstas son las cosas importantes de la vida", o bien en el proverbio: "baño, vino y Venus desgastan el cuerpo, pero son la verdadera vida".

Sin embargo, la mujer romana no debía ni podía relacionarse con el vino en ningún aspecto, pues no podía administrarlo, ni servirlo, ni guardarlo y tampoco beberlo. La Ley y la tradición no permitían a la mujer romana beber vino, pues estaba directamente relacionado con los efectos que les producía esta bebida. La prohibición se basaba en las siguientes razones:



- Provocaba una importante desinhibición que conducía a la promiscuidad, y esto en la mujer estaba castigado con la pena de muerte.
- Creían que el vino tenía propiedades abortivas, cuando la principal misión de la mujer romana era la procreación.
- El vino se utilizaba en muchos ritos religiosos, de los que la mujer estaba excluida.
- Producía en la mujer locuacidad, lo que podía llegar a ser un delito por desvelar secretos familiares.

Recuerda Plinio el Viejo que, en los tiempos de Rómulo, la mujer de Ignacio Metenio fue asesinada a golpes de bastón por el marido por haberse bebido una gran cantidad de vino. Rómulo no solo le exime de la imputación de asesinato, sino



que le felicita por haber cumplido con el orden establecido. Sin embargo, con el paso del tiempo, las leyes y costumbres se fueron relajando y el consumo de vino se extendió a la mujeres, muchas veces como símbolo de emancipación.

### CARTAGO VINÍCOLA

En el norte de África, la principal colonia de los fenicios de Tiro fue Cartago (Túnez), fundada en siglo IX a.n.e., donde se cultivaron viñedos y árboles frutales importados por ellos. La producción de ánforas vinarias data del siglo VIII a.n.e. Otros autores piensan que la viticultura en esta zona pudiera haber llegado por la ruta de Egipto. Los fenicios, directamente o bien desde su base de Cartago, colonizaron la mayor parte de las costas e islas mediterráneas de Iberia y de la Galia. En Marruecos, se cultivó la viña en el siglo IV a.n.e.

Al sur de Francia, en la costa mediterránea se establecieron en el siglo VI a.n.e. comerciantes griegos procedentes de Focea, en las riberas del río Lacydon, y fundaron Massilia (Marsella). A partir de esta colonia, la cultura griega se extendió en la ribera del golfo de León. Fundaron más tarde otro importante asentamiento en Ampurias ya en la costa Ibérica. Toda la costa de Languedoc, Provenza y Cataluña, quedó bajo la influencia comercial de los foceos y los testimonios arqueológicos vitivinícolas son muy abundantes en toda esta área.

Con toda seguridad, la Península Ibérica fue la última zona ribereña del mar Mediterráneo, donde llegó el cultivo de la vid, primero de la mano de los fenicios y de los pueblos helenos, y más tarde consolidándose por la conquista de su territorio por los romanos.

La expansión de la vid hacia Asia tiene también una gran antigüedad. Coincidió probablemente con la del Mediterráneo, aunque dicen los textos griegos que fue Dionisio el introductor del vino en la India. Lo más probable es que el cultivo se fuese extendiendo más allá del Indo o bien que llegara con la invasión de las tribus nómadas arias, a mediados del segundo milenio a.n.e.

En un antiguo texto védico, atribuido al sabio Pustalaya y que fue traducido por los sirios asentados en Andalucía, se habla de la fermentación de la *drahska*, viña en el sánscrito de los brahmanes. Otros atribuyen más tardíamente la fecha de conocimiento de la vid por los hindúes, coincidiendo con la conquista de Alejandro el Magno.

### LEJANO ORIENTE

Al Imperio Chino, la cultura del vino les llegó del oeste, seguramente de Persia a través de la ruta de la seda o por la conquista de Alejandro el Magno, ya que filológicamente la palabra vino en chino se dice *putau*, palabra que del persa *budawa*. La viña debió de penetrar de Oriente a través de las rutas de caravanas proce-

dentos de Asia Central. Una de las etapas importantes del viaje era el valle de Fergana, muy rico en viñedos. Numerosos restos fósiles de viñas han sido descubiertas más al este, en las ruinas de la ciudad de Loulan.

En el libro titulado Tchen-Ly, escrito dos mil años antes de nuestra era, aparecen ya instrucciones para el mejor aprovechamiento de la viticultura. La vid alcanzó gran protagonismo en la dinastía de los Han y consta que el gobernador Wu-di (146 a.n.e.) se ocupó de ordenar y supervisar los viñedos.

Los monjes budistas extendieron más tarde el cultivo de la vid a lo largo del valle de Tarim. La invasión musulmana sig-



nificó un freno a la expansión de la vid, pero en compensación se extendió por las provincias no ocupadas del este, como Shantung, Djangsu y el litoral del mar Amarillo. Desde China, la viticultura llegó al Japón hace más de mil años. En japonés la palabra viña se traduce como *budo*. ■