

LOS ORÍGENES DEL VINO I

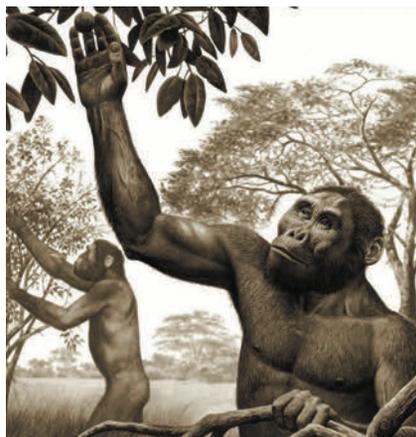
UNA PERIPECIA MILENARIA

DESDE LA APARICIÓN CASUAL DEL VINO, TAL VEZ EN UNA VASIJA EN LA QUE SE GUARDABAN UVAS SILVESTRES RECOLECTADAS, HAN TRANSCURRIDO MILES DE AÑOS. LA PRIMERA DATACIÓN DE LA ELABORACIÓN DE VINO COMO ACTIVIDAD HABITUAL DE LAS CIVILIZACIONES SEDENTARIAS SE SITÚA EN TORNO A HACE SIETE MIL AÑOS. UN LARGO TRAYECTO EN EL QUE EL VINO SE HA IMPLICADO ESTRECHAMENTE EN LA CULTURA DE LOS DIFERENTES PUEBLOS DE OCCIDENTE.

»» La vid ya existía en el mundo cuando el hombre hace su aparición. En su evolución, sin duda toma como alimento fresco y con deleite los dulces granos de uva, una vez maduros al terminar el verano. Aprende más tarde a conservarlos bajo la forma de pasas, hasta que por fin descubre, de una manera accidental, una nueva y agradable bebida que le apaga la sed, a la vez que le reconforta e incluso mágicamente le lleva a un estado de euforia: el vino.

El hombre debió de aprovechar sin duda los frutos de las *Vitis silvestris* que espontáneamente aparecían en su entorno. Cuando en sus territorios empezó a escasear la caza, se hizo agricultor y sedentario, domesticó y cultivó las plantas que crecían a su alrededor y entre ellas también lo hizo con la vid. Surgió entonces la *Vitis vinifera* a través de un largo proceso de selección. Las actuales variedades de uva son todas *Vitis vinifera* o europeas; tienen su origen en las *Vitis silvestris*, que cruzadas a veces de manera espontánea y otras por la mano del hombre en un proceso de selección, hoy día forman un inmenso y rico patrimonio varietal compuesto de más de cinco mil tipos de uva distintos.

Las *Vitis* aparecen en Europa hacia finales del Mioceno (Terciario), hace unos 26 millones de años, ocupando unas posiciones moderadamente cálidas en el Macizo Central. Más adelante, al final del Plioceno (Terciario) hace dos millones de años, apa-



rece la *Vitis viniferae silvestris*, que queda después de las glaciaciones, en el Cuaternario, refugiada en la cuenca del mar Mediterráneo y sur del mar Caspio.

La vid en estado silvestre era una planta trepadora, que sobrevivió durante los períodos fríos del Terciario y Cuaternario en los refugios fitosociológicos del bosque templado, situados al pie de los grandes macizos montañosos con orientación sur, donde existía un ambiente soleado al abrigo de los vientos glaciares del norte y de las bajísimas temperaturas.

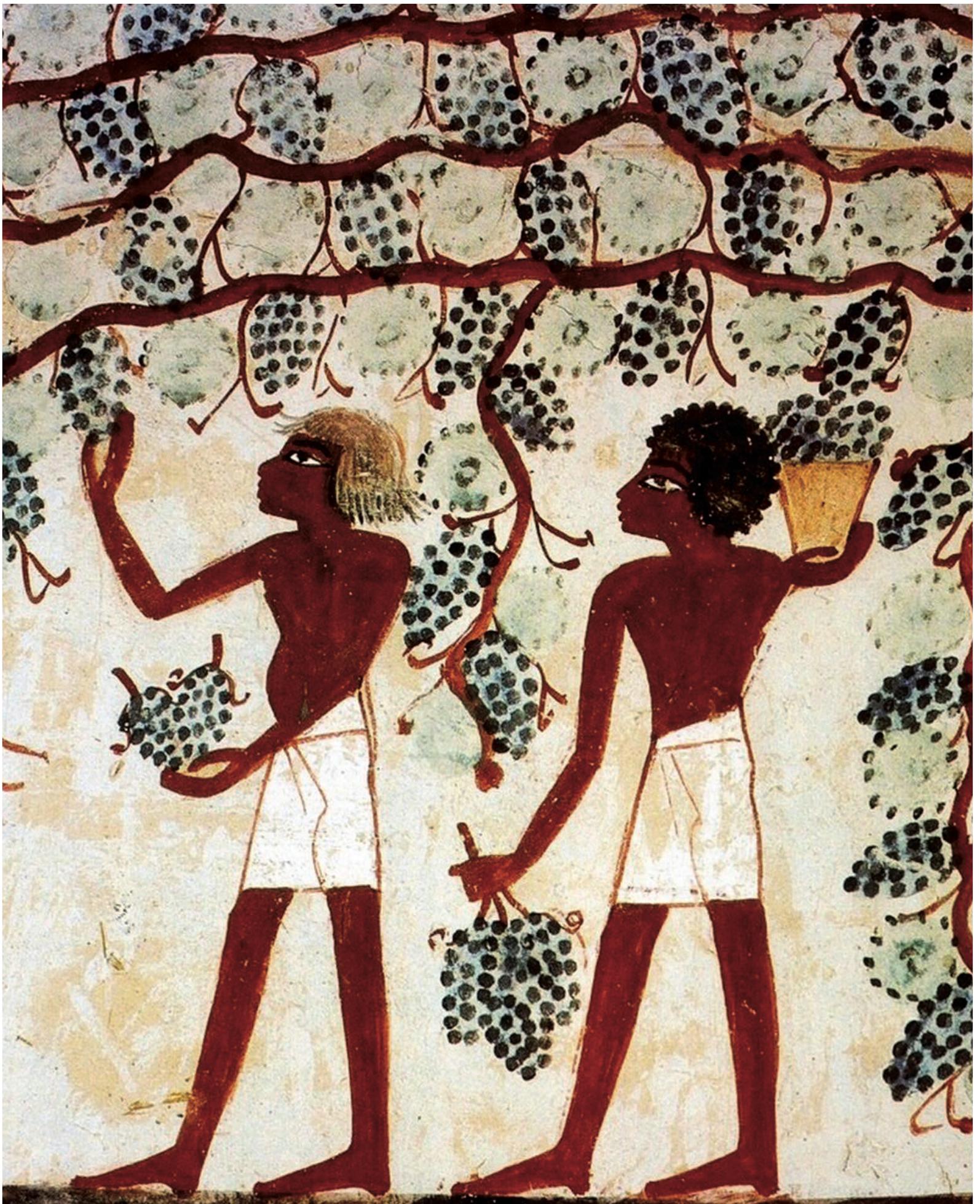
En Europa el abrigo más idóneo para la vid fue el refugio Póntico, situado en la parte oriental del mar Negro, en la actual Georgia, lejos de las aguas frías del Atlántico y protegida de los vientos helados siberianos por la cadena montañosa del Caú-

caso. En este lugar de veranos cálidos y lluviosos, solamente la especie *Vitis vinifera* consiguió perpetuarse, pero originó nuevas formas, debido a que disponía en cortas distancias una amplia gama de climas templados: muy húmedos y cálidos al oeste, muy secos al este, y desérticos en el sureste (Azerbaijan).

UVA NEGRA, TREPADORA Y MIGRATORIA

A partir de los años 6000 a 4000 a. de n.e. los piedemontes y planicies se repoblaron rápidamente por los bosques y ello favoreció la proliferación de las vides y su salida del refugio Póntico, al tener éstas un soporte sobre el que apoyarse para crecer, pues la vid necesitaba los árboles como tutores para prosperar.

Siendo la vid silvestre una planta trepadora y liniforme, su cruzamiento natural con las *vitis* hermafroditas de origen asiático. Esta circunstancia, unida a la selección realizada por el ser humano sobre estos nuevos híbridos, posibilitó la aparición de la *Vitis vinifera*. Las especies procedentes del sur del mar Caspio y las del Oriente Medio, llamadas Proles Orientalis, avanzaron hacia las riberas del Mediterráneo en sentido este a oeste; se mezclaron con las Proles Póntica originarias del mar Negro, que también se movieron en este mismo sentido y se cruzaron en su emigración con las especies procedentes del Occidente Mediterráneo,

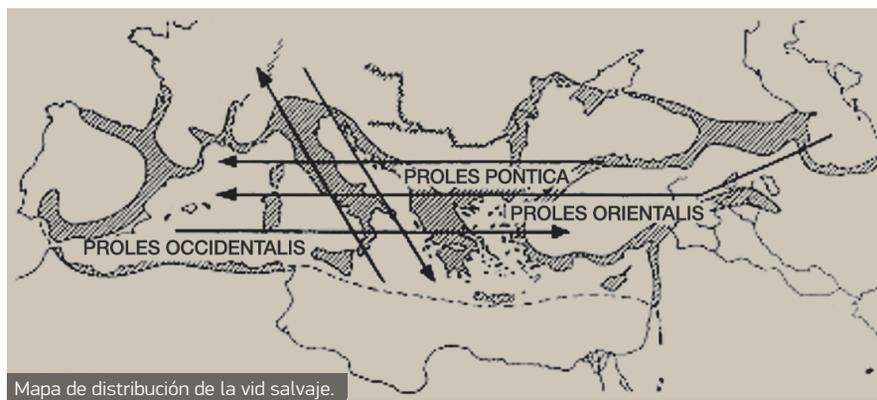


llamadas Proles Occidentalis, que avanzaban en sentido contrario. Estas especies, mezcladas entre sí, se cruzaron con las *Vitis silvestris* de la Europa del norte, dando origen a las actuales variedades de uva.

Las Proles Orientalis presentan racimos sueltos, con uvas de gran tamaño, de hollejo tierno y pulpa firme crujiente; son precursoras de las actuales variedades de uva de mesa. Mientras que las Proles Pónica y Occidentalis, tienen uvas más pequeñas, con hollejo duro, pulpa blanda y racimos más compactos, y son antecesoras de las uvas de vinificación.

Los cruzamientos de las anteriores con las variedades silvestres del norte de Europa, tuvieron como consecuencia la aparición de viníferas con granos de uva más pequeños y una mayor cantidad de polifenoles, predecesoras de las actuales variedades tintas nobles, tales como la Cabernet Sauvignon, Merlot, Mencía, Tempranillo, Cabernet Franc, etcétera, de las que se obtienen vinos tintos muy adecuados para su guarda o crianza.

Los frutos de las *Vitis silvestris* son siempre tintos, por lo que las actuales variedades blancas proceden sin duda de mutaciones de albinismo, en las que perdieron el pigmento propio de dichas viníferas. Estas vides silvestres son siempre plantas dioicas y su biotopo responde a la cuenca



Mapa de distribución de la vid salvaje.

mediterránea norte, así como a las riberas de los mares Negro y sur del mar Caspio, donde vivían en sotobosques de formación aluvial y siempre cerca de los cursos de agua.

DE LA MANO DEL HOMBRE

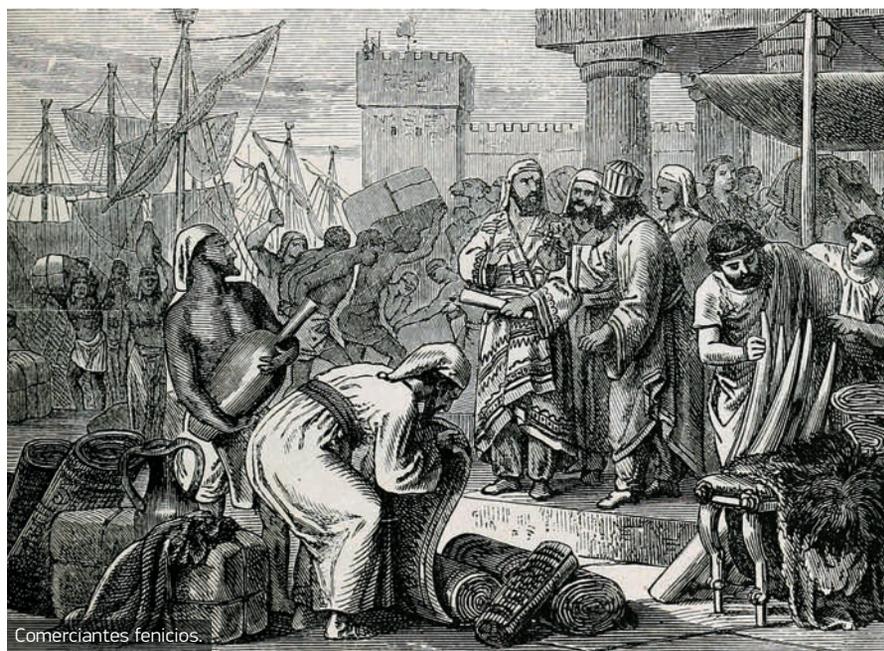
La teoría más aceptada hasta ahora sobre la expansión de la *Vitis silvestris*, transformada en vinífera domesticada y cultivada por el hombre, coincide con la migración de los pueblos indoeuropeos hacia el sur y oeste de sus territorios originales. Primero hacia Oriente Medio, luego a tierras de Egipto y Grecia y más tarde, hacia el Mediterráneo occidental, llevadas por los pueblos fenicios, griegos o romanos en sus actividades comerciales o de conquista.



Jarra de vino, Irán. Hajji Firuz Tepe, alrededor del año 5400 a. de n.e.

Sin embargo, en la actualidad, cada vez toma más fuerza otra teoría conocida como *indigenista*, que sostiene que, antes de la llegada de estos pueblos colonizadores, ya existían viñedos cultivados por sus moradores. Esta idea se basa en que si bien los pueblos indoeuropeos datan de 6.500 años antes de nuestra era, las lenguas de los cretenses, etruscos, ibéricos, tartésicos y vascones, entre otros, no derivaron de los primeros, pero sin embargo en ellos ya existía el viñedo antes de su colonización. Una contundente razón a favor de esta teoría indigenista se encuentra en la ausencia de la palabra vino en la lengua indoeuropea, por lo que se piensa que al tratarse de un pueblo septentrional, no existía viñedo en su entorno de origen, siendo por tanto el vino un *invento* mediterráneo.

Aunque la teoría indigenista sobre el cultivo de la vid nos presenta su origen compartido en toda la cuenca del mar Mediterráneo y sur de los mares Negro y Caspio, es en la zona del Cáucaso y Asia Menor donde se ini-



Comerciantes fenicios.





Restos de una bodega, Armenia, 4100 a. de n.e.

cia la civilización del viñedo y de la producción de vino, tal y como la conocemos hoy día. Se extendió primeramente hacia la costa de Siria y Palestina, luego a Egipto y a los países ribereños del mar Egeo y más tarde hacia Cartago (Túnez), Etruria (Italia), Massilia (Francia) e Iberia (España y Portugal).

Los fenicios, y algo más tarde los pueblos del Egeo, fueron quienes en su actividad comercial y cultural, extendieron el cultivo de la viña y el vino por todo el Mediterráneo, aunque los pueblos colonizados ya conociesen de antes un cultivo rudimentario del viñedo. Posteriormente, los romanos con la conquista militar de su Imperio, consolidaron e incluso ensancharon los límites del viñedo hacia zonas interiores e incluso más frías de la Europa dominada por ellos.

PRIMERAS VIÑAS

El más antiguo indicio de actividad vitícola se remonta a hace siete mil años, en la localidad de Chokh en el Cáucaso, donde se hallaron pepitas de *Vitis*, aunque no se

puede precisar si son silvestres o cultivadas. Recientemente, en el sudeste de Armenia se ha descubierto un yacimiento arqueológico (Areni-1) datado en el 4100 a. de n.e., con los restos de una bodega, en la que se hallaron restos de vid, una prensa, pepitas de uva y recipientes para la elaboración de vino.

Sin embargo, en las civilizaciones de Mesopotamia, tierras comprendidas entre los ríos Tigris y Éufrates, cuyos orígenes se remontan a 5000 a. de n.e., existen testimonios escritos sobre la presencia del vino. Los pueblos de Mesopotamia, sumerios y acadios, inventaron la escritura cuneiforme hacia el año 3200 a. de n.e. y en sus ciudades (Babilonia, Nipur, Lagash, Ur, Kish, Susa, Endu y otras) se conocía el vino. En los primeros tiempos las bebidas más comunes eran el agua, la cerveza derivada de los cereales allí cultivados y también el *vino de dátiles*.

Hacia el año 3200 a. de n.e. la cerveza era llamada por los sumerios como *kash* y por

los acadios *shikâru* (embriagante). En la escritura se representaba como un jarro lleno de cereal y existen testimonios de más de 50 formas distintas de preparar la cerveza. Más tarde, en el año 2500 a. de n.e., aparece la palabra viña, literalmente bajo el término sumerio *gesh-tin*, que significa madera-vida o árbol de la vida o viña o uva. En lengua acadia se traduce como *karânu*, de donde deriva como *karam* (viña) al árabe y en hebreo. El vino recibía entonces los mismos nombres que la viña (*gesh-tin* y *kârânu*) y a él se referían también como *reserva de cerveza*, *cerveza fina* y *cerveza de la montaña*.

Parece ser que hasta el III milenio a. de n.e. no se cultivaron viñas en Mesopotamia, y el vino como producto de lujo se importaba “de las montañas”, esto es, de la zona norte-noroeste, Siria y Armenia, donde sin duda se elaboraba vino desde mucho tiempo antes y que coincide con el área originaria de la vid. Dice el libro del Génesis, que después del Diluvio, el arca de Noé tocó tie-

rra en el monte Ararat (Armenia) y allí Noé plantó una viña...

COMERCIO DE VINO

El vino viajaba de esta zona de producción hacia el sur, sobre todo en ánforas de barro cocido de aproximadamente diez litros de capacidad (o un *karpatu*), en caravanas o mediante transporte fluvial. Una tablilla de arcilla del año 1750 a. de n.e., cita a un negociante de Babilonia llamado Bêtanu, de la localidad de Sippur, que negocia con otro comerciante llamado Ahuni, pidiéndole “vino de calidad” del Norte; solicita unos 200 litros por el precio de 19 *siclos* (80 gramos de plata). Gracias a eso sabemos que el vino era una mercancía 250 veces más cara que el mismo volumen en grano de cereal.

El vino por lo tanto era, a diferencia de la cerveza y otros brebajes alcohólicos, una bebida de lujo, refinada y propia de las clases dirigentes. Se distinguían calidades de vino como joven o viejo, ordinario o de calidad, fuerte, dulce o muy dulce, amargo por la infusión de plantas aromáticas, tinto o claro, según variedades, *sîmu*, *sâmu*, etcétera, e incluso lugares de procedencia en la zona sirioarmenia: Arabânu, Inzalla, Karke-mish, Simir, Hilbunu y otras.

Al Norte de Mesopotamia, en el medio-alto Eufrates, se encontraba el país de Shun o Asiria, donde se cultivaba el viñedo y se producía vino en grandes cantidades, incluso para exportar. Estamos posiblemente hablando de la zona originaria del cultivo *industrial* del viñedo para producir vino.

PALESTINOS Y BÍBLICOS

De la zona sirio-armenia, la producción de vino se extendió hacia el Sur y hasta el territorio costero semítico de Canaan. Buena prueba de ello son los hallazgos de pepitas de *Vitis vinifera* a finales del IV milenio a. de n.e. en Jericó (Palestina), Arad y Lachisch (Israel) o Numeria y Babedeh-Dhra (Jordania). Excavaciones en Gibeón, demuestran la existencia de un gran centro de producción de vino en el siglo VII a. de n.e., así como en el Negev.

Palestina era una zona de excelentes condiciones para el cultivo del viñedo. Aparece descrita en la Biblia como “una tierra de grano y de mosto, una tierra de pan y de viña” (II Re 18,32). La palabra hebrea que



Relieve del palacio del rey asirio Asumnasirpal II.



Ilustración de mujer palestina.

expresa al vino es *yayin*, que tiene un origen indoeuropeo, lo que prueba su relación con los pueblos procedentes de los Urales. En Palestina los vinos más afamados eran los de Keruhim (Cesárea), Hebrón y Samaria, así como los de Elaleh y Sibmah. El egipcio Sinuhé, que vivió durante la XII dinastía, cita lo siguiente: “en aquella tierra hay higos y uva, y el vino está más difundido que el agua”. Son múltiples las citas sobre la viña y el vino que aparecen a lo largo de las Sagradas Escrituras y que siempre los tratan como algo muy especial.

La Biblia nos dice cómo Noé plantó una viña al salir del Arca después del Diluvio, en la zona del monte Ararat (Armenia), donde hoy día se alza el monasterio de Etschmiad-sin: “Noé que era labrador plantó viñas, y bebiendo se embriagó, y se desnudó en medio de su tienda”. Los pasajes bíblicos que hacen referencia a la vid son muy numerosos y siempre se asocia a la tierra fértil en que se cultivaba: en la Vulgata la palabra



vine o *vitis* aparece 55 veces, y 79 veces la palabra *vinum* en el Antiguo y Nuevo Testamento. El significado de *vino* se registra 141 veces en el Antiguo Testamento. La diferencia entre todas estas denominaciones se explica por el carácter dubitativo de algunas expresiones.

La tradición yahvista atribuye a Noé la invención de la viña y, sorprendido por los efectos del vino, subraya el carácter benéfico y peligroso del vino. El vino (Gen. 49,11) en un bien precioso si se consume con prudencia (Ecl. 31,27). En las epístolas pastorales abundan los consejos de moderación, pero se recomienda el uso del vino (1 Tim. 5,23). No obstante se invita a los fieles a renunciar al vino para evitar el compromiso con los paganos (Dan. 1,8).

de la mano por el comerciante pueblo fenicio asentado en las costas. Alcanzado el cultivo de la vid en el mar Mediterráneo, éste se continúa extendiendo primero en sentido sur hacia Egipto, como zona más próxima y también hacia el norte en la ribera oriental del mar Negro, hoy Turquía y que de isla en isla avanzó hasta las costas de la Grecia clásica.

Egipto se encontraba situado fuera de la zona natural o hábitat de la *Vitis silvestris*, por lo tanto se piensa que la mayor parte del vino, que abundantemente se consumía, procedía de fuera: Canaan, islas del Egeo, en especial Creta, y Grecia. En determinadas zonas se cultivaba el viñedo, como en el delta del Nilo, pero con resultados de vinos de poca calidad, a tenor de las masi-

a 700 millas de distancia. Sería posiblemente transportado por caballerías por la franja del Sinaí, por el Camino de Orus, y luego llevado río Nilo arriba en barco.

Durante el tercer milenio y la primera mitad del segundo milenio, los viñedos eran de prerrogativa real o de los altos funcionarios y de los templos, donde el vino entra a formar parte de los rituales simbólicos

Los que controlan su producción son los mismos que ostentan los resortes del poder, siendo el vino, sin ninguna duda, un producto de lujo y prestigio, de consumo restringido a determinadas élites que acceden a él en las ceremonias importantes, sobre todo en aquellas en que la dinastía reinante y las aristocracia entran en comunicación con los dioses. Más adelante, el vino



Antiguo Egipto.

El vino, desde el punto de vista profano, simboliza la amistad, el amor humano y en general el gozo que se disfruta en la tierra; pero también puede evocar embriaguez e idolatría. Desde el punto de vista religioso, el simbolismo del vino servía en el Antiguo Testamento para anunciar los grandes castigos: Dios anuncia la privación del vino (Am. 5,11). En el Nuevo Testamento el vino está presente en la Eucaristía: vino que se convierte en la sangre de Cristo.

VINO DE LOS FARAONES

Los puertos semitas de Biblos, Tiro y Sidón, jugaron un decisivo papel en la expansión mediterránea de la cultura del vino, llevada

vas importaciones procedentes de otros países ribereños del mar Mediterráneo.

El más antiguo testimonio de viñedo en Egipto, se encontró en Nagada del III milenio a. de n.e., durante la Primera Dinastía, con el descubrimiento de pepitas de uvas cultivadas. Así como también en la tumba real, descubierta en Abydos a unas 400 millas río Nilo arriba, donde fue enterrado Scorpion I en el año 3150 a. de n.e., un siglo antes de que se plantaran las primeras viñas en el delta del Nilo, donde se encontraron unas 700 vasijas que contuvieron unos 4.500 litros de vino resinoso, que, a tenor de la arcilla utilizada en su fabricación, procedía del valle del Jordán, situado a unas 500

se hace más popular y accesible a las clases sociales inferiores, aunque siempre conservó un carácter de distinción, respecto de la cerveza como bebida de carácter más ordinario.

En Egipto, además de la cerveza y del vino procedente de uva, también se elaboraban otras bebidas alcohólicas, como el vino de palmera. Estaba elaborado a partir de la savia extraída por una incisión de las palmeras datileras, bebida muy efímera conocida hoy día como *laghi* o *gammar*, o bien *vino de dátiles*. También se elaboraba vino de granada e incluso vino de *myxa*, que es una especie de ciruela obtenida de la planta *Cordia myxa*. ■