



HISTORIA DEL VINO I

por Bernardino Peñas González

A veces, cuando se llega a lo alto de una montaña, conviene sentarse e intentar adivinar mirando al horizonte que nos espera, pero es sensato volver la vista al camino trazado y reflexionar sobre las experiencias vividas, aventurándose también sobre las venideras. Esta idea me ronda la cabeza, en estos momentos en que el mundo del vino vive para unos una época dorada y para otros simplemente esta de moda, lo mejor es que suscita un interés general del que carecía hace años.

Pero para ganar ese horizonte, hay que saber de donde venimos, y, así creo conveniente relatar sutilmente los orígenes históricos del vino como punto de partida para poder comprender las cuestiones que lo afectan con la perspectiva y la experiencia acaecidas a lo largo de los siglos.

Para hacer más digestible este asunto, intencionadamente se han omitido datos y fechas que lo harían engorroso, así también algunos apartados están tratados de diferente manera a los autores consultados. Lógicamente, hay bibliografía suficiente para ampliar conocimientos y contrastarlos, lo que recomiendo para tener una visión más amplia del tema que nos ocupa.

El vino está inseparablemente unido a la vida del hombre sobre la Tierra, en formaciones terciarias se han hallado restos de cuarenta variedades de "vitis" de épocas anteriores a la aparición del Homo. Estos fósiles indican que existía la vid en Alaska, Groenlandia e Islandia, latitudes donde hoy no se cultiva, ya que la climatología es muy extrema, como es fácilmente comprensible.

Para algunos paleontólogos el hombre prehistórico sabía elaborar vino, basándose en la cantidad de vestigios de orujos o uvas prensadas, otros afirman tener dudas y en su opinión es la casualidad del motivo de la aparición del mismo, para todos ellos, el origen del vino se pierde en el principio de los tiempos.

Los granos de uva formaban parte de la alimentación del hombre en vías de evolución, en zonas subtropicales, restos arqueológicos así lo detallan. La "Vitis Vinefera Silvestris" sobrevivió a la época glacial entre el mar Caspio y el Golfo Pérsico, en la actual Armenia y Azerbaiján, la parte oriental del mar Negro.

En Oriente Próximo, la vid, junto con el trigo, es uno de los cultivos principales en lo que se llama el Creciente Fértil, es decir, en la actualidad Kurdistán, Siria y Palestina, la Media Luna influenciada por el Tigris y el Eufrates. Estamos hablando del año 5.000 antes de Cristo, cuando se acepta que el hombre se hace sedentario, empieza la agricultura y deja ir de un sitio a otro buscando

comida, renunciando a ser nómada. Algunos autores fechan estos acontecimientos del 7.000 al 9.000 a. de C., así la prensa hallada en Damasco tendría 8.000 años, los rituales vinícolas de Churkutien en China aún más, pero esto no está aceptado por la comunidad científica.

Hacia el año 3.000 a. de C. cuando se desarrollaban las altas civilizaciones sumeria, babilónica y egipcia, seguidas después de la asiria, la agricultura evolucionó y empezó a tener un cierto nivel de organización, en cuanto a la mano de obra, sistemas de irrigación e incluso hay estructuras administrativas. Los cultivos más representativos son la vid, el trigo, mijo, cebada, algodón, lino, arroz y soja.

La palabra vino (arp) fue la primera que se descifró al estudiar los jeroglíficos egipcios. Estos muestran el conocimiento del cultivo del viñedo y del secado de los racimos de uva al sol a lo largo de los asentamientos del delta del Nilo. Sabemos que una de las cepas más conocidas en los tiempos faraónicos fue la Kamkomet, que se cultivaba en los viñedos de Ramses II.

Los egipcios introdujeron el etiquetado del vino (primitivo origen de las actuales D.O.), así decía una en el año 30, “los buenos vinos del bien regado terreno del templo de Ramses II en Per-Amon; bodeguero: Tutmes”.

Se elaboraba vino en Egipto, Sumeria, Babilonia, en la Palestina Hebrea, en los imperios Medo y Persa; adoptándose en todas estas culturas como rito o milagro. Es la bebida de la nobleza en Egipto, mientras que la cerveza lo es del pueblo. Es curioso el nombre de los viñedos de los faraones, por ejemplo, “Monte de la salud del rey Djor u Oro del Dios Horus encarnado”.

Los nobles egipcios intentaban conseguir la inmortalidad ofreciendo a los dioses diez variedades de carne, cuatro de cerveza y cinco de vino, lo que nos hace intuir que existían diferentes variedades de cepas.

En las tumbas de las primeras dinastías se encuentran ánforas y recipientes de arcilla con vino, con el nombre del propietario, del vino y de la viña, en nomenclatura similar a la que se usa hoy para los grandes vinos.

En Palestina, la viña tenía significado religioso. Cuando los egipcios aplastaron una rebelión en Israel (2.375 a. de C.) arrasaron ciudades y viñedos, para además de causarles un daño económico, ejercer una provocación religiosa. En las famosas cartas de Sinhue el Egipcio (1.800 a. de C.), se cita a Palestina como “país bendito de los dioses, donde crecen la higuera y la viña, y en el que el vino es más abundante que el agua”. Los hebreos se contrataban para trabajar en los viñedos egipcios. Para ellos, la viña significa la paz y la seguridad, como puede leerse en la Biblia (libro de los reyes V 25): “Judá e Israel vivían en seguridad, cada uno bajo de su viña y su higuera”.

El vino se menciona en la Biblia más de doscientas veces. El Éxodo (2º libro de la Biblia) comenta cómo se necesitaban dos hombres para llevar un solo racimo, hecho que no parece muy exagerado si tenemos en cuenta a Estrabón cuando afirma que los racimos alcanzaban hasta dos pies de longitud y que en

Siria había cepas tan gruesas que dos hombres no podían abrazar su tronco. La Biblia nos dice como Noé plantó la primera viña en la zona del monte Ararat (hoy dividida entre Irán, Turquía y Armenia), quizás en el lugar donde se halla el monasterio de Etshmiadsin: “Noé, que era labrador, plantó la primera viña, bebió el vino, se emborrachó y se desnudó dentro de su tienda” (Génesis).

Se tiende a considerar como válido que Grecia aprendió la viticultura de los fenicios, que comerciaban con el vino en todo el Mediterráneo, aunque restos hallados en Orcomeno demuestran que ya mucho antes habían tenido conocimientos del cultivo de la vid, si bien sufren influencias, sobre todo de Asia Menor y Creta. Un logro particular fue el método de “encaramar” o “emparrar” viñas.

Durante la civilización griega fue muy popular el vino, perfeccionaron utensilios, como el “securis”, que era una herramienta de filo curvado para la recolección; mejoraron las ánforas y añadieron productos al vino para facilitar su conservación, como la brea, resina y especias. Virgilio escribió que “sería más fácil contar las arenas del mar, que enumerar todos los vinos griegos”.

Los más famosos fueron los de las islas de Chias (el arivisios y el fanos), Lesbos, Samos, Lemnos y Naxos.

En el continente destacaron los vinos de Tracia, Macedonia, Tesalia y del Ática. El cultivo de la vid tuvo gran desarrollo, como atestiguan sus escritos y su mitología, con el dios del vino “Dionisio, como referente principal.

Los griegos desarrollaban la viticultura donde se establecían, penetrando en Europa por las costas del Mediterráneo en Italia, Sicilia, sur de Francia y Península Ibérica.

A finales del reinado de Nuncio Pompelio, en el año 714 a. de C., se introduce la vid entre los romanos, aunque otras fuentes indican que había sido traída por las grandes migraciones humanas venidas de Asia Menos y del norte de África mucho antes. Lo cierto es que llegaron a tenerla tanta estima que Justiniano ordenó azotes, mutilaciones de la mano derecha e indemnizaciones del doble de los daños causados para cualquier individuo que cortara una cepa.

El Imperio Romano dio la verdadera fuerza al cultivo de la vid en Europa. La extendieron desde Suiza hasta Inglaterra, el río Mosela o el río Danubio.

Aparecieron tratadistas que estudiaron y trataron la viticultura con gran minuciosidad, como Lucio Junio Moderatus Colmuela, oriundo de Cádiz, que hacia el año 42 de nuestra era, escribió “De Rústica” o también “Los 12 libros de Agricultura”, de los que el tercero y el cuarto analizan el cultivo de la vid.

En la conquista de las Galias, los romanos conocieron los barriles de madera que utilizaron para la cerveza, cosa que los galos aprendieron a su vez de los celtas. Los romanos se dieron cuenta que eran más capaces y seguros para transportar el vino que sus clásicas ánforas.

En Hispania había florecientes zonas vitícolas que exportaban vinos a Roma, quizás como parte de los tributos. Se calcula que 20 millones de ánforas de vino español llegaba a la ciudad imperial hacia el siglo II, como demuestran los restos de ánforas rotas de la colina artificial del monte Testacio. Estos vinos procedían de Valdepeñas, Badalona, Gerona, Valencia, Tarragona, Islas Baleares y el suroeste de Andalucía (Bética).

El vino es la bebida de la civilización romana. Se conserva a diario en casa, tabernas, etc. Bebían sus vinos jóvenes mezclados con agua, ya que se degradaban rápidamente, a menudo los aromatizaban con especias, frutas o flores. En el momento de la vinificación, uvas pasas o miel se mezclaban a veces con el mosto, lo que daba lugar a vinos alcoholizados o de tipo sirope.

A la caída del Imperio Romano, la viticultura se ve muy afectada, ya que el vino pierde el carácter festivo que había sido personificado en el dios Baco.

A lo largo de los siglos siguientes, las invasiones de vándalos, suevos y alanos casi provocan la desaparición del viñedo. A partir del siglo V, cuando se establecieron los Visigodos, se invierte esta tendencia. Pero la invasión árabe en España vuelve a perjudicarlo seriamente. La mayoría es arrancado o abandonado, puesto que el Corán prohíbe el consumo del vino, aunque no su elaboración y comercio a sus creyentes. Afortunadamente fueron desoídas estas leyes coránicas en distintos sitios, para después, con la reconquista, tuviéramos un renacimiento del viñedo, apoyado por la Iglesia que eleva al vino a la más alta dignidad, como sangre de Cristo. Así se hace imprescindible para la celebración de la misa, cultivando los monjes sus viñedos alrededor de los monasterios.

Entre los años 500 y 1.400 aproximadamente, Europa es el centro de la vid en el mundo. Todas las artes reflejan la huella del vino en la vida de la época. A esto contribuye también, el deficiente y poco higiénico suministro de agua en aquellos años, las personas evitan beber agua para escapar a las enfermedades que les provoca, tomando vino para curarse en salud.

Mención aparte merece el Camino de Santiago, verdadero crisol de culturas, lo que fue aprovechado por la viticultura para el común florecimiento a través de los conocimientos que aportaban los peregrinos.

Con el descubrimiento de América, Hernán Cortés manda plantar a cada colono 10 viñas al año para cada nativo que vivía en su zona, iniciándose así otra etapa que aportaba todo un mundo por conocer y analizar.