



Pasión por el vino

SECRETOS Y PLACERES DE LOS GRANDES
VINOS DEL MUNDO

Joan C. Martín

HEDONISMOS

Pasión por el vino

PERFIL BIOGRÁFICO DE JOAN C. MARTÍN

Joan C. Martín Martínez es enólogo y escritor. Su best seller *Los supervinos* lo ha consolidado como autor de referencia entre los amantes del vino, pero anteriormente ya había obtenido reconocimientos tan importantes como el Premio Juan Mari Arzak (2005), el premio de divulgación de la Academia Valenciana de Gastronomía (2006) y el Premio Gourmand World Cookbook al mejor libro de literatura gastrovinícola europea en lengua catalana (2009) por *Els vins de l'arc mediterrani: d'Alacant a Montpeller*.

Es el creador y director de la escuela de vinos Aula Vinícola, donde imparte, entre otros cursos, el prestigioso Màster de Tastavins. Su blog (<abstractavinicola.wordpress.com>) es uno de los principales recursos en el mundo del vino en España.

Joan C. Martín nació en 1953 en el seno de una familia de viticultores de la comarca valenciana de la Foia de Bunyol. Ha recorrido medio mundo visitando bodegas y viñedos y ha exportado vinos elaborados en su tierra al mundo entero. Hasta 2008 combinó su trabajo de divulgador y crítico con la dirección de empresas vinícolas, tanto grandes como familiares.

Es autor de numerosas obras de investigación sobre la historia y la naturaleza del vino; entre ellas destacan *Manual de vinos valencianos*, *Els vins de l'arc mediterrani: d'Alacant a Montpeller*, *Valencians contra la fil·loxera*, *L'aportació dels enginyers industrials de Catalunya a l'enologia (i la viticultura)* y *Por una nueva ordenación del territorio vitivinícola de la C. V.* Desde 2015 es el autor de la guía *Los supervinos*, líder en su sector. Asimismo ha sido el creador y director del proyecto *Memòria històrica del vi valencià* para la Diputación de Valencia.

Desde 1981 ha publicado más de 3.000 artículos de divulgación sobre la cultura del vino, especialmente sobre los vinos de su tierra, tanto en la prensa nacional (*El País*, *Sobremesa*, *Gran Reserva*, *Bouquet*, *Viajer@s*) como en la valenciana (*Valencia Atracción*, *Diario de Valencia*, *Levante*, *Las Provincias*, *Cartelera Turia*, etcétera).

JOAN C. MARTÍN

PASIÓN POR EL VINO

Secretos y placeres de los grandes
vinos del mundo



Para obtener este libro en formato digital escriba su nombre y apellido con bolígrafo o rotulador en la primera página. Tome luego una foto de esa página y envíela a <ebooks@linceediciones.com>. A vuelta de correo recibirá el e-book gratis. Si tiene alguna duda escríbanos a la misma dirección.

© Joan C. Martín Martínez, 2017

© Los libros del lince, S. L.

Gran Via de les Corts Catalanes, 657, entresuelo
08010 Barcelona
www.linceediciones.com

ISBN: 978-84-15070-88-7

Depósito legal: B-1776-2017

Primera edición: mayo de 2017

Impresión: Novoprint

Maquetación: gama, sl

Imagen de cubierta: © Justin Sullivan

Bajo las sanciones establecidas por las leyes, quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización por escrito de los titulares del *copyright*, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento mecánico o electrónico, actual o futuro (incluyendo las fotocopias y la difusión a través de internet), y la distribución de ejemplares de esta edición mediante alquiler o préstamo, salvo en las excepciones que determine la ley.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN: El vino, una cultura estructural civilizadora, o la metáfora perfecta	15
I. EL ORIGEN DE LA ESPECIE.	19
El hombre y la vid	19
El primer vino	21
La expansión de la viticultura	30
Las últimas expansiones centrífugas, las expediciones jónicas y fenicias	35
2. LA HERENCIA CLÁSICA	43
Los vinos griegos y la «enología» romana	43
Una viticultura moderna	58
3. <i>DE AQUA VITAE SIMPLICI ET COMPOSITA</i>	63
La alquimia como madre de todas las enologías.	63
4. GEOGRAFÍA, CLIMA, VIÑA Y TIERRA	75
Campania, la madre tierra.	79
Con viento en las viñas	83
Palatinado, el sol del norte.	85
La Rioja, el largo y fértil valle	87
El vino del fin del mundo.	93
Guadalupe, el valle escondido	95
De montes e islas	100
<i>Córcega-Cerdeña</i>	102

<i>Montes, el vino de las nubes</i>	108
<i>Bullas, la montaña mágica</i>	110
<i>El anfiteatro del mar</i>	110
<i>La viña del bosque</i>	112
<i>Abandonado, el vino mesías</i>	113
<i>Bajo el volcán</i>	115
5. BORDEAUX, THE CLARET COUNTRY	119
De Burdigala a Burdeos	121
Cuando Aquitania fue inglesa	128
Nace el <i>new French claret</i>	134
La nueva enología bordelesa	139
De los <i>Irish winegeese</i> a la institucionalización del origen	145
6. EL VINO Y EL MAR: MALVASÍA, MADEIRA, CANARY.	155
El viaje de la malvasía	160
Cruzando el estrecho	165
Madeira, el vino del mar	170
7. LOS VINOS DE POSTRE: OPORTO, MÁLAGA, ALIKANT, XEST	177
Málaga, la gran bendición	181
<i>Las zonas de producción del Málaga</i>	182
<i>El asoleo</i>	186
Oporto: país y territorio	188
El fondillón	192
<i>El territorio del vino de Alicante, un marco geográfico singular y delimitado</i>	194
<i>1510-1799: creación y desarrollo de un gran vino europeo</i>	197
<i>El drama de la filoxera y el difícil presente</i>	203
Vinos de postres: oloroso y palo cortado	205
<i>El palo cortado, un atajo por senda</i>	207
Montilla: etnología y enología	209

8. NORTE Y SUR: EL CHAMPÁN Y EL JEREZ, DOS POLOS	
CIVILIZADORES VINÍCOLAS	213
Lo que vale es la leyenda	215
Jerez: entre el cielo y la tierra	228
<i>El origen: la delimitación geográfica</i>	230
9. ORIENTE Y OCCIDENTE: MUSKOTÁLY, MOSCATELL, MUSCAT, MOSCATO	237
10. LA HERENCIA MONÁSTICA	247
Borgoña, <i>Vinum Dei</i>	247
Rheingau	260
<i>Rheingau y la leyenda del obispo de Fulda (o «las uvas no están maduras»)</i>	264
Los templarios y el vino	268
Priorat, la puerta del cielo	270
<i>La D. O. Q. Priorat</i>	274
<i>La D. O. P. Montsant</i>	276
Poblet, de dioses y reyes	277
11. LA FILOSOFÍA DEL ORIGEN VINÍCOLA	283
Un mundo de DD. OO.	291
12. EL CAVA	297
13. LA GLORIA DE FRANCIA	309
Marruecos, el Atlas del vino	313
Argelia, <i>pieds-noirs</i> y <i>vins rouges</i>	315
Túnez, la diosa del vino	318
El Líbano, belleza en las viñas	321
Los vinos de Israel	326
14. LOS NUEVOS PAÍSES VINÍCOLAS	337
El vino en Sudáfrica	338
<i>Vino constantia, el mito austral</i>	344

California, viñas y vinos	345
<i>Siglo xx: ascensión y caída</i>	355
<i>La milla de oro</i>	359
<i>Zinfandel, the mysterious grape</i>	362
<i>El estilo de los vinos californianos</i>	364
<i>El meritage</i>	365
Australia, al otro lado del mundo	367
Los vinos de Chile	371
La Nueva Zelanda vinícola	377
BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA	385

*Este libro está dedicado a dos enviados de los dioses
(que prefieren, benditos sean, darnos riquezas
inmateriales), Olga Fedina y John Maher, a quienes un
día conocí, para nuestra fortuna. A John y a Olga, pues,
con todo cariño y devoción, por su amistad y bondad.*

Entra por la boca el vino
y por el ojo el amor.

W. B. YEATS,
A drinking song

El vino es una de las cosas más civilizadas del mundo y uno de los productos de la naturaleza que han sido elevados a un nivel mayor de perfección. Entre todos los placeres puramente sensoriales que pueden pagarse con dinero, el que proporciona el vino, el placer de saborearlo y el placer de apreciarlo, ocupa quizá el grado más alto.

ERNEST HEMINGWAY,
Muerte en la tarde

INTRODUCCIÓN

EL VINO, UNA CULTURA ESTRUCTURAL CIVILIZADORA, O LA METÁFORA PERFECTA

Pertenece a una civilización vinícola. El vino nos rodea, envuelve, penetra, influye en nuestra cultura. La vid, la viña y el vino forman parte de nuestro acervo ancestral y han estado con nosotros desde siempre. Nos acompañan desde que descubrimos accidentalmente a qué sabía el vino, cuáles eran sus diversos gustos, cómo conseguirlos, cómo elaborarlo, cómo conservarlo de la misma manera que aprendimos a hacer y a conservar el fuego. Desde la Antigüedad venimos juntos, y el vino viaja ahora a través de la historia con nosotros. Y sentimos que así será hasta el fin de los días. El vino es algo que trabajamos, vendemos, compramos, bebemos, disfrutamos y guardamos. Del vino hablamos y sobre el vino pensamos, escribimos... El vino nos ha hecho como somos. Es parte de nuestra civilización y nos ha civilizado.

El gran Hugh Johnson —cuya obra imprescindible citaremos aquí a menudo— dice en su prólogo al maravilloso *Monks and Wine* de Desmond Seward: «Para mí, lo fascinante del vino es que muchos aspectos de otros ámbitos forman parte de su cultura y su técnica. Sin la geografía y la topografía resulta incomprendible la viticultura; sin la historia, no tiene contenido; sin viajes, resulta irreal. El vino tiene que ver con la botánica, la química, la agricultura, la carpintería, la topografía, la economía y otras ciencias cuyo nombre desconozco». Es quizá la mejor descripción del vino. Amplia, humanista, etnológicamente socializadora en su concepto y antropológicamente seductora y generadora de mitos. Y, como el vino, es una metáfora perfecta. Lo sostengo a pesar de que todos

sabemos que son innumerables los elogios, las descripciones del vino. Hay centenares de poemas, cantos, máximas, *mottos*, mitos y leyendas.

En la Transcaucasia, donde nació el vino; en el Mediterráneo, por donde se expandió inicialmente, y en Europa, donde desarrolló su civilización inmortal, el vino es la metáfora perfecta. No es posible entender Europa sin el vino. Es un continente del vino y, lo mismo que el cristianismo, en él encontramos el vino en la arquitectura, la escultura, la literatura, la filosofía, la política, la música, las modas, las formas de vestir locales, y también en el lenguaje de los signos, en la identidad y el origen, en el *ethos* colectivo. Desde Europa el vino se extendió y sigue extendiéndose por todo el mundo, y penetra incluso en otras civilizaciones, pues aun en aquellas que le son ajenas por haber sido prohibido también cantan al vino sus poetas, atraídos por la fantasía de lo ajeno y de lo vedado. Porque Omar Jayyam, Ibn al-Farid y Abu Nuwas se cuentan entre los más grandes poetas del vino.

Si para Hugh Johnson el valor civilizador del vino, que se debe a su estructura cultural ligada a todo lo humano y lo divino, es una fascinación que comparte en sus libros, para mí, que provengo de una familia de humildes viticultores, el vino es mi patria, mi *homeland* identitario y ético. Marcel Proust, igual que Ramón J. Sender, en su novela *Bizancio*, dicen que la patria de cada hombre es su propia infancia. Y el gran Antonio Machado nos dejó esta maravilla, cuando escribió «mi infancia son recuerdos de un patio de Sevilla». Pues bien, el vino es para mí un *objet de amour*, como cantaban los trovadores de la *llengua d'Oc*. Siempre estuve enamorado de su seductor aroma, su divino brillo, su cantarín sonido, su poderoso color, su gastronómico sabor y su sanadora ingesta. Y he escrito este libro para explicar el porqué del vino, cómo surgió este bien, y de dónde viene tan benéfica bebida, cómo se crearon los mitos esenciales de la vida vinculados al vino, cómo su historia y la del hombre han ido interaccionando, cómo se expandió, cómo arraigó y cómo es hoy.

El lector averiguará en sus páginas cómo son los vinos, dónde y

de qué manera se hacen, quién los elabora, en qué clase de tierras se cultiva, cuáles alcanzaron mayor éxito y cuáles dejaron de tenerlo, y por qué motivo. Pero sobre todo contaré aquí por qué son como son. Es en este terreno donde el libro tiene mucho que aportar al lector-aficionado-consumidor. Trataré de responder a algunas preguntas. ¿Por qué el burdeos es tan importante en los tipos de vinos secos tranquilos? ¿Por qué la alquimia ha creado una auténtica civilización de vinos de postre que incluye nada menos que al oporto, Málaga, Madeira, Jerez, Fondillón, los vinos rancios, Banyuls? ¿Por qué las burbujas del vino son ancestrales y han dado desde Limoux hasta Gaillac, pasando por su *caput mundi*, el champán, esa delicia de los vinos frescos espumosos, que tanto agradan a gente de todo el mundo? ¿Por qué se han elaborado, con diferentes métodos auténticamente antropológicos, pero con el mismo resultado final, vinos dulces procedentes de uvas pasas, ya sea en los suelos soleados de La Axarquía de Málaga; en los *canyissos*, esos soportes de caña en los que se asolean los racimos de La Marina en el País Valenciano o en los suelos volcánicos de la isla de Santorini? Veremos que esto viene de antaño, y que «pasa» viene del latín *passum*, pues los romanos ya sabían cómo hacer vinos dulces de uvas pasas, y su dulce *dhyaciton* era un vino que ya era antiguo en el cambio de era.

Hablaremos de los grandes vinos del mundo —burdeos, champán, oporto, Madeira, Borgoña, Rin, Napa—, pero también de muchos vinos menos reconocidos, y de otros que hoy son minoritarios pero que en ciertos momentos de la historia alcanzaron gran fama entre los conocedores así como un gran impacto en negocio internacional, como los Gascona, Canary, Cahors, Tarragona, Masdeu, Alikant, Candia, que ahora son residuales pero que un nuevo impulso que ya se empieza a notar podría volver a colocarlos como protagonistas de la historia, pues, parodiando a Arnold Toynbee en *Ciudades de destino*, podemos decir que «los grandes protagonistas de la historia lo son en más de una época». Quizá este libro —como hizo la guía *Los Supervinos* desde su primera edición en 2009, que acompañó y enaltecó los cambios del consumo en España— sea testigo de este proceso y lo acompañe, levantando acta

testimonial de este *Rinascimento*. No se puede amar aquello que no se conoce, de modo que en este libro los iremos catando y destacaremos su estilo, definición y singularidad. Émile Peynaud, el gran ingeniero y enólogo francés, padre de la enología actual, decía que catar es presentar un vino a nuestros sentidos: vista, olfato y sabor.

El vino, como impulso civilizador, ha generado países y culturas, además de ser inspiración para el arte, la literatura y la música. En la zarzuela *Marina*, canta Turidi: «Quisiera que Dios hubiese hecho de vino el mar, y yo ser pez, para nadar y nadar». Gracias a un franciscano mallorquín, fray Juníper Serra, al jesuita bordelés Jean-Louis Vignes y al conde húngaro Agoston Haraszthy, disfrutaremos del *élan* californiano vinícola, y veremos de qué manera California es una esencia concentrada del *melting pot* norteamericano.

Hablaremos del vino en toda su cultura y sus gustos, contaremos cómo son los paisajes donde se cultivan las viñas para que el lector se sienta como si estuviese paseando por esos *terroirs*, esas viñas, entrando en esas bodegas, disfrutando del placer del vino y su cognosis. Un libro de grandes vinos que quizá convierta al lector consumidor en aficionado y al lector aficionado en *connaisseur*.

Salud, va por ustedes.

EL ORIGEN DE LA ESPECIE

EL HOMBRE Y LA VID

En la conferencia internacional celebrada el año 1991 en las magníficas bodegas de Robert Mondavi en el valle del Napa de California, se analizó y debatió la hipótesis paleolítica acerca del descubrimiento humano de la uva y el vino. La conferencia se titulaba *The Origins and Ancient History of Wine* y allí se llegó a la conclusión de que el hombre conoció la uva en el Paleolítico. Según esta hipótesis, los primeros seres humanos que se sintieron atraídos por las bayas de la vid silvestre fueron los cazadores-recolectores que habitaban en una zona situada al sur del Cáucaso, en Anatolia y el Oriente Próximo. En los valles boscosos formados en torno a los grandes ríos, y en los frondosos altiplanos que se extienden hacia el sur, los cazadores-recolectores del paleolítico se encontraron con auténticos *woodlands* de vides silvestres, unos arbustos trepadores cuyas lianas de más de treinta metros se extendían y entrecruzaban y formaban bosques profundos. De las lianas colgaban en la época estival unos frutos de buen tamaño y con diversos y atractivos colores, que además no solo eran comestibles, sino que se podían guardar en las cuevas donde vivían aquellos primeros hombres.

Ahí comenzó la historia de la viticultura y también la historia del vino. Al coger las uvas y probarlas, se vieron sorprendidos agradablemente por el gusto singular y el poder alimenticio de aquellas bayas silvestres. Su sabor ácido y dulce los cautivó. Al

igual que hacían con otros frutos, decidieron intentar guardarlas en las cuevas y refugios donde habitaban, como futuro alimento para cuando llegara el invierno. Secas y hechas pasas, las uvas también les gustaron; por eso aprendieron a coger y conservar los frutos de aquellas viñas silvícolas. Esos hombres averiguaron cuándo había que coger la fruta, en qué momento estaba más sabrosa y cómo llevarla a la cueva. Poco a poco comprendieron que lo mejor era retrasar de forma deliberada su recolección, pues acabaron observando que las uvas producían con el tiempo una mayor concentración de todos aquellos sabores y aromas que tanto les atraían. Así, ya fueran frescas o maduras, sueltas o en racimos cortados o arrancados de las cepas silvestres, terminaron guardando uvas en los huecos y recovecos de las rocas de las cuevas. Y no fueron los únicos seres vivos en seguir esta práctica. Muchos animales, especialmente las aves, que habitaban zonas de vides silvestres, guardaban uvas en sus nidos, atraídos como los seres humanos por los sabores y aromas de la fructosa, los ácidos y el color de la piel.

La vid (*vitis*) es un arbusto sarmentoso y trepador que pertenece a la familia de las vitáceas. Existe más de un millar de especies de vides, originariamente repartidas por una amplia franja de Europa, Asia y Norteamérica. La familia de las vitáceas comprende catorce géneros, entre los que destaca uno muy importante para el desarrollo de la vid, el de la *Vitis parthenocissus*, al que pertenecen las actuales parras vírgenes —*P. quinquefolia* y *P. tricuspidata*— originarias de Asia y Norteamérica. También la vid vinífera (*Vitis vinifera*) pertenece a este género.

La larguísima historia de su evolución biológica conduce primero a la *Vitis sylvestris*, de la que surgirá al final la *Vitis vinifera*. Como señala el profesor y gran sabio de la viticultura Luis Hidalgo en su *Tratado de viticultura general*, posteriormente la evolución no ha sido muy grande, pues «en todos los sitios donde las condiciones climáticas locales han variado poco, la evolución de estas *vitis* no ha sido muy sensible». La *Vitis vinifera sylvestris* surgida de este proceso tenía tres colores: uvas blancas, grises y rosáceas, que daban jugos blancos; tintas, de piel negra pero de pulpa blan-

ca, y tintoreras, con uvas de piel negra pero de pulpa roja. Las diferencias entre el color de las pieles de las blancas y las grises con las tintas se deben a que las uvas blancas y las rojizas no tienen una sustancia con la que sí cuentan las tintas; se llama antociano y es una materia colorante contenida en la piel de las uvas tintas y en la piel y la pulpa de las tintoreras.

EL PRIMER VINO

Los arqueólogos nos dicen que las pepitas encontradas en Chokn (Cáucaso) 5.000 años a. C. son los primeros indicios de elaboración vinícola, aunque no han podido averiguar si eran pepitas de uvas cultivadas o silvestres. Se considera que los ecofactos y artefactos hallados en Georgia, Armenia y Azerbaiyán son testigos del origen de la viticultura obtenida de la recolección de bayas silvestres por los pueblos cazadores-recolectores al oriente del Mar Negro. Aunque este debate siempre está abierto a los resultados de las continuas excavaciones e investigaciones, las muestras de esta actividad de nuestros antepasados de la prehistoria son muy evidentes. Probablemente, la primitiva viticultura nació en la región transcaucásica y, desde allí, se expandió hacia el sur a través de la península de Anatolia y la región de los montes Zagros, hacia Mesopotamia, Fenicia, Licia y Canaán, y más tarde a Egipto; es decir, por los lugares donde fueron creadas las primeras civilizaciones.

El encuentro del hombre con las uvas se debió principalmente a la mejora climática originada después del deshielo que fue consecuencia del final de la última glaciación. Los grandes bosques y la rica vegetación de los valles fluviales de toda esa zona de Oriente Próximo permitieron a los cazadores-recolectores conseguir alimentos con facilidad gracias a las bayas y demás frutos que solían encontrar. A partir del atractivo visual de las uvas, así como de su sabor y también su capacidad alimenticia, nació la interacción que conduciría a la viticultura y la viticultura, cuya historia se inter-

preta profundamente con el nacimiento de la agricultura y la civilización.

En *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*, Patrick E. McGovern, catedrático de la Universidad de Princeton, describe la imaginada escena de este encuentro y la acción de los hombres: «Podemos imaginar a un grupo de primitivos seres humanos que avanzan en busca de alimentos por uno de los frondosos valles ribereños o por los bosques de los cercanos altiplanos, alejados de las cuevas o refugios donde se guarecen. Cuando, de repente, se sienten cautivados por los pequeños frutos coloridos que cuelgan, formando gruesos racimos, de las lianas que avanzan por los troncos y las ramas de los árboles de hoja perenne o caduca. Cogen esos frutos para probarlos. Y les maravilla su sabor dulce y ácido, y deciden coger más. Cargan con toda la cantidad que son capaces de llevar consigo. Y las guardan metiéndolas en una piel curtida de algún animal o en algún tipo de recipiente de madera, un pedazo de tronco donde han excavado toscamente un hueco. O incluso en un hueso natural de la roca».

En un primer momento, las uvas dejadas en cualquiera de esos lugares dentro de la cueva tenían una finalidad alimentaria: comerlas directamente, más adelante. Sin embargo, lo que ocurrió es que empezaron a reventar por sí solas debido a la fermentación alcohólica que se había iniciado en el interior del grano. Esta es la gran magia de la *Vitis vinifera*; su composición bioquímica produce una actividad en su seno. Las levaduras del grano, una vez cortado el pedúnculo que lo une a la cepa, fermentan el azúcar de la uva, lo cual produce alcohol al tiempo que libera dióxido de carbono. Naturalmente, esta fermentación dinámica de las uvas debió de producir una sorpresa mayúscula a aquellos hombres, y se sintieron tentados de probar aquel jugo resultante, tan aromático y de sabor tan atractivo como desconocido. De modo que decidieron coger y guardar más uva y comprobar si seguía surgiendo aquel jugo incomprensible y fantástico que también alimentaba, saciaba la sed, producía vigor y, además, ensoñación y euforia. El alcohol conseguido por la fermentación —aunque fuese de baja graduación—

fue sin duda para ellos un motivo más, y muy poderoso, para apreciar aquella fruta milagrosa; al fin y al cabo, era la primera vez que conocían un líquido capaz de producir tales efectos. Esta glicosis natural y espontánea que acontecía en la cueva introducía los elementos de la fantasía y la excitación al hecho simple de comer y beber.

Los recolectores prehistóricos avanzaron en la experimentación y fueron añadiendo nuevas manipulaciones de las uvas y los zumos que se depositaban en el hueco de las rocas, al tiempo que descubrían nuevos pasos del mismo proceso. Habían visto ya que la fermentación inicial de los granos de uva comenzaba cuando reventaba la piel del fruto, del que salía un zumo. Pero el propio peso de la montaña de uvas hacía que brotara más zumo, que en ocasiones llegaba a convertirse en un líquido, un primer vino de bajísima graduación, pues la glicosis del mosto de las uvas es un proceso dinámico que termina cuando se produce la parada fermentativa. Entonces, ese zumo, que es apenas un mosto dulce y algo ácido, se transforma en un líquido, el vino, que tiene alcohol, ácidos, azúcar y cuyo componente principal en un 70% es agua pura biológica, obtenida mediante el proceso de extracción hídrica de la tierra, que es lo que hacen los vegetales. Este brebaje, que se había generado de manera accidental y que, probablemente, en el Paleolítico también se estuviera dando en las zonas templadas de Transcaucasia y Asia habitadas por recolectores-cazadores que tenían a su alcance lianas cargadas de uva, es uno de los factores que impulsó a aquellos hombres primitivos a organizarse. La razón de que actuaran así es que podían conseguir mayores cantidades a partir de la recolección colectiva del grano que luego los conduciría a obtener aquel líquido que pronto formaría parte imprescindible de su dieta. Esta fermentación iniciada dentro del grano de la uva, anaeróbica en su inicio, es el más antiguo procedimiento de elaboración vinícola, es la génesis de la vinificación. Esa primitiva y accidental vinificación constituye la primera práctica fermentativa y duró mucho tiempo, hasta la invención del pisado o prensado por torsión de redes, como en Egipto en el II milenio a. C. Por eso se dice

que la actual fermentación por maceración carbónica, con la que se elaboran desde muy antiguo los vinos *nouveau* de Francia, como el beaujolais, el gaillac y otros, o el vino de cosechero riojano, es la más antigua de todas.

Es interesante comprobar que no hubo nada parecido en Norteamérica, a pesar de que en este continente también abundaba la *vitis*, aunque perteneciente a la familia de la *Vitis labrusca*. A diferencia de la *Vitis vinifera sylvestris* euroasiática, la vid norteamericana daba uvas comestibles, pero su fermentación producía (y todavía produce ahora) un zumo de sabor desagradable. En el entorno silvestre de Norteamérica, entre los Alleghany y la costa atlántica, se extendían grandes *woodlands* de *Vitis labrusca* por los valles y las montañas; sin embargo, no existe ninguna evidencia de que los nativos de Norteamérica elaborasen o tuvieran una bebida ni siquiera parecida al vino. En los siglos X y XI, los vikingos llegaron a las costas septentrionales del continente americano. En la *Saga de Erik el Rojo* se pone en labios de Torhall el cazador la afirmación de que jamás probó vino mientras estuvo en Vinland, territorio que bautizaron con el nombre de Tierra de Viñas por su gran abundancia. Esas mismas viñas encontró el explorador francés Jacques Cartier en las riberas del río San Lorenzo en 1543. Pero no había ni rastro de elaboración de vino, ni cultura de los nativos relacionada con esta bebida.

Tampoco los nativos vinificaron nunca las uvas de las vides silvestres. Lo que no funcionó fue la bioquímica de las vides americanas, que al fermentar espontáneamente en los cuencos donde se guardaban, no producían un jugo agradable. Aún hoy en día, los vinos de esas mismas uvas, que ahora ya se cultivan, y a pesar de la avanzada tecnología fermentativa que se aplica a estos mostos, producen un olor desagradable. Por eso ni los nativos norteamericanos ni los visitantes vikingos, que en su tierra de origen eran amantes del vino, lo descubrieron. En cambio, los nativos de América Central sí descubrieron un destilado que elaboraban con el pulque que salía de la fermentación del mucílago, el aguamiel del maguey (*Agave salmiana*), especialmente el maguey pulquero. Por

eso establecieron una estrecha relación con esa planta y su destilado, como demuestran las imágenes de dioses y hombres que beben este pulque semisagrado en relieves de piedras de algunos templos del 200 d. C.

La importancia de la relación entre los hombres y la vid silvestre y el vino, surgida en la región transcaucásica, fue tan grande que Homero ya la menciona en la *Odisea*. En la escena en que Ulises y los suyos son capturados por el gigante Polifemo (que es del norte y no sabe nada de vinos), Homero cuenta que Ulises se acercó al cíclope y le dijo, sosteniendo entre las manos una copa de negro vino: «¡Aquí, Cíclope! Bebe vino después que has comido carne humana, para que veas qué bebida escondía nuestra nave. Te lo he traído como libación, por ver si te compadeces de mí y me envías a casa, pues estás enfurecido de forma ya intolerable». Y luego sigue: «Así hablé, y él la tomó, bebió y gozó terriblemente bebiendo la dulce bebida. Y me pidió por segunda vez». El astuto Ulises emborrachó al nórdico Polifemo con la esperanza de aprovechar la ebriedad y huir.

La cultura que permitía obtener vino de las vides silvestres formaba ya parte del *ethos* y del *etnos* de los pueblos de la antigüedad, que el cíclope Polifemo la desconocía por venir del septentrión. Según los expertos en Homero —y no habrá muchos con más claro y lúcido conocimiento que Joan F. Mira—, el primer bardo vivió en los siglos IX-VIII a. C., pero la historia que cuenta en la *Odisea* es el regreso de Ulises tras la guerra de Troya, que, como demostró el arqueólogo alemán Heinrich Schliemann, no fue una leyenda sino un hecho histórico sucedido hacia el 1300-1200 a. C., de modo que posiblemente Príamo, el rey de Troya, fue coetáneo de Moisés.

En el siglo VIII a. C., fenicios y griegos ya habían expandido la viticultura y la técnica que permitía hacer vino por el occidente mediterráneo. La cultura del vino había llegado a Etruria, el litoral oriental de la Península Ibérica y los alrededores de la desembocadura del Ródano y las islas Baleares, Sicilia, Córcega y Cerdeña. Pero en el siglo XIII a. C. (en tiempos de la guerra de Troya y el regreso

de Ulises a Ítaca), la viticultura estaba aún en una fase próxima a como la descubrieron los recolectores, cuando el nacimiento de la agricultura supuso que el hombre antiguo abandonara paulatinamente la recolección y la caza o la trashumancia y sustituyera esa forma de vida por el asentamiento y el cultivo organizado.

Jancis Robinson, en *Encyclopédie du vin*, señala que Georgia y Armenia eran, en el año 3000 a. C., sociedades en las que el vino era de uso y consumo general. De esta época es el hallazgo de pepitas de uva y de dos navajas para el corte de los pedúnculos del racimo con la cepa, así como dos prensas de piedra y recipientes en arcilla y metal, además de artilugios para mejorar el pisado de la uva,* que se empleaban para que los pisadores ejercieran una presión más homogénea en las uvas, así como joyas en forma de racimos de uvas con pámpanos. Estos hallazgos arqueológicos se han encontrado en el valle de Alazán, en Muheta, Trialeti y Pitsunda. Y aunque los arqueólogos y paleobotánicos no han localizado las mismas evidencias ni tampoco yacimientos arqueológicos de este tipo en Mesopotamia y Persia que puedan fecharse en torno al siglo VI a. C., nada nos impide pensar que también se elaboraba vino en estos otros territorios y en lo que hoy en día son el Líbano, Israel, Palestina, Jordania y los valles y llanuras sirias.

Los arqueólogos y prehistoriadores del Royal Ontario Museum de Toronto, que entre 1965 y 1973 y bajo la dirección de T. Cuyler Young Jr. llevaron a cabo una gran expedición arqueológica, encontraron en 1970 las importantes pruebas del yacimiento de Godin Tepe (en el actual Irán), datado entre el 3100 y el 3000 a. C. Se trata de unas jarras de barro de sesenta litros de capacidad que habían contenido vino y tenían restos de *reddish*, un residuo del vino que según uno de los arqueólogos, y en espera del análisis químico, mostraba la esencia de restos del antociano que contienen los vinos tintos. El rastro rojizo se puede ver a lo largo de las pare-

* Muy similares a «la llata», una plancha que utilizaron hasta el siglo XIX los pequeños vinateros domésticos de las comarcas de la Foia de Bunyol y el Camp de Túria (País Valenciano).

des interiores de la jarra. Es probable que toda la región situada entre el golfo de Alejandreta (Iskenderun) y el desierto de Lut en Persia sea un extenso y vasto territorio arqueológico que algún día demostrará la ancestral elaboración vinícola de esa zona. Patrick E. McGovern y Robert G. Mondavi han utilizado la avanzada arqueología biomolecular para identificar en una vasija hallada en Hajji Firuz Tepe, en la Persia occidental, restos de vino mezclados con un residuo de resina de un árbol perteneciente al género *Pistacia*. Esta vasija está datada entre el 5400 y el 5000 a.C.

Transcurridos veinte años de los hallazgos de Godin Tepe, las técnicas de investigación de biología molecular y los análisis químicos de restos orgánicos antiguos aplicados por McGovern y los investigadores Rudolph H. Michel y Virginia R. Badler demostraron la alta presencia de ácido tartárico en las jarras localizadas en las salas 18 y 20 del yacimiento. El ácido tartárico, ese gran amigo de los enólogos, está presente en algunas plantas como en el fruto del tamarindo, en el sudeste asiático, y en el baobab, en África oriental. Pero la uva de la *Vitis vinifera* es la planta con mayor contenido de este benéfico ácido, que se utiliza en la repostería y la cocina. Posiblemente el contenido de la jarra fuera vinagre, ya que el tartárico está presente no solo en el vino, sino también en el vinagre y el zumo de uva.

El desarrollo de la vinicultura necesitó de la viticultura. Los primeros indicios de agricultura datan del IX milenio. Se trata de cultivos de cereales, trigo y cebada, y se han localizado en Jordania y Siria. Durante unos milenios, al producirse el paulatino deshielo por el cambio del clima en el planeta, se transformaron extensas zonas del globo que, gracias a su templado ambiente y la retirada de las aguas, permitieron la aparición de zonas muy fértiles en las regiones transcaucásica, mediterránea y de Oriente Próximo. Del 8000 a.C. es el nacimiento de la primera ciudad, Jericó; en el año 7000 fue creada Çatal Hüyük, en Anatolia. En ese milenio comienza la domesticación agrícola de bayas silvestres en el Mediterráneo oriental. Las condiciones del clima, la orografía, el agua y la fertilidad de Mesopotamia crearon lo que conocemos como la primera

civilización. Las organizaciones sociales de los regantes también resolvieron la necesidad de documentar su estructura de Estado y con ella llegó el nacimiento de la escritura. Como nos recordó René Étiemble, «aunque los hombres nacen y mueren desde hace un millón de años, solo escriben hace seis mil». En Mesopotamia se inventaron asimismo el arado tirado por bueyes (3500 a. C.) y la rueda (3250 a. C.). La fertilidad originada por el arrastre de los ríos Tigris y Éufrates dio lugar al nacimiento de las ciudades-estado, en las cuales se produjeron avances cognitivos en la organización de la vinificación. Aunque Ur de los Caldeos y Lagash se hallan en el límite del paralelo 31° N, que es el límite actual del cultivo de la vid, en estas ciudades pudo practicarse la viticultura, aunque la mayor parte del suministro vinícola de Sumeria provenía de las zonas altas de su región y de Persia. En cualquier caso, es allí donde aparecen las primeras pruebas documentales de la historia del vino, además de las arqueológicas. Las tablillas y papiros de Ur y Lagash informan acerca del suministro de vino a los templos y también se refieren a las bodegas vinculadas a estos. El vino tenía entonces un significado mítico y divino. En relieves como el conservado del Palacio Real de Nínive, atesorado en el Museo Británico de Londres, vemos al rey Asurbanipal y su esposa bebiendo debajo de un emparrado. Toda una muestra del significado mítico del vino, que estaba reservado a los dioses y los reyes, a los que confería divinidad. En las figuras de dioses marcadas de las tablillas de Lagash y Ur, datadas en el III milenio a. C. y descubiertas en 1909 por Henri de Genouillac, comprobamos que las vides se cultivaban en pequeños viñedos de regadío, frecuentemente vinculados con el complejo de los templos. En la lengua sumeria, la palabra que significa «vino» es *soma*, un término que ha dado lugar a numerosas voces y significados, algunos relacionados con los efectos del vino y que sirvió a Aldous Huxley para nombrar una bebida en su novela *Un mundo feliz*.

Es muy posible que en Caldea, a diferencia de Georgia y Armenia, el vino tuviera un consumo minoritario y que en este primer Estado estuviera reservado a las clases dirigentes, los políticos y los

religiosos. La representación del vino en murales y relieves que ilustran su culto siempre guarda una relación clara con los templos y sus bodegas adyacentes. Desde el punto de vista vinícola, interesa el nacimiento de la bodega, esa estructura dedicada y reservada a la vinificación organizada. En ella vemos ya la aparición del lagar como centro de recepción y molturación de la uva. En la misma época que en Georgia y Armenia, existían ya en Caldea útiles y objetos empleados para la extracción del mosto. En Godin Tepe y Uruk, los ancestrales lagares, de rudo y pobre aspecto, consistían en un depósito para la uva pisada, un largo embudo y una tabla —como en Georgia— que se usaba para que al pisar los granos se ejerciera una presión más homogénea. Y, finalmente, en el poema épico *Gilgamesh** se habla de la mujer que hace vino: «Al lado del mar vive ella, la mujer de la viña, la hacedora de vino».

Si, como dice Tucídides, los pueblos de la antigüedad se convirtieron en civilizados cuando aprendieron a elaborar el aceite de las olivas y el vino de las uvas, para ello hizo falta que aprendieran a organizar el cultivo de las vides, la viticultura. En el Museo Británico se conserva una joya de la antigüedad que recoge un episodio significativo de la mitología griega: la copa de Licurgo. Esa historia bien puede explicar esta espiral de progreso continuo del vino camino de la inalcanzable perfección. La copa es de cristal translúcido, tallado en una sola pieza, y fue coloreada con manganeso y oro coloidal. Parece verde opaco cuando la luz refleja en ella, pero también da un color de vino rojo cuando atraviesa el cristal desde dentro. La copa ilustra un momento de la historia de Licurgo, rey de Tracia, al que una mujer, Ambrosia, presa de la ira, tiró una piedra que le golpeó en el casco. Licurgo intentó capturarla para vengar-

* *Gilgamesh* es un poema épico sumerio del 2500-2000 a. C. que narra las andanzas del rey conocido con ese nombre. En una de ellas, el monarca convoca al sabio Utnapishtim y a su mujer, los únicos supervivientes del diluvio. El poema fue traducido al inglés por la arqueóloga británica Nancy Sandars (1914-2015), que desde entonces es una de las versiones canónicas del poema, fundamental también para interpretar los antiguos textos bíblicos.

se, pero Gea, la Madre Tierra, la salvó tragándose la. Ambrosia surgió de la tierra convertida en viña, atrapó con sus lianas a Licurgo y lo estranguló. He aquí un antiquísimo mito, quizá el más antiguo, que muestra el combate entre la razón y la pasión, entre la tierra, madre de todo, y sus hijos, entre las plantas y los hombres, entre lo seco y lo húmedo, entre el sueño y la realidad, entre el orden y el nihilismo. La escena que muestra la copa es parte de la historia de Licurgo y la venganza de Dioniso por su expulsión, que Homero cantó y que Esquilo contó en una de sus tragedias. Pero también tiene una vinculación con la primigenia aparición de las prácticas vitícolas, ya que nos explica que la fecundidad solo se puede recuperar regenerándola, que es precisamente lo que la muerte de Licurgo descuartizado hace posible. La alusión es pedagógica: para que la viña crezca y dé su fruto, hay que podarla. Pedagógica y también de enorme significado histórico.

LA EXPANSIÓN DE LA VITICULTURA

«Y Noé plantó una viña», dice la Biblia en Génesis 9.20.* Después de que la tierra se recuperara de la inundación producida por el diluvio universal, según la versión cristiana el arca de Noé se depositó en el monte Ararat cuando cesaron las lluvias. Este monte está en Armenia, al norte de la cordillera de los montes Zagros, situados en el Kurdistán, entre el oriente de la actual Turquía y el estrecho de Ormuz. Atraviesa esa sierra los territorios actuales de Irak e Irán. Pero según la versión de la Torá, el arca se depositó al bajar las aguas en la región montañosa de Urartu, que se encuentra situada entre Armenia y Anatolia. Muchas de las culturas y religiones del mundo tienen sus propias versiones y mitos de un «diluvio

* El Génesis es el primer libro de la Biblia y forma parte del Pentateuco. Los pasajes citados son la historia narrada del mundo según la Torá judía. El texto dice así: «Y comenzó Noé a labrar la tierra y plantó una viña, y bebió el vino y se embriagó y estaba descubierto en medio de la tienda».

universal», y forman parte del sistema de comunicación que en la antigüedad servía para contar los procesos e impactos telúricos terribles, para ellos inexplicables y sorprendentes. En el ya mencionado poema mesopotámico *Gilgamesh* se describe el diluvio: «La vasta tierra se rompió en añicos como una vasija, durante un día la tormenta del sur sopló más y más y se hizo más fuerte sumergiendo a los montes y sitiando y atrapando a las gentes [...]. Siete días y siete noches sopló el viento del diluvio mientras la tormenta del sur barría la tierra, al llegar el séptimo día la tormenta del sur que transportaba el diluvio amainó en su batalla destructiva que había librado como un ejército arrasador. El mar se aquietó, la tempestad se apaciguó y el diluvio cesó». Como se ha señalado, existen coincidencias de pasajes y territorios en la narración épica y en la bíblica.

La región caucásica del Mar Negro era en el Neolítico más rica y estaba más avanzada que sus vecinas, tal como lo demuestran su vinicultura y sus riquezas. La leyenda griega de los heráclidas ya establecía en esa región los tesoros de la Cólquida (*homeland* del vino) que, como señalaron Heinrich Schliemann y sir Arthur Evans, son el leitmotiv de la epopeya de los argonautas y el viaje de Jasón, y este a su vez es el antecedente de la guerra de Troya en la Edad del Bronce. Troya, situada en el punto estratégico del estrecho de los Dardanelos que controlaba el acceso al mar de Mármara y a la comunicación entre el Mar Negro y el Mediterráneo, aparece mencionada en Homero como *anemóesa*, «la ventosa», haciendo referencia a los vientos que favorecían la navegación, sumados a las corrientes que venían del mar de Mármara. Era una ciudad rica y estratégica. La civilización micénica, surgida en el continente, tenía una antepasada ilustre en el Cáucaso y la región del Mar Negro, la Dárdana o la Ilade, camino de la Cólquida. Homero describe las bellezas de Troya y su superior condición de ciudad, y la llamó *pólin euruáguian* (ciudad de anchas calles) y *euteícheon* (la bien amurallada). La expansión de la viticultura hacia el occidente mediterráneo en la Edad de Piedra tiene una sugerente reflexión en el trabajo de los geólogos Walter Pitman y William Ryan, del Lamont-Doherty Earth Observatory (Universidad de

Columbia), titulado *Noah's Flood*. En este interesante libro, los autores analizan los efectos que el deshielo (6200-5800 a. C.) produjo en el Mar Negro, que, así como otros mares, vio subir el nivel de sus riberas. Las aguas anegaron y sumergieron sus anteriores orillas a cien metros de profundidad. En esa época, el mar de Mármara y el Mar Negro crecieron tanto que las comunidades allí asentadas tuvieron que alejarse de su ribera. Coincide esta hipótesis con las descripciones de los relatos mesopotámicos, los cuales refieren que muchas comunidades desaparecieron por la sorpresiva inundación, y otras tuvieron que exiliarse. Y fueron estas comunidades las que, como Pitman y Ryan señalan, llevarían los conocimientos de la viticultura y la vinicultura a otras regiones, y las que trasladaron cepas madres de la *vitis* protoeuropea a las riberas más próximas del Mediterráneo, como el Egeo y el golfo de Antalya. También es posible que en esa época, y aunque la demografía era baja y los espacios abundantes, hubiese grupos familiares que decidieron separar el clan o la tribu para instalarse en otros lugares y así obtener más producción y conseguir un mejor reparto de los alimentos y los útiles. Esta lucha entre la producción y la población es un fenómeno antiguo que siempre ha estado presente en las sociedades agrícolas, incluso en la edad moderna. La explicación materialista no se puede ignorar y quizá complementa la otra, sobre todo en las zonas más orientales de Georgia y Armenia, cuya única vía de expansión era hacia el sur, camino de los altiplanos y los valles de Mesopotamia.

La expansión de la viticultura desde su *homeland* en la región transcaucásica tuvo dos épocas, la prehistórica y la protohistórica. En la prehistórica hubo dos vías; por un lado, la táurica, que en el Neolítico atravesó los montes Taurus y Zagros hacia Mesopotamia y Persia; por otro, la anatólica, que desde la región del monte Ararat se expandió por toda la península de Anatolia y el Ponto Euxino.

En la expansión protohistórica, iniciada después de la invención de la escritura, hubo tres vías. Primero, la adálica, desde el golfo de Antalya, en la costa sur de Anatolia, frente a las costas de

Chipre, y el golfo fenicio de Iskenderun entre Siria y Turquía (III milenio a. C.). Después, las vías púnica y jónica, durante la Edad del Bronce, muy dinámicas pero de carácter individual, a partir del pequeño estado fenicio. En estos últimos casos, su primera finalidad era el comercio y el intercambio, así como la colonización de las ciudades-estado de la Jonia, que «ponían» *apoikia* (casa afuera), creando sus colonias hacia toda la cuenca del Mediterráneo. Esta expansión vitícola salió desde el Ponto Euxino y Anatolia, especialmente desde la Jonia. Por último, la vía helénica, que se expandió desde la península de los Balcanes hacia la Itálica y las islas del Mediterráneo central. Fue una particular vía de intercambio y traslado más que una expansión a larga distancia.

No todos los países recibieron la viticultura como una expansión a partir de un centro originario. El Egipto de los primeros faraones fue importador voluntario de viñas y viticultura. Albert J. Winkler, catedrático de la Universidad de California en Davis, demostró que la *Vitis vinifera sylvestris* nunca creció originariamente en los valles del Nilo. La *vitis* fue importada por los primeros faraones, y a partir de ahí crearon la industria vinícola más moderna de la Edad del Bronce, que desde su inicio fue una industria de los reyes, y contó con avanzadas técnicas. En jeroglíficos y tablillas se observan cultivos en parras de las que cuelgan racimos, así como viticultores arrodillados a los que vemos vendimiando. En el Egipto de la I Dinastía ya se inició la identificación y el etiquetado de los vinos. Antes de eso y debido a la carencia de viticultura, Egipto importaba vino, como se puede comprobar en la tumba real del primer faraón, el rey Horus Escorpión I, donde se encontraron setecientas jarras de vino importado, muy posiblemente a través de lo que los egiptólogos llaman «el camino de Horus», que de oasis a oasis en el Sinaí comunicaba con Canaán y Asiria, o bien por los puertos del delta.

Egipto importó la viticultura y organizó la industria vinícola. Sabemos que en el III milenio a. C., la viticultura ya estaba bien desarrollada en el delta y en algunos valles Nilo arriba. En la ciudad de Tanis y junto al lago Mareotis (Mariout) se elaboraban di-

ferentes tipos de vinos clasificados por tipos, color y origen. Entre el III y el II milenio a. C., la viticultura estaba en manos de los faraones y la clase sacerdotal funcionarial, y las vides se cultivaban también junto a las casas, cercadas por un muro. Metén, un alto funcionario de origen griego de la III Dinastía (hacia el 2600 a.C.), tenía un gran viñedo de 2.000 *stats* (1 *stat* equivale a 10.000 codos cuadrados egipcios; es decir, 2.735,29 m²), y en las pinturas de Tebas pertenecientes al II milenio vemos diversos tipos de viñedos y métodos de elaboración del vino.

Durante el III milenio, Menfis era un centro productor. Ahora se halla en la punta del límite meridional del cultivo de la vid en el hemisferio norte. Sin embargo, los estudios de los cambios climáticos de los últimos cinco mil años demuestran que en ese milenio la región era más lluviosa; en todo caso, al final devino en una zona cálida y como existía la posibilidad del riego, al igual que en Babilonia, este se utilizaba mucho. Otra muestra de la necesidad de compensar la calidez del clima es lo extendido que estaba el uso del emparrado, que aleja los racimos del ardiente suelo; con ello se conseguía que las uvas fueran de más calidad y permanecieran frescas y ventiladas. En muchas imágenes del antiguo Egipto aparecen estos emparrados, y el signo jeroglífico de la vid consiste en una cepa apoyada en dos palos, con unas muescas de las que cuelgan racimos. En la tumba de Jaemuwase en Tebas, del 1450 a. C., hay un mural que representa una vendimia. En una de las escenas se ven unos hombres vendimiando arrodillados y otros junto a una parra, erguidos, colocando las uvas en unos cestillos que luego llevan a prensar. Es una escena muy parecida a las encontradas en depósitos funerarios de la I Dinastía. Es muy importante destacar el método que usaban para prensar, que se encuentra tanto en este depósito funerario citado como en las pinturas halladas en la tumba de Beni Hasan (2000 a. C.). En ambos casos se ven dos hombres que utilizan un rudimentario sistema de prensado por torsión basado en una red horizontal que está enganchada a dos postes clavados en la tierra: los hombres giran y retuercen la red, que está llena de hollejos y restos de uvas, para extraer más vino después de

la pisa inicial. En la de Jaemuwase se observan unas cuerdas a las que se agarran unos hombres que pisan las uvas... Nada nuevo bajo el sol, como dijo Sinuhé el egipcio al inicio de su narración, pues este método se ha utilizado en las casas-bodega de muchos humildes productores de vino hasta no hace más de dos generaciones. No obstante, este sistema, en el que después del prensado se vertía el mosto en las jarras para su fermentación, no da mucho vino.

En el antiguo Egipto, lo mismo que en Babilonia, el brebaje más bebido era sin embargo la cerveza; el vino era para las élites, por las limitaciones de su sistema de vinificación y por su significado mitológico. Era la bebida de Horus, como rezaba una inscripción. En el reinado de Ramsés III (1198-1166 a. C.) se plantaron más de quinientas viñas, según nos cuenta Tim Unwin en *Wine and the Vine*, que toma el dato del Papiro Harris. En la «Historia de Sinuhé»,* que nos muestra la vida del antiguo Egipto en la XII Dinastía y se sitúa en el año 1950 a. C., se habla con admiración de la tierra de Yaa, en Canaán: «Y fue una buena tierra llamada Yaa, que tenía higos y uvas. Tenía más vino que agua. Su miel era abundante y su aceite copioso». En cambio, Heródoto, en el siglo V a. C., dice que los egipcios no tenían cepas en su país.

LAS ÚLTIMAS EXPANSIONES CENTRÍFUGAS, LAS EXPEDICIONES JÓNICAS Y FENICIAS

En la tardía Edad del Bronce, entre los siglos IX y VI a. C., los fenicios crearon en las islas de Sicilia y Baleares y en el occidente del

* La historia de Sinuhé se conoce por dos papiros hallados a principios del siglo XIX (actualmente en el Museo de Berlín) y que fueron estudiados en un inicio por el egiptólogo François Chabas. Sinuhé era un alto funcionario de la corte que se exilió a Retenu (Siria) después de haber sido acusado de un complot que acabó con la vida del faraón; también viajó por Fenicia, la Creta minoica, Babilonia y Anatolia. El escritor finés Mika Waltari convirtió este relato en una novela de gran exactitud histórica.

Mediterráneo numerosos establecimientos comerciales. Originarios de Mesopotamia, los fenicios establecieron su reino en el siglo XII a. C. Estaba situado entre el río Orontes al norte y la ciudad de Haifa al sur, prácticamente en lo que hoy es el Líbano. Desde sus ciudades costeras, los fenicios, que lograron su expansión gracias a su cultura naval y comercial, llevaron consigo a todas partes la viticultura y los métodos de fabricación de metales y ánforas. A donde llegaban, intercambiaban estatuillas, metales labrados, peines, joyas y objetos de cristal por minerales, alimentos y aceite. A cambio de la extracción de metales y, sobre todo, de la sal, enseñaban a los habitantes locales sus conocimientos, como el de la domesticación de vides silvestres, las técnicas de viticultura, la plantación de viníferas llevadas de oriente y la elaboración de vinos. Las condiciones climáticas permitieron que Fenicia, especialmente la franja costera, se convirtiera en un país productor de buenos vinos, apreciados en su tiempo. La Biblia cita los vinos de Helbón como excelentes, destaca los de Byblos, y sabemos que los vinos de Khalybon eran exportados a todos los países de la antigüedad. En el Israel del año 1000 a. C., los encargados de la bodega del Tabernáculo del Primer Templo importaban vinos del país de los cedros, es decir, del Líbano. A partir del siglo X a. C., los fenicios, gracias a su empuje emprendedor —no le tenían miedo a nada— y a sus habilidades mercantiles y navales, se lanzaron por todo el Mediterráneo y, en franca competencia con los griegos, fundaron establecimientos y también algunas ciudades cuando el lugar era estratégico y tenía un puerto seguro, cobijado y de calado. Cartago fue su más conseguida colonia y la que llegó a ser más poderosa. Estaba enclavada a unos dieciocho kilómetros de donde se halla hoy Túnez y fue su «ciudad nueva», puesta bajo la protección de la diosa Dido, y fundada por la hija del rey de Tiro, que emigró hacia el oriente del Mediterráneo. En fenicio «ciudad nueva» se dice Qart Hadasht, que los griegos tradujeron y pronunciaron como Karchedon y los romanos como Carthago en latín. Las crónicas difieren. Mientras Apiano data su fundación en 1234 a. C. (coetánea con la guerra de Troya), Virgilio la fecha en el 846 a. C., dato más probable por la

intensa actividad de los fenicios en esa época por todo el Mediterráneo occidental. Los historiadores y arqueólogos llaman «fenomeno orientalizante» al proceso histórico que permitió a los pueblos de los países ribereños del Mediterráneo occidental —íberos, celtas y tartesios (Cádiz)— entrar en contacto con la influencia y la relación de los pueblos del oriente mediterráneo, principalmente griegos y fenicios. La arqueóloga Susan M. Frankenstein ha descrito esta interacción en un gran libro.* En el Mediterráneo occidental, los fenicios se establecieron en las islas Baleares y en el litoral este y sur de la Península Ibérica. La más antigua evidencia arqueológica de elaboración vinícola en la Península Ibérica se halla en l'Alt de Benimaquia, en la comarca de La Marina Alta (País Valenciano), que data del siglo VIII a. C. Se trata de un enclave situado en una colonia marítima (canal de Denia-Ibiza) junto al gran Macizo del Montgó. Desde ahí se divisa soberanamente el golfo de Valencia y se ve la isla de Ibiza, donde los fenicios fundaron una colonia, Iboshim (la actual Ibiza), en el 650 a. C. L'Alt de Benimaquia es un asentamiento con una ocupación que abarca desde el siglo VIII hasta mediados del siglo VI a. C., y está delimitado por el norte y el oeste por una muralla que tiene seis torres cuadrangulares; todo el conjunto tiene unos 4.500 m² y en él se han documentado cuatro lagares.

En una casa de Benimaquia se hallaron dos piletas adosadas construidas con tierra y enlucidas con arcilla. La primera estaba sobreelevada y se utilizaba para el prensado de la uva; se comunicaba con la segunda, situada a un nivel inferior, que era de mayor profundidad. En esta última se decantaba el mosto. Finalizada la fermentación, se recogía el vino con un cazo, que lo tomaba de una escotadura formada para tal propósito, y después se vertía en ánforas cuya capacidad era de 25 litros. En otra de las casas había dos cubas cuadrangulares de un metro de lado, de los cuales solo

* Susan M. Frankenstein, *The Impact of Phoenician and Greek Expansion on the Early Iron Age Societies of Southern Iberia and Southwestern Germany*, Institute of Archeology, London University, 1977.

se conserva la primera hilada de piedras, y resto del enlucido en el fondo de las mismas. Adosado a ellas existe una cuba de mayor tamaño y de forma trapezoidal, de 3 metros \times 1 y 1,60 metros. Tiene una profundidad de 10 centímetros en la parte adosada a la base de la muralla y de 25 centímetros en su orientación sur, con una capacidad estimada de 775 litros. Se conserva su enlucido, formado por varias capas de arcilla blanca, y tiene una ligera pendiente hacia el lado este. En la orientación sudeste, cuenta con una depresión inclinada por donde se extraía el vino.

La interacción de los fenicios con los íberos también produjo la llegada de la viticultura y la vinicultura oriental a la comarca de Requena-Utiel. El territorio es un altiplano situado al occidente del País Valenciano, entre las cuencas de los ríos Turia y Júcar. Los yacimientos de Kelin y las Pilillas en Caudete de las Fuentes datan del siglo VII a. C. En general, los lagares ibéricos estaban formados por una doble estructura de piletas o balsas adosadas, con una capacidad entre los 450 y los 2.000 litros aproximadamente. Solo los de la Rambla de la Alcantarilla y Solana de Pilillas en Kelin son de piedra. Los demás aprovechan como muro la pared de una casa o el contrafuerte de las murallas. El revestimiento, en los que no son de piedra excavada, es de mortero fino de cal hidráulica, o enlucidos de arcilla.

También son vestigios importantísimos los que había en case-ríos y casas aisladas en el campo. En la reconstrucción gráfica realizada por Enrique Díez Cusí de la casa n.º 2 de Los Villares, observamos la planta doméstica de una casa, de forma trapezoidal, con una gran estancia que tiene el hogar en el centro, y un gran banco en uno de sus lados; en el ángulo opuesto hay un almacén y, pegado a él, un molino, y conectado a este último, otro almacén (más grande) de ánforas. Se calcula que este almacén tenía una capacidad para setenta ánforas, que por la medida estándar de 25 litros, daría una capacidad de almacenamiento de 1.750 litros, una cantidad muy importante para la demografía de la época y con capacidad para toda la producción vinícola de una cosecha (10 hectolitros, estimados por hectárea).

Dos mil años después de la bodega de Godin Tepe, la evolución de los lagares no había experimentado grandes avances técnicos y estructurales. Habría que esperar a la *cella vinaria*, la *torcularia* de la *villa rustica* romana, para ver una bodega con caracteres de modernidad.

Del 700 a. C. es una importante evidencia hallada en Xera (actualmente, Jerez). Allí se han encontrado evidencias carpológicas de las pepitas y depósitos de lagares que anuncian la mixtura de la población local (en el Alcázar de Jerez se han descubierto evidencias de la población en el Calcolítico, año 5000 a. C.) con los fenicios fundadores de Cádiz en el año 1000 a. C. Del siglo VII a. C. se han datado los yacimientos vinícolas de Aldovesta, junto al Ebro (Tarragona), y en Castillo de Doña Blanca, en la Sierra de San Cristóbal (Cádiz), en el lugar donde más tarde se asentaron los fenicios entre los siglos VII y III a. C. La llegada de los fenicios, por lo tanto, transmitió y enseñó los conocimientos de la viticultura y la vinicultura a los pueblos del Mediterráneo occidental. Pero también hay que recordar que existen evidencias de depósitos carpológicos que demuestran que los pueblos de la Península Ibérica, al igual que los de la región transcaucásica, habían tenido asimismo una relación fuerte con las vides silvestres, tras descubrir de forma accidental su propio vino. Está probada la existencia del grupo de vides vitíferas de una variedad *Occidentalis*, tanto en España como en Alemania y Portugal. Eso significa que se crearon viñedos con cruces entre las variedades de las *Proles Occidentalis* y las *Proles Orientalis* traídas por los fenicios. Los estudios de Martínez de Toda, Ocete, López Lara y Tio avalan los trabajos históricos de Stevenson sobre su hallazgo de pepitas y restos carpológicos de polen del III milenio a. C., así como los estudios de Winkler, Comenge, Rojas Clemente, Martín Bolaños, Comeiro y Caballero, que las ubican en diferentes puntos de Cataluña, Andalucía (incluso en Sierra Morena), Cantabria, La Mancha, Extremadura y, naturalmente, en los antiguos reinos de Murcia y Valencia. Los fenicios se extendieron hacia el interior, y se han encontrado símbolos de la diosa Tanit en lagares situados en zonas como el Saladar, donde

desemboca el río Vinalopó, y que remontan sus aguas hasta los actuales pueblos de Novelda (en cuyo museo arqueológico se conserva un busto de la diosa Tanit, datado del siglo III a. C.) y en Villena. Además, los cartagineses fundadores de Cartagena llegaron por el Segura hasta Bullas y hacia el norte. Amílcar Barca fundó en el 231 a. C. la ciudad de Akra Leuka (el actual Alicante); los cartagineses, por su parte, fundaron Mahón en la isla de Menorca aprovechando su magnífica ensenada.

Si los fenicios y los cartagineses expandieron la viticultura y la vinicultura por las islas Baleares, Córcega y Cerdeña y el litoral de la Península Ibérica desde el Ebro hasta la bahía de Cádiz, por su parte los griegos más orientales, los de la Jonia, divulgaron la viticultura al sur de Francia y más tarde, gracias a algunos enclaves del litoral ibérico, tendrían una gran influencia en la mediterraneidad de las variedades más extendidas por el sur de Francia. Su primera colonia, Massalia (actual Marsella), fue fundada hacia el año 600 a. C. por griegos de Focea, en la península de Anatolia, situada entre el Cáucaso y Asiria. Esta península es uno de los primeros puentes de transmisión a partir de estas dos áreas consideradas como el *homeland* del nacimiento de la viticultura. En el antiguo Imperio hitita, el vino era considerado como un elemento sagrado; con él se bendecían los matrimonios, como garantía de fertilidad. Recordemos el magnífico hallazgo de la vasija de Inandik (750 a. C.), en la actual Turquía; se utilizaba en las ceremonias del «matrimonio sagrado» y representa escenas de servicio del vino y de la procreación. Hay evidencias vinícolas anteriores, del 1800 a. C., en la jarra con forma de pájaro hallada en Kultepe (también en Turquía), que se empleaba para las libaciones con vino y para las bebidas ceremoniales. Del 1400 a. C. son las grandes ánforas halladas en el almacén del antiguo palacio de la capital hitita, Hattusa. Las ciudades de la Jonia en Anatolia desarrollaron una poderosa viticultura gracias a que estaban en la encrucijada de Grecia, Asiria, Fenicia y el interior hitita. El desarrollo de la civilización minoica en Creta potenció el comercio en el Mediterráneo occidental hasta la destrucción telúrica que sufrió la isla. Anatolia desarrolló con intensi-

dad las prácticas de las variedades pónicas que, como en el resto de las culturas antiguas, tenían un mandato divino. El dios anatólio de las tormentas, Tahuntas, era una deidad de origen hitita que fue adoptada por los jonios. En un relieve conservado en el Museo Topkapi de Estambul, este dios se ve grande y todopoderoso; lleva unos racimos en la mano y otros colgados al cinto, indicando a los viticultores que las uvas hay que cosecharlas antes de que llegue el otoño tormentoso.

La antigua Focea se hallaba en la costa central de Anatolia. Sobre el golfo de Esmirna hay una ciudad, Fokia, que es la continuadora de este asentamiento, cerca del río Hermos. No muy lejos se encuentra la ciudad más importante de la comarca, Manisa (Magnesia, en griego). El área está dominada por el monte Dumanli Dagi, de 1.098 metros de cota. Al fundar Massalia, los foceos introdujeron la viticultura en el sur de Francia. En la Edad del Bronce, Anatolia era un continente de *Vitis vinifera* tanto silvestres como sativas. De ahí procede la tercera rama de las variedades de *Vitis vinifera*, la *Proles Pontica*, de acuerdo con el gran sabio de la ampelografía A. M. Negrul. Este importante y estratégico grupo de *vitis* tiene su ubicación en Asia Menor, Georgia, Grecia y los países danubianos: Bulgaria, Hungría y Rumanía. Sus brotes son aterciopelados y de color gris ceniza tirando a blanco; las hojas inferiores brotan con una pubescencia mixta; sus hojas son recurvadas; los racimos son de tamaño medio, compactos y raramente sueltos; las bayas son redondas, de tamaño medio y muy jugosas; las variedades están repartidas de manera equivalente entre blancas, rosadas y tintas, y sus semillas son pequeñas. Los foceos de Massalia fundaron otro emporio (establecimiento mercantil) en la costa catalana al sur de los Pirineos: Emporion (Empúries). Con el mismo modelo de mixtura con la población local, el mito de la fundación de Massalia dice que un griego, Protis Euxeno, se casó con una princesa local llamada Petta. Sin embargo, los foceos no fueron los únicos que se establecieron en la costa del actual Empordà; también los rodios (provenientes de la isla de Rodas) fundaron Rhode en la zona (lo que es actualmente la ciudad de Roses). En el

año 534, estos mismo focesos, para huir de las guerras con Ciro en la ciudad madre y de los cartagineses en la colonia de Alalia (actual Aleria, en Córcega), se refugiaron en Massalia y Emporion. Desde allí viajaron hacia el litoral sur de la Península Ibérica, donde fundaron un nuevo establecimiento, Hemeroskopeion (la actual Denia, comarca de La Marina Alta). Estas tres zonas de origen griego hoy en día son importantes productoras de moscatel, de la variedad conocida como moscatel de Alejandría, de una de las más importantes de la *Prolis Pontica*. Su nombre originario, que identifica al clan de las moscateles, es *Anatholicon moschaton* (el moscatel de Anatolia). Esta variedad se caracteriza por su valor terpenico, que le aporta aroma y dulzor gracias al gran contenido de azúcar que hay en la pulpa de la uva. Una de las más importantes propiedades del fruto de las variedades pónicas es que contiene un porcentaje de azúcar del 18-20 %, así como su intenso afrutamiento. Los rodios, a su vez, aportaron a las que hoy son las *appellations* vinícolas del sur de Francia otra variedad, la rhodia, que mencionan Plinio, Varrón, Catón y el hispano-romano Columela. El fenómeno orientalizante que mixturó las vides silvestres *Occidentalis* con las *Ponticas* y las *Orientalis*, expandió la viticultura oriental y enseñó el método de hacer vinos al occidente de Europa finalizó con las guerras púnicas. A partir de ese momento la historia vinícola de Europa y de los países del Mediterráneo fue dominada por la nueva potencia hegemónica surgida de la Italia central, la República de Roma, que dominaría las colonias fenicias y griegas después de derrotar a Cartago y organizaría la vitivinicultura europea con la ciencia y la alquimia de la Grecia clásica.