

6. Antecedentes del vino en Iberia

En los comienzos del comercio se transportaban vinos de la antigua Grecia, de Fenicia, y posteriormente de Etruria (antigua Roma), hacia otras zonas costeras del mediterráneo y finalmente hacia las provincias del Imperio Romano, junto con productos de las caravanas de Oriente, etc., cambiándolos por alimentos, minerales y esclavos. Después, cuando se desarrolló el cultivo de la vid en **Hispania** y en la **Galia** se inició el camino inverso, es decir la exportación de los vinos de estas provincias hacia Roma.

Una de las primeras referencias que se citan sobre la existencia de vino en la Península Ibérica, dos milenios antes de nuestra era, es el yacimiento arqueológico de la “Cuesta del Negro” (Purullena, cerca de Guadix, en Granada). Se trata del ajuar de un enterramiento **argárico** donde se encontraron abundantes fósiles de pepitas de uva y restos de ánforas y vasos que parece contuvieron mosto y vino; seguramente objetos personales muy apreciados por el difunto y de prestigio social en aquella época.

Los propios fenicios que se instalaron en Hispania o la Galia, a partir del año 573 a.C. con la caída de Tiro, tras la conquista de Nabucodonosor, no solamente desarrollaron el cultivo de la vid y la producción de vino, sino también el arte de la fabricación de ánforas, cráteras y vasos, imitando siempre las formas clásicas. El ánfora se utilizaba también para el transporte de otros productos como el aceite, salazones de pescado, grano, etc.

Los vinos de estas procedencias eran muy apreciados por los romanos y competían con los originarios de la Península Itálica, razón por la cual el Emperador Domiciano ordenó el arranque de viñedos en las provincias del imperio. Después de unos dos siglos de prohibición, siguiendo los consejos de Plinio el Viejo, se autorizaron las plantaciones de vid en la Galia e Hispania, aumentando de forma ostensible las exportaciones de estos vinos a Roma, como lo demuestra la colina de Testaccio, donde se arrojaban las ánforas usadas de vino ó de aceite, o sus fragmentos.

En breves líneas debemos hacer referencia escueta a algunas de las principales **excavaciones arqueológicas** realizadas con gran éxito en España, que explican particularidades históricas y que se recogen en la obra que se gita al final de este Capítulo.

El primero de estos yacimientos es el llamado “**Castillo de Doña Blanca**” sito en el actual municipio de el Puerto de Santa María, en las estribaciones de la Sierra de San Cristóbal. En este asentamiento fenicio, que fue remodelado en el siglo V a.C., según el estudio de los diferentes horizontes de la excavación, se descubrieron tres piletas o lagares, dos de nivel superior, con una profundidad de 50 a 60 cm. destinados a la pisa de la uva, que con caños estrechos evacuaba el mosto hacia una tercera pila o depósito de más de un metro de profundidad.

*En el seminario sobre “los orígenes del vino en Occidente” celebrado en Jerez de la Frontera en 1995, organizado por el Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xéres-Sherry, que contó con la participación de Diego Ruiz Mata y Sebastián Celestino, entre otros eminentes arqueólogos españoles, se analizó con detalle los antecedentes de la presencia de la vid y el vino en Iberia, del que se han tomado algunas notas que figuran en este Capítulo. Este seminario fue apoyado también por la Oficina Internacional de la Viña y del Vino a través del proyecto internacional O.R.V.E. (Orígenes de la Viña y de la Enología) y de su unidad de investigaciones arqueológicas en las que intervino José Luis Blanco, funcionario de la O.I.V.

Las paredes y el fondo de estas piletas tenían un enfoscado de cal y arena para evitar las filtraciones, es decir una especie de enlucido hidráulico. Además había un local amplio para el almacenaje de ánforas. En este asentamiento también se encontraron dos plataformas que se utilizaron para calentar a fuego directo ánforas de cerámica o vasijas metálicas (bronce, plomo, etc.), lo que se ha comprobado por el estado en que se encuentran los materiales del suelo sometidos a mayores temperaturas.

También debemos referirnos al yacimiento del “**alto de Benimaquia**” (Denia), poblado del siglo VII y VI a.C., protegido con muralla y bastiones, auténtica factoría vitivinícola.

En la excavación han aparecido dos balsas situadas en un mismo plano que se utilizaban como lagares alternativos de donde se hacía fluir el mosto por una escotadura a otra pila de mayor volumen de segundo nivel. Estas balsas estaban enlucidas con varias capas arcillosas muy compactas. Otro local mayor se destinaba al envasado, guarda y expedición de las ánforas de vino, ya completamente fermentado para evitar rotura de envases. El hecho de funcionar dos lagares alternativos demuestra la importancia de la actividad vitivinícola de esta factoría.

En estas instalaciones se han encontrado fósiles de pepita de uva, restos de ánforas, vasos griegos y fenicios y también ibéricos que imitaban las formas clásicas.

Las excavaciones del **Palacio-santuario de Cancho Roano** (Zalamea de la Serena - Badajoz) han demostrado la dimensión que adquirió la cultura del vino. Cancho Roano fue sin duda un centro de actividad comercial y organizativa de una amplia zona, dado el número de medidas, balanzas, sellos de bronce, restos de más de 100 ánforas, que demuestran que aquella zona era vitícola y tenía cosecha propia.

Había locales que se deduce estaban dedicados a ritos de libación del vino por la abundancia de restos de vasos griegos, braserillos de bronce, etc. Asimismo también son notables los hallazgos de la excavación de Villanueva de la Serena (Cáceres).

Debemos destacar que el vino era parte principal en los ritos funerarios; no solamente figuran cráteras y vasos en los enterramientos, sino que además aparecen abundantes restos de estos utensilios en la zona circundante de la necrópolis, que demuestra ritos de libación de los asistentes.

Muy raramente se han encontrado envases de mayor calidad o lujo, como las ánforas de alabastro encontradas en Sexi (Almuñécar), destinadas seguramente a actos de protocolo, ceremonias nupciales o similares.

De todo lo anterior cabe hacer un breve **comentario** sobre la importancia del vino en aquella época y particularmente en Iberia.

El vino ofrecía una mayor seguridad alimentaria en zonas áridas, o en tierras húmedas con deficiente drenaje. Cuando faltaban cursos de agua potable, el vino era preferible al agua estancada o sospechosa de deterioro durante el almacenamiento. La parte de agua que contiene el vino, del orden del 85 al 90% proviene del suelo, absorbida y filtrada por el sistema radicular de la cepa, es decir es agua biológica; el vino ha pasado la prueba de la fermentación alcohólica que demuestra la aptitud del mosto, y por consiguiente del agua para multiplicarse la levadura y realizar la fermentación.

Estos fenómenos no eran conocidos entonces, pero el hecho es que el vino ofrecía mayor garantía sanitaria; por otra parte su graduación alcohólica y los polifenoles le preservaban de posibles infecciones, lo cual justifica que en las largas expediciones las legiones romanas llevaran una reserva de vino para estas situaciones. Los romanos conocían ya muchas propiedades curativas del vino, que utilizaban en la preparación de ungüentos, para la limpieza y curación de heridas.

Del yacimiento de Cancho Roano, con el descubrimiento de diferentes culturas en los distintos horizontes de la excavación, se encontraron utensilios autóctonos para la libación, y surge la duda de la existencia en el pueblo tarteso de antecedentes de elaboración y consumo del vino anterior a la llegada de los fenicios. No es imposible que en Iberia, entre los múltiples focos de *Vitis silvestris* aparecidos, se originara también por mutación algún núcleo de *vitis vinífera* o similar que diera origen a esta cultura.

A pesar de la presencia de piezas de vajilla griega y romana en los yacimientos aludidos, no se tiene certeza de la aceptación por los iberos de la ceremonia del symposium. Se utilizaba la vajilla como signo de lujo o de distinción social, pero sin seguridad de que se adoptase plenamente todo el ceremonial. Esto no es óbice para poder afirmar que el consumo también tenía carácter colectivo.

Como punto final podemos agregar que el vino en esta primera época era un producto escaso y de lujo, para actos de especial relevancia aristocrática o religiosa, o como elemento de protocolo y hospitalidad en las relaciones con otros pueblos, además de su papel en los ritos funerarios.