

4. Nacimiento del Vino

No puede datarse la época del nacimiento del vino, que se pierde en la historia. Los primeros antecedentes indirectos se relacionan con el hallazgo en yacimientos arqueológicos que datan del **neolítico** donde aparecen acumulaciones de fósiles de pepitas de uva. El hombre del Neolítico guardó o almacenó en cuevas u oquedades el fruto que cosechaba de la vid, comprobando que de la masa de uva estrujada a mano, pisada o golpeada, fluía mosto, dulce y apetitoso, que se transformaba por fermentación espontánea en otro líquido diferente y nuevo, de propiedades euforizantes, que fue el **primer vino de la Humanidad**.

El paso decisivo de la simple recolección de cepas dispersas al desarrollo del cultivo, condujo a la construcción de lagares, en terrenos próximos al viñedo, con suelo y paredes de piedra o enlucidas para disminuir las filtraciones, donde realizar el pisado de la uva y su fermentación. En fases sucesivas se vio la ventaja de separar el proceso en dos lagares, el primero para el pisado de la uva, y el segundo situado en un plano inferior para que fluyera el mosto, o mosto en fermentación; en este segundo lagar seguiría la fermentación, y de ahí, una vez concluída, se trasvasaría a vasijas de cerámica.

Durante una larguísima época la producción de vino tuvo un carácter muy local y de consumo inmediato, dada la imposibilidad de conservación del producto y la dificultad de su transporte.

Posteriormente el vino fue envasado en ánforas de cerámica, con tapa de barro, que se conservaban erguidas con soportes de madera en bodegas, a ser posible subterráneas, pues se observó que de esta forma se conservaba mejor el producto. La forma de las ánforas permitía la sedimentación del vino en el fondo del envase. Se transportaban erguidas en la cubierta de los navíos, perfectamente atadas y protegidas para evitar su rotura durante las difíciles coyunturas de la navegación. La descarga se hacía en las playas, donde se colocaban las ánforas de punta, clavadas en la arena.

Las primeras referencias históricas al vino datan de textos cuneiformes de Mesopotamia, Babilonia y Siria, de los tres primeros siglos del tercer milenio anterior a nuestra era. La viña se desarrolló en Egipto en zonas de oasis y el vino se empleó en diferentes ritos (Tebas, Asur, etc.). Las pinturas murales y jeroglíficos egipcios describen con profusión detalles de la elaboración del vino desde la vendimia, pisado, fermentación, primitiva filtración, almacenaje y transporte, sin olvidar escenas de abuso de su consumo.

4.2. Inicios comerciales

Dando un gran salto en la historia, los pueblos dedicados al comercio, especialmente los fenicios, establecidos en el país de Canaán en el III milenio a.C., fueron extendiendo paulatinamente el vino por la costa mediterránea en sus viajes de cabotaje desde Sidón, Tiro y Biblos. Por otra parte los foceos, procedentes de Grecia e instalados en Asia Menor, cuando fue conquistada y saqueada su tierra por ejércitos asirios, emigraron a occidente, tratando de relacionarse con diferentes tribus, como los tartesos (pueblo de la zona suroeste de la península ibérica) comerciando, así como los fenicios, con las riquezas mineras de las tierras occidentales del Mediterráneo (plata, cobre, estaño,...).

Los fenicios llevaron la vid y el vino en una primera fase a las islas del Mar Egeo y zonas más próximas del Mediterráneo. Aunque su comercio se inició con productos de Oriente Medio y de Egipto el vino constituyó una novedad en esta actividad comercial. La escasez del vino, su prestigio y precio hizo que el consumo en un primer paso se limitase a las clases dirigentes y que se vinculase a ritos iniciáticos en distintas sectas y a ritos funerarios. En una segunda fase, al ampliarse el comercio, se aumentó la producción y el consumo y el vino llegó a constituir una parte notable de la actividad comercial.

4.3. Vinificación primitiva

En estas primeras épocas los vinos tendrían bastante pastosidad y astringencia debido al prolongado pisado y maceración de la uva tinta, con sabor fuerte y aspereza, consecuencia de los defectos de esta elaboración primitiva; normalmente se añadían en maceración productos aromáticos (cortezas de especias, esencias de flores, regaliz, mirra, resina, etc.), precisamente para tratar de disimular o suavizar tales defectos.

La presencia de sustancias ajenas a la uva, de posible efecto psicotrópico, así como dosis apreciable de metanol, generada como consecuencia de la larga maceración y fermentación, en presencia de las materias sólidas de la vendimia, hacía que estos vinos antiguos provocasen malestar, lo que redundaba en justificar la práctica de mezclarlo con agua.

Los vinos jóvenes y los de baja graduación se consumían en los propios lugares o zonas de origen. Los dedicados al comercio se mantenían en ánforas cerradas durante más tiempo para lograr una mejor decantación de los posos y buscar una mayor estabilidad del producto mediante su lenta oxidación.

Para conseguir una mejor conservación del vino frente al avinagramiento y otras alteraciones, se partía generalmente de uva semipasificada, retrasando o asoleando la vendimia para alcanzar graduaciones alcohólicas superiores, posiblemente hasta de 13 ó 14 grados, con la limitación de que la uva pudiese ser pisada normalmente en el lagar. Esta alta riqueza de la uva exigía en aquel tiempo una larga fermentación, frecuentemente incompleta.

Otro procedimiento para fortalecer la graduación del mosto era la evaporación parcial por calentamiento a fuego directo en ánforas de cerámica o grandes vasijas de plomo o bronce, en proceso suave o paulatino para evitar o paliar el quemado del mosto y su sabor amargo.

Según dice **Columela** la “**sapa**” se producía concentrando el mosto hasta la mitad de su volumen, alcanzando una concentración de azúcares del orden de 300 a 360 g/l., producto que en las ánforas tenía más fácil conservación y que se utilizaba para reforzar la riqueza inicial en azúcares del mosto y de esta forma alcanzar vinos de mayor graduación alcohólica y mejor conservación, o bien para endulzar o edulcorar directamente el vino, por adición, y obtener vinos dulces. También cita el “**defrutum**”, que alcanzaba una concentración de hasta 1/3 del volumen inicial, con los azúcares caramelizados por efecto del fuego directo, que se utilizaba como dulce y para elaboración de conservas de uvas, manzanas, etc.

El vino se transportaba en ánforas de cerámica de diferentes formas y dimensiones, provistas de tapa de barro, que se adherían con resina, para lograr un mejor cierre o sellado. La forma ovoide y alargada del ánfora, terminada en cono o base estrecha, facilitaba la decantación de los posos, necesaria por la deficiente filtración con coladores de tela o cedazos . Posteriormente también se utilizaron los odres embreados de piel de cabra.

La resina era un sabor que acompañaba al vino de forma casi constante porque se utilizaba también para enlucir interiormente las ánforas, así como la brea, para que la cerámica no fuese tan permeable. La resina tiene cualidades como antifermo y se agregaban también fragmentos al vino para facilitar su conservación. Es curioso que este hábito se conserve aún actualmente en la elaboración de algunos tipos de vinos de Grecia llamados **retsina**, con marcado sabor a esta sustancia, apreciado por consumidores de este país.

BIBLIOGRAFÍA

- Viticulture. Jean Branas. 1.974. Montpellier-

- Tratado de Viticultura general. Luis Hidalgo. 1.993. Madrid.
 - Biología de la vid. Fundamento biológicos de la viticultura. Fernando Martínez de Toda. 1.991. Madrid.
 - Lucio Julio Moderato Columela.- “De los trabajos del campo”. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, editado por Antonio Holgado Redondo – Madrid 1988.
 - Arqueología del Vino. Los orígenes del Vino en Occidente.- Seminario organizado en 1995 por el Consejo Regulador de la D.O. Jerez-Xéres-Sherry. Edición Sebastián Celestino Pérez. Jerez de la Frontera 1.995.
 - Le vin dans les textes sacrés y les cultures mediterraneénnes. Office International de la Vigne et du Vin. 1988.
-