

# EMPINAR EL CODO HISTORIA DEL VINO (II)

JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ PLASENCIA

---

Y Bonald concluía su parrafada anterior con estas atinadas palabras: “*Eran gentes civilizadas, los griegos*”. Por lo cual no es de extrañar que los poetas griegos entonaran cantos al vino como espíritu de vida, como *modus vivendi*.

Así, Antipater de Sidón, de un siglo antes de la era cristiana, escribiese en *El camino de la vida*<sup>1</sup>:

*Los que han leído los astros  
me dan una vida corta.  
¿Y qué he de hacer, Salerno?  
Sólo una senda escabrosa  
conduce a todos los hombres  
a la mansión de las sombras.  
Si más rauda la cruzamos,  
será con Minos<sup>2</sup> más pronta  
nuestra entrevista. ¡A beber!*

---

1 *Antología griega*, pág. 118.

2 Minos. Héroe cretense, soberano legendario de Cnosos, hijo de Zeus y de Europa, que en el infierno se convirtió en uno de los jueces de los muertos.

*Y si es cierto que al que goza  
Bebiendo, el vino es caballo  
raudo al viajero acorta  
su camino, de este modo  
nos excusamos ahora  
hacer a pie el viaje  
en jornada fatigosa.*

También Straton, que floreció en la primera mitad del tercer siglo de nuestra Era, escribió en *Los goces del presente*<sup>3</sup>:

*Para amar, para beber,  
Demóstrates, el presente  
tiempo aprovecha; nosotros  
no beberemos, pues, siempre;  
ni jugaremos lo mismo  
con los mozuelos imberbes.  
De coronas adornemos  
complacidos nuestras frentes,  
y con perfumes reguémoslas  
antes que venga la muerte.  
Los perfumes y coronas  
en nuestras tumbas se encuentren.  
Vino, mis huesos embeban  
el vino, y después ¡corriente!  
Deucalión los inunde,  
Y venga lo que viniere.*

Y Paladas de Alejandría, que vivió hacia el 369 d. C. en los versos siguientes, que dedicó *Al bienestar de la vida*<sup>4</sup>:

*Morir todos debemos; del destino  
es la ley, e ignoramos si mañana  
viviremos aún, amigo caro.  
De tal fallo deduzco que la danza  
y los juegos y el vino, en adelante  
deben ser los cuidados de tu alma.  
La riqueza no más, puedes creerlo,  
es cosa a la verdad innecesaria.  
Nuestra atención nos pidan otros bienes;  
deja el azar que lo demás lo haga.*

<sup>3</sup> *Antología griega*, pág. 27.

<sup>4</sup> *Antología griega*, págs. 63-64.

El culto de Dioniso pasó a Roma, donde el “*dios de las ánforas*” —por emplear el sintagma de Aristófanes— se llamó Baco<sup>5</sup>. Aunque es de suponer que ya existieran en Etruria<sup>6</sup> cuando este pueblo fue sometido por los romanos. Y con Baco, unas borracheras —bacanales— tan delirantes como las que de Grecia llegaron a la ciudad del Tíber. Y aunque aquí —según un decreto de Numa Pompilio, segundo rey legendario de Roma y primer legislador de la ciudad—, se prohibía el vino a las mujeres, lo cierto es que la norma fue desoída y el abuso del caldo fermentado de la uva llegó a las mejores familias, hasta convertirse en moda dentro de la *alta sociedad*. Como sucedería más tarde, cuando el emperador Domiciano –51-96 d. C., prohibió el cultivo de la vid; decreto que fue totalmente olvidado cuando fue asesinado por una conjura palaciega donde intervino la misma emperatriz. Aunque, en honor a la verdad —y del vino— tampoco se le hizo caso en vida de tan bárbaro dictador.

Baco era —pues— el dios romano del vino y del delirio místico, y su nombre procede el epíteto *Bakjos* que se asignaba a la divinidad hebrea. El culto de Baco penetró en el Lacio hacia el siglo III a. C. procedente de Etruria, y se identificó o fundió con un dios similar autóctono: Liber. Sin embargo, este dios extranjero no ejerció nunca un influjo importante en la religión romana. Su culto se limitó a un grupo de iniciados que veneraban a la divinidad en las bacanales, fiestas místicas, orgías muchas veces sangrientas que el Senado intento combatir.

En un principio, estas celebraciones estuvieron reservadas sólo a las mujeres. Pero la sacerdotisa Ania Pacula inició en el misterio a sus hijos, abriendo así las fiestas a la participación masculina.

Entonces, las celebraciones pasaron a ser cinco por mes en vez de tres anuales. Los *mystes* —o iniciados— debidamente juramentados aguardar el secreto del rito, se reunían de noche en un bosquecillo del Aventino, una de las siete colinas de la ciudad, junto al Tíber, y en Ostia.

Una anécdota corriente y novelesca —puede leerse en el *Gran Diccionario Enciclopédico Salvat*— hizo saltar las bacanales a la celebridad a través de un gran proceso político-religioso promovido en 186 a. C. por el partido catoniano<sup>7</sup>, rígido y tradicionalista. Las bacantes fueron acusadas de conspiración por su juramento de silencio; de inmoralidad por la nocturnidad, la promiscuidad y lo ruidoso de la celebración; y de asesinato de niños, “*cuyos cuerpos jamás fueron hallados*”, según el máximo historiador del “*escándalo de las bacanales*”. El cónsul Espurio Postumio Albino, en el discurso de explicación de la sentencia del Senado al pueblo, creó un clima pasional que dio pie a delaciones, asesinatos privados y ejecuciones que afectaron a 7.000 personas en Roma.

5 El nombre de Baco era ya utilizado en Licia, región meridional de Asia Menor, antes de convertirse en provincia romana en tiempos del emperador Claudio.

6 Que correspondería con la actual Toscana.

7 Partidario del censor Catón.



*Triunfo de Baco. Velázquez.*

En realidad, el *senatus consultum*, que se conserva grabado en bronce —en Viena—, y las instrucciones a los magistrados dejaban abierta la posibilidad de solicitar y obtener el permiso oficial para el rito, condicionándolo a la limitación numérica de participantes y a la presencia de un representante del magistrado. En el fondo del proceso latía primordialmente la oposición entre dos mentalidades: la mística y la nacional, contrapuestas en el discurso consular. Las fiestas báquicas<sup>8</sup> siguieron celebrándose en el sur de Italia; César y Adriano fomentaron en Roma las dionisiacas helenísticas, de naturalismo suavizado. Las persecuciones del cristianismo durante el período imperial se apoyarán en las mismas acusaciones del s. II a. C. como precedente jurídico.

Actualmente, el vocablo *bacanal* significa —figuradamente— orgía con mucho desorden y tumulto.

Las bacantes<sup>9</sup> eran las ménades o ninfas que constituían el séquito de Baco, y que —vestidas con pieles de animales— animaban a los guerreros en el combate. Se dividían en tres grupos: las *ménades* —o furiosas—, con serpientes en los cabellos; las *triadas* —o sacerdotisas— y las *coras* —simples bacantes—, que coronaban su cabeza con pámpanos.

8 *Báquico*. Del latín *bacchicus* y éste del griego *bakchikos*. Perteneciente o relativo a Baco. // Relacionado con la embriaguez.

9 *Bacante*. Del latín *bacchans, bacchantis*.

Simónides —poeta del 556 a. C.—<sup>10</sup> dedicó los siguientes versos a la escultura de una bacante:

—¿Qué representa esta estatua?  
 —Una bacante. —¿Y tal obra  
 quién hizo? —Scopas. —¿Y quién  
 le puso esas iras todas  
 en su semblante? ¿Fue Baco<sup>11</sup>  
 o el mismo Scopas? —Scopas.

Y un poeta anónimo escribió<sup>12</sup>:

*Estaba una vieja al sol  
 con un barril a su lado;  
 lo acariciaba y decía:  
 —Desde que bebo tus tragos  
 se me han quitado las penas  
 por el médico no paso...  
 ¡Deliciosa medicina  
 la recetada por Baco!*

Y Lope de Vega —tal vez pensando en Dioniso— escribió un verso que resume todo el significado de lo báquico y lo dionisiaco; el placer del vino, en pocas palabras, Y dijo<sup>13</sup>: “*Halló Baco la parra provechosa*” ...

En Roma —según se sabe— llegó a haber ánforas de hasta 800 litros. El consumo diario por persona y día llegó a estar entre uno y cinco litros y ha quedado constancia entre los historiadores que sólo en el banquete del cónsul Lucio Licinio Lúculo —69 a. C.—, cuya bodega era la mejor surtida de toda Roma, si no de todo el mundo romano – por su victoria sobre el rey Mitrídates del Ponto, se bebieron en la ciudad cuatro millones de litros de vino. Todo un récord.

José Ángel Calero Carretero escribió<sup>14</sup> que sobre la elaboración del vino en la época romana hay una “*jugosa variedad*” de fuentes repartidas —además— a lo largo del tiempo – “*signo evidente de que el agro y su explotación preocuparon a los romanos*”. En este sentido conviene citar como tratadistas más significativos a Catón, Plinio, Varrón, Columela y Palladio, que dedicarían su obra a explicar los modos y medios de explotación del suelo con el fin de mejorar su rendimiento, incluyendo también cuestiones

10 Recogida por Ángel Lasso de la Vega en su *Antología griega*, pág. 42.

11 Donde dice Baco debería decir Dioniso. El señor de la Vega, al igual que Lafuente, emplea el nombre romanizado del dios griego.

12 Este poema, como otros que guardaba en un antiguo cuaderno escolar —donde recogí también algunos refranes que andando el tiempo dieron lugar a mi obra *De tomo y lomo— no sé quién pudo componerlo. Tal vez fuera algún condiscípulo mío del Instituto El Brocense, de Cáceres, donde inicié la recopilación antedicha.*

13 Soneto. Curiosidades literarias, pág. 70. Perlado, Páez y Cía. Madrid, 1923.

14 *Algunos aspectos de la “conditura vini”*, Actas de las III Jornadas de Humanidades Clásicas.

vitícolas y de cultura enológica. La información proporcionada por las fuentes escritas incluye —además— otras noticias interesantes sobre el vino, sus gustos, cualidades terapéuticas, etc. Información literaria que según José Ángel debe complementarse con las que nos proporcionan las fuentes arqueológicas, especialmente las excavaciones de las villae, muchas de las cuales tenían su propia instalación vitivinícola, como es el caso de *Torre Águila*, en Barbaño, Montijo (Badajoz).

La producción de vino —según la explicación de los agrónomos romanos— exige una preparación y —como el propio viñedo— una serie de minuciosos cuidados que empiezan por analizar las circunstancias económicas hasta terminar en la vinificación, pasando por conocer el clima, el suelo y las técnicas de cultivo, eligiendo las variedades adecuadas y —entendiendo su comportamiento— realizar la vendimia correcta para elaborar los vinos adecuados a la uva producida.

El viticultor tiene, por tanto, que tener en cuenta el lugar en el que se dispone a plantar su viñedo y elaborar vino, pues si la bodega se ubica cerca de una ciudad bien comunicada y al lado de una vía, la garantía de éxito es mayor. Junto a esta circunstancia, el agricultor debía —como señala Columela— sopesar las condiciones climáticas evitando el frío y el calor excesivos e —incluso— la orientación de la plantación en consonancia con los diferentes tipos de suelo que se aconseja —como dice Plinio— que sean —preferentemente *cascajosos*, porque el suelo bien drenado favorece el desarrollo de la planta para un mayor rendimiento. Un magnífico ejemplo de una buena elección del lugar, del clima y del suelo adecuado es el predio en el que Columela cultivó su viñedo en el actual marco jerezano. “*Aunque —matiza José Ángel— en la elección del lugar hay que tener en cuenta todas las posibilidades. Plinio aconseja fiarse de la experiencia antes de tomar la decisión final*”.

Una vez elegido el lugar donde se va a plantar, es necesario estudiar cuidadosamente la variedad de cepa a cultivar. Esta cuestión preocupaba a los agrónomos romanos de manera especial pues —como advierte Columela— la misma variedad en circunstancias distintas puede presentar resultados también diferentes en su producción. Con relación a este punto, la descripción que Plinio nos ofrece es suficientemente aclaratoria teniendo en cuenta que, las sucesivas conquistas romanas, posibilitaron la importación y exportación de variedades caso de la *rética* —también llamada *alóbroge*—, la griega y la *eugenia*. Las variedades autóctonas italianas más usuales —según Plinio— eran las *amíneas* —con sus cinco variedades— que permiten elaborar vinos blancos y fuertes, las *nomentans* y las *apias*.

El cultivo de la vid está muy presente en las obras de los agrónomos romanos y —además— con todo lujo de detalles, de manera que podemos tener una idea bastante cercana en relación con los tipos de cultivo que —en función de gustos, climas e incluso variedades— van desde el parral a los piquetes de madera —rodrigones—, mientras que, en las provincias, es ésta la forma habitual de cultivo. Así pues, nos encontramos con vides rampantes, que era el tipo de cultivo utilizado para evitar el moho que podía

*Vendimia.*

provocar la humedad, una técnica que se utilizaba prácticamente en todo el Mediterráneo y recibía distintas denominaciones. Columela las llama “*vites prolectas per humus*” y Plinio “*similes herbarum*” e insiste en que se cavén profundamente para que las raíces de vides próximas no se junten. La técnica del cultivo de vides en vaso era conocida en el mundo mediterráneo desde época protohistórica y practicada – incluso – en el oriente próximo helenístico. Los viñedos de cepas pequeñas se denominan *vites capitatae*, dentro de este grupo se llama *vitae bracchiatae* a aquellas que tienen un tronco muy reducido que se abre en cuatro ramas. El sistema que Columela describe como filas de cepas —semejantes a las actuales— se conoce como *vites characatae*. Por último, el tipo de cultivo en el que la cepa se colgaba —en espaldera— era muy habitual hasta el punto de que Plinio —que las llamó *ini iugo iugatae*— aconseja elevarlas a una altura superior a un metro y describe diversas maneras de hacerlo. También Columela —que las describe como *vitae centeriatae*— valora muy positivamente este sistema de cultivo que citan asimismo otros agrónomos.

De entre las muchas labores del viñedo que citan los agrónomos clásicos se relacionan como más importantes el arado, que dependiendo del sistema de cultivo se alternaba con las diferentes formas de cava. El abonado, que se realizaba en noviembre y que algunos —como Columela— rechazaban ante la posibilidad de añadir sabores a los caldos. La poda —que era una de las labores principales— se llevaba a cabo —según las regiones y en función de los sistemas de cultivo— de formas diferentes, pero normalmente en dos fechas, bien en febrero o finales de marzo. El despampanado —que servía para eliminar la floración superflua y provocar la maduración de la vid— se practicaba

*Prensa de vino.*

a principios de verano. El injerto —por el sistema de púas— era habitual en todo el Mediterráneo y —como explica Columela y se hace en la actualidad— para mejorar la calidad de la plantación. Por último, también se usó el riego y —según se deduce de los textos de Plinio y Columela— se aconseja en el caso de las “*vites capitatae*”.

Generalmente, en las labores de la vendimia eran necesarios un buen número de trabajadores que, o bien pertenecían a la nómina de los fijos a las órdenes del *vilicus*, o bien eran contratados para la ocasión, pues los viticultores acostumbraban a plantar vides tempranas y tardías, lo que les permitía —en principio— alargar la vendimia y controlar la elaboración del vino. “*No es necesario insistir —advierte José Ángel—, por ser suficientemente conocida, que la explotación de un fundus’ estaba perfectamente organizada y que, junto a los esclavos —que realizaban tareas diversas— había otros trabajadores más o menos especializados y que, dependiendo de la extensión de la explotación, eran contratados obreros para ciertas tareas y especialmente en las labores de recolección.*”

Con relación a la vendimia, los agrónomos describen con cierto lujo de detalles el contrato que se firmaba con los vendimiadores, explican el número de hombres que era necesario para una correcta recolección e incluso los útiles empleados. Plinio asegura que para la buena vendimia es necesario un hombre por cada diez yugadas —2’5 hectáreas— y Columela reduce la cifra a uno por cada siete, pero —en ambos casos— con sus *falculae vineaticae* y *ungues ferrei* perfectamente afiladas y evitar así que los obreros rompan los racimos en vez de cortarlos.



En la adecuación y preparación de las bodegas —previa a la vendimia— los agrónomos insisten —especialmente en la limpieza de los edificios y aparatos de manera que lagares, prensas y vasos estén perfectamente limpios, algo que hoy sabemos es determinante para evitar fermentaciones anormales. Columela aconseja —si se puede— utilizar para la limpieza agua de mar y en todo caso secar bien, ventilar y quemar perfumes agradables para evitar malos olores.

Otra tarea previa a la vendimia es la elaboración de los cestos utilizados en el acarreo de la uva desde las cepas y para el posterior transporte. Columela —según la extensión de la explotación agrícola— aconseja fabricar *dolia acinaria* de dos tamaños, de diez y de tres medios —87'33 y 26'19 libras, respectivamente— trenzando mimbres y posteriormente embadurnándolas con pez.

Por último —antes de la vendimia— los agrónomos aconsejaban tratar con pez los recipientes que iban a contener el mosto. Columela señala que esta operación se debía de realizar cuarenta días antes de empezar la vendimia, porque se evitaban problemas con los mostos que tenían una baja graduación alcohólica.

La vendimia se iniciaba con una celebración religiosa en honor a Júpiter. Un sacerdote —rodeado de gran pompa y boato— salía de la ciudad, sacrificaba una oveja y exprimía un racimo de uva que ofrecía al dios para que por su intercesión se lograra una abundante cosecha. Previamente —cuando el viñedo estaba en flor— el veintitrés de abril — se probaba el vino nuevo y se ofrecían libaciones a Júpiter y a partir del veintitrés de agosto — durante veintitrés días — se celebraban las *vidimiales feriae*, claro precedente de nuestras Ferias de la Vendimia. En conclusión, estas fiestas —a caballo entre lo religioso y lo profano— no dependían del momento de maduración de la uva, sino que gozaban de un día señalado en el almanaque.

Si bien las fiestas tenían su calendario, no ocurría lo mismo con el momento de iniciar la vendimia de manera real, que depende del grado de maduración de la uva. Para determinar la fecha idónea, los agrónomos romanos —aun cuando no se ponen de acuerdo para fijarla— si nos ofrecen todo un repertorio de curiosos consejos que pueden ayudar al viticultor a comprender la situación de viñedo.

Plinio explica que —en general— dependiendo de la evolución de las temperaturas a lo largo del año, la uva suele madurar a partir de la segunda mitad del mes de septiembre, porque se aprecia un ligero cambio de coloración. Pero —además— ofrece una serie de normas a respetar a la hora de vendimiar como no recolectar cuando la uva está cubierta del rocío nocturno, hacer la tarea cuando el pámpano “*se empieza a acostar sobre el sarmiento*” o hacerlo, cuando después de arrancar un grano del racimo, se comprueba que el resto no engorda y siempre durante la luna creciente. Abundando en este punto, Plinio recomienda alargar la vendimia en torno a cuarenta días a partir de mediados de septiembre y aconseja, para mejorar la calidad del vino, retrasar la recolección para que la uva tenga mayor contenido en azúcar.

Con respecto al momento de la vendimia, otros agrónomos como Columela opinan que la cuestión no es fácil de dilucidar y aconsejan —como medio más eficaz para comprobar el grado de maduración de la uva— probarla y vendimiar si el fruto está dulce y si —por el contrario— está ácido, se debe esperar.

Determinado el grado de maduración de la uva, la vendimia la realizan obreros que cortarán los racimos cuidadosamente con sus *falceñas* y los depositarán en los cestos contruidos con mimbres o sarmientos trenzados y recubiertos con pez para hacerlos impermeables. Los cestos, de tres modios de capacidad —unos veintiséis litros—, eran llevados por los obreros colgados del cuello para dejar sus brazos libres y —una vez llenos— se vaciaban en grandes cuévanos para su transporte a la bodega.

A la hora de la vendimia, los obreros tenían especial cuidado con la recolección de la uva que iba a destinarse a la elaboración del vino para el consumo del propietario, a quien se reservaba el mejor fruto.

La uva era pisada inmediatamente en el lagar —*forum vinarium, calcatorium*— o en cazoletas de madera o piedra en forma de bañera —*navie, lintres*— para obtener el primer mosto —*protropum, lixivium*— que —mediante toda una serie de canalillos— terminaba en los depósitos que previamente habían sido cuidadosamente limpiados. La pisa de la uva era el primer paso en el proceso de elaboración del vino.

Terminada la pisa se iniciaba el prensado de la pasta en un espacio justo al lado del lagar para facilitar la tarea y que —habitualmente— era usado también para prensar la aceituna, *torcularium*. El pavimento de esta habitación estaba ligeramente inclinado para permitir el deslizamiento del mosto a través de canales hasta los depósitos de fermentación. En relación con el prensado de la uva se debe señalar que se usaron principalmente dos tipos de prensa: la de palanca y la de tornillo.

La de palanca está perfectamente descrita por Catón. La prensa de palanca funciona por presión, está formada por una gran viga de madera sujeta por un extremo y de la que se tira hacia abajo mediante una cuerda atada a una polea en el otro extremo. Esta prensa se usó durante toda la República y fue sustituida por la de tornillo a lo largo del siglo I d. C. sin haber sufrido grandes modificaciones.

La prensa de tornillo supone un avance, pues el prensado es más intenso y se obtiene mayor rendimiento. La nueva prensa sustituye a la polea por un vástago —en forma de tornillo largo y grueso— que se encaja en un elemento móvil dispuesto en el extremo de la viga que soporta una gran pesa. Este tipo de prensa fue descrito por Plinio y Columela con todo lujo de detalles, incluso señalando la existencia de prensas de tornillo dobles, aludiendo a la necesidad de mantener la prensa en perfecto estado y de manera especial recomiendan extremar la limpieza para evitar problemas en la fermentación.

Finalmente, en todo el prensado, conviene no olvidar que —independientemente del tipo de prensa utilizado— el producto obtenido dependía de la presión ejercida. Por tanto —para obtener un producto de calidad— se evitaba una presión fuerte; se conseguía así un vino de yema, de primera prensa.

El proceso de vinificación era en el mundo antiguo un fenómeno bastante desconocido. Era evidente que se producía la fermentación, pero desconocían los mecanismos que subyacen en tan complicada transformación y en la que además intervienen factores que aún hoy día son difíciles de interpretar. Por consiguiente, la experiencia práctica tendría un papel determinante. Para los agrónomos clásicos el proceso de vinificación —del que sólo tenían conocimientos empíricos— convertía al mosto en vino, como explicaba Columela: “*El vino no es otra cosa que el mosto que se transforma en vino. En cualquier caso —matiza José Ángel Calero— debemos de tener en cuenta que ya, desde las primeras manipulaciones de la uva, se iniciaba la fermentación por la larga exposición de los cuévanos al sol en los viñedos y que la producción de levaduras se aceleraba con el lento proceso de pisado y del posterior prensado*”.

La fermentación más o menos tumultuosa se producía en los depósitos y dependía de factores tales como la temperatura interior y exterior de la bodega, las corrientes de aire, etc. Este proceso duraba —según las circunstancias— nueve días para Plinio y treinta en opinión de Catón. Durante este tiempo, el vino se espumaba dos veces al día para eliminar las impurezas y —terminado el proceso— se cerraban los depósitos —*doliae*, en su caso— y se dejaban a su aire hasta su consumo diario o su venta.

Cuando —por el contrario— se pretendía reservar un vino — se rellenaban con la mezcla adecuada los depósitos en los que había fermentado; así se estabilizaba y seguía su propio proceso de evolución o bien se trasladaba a ánforas que reposarían en las zonas más frescas de la bodega. El trasiego —tan como nosotros lo conocemos— es una operación que no se practicó hasta el siglo I.

Una vez que el vino estaba recogido en las bodegas, los agrónomos romanos no dan excesivos detalles sobre las operaciones que realizaban o de los cuidados que proporcionaban al producto final. Es cierto que Columela aconseja cuidar el vino cada treinta y seis días antes del veintiuno de marzo y únicamente dos veces después. Sin embargo, llamaba la atención sobre el peligro de la aparición de la flor y la subida de la temperatura, porque entonces era necesario refrescar y airear las bodegas.

Con relación a las manipulaciones que se practicaban en las bodegas, se pueden señalar una serie de curiosidades que no se alejan mucho de las que se realizaban en la zona extremeña hasta finales del siglo XIX. Baste un simple ejemplo: Para probar la calidad del vino y sus posibilidades de conservación, Catón aconseja cocer dos o tres veces un poco de vino en harina de cebada, después filtrarlo y exponerlo al aire. Si tiene el mismo sabor que el del resto sin cocer, se puede conservar incluso varios años. Además de esta curiosa forma de catar, si el vino en algún caso debía clarificarse se hacía con un colador de lino antes de servirlo, o se podía colorear añadiéndole azafrán o si —cuando envejecía y se ponía ligeramente amargo — era necesario tratarlo, se realizaba con un colador en el que se depositaban unos granos de anís, apio y almendras amargas por el que se le hacía pasar.



*Banquete romano.*

En relación con “*la grandeza y servidumbre del vino*” —como escribe Caballero Bonald—<sup>15</sup> en Roma se instituyeron también puestos de auténtica responsabilidad: catadores, criadores, mezcladores, escancianos. Los matices de cada especialidad se superaron con bastante sutileza de la mostrada por egipcios y griegos, pues tenían que hacer frente, según cuentan los historiadores, a unas ochenta clases diferentes de vinos, cuyas dos terceras partes procedían de viñas romanas: de Falerno, localidad del sur de Roma, que estaba considerado como el mejor de la época; de Alba —los actuales montes Albanos—; de Liguria —región costera del norte de la península itálica—; de Toscana —la Etruria de los etruscos, cuyos viñedos pasaban por ser los más antiguos de Italia; o de Campania, en la vertiente occidental de los montes Apeninos. Aunque —como escribe Bonald— “*lo que todavía no pudieron perfeccionar los romanos fue el método de clarificación de los vinos, ya que antes de servirlos tenían que ‘desliarlos’ o separarles las heces por medio de un colador, que también podía hacer las veces de enfriadera si previamente habían introducido el cedazo trocitos de hielo*”. Pero lo que sí pusieron de moda los romanos fue el empleo de barricas de roble para el transporte del vino, en sustitución de las quebradizas ánforas. Este invento, que se debe a los galos —que lo empleaban para contener cerveza—, fue bien acogido por Julio César durante la guerra de las Galias, quien lo importó a Roma. Aun deberíamos estar agradeciendo a aquellos barbudos paisanos de Astérix y Obelix su feliz idea.

<sup>15</sup> Obr. cit., pág. 22.

Las ánforas llevaban impreso el año de producción, con indicación del Consulado o con el nombre del emperador que en ese momento gobernase. Esas vasijas sirven hoy para situar en el espacio y el tiempo cualquier hallazgo arqueológico, pues cada tipo de ánfora se corresponde con un alfar, una región y una época determinada. Además, dan una idea casi exacta del volumen de producción y movimiento del vino por todo el Mediterráneo, desde Hispania hasta Grecia o Asia Menor. De la ingente cantidad de ánforas que entraron en la capital del Imperio da cuenta la que se ha dado en llamar la octava colina de Roma: el monte *Testaccio*, que se formó con los restos cerámicos de ánforas que traían vino, aceite u otros productos como el *garum*, de los rincones más lejanos del Imperio.

Pero a Roma llegaban vinos de todos los rincones del Imperio, en tales cantidades que —según se cuenta— un comerciante del ramo, natural de Pompeya, puerto vinícola por excelencia, se hizo tan rico que construyó a su costa el teatro y anfiteatro de la ciudad.

Especialmente apreciados por los romanos en la época imperial fueron los vinos de Grecia, las Galias y los germanos del Rin y del Danubio... Y los de España, a los que escritores como Itálico, Marcial o el mismo Plinio, no cesaron de alabar; especialmente los de Tarraco, la actual Tarragona.

Ya he dicho en otra parte, que los vinos de la Antigüedad —llámese Grecia o Roma— tenían muy poco que ver con nuestros actuales caldos. La costumbre de rebajarlos añadiéndole agua era algo normal, aunque hoy consideremos un sacrilegio tan medida, pues los vinos que hacían eran demasiado fuertes para ser bebidos y no guardaban una calidad constante. De ahí que se mezclasen con agua en proporción de una a tres, a favor del líquido elemento.<sup>16</sup> Estas mezclas se realizaban en las cráteras antes de hacer los brindis — libaciones — o de tomarlos en los banquetes. Algunos expertos creen que también estaba justificada la adición de especias o esencias aromáticas para endulzarlos, debido a su excesiva acidez, aunque otros consideren que fueron excesivamente dados a estas mezclas, no siempre justificadas, especialmente —como dice Caballero Bonald— al vino cocido, como las nombradas *melitites* —vino con miel—,<sup>17</sup> *piperatum* —vino con pimienta— o *rosetum* y *myrtites* —vino con rosas y mirtos—, “*especies de cócteles más bien innecesarios*”. También estaba el *graeco more*, vino según la costumbre griega, que era casi un jarabe. A los esclavos se les daba un orujo con agua llamado *iora*, que no pasaba de ser un ínfimo aguapié.

José Ángel Calero —ampliamente citado más arriba— dice que el mosto obtenido en la primera prensada —“*el que denominaríamos de yema*”— era naturalmente el mejor, el que se reservaba el propietario cuando era posible y el que se vigilaba especialmente a la

16 A pesar de que en Roma se preferían los vinos dulces jóvenes, en el año 121, Opimius sirvió en un banquete un vino de 125 años.

17 También llamado *mulsum*.



*Baelo Claudia. Bolonia.*

hora de la fermentación. Un segundo tipo de mosto —“*mustum tortium circumcidaneum*”— de menor calidad, se obtenía cortando el orujo que sobresalía de la prensa y que se exprimía de nuevo mezclándolo con la masa que estaba en aquel momento manipulándose. Este segundo mosto presentaba problemas a la hora de la fermentación por su alto contenido en hierro, de aquí que —normalmente— no se mezclara con el primero. Con estos mostos se tenía un especial cuidado. Sabemos los agrónomos que se añadían resina y pez al vino para evitar una hipotética segunda fermentación y que —aunque se consideraba peligroso para la salud— Columela y Plinio trataban con yeso los vinos para aclararlos y provocar la precipitación de las líneas.

La *lora* era otro producto —“*más bien subproducto*”, matiza Calero— que se obtenía de la uva. Era una bebida destinada al consumo de los esclavos de las *villae* y se podría decir que cada propietario tenía su receta particular, pero siempre macerando el orujo ya seco en agua y prensándolo de nuevo. Este vino de orujo —“*vinum acinaticium*”— debía ser algo parecido a lo que elaboraba Catón para sus sirvientes con un resultado final que tendríamos que considerar de calidad más que discutible. Catón *producía* con 260 litros de mosto, 52 de vinagre, 52 de vino cocido, 1300 de agua dulce y 35 de salada una *cosa* —“*que eufemísticamente denomina ‘vinum familiae’ — que se consumía durante el periodo invernal*”.

El *vinum dulce* se cuidaba con esmero. Para elaborarlo se recogía el mosto de lágrima que escurría de los racimos antes de prensarlos y se guardaba en jarras sumergidas en el fondo de pozos. De esta manera se estabilizaba la temperatura y se retrasaba —lo sabían de forma empírica, aunque no el porqué— la acción de las levaduras.

El vino de pasas —*passum*— se producía siguiendo técnicas de tradición griega basadas en dejar que la uva se pasifique en la planta torciendo el pedúnculo y vinificando variedades, como la moscatel, muy azucaradas. Este procedimiento se había utilizado en Creta y tenía mucho éxito. Además de este vino de pasas de primera calidad, los agrónomos nos explican que se producían otros *passi*. El *passum secundarium* se obtenía añadiendo agua al orujo en una cantidad parecida al mosto extraído, en ocasiones se adicionaba mosto en vez de agua, lo que mejoraba la calidad del *passum*. Un tercer tipo de *passum* fue la *murina*, que se elaboraba prensando el orujo macerado en mosto cocido y que se dejó de producir a principios del siglo II a. C.

Una manipulación muy habitual de los productores romanos fue cocer el vino. Según los agrónomos esta operación tenía dos objetivos fundamentales. El primer lugar, Catón, Plinio y Columela coinciden en afirmar que cocer el mosto mejoraba los malos vinos y los convertía en un producto medianamente aceptable hasta el punto de que muchos cosecheros —para evitar problemas— decidían cocer toda su producción. El segundo objetivo de esta manipulación enológica consistía en azucarar —por concentración— los vinos de manera que los mostos muy cargados de taninos eran más agradables de beber. En algunos casos, estos vinos concentrados —por su dulzor— eran utilizados como sustitutos de la miel.

La operación de cocer el mosto no se hacía siempre de la misma manera. Se producían tres tipos de vinos cocidos y las técnicas varían según los agrónomos. El *defrutum* se elaboraba —según Plinio— cociendo el mosto hasta reducirlo a la mitad y Varrón afirma que a dos tercios. La *sapa* se producía —según Plinio y Paladio— reduciendo el mosto a dos tercios y Varrón a la mitad. Por último, el *caroenum* se elaboraba por reducción del mosto a un tercio según Paladio, mientras que otros agrónomos —Plinio y Columela— ni tan siquiera lo citan.

El *mulsum* —mosto mezclado con miel— se tomaba como aperitivo y acompañando a los manjares propios de la *gustatio*, de aquí su apelativo de *promulsis*. Para elaborar este vino melado, los agrónomos nos ofrecen varias recetas. Según Columela, por cada 13 litros de vino se deben utilizar 3<sup>2</sup> kilogramos de miel. Para Paladio, se deben mezclar cuatro partes de vino por una de miel y aclara que el vino a utilizar procederá de una partida prensada veinte días antes.

Para terminar con este apartado de la enología clásica a través de los textos de los agrónomos —añade Calero— “*se debe señalar que los romanos fueron muy dados a añadir a los vinos distintas sustancias que, por maceración, producían una mejora o rectificación de los sabores de los mostos de manera que se utilizaban en los banquetes, como atestigua Apicio, o en medicina como diuréticos y laxantes como apuntaba Catón. Así no es extraño encontrarnos vinos en los que maceraban nardos, rosas, cidra, especias, etc. o bien que, a la hora de servirlos en las mesas, las jarras fueran convenientemente preparadas para la ocasión a gusto del consumidor o en función del menú solicitado*”.

Pero como añade Caballero Bonald<sup>18</sup> refiriéndose a las mezclas antedichas, “*la cosa no quedó ahí*”. Plinio habla —en su *Historia Natural*— de los excitantes y vomitivos que, poco a poco, fueron necesitando los romanos para acrecentar y complicar los placeres de la bebida. Incluso se llegó a emplear el veneno, *vicio máximo*, como generador de una suerte de obnubilada y patológica sed.<sup>19</sup> Ahora se trata de otras barbaridades. Plinio escribe: “*Los hombres tomaban la cicuta para que el miedo a la muerte les obligase a tragar vino; otros ingerían piedra pómez y cosas que me avergonzaría nombrar; otros ni siquiera esperaban a vestir la túnica, sino que, desnudos y jadeantes, tomaban en sus manos vasos enormes y los apuraban para vomitarlos en seguida y repetir esta operación dos o tres veces*”.

Y Caballero Bonald, añade: “*La práctica de medios insólitos para calmar —o estimular— la sed fue realmente sorprendente. La palabra orgía ha adquirido su más virulenta significación. Baco ha dejado de ser un dios jovial y benéfico, humano espejo de gozosos dones, para convertirse en un morboso y desatentado personaje. Y hasta las ya salvajes fiestas en su honor tuvieron que ser prohibidas por el Senado el año 185 a. C, según atestigua Tito Livio*”.

Entre las combinaciones más famosas y atrevidas estuvo el *oinogarum*, en que el vino se mezclaba con la salsa más cara del Imperio —el *garum*, llamado también *liquamen*— que se fabricaba en las zonas atuneras —entre otras— de Baelo Claudia, actualmente Bolonia, en ruinas, en la costa gaditana, próxima a Barbate de Franco. El *garum* se mezclaba también con vinagre —*oxigarum*—, con aceite —*olaiogaron*— y hasta se tomaba simplemente con agua: *hydrogaron*.<sup>20</sup>

Por mor de los geógrafos latinos hemos llegado a conocer algunos de los tipos de uva que se usaban hace más de dos mil años. La más famosa en Roma era la *aminea*, que daba un vino blanco que, además, tenía una subvariedad hispana como uva de mesa. Estaba la *cocobis*, uva muy dura que daba un vino generoso con el transcurso de los años. También estaba la *bumasti*, origen de la variedad conocida más tarde como *tabaca*, o *teta de vaca*; la *numisiana*, utilizada para producción y conserva; la *duraciana*, muy apropiada para la pasificación y la producción de vinos dulces; y la *purpurae*, una uva muy gruesa y de color rojizo intenso.

En cuanto a los delitos cometidos en estado de embriaguez no eran igualmente vistos por griegos y romanos. Según la ley griega de Pítaco,<sup>21</sup> el ebrio criminal debía sufrir dos castigos: uno por el crimen en sí, y otro por la embriaguez que le llevó a cometerlo.

18 Ibid., pág. 23.

19 Recuérdese el uso de la nuez vómica por los persas, de finalidad muy parecida.

20 Antonio García y Bellido. *Veinticinco estampas de la España antigua*, págs. 158-159.

21 *Pitaco*. Tirano de Mitelene, capital de la isla y del nomo de Lesbos -o de Mitelene, en la costa SE. Fue uno de los llamados Siete Sabios.



La ley romana —por el contrario— considera la ebriez como atenuante del delito; declara: “*Per vinum delapsis capitalis poena remittitur*”;<sup>22</sup> es decir, que considera que no hay razón para castigar con la muerte a un criminal que se hubiese emborrachado.

Los poetas latinos también aludieron y cantaron al vino en numerosas ocasiones. He aquí algunas de las compuestas por Quinto Horacio Flaco:<sup>23</sup>

Oda<sup>24</sup>

“*Ya ves cómo blanquea la alta nieve  
en el Soracte;*<sup>25</sup> *los cansados árboles  
bajo el peso sufren; el hielo  
áspero inmóviles tiene a los ríos.  
Aleja el frío echando generoso  
leña al fuego y un vino de cuatro años  
con largueza, Taliarco,*<sup>26</sup> *escancia  
de sabina*<sup>27</sup> *ánfora y el resto  
déjalo a los dioses”.*

[...]

Oda<sup>28</sup>

“*No investigues, pues no es lícito, Leucónoe,*<sup>29</sup> *el fin que ni a mí  
ni a ti los dioses destinan; a cálculos babilonis*<sup>30</sup> *no te entregues. ¡Vale más sufrir lo que haya de ser!  
Té otorgue Júpiter*<sup>31</sup> *varios inviernos o sólo el de hoy,  
que destroza el mar Tirreno*<sup>32</sup> *contra las rocas, prudente  
sé, filtra el vino y en nuestro breve vivir la esperanza  
contén. Mientras hablo, el tiempo celoso habrá ya escapado:  
goza del día y no jures que otro igual vendrá después!”*

También el festivo Marcial, nuestro bilbilitano Marco Valerio, bromeó con el vino y con quienes lo tomaban. Véanse algunos ejemplos de lo que digo en los siguientes epigramas:<sup>33</sup>

22 La pena capital se les persona a los caídos por el vino.

23 *Odas y éodos*.

24 Obr. cit., libr. 1º, 9, pág. 109.

25 *Soracte*. Monte al N de Roma.

26 *Taliarco*. Nombre de varón; tal vez amigo de Horacio.

27 *Sabino*. Pueblo que antiguamente habitaba en los alrededores de Roma y que se fundió con los romanos.

28 Obr. cit., libro 1º, 11, pág. 113.

29 *Leucónoe*. Nombre de mujer; a ella se dirige el poeta.

30 Los babilonios fueron grandes astrólogos.

31 *Júpiter*. O Jove. Dios supremo de los romanos, equivalente al Zeus griego.

32 *Mar Tirreno*. Mar que baña las costas occidentales de Italia.

33 *Epigramas completos*.

### Que beba agua caliente

“¡Oh vino de Setia!<sup>34</sup> ¡Oh nieves y copas colmadas de mi amiga! ¿Cuándo volveré a apuraros sin que me lo prohíba el médico? ¡Necio, ingrato, indigno de tan gran regalo el que prefriere la herencia del opulento Midas!”<sup>35</sup>

”Que el que no envíe posea enhorabuena las mieses de la Libia<sup>36</sup> o todo el oro del Herno o del Tajo<sup>37</sup> y que beba agua caliente”.

### El bebedor Panareto<sup>38</sup>

“Estaba ebrio y era ya media noche cuando Panareto<sup>39</sup> hacía sonar sus dedos y pedía un orinal tardíamente. Le presentaron un cántaro de vino de Espoleto<sup>40</sup> que él mismo había vaciado sin que le hubiese bastado entero para él solo. Pero devolviendo a la vasija con sumo escrúpulo todo el vino que había contenido la llenó con una vomitona equivalente. ¿Te extraña que el cántaro haya contenido todo cuanto Panareto bebió? Pues no te extrañe, Rufó;<sup>41</sup> había bebido el vino puro”.

### Los vinos de Numa<sup>42</sup>

“Todo lo que encierran las humadas bodegas de esta falsificadora Marsella, los cántaros que adquirieron solera gracias al fuego, viene regalado por ti, Numa:<sup>43</sup> envías estos crueles venenos a tus desdichados amigos a través de los mares, por larguísimos caminos; y no por un precio módico, sino por lo que quedaría muy satisfecho un jarro de Falerno o de Setia<sup>44</sup> codiciado de la bodega que lo guarda. Me parece que ya sabes por qué no vienes a Roma después de tanto tiempo: es que no quieres beber de tus vinos”.

34 *Setia*. Ciudad del Lacio -hoy Sezze -renombrada por sus vinos.

35 *Midas*. Rey frigio que —según la leyenda— convertía en oro cuanto tocaba.

36 *Libia*. Estado del N de África.

37 *Herno* y *Tajo*. (*Hernunque Tagunque*) El Herno y el Tajo, dos ríos. El Herno es un río de Libia. Marcial lo emplea aquí como sinécdoque (*pars pro toto*) de Oriente y Occidente; es decir, el mundo entero. *Que sea dueño de campos libios, del Hermo y del Tajo, y que beba agua caliente, que a mí me pone lívido*. Una variación del tema horaciano de la *aurea mediocritas* (Nota de Luis Argüello)

38 Obr. cit. libro 6º, 89, pág. 176.

39 *Panareto*. Personaje desconocido

40 *Espoleto*. Spoleto. Antigua ciudad romana, en Umbria.

41 *Rufó*. Personaje desconocido.

42 Marcial. Obr. cit., X, 36, pág. 288.

43 *Numa*. Personaje desconocido que, según se deduce del propio poema, exportaba a Roma vinos de Marsella de pésima calidad. (Nota de L. Argüello)

44 *Falerno* y *Setia*. Vinos famosos en Roma. El sintagma viene a significar que Numa vendía caros los vinos que llevaba a Roma.

Vino malo<sup>45</sup>

*“Bebes vino color de amatista y te embriagas con negro vino de Opimio;”<sup>46</sup> brindas con Sabino<sup>47</sup> recién envasado y me dices, Cota:<sup>48</sup> «¿Quieres beber en copa de oro?» ¿Quién querrá beber vino como plomo en copas de oro?”*

En *La Eneida* —como aconteció con la *Iliada* y la *Odisea*— también está presente el vino. Téngase en cuenta que, aunque su autor —Virgilio— era romano —y posiblemente degustador del mismo—, Eneas y los suyos eran griegos, de ahí que el licor de Baco les acompañase en su viaje hacia la tierra que le ha sido prometida por los dioses, formando parte de su devenir diario.

Así —por ejemplo— cuando Dido —reina de Cartago— conduce a Eneas a su regia mansión y dispone que se hagan sacrificios a los dioses, *“al mismo tiempo manda que sean llevados abundantes víveres a sus compañeros [los de Ulises] de la costa, a los que unió los dones de Baco, alegría de los festines”*.<sup>49</sup>

O cuando —después de abandonar Cartago— llegan de nuevo a Sicilia, el héroe partió desde la asamblea hacia el sepulcro de su padre en medio de una numerosa comitiva. Allí —según era el rito—, derramó en el suelo dos copas de exquisito vino, dos de leche recién ordeñada y otras tantas de las sangres de las víctimas.

*—“Salve, ¡oh santo padre mío! No quisieron los hados que contigo buscase las tierras de Italia.*

*”Y no bien hubo pronunciado estas palabras, cuando salió del fondo del sepulcro una grande y lustrosa culebra, arrastrándose enroscada en siete vueltas, y que rodeo mansamente el túmulo, deslizándose luego por entre los altares; brillantes colores ornaban su cuerpo, a la manera que el arco presenta en las nubes mil varios colores.*

*”Pasmóse Eneas al verla: ella, desenroscando el largo cuerpo, serpea por entre los vasos y las sagradas copas, cata los manjares, y, sin hacer daño a nadie, penetra otra vez en el sepulcro. Eneas, dudando de si acaba de ver al genio de aquellos lugares o al espíritu de su padre, inmoló dos ovejas, otras tantas cerdas e igual número de negros novillos, derramando, al mismo tiempo, vino de las cepas y evocando el alma de Anquises<sup>50</sup> y a sus manes de los abismos”*.<sup>51</sup>

45 Marcial. Obr. cit., VIII, 49, pág. 292.

46 *Opimio*. El cónsul Lucio Opimio, enemigo de los Graco, pero su nombre aquí —como el de Marcial, I, 26—, está empleado como metonimia de vino excelente y, por añadidura, añejo —*antiqui*—, ya que era proverbial la calidad de la cosecha de vino del año 121, año del consulado de Lucio Opimio. Cuando se envasaba el vino era costumbre inscribir en las tinajas el nombre de los cónsules de aquel año.

47 *Sabino*. Vino de Sabina, región del NE del Lacio.

48 *Cota*. Personaje desconocido.

49 Cap. 3º, pág. 18.

50 *Anquises*. Padre de Eneas.

51 *Ibíd.*, cap. 14, págs. 50-51.

Aún en Sicilia, se celebran unos juegos; entre ellos, una carrera de embarcaciones. A las naos vencedoras les dieron como recompensa “*tres grandes novillos de elección, vino y un talento de plata*”.<sup>52</sup>

Igualmente, antes de darse a la vela, inmolaron tres becerros a favor de las divinidades del mar, y mientras una a una eran desatadas las amarras de las naves, “*Eneas, ceñidas sus sienes de una corona de hojas de olivo, arrojaba a las saldadas olas las entrañas de las víctimas y el vino de las libaciones*”.<sup>53</sup>

Y cuando incineran a Miseno, <sup>54</sup> “*luego que todo quedó reducido a humeantes pavesas y se apagó la llama, regaron con vino los huesos y las humanas reliquias, encerrándolas acto seguido en una urna de bronce*”.

O cuando —ya en Italia—, sellada la alianza entre Evandro y Eneas, sentados a la mesa, a la cual el sacerdote llevó del ara las entrañas asadas del toro y escanciado entre todo el dulce vino, <sup>55</sup> Evandro dice: “*Celebrad, pues, troyanos esta fiesta; <sup>56</sup> coronad vuestras sienes con verdes hojas, e invocad como nosotros este dios que ha de ser tutelar de ambas naciones; las copas pasen de mano en mano, y prodiguese el licor de Baco*”.

Durante el tiempo en que el cristianismo vivió de modo clandestino —o mientras fue medio aceptado— en la Roma imperial, y por el hecho de que fueron los pobres, los esclavos y las mujeres quienes primero aceptaron la nueva fe —los mismos que abrazaron con mayor fervor el culto báquico—, hizo que los primeros prelados asumieran y aceptasen —a veces de mala gana— algunos de los símbolos y ritos relacionados con el dios de los pámpanos para evitar deserciones. Mas cuando se convirtió en la religión dominante y pudo usar del ordeno y mando, persiguió y prohibió cuanto significase idolatría, sacrilegio o liviandad. Y, cómo no, los cultos a Baco, fueron repudiados y motivo de escarnio, no sólo porque en ellos participaban mujeres, sino también porque las bacanales habían alcanzado unos límites insoportables de descoco orgiástico que no cuadraban en la nueva moral predicada por los nuevos amos del cotarro religioso. Lo mismo que con el culto a Baco pretendieron hacer con otras costumbres *paganas*. Mas como no lograron sus objetivos —estaban demasiado enraizadas en el pueblo— no les quedó otro remedio que *cristianizarlas* en la medida de lo posible. Así, por ejemplo, la fiesta de San Marcos, que antiguamente se celebraba el 25 de abril en muchos pueblos agrícolas, se correspondía con la *Rubigalia* o *Robigalia* romana, destinada a preservar a los trigos de la toña —*robigo* o *rubigo*—, de la cual los latinos habían hecho una divinidad: *Robigo* o *Robigus*. Los jueves de comadres —fiestas típicamente femeninas en las que las mujeres tenían el mando por un día— se originó en la *Matronalia*, que las matronas romanas celebraban en honor a Jano Lucina,

52 Cap. 15, pág. 53.

53 Cap. 17, pág. 61.

54 Cap. 19, pág. 68.

55 Cap. 26, pág. 94-95.

56 En honor a Hércules, porque había librado la zona del peligro de Caco.

y que estaba destinada a asegurar la fecundidad de las mujeres. Los mozos que salen —o salían— bien en Navidad, en Nochevieja, en la última noche de febrero o el primer viernes de marzo, conocidos como marzales, son los descendientes de los jóvenes que salían en Roma en las *Kalendae Martinae*, anunciando el comienzo del año, que estaba dedicado a Jano, dios que en épocas remotas se relacionó con la agricultura. Y tal vez el cultivo de las vides se salvase por la necesidad que los sacerdotes cristianos tenían de vino para la ceremonia de la consagración.

Tras la caída del Imperio romano en manos bárbaras —grandes bebedores de cerveza—, el cristianismo se encargó de que las tradiciones vinícolas no sólo no se perdieran, sino que se acrecentaran con el transcurso de los años. Las palabras de Jesús en la última cena, diciendo que el vino *era su sangre*,<sup>57</sup> fueron el toque de atención para que primero los obispos romanos y más tarde los monjes no sólo propagaran el cultivo de las vides allá donde fueron, sino que también protegieron, mimaron, y perfeccionaron las labores, las podas, los abonados, etc. de las ya existentes, de modo que cuando algún peregrino o pobre vagabundo pedía cobijo en cualquiera de los numerosos monasterios o conventos que fueron apareciendo a partir de la Edad Media por doquier —en especial a lo largo del Camino de Santiago— nunca le faltó protección, comida y vino con que reponer fuerzas antes de reemprender su viaje.

Así pues, durante el —para algunos— tenebroso y supersticioso mundo altomedieval, en que las guerras nobiliarias, las banderías incontroladas, las plagas, las pestes —como la Negra— y la muerte campeaban a sus anchas por la vieja Europa, donde la Iglesia, a través de sus monasterios y abadías, fue la encargada de garantizar la supervivencia de la viticultura, bastante olvidada con las invasiones de los bárbaros. De ahí que — cuando la estabilidad llegó en la Baja Edad Media, los principales —y tal vez— los únicos viñedos, se hallasen junto a los monasterios, conventos y abadías como puntos de abastecimiento para una Iglesia necesitada de vino; no sólo para aplacar la sed —que según se cuenta era mucha— de sus propios ministros, sino también —y más importante desde el punto de vista religioso— para llenar las vinajeras de sus numerosos —y a veces no bien atendidos— altares. Es decir, que —como escribe Luis Antonio de Vega—<sup>58</sup> los monjes tuvieron presente no sólo la frase de las Sagradas Escrituras de que el vino alegra el corazón del hombre, sino que era su sangre en la ceremonia de la Eucaristía.

Y fue precisamente el orden Cisterciense —seguidora de San Benito— la que contuvo la decadencia del viñedo y la que impulsó su cultivo, tal vez haciendo propio el consejo del viejo campesino a sus hijos de que “*no convirtieran la viña en era*”. Y no —como señala de Vega— ateniéndose a una “*interpretación gramatical, sino agraria*” de trabajar en las vides y en la elaboración de los vinos. Porque como

57 *Mateo*, 26, 28.

58 *Guía vinícola de España*, pág. 62.

escribe monseñor Buso, que cita el siguiente párrafo de Brial: <sup>59</sup> “*Nos agrada investigar, acerca de las Órdenes religiosas, que fueron las primeras en abrir paso en nuestras selvas, en sembrar en nuestras llanuras y plantar vides en nuestras laderas. Me complace que el cielo ayudase a los benedictinos en su labor*” ... Y a los bebedores de buen vino también les complace, seguro.

Los monjes —en fin— no sólo se preocuparon por hacer vino, sino que también procuraron mejorarlo. Así los de Borgoña fueron los primeros que estudiaron los suelos, los que seleccionaron las mejores parras, los que experimentaron con las podas y con los injertos o los que procuraron proteger las plantas de las heladas. De este modo, no solamente tuvieron suficiente cosecha para el culto y para sí propios, sino que también pudieron convertirse en vendedores, acaparando una buena parte del mercado vinícola durante el Medioevo. Porque en las ciudades medievales —donde el agua era muchas veces impura y ponzoñosa— el vino —e incluso la cerveza— llegaron a convertirse en alternativa sanitaria para el cuidado de la salud corporal y —por qué no— de la espiritual. De ahí que, durante este largo período histórico, y por motivos higiénicos, aún se continuase recurriendo a la ahora nada recomendable media de mezclar vino con agua.

Con la liberación del comercio y con una mayor seguridad en los caminos y rutas comerciales en la Baja Edad Media, el comercio del vino se acrecentó, de modo que apareció una importante flota —tanto marítima como fluvial— que, cargada con barricas de vino, iban hasta Londres y otros puertos del norte europeo.

Del volumen total que los viticultores franceses exportaron hacia otros países, nos da una ligera idea el hecho de que cuando en 1308 el rey inglés Eduardo II se casó con Isabel de Francia, reclamó de los viticultores borgoñones la friolera del equivalente a un millón de botellas de vino.

Por cierto: la primera cata —clasificación, según otros— de vinos que se conoce en la Historia fue organizada por el monarca francés Felipe Augusto —1180-1223—. Se llamó Batalla de los Vinos y tenía por objeto comparar los caldos franceses y centroeuropeos con los mediterráneos. En dicha cata —que, según dicen duró, dos meses— actuó como maestro de ceremonias un prelado inglés, que a la hora de establecer un orden de clasificación para los vinos utilizó el orden de la jerarquía de la Iglesia. El título de *Papa de los Vinos* se lo adjudicó a un vino de Chipre, y el de *Cardenal* ... a un vino de Málaga que concurrió al certamen.

Desde el siglo XI al XIII se desarrolló —principalmente en Inglaterra, Francia, Alemania y España— un movimiento poético profano escrito en latín —y paralelo a la lírica culta en lengua vulgar— que recibió el nombre de poesía *goliárdica* o *goliardesca*.

---

59 Citado por de Vega, obr. cit., Ibíd.

*Goliardo* o *goliarda* —según el *Diccionario de la Real Academia*—, del francés *gouliard*, era toda aquella persona dada a la gula y a la vida desordenada; seguidora del vicio y del demonio personificado en el gigante bíblico Goliat.

En la Edad Media *goliardo* fue el clérigo o estudiante vagabundo que llevaba una existencia irregular, sin convencionalismos, a menudo cercana a la delincuencia.

Los poetas que cultivaron la poesía *goliardesca* —donde se mezclan las referencias clásicas con recuerdos de canciones populares— se llamaron *goliardos* —*goliardi*— y clérigos vagantes: “*clerici vagantes*”.

Esta segunda denominación —según Martín de Riquer—<sup>60</sup> tiene un claro origen: tales poetas eran, por lo general, o bien estudiantes que constantemente se trasladaban de una escuela a otra —ya que ello ocurre en los momentos en que se organizan las grandes universidades europeas—, y que, faltos de recursos, no raramente se ganaban el sustento ejerciendo actividades más o menos juglarescas, o bien clérigos sin beneficio, o bien monjes exclaustros, entregados a la vida errabunda e irregular.

Sin embargo —como afirma el señor de Riquer— no todos los cultivadores de este tipo de poesía fueron gente de semejante jaez. Altas dignidades eclesiásticas, figuras destacadas de la cultura y del pensamiento de la época, dedicaron momentos de su vida a la *musa goliárdica*.

Aparte una actitud marcadamente hostil a las altas autoridades eclesiásticas —por la condición especial de los autores *goliárdicos*—, el vino constituyó uno de los temas favoritos de estos poetas. “*Su poesía, fundamentalmente báquica y tabernaria*” —escribe Martín de Riquer.

*“Al acercarse a este tema exulta de alegría y de optimismo, se derrama en torrentes de gracia y de ingenio y adquiere una exuberante locuacidad. En este sentido los goliardos nos han dejado verdaderas obras maestras y han escrito las mejores y más sinceras poesías que han sido dedicadas al vino”.*

Así, en la autobiografía de un clérigo vagante —la del llamado Archipoeta de Colonia— se dice del vino:<sup>61</sup>

*«Meum est propositum in taberna mori,  
ut sint vina proxima morientis ori,  
tunc cantabunt laetius angelorum chori:  
‘Deus sit propitius huic potatori’».*<sup>62</sup>

60 *Historia de la Literatura universal*, tomo 2º, pág. 44.

61 Cit. M. de Riquer. Obr. cit., pág. 46.

62 “*Es mi propósito morir en la taberna para que el vino esté cerca de la boca del agonizante; entonces cantarán alegremente los coros de los ángeles: ‘Dios, sé propicio a este bebedor’.*” (Por cierto: el último verso es —según el señor Riquer— una irreverente parodia evangélica de *Lucas*, 18, 13; ¡Oh Dios, sé propicio a mí, pecador!

Una famosísima canción goliardesca empieza

*In taberna quando sumus,  
non curamus quid sit humus,  
sed ad ludum properamus,  
cui semper insudamus...*<sup>63</sup>

Y —como dice Martín de Riquer— tras enumerar los brindis que los borrachos dedican a todos los estamentos sociales, “*caracterizados con epigramática sal*”, acaba esta desbordante letanía de bebedores:

*Bibit hera, bibit herus,  
bibit miles, bibit clerus,  
bibit ille, bibit illa,  
bibit servus cum ancilla,  
bibit velox, bibit piger,  
bibit albus, bibit niger,  
bibit constants, bibit vagus,  
bibit rudus, bibit magus,  
bibit pauper et aegrotus,  
bibit exul et ignotus,  
bibit puer, bibit canus,  
bibit preasul et decanus,  
bibit soror, bibit frater,  
bibit anus, bibit mater,  
bitit ist, bibit ille,  
bibunt centum, bibunt mille.*<sup>64</sup>

Canto muy propio para ser entonado alrededor de una mesa de estudiantes bien provista de botellas...

Y con la aparición en Europa de una burguesía adinerada —que no reparaba en gastos con tal de beber buenos caldos— el mercado comenzó a demandar caldos cada vez de mayor calidad, apareciendo así el concepto de *gran vino*, que aún persiste, y que perduró hasta que en 1860 apareció la filoxera —la plaga de la vid— en el Midi francés, procedente de América del Norte. Y con la filoxera, el oídio, el mildiu... Y la Primera Guerra Mundial, que terminó por arruinar tan floreciente comercio Y a empezar de nuevo....

63 “*Cuando estamos en la taberna no nos preocupamos de nuestro entierro, sino que nos precipitamos al juego, en el que siempre nos afanamos*”.

64 “*Bebe la señora, bebe el señor, bebe el caballero, bebe el clérigo, bebe aquél, bebe aquélla, bebe el siervo con la criada, bebe el animoso, bebe el perezoso, bebe el blanco, bebe el negro, bebe el constante, bebe el vago, bebe el tosco, bebe el sabio, bebe el pobre y el enfermo, bebe el desterrado y el desconocido, bebe el niño, bebe el viejo, bebe el obispo y el decano, bebe la hermana, bebe el hermano, bebe la abuela, bebe la madre, bebe ésta, bebe aquél, beben ciento, beben mil*”.



## BIBLIOGRAFÍA

- Antología griega*. Colección de antiguos poetas griegos. Edic. de Ángel Lasso de la Vega. Perlado, Páez y Cía. Madrid, 1884.
- ARISTÓFANES. *Comedias*. Traducción de R. Martín Lafuente. Prometeo. Valencia, s/f.
- CABALLERO BONALD, J. M. *Lo que sabemos del vino*. Gregorio del Toro, editor. Madrid, 1967.
- CALERO CARRETERO, JOSÉ ÁNGEL. *Algunos aspectos de la "conditura vini"*. Actas de las III Jornadas de Humanidades Clásicas. Almendralejo, febrero, 2001.
- GARCÍA Y BELLIDO, ANTONIO. *Veinticinco estampas de la España antigua*. Espasa-Calpe. Madrid, 1981.
- Gran Diccionario Enciclopédico Salvat*. Salvat. Barcelona, 1971.
- HORACIO FLACO, QUINTO. *Odas y Épodos*. Edición bilingüe de Manuel Fernández-Galiano y Vicente Cristóbal. Cátedra. Madrid, 1990.
- LUJÁN, NÉSTOR. *La vida cotidiana en el Siglo de Oro español*. Planeta-DeAgostini. Barcelona, 1999.
- MARCIAL, MARCO VALERIO. *Epigramas completos*. Traducción, introducción y notas de José Torrens Béjar. Ed. Iberia, S.A., Barcelona, 1959.
- MONTET, Pierre. *La vida cotidiana en Egipto en tiempo de los Ramsés (1300-1100)*. Temas de Hoy. Madrid, 1990.
- RIQUER, MARTÍN DE/JOSÉ M<sup>a</sup> VALVERDE. *Historia de la Literatura Universal*. Planeta, Barcelona, 1984.
- Sagrada Biblia*. Ed. de Eloíno Nácar y Alberto Colunga. Biblioteca de Autores Cristianos. Madrid, 1961.
- SUÁREZ BLANCO, GERMÁN. *Léxico de la borrachera*. Servicio de Publicaciones. Universidad de Cádiz, 1989.
- VALERIO MARCIAL, MARCO. *Epigramas completos*. Edición de José Torrens Béjar. Editorial Iberia. Barcelona, 1959.
- VEGA, LUIS ANTONIO DE. *Guía vinícola de España*. Editora Nacional Madrid, 1967.