REVISTA MURCIANA DE ANTROPOLOGÍA

Número monográfico

Actas del
I Congreso sobre Etnoarqueología del Vino
Bullas 4-6 noviembre de 2004

Nº 12 • 2005 UNIVERSIDAD DE MURCIA

REVISTA MURCIANA DE ANTROPOLOGÍA

Portavoz del *Seminario Permanente de Estudios de Cultura Popular*, organizado por las áreas de Antropología Social, Historia Antigua y Filología Románica de la Universidad de Murcia, órgano igualmente de la *Asociación Patrimonio Siglo XXI* para el estudio, defensa y conservación del Patrimonio Regional, de la *Asociación Murciana de Antropología,* y de la *Asociación de Amigos de Historia Antigua y de Arqueología de la Región de Murcia*

Actas del I Congreso sobre

ETNOARQUEOLOGÍA DEL VINO

Bullas, 4-6 de noviembre de 2004

Editores: Salvador Martínez Sánchez
Antonino González Blanco

XII

Murcia 2005

Jugo de cepas, sangre de uvas: la viticultura y la vinificación en el antiguo Oriente Próximo

José Ángel Zamora López

Introducción: el Próximo Oriente y el origen de la viticultura y de la vinificación

A las culturas del Próximo Oriente antiguo, que descubrieron y desarrollaron saberes y técnicas fundamentales para el devenir de la civilización humana, se les ha atribuido también el primer cultivo consciente y controlado de la vid y la elaboración, mediante procedimientos apropiados, del vino partiendo de sus frutos.

En el seno de nuestra cultura así se aceptó, sin que cupieran dudas, hasta épocas recientes. Mientras la Biblia fue el referente fundamental para establecer la forma en la que los hombres accedieron por primera vez a conocimientos claves en su condición de humanos, fijando momento y lugar, la historia de Noé dio cumplida respuesta: el primer cultivo viticultor y la primera elaboración de vino se dieron juntas en los inicios mismos de la renovada historia de la humanidad (y con una carga simbólica que será constantemente asociada a la planta y a la bebida) en las montañas en las que, al norte de Mesopotamia, encalló el arca y pusieron primer pie sus ocupantes[1].

Las primeras investigaciones de índole histórico[2] y botánico parecían confirmar la idea general asumida tradicionalmente: las áreas "marginales" a los territorios próximo-orientales en los que la agricultura irrigada tuvo su primer desarrollo masivo se postulaban como la cuna más probable para el primer dominio de las plantas, incluidos los frutales. También para el dominio de la vid, cuya forma silvestre se extendía notablemente por aquellas zonas, estando en cambio ausente de las regiones lindantes más meridionales, bajas y áridas. Los primeros testimonios arqueológicos, que prestaban una atención reducida al análisis minucioso de los restos vegetales, pero que encontraban sin cesar antiguos restos materiales relacionados con la producción, el comercio y el consumo del vino, parecían asimismo confirmar la primitiva relación de las regiones montañosas del sur de Anatolia y del norte de Siria y Palestina con la más antigua viticultura y vini-

---

1 También se encontraban argumentos favorables en diversas leyendas egipcias y griegas recogidas por los autores clásicos (*cf.* p. ej. *Heródoto* 1, 193-194), aunque en realidad los textos greco-latinos sitúan el origen de la vid y del vino en un amplio número de lugares: el Mar Rojo, Egipto, Tiro, Beocia, Quíos o Etolia, prueba de lo extendido del cultivo y de lo fértil de algunas zonas en época clásica.

2 Que se beneficiaban de los nuevos hallazgos arqueológicos pero también de los avances lingüísticos: el estudio de parte del vocabulario vinícola (y, sobre todo, de la propia palabra primitiva para el vino) parecía señalar como patria original de la bebida a zonas no indoeuropeas y no semíticas del antiguo Oriente Próximo, como lo eran la zona caucásica o transcaucásica, o la Anatolia prehitita. *Cf. infra*.

ficación. Por último, los testimonios textuales, que el antiguo Oriente Próximo proporcionaba en abundancia para fechas en las que las restantes poblaciones humanas se hallaban aún sumidas en estadios pre o protohistóricos, aportaban muchas y claras noticias sobre el temprano cultivo de la vid y la pronta e importante elaboración, transporte y usos del vino. Tales noticias, como veremos, se extendían desde todas las regiones apropiadas a la vid hasta aquellas donde su cultivo no era posible o donde la planta no existía de forma natural. No es de extrañar que la idea resultante, canónica todavía a muchos, viera en diferentes lugares del Próximo Oriente, con preferencia por las áreas montañosas citadas, el nacimiento de la viticultura propiamente dicha y, casi de forma indisoluble, de la vinificación. Desde allí, ambas se habrían extendido primero por las áreas cercanas y, después, por toda la cuenca del Mediterráneo, para acabar llegando más lentamente, de la mano, sobre todo, de las culturas de origen próximo-oriental (como lo es después de todo, también la nuestra) a todo el mundo habitado.

La configuración, relativamente reciente, de una verdadera disciplina paleobotánica (con la llegada de buenos estudios interdisciplinares y de métodos analíticos más avanzados) ha convertido este panorama, esencialmente monogenético y difusionista, en otro mucho más complejo. Los datos obtenidos mediante el análisis de los restos vegetales hallados en el registro arqueológico prehistórico (sobre todo el estudio de las semillas halladas en yacimientos habitados por poblaciones humanas, pero también de otros restos vegetales, e, incluso, de los residuos o marcas hallados en recipientes e instrumentos), antes casi inexistentes, son ahora más numerosos y están mejor repartidos. De entre ellos, los trabajos basados en las variaciones morfológicas que diferencian a las plantas silvestres de sus variantes cultivadas (siempre controvertidos, pero ya muy comunes) son los que quizá más han contribuido a poner en duda las ideas preexistentes. Según estos estudios, en diferentes regiones de la extensa área con presencia prehistórica de vid silvestre, y de forma aparentemente independiente, tuvo lugar, en fechas más antiguas a las hasta hace poco manejadas, un cultivo o control sistemático de la planta que originó variedades domésticas en lugares donde se pretendía una introducción más tardía e importada de la viticultura[3].

En el Próximo Oriente, este tipo de estudios se ha incorporado de forma lenta y desigual. Los yacimientos pre y protohistóricos han hecho ya un uso relativamente abundante de ellos, proporcionando en los últimos años una serie de datos muchas veces inesperados que todavía no estamos en condiciones de valorar convenientemente. En cambio, las grandes excavaciones, donde los restos monumentales o los hallazgos epigráficos concentran la atención principal, han tardado en incorporar estas nuevas disciplinas a sus estudios, situación que por fortuna está cambiando rápidamente. Como resultado, se ha enriquecido la complejidad del problema (con la llegada, por ejemplo, de presuntos testimonios de vinificación mucho más antiguos de lo que cabía esperar) imponiendo cierta cautela momentánea en la rein-

---

3 *Cf.* p. ej. el trabajo ya clásico de RIVERA NÚÑEZ – WALKER, 1989: 205-237.

terpretación del conjunto (que en muchos casos no oculta un cierto escepticismo), sobre todo, por lo que se refiere al reconocimiento de áreas o lugares en los que se atestiguarían técnicas viticultoras o vitivinícolas con primados de antigüedad.

En este panorama cambiante, permanece, de todos modos, fuera de dudas la extensión e intensidad adquirida por el cultivo de la vid en algunas de las regiones del Próximo Oriente en una época sorprendentemente antigua (pues así lo percibimos desde el mismo momento en el que disponemos de fuentes explícitas, como son las escritas). Tal fenómeno no tiene parangón en otras áreas de posible dominio de la vid, al margen de si en ellas se dio o no una viticultura independiente e incluso más temprana. En los mismos términos puede hablarse de la vinificación, cuyas técnicas se atestiguan por primera vez en el antiguo Oriente Próximo, de forma tan detallada, valorada y extendida, como también veremos, que no es posible a día de hoy hablar de los inicios de una verdadera producción de vino sin volver los ojos hacia el Oriente.

En la medida en que, además, los saberes y técnicas de la viticultura y de la vinificación pertenecen al ámbito de lo cultural –y de la misma manera en que el propio vino, con sus usos y su carga simbólica, se convirtió de inmediato en importante elemento de cultura– la información proporcionada por el Próximo Oriente antiguo resulta especialmente importante para el propósito que reúne las contribuciones de este volumen. La abundancia y calidad de informaciones relativas al antiguo cultivo de la vid proporcionadas por los testimonios próximo-orientales nos permiten disponer, con cierto detalle (como enseguida veremos) del rico panorama de la más antigua tradición viticultora y vinificadora conocida. Una tradición, como también veremos, sorprendentemente parecida, por no decir casi idéntica, a la hasta hace poco practicada por nuestros propios abuelos.

La viticultura y vinificación oriental: fuentes disponibles

Pero antes de repasar esta tradición viticultora y vinificadora próximo-oriental, conviene prestar atención al modo en que nos es conocida.

Como decíamos, a las técnicas de la arqueología más tradicional, que han ido hallando en el Próximo Oriente restos de utensilios, de recipientes e, incluso, de instalaciones agrícolas relacionadas con el vino (a pesar de la poca entidad de las estructuras necesarias para su elaboración y lo poco específico de la mayor parte de las herramientas implicadas en su producción) se han unido, de forma desigual, diversas técnicas analíticas y diferentes tipos de estudios paleobotánicos. Aunque veremos algunos de sus aportes, los datos proporcionados por los testimonios estrictamente materiales siguen siendo, sin embargo, para los estudios sobre la técnica viticultora y vinificadora en la remota antigüedad oriental, secundarios frente a los testimonios textuales.

Los textos próximo-orientales llegados hasta nosotros lo hacen de dos maneras: en casos excepcionales, y por tanto de importancia extraordinaria, nos llegan por la vía de la transmisión textual (la copia sucesiva de los textos a través de generaciones y generaciones de amanuenses hasta épocas recientes). Por supuesto, es la Biblia la que justifica y motiva la referen-

cia a este tipo de documentación, pues también en el caso de la cultura oriental del vino el conjunto de textos bíblicos se constituye ya por sí solo en fuente inagotable de informaciones, directas e indirectas, relativas sobre todo al I milenio a.C. Tanto más cuanto que el territorio palestino fue en la antigüedad una importante zona vinificadora, vecina de los grandes productores septentrionales e integrada en los circuitos comerciales del vino y en el área de su consumo más intenso.

Pero la documentación textual próximo-oriental más antigua nos llega, de forma amplia y variada, sobre todo, en su forma directa. Llega hasta hoy al haber sido grabada o pintada sobre restos conservados. La documentación de este tipo más importante es la incisa sobre materiales duros, la documentación propiamente llamada epigráfica. Gracias al empleo masivo en gran parte del Próximo Oriente antiguo desde el IV milenio a.C. de la arcilla como soporte (mediante el uso de la escritura llamada cuneiforme sobre tablillas de barro) han podido conservarse numerosos archivos próximo-orientales que, en muchos casos, han proporcionado a su vez gran cantidad de documentos. Ellos nos dan fundamentales informaciones sobre el cultivo de la vid y la producción de vino; informaciones emanadas, además, directamente de las manos de antiguas gentes orientales.

Algunos de estos grupos de documentación textual se han hallado, por añadidura, en zonas que sabemos de intensa producción de vino. Es el caso de la documentación procedente de la costa mediterránea oriental y de la zona siria. Debe señalarse al respecto la importancia de algún *corpus* documental en concreto, como el hallado en el yacimiento de Ras Shamra (en la costa de la actual Siria). El lugar, la antigua Ugarit, ha proporcionado textos pertenecientes a la segunda mitad del II milenio a.C. donde se nos muestra la importancia adquirida en ese momento por la producción, comercio y consumo de vino en la zona. Otros archivos importantes proporcionan también información relevante. Por ejemplo, el archivo hallado en la antigua Mari, a orillas del Éufrates (hoy también en la actual Siria, cerca de la frontera iraquí) atestigua el constante discurrir de vino desde las zonas productoras del curso alto del río hacia las ricas zonas del sur, hacia Mesopotamia, donde en la primera mitad del II milenio a.C. el consumo de la bebida dio lugar a un intenso comercio.

A estas fuentes arqueológicas y textuales hay que añadir las llamadas "iconográficas", la información proporcionada por las antiguas representaciones próximo-orientales relacionadas con la viticultura y la vinificación. Como las fuentes epigráficas, las imágenes disponibles son también hallazgos arqueológicos, sometidos al azar de la conservación de su soporte material. Tal hecho motiva, por ejemplo, que algunas zonas –en las que se unen la costumbre de representar escenas cotidianas y las condiciones apropiadas para la conservación de estas representaciones– adquieran un protagonismo casi exclusivo. Nos referimos, por supuesto, al área egipcia, cuyas pinturas y grabados ilustran habitualmente los estudios que nos ocupan, a la vez que dan pie a diferentes teorías e interpretaciones (un hecho hasta cierto punto paradójico, habida cuenta de que Egipto no fue, en época preclásica, zona donde la vid fuera un cultivo significativo).

Esta reflexión particular nos lleva a señalar otro hecho, más general e importante, que debe necesariamente ser considerado en este pequeño

repaso a las fuentes con las que construimos nuestro conocimiento de la antigua viticultura y vinificación próximo-orientales: la desigual distribución cronológica y espacial de la documentación disponible, así como su heterogeneidad, en parte ya advertida. El Próximo Oriente antiguo era, en realidad, un enorme territorio en el que convivían culturas y pueblos diferentes, que conocemos a su vez mediante una documentación diversa (que exige competencias específicas) y casi siempre desequilibrada: a zonas o períodos bien documentados corresponden áreas o épocas sin apenas datos o sin dato alguno; a hechos de cultura de abundante atestiguación se contrapone la absoluta ausencia de información sobre otros. En el territorio próximo-oriental se englobaban, además, áreas geográfica y climáticamente muy diferentes (que, en lo que aquí nos interesa, incluían regiones de posible cultivo de la vid con regiones abiertamente desfavorables a su implantación y desarrollo, al igual que englobaban áreas de segura presencia de vid silvestre con zonas, como la egipcia, de dudoso arraigo de la planta salvaje en época prehistórica[4]). El período al que corresponden estas fuentes abarca, por añadidura, desde la Prehistoria a la llegada de la civilización clásica a la zona, más de tres milenios después. Un tiempo lleno de cambios en las culturas del área, pero también en el propio medio físico, incluida su botánica, dada, precisamente, la interacción de ambos factores. La actividad humana, la cultura agrícola, modificó fuertemente el entorno y las plantas que lo constituían.

Todo ello nos lleva a una primera consideración previa: la dispersión de las informaciones relevantes al estudio de la viticultura y vinificación orientales nos obliga a combinar datos de procedencia (espacial, temporal) y naturaleza muy variadas, con los evidentes problemas que tal hecho conlleva y que habrán de tenerse en cuenta tanto en el manejo de esta breve síntesis como en el de cualquier otro trabajo similar que haga uso de la rica documentación del Oriente antiguo.

A cambio, otros factores facilitan la integración de los datos. Para cuando disponemos de informaciones relevantes, las fuentes nos muestran tal extensión e intensidad en el cultivo de la vid y en la elaboración de vino que resulta difícil reconstruir sus pasos previos. Sin embargo, todavía entonces resulta clara la diferencia entre las zonas productoras (Anatolia, la Siria septentrional, la costa siro-palestina) y las zonas a las que el vino llegaba por comercio y la vid se cultivaba de forma reducida (sobre todo, Mesopotamia y Egipto). La homogeneidad de parte de los datos disponibles, algunos préstamos y términos emparentados, hacen pensar en un núcleo productor inicial desde el que la bebida se extendió por todo el área. La demanda del producto debió impulsar los intentos viticultores y la propagación a nuevas zonas de, como mínimo, la técnica de elaboración del vino. Esta extensión de las técnicas quizá conllevara en algunos casos, como el egipcio (donde los testimonios vinícolas aparecen constantemente ligados al área siro-palestina), la difusión de la planta misma.

---

[4] Los mapas de extensión de la *Vitis Vinifera* silvestre no incluyen, de manera general, el Valle del Nilo como área propia de la planta, ni suelen citarse datos paleobotánicos que atestigüen la presencia de vides selváticas en Egipto con anterioridad a la introducción (y, posible, asilvestramiento) de las vides domésticas. *Cf.* sin embargo, para nuevos testimonios, la contribución de Encarnación Carreño Sánchez en este mismo volumen.

En definitiva, al menos en el área próximo-oriental, y, al menos, en lo que se refiere al ámbito estrictamente cultural en el que se emplazan las técnicas y saberes de la viticultura y la vinificación, la difusión de esta cultura del vino permite hasta cierto punto usar las variadas informaciones de todo el área de forma integrada, conscientes siempre de sus problemas.

Fuera del área, la cultura oriental del vino se extendió también (ya fuera como novedad absoluta, como posible impulso de lo ya existente o como hipotética superposición a lo previo). Esta extensión, además, pudo ser mucho más antigua de lo habitualmente considerado, sobre todo, en lo que atañe a la elaboración del vino y a la estima por la bebida, parte fundamental, a su vez, de nuevos hechos de cultura. Recuérdese cómo la misma palabra "vino" (en todas las lenguas romances y también en las germánicas, donde deriva o se toma del latín, pero también en griego desde época micénica y en las lenguas semíticas más antiguas) deriva de una antiquísima raíz **wayn-*, de origen incierto, pero muy probablemente oriental, que acompañó al producto en su extensión, extendiendo igualmente su antiguo nombre[5].

Las antiguas viñas próximo-orientales

Características, emplazamiento y régimen de cultivo

Las antiguas viñas próximo-orientales debieron presentar un aspecto muy similar a los diferentes tipos de viñas actuales. Las cepas rara vez se cultivaban aisladas, salvo ejemplares de jardín, y los textos nos hablan abundantemente de campos dedicados entera y exclusivamente al cultivo de la vid. Dadas las características de la planta y del medio físico de las zonas productoras orientales, las viñas debieron disponerse a lo largo de las pendientes de los muchos valles de las zonas productoras, que permitían un buen drenado. En estas zonas debió darse el cultivo mediterráneo típico, esencialmente, en régimen de secano.

Sin embargo, como cultivo caro y muy cuidado, y al igual que otros frutales, las antiguas vides próximo-orientales fueron también objeto de riego y, en general, de laboreos específicos propios de huertos y jardines. Algún documento nos habla de las viñas como "huertos de vides" y la palabra semítica noroccidental (la propia de los habitantes de la región siropalestina) que designa a la viña, *karmu* (de la misma raíz semítica que subyace a la española "carmen"), alude también a un espacio ajardinado u hortofrutícola[6]. Las viñas aparecen representadas en pinturas egipcias como grandes huertas, donde también hay otros cultivos y frutales. De hecho, la escritura jeroglífica egipcia conservó como determinativo de "árbol frutal" el ideograma de "vid", un signo que presenta a la planta sostenida por tutores y crecida desde un gran tiesto (*cf.* Fig. 1). Es también en pinturas egipcias donde se atestigua el riego cuidadoso de las cepas (*cf.* Figs. 2 y 6), que debió de darse también en otras regiones, así como el cultivo intercalar de la vid con otros frutales, igualmente atestiguado en otras zonas próximo-orientales,

---

5 Sobre la etimología del vocabulario vinícola, *cf.* ZAMORA, 2000: 270, con referencias.

6 *Cf.* ZAMORA, 2000: 58 ss.

desde Anatolia y el mundo micénico a Palestina[7]. El Antiguo Testamento refleja de hecho muy bien el carácter de jardín o huerto que la palabra "viña" también conllevaba (*cf.* por ejemplo el episodio de la viña de Nabot, *1 R* 21, 1 y ss.)[8].

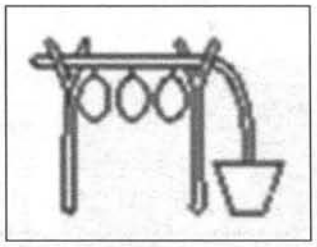


Figura 1. Signo egipcio para la vid, determinativo de árbol frutal.

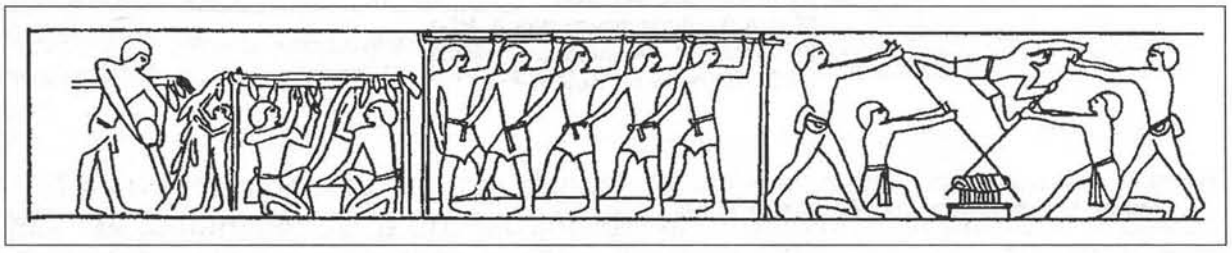


Figura 2. Escenas de la tumba de Ptahhotep (Egipto, Reino Antiguo)[9].
Representan fases sucesivas de la viticultura y la vinificación, de izquierda a derecha (por donde continuaban). Como representación del cultivo, la primera de las labores, aparece el riego, que se realiza cepa por cepa mediante vasijas.

En este ambiente encajan muy bien los testimonios que nos hablan del casamiento de la vid con otros árboles. Fuentes hebreas prueban que la técnica no era extraña en la costa siro-palestina al menos en el I milenio a.C., como confirman las representaciones asirias contemporáneas en las que aparecen vides, que se interpretan como cultivadas, junto a árboles sobre los que se apoyan (*cf.* Fig. 3). Todavía se conocen vides sobre árboles por todo el Mediterráneo en época griega y romana. No obstante, es indudable el conocimiento de cuidadas técnicas de tutores desde al menos el III milenio a.C. Se atestiguan, como veíamos, incluso en el signo jeroglífico egipcio que representa a la vid (muy antiguo, *cf.* Fig. 1) y parecen darse

---

7 Sobre las viñas en Egipto, Anatolia o el mundo micénico, *cf.* p. ej. las contribuciones de James, Gorny o Palmer recogidas en McGovern *et al.,* 1995; para la Siria de la Edad del Bronce, *cf.* p. ej. el citado Zamora, 2000 (*cf.* esp. 58, sobre el vocabulario); para la Palestina de la Edad del Hierro, *cf.* p. ej. Frankel, 1999 o Borowski, 1987, todos ellos con más referencias, y la nota siguiente. En general, para profundizar en la literatura secundaria, remitimos a la bibliografía final de este trabajo (que, correspondiendo a la citada, hemos querido seleccionar para este foro) en donde se hallarán ulteriores citas bibliográficas.

8 En la Biblia los huertos de cultivo diverso, las explotaciones de frutales, donde también había viñas, eran la imagen ideal del jardín. *Cf.* p. ej. el prototipo, el Jardín del Edén, en *Gn* 2, 8-3, 24; *cf.* también *Ct* 5, 1; 6, 2; 6, 11, o las descripciones de huertos de frutales variados en *Jr* 29, 5; 29, 28 o *Amos* 9, 14. Gracias p. ej. a *Dt* 11, 9 sabemos que el cultivo intercalado de vides con otras plantas llegó a prohibirse en Palestina por razones rituales, lo que demuestra que en algún momento fue costumbre. Además de los citados Frankel, 1999 o Borowski, 1987, *cf.* también sobre la vid y el vino en los textos bíblicos *Sasson* (1994).

9 Imagen extraída de James, 1995: 205, Fig. 13.6.

menciones en textos del II milenio (p. ej. en las fuentes hititas). A Egipto, donde el uso de tutores en diferente número y altura, de pértigas o incluso de columnas (*cf.* Fig. 18), está bien atestiguado en las pinturas[10], estas formas de cultivo debieron de llegar desde Siria-Palestina, donde técnicas similares se atestiguan después en las fuentes bíblicas y parabíblicas.

Figura 3. Vides asociadas a árboles soporte. Relieves del palacio de Senaquerib en Kuyunjik[11].

Valor y protección de las viñas

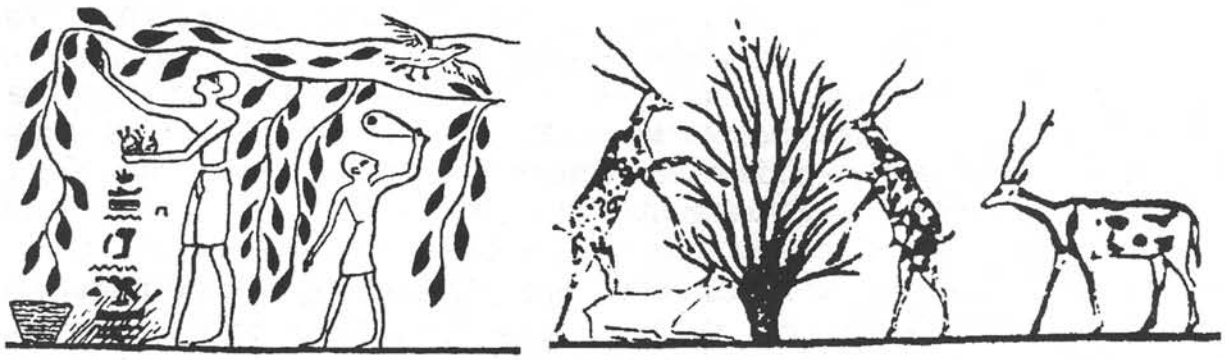
Incluso en zonas de gran extensión viticultora, las viñas eran explotaciones que requerían grandes cuidados (bien atestiguados en la documentación, como veremos) y fuertes inversiones. Eran, por tanto, terrenos muy apreciados, casi obligadamente vallados, como también revelan los textos. Éstos dejan patente la preocupación por los eventuales daños que pudieran sufrir las vides. En lugares como Ugarit se atestigua, incluso, la presencia de "guardianes de la viña", que parecen ser algo más que meros encargados temporales y que se corresponden bien con las menciones bíblicas de personas y personajes encargados de guardar una viña. Las viñas son un cultivo muy valioso que no debe ser invadido ni por otros cultivos ni por animales domésticos o salvajes, que entran tan sólo después de la vendimia (*cf.* Fig. 5). Especialmente difícil debía resultar mantener alejados a los pájaros de las uvas maduras. De todo ello poseemos también una imagen vívida gracias a las pinturas egipcias (*cf.* Fig. 4). En Anatolia, las leyes hititas atestiguan el alto valor de los viñedos castigando los daños intencionados o fortuitos que pudiera sufrir una viña, señalándose explícitamente los perjuicios ocasionados por dejar entrar el ganado en viñas ajenas. En la Biblia, en el llamado Código de la Alianza, entre los delitos que debían ser compensados se contemplaba el daño a las vides. El enunciado de la falta es muy semejante al hitita: "Si un hombre causa daño en un campo o en una viña, dejando suelto su ganado de modo que pazca en campo ajeno,

---

10 Sobre los relieves asirios con vides y vino, véase p. ej. ALBENDA, 1974: 5-17 o STRONACH, 1995: 175-195. Sobre las representaciones egipcias al respecto, p. ej. JAMES, 1995: 197 ss., SCANDONE MATTHIAE, 1995: 57-58; *cf.* ya LUTZ, 1922: 46 ss. Sobre las fuentes hititas, *cf.* GORNY, 1995: 156-157. Sobre Palestina, FRANKEL, 1999: 35-36.

11 Extraída de HYAMS, 1987: 43 (véase ya dibujo -según Lenormant- en LUTZ, 1922: 71).

restituirá con lo mejor de su propio campo y lo mejor de su propia viña" (*Ex* 22, 4). Campos y viñas (de nuevo como equivalente de "huerto") son las realidades agrícolas por antonomasia, correspondiendo a las segundas las connotaciones de fertilidad y riqueza. Riqueza que debía salvaguardarse.



Figuras 4 y 5. Pájaros amenazando la uva madura y ganado comiendo de la vid, tal como se representan en pinturas de tumbas egipcias. Obsérvese como los pájaros son ahuyentados con una honda[12].

La inversión necesaria para poner una viña en cultivo es enorme. A cambio, las ganancias de la producción de vino también son grandes. Por ello, destruir las vides es un daño grave y duradero. Priva de beneficios inmediatos y los impide a largo plazo. No es de extrañar, por tanto, que los problemas ocasionados por la destrucción de vides dieran lugar incluso a conflictos internacionales. Diferentes textos lo atestiguan. Por ejemplo, un testimonio ugarítico (el texto *RS* 17.341) recoge la queja de Ugarit contra el vecino reino de Siyannu (ante el rey de Karkemiš, virrey hitita y suprema autoridad de la zona): "Los siyanitas han talado nuestras viñas". El perjuicio causado por la destrucción de las vides se equipara a la pérdida de edificaciones y a otros asuntos graves. En otro documento (la carta ugarítica *TU* 2.61) un remitente desconocido y apresurado informa a su señor de saqueos y destrucciones graves: "También las viñas se perdieron". Son muestras del II milenio a.C. de lo que conocemos bien con posterioridad, cuando se atestigua la sistemática destrucción de vides llevada a cabo por los ejércitos asirios[13].

Labores y cuidados

Diferentes textos orientales nos hablan de los trabajos específicos de la vid y del personal especializado que se encarga de ellas. El Antiguo

---

12 Imagen de la derecha, detalle de las pinturas de la tumba de Khety (Egipto, *c.* 2000 a.C., Reino Medio), extraído de un panel dedicado en exclusiva a la viticultura (*cf.* JAMES, 1995: 211). Imagen de la izquierda tomada de LUTZ, 1922: 53. *Cf.* también MEEKS, 1993: 20 ss.

13 *Cf. CAD* K: 206. Sobre los testimonios ugaríticos, véase ZAMORA, 2000: 152 ss. La Biblia también regula las talas de frutales en situaciones de sitio (*Dt* 20, 19-20). De hecho, las prohíbe, mostrando cuán habitual era. Lo irreparable de los daños a las vides se refleja en disposiciones legales similares de otras culturas (p. ej., la ley romana de las XII tablas).

Testamento refleja también el cultivo cuidadoso de los viñedos y nos da testimonios en los que se describe la viña y sus trabajos con cierto detalle, como *Is* 5, 1 y ss.:

"(1) Voy a cantar a mi amigo la canción de su amor por su viña. Una viña tenía mi amigo en un fértil otero. (2) La cavó y despedregó, y la plantó de cepa exquisita. Edificó una torre en medio de ella, y además excavó en ella un lagar. Y esperó que diese uvas, pero dio agraces ... (4) ¿Qué más se puede hacer ya a mi viña, que no se lo haya hecho yo? [... (5) ...] quitar su seto, y será quemada; desportillar su cerca, y será pisoteada. (6) Haré de ella un erial que ni se pode ni se escarde, crecerá la zarza y el espino, y a las nubes prohibiré llover sobre ella".

Prescindiendo de la intención simbólica (de cuya riqueza no podemos ocuparnos en este trabajo), del texto surge la descripción de una viña arquetípica: un terreno inevitablemente vallado, con muro o empalizada. Un terreno con un edificio agrícola donde podía hallarse el lagar, excavado. Como veremos, en Ugarit esta clase de edificios se llamaba literalmente "prensa", "lagar", instalación que daría nombre al entero complejo. La viña del texto de Isaías se halla en un otero, sin duda, a lo largo de la pendiente o loma de una pequeña colina. Probablemente, como decíamos al inicio, muchas de las viñas se hallaban en terrazas fluviales, o en glacis pedregosos. De allí la necesidad de cavar y limpiar mínimamente de piedras el terreno, que después permitirá la oxigenación de las raíces y el drenaje del agua. Las vides se podan y se cavan, se limpian de cardos, zarzas y malas hierbas, como expresa a la inversa el texto bíblico.

La poda y las formas de cultivo

De alguno de estos cuidados de la vid la documentación próximo-oriental nos permite alguna reflexión añadida. Es el caso de la poda, ejemplo claro de cómo el progreso de parte de las técnicas viticultoras puede explicarse por la bondad evidente de algunas acciones –casuales o necesarias– sobre la vid. De inevitable por cuestiones prácticas, o simplemente azarosa (la acción de animales[14], o del propio recolector), la poda pasaría a ser común por los efectos beneficiosos que provoca (pues pronto se advertiría cómo las vides sometidas a poda dan más y mejores frutos).

La poda es un requisito casi imprescindible para la extensión del cultivo de la vid, por lo que debió de conocerse desde época muy antigua. Parece citarse en los textos de Mari en la primera mitad del II milenio a.C., podría atestiguarse en las fuentes hititas poco después y es, por supuesto, bien conocida en el Levante del I milenio a.C. El conocimiento del funcionamiento orgánico de la vid y los efectos de la poda sobre la planta se reflejan también a finales del II milenio a.C. en las fuentes ugaríticas, donde quizá quede reflejada en alguno de sus textos rituales, como posible trasfondo de

14 Explicación recurrente en las fuentes antiguas como origen de la técnica, recuérdese p. ej. Pausanias II, 38, 3.

un rito de fecundidad. Tal relación no resulta extraña, considerando que la reproducción artificial de la vid, sobradamente conocida en la época, suponía ya cierto control de los mecanismos de germinación y crecimiento de la planta. El conocimiento de estos mecanismos debió de dar una gran dimensión simbólica de la vid, y, en concreto, a los sarmientos y a su poda. Las ramas de la vid, una vez cortadas, podían ser capaces de dar lugar a un nuevo árbol. La vid desprovista de sus sarmientos renacía con nuevo vigor. Las ramas cortadas, recrecían. La limpieza de ramas y hojas débiles o secas favorecía el vigor de las restantes. No es extraño que la poda aparezca en toda su dimensión simbólica en un ritual de fecundidad ugarítico[15].

Con la poda se consigue el control del tamaño de la planta y el uso racional de los tutores. Así debió de nacer la variedad de formas de cultivo que han pervivido hasta hoy, incluidos diferentes cultivos de tronco corto (presentes también en la relivaria asiria y en diferentes fuentes escritas del I milenio a.C., numerosas en época clásica) que compartían muchas de las ventajas de la vieja técnica de crecimiento sobre el suelo, tan eficaz en algunas áreas orientales. Por su parte, los grandes emparrados debieron de ser típicos de jardines, con propósitos ornamentales, creando un espacio agradable, protegido del sol y el viento, en el que las parras, además, podían seguir dando frutos. Todo el Oriente Próximo conoció esa imagen arquetípica de la fertilidad y el placer. En algunos de los más famosos relieves asirios se muestra al rey disfrutando de un banquete reclinado bajo una enorme parra. Pero parras de diferentes tamaños fueron también una forma normal de cultivo, como atestiguan las pinturas egipcias del II milenio a.C. Las cepas bajas, tal como se acomodan en los cultivos modernos, no se representan en Egipto, pero, más que ante una característica geográfica o ante un indicio de retraso técnico, debemos hallarnos ante una convención gráfica: las grandes parras cuajadas de racimos servían convencionalmente mejor a los propósitos del pintor.

El paisaje vitícola y la economía del vino

En las zonas productoras del Próximo Oriente antiguo, la introducción a gran escala de cultivos especializados, como la vid, sólo pudo darse en paralelo a una organización especial de la economía e, incluso, a una organización especial de la sociedad. Una fuerte inversión inicial y un continuo flujo de recursos (tierras, trabajo) debió de ponerse en movimiento a cambio de un producto con menos valor alimenticio que otros de más fácil cultivo, reorganizando la producción agrícola y, por tanto, las fuerzas productivas. En zonas de importancia viticultora, como la ugarítica, se ha creído ver toda una estructura de producción centralizada, una de cuyas características sería la puesta en marcha de explotaciones agrícolas especializadas.

---

15 La poda se demuestra bien conocida en referencias del Antiguo Testamento, recuérdese, p. ej., el texto de Isaías que citábamos, 5, 1 y ss. (*cf.* también p. ej. *Is* 2, 4; 18, 5, *Nm* 13, 23 o *Ez* 15, 2-4). Uno de los testimonios bíblicos más explícitos y conocidos es posterior, evangélico: *Jn* 15, 1-5, donde Cristo se presenta como la verdadera vid, describiéndose al detalle la poda y sus efectos. Véanse comentarios técnicos a los textos citados en Borowski, 1987: 109 ss. Sobre los textos ugaríticos, *cf.* Zamora, 2000: 192 ss. Sobre la evolución empírica de las técnicas, *cf.* p. ej. Olmo, 1995: 37-38).

La producción de vino, el cultivo extensivo de vides, sería una de las actividades más importantes de la economía del palacio. El detalle de estas reconstrucciones socioeconómicas es discutido y discutible, pero el desarrollo de estas formas de economía centralizada y la inclusión de la vid en ella, es muy posible. En cualquier caso, tanto en los textos de Ugarit como en los textos hititas o micénicos, muchas explotaciones tienen viñas: debieron darse también pequeñas explotaciones "particulares" muy repartidas, y una extendida elaboración doméstica de vino[16].

La vendimia

La vid debió de cultivarse en el Próximo Oriente antiguo (como hasta hoy en casi todas las zonas vitícolas), sobre todo, para la elaboración de vino. La vendimia debió de ir unida al pisado de la uva, separándose tan sólo una parte de la cosecha para el consumo fresco y otra parte, quizás algo mayor, para ser desecada, única forma de conservación eficaz del fruto (pues tenemos abundantes testimonios del consumo y empleo gastronómico, e, incluso del uso medicinal, de pasas; es también muy probable que se elaboraran vinos partiendo de las uvas secas, pues algunos testimonios, antecedentes de los más explícitos textos griegos arcaicos, podrían denotarlo)[17].

El grueso de la producción vitícola mediterránea debió de dedicarse por tanto a la obtención de mostos (de los que, como tales, sólo tenemos en las fuentes del Oriente Próximo testimonios aislados y dudosos, en concordancia con su difícil conservación) que se dejaban mayoritariamente fermentar. De este proceso vinificador y de otras operaciones posteriores surgen también algunos productos y subproductos, dentro de la lógica de aprovechamiento típica del mundo antiguo y vigente hasta las generaciones inmediatamente anteriores a las nuestras. Las fuentes próximo-orientales proporcionan diferentes datos sobre todo ello.

El momento de la vendimia

En el Levante oriental, la vendimia y la vinificación inauguraban el año. El primer mes del año ugarítico era el mes de *riš yn* (el mes SAG.GEŠTIN^{meš} SAG.DU GEŠTIN^{meš} de los textos silábicos). Se trataba, literalmente, del "mes de los comienzos del vino", o bien de "los primeros vinos", el tiempo de los inicios de la producción vinaria o de los primeros productos de ésta. Correspondía muy probablemente a septiembre-octubre. Como es sabido, el momento exacto del inicio de la cosecha varía según el estado de maduración y las condiciones para la recogida de la uva. También depende de las variedades y las podas, todo ello, de acuerdo a las condiciones climáticas de cada región. El conocimiento empírico sobre el particular en el Próximo

---

16 Sobre este particular en las fuentes hititas, *cf.* GORNY, 1995: 149-150; en el mundo micénico (donde se atestigua la llegada de vino al palacio como gravamen sobre propietarios particulares), *cf.* PALMER, 1995: 277. Sobre la economía centralizada en Siria, *cf.* ZAMORA, 1997; sobre el paisaje vitícola, ZAMORA, 2000: 161ss.

17 *Cf.* ZAMORA, 2000: 213 ss., con referencias.

Oriente antiguo debió ser muy bueno, sin las correcciones modernas (sobre todo, adelantos de fecha) destinadas a obtener un determinado perfil de vinos. Todavía las fuentes romanas más antiguas asignaban a la vendimia un período largo y tardío, que iba desde mediados o finales de septiembre hasta bien entrado noviembre, siempre dependiendo del clima específico de cada territorio[18].

La celebración y el rito

La vendimia es una fiesta en toda civilización vinícola. En el Próximo Oriente, el clima favoreció la celebración larga y jubilosa del final de las labores agrícolas, que llenaban las bodegas y los graneros. La alegría de la vendimia y el pisado se manifiesta de diferentes modos en la Biblia, al igual que diferentes fiestas de la vendimia se atestiguan en diferentes fuentes próximo-orientales[19]. Los rituales debían ser numerosos (lo que une la vendimia y el vino próximo-oriental a la cuestión de los festivales de otoño orientales, o "del año nuevo", tema que no podemos tratar aquí). A modo de ejemplo significativo, señalaremos el inicio de un ritual ugarítico (conservado en dos copias, *TU* 1.87 y *TU* 1.41) cuyo texto se abre así: "En el mes de los primeros vinos, en el día de la luna nueva, se cortará un racimo para el dios ᶜIlu, como sacrificio *šlmm*??[20].

Fig. 6. Escenas de cultivo de la vid (obsérvese el riego de las cepas a cargo del individuo central). La viticultura es representada esencialmente por la vendimia[21].

---

18 A efectos meramente orientativos, actualmente, en Israel las regiones más cálidas vendimian desde junio, pero las zonas montañosas no finalizan la recogida hasta bien entrado octubre, *cf.* FRANKEL, 1999: 35-36.

19 Del Antiguo Testamento, con las implicaciones añadidas y habituales del texto, *cf.* p. ej. *Jc* 9, 27 (la fiesta tras la vendimia y la entrada al templo a comer y beber); 21, 20-21 (bailes de las muchachas en las viñas); *Is* 16, 10; *Jr* 25, 30 y 48, 33 (los gritos alegres de la gente en el lagar, en el pisado). Para otra literatura hebrea antigua, *cf.* p. ej. el citado FRANKEL,1999: 36 (*cf.* ya LUTZ, 1922: 64 ss.). *Cf.*, desde el punto de vista técnico, también p. ej. BOROWSKI, 1987: 110 ss. Sobre las fiestas de la vendimia, *cf.* p. ej. en las fuentes hititas GORNY, 1995: 148.

20 *Cf.* ZAMORA, 2000: 229 ss.

21 Escenas extraídas de HYAMS, 1987: 47.

Técnica de recolección

De nuevo Egipto proporciona abundantes imágenes de vendimia y pisado. Las representaciones pertenecen a épocas diversas, pero lo que muestran no presenta apenas variaciones. Como veíamos, esta continuidad se debe sobre todo a la repetición convencional de viejos arquetipos iconográficos, si bien es cierto que las labores representadas no debieron, en cualquier caso, de variar mucho. Como decíamos, los egipcios aprendieron de los semitas del Levante la base técnica atestiguada y las diferencias climáticas o geográficas no debieron de alterar las técnicas fundamentales. Lo que vemos no debía de diferenciarse en gran manera de lo que acontecía en Siria y Palestina, como tampoco se diferencia en demasía de la viticultura tradicional mediterránea[22].

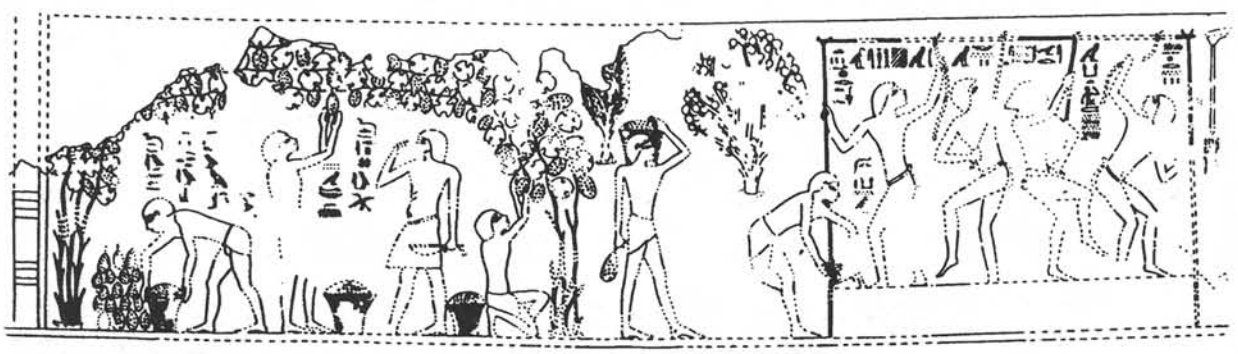


Figura 7. Representación de vendimia y pisado en la tumba de Intef.
(Tebas, tumba nº 155, comienzos de la din. XVIII, Reino Nuevo)[23].

Las pinturas egipcias muestran la participación de todo tipo de personas en una actividad que requiere el trabajo en equipo. Las viñas listas para la cosecha deben vendimiarse rápidamente, antes de una excesiva maduración y contra la competencia de pájaros y demás animales (como veíamos anteriormente, *cf.* Figs. 4-5). Los egipcios pintan a los vendimiadores arrodillándose o estirándose para coger racimos de diferentes tipos de vides, actividad recolectora atestiguada también en diferentes fuentes orientales[24]. En varios testimonios egipcios estos trabajadores de las viñas son llamados sirios o representados como tales, lo que, directa o indirectamente, prueba la relación, a ojos egipcios, del buen hacer viticultor con los habitantes del Levante.

---

22 Compárese lo que veremos a continuación con algunas formas de viticultura y vinificación tradicionales. Compárense, a su vez, con algunas de las fuentes clásicas más antiguas, p. ej. el pasaje correspondiente del "Escudo de Aquiles" en la *Iliada* (XVIII, 561-572).

23 *Cf.* referencias a la información suministrada por las pinturas egipcias en las tumbas tebanas del imperio nuevo p. ej. en LESKO, 1995: 215-230; la escena de la tumba de Intef se halla en p. 217.

24 En las imágenes egipcias no se representa ningún instrumento de cortado, lo que ha originado alguna que otra discusión, *cf.* JAMES, 1995: 206 o LESKO, 1995: 215 ss. A comienzos del III milenio a.C., los textos de Kaneš llaman a la vendimia *qitip karānim,* "recolección de la uva". Similares expresiones se atestiguan también en Mari. *Cf. CAD* Q: 282; K: 206. Sobre Anatolia, *cf.* GORNY, 1995: 147. En Ugarit, se han hallado multitud de herramientas agrícolas, muchas de ellas aptas a la recolección, como diferentes formas de hoces y hocillas, *cf.* referencias en ZAMORA, 2000: 229 ss.

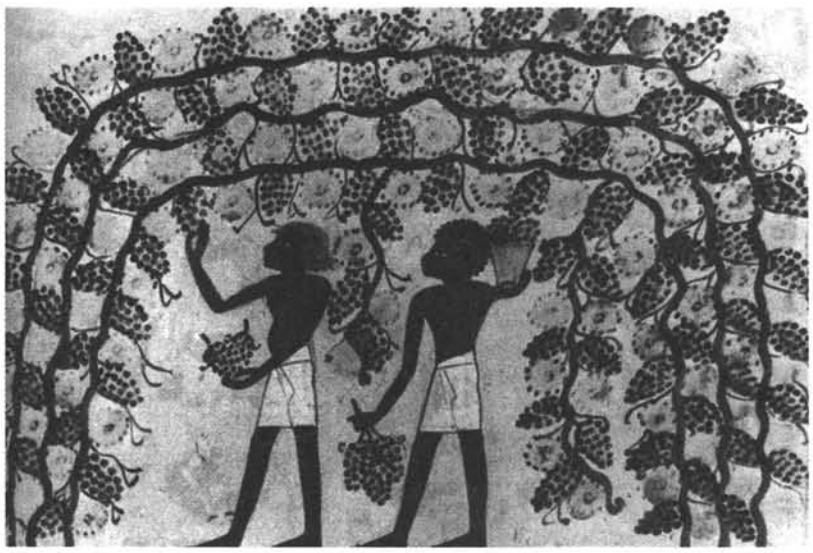


Figura 8. Vendimia en la tumba de Nakht.
(Tebas, tumba nº 52, mediados de la din. XVIII, c. siglo XV a.C., Reino Nuevo)[25].

Pisado y prensado

El pisado y los lagares

Como atestiguan las representaciones conservadas, la uva era conducida en canastos o recipientes similares a lagares cercanos al lugar de recogida, donde se efectuaba el pisado. Tanto por las representaciones como por los textos y restos conservados, sabemos que los lagares eran sencillos, acondicionando suelos para pisar la uva, enluciéndolos o tallándolos en la misma roca[26]. Se formaban una o más pilas para recoger y depurar los mostos, o se preparaban piletas de diferentes materiales. Una suave inclinación y caños o canalillos conducían el mosto hacia las pilas, frecuentemente, también excavadas. El lagar podía hallarse bajo techo. Las construcciones agrícolas cercanas a las viñas o enclavadas en ellas podían servir de lagar, de bodega o almacén, e, incluso, de vivienda rústica. En Ugarit, las "torres" (como son llamadas estas construcciones rurales en los textos acadios) o instalaciones de este tipo se llaman *gt*, palabra que en origen debió de significar "prensa" o "lagar", como veíamos. De servir para denominar al lagar o la almazara, la palabra pasó a designar a la entera construcción rústica, y de ahí extendió su nombre a toda la explotación, por lo que las *gt* son en Ugarit "fincas", "haciendas". Las fuentes ugaríticas, a través de este recorrido etimológico, atestiguan la vinculación de los lagares al medio rural. Se hallaban en el medio de la campiña, cerca de las viñas. Como en la actualidad, esta ubicación separada de los núcleos habitados pudo darse, incluso si las viñas no se hallaban lejos de las aldeas.

---

25 Imagen extraída de HYAMS, 1987: 45. Escena completa de la tumba de Nakht p. ej. en LESKO, 1995: 220.

26 Recuérdese el texto bíblico citado anteriormente *Is* 5, 2: "Edificó una torre en medio de ella, y además excavó en ella un lagar".

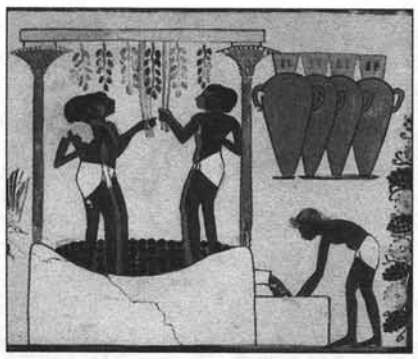


Figura 9. Arriba, escena de pisado en la tumba tebana de Nakht (Egipto, Reino Nuevo).

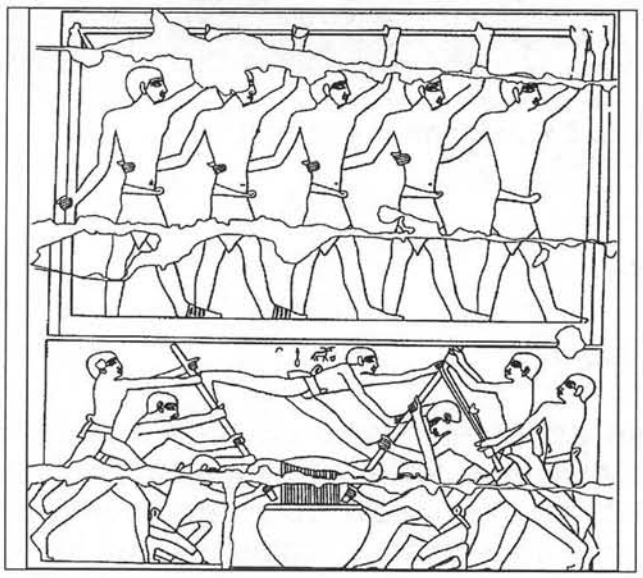


Figura 10. Derecha, pisado y prensado en la tumba de Niankhkhnum y Khnumhotpe (Egipto, Reino Antiguo)[27].

El lagar propiamente dicho, la instalación para el pisado, podía también ser algo más complejo. Las pinturas egipcias dejan ver una estructura sobre la pila de pisado, una viga transversal, sobre postes laterales, de la que a veces penden cuerdas. Los pisadores podían así agarrarse. El ritmo les era marcado por los personajes que les rodeaban, que, a veces, están representados tocando instrumentos populares. Los bailes, el ritmo, rodean, incluso hoy, el momento del pisado. Es una pequeña fiesta en sí misma en la que se hace participar a toda la familia, incluidas las mujeres y los niños[28].

La simplicidad y dificultad de conservación de las estructuras de pisado y recogida del mosto (que, además, en muchas ocasiones debieron hallar-

---

27 La primera imagen extraída de HYAMS, 1987: 58; la segunda de JAMES, 1995: 208. En el original de esta segunda escena se representaban, de arriba abajo, labores sucesivas. Bajo el prensado se representaba el sellado y almacenamiento de las vasijas, así como diferentes operaciones de vertido y trasiego, labores que veremos a continuación.

28 Recuérdense las referencias bíblicas (*Is* 16, 10; *Jr* 48, 33 etc., véase más arriba) a los gritos alegres de los pisadores y de la gente en el lagar.

se, como veíamos, en las mismas viñas o muy cerca de ellas) hace que los testimonios arqueológicos próximo-orientales bien conservados e identificados sean, sobre todo, tardíos, aunque se han hallado diferentes instalaciones antiguas que presentan los suelos preparados, las pilas excavadas, los canales y la abundancia de vasijas típicos de lagares o almazaras (*cf.* un posible lagar ugarítico en Fig. 11). Sin análisis paleobotánicos (como decíamos en la introducción, no habituales en el pasado) es difícil diferenciar entre los restos de prensas de aceite y los restos de lagares para vino. En realidad, sobre todo en las instalaciones más antiguas, un mismo lugar pudo servir en momentos diferentes para labores diversas. En cualquier caso, las técnicas constructivas que se aprecian en los restos encontrados se revelan, en su simplicidad, tan prácticas y avanzadas como otras muy posteriores[29].

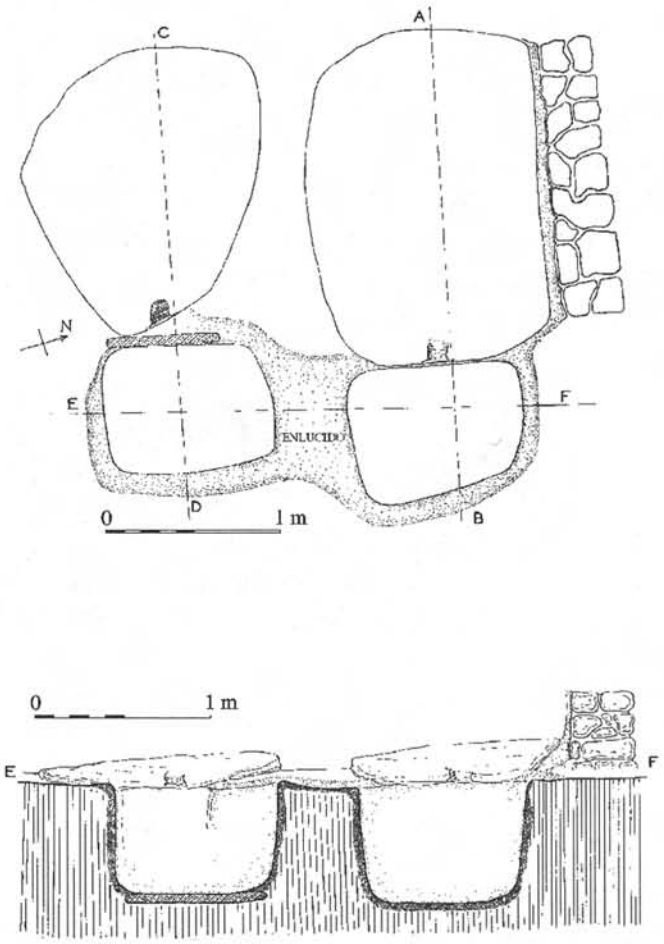


Figura 11. Arriba y abajo, restos de un lagar o almazara ugarítica, de finales del Bronce Antiguo. Se reconocen los suelos en desnivel, el canal de recogida y las pilas, todo ello enlucido[30].

---

29 Sobre el Levante y Palestina, donde hay restos interpretables como lagares desde comienzos del III milenio a.C. y buenas referencias textuales, *cf.* FRANKEL, 1999, esp. 41-42, 51 ss. o EITAM, 1993; *cf.* también BOROWSKI, 1987: 111 ss. Véase también SASSON, 1995: 413 o LEONARD, 1995: 235. Para Anatolia, *cf.* GORNY,1995: 162. Para el caso egipcio, *cf.* JAMES, 1995, esp. 206; LESKO, 1995: 228-229 o MEEKS, 1993: 18-25. Para restos egeos, *cf.* PALMER, 1995: 269-285 (y también el artículo citado de LESKO, pp. 244-245). Sobre la diferenciación lagares-almazaras, *cf.* p. ej. BRUN, 1993: 511-537.

30 *Cf.* SCHAEFFER, 1962: 420-433.

Las prensas, las mezclas y filtrados

El primer jugo salido del lagar, el mosto de "yema", es siempre el más estimado. Pero por pisado no se exprime completamente el fruto. Los restos del pisado, también en el antiguo Oriente Próximo, se prensaban. Al menos, así se atestigua en las pinturas egipcias desde el Reino Antiguo. Nos muestran una de las técnicas para hacerlo: mediante prensas de torsión. Una tela o saco contenía el orujo de la uva, que era retorcido hasta exprimirlo girando dos largas varas (de forma casi manual en las representaciones más antiguas y mediante estructuras más complejas, verdaderas prensas, en las del Reino Nuevo, *cf.* Figs. 12, 13, 14 y 15). El mosto extraído en este proceso debió de ser de peor calidad, pero pudo mezclarse con el primero, pues las representaciones se acompañan de personajes que vierten y filtran los jugos obtenidos. Es también probable que se obtuviesen vinazas o aguapiés. En realidad, no sabemos bien los detalles de estas operaciones. Por ejemplo, no sabemos si raspajos, hollejos y pepitas se prensaban juntos, ni si restos de ellos permanecían en los mostos al fermentar. Es posible que así sucediera, con la consiguiente cesión de tanino, color, materias grasas y otras sustancias, pero también que una primera diferencia básica de calidad viniera dada ya por el prensado. En cualquier caso, los mostos con exceso de restos sólidos debieron filtrarse o decantarse. Algunas escenas egipcias presentan estas acciones, seguras para el vino ya fermentado.

Figura 12. Arriba, figuras de las pinturas de la tumba de Baqet (Egipto, *c.* 2000 a.C., Reino Medio)[31]. Se representan, de dcha. a izda., el prensado por torsión (en una prensa con bastidor), el filtrado de los mostos y una operación de mezcla, bien de diferentes mostos entre sí, bien de los mostos con agua.

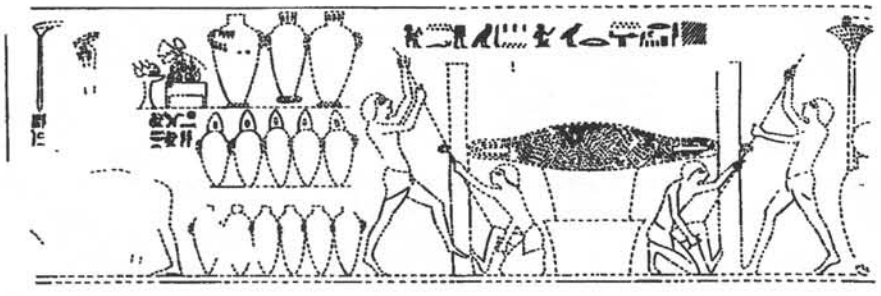
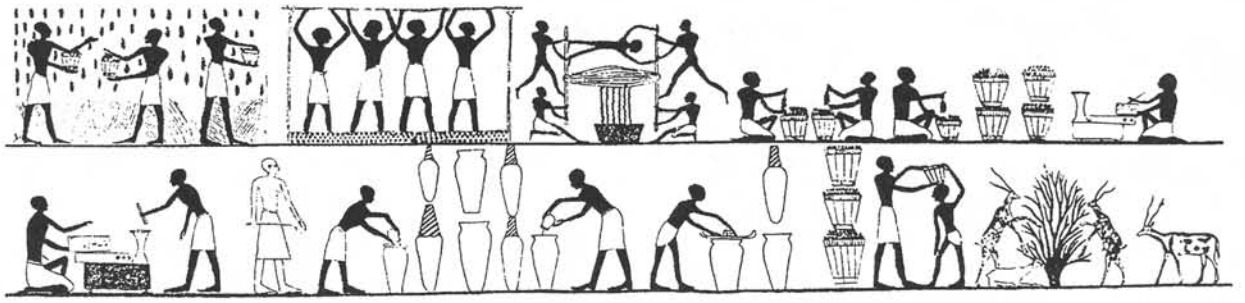


Figura 13. Debajo, representación del prensado en la tumba de Intef (Tebas, tumba nº 155, Reino Nuevo)[32].

31 De James, 1995: 209 (y ss. para otras representaciones y referencias).

32 De Lesko, 1995: 218.

Con seguridad, en todo el Oriente Próximo debieron de prensarse los hollejos de las uvas pisadas. Quizá se empleaba la técnica de torsión, tan grata a los pintores egipcios. Pero junto a ella, pudieron utilizarse otras. La gran cantidad de prensas de viga, con sus características pesas, bien atestiguadas por ejemplo en Ugarit, aunque ligadas sobre todo a la aceituna (pues son imprescindibles en la producción de aceite), pudieron ser usadas también para la obtención de segundos mostos.



Figuras 14 y 15. Escenas de la tumba de Khety (Egipto, *c.* 2000 a. C., Reino Medio)[33].
Arriba, vendimia, pisado, prensado y recogida de mostos (bajo control administrativo). Debajo, mismas operaciones, con algunos detalles añadidos. Nótese la naturaleza estereotipada de las representaciones, que resultan casi idénticas cuando representan una misma labor.

Fermentación y trasiego

El mosto se convertía en vino entonces, como ahora, a través de la fermentación alcohólica. Como es sabido, el zumo de la uva fermenta rápida y espontáneamente en contacto con el aire a temperatura ambiente (por encima de los 15 o 20º) en prácticamente todas las zonas de viticultura primitiva. No se exige preparación previa. Basta con la rotura de la piel de las uvas maduras para que se inicie la fermentación. Los hongos de la piel del fruto fermentan los azúcares del zumo. En el antiguo Oriente Próximo el zumo a fermentar debió de ser bastante dulce –puesto que, como veíamos, la vendimia era probablemente tardía y el clima (y a lo que sabemos las preferencias de los viticultores) favorecía la alta presencia de azúcares en la

33 De James, 1995: 210-211.

uva. Las técnicas de control de grado basadas en el adelanto de la cosecha (y la eventual corrección por "chaptalización" o añadido de azúcar), por supuesto, no se practicaban, como tampoco otros controles "químicos" (puesto que los diferentes productos añadidos al vino en la antigüedad, además de atestiguarse con claridad sólo a partir de la época clásica, atañen al vino ya fermentado). Aunque la manipulación de los mostos (por ejemplo, la dilución) pudo existir, no debió de ser normal. Como resultado, los vinos debieron de ser todos de graduación relativamente alta, aunque quizá limitada por el exceso de azúcar, que quedaría en parte sin fermentar en la bebida. Por la técnica enológica y la de conservación de los vinos, además del gusto de la época, los vinos tenderían, por tanto, a resultar más dulces que secos, aunque las interpretaciones varían. De mostos muy azucarados cabe esperar vinos abocados, dulces, licorosos o rancios, pero por desgracia ni las más modernas técnicas de análisis de deposiciones vinícolas permiten confirmar estas hipótesis.

Figura 16. Trasiego del mosto recién pisado a vasijas abiertas para fermentación[34].

La fermentación y el trasiego

El detalle de este proceso y la particularidad de las técnicas para su control en el Próximo Oriente antiguo nos es muy mal conocido y debemos movernos en gran parte por sentido común. La primera fermentación pudo darse en las pilas, pero es más probable que se produjera con el mosto recogido en vasijas. La larga fermentación diferida debió ocurrir en la conveniente oscuridad, a menor temperatura. Debieron de emplearse vasijas intermedias desde las que se trasegaba el vino a ánforas tras la primera fermentación. Vasijas semienterradas se encuentran en la mayor parte de los yacimientos orientales y las pinturas egipcias representan el vertido en ellas del mosto o vino. El decantado y filtrado ayudaba a frenar el proceso. Quizás algunas de estas escenas egipcias, que pretenden sintetizar todo el trabajo enológico, escondan estas fases en representaciones genéricas de vertidos, filtrados y cambios de recipiente. En cualquier caso, por razones climáticas, la primera fermentación debió de durar poco (como en la vinificación tradicional). No parece que se esperara al final de una segunda fermentación para trasegar el vino a otros recipientes y considerarlo apto al

34 De Hyams, 1987: 47.

consumo. El uso de contenedores cerámicos para las tareas vinificadoras debe alertar sobre la mala interpretación del registro arqueológico. La presencia de abundantes vasijas puede no corresponder ni a un comercio intenso ni a un almacenamiento a gran escala, sino al proceso mismo de obtención de vino. La combinación de lagares sencillos, situados en zonas rurales, con el uso en la vinificación de recipientes cerámicos comunes, hace difícil el hallazgo y, sobre todo, la identificación, de antiguas instalaciones vinificadoras.

Los recipientes mejor conocidos relacionables con el vino son, también en el Próximo Oriente, las ánforas, las más antiguas conocidas que pueden merecer este nombre, sobre las que hablaremos al tratar del almacenamiento y comercio del vino. Los toneles, invención probablemente céltica, no se usaron hasta épocas posteriores. Las ánforas u otras vasijas debieron de usarse en el proceso vinificador, pues en las vasijas cerradas se daba también fermentación. Algunos ejemplares egipcios conservados presentan respiraderos (tubos que atraviesan la tapa sellada) para dejar escapar los gases de la reacción y evitar las roturas. Debió de tratarse de una forma de evitar los inconvenientes de la fermentación secundaria. El control de la fermentación debió de ser precario, y la rotura de ánforas o el estropeado de vinos, un riesgo grande (atestiguado también en textos levantinos, tanto ugaríticos como bíblicos), a disminuir tan sólo con el conocimiento empírico acumulado[35].

El fenómeno de la fermentación conllevaría una fascinación y unas connotaciones simbólicas indudables, por su virulencia (el hervor del vino, la subida de la temperatura, la generación de gases, la ocasional rotura de recipientes) y los cambios radicales que sufre el mosto. Todo ello acabaría engrosando el fuerte valor simbólico del vino, aspecto éste que no nos corresponde estudiar aquí, pero que no puede dejar de señalarse.

Maduración, envejecimiento

Al no emplearse ningún tipo de madera, el vino no adquiriría ningún *bouquet* procedente de ésta. Como decíamos, no parece que en el Próximo Oriente se añadiera al vino en su proceso de elaboración sustancia alguna en época antigua (aunque quizá sí se mezclaban con la bebida en el momento de ser servida). El vino pudo, en cambio, tomar cuerpo o sabor de otros productos con los que se acondicionaba la vasija vinaria. Resinas y otros preparados naturales podían revestir el interior de los contenedores para disminuir la porosidad de la cerámica, peligrosa para la conservación del vino. Con el tiempo, estos revestimientos resultan solubles en el alcohol de la bebida. Es posible que a través de estos usos nacieran diferentes técnicas de aderezo o añadido de sustancias con el fin de obtener determinados vinos, controlando su sabor o su acidez, aunque no tenemos testimonios próximo-orientales antiguos verdaderamente claros.

---

35 Los efectos de la fermentación y de la presión de los gases se conocían bien, *cf.* p. ej. *Jb* 32, 19. Sobre vinos ugaríticos "estropeados", quizá por fermentación ácida, y los testimonios de vinagres de vino, *cf.* ZAMORA, 2000: 315 ss., 457 ss.

Cuando el vino nuevo se considera consumible, las ánforas pueden abrirse. A lo largo de todo el Mediterráneo, la cata del primer vino del año se acompaña de diferentes fiestas. El vino resultante de la fermentación, a diferencia de las cervezas antiguas con respecto a las modernas[36], no debió de ser muy diferente a muchos vinos actuales, aunque la técnica y el gusto de la época (así como las formas de conservación) debieron de dar al vino características propias (sobre todo, de dulzura y densidad). Las fuentes orientales nos dan informaciones variadas al respecto.

Tipos de vinos

Las características del vino se deben, por un lado, a la uva (y por tanto a la vid y su cultivo: variedad, técnicas, suelo, clima, etc.); por otro lado, con gran importancia, al proceso vinificador. Gracias a ello, y a pesar de nuestra ignorancia respecto a las características reales de los vinos orientales, pueden hacerse algunas consideraciones generales partiendo de lo que sabemos del clima y suelos próximo-orientales (la abundancia de sol; en el caso de la costa levantina, la lluvia estacional, ni escasa ni excesiva; la buena calidad de los terrenos utilizados en las primeras expansiones viticultoras) y de los conocimientos que poseemos de las técnicas vinificadoras que hemos estado repasando. Estas consideraciones generales pueden, además, contrastarse con las fuentes, que, en este caso, son esencialmente textuales. Además de los pocos restos arqueológicos sometidos a análisis modernos con el objetivo de detectar antiguos vinos y establecer sus características, las dificultades que plantea el estudio de los eventuales restos orgánicos de la bebida conservados en antiguos recipientes son muchas. De hecho, aunque la arqueología hallara estos antiguos contenedores vinarios en perfecto estado de conservación, no podríamos conocer la naturaleza exacta del antiguo vino envasado[37].

Pero la documentación textual refleja en el Próximo Oriente, mediante una amplia terminología, vino con diferentes calificativos. Algunos deben de corresponder a vinos de diferentes características, quizás intrínsecas, mientras que otros parecen responder más bien a otros criterios, propios por ejemplo del lenguaje administrativo. Aunque los textos no nos permitan un conocimiento exacto de cada vino mencionado, constituyen la fuente fundamental para acercarse a la diversidad del vino próximo-oriental antiguo. Sobre todo si se interpretan los textos a la luz de las consideraciones físicas y técnicas ya apuntadas.

---

36 La cerveza en la antigüedad próximo-oriental era muy diferente a la actual. Hoy se le añade lúpulo, que purifica la cerveza precipitando proteínas y bloqueando la fermentación. El grado alcohólico es variable y el anhídrido carbónico abundante. Antes, la cerveza era densa, turbia, dulzona, de poco grado alcohólico, sin anhídrido carbónico y, casi como consecuencia, era bebida caliente. Poseía mucho más azúcar y proteínas que la cerveza moderna. No siendo depurada, contenía además muchas más sustancias en suspensión y, como derivada del cereal, era más alimento que bebida. Véase Zito, 1994: 72-73.

37 La química del vino, si bien en buenas condiciones de conservación se estabiliza tras la fermentación alcohólica, no se detiene completamente tras ella. Con el tiempo, el vino tiende a convertirse en una disolución acuosa, cuyo alcohol se ha evaporado y cuyo soluto, en su mayor parte, se ha precipitado. Perdida el agua, lo único que verdaderamente se conserva de los antiguos vinos son los restos adheridos en las paredes de los contenedores cerámicos. El análisis químico de estos restos es una iniciativa reciente. No se dispone de un volumen de datos significativo y es difícil ir más allá de la mera identificación del producto, aún así no siempre indudable.

Vinos tintos y blancos

Sorprende lo difícil que resulta hablar del color de los caldos según los calificativos que reciben en los textos próximo-orientales. Existen alusiones al color, que distinguen los vinos tintos de los blancos o claros, tanto en las fuentes mesopotámicas como en las sirias, quizá ya desde época muy antigua, enriqueciéndose las distinciones en los períodos más recientes, tanto en Asiria como en Palestina. Pero, a veces, no son claras y no son demasiado frecuentes. Por ejemplo, en los textos hititas del II milenio a.C., donde el vino se acompaña de diferentes calificativos, pocas veces se alude al color: en alguna ocasión aparece el vino como tinto, mientras son inciertas las menciones de vinos blancos. En Egipto, donde las representaciones dejan ver el color oscuro de las uvas (con contadas excepciones) y el rojo de los mostos –y aunque pudo haber vinos blancos ya en el Reino Nuevo– no hay menciones textuales a vinos blancos hasta época romana[38].

En Ugarit, donde no hay ni una sola mención al color de los vinos, existe una manera poética de denominar a la bebida que la compara con la sangre o savia del árbol de la vid, "zumo de las cepas", una forma literaria que reaparece en los textos bíblicos, donde el vino se convierte en "sangre de las uvas". Aunque, estrictamente, no se pueden sacar conclusiones determinantes (pues la palabra empleada, *dm*, se emplea genéricamente para designar el jugo, el humor existente en el interior de seres, árboles o frutos), la asociación con la sangre sugiere, en efecto, mostos oscuros y vinos esencialmente tintos[39].

Vinos de diferente calidad, sabor y grado

A diferencia de las confusas referencias al color, en el Próximo Oriente sí se dan por todas partes indicaciones, aunque sean someras, sobre la calidad del vino. El criterio de valoración nos es desconocido en la mayor parte de los casos, aunque algunos términos sugieren una lógica apreciación de la bebida por el sabor, más concretamente, por la dulzura, y no, por ejemplo, por el grado alcohólico. En una zona productora como Siria, los textos nos hablan ya a comienzos del II milenio de vinos de diferentes calidades. En Mari se atestiguan vinos calificados como "corrientes" u "ordinarios" (UŠ), mientras otros son "buenos" (DU_{10}-GA, *ṭābum*) calificativo extendido

---

38 En las fuentes mesopotámicas se atestiguan vinos claros o blancos (*ellu* o GEŠTIN.BABBAR), opuestos a rojos (*sāmu* y *pelû*), enriqueciéndose las distinciones en los períodos más recientes. *Cf. CAD* K: 205; BOTTÉRO, 1966: 302-306. (*Cf.* también en general sobre el vino en Mesopotamia BOTTÉRO, 1994: 3-13). Sobre los testimonios sirios antiguos, correspondientes a Ebla, *cf.* FRONZAROLI, 1994: 124. Sobre los testimonios posteriores de Mari, que FINET, 1997: n. 34, p. 127 interpretaba como prueba de la normalidad del vino blanco frente a la excepcionalidad del tinto, *cf.* sin embargo MAYER – VAN SOLDT, 1991: 112 con nuevas interpretaciones. Sobre Asiria, *cf.* también STRONACH, 1995: 180. Sobre los testimonios bíblicos, donde como veremos se llama al vino "sangre de las uvas" y el color del vino se compara casi siempre con objetos oscuros, *cf.* SASSON, 1994: 401; sobre la literatura talmúdica, *cf.* FRANKEL, 1999: 200-201. Sobre el mundo hitita, *cf.* GORNY, 1995: 150-151, 155-156 (menciones de "vino rojo", GEŠTIN SA_5 o de "vino blanco" (?) KÙ.BABBAR GEŠTIN). Sobre Egipto, donde existe cierta discusión, *cf.* LESKO, 1995: 219; también SCANDONE MATTHIAE (1995): 58. En general, sobre los calificativos próximo-orientales relativos al color del vino, *cf.* también POWELL, 1995: 113-114.

39 Sobre la expresión ugarítica y el vino como sangre, *cf.* ZAMORA, 2000: 283, 291, 600.

por todo el Oriente. En Ugarit se dan las mismas distinciones en los textos: en lengua local, separan del común el vino bueno (*yn ṭb,* vino por tanto selecto). Significativamente, el adjetivo "bueno" referido a un alimento ("rico") se emplea también en todo el área con el sentido de "dulce". De nuevo, más tarde la complejidad aumenta, y en Asiria se distinguen el vino amargo, el vino fuerte o el vino agrio (y, con otro criterio, el vino temprano) y tardíamente la literatura hebrea refleja una rica terminología del vino nombrado por su calidad, aroma o sabor. En Egipto, las etiquetas de las jarras distinguen también de los demás los vinos de calidad y los vinos dulces, lo que ha hecho pensar que la mayor parte del vino egipcio durante el Reino Nuevo era más bien seco. Algunas etiquetas quizás atestigüen vinos mezclados. En Anatolia, en los textos hititas del II milenio a.C., hay asimismo un vino "bueno" distinto de un vino "dulce", por lo que se ha planteado la posibilidad de que estos vinos dulces puedan ser no sólo naturales sino también edulcorados. Quizá con miel, como pudo ocurrir asimismo en Creta y en la Grecia micénica. Vino endulzado con miel parece ser el contenido de algunas "ánforas cananeas" llegadas a Egipto. Como decíamos, el añadido de sustancias al vino pudo no limitarse a los azúcares, y servirse de resinas, hierbas aromáticas y otros aditivos, pero, aunque mezclas y adiciones pudieron ser normales en el momento del consumo, no son seguras durante la elaboración[40].

Ya apuntábamos que, como consecuencia de una vendimia tardía, los vinos debieron ser todos de graduación relativamente alta y –salvo que la fermentación llegara al extremo de convertir los mostos, muy azucarados, en vinos secos– resultar dulces. Estos testimonios hacen pensar en un gusto generalizado por los vinos dulzones (que llevará en ocasiones a edulcorar los caldos para el consumo). La dulzura resultaría, además, garantía de buena conservación, pues denotaría un remanente de azúcar sin fermentar, como ocurre en los vinos muy jóvenes. Las formas de vinificación, conservación y tratamiento hacen pensar en vinos densos, dulces y fuertemente alcohólicos (que harían comprensibles, por ejemplo, las mezclas con agua)[41].

Vinos nuevos y viejos

Parar la química del vino debió de ser un asunto complejo con la tecnología del II y I milenio a.C. Mucho más con el tipo de recipientes disponibles, porosos y cerrados de manera deficiente. El vino no debía de conservarse

---

40 Sobre el vino dulce o endulzado en los textos próximo-orientales, sobre los calificativos *ṭābu(m)* o *duššupu(m)* y otros similares, *cf. CAD* D: 200; K: 205 (y 94 para el vino "fuerte", *dannu*); BOTTÉRO, 1966: 305. *Cf.* también FINET, 1977: n. 44; STRONACH, 1995: 180 o POWELL, 1995: 113-114. Sobre las fuentes hebreas, *cf.* FRANKEL, 1999: 201. Sobre Egipto, *cf.* LESKO, 1995: 224-226 (y GRACE, 1956: 98-99 sobre las ánforas). Sobre Anatolia, *cf.* GORNY, 1995: 150 y n. 23-25; también Steiner en el citado BOTTÉRO, 1966: 307. Sobre los textos en lineal B con posibles menciones de vinos dulces o endulzados con miel, *cf.* PALMER, 1995: 275-276.

41 En el mundo clásico podían añadirse al vino hasta dos tercios de agua, costumbre que no sabemos si era practicada en Oriente. No hay ningún testimonio de ello, aunque la distinción griega entre el modo civilizado de beber (el propio) y el modo bárbaro (sin rebajar la bebida) ha viciado innecesariamente la investigación al respecto, queriéndose encontrar bajo las menciones orientales de "mezclas", mezclas con agua. Ésta es siempre posible, pero en textos en los que la ingestión de vino está largamente atestiguada (como la literatura ugarítica), aunque aparecen posibles testimonios de mezclas, no se da, sin embargo, ni siquiera cercanamente, la mención del agua. *Cf.* ZAMORA, 2000: 510.

en condiciones de ser consumido demasiado tiempo. Se asume, con cierta lógica, que la mayor parte del vino era ingerido antes de la siguiente cosecha, algo por otra parte propio de una economía de subsistencia. Todavía en Hesíodo se aconseja racionar el vino para que alcance a la cosecha siguiente, aunque en época clásica la edad del vino es ya muy valorada[42]. Algunos caldos debían resultar lo suficientemente alcoholizados como para sufrir un envejecimiento provechoso y disponer de un almacenamiento lo suficientemente bueno como para no agriarse.

En el Próximo Oriente antiguo, donde en muchas regiones la vinificación trascendió los niveles de autarquía para dedicarse extensamente a la producción excedentaria y al comercio, debieron de existir ya vinos de diferente antigüedad, vinos que debían ser convenientemente distinguidos en los textos. En efecto, la documentación próximo-oriental así lo muestra, tanto en Mesopotamia como en Siria (ya en Ebla, por supuesto en Mari), Palestina o Egipto, de nuevo de forma más clara y compleja cuanto más tardíos son los textos[43]. En cualquier caso, la mayor parte del vino consumido debía de ser del año.

Vinos con denominación de origen

En el Próximo Oriente antiguo se conocen vinos distinguidos por su origen. Las denominaciones pueden ser a escala local (por ejemplo, en Ebla algunas anotaciones de vino van seguidas de un topónimo, que debe corresponder a un centro productor de la región) pero también de rango "internacional". Por ejemplo, en Mari se nombran, además de vino de localidades cercanas, también vino de lugares más lejanos (como Karkemiš o Alepo, aunque, a su vez, estos lugares quizá recibían la bebida de otros lugares). De la misma manera, en Mesopotamia, sobre todo a partir del I milenio a.C., aparecen vinos venidos de lugares como Tupliaš o Izalla. La clasificación por origen geográfico se daba también en Egipto (aunque en contextos rituales correspondía en realidad a una vieja fosilización de los términos). En el I milenio a.C., cuando las referencias se intensifican, muchos vinos son conocidos por su procedencia también en el área siro-palestina[44].

---

42 Ya en Homero (*Odisea*, 3, 391; *cf.* también 2, 340) se da como estimable el vino añejo. Era común en época romana. Recuérdese el pasaje del *Satyricon* de Petronio en el que Trimalción lee con alegría las etiquetas de un vino de 100 años de antigüedad (XV, 34). Aunque la referencia es bufa, el trasfondo no. Un ejemplo diferente, pero igualmente explícito, lo da el texto evangélico *Lc* 5, 39: "el que bebe vino viejo no desea ya vino nuevo, pues dice: `el viejo es mejor´".

43 *Cf. CAD* K: 205-206; E: 375 c (*karānu eššu*); BOTTÉRO, 1966: 305 (*karānu labiru,* BAD); FINET, 1977:127; FRANKEL, 1999: 199 ss. En Egipto, los vinos de la tumba de Tutankhamon, convenientemente etiquetados, son de cosechas diferentes a lo largo de, al menos, 5 años. *Cf.* LESKO, 1995: 223; MEEKS, 1993: 25-28.

44 *Cf.* sobre Mesopotamia *CAD* K: 205 (véase entre los vinos de Tupliaš un *karānu marruša Tupliaš*, que parece indicar un vino especial, amargo, o quizá perfumado o aromatizado) o BOTTÉRO, 1966: 305. Sobre Ebla, de nuevo FRONZAROLI, 1994: 123-124. Sobre Egipto, *cf.* JAMES, 1995: 204 o MEEKS, 1993: 10-35. En la Biblia las denominaciones de origen no abundan (*yyn ḥbwn*, "vino de Helbon", *Ez* 27, 183; *yyn hlbnwn*, "vino del Líbano", *Os* 14, 8) pero la epigrafía (y la literatura talmúdica) proporciona algunos lugares más (*krml*, el Carmelo; *gbᶜwn*, Gibeon; *mṣh*, Moṣah, etc.). *Cf.* p. ej. FRANKEL, 1999: 199, 201-202.

Envasado y conservación

Las ánforas

Después de la fermentación y de posibles pasos intermedios de decantación y reposo, el vino se envasaba. Pudieron darse almacenamientos a granel y diferentes trasiegos hasta el consumo. Pero los recipientes por excelencia de crianza, almacenamiento y eventual transporte eran vasijas individuales. En la Edad del Bronce final se dan ya verdaderas ánforas[45]. De fondo apuntado, las ánforas podían clavarse en la arena, apoyarse unas en otras, semienterrarse en los suelos de las bodegas o encajarse en diferentes soportes de piedra, madera o metal. La forma pudo revelarse adecuada para el precipitado de los posos y la resistencia a las presiones de la fermentación. Resultaba, además, práctica para el transporte. El fondo resiste bien los golpes y funciona como una tercera asa en el manejo. Las formas más comunes, ni muy grandes ni muy pequeñas, podían ser acarreadas por un hombre. Un animal podía cargar varias. Pero, sobre todo, las ánforas resultaban adecuadas para el transporte en barco, el más barato en la antigüedad y probable motivo del éxito del contenedor. Las vasijas eran muy valoradas y frecuentemente se reutilizaban. Ánforas típicas de la época son abundantes en yacimientos de las zonas productoras. En Ugarit, por ejemplo, un depósito de 80 ánforas perfectamente alineadas se encontró en un almacén o bodega del puerto de la ciudad (*cf.* Fig. 17).

Figura 17. Ánforas cananeas en un almacén del puerto de Ugarit[46].

45 *Cf.* LEONARD, 1995: 233-254; GRACE, 1956: 80-109.

46 SCHAEFFER, 1949: lám. 31. *Cf.* también LESKO, 1995: 238.

A diferencia de las botellas modernas (que necesitan que el tapón se moje) las ánforas antiguas no debían tumbarse, como muestran todas las representaciones. En Ugarit, las ánforas que aparecieron in situ en el puerto se hallaban de pie, ligeramente inclinadas, apoyadas unas con otras. Los problemas de cerrado debían ser grandes, mucho más, si se sometía a movimiento o transporte al recipiente, añadiéndose esta dificultad de sellado a la porosidad del material cerámico. Para evitar que la disponibilidad continua de oxígeno tras la fermentación alcohólica provocara el comienzo de la fermentación ácida, avinagrando el vino, en el primer milenio resinas, sobre todo de pino, se empleaban como impermeabilización, como es bien conocido en el área griega y se atestigua en los hallazgos de ánforas fenicias, aunque no es segura su utilización anterior. Las ánforas de cuello estrecho, casi totalmente llenas, también debieron colaborar a que el oxígeno en contacto con el vino fuera el menos posible. El sellado es también más fácil en recipientes de cuello estrecho.

Incluso al margen de la fermentación ácida, el vino podía seguir su fermentación alcohólica en estos recipientes, desprendiendo gases. La rotura de las ánforas por esta causa debía de ser común. Testimonios egipcios muestran la apertura de un orificio en el sello de la tapa para permitir salir el anhídrido carbónico generado aún por vinos muy jóvenes. Las ánforas destinadas a almacenar el vino ya fermentado se cerraban y sellaban a conciencia (manteniéndose abiertas si no, *cf.* Fig. 18). Si el proceso se realizaba bien y no sufría imprevistos, vinos ricos en azúcares, con alta graduación alcohólica, en ánforas bien cerradas, estaban en buena situación para conservarse cierto tiempo. Por los testimonios arqueológicos conservados en zonas secas, no parece que llegara a utilizarse el corcho, introducido mucho más tarde, sino diferentes cierres vegetales sellados con barro.

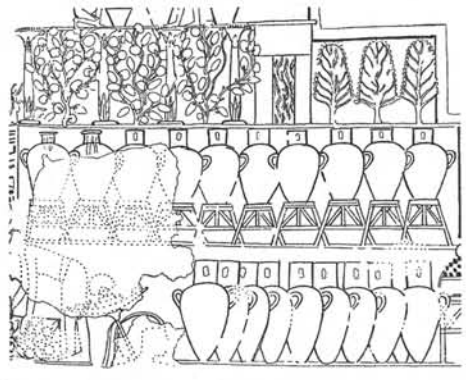


Figura 18. Dibujo (detalle) extraído de las pinturas de la tumba de Nebamun (finales del siglo XV- principios del siglo XIV a.C.). Las ánforas de la fila inferior se apoyan en el suelo y entre sí; las de la fila superior, apoyadas en soporte, están cerradas y selladas, salvo las primeras por la izquierda, que todavía desprenden gases de fermentación[47].

47 Probablemente, se muestra el proceso: fermentación con el ánfora abierta, cierre progresivo (quizá con perforación en el tapón), sellado definitivo y almacenaje. *Cf.* GRACE, 1956: 87, 99-100. El contexto es de vendimia (véase en la parte superior del detalle las vides creciendo sobre columnas).

Otros recipientes

Como es lógico, no existen testimonios arqueológicos de recipientes perecederos. El tonel es una invención tardía, pero los odres eran conocidos desde antiguo. Es posible que fuera un contenedor típico de la zona siria, protagonista del comercio terrestre, aunque los textos levantinos, como los ugaríticos, que inventariaban grandes cantidades de vino, no parecen nombrarlos, y si lo hacen no es de manera significativa, siendo, en cambio, las ánforas el contenedor habitual, origen de la unidad de medida estándar para líquidos[48].

Bodegas

Aunque se dieran otros recipientes, el vino se almacenaba, por tanto, mayoritariamente en ánforas. Una vez selladas las ánforas, un lugar protegido, a ser posible oscuro y fresco, sería suficiente para conservar el vino en buenas condiciones hasta su consumo. Probablemente, se evitaron excesivos movimientos, por peligrosos[49]. Como veíamos, algunos testimonios nos permiten pensar en vinos "viejos", aunque no fueran los más abundantes, y por tanto, en bodegas de crianza y envejecimiento, no sólo de simple almacén. El mismo suelo de las bodegas pudo acondicionarse para ajustar las vasijas. En otros casos, como el hallazgo del puerto de Ugarit (*cf.* Fig. 17), el almacenamiento pudo ser temporal. En tales ocasiones, las ánforas podían apilarse las unas junto a las otras, como asimismo veíamos. Existen representaciones egipcias de lugares de almacenamiento de ánforas, alineadas y apoyadas entre sí (*cf.* p. ej. Fig. 18) o sostenidas mediante dispositivos de piedra, madera o metal. Hay también buenos testimonios arqueológicos de estas formas de sostén, tanto en Egipto como en otros puntos del Egeo. Se atestiguan, por ejemplo, trípodes o caballetes, algunos de ellos ligeros y por tanto móviles, que pudieron usarse también antes de que las ánforas se retiraran para almacenarse, o después, al ser sacadas para el consumo[50].

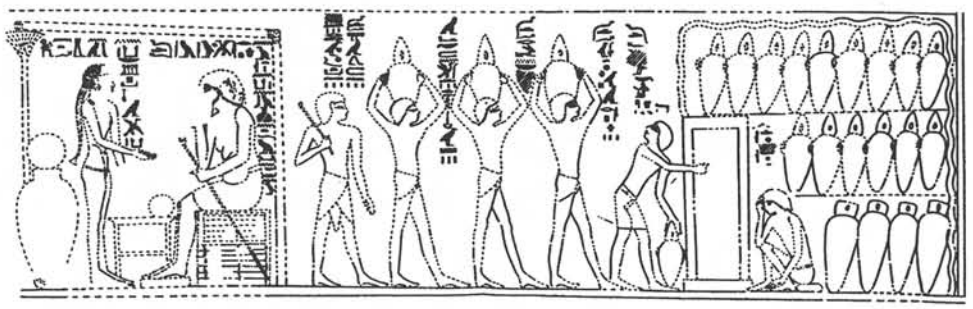


Figura 19. Representación de cata, traslado y almacenado de vino en la tumba de Intef (Tebas, tumba nº 155, comienzos de la din. XVIII, Reino Nuevo)[51].

---

48 Se ha propuesto (*cf* p. ej. POWELL, 1995: 115) que tanto los odres como la palabra que los designa fueran antiguos y de origen sirio, dando a las poblaciones del área la llave del transporte de líquidos por el interior. Menos apropiado parece el envase para el transporte marítimo, sobre todo a largas distancias, aunque se ha sugerido su utilización también en el comercio egeo, *cf.* LEONARD, 1995: 252-253. Recuérdense las abundantes citas de odres en la *Odisea*. Sobre los recipientes ugaríticos, *cf.* ZAMORA, 2000, pp. 325 ss; ZAMORA, 2003.

49 Un pasaje bíblico, *Jer* 48, 11-12, parece hablar positivamente del vino quieto, no trasegado, no decantado, y negativamente del sometido a movimiento.

50 *Cf.* JAMES, 1995: 207-208; GRACE, 1956: 101, lám. IX-X (y la fig. 4, reproducida anteriormente).

51 De LESKO, 1995: 218 (detalle —dibujo según Wilkinson— en LUTZ, 1922: 59).

El vino destinado a durar largo tiempo debió de guardarse en ánforas de tamaño medio, bien selladas. Como nuestras botellas, las ánforas debían de abrirse, en condiciones normales, sólo para que su contenido fuera consumido. Y fuera consumido en su totalidad, pues no debió de ser posible la conservación del eventual remanente de vino en las condiciones del antiguo Oriente Próximo. El procedimiento de apertura de las bodegas y las ánforas está bien atestiguado en las fuentes, apreciándose la responsabilidad de tal acto y la complejidad de la operación.

Con la apertura de las ánforas para el consumo del vino, podemos considerar que termina el proceso de elaboración de la bebida. Llegamos así al final de este repaso a las técnicas viticultoras y vinificadoras próximo-orientales.

Conclusiones

Más allá de las técnicas expuestas en esta síntesis concernientes a la viticultura y la vinificación, el Próximo Oriente desarrolló también una amplia cultura en torno a los usos del propio vino (de entre los cuales, por supuesto, el fundamental era su consumo), asociada, además, a la compleja carga simbólica adquirida por la bebida. No es éste el lugar para ocuparnos de estos aspectos, como tampoco de extendernos sobre las hondas repercusiones económicas que la amplia demanda del producto conllevó. Más importante parece, en cambio, recordar que el vino que llegaba finalmente al consumo, el vino resultante de la labor de las gentes próximo-orientales y que llenaba las copas, era, en esencia, el mismo vino que llena las nuestras.

Por supuesto, las diferencias entre las antiguas técnicas expuestas y las que hoy se han generalizado marcan a su vez distancias entre el producto final próximo-oriental y muchos de nuestros caldos. Pero tales distancias resultarían probablemente pequeñas en el caso de algunas de nuestras variedades y de muchos de los vinos que, hasta no hace mucho, se elaboraban de forma tradicional (lo que hace especialmente rico, en el caso del vino, el estudio combinado de estas actividades tradicionales y de los restos y textos del pasado). A diferencia de otros productos, de otras bebidas conocidas desde tiempos remotos, como la cerveza, que en sus formas antigua y moderna comparten una misma materia prima y un mismo principio de elaboración, pero que han incorporado técnicas e ingredientes que varían de forma notable sus características, sus propiedades y palatabilidad, el vino ha mantenido a lo largo de su historia (que en la práctica puede decirse que es también la de la civilización) una misma naturaleza. Naturaleza que, a su vez, ha dependido de las labores y técnicas tradicionales que –con su propia personalidad, pero igualmente con una misma naturaleza común, manifestada a través de culturas diversas– han compartido gentes diferentes desde el antiguo Oriente Próximo hasta nuestro presente.

Bibliografía

ALBENDA, P. (1974), "Grapevines in Ashurbanipal's Garden", en *BASOR* 215 (1974), pp. 5-17.

AMOURETTI, M. C. / BRUN, J.-P. (eds.) (1993), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée. Oil and Wine production in the Mediterranean area*. Actes du symposium internactonal. *Bulletin de correspondance hellenique. Supplément* XXVI. Athénes.

BOROWSKI, O. (1987), *Agriculture in Iron Age Israel. The Evidence from arqueology and the Bible*, Winona Lake.

BOTTÉRO, J. (1966), "Getränke", en *RlA* 3, pp. 302-306.

BOTTÉRO, J. (1994), "Boisson, banquet et vie sociale en Mésopotamie", en Milano, pp. 3-13.

BRUN, J. P. (1993), "La discrimination entre les installations oléicoles et vinicoles", en Amouretti – Brun, pp. 511-537.

CAD OPPENHEIM, A. L. y otros (1956), *The Assyrian Dictionary of the University of Chicago* (=*Chicago Assyrian Dictionary*), Chicago-Glückstadt.

EITAM, D. (1993), "Selected oil and wine installations in Ancient Israel", en Amouretti – Brun, pp. 91-106.

FINET, A. (1977), "Le vin à Mari", en *AfO* 25 (1974-77), pp. 122-131.

FRANKEL, R. (1999), *Wine and Oil Production in Antiquity in Israel and Other Mediterranean Countries*, Sheffield.

FRONZAROLI, P. (1994), "Osservazioni sul lessico delle bevande dei testi di Ebla", en Milano (1994), pp. 121-127.

GORNY, R. L. (1995), "Viticulture and Ancient Anatolia", en McGovern *et alii*, pp. 133-174.

GRACE, V. R. (1956), "The Canaanite Jar", en S. S. Weinberg (ed.), *The Aegean and the Near East: Studies in honour of Hetty Goldman,* Locust Valley, New York, pp. 80-109.

HYAMS, E. (1987), *Dionysus. A social history of the wine vine*, London (2a. ed.; 1ª. ed. 1965).

JAMES, T. G. H. (1995), "The Earliest History of Wine and its importance in Ancient Egypt", en McGovern *et alii*, pp. 197-213.

LEONARD, A. (1995), "'Canaanite Jars' and the Late Bronze Age Aegeo-Levantine Wine Trade", en McGovern *et alii*, pp. 233-254.

LUTZ, H. F., (1922), *Viticulture and Brewing in the Ancient Orient*, Leipzig.

MAYER, W. R. / VAN SOLDT, W. H., (1991), "Akkadische Lexikographie: *CAD S*", en *Orientalia* 60, pp. 109-120.

MCGOVERN, P. E. / FLEMING, S. / KATZ, S. (eds.) *et alii* (1995), *The Origins and Ancient History of Wine,* Louxembourg.

MEEKS, D. (1993), "Oléiculture et viticulture dans l'égypte pharaonique", en Amouretti – Brun, pp. 3-38.

MILANO, L. (ed.) (1994), *Drinking in Ancient Societies: History and Culture of Drinks in the Ancient Near East. Papers of a Symposium held in Rome, May 17-19, 1990*, Padova.

MURRAY, O. / TECUSAN, M. (eds.) (1995), *In Vino Veritas*, Rome 1995.

OLMO, H. P. (1995), "The Origin and Domestication of theVinifera Grape", en McGovern *et alii*, pp. 31-43.

PALMER, R. (1995), "Wine and Viticulture in the Linear A and B Texts of the Bronze Age Aegean", en McGovern *et alii* (1995), pp. 269-285.
RIVERA NÚÑEZ D. / WALKER, M. J. (1989), "A Review of Palaeobotanical Findings of Early Vitis in the Mediterranean and of the Origins of Cultivated Grape-Vines, with Special Reference to New Pointers to Prehistoric Exploitation in Western Mediterranean", en *Review of Palaeobotany and Palynology* 61, pp. 205-237.
SASSON, J. M. (1994), "The blood of the grapes. Viticulture and intoxication in the hebrew Bible", en *DAS*, pp. 399-419.
SCANDONE MATTHIAE, G. (1995), "Il Vino nell'Antico Egitto", en Murray – Tecusan, pp. 57-61.
SCHAEFFER, C. F. A. (1949), *Ugaritica* II, Paris 1949.
SCHAEFFER, C. F. A. (1962), *et alii*, *Ugaritica* IV, Paris 1962.
STRONACH, D. (1995), "The Imagery of the Wine Bowl: Wine in Assyria in the Early First Nillennium B. C.", en McGovern *et alii* (1995), pp. 175-195.
ZAMORA, J. Á. (2000), *La vid y el vino en Ugarit*, Madrid, 2000.
ZAMORA, J. Á. (2003), "El 'ánfora cananea' y las medidas de capacidad en el oriente mediterráneo de la Edad del Bronce Final", *SPAL* 12, pp. 231-257.
ZITO, R. (1994), "Biochimica nutrizionale degli alimenti liquidi", en Milano, pp. 69-75.

AYUNTAMIENTO DE BULLAS
Concejalía de Desarrollo Local y Turismo

North East South West
INTERREG IIIC

ViNEST
The Network for
Small European Wine Areas
Connecting Wine Cultures

Región de Murcia
Consejería de Educación y Cultura
Dirección General de Cultura

cultura

PATRIMONIO
S.XXI

UNIVERSIDAD
DE MURCIA
SERVICIO DE PUBLICACIONES