ALGUNOS ASPECTOS DE LA "CONDITURA VINI"

JOSÉ ANGEL CALERO CARRETERO
(I.E.S. 'SANTIAGO APÓSTOL)

Ofreceremos en nuestra intervención un breve repaso de las practicas agrícolas en relación con el cultivo de la vid en el mundo romano así como del proceso de elaboración del vino, la "**conditura vini**", un conjunto de actividades vitícolas y enológicas que han pervivido en la Europa mediterránea hasta hace, más o menos, un siglo cuando se generalizó la mecanización, tanto en lo que se refiere a las técnicas agrícolas como a la elaboración del vino.

Para desarrollar nuestra exposición, utilizaremos las fuentes clásicas con especial atención, entre otros, a los consejos prácticos de Columela y Plinio que, además de experimentados viticultores, fueron excelentes tratadistas de la agricultura de su época.

Tengo que empezar mi modesta aportación en estas Jornadas agradeciendo a Bodegas Inviosa que haya tenido la gentileza de recibirnos, de abrir sus puertas a esta actividad que pretende dar a conocer a la sociedad el trabajo que hacemos los enseñantes todos los días con los alumnos que, también, están aquí ahora. Bodegas Inviosa demuestra con esta actitud su interés por la cultura y, lo que es más significativo, su apuesta por la "Cultura del Vino", una preocupación en la que hace algunos años nos iniciamos cuando, con el decidido apoyo de D. Marcelino Díaz González, empezamos a introducir temas arqueológicos e históricos en las Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros aunque, al siempre recordado Dr. Mesías Iglesias, le pereciera en aquel momento algo arriesgado. El tiempo ha demostrado que no fue así.

Debo también homenaje de agradecimiento a mi compañera y, sin embargo, amiga Dª Carmen García Calvo que tan amablemente ha cumplido su función de presentadora del acto. Es evidente que la mayor parte de sus afirmaciones sobre mí son consecuencia de la amistad que me regala. De nuevo mi más profundo agradecimiento.

Con la programación de esta conferencia sobre la **conditura vini**, la Comisión Organizadora de estas Jornadas de Humanidades Clásicas ha pretendido, además de sacar –como ya se ha dicho- las actividades lectivas del marco puramente académico, incardinar nuestro trabajo diario en la realidad socioeconómica del entorno en el que nos movemos. La vitivinicultura constituye uno de los ejes vertebradores de la sociedad de Almendralejo y darle contenido histórico se enmarca en la necesaria campaña de

dignificación del vino una riqueza que es, además de un producto de calidad, un símbolo de la cultura mediterránea que se desarrolla desde la prehistoria y tiene su expresión más integradora en la antigüedad clásica.

El consumo de vino es una práctica muy antigua en el mundo mediterráneo y en las culturas de su entorno. En este sentido, basta con recordar la histórica borrachera de Noé que, según el texto bíblico, se produce por la ingestión de mosto o las citas de los textos egipcios sobre consumo de vino, procedente quizá de las hermosas viñas cultivadas en espaldera que decoran las paredes de la tumba de Najt en la necrópolis tebana de XVIII dinastía, como símbolo de elevada posición social o, por último, sin tratar de agotar la nómina de referencias, los hallazgos de Ugarit, donde las excavaciones del barrio residencial pusieron al descubierto un buen número de grandes tinajas de piedra destinadas a almacenar vino, en una ciudad que, a mediados del segundo milenio a. C., debía contar en torno a 35.000 habitantes.

La expansión del viñedo y el consiguiente consumo de vino hacia occidente, se produce dentro del primer milenio antes de Cristo, de manos de los mercaderes fenicios y acompañando al aceite, al torno para fabricar cerámica, a los primeros alfabetos, al hierro y a los nuevos ritos funerarios de la cremación entre otras novedades.

Con respecto a Extremadura, tenemos suficientes argumentos arqueológicos para afirmar que ya, en el siglo VI a. C., el vino era un elemento habitual en los rituales funerarios de nuestra región. Así parecen demostrarlo el famoso **kylix** de la necrópolis de Medellín, su presencia presupone la celebración de Simposia y las excavaciones del Santuario protohistórico de "Cancho Roano" (Zalamea de la Serena) donde se ha comprobado, además del hallazgo de un gran número de **kylikes**, la existencia de ánforas procedentes del comercio fenicio lo que permite suponer que se trataría de un centro de distribución de productos de importación e intercambio con metales nativos que en nuestra región, según los textos de los geógrafos clásicos, eran abundantes.

En el mundo romano el consumo de vino fue algo generalizado, tenemos noticias de que, desde Italia, el cultivo de la vid se extendió al resto de los territorios sometidos, con la misma rapidez que el ejército ocupaba las nuevas provincias y, también, que había infinidad de vinos de diferentes calidades aunque, por las fuentes escritas, sabemos que los buenos caldos, caso del Falerno, hicieron su aparición a fines del periodo republicano. Las fuentes arqueológicas confirman que el vino fue objeto de exportación e importación a gran escala y los **tituli picti** de las ánforas permiten reconstruir los mecanismos del comercio, el origen de los vinos y sus destinatarios como demuestran las excavaciones del monte Testaccio en Roma.

Sobre la elaboración del vino en época romana, para centrar el tema definitivamente, tenemos 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 explicar los modos y medios de explotación del suelo con el fin de mejorar su rendimiento, incluyendo también, cuestiones vitícolas y de cultura enológica. La información proporcionada por las fuentes escritas incluye, además otras noticias interesantes sobre el vino, sus gustos, cualidades terapéuticas, culinarias, etc. Esta información literaria 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 Aguila" (Barbaño, Montijo).

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 adecuados es el predio en el que nuestro Columela cultivó su viñedo en el actual marco jerezano. Aunque 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 **amineas** –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. Asi pues nos encontramos con vides rampantes, que era el tipo de cultivo utilizado para evitar el moho que podía provocar la humedad, una técnica que se utilizaba prácticamente en todo el Mediterráneo y recibía distintas denominaciones. Columela las llama **vites proiectas per humus** y Plinio **similes herbarum** e insiste en que se caven 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 **vites 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 los 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 llama **uni iugo iugatae**, aconseja elevarlas a una altura superior a un metro y describe diversas maneras de hacerlo. También Columela, que las describe como **vitis canteriatae**, 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 a principios del verano. El injerto, por el sistema de púa, 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**.

Un aspecto fundamental para la **conditura vini** era, como sin duda lo es también para los enólogos actuales, el desarrollo correcto de una buena vendimia que se garantizaba con una cuidadosa preparación de los trabajadores, de los edificios y de los útiles empleados que se realizaba inmediatamente antes de iniciarla.

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 ordenes 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, por ser cosa 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 una 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 modios –87'33 y 26'19 litros respectivamente- trenzando mimbres y, posteriormente, embadurnarlas 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 de debía 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 veinte de agosto, durante veintitrés días, se celebraban las **vindimiales 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 del 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 de azúcar.

Con respecto al momento de la vendimia, otros agrónomos como Columela y Paladio 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 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 construidos 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. Espacios domésticos destinados a esta actividad los encontramos en algunas **villae**, la ya citada de "Torre Aguila" es un buen ejemplo y, como tema artístico, basta citar el mosaico de la "Casa del Anfiteatro" (Mérida).

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 prensa de palanca está perfectamente descrita por Catón y se conservan algunas imágenes que nos permiten su reconstrucción, es el caso de la de la "Villa de los Misterios" (Pompeya). La prensa de palanca funciona por presión, está formada por una gran viga de madera sujeta por su 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 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 torno al 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 un presión fuerte, se conseguía así un vino de yema, de primera prensa.

El proceso de la 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 en 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 el mosto en vino, como explicaba Plinio, "el vino no es otra cosa que el mosto que se transforma en vino". En cualquier caso, debemos 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, tal como nosotros lo conocemos, es una operación que no se practicó hasta el siglo II.

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 nuestra zona hasta fines 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.

Hemos visto pues que la vinificación clásica aporta pocas novedades a nuestra tradición enológica. Sin embargo, son variadas las manipulaciones que se practicaban con el vino con el objetivo de mejorarlo, equilibrar su aroma, conservarlo y es, precisamente en esto, donde más diferencias hay con respecto a los procedimientos de elaboración de distintas calidades y tipos de vinos en el mundo moderno y en nuestro entorno.

Los agrónomos romanos nos explican los distintos tipos de derivados que los cosecheros obtenían de la uva y las operaciones que realizaban para diversificar la producción. Algunos de los productos que vamos a comentar a continuación están muy

alejadas de nuestros gustos e, incluso, son manipulaciones que pueden parecer auténticas aberraciones a los enólogos actuales.

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 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 por lo agrónomos que se añadía 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 lías.

La **lora** era otro producto –más bien subproducto- 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 fuerte, 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 retasaba –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. En 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 era más agradables de beber. En algunos casos, estos vinos concentrados, por su dulzor, eran utilizados como sustituto 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 o 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 3'2 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.

Por terminar con este apartado de la enología clásica a través de los textos de los agrónomos, se debe señalar que los romanos fueron muy dados a añadir a los vinos distintas sustancias que, por maceración, producirían 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.

Nos podríamos detener ahora a comentar, aunque fuera de forma resumida, la importante información que poseemos sobre la actividad económica que genera la vitivinicultura, sin embargo este tema se escapa al marco de nuestra intervención, que se debe limitar a la elaboración del vino. Pese a todo, conviene señalar que las fuentes arqueológicas nos ofrecen todo un panorama de centros productores, rutas comerciales que pueden seguirse gracias a los restos de ánforas con lo que estamos en disposición de analizar todo el marketing que genera la plusvalía del producto. Podríamos dedicar muchas páginas a glosar la variedad de imagines que los trabajos de la vid y la

elaboración del vino han dejado en la pintura, la musivaria, la cerámica o el vidrio que nos muestran, con todo lujo de detalles, la vida de nuestros agricultores, de empíricos enólogos que elaboraban sorprendentes vinos que tuvieron una amplia difusión en el mundo antiguo. También podríamos ocupar un precioso tiempo para analizar los complejos vitícolas y, al mismo tiempo, oleícolas que aparecen en las **villae** lo que nos permitiría una interesante aproximación a la vida diaria de nuestros antepasados, pero tampoco es la ocasión.

Es el momento de terminar mi intervención, espero haber repasado los aspectos más sobresalientes de la **conditura vini.** Lo mejor, ahora, es disfrutar de la copa que nos ofrece esta bodega que tan generosamente se ha abierto para nosotros. Hagamos los merecidos honores al vino bien hecho y disfrutemos. **Carpe diem!**

FIGURAS

1. LAGARES DE LA *VILLA* DE "TORRE ALGUILA" (BARBAÑO, MONTIJO)
2. CRATERA ATENIENSE (S.V a.C.) CON ESCENAS DE PISA DE UVAS
3. TRANSPORTE DE ODRES DE VINO. MOSAICO DE ICAROS (S.III d.C.)
4. MOSAICO DE SANTA CONSTANZA (S.IV d.C.) CON ESCENAS DE PISA DE UVAS
5. PRENSA DE PALANCA. MOSAICO (SAINT-ROMAIN-EN-GAL)
6. BODEGA. *VILLA* DE TOULONS A RIANS (S. III d.C.)
7. RECONSTRUCCIÓN DE UNA BODEGA (MAS DES TOURELLES. BECAUIRE)
8. TRATAMIENTO DE DEPOSITOS CON PEZ. MOSAICO. (SAINT ROMAIN-EN-GAL)
9. VENDIMIA. MOSAICO. CHERCHELL. ARGELIA. (S IV d.C)
10. ALMACEN DE ANFORAS. CASA DE LOS CASTOS AMANTES. POMPEYA.

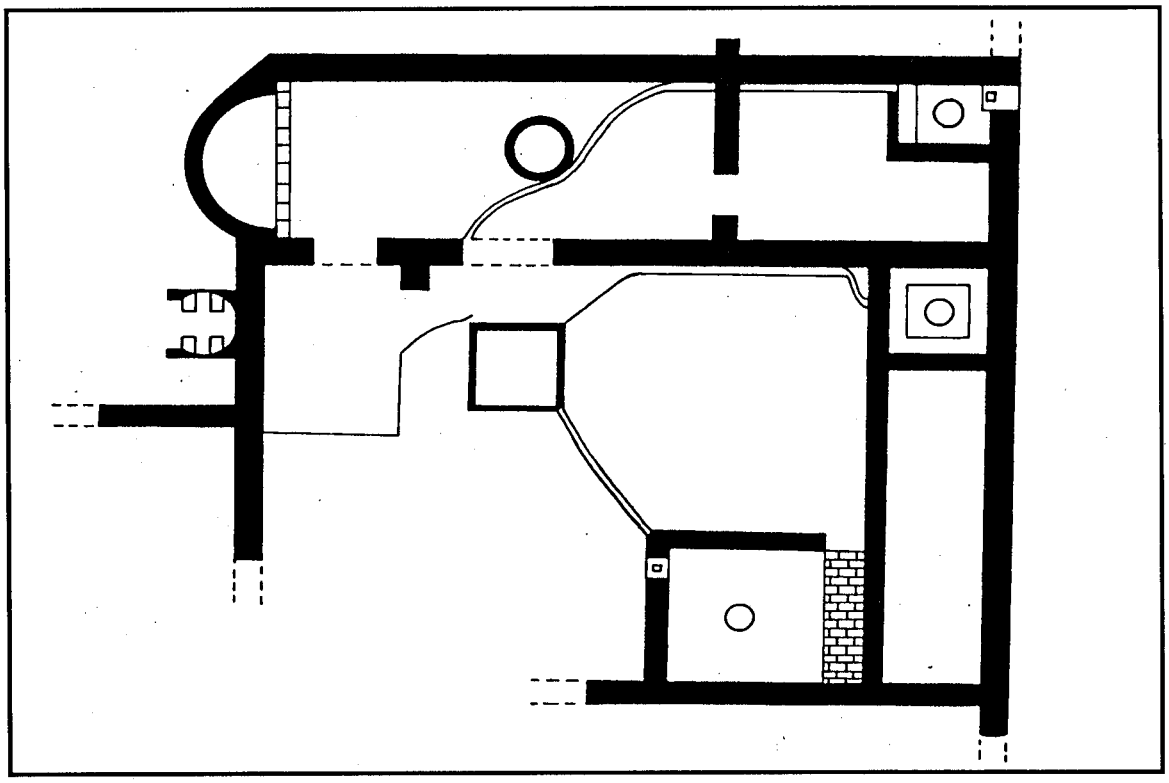

Fig. 1

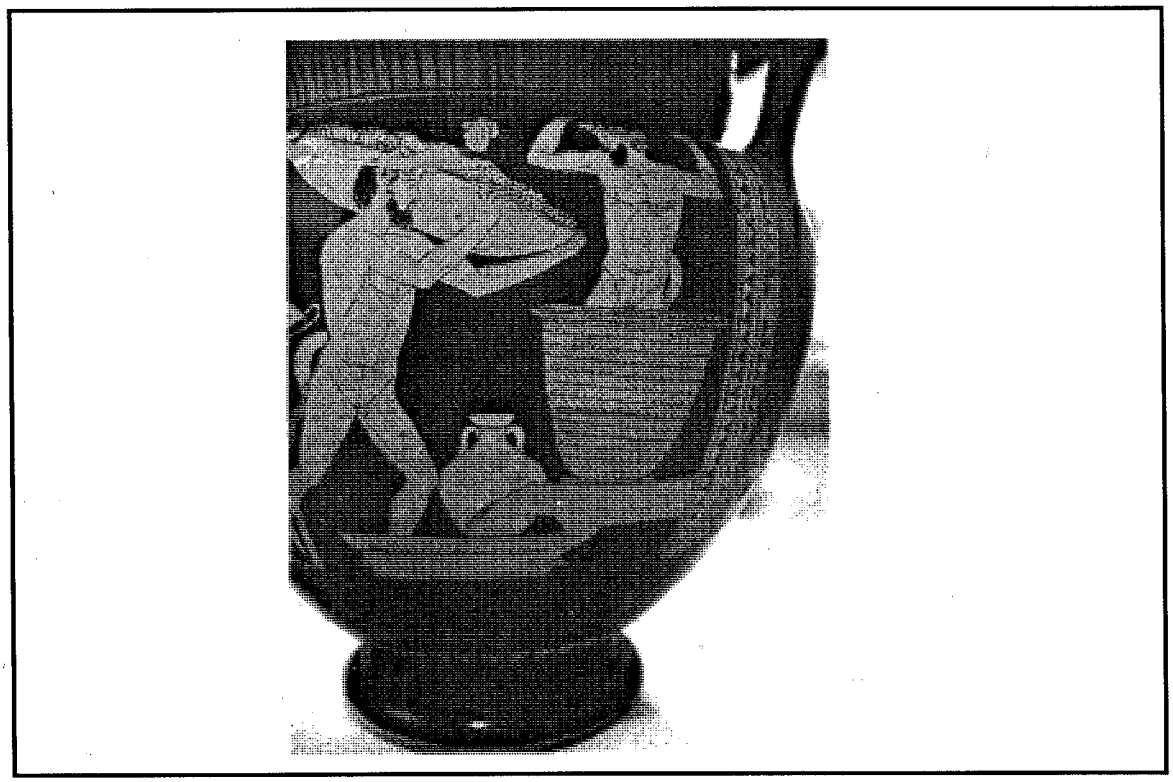

Fig. 2

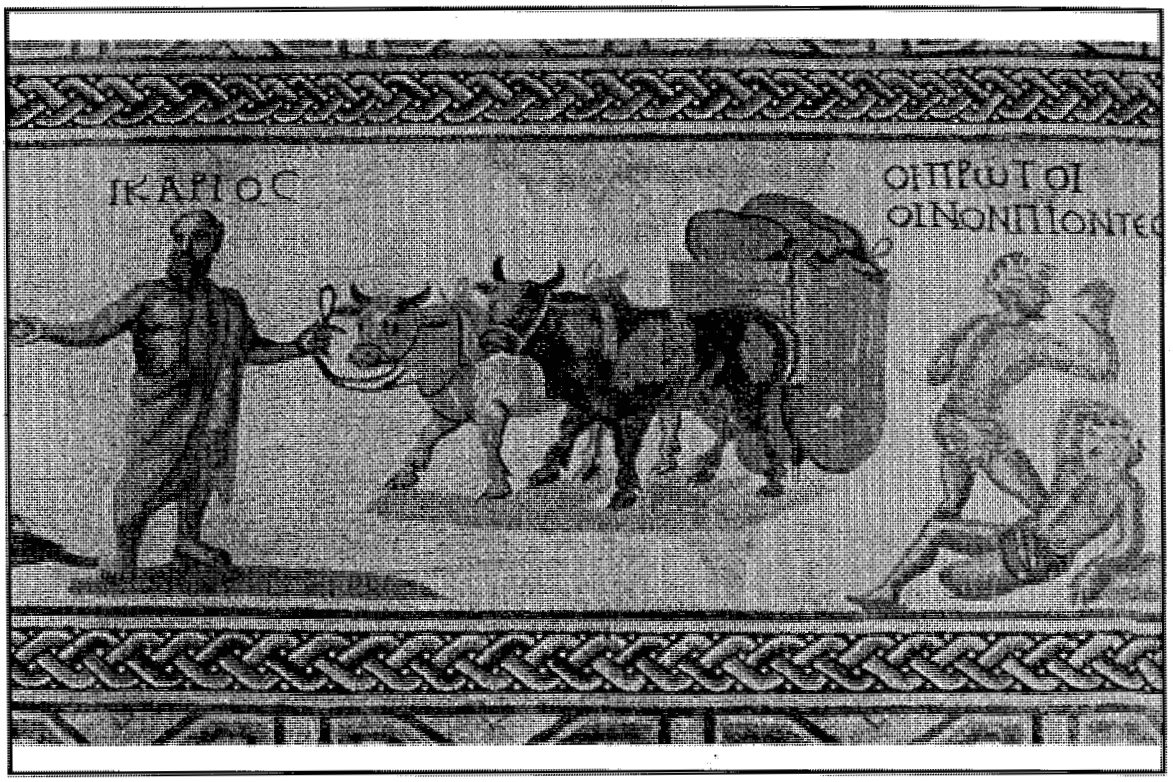

Fig. 3

Fig. 4

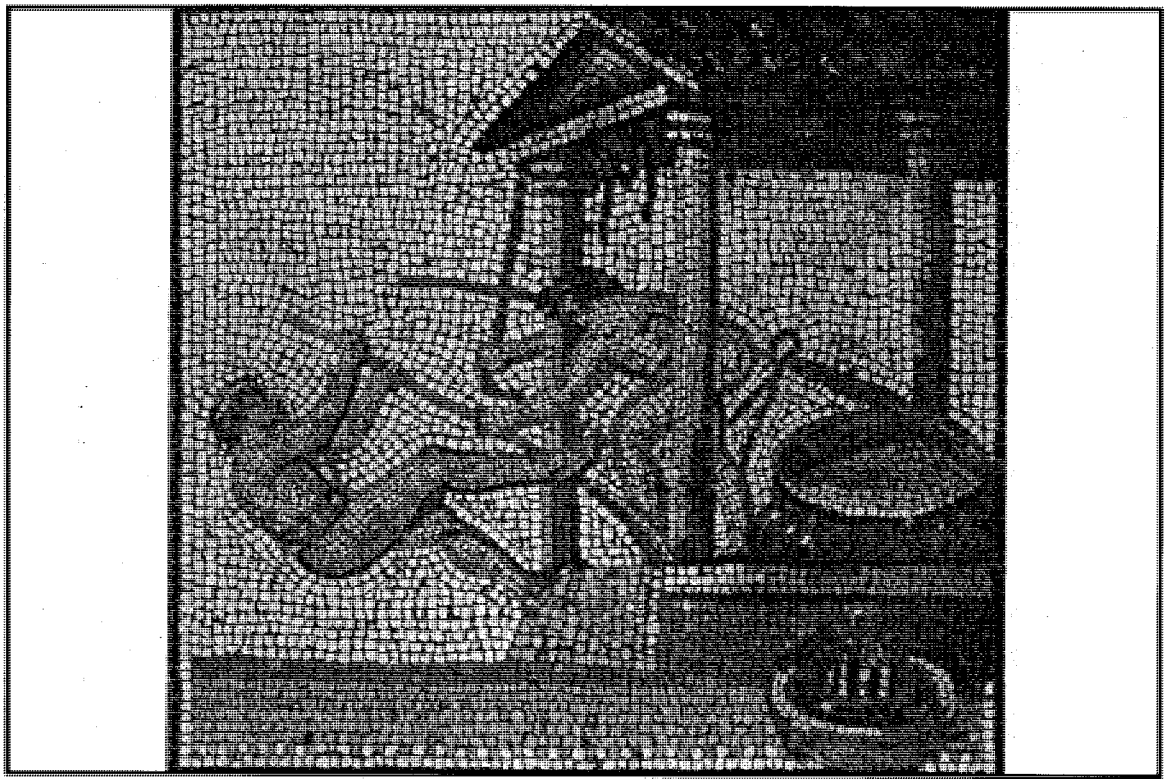

Fig. 5

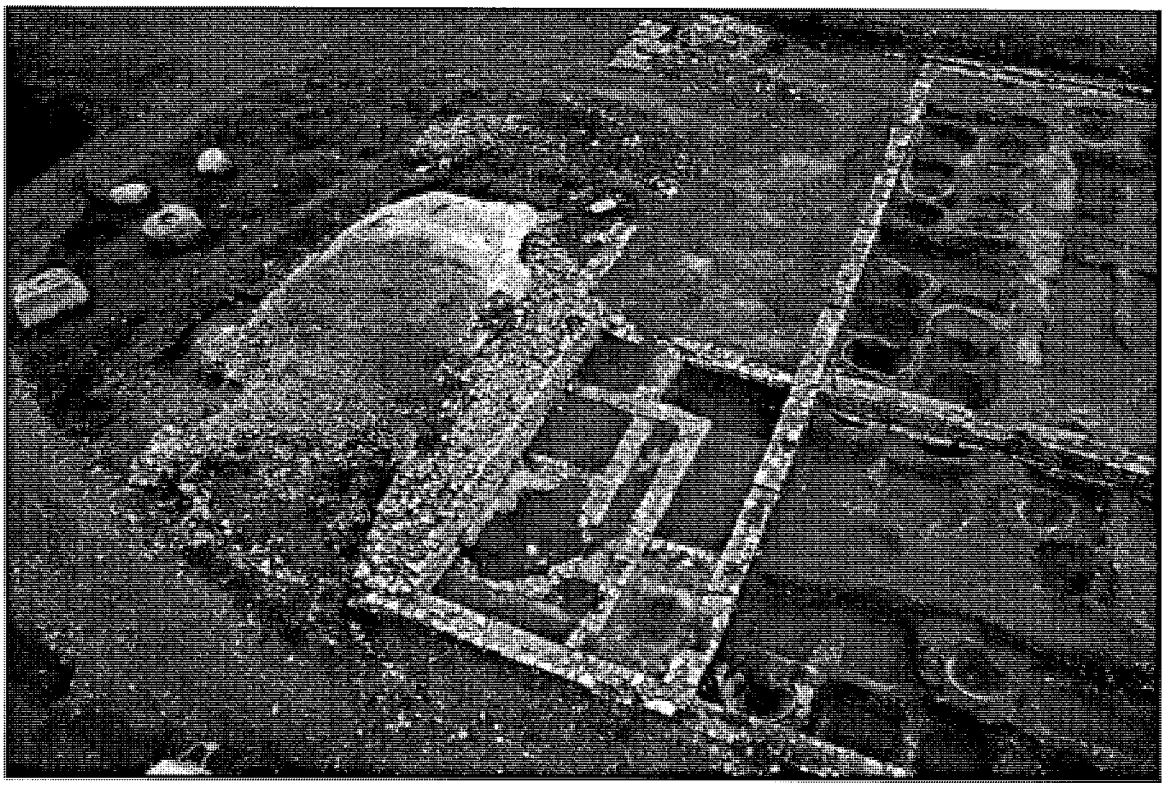

Fig. 6

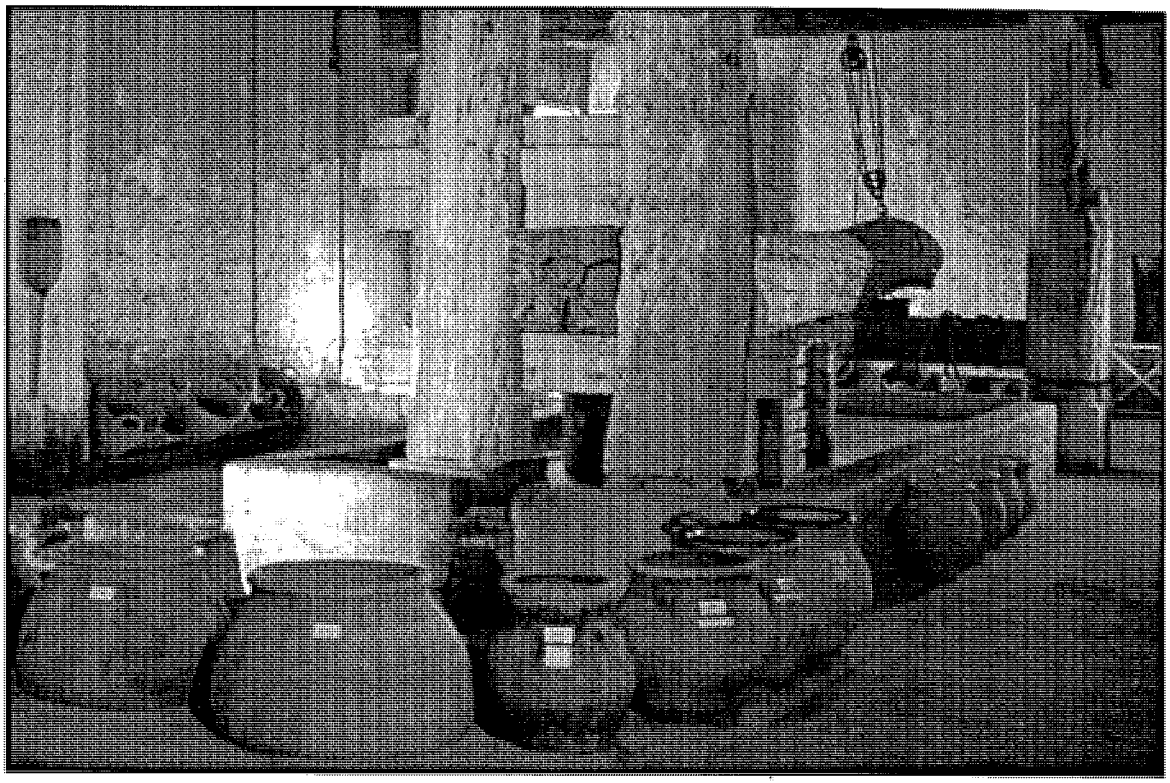

Fig. 7

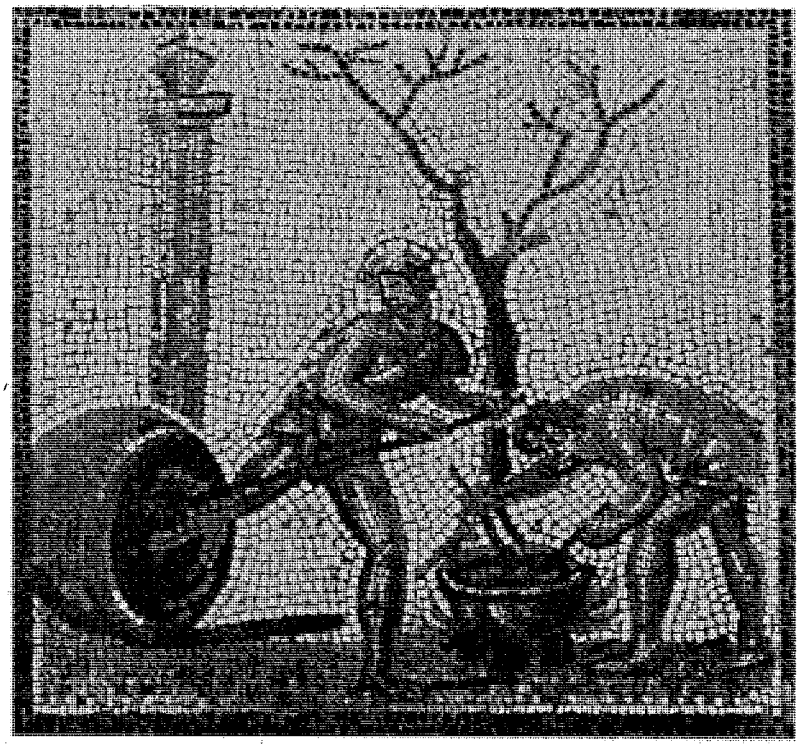

Fig. 8

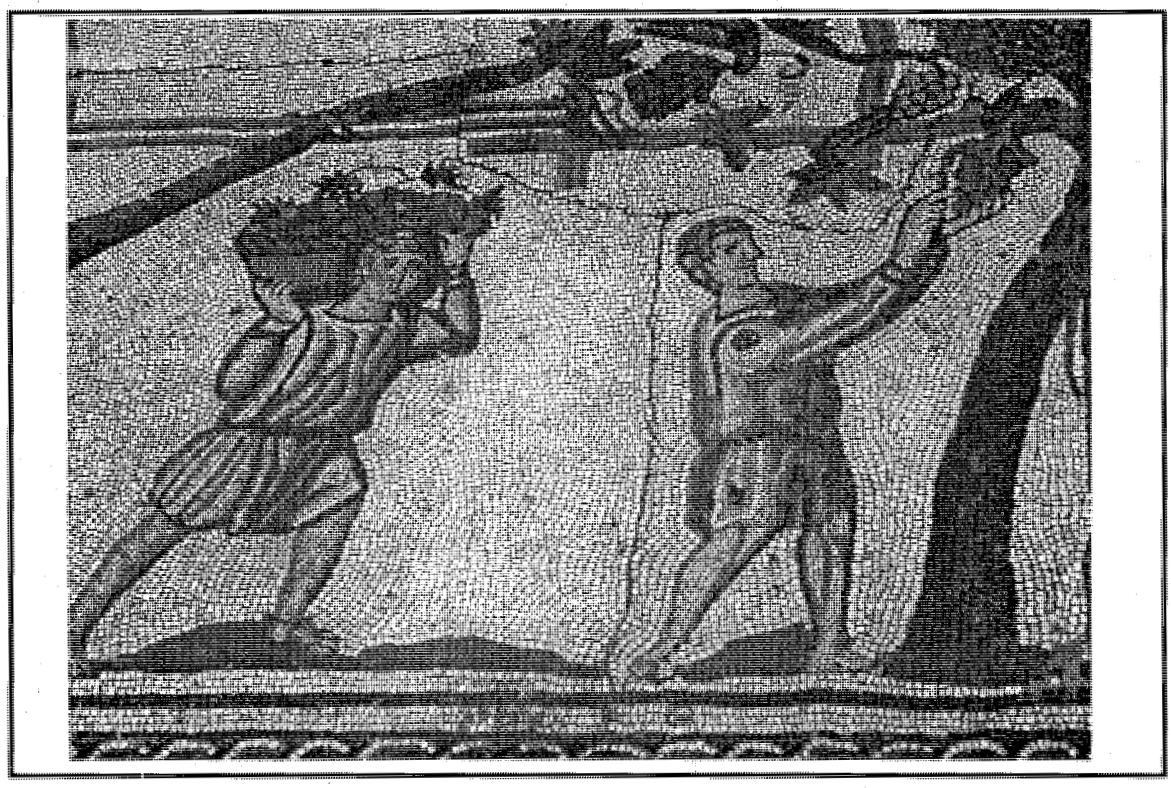

Fig. 9

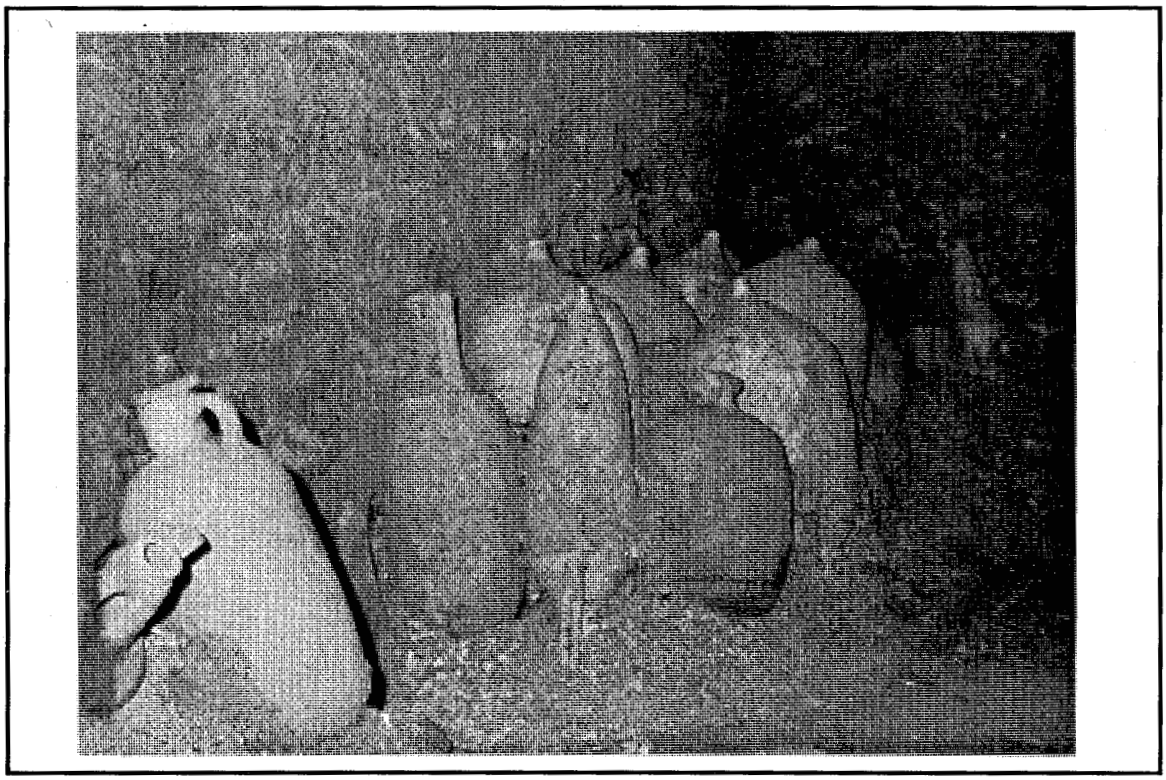

Fig. 10

BIBLIOGRAFÍA.

Como el lector comprobará, he evitado las habituales notas a pie de página con la intención de hacer el texto más legible en primer lugar y, además, porque se ha tratado exclusivamente de plantear el estado de la cuestión, de manera, si se quiere somera y no el análisis del tema. Por tanto, no pretendo en el listado adjunto agotar la bibliografía sobre la historia de la vid y el vino en el mundo antiguo que es muy abundante, incluyo preferentemente obras de carácter general y relativamente accesibles y eludo las citas puntuales. Con relación a Extremadura, remito –entre otros trabajos- a las investigaciones publicadas en las Actas de las Jornadas de Viticultura y Enología de Tierra de Barros que se celebran cada mayo en Almendralejo desde hace más de dos décadas.

-Archéologie de la vigne et du vin. Actes du Colloque, 28-29, Mai 1988. Caesarodonum. Tome XXIV 1990.
-M. Beltrán. Las ánforas romanas en España. Zaragoza, 1970.
-J.M. Blázquez. Economía de la Hispania romana. Bilbao, 1978.
-J. Caro Baroja. Tecnología popular española. Madrid, 1983.
-E. Cerrillo Martín de Cáceres. La vida rural romana en Extremadura. Cáceres, 1984.
-L.J.M. Columela. De los trabajos del campo. Edición de A. Holgado Redondo.Madrid, 1988.
-Estudios sobre Columela. Edición de J.M. Maestre Maestre, L. Charlo Brea y A. Serrano Cueto. Cádiz, 1997.
-R. Etienne et Françoise Mayet. Le vin hispanique. París, 2000.
-A. García y Bellido. La España del siglo primero de nuestra era. (Según P. Mela y C. Plinio). Madrid, 1978.
-A. González Blanco. Economía y sociedad en el Bajo Imperio según San Juan Crisóstomo. Madrid, 1980.
-G.A. de Herrera., Tratado de agricultura (Alcalá, 1513). Edición de J.U. Martínez Carreras. Madrid, 1970.
-M.I. Finley. La economía de la antigüedad. Madrid.,1974.
-Los orígenes del vino en Occidente. I. Simposio Arqueología del Vino. Editor: S. Celestino Pérez. Jerez de la Frontera, 1995.
-Palladius. Traité d'agriculture. Edición de R. Martín. París, 1976.
-P. Sáez Fernández. Agricultura romana de la Bética I. Sevilla, 1987.
-J. de C. Serra Rafols. La villa romana de la dehesa de La Cocosa. Badajoz, 1952.
-A. Tchernia. Le vin de l'Italie romaine. Roma, 1986.
-A. Tchernia et J.P. Brun. Le vin romain antique. Grenoble, 1999.
-El vi a l'antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental. Barcelona, 1987.

-El vino en la antigüedad romana. II Simposio Arqueología del Vino. Editor. S. Celestino Pérez. Madrid, 1999.
-M. Weber. Historia agraria romana. Madrid, 1982.
-K.D. White. Roman farming. Londres, 1970.