



# UNA HISTORIA DE VINO Y LETRAS

Andalucía ha sido y sigue siendo una tierra de vinos. Desde las primeras vides silvestres de las que se han encontrado restos en Mazagón (Huelva) datadas en el tercer milenio a.C., pasando por las viñas introducidas en Cádiz por los fenicios hacia el 1.100 a.C., continuando por el esplendor de su producción y comercialización en los siglos XVIII y XIX hasta la actualidad, Andalucía disfruta de una cultura del vino consolidada y reconocida internacionalmente. Bodegas, viñedos, museos especializados, rutas turísticas o fiestas tradicionales forman ya parte imprescindible del patrimonio cultural andaluz. Málaga, Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla de Sanlúcar, Sierras de Málaga y Montilla-Moriles, seis Denominaciones de Origen de vinos con nombre y apellidos, con historia y de fama mundial. Los caldos andaluces han inspirados a escritores, viajeros románticos y artistas de todo el mundo.

Fuente: Luz Rodríguez | Asesoría científica: Alberto Ramos, Universidad de Cádiz.

*“Desdobló la servilleta y aspiró por la nariz. Como si volviera a ser consciente de algo que hasta entonces lo había acompañado pero que aún no había logrado identificar.*

*- ¿A qué huele, don Senén?*

*- A vino, señor Larrea- respondió el notario señalando unos toneles oscuros al fondo del comedor- A mosto, a bodega, a soleras, a botas. Jerez siempre huele así.”*

**La Templaza (María Dueñas, 2015)**

Y así es. El vino está en el aire, en la tierra, en la mesa, en la vida, en la historia y la cultura de Andalucía. Este sentimiento se convierte en la inspiración principal de *La Templaza*, tercera novela de la escritora María Dueñas. Su protagonista, el indiano Mauro Larrea, llega a Jerez a mediados del siglo XIX en unas de las épocas más floreciente de la industria vinícola gaditana. Ajeno al mundo de las vides, Larrea va introduciéndose en un universo lleno de tradición, de amor a la tierra, de negocios, de alianzas... Es una época de cambios y eclosión para los vinos del denominado *Marco de Jerez*, al noroeste de la provincia de Cádiz. Para el investigador Alberto Ramos Santana, catedrático de Historia Contemporánea en la **Universidad de Cádiz** (UCA), “es el momento donde Jerez está empezando a aumentar su prosperidad. Gran parte de la burguesía gaditana comienza a invertir al descubrir el vino como negocio. Aunque esto empezó ya en el siglo XVIII, su mayor potencial se da en el siglo XIX, sobre todo a partir de 1830-1840”. Es la época de la transformación del cultivo tradicional en agroindustria vinatera moderna.

Años en los que, por las calles de Jerez, el Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda, se pasean extranjeros, sobre todo, ingleses y franceses, atraídos por la calidad y la singularidad de los vinos de la comarca. Esto no es nuevo. Ya desde el siglo XIV, bretones, francos y anglosajones han vendido los caldos andaluces fuera de las fronteras españolas. El principal mercado consumidor de este tipo de vinos (fuertes, de color y de alta graduación), a finales en los siglos XVIII y XIX, era el Reino Unido.

El de Jerez es un vino único y especial, un vino distinto por su calidad y por su sistema de producción. Esto hace que se gane un sitio importante en el mercado europeo. Fino, manzanilla y amontillado se producen sólo en estas tierras. El fino es un vino blanco y seco elaborado a partir



Taller Cata la Ciencia organizado por 'Divulgades'.

## CIENCIA Y VINO, UN MARIDAJE QUE FUNCIONA

El maridaje es, en la actualidad, uno de los elementos recurrentes dentro del mundo del vino. Se trata de la combinación de sabores y aromas, buscando una experiencia global a la hora de degustar alimentos y bebidas. Hay miles de combinaciones y no tiene reglas para hacerlo de una manera adecuada. Hay que buscar qué vino y qué comida van bien juntos. En Cádiz han encontrado una nueva forma de maridaje, innovadora y original, que tiene a la ciencia y al vino como protagonistas.

En *“Cata a la Ciencia”*, proyecto divulgativo que trata de acercar de manera divulgativa y amena la ciencia a la sociedad, consiguen un maridaje perfecto entre aromas, disfrute y aprendizaje.

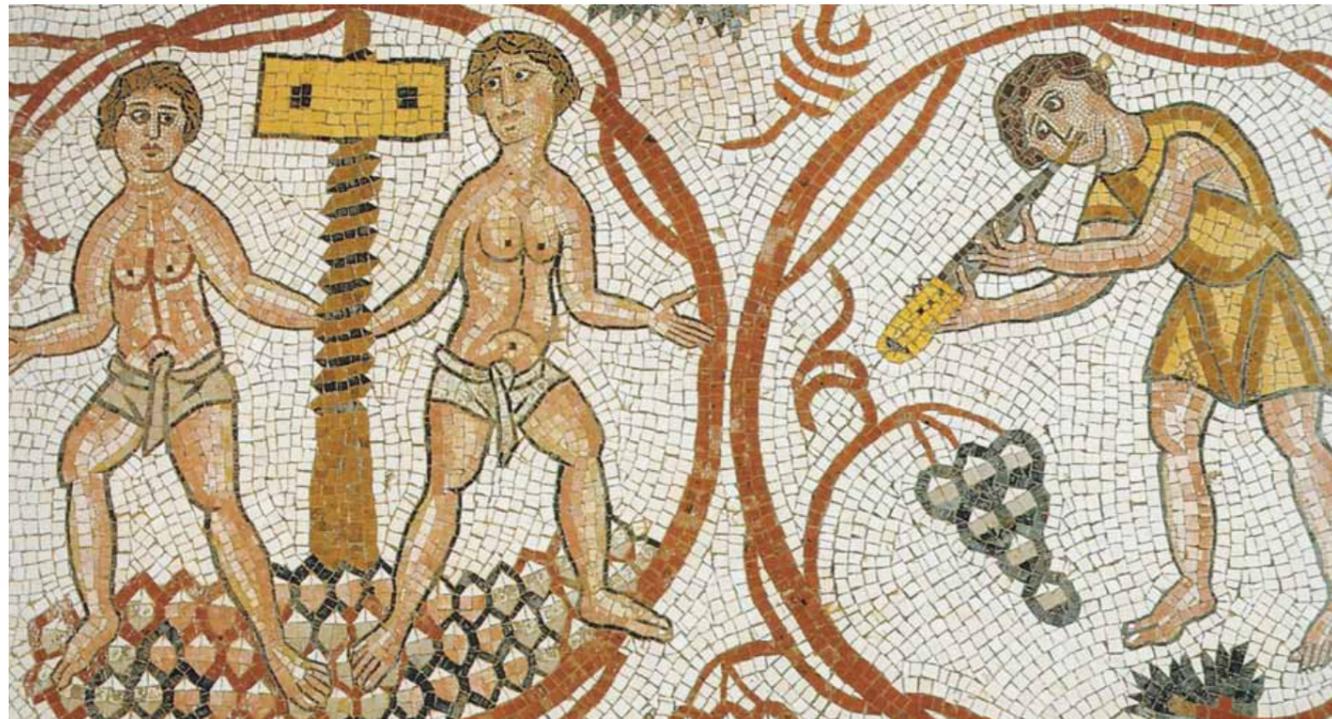
“Teniendo como excusa una cata de vino hacemos demostraciones científicas para que sirva como base para estimular a que la gente tenga más curiosidad”, explica Félix Ruiz que, junto a Lola Hernández, compone la empresa gaditana Divulgades, promotora de esta iniciativa donde se lleva a cabo el maridaje entre gastronomía y conocimiento.

Llevar elementos relacionados con el mundo del vino al ámbito científico (el envejecimiento, la oxidación o la alimentación). Ya han celebrado catas con temas como: *¿Envejeces también como los vinos? o El oxígeno, ¿es beneficioso o perjudicial?*

En Divulgades buscan puntos de encuentros entre la vida en general, el día a día, y la ciencia. Ya tienen experiencia a la hora de realizar actividades originales llevando la ciencia a la calle y a las aulas de la Bahía de Cádiz. De ahí surgió la idea de combinar la cultura del vino y su disfrute, con elementos científicos. “Desde hace un tiempo estamos trabajando en ideas que puedan juntar el turismo y la ciencia. Nos pareció que podíamos conectar ambos mundos, vino y ciencia, atraer a un público que normalmente no está interesado en temas científicos para que se sientan motivados y despertar curiosidades”, comenta el investigador.

Las actividades se diseñan y se realizan en conjunto con un sumillier o con una empresa de vino que aprovecha la cata para dar a conocer sus productos. “Cada vino viene acompañado de un experimento, vistoso, llamativo, normalmente muy visual que está relacionado con el tema del que estamos hablando. Espuma que salta o que hace ruido, cambios de color sorprendentes unidos a lo que estamos contando del tema en ese momento... Siempre intentado relacionarlo con las características del vino que se está probando”, destaca Félix Ruiz.

Con esta actividad, los participantes pueden disfrutar, durante una hora y media, de una completa y original demostración científica mientras degustan, en un ambiente distendido, una buena copa de vino.



Mosaico con torcularium, Iglesia de Lot y Próculo, Mount Nebo, Jordania.

## EL PAPEL DEL VINO EN LA CULTURA ROMANA

Al principio, desde el inicio de su producción en el VI milenio antes de Cristo, el vino se ha considerado un producto exótico, sagrado y de prestigio destinado a las élites. Se servía en ceremonias y libaciones religiosas, en banquetes funerarios con el objeto de facilitar el contacto y comunicación con los dioses. Es en Roma donde el vino obtiene el carácter de un alimento fundamental en la dieta mediterránea. Elemento esencial y básico en todas las celebraciones, fiestas y banquetes, de carácter sagrado y lúdico. También, el vino de producción local, más barato, se fue popularizando como alimento de primera necesidad.

El uso social y ritual del vino aparece recogido en numerosas obras clásicas, y en el caso de los autores

latinos, sus obras revelan información sobre sus usos, aplicaciones, tipología. Se puede encontrar información en las sátiras de Juvenal, las epístolas de Séneca, los epigramas de Marcial, la cena de Trimalción, y en otros autores como Horacio.

Los griegos como un símbolo de cultura y civilización introducen el mezclar siempre el vino con agua. Beber el vino puro suponía la entrega de sus consumidores a la orgía y el desenfreno. Más tarde, el vino entrará por la puerta grande en todos los banquetes y fiestas de Roma, donde se valorará exageradamente la cantidad y calidad del vino que se servía, convirtiéndose en una señal de distinción y en un elemento lúdico por excelencia.

El consumo del vino era abordado en parte de manera social-ritual y establecía un canal de comunicación ritual entre los dioses y los hombres. Tras el banquete se consumía en el convivium, en el cual, la ingesta de vino se abordaba como un consumo social de convivencia y hermanamiento que demostraban los romanos en esta ceremonia. Los comensales se ponían en la cabeza coronas de flores, de hiedra, de laurel. Se nombraba un *rex convivium* que regulaba las libaciones con vino en honor a los dioses, a la patria y al emperador, y se brindaba a la salud de algún invitado, de los ausentes, amigos y de la amada, con tantas copas como letras tenía el nombre de ésta.



El historiador sevillano Manuel León.

de uva palomino. Al igual que la manzanilla, el fino es el resultado de un proceso de crianza biológica, en botas de roble, en el que es envejecido bajo la capa de levaduras que conforman lo que se denomina *velo de flor*.

*"Dentro del roble se realiza el milagro de lo que aquí llamamos la flor (...) Gracias a ella se consiguen los requisitos de las cinco efes que siempre se ha considerado que deben cumplir los buenos vinos: fortia, formosa, fragantia, frígida et frisca. Fuertes, hermosos, fragantes, frescos y añejos" (La Templaza).*

La crianza se lleva a cabo mediante el tradicional sistema de criaderas y soleras. Como explica el historiador y humanista gaditano Javier Maldonado Rosso, en la completa guía 'Las Rutas del Vino en Andalucía', "se trata de un método de crianza en el que vinos de un mismo tipo pero de distintas añadas se combinan entre sí en un proceso constante y temporalmente indefinido por medio del cual los vinos más viejos aceleran el envejecimiento de los nuevos. Es un sistema más dinámico distinto al

estático del envejecimiento por añadas". "No hay ningún vino que se pueda comparar con un Montilla o con un

**"Cada vez hay más personas interesadas en el vino, gente joven que trae nuevas técnicas que están ayudando a mejorar el sector"**

Jerez porque ese tipo de crianza es única -explica el profesor Alberto Ramos- Andalucía produce muchos tipos de vino, ricos y de calidad. Lo que diferencia, lo que llama la atención en este caso es el sistema de criaderas y soleras que sólo se da en esta zona".

### El clima, la tierra y la tradición

*"Las viñas necesitan la bendición de los vientos, la alternancia de los aires marinos del poniente y los secos del levante. Cuidarlas es un arte complicado" (La Templaza).*



Botellas Baetica.

El clima en Andalucía es uno de los factores que intervienen directamente en el cultivo de las vides. En Cádiz, el levante eleva unos grados la temperatura y reduce la humedad. La influencia de la brisa del Mediterráneo suaviza los rigores de la altitud de los viñedos en Sierra Nevada. Los veranos cálidos, largos y secos e inviernos cortos de la campiña cordobesa son un elemento más de la singularidad de sus vinos. Inviernos suaves y veranos calurosos acompañan a los sevillanos vinos aljarafeños. En la costa malagueña el clima es mediterráneo y continental con fuertes heladas conforme los viñedos se van adentrando en el interior. La influencia de los aires atlánticos ayuda al desarrollo de las vides en la comarca onubense.

La tierra, otro ingrediente a tener en cuenta. Como indica el investigador Maldonado Rosso: "La vid se desarrolla mejor en terrenos calizos pero también en los arcillosos -sobre todo en los de texturas pizarrosas- y en los silíceos". Las plantas requieren suelos permeables al aire y al agua de lluvia y con capacidad de retención acuosa para que las raíces se nutran a lo largo de su proceso vegetativo, sobre todo en época más secas.

Y la tradición. "Como se decía antiguamente, 'La savia nueva renueva' -comenta el profesor Alberto Ramos-. "Algunas veces, hay que ayudar a la tradición a avanzar. Es importante conservar la tradición pero también es positivo que entre gente nueva, capital nuevo. Cada vez hay más personas interesadas en el vino, gente joven que traen nuevas técnicas que están ayudando a mejorar el sector".

**El clima en Andalucía es uno de los factores que intervienen directamente y de forma favorable en el cultivo de las vides.**

¿Qué se va encontrar el visitante, hoy en día, del Jerez que conoció el indiano Mauro Larrea? Alberto Ramos enumera lo que queda del espíritu de aquellos años: "Queda el ambiente del consumo, de la taberna, del bodegón... Se va a encontrar la imagen de la ciudad con las bodegas, con los palacios que van comprando los bodegueros. Ese ambiente burgués que roza la aristocracia menor y que todavía pervive en la ciudad". Y añade: "Hay un elemento que puede parecer sorprendente y es el hecho de que haya grandes multinacionales que están interviniendo ahora en las bodegas jerezanas. Esto es un poco parecido a lo que se vivió en la época de la novela de María Dueñas".

## VINOS ROMANOS EN LA HÍSPALIS DEL SIGLO XXI. UN VIAJE A LA BÉTICA ROMANA A TRAVÉS DEL VINO

Hace cuatro años un equipo multidisciplinar formado por arqueólogos y enólogos inició en Sevilla un proyecto innovador destinado a la investigación, recuperación y reconstrucción física de alimentos de época romana, concretamente vinos y lácteos. Tras un arduo y exhaustivo trabajo de documentación han conseguido recrear y reproducir vinos *artificia*, *condita* y *mulsum* que se comercializan con el nombre de Baetica a cargo de la empresa de eventos culturales Dinamo Cultural S.L. Uno de los artífices de este viaje apasionante a los aromas y sabores de la Bética romana es el arqueólogo sevillano Manuel León, especializado en agroalimentación, concretamente en vitivinicultura en climas cálidos por la Universidad de Cádiz (UCA) y la Universidad de Córdoba. A su faceta de arqueólogo, empresario y docente (en el Máster de Arqueología Profesional de la Universidad de Sevilla y Granada), se suma la de investigador en el Departamento de Ingeniería y Tecnología de Alimentos de la UCA sobre recuperación y reconstrucción física de alimentos de época romana. Es autor de numerosas ponencias y publicaciones sobre este ámbito.

La idea de recuperar los vinos que se hacían en la Bética surgió en Santiponce (Sevilla) al finalizar un proyecto de reproducción física de una *domus* romana anexa al teatro romano de Itálica. Manuel León y sus compañeros comenzaron a trabajar en herramientas sensoriales de interpretación del patrimonio arqueológico. "Empezamos a

experimentar con gastronomía romana y a desarrollar un concepto con el que se estaba trabajando ya en el norte de la península, la arqueogastronomía, consistente en la reproducción de gastronomía romana y que nuestro equipo de trabajo ha aplicado al sector de la enología y los lácteos, entre otros alimentos", explica el arqueólogo sevillano. Y continua, "buscamos una bodega que se quisiera embarcar con nosotros en el proceso de reconstrucción física de un producto vitivinícola de época romana. Encontramos en Bodegas Medina Hermoso (Badajoz) al socio colaborador idóneo y pudimos embarcarnos conjuntamente en este proyecto tan apasionante e innovador".

Para el investigador los vinos Baetica tienen como objetivo ser una experiencia cultural única que refuerce el atractivo y conocimiento de las sociedades del pasado, con el fin de que se fomente la visita y el acercamiento de los recursos patrimoniales y turísticos de la civilización romana.

Una experiencia gastronómica que se completa con el desarrollo, en Alcalá de los Gazules, de un queso inyectado y macerado con vino *mulsum* denominado *Libvm*, siguiendo los tratados de conservación de queso en vino del romano Lucius Junius Moderatus Columela (Gades, Bética 4. d. C. - Tarento 70, d. C.).

### Producción y recuperación

"El proceso de producción es artesanal contando con ingredientes de origen natural, lo que garantiza un

proceso ajustado, por un lado al rigor histórico, y por otro, a los actuales requisitos sanitarios contemplados en la legislación vigente. En este sentido, garantizamos que el producto posee un alto porcentaje de similitud al producido en época romana, sobre todo en cuanto a sabor y aroma", declara este experto en gastronomía antigua.

El centro de producción de Baetica Vinos se encuentra en las Bodegas Medina Hermoso, en Medina de las Torres (Badajoz). "Para nosotros era importante situar el centro de producción dentro del marco geográfico de la Bética Romana, y en una comarca con actividad vitivinícola en época romana", comenta León. Para conocer cómo era el cultivo y la producción de los vinos romanos se han basado en los textos de Columela, aunque han consultado a otros autores latinos de la época como Plinio, Varrón, Paladio o Apicius.

A nivel organoléptico, los vinos romanos se caracterizan por ser densos, afrutados, abocados y muchos de ellos dulzones, Eran fermentados con mosto reducido y/o miel y macerados con especias e ingredientes aromáticos para potenciar su sabor y aroma y que actuaban como estabilizadores y conservantes. El proceso de investigación y reconstrucción física llevado a cabo por el equipo de Manuel León abarca al *mulsum*, hasta los vinos *condita* y *artifici*.

La *vina condita* eran vinos cocidos edulcorados con miel y aromatizados con especias, flores o frutos secos con el fin de garantizar su conservación y una durabilidad de consumo óptimo.



>>>

Además se aprovechaban los beneficios para la salud que tenían algunos de estos ingredientes. Se maceraban y/o fermentaban con pétalos de flores (rosa, violeta, nardo...); plantas aromáticas como el lentisco, el junco, el lirio (sobre todo en raíz), el mirto, el hinojo, la ajedrea, azafrán; o especias como la pimienta, canela...; frutas como peras, granadas, membrillos, dátiles, moras, nísperos...; resinas y miel.

La *vina ficticia* se obtenía mediante la maceración de productos de origen vegetal como plantas, frutas, resina, especias e infusiones con mosto o con vino. Su uso, al igual que los vinos *condita*, también se extendía al mundo de la medicina.

El *mulsum* es el más afamado de los vinos siendo su consumo mayoritario en la *gustatio* y en los postres. En Baetica han reproducido un *mulsum*, fermentado con miel. "Es uno de los vinos con más renombre del Imperio, de los afamados vinos de rosas y violetas, especiados y macerados con pétalos naturales de ambas especies florales. Un vino especiado de canela, que en la época era de uso medicinal, al que se le otorgaban potentes propiedades curativas. Todos ellos tintos elaborados con uva *cabernet - sauvignon*", comenta el investigador sevillano. "Actualmente, estamos produciendo un vino blanco que lleva un procedimiento de elaboración distinto, basado en los tratados de Paladio. Creemos que va a ser una interesante aportación dentro del panorama vitivinícola actual. Estamos investigado y ensayando con este nuevo vino, en el laboratorio, con excelentes resultados", añade.

Probar por primera vez el resultado de tanto trabajo e investigación fue, para Manuel

León, "emocionante y excitante". Y rememora entusiasmado, "los textos de los tratadistas clásicos, las descripciones de los banquetes, las pruebas organolépticas y de maridaje y la documentación histórico - arqueológica se descodificaban ante nosotros a medida que los ensayos en el laboratorio iban siendo satisfactorios y se aproximaban a nuestras premisas de partida. Las sensaciones en nariz y en boca eran indescriptibles, y en maridaje eran aún más sorprendentes, acorde con la gastronomía de la época".

Como destaca José Manuel Caballero Bonald, en las líneas dedicadas a la Antigua Roma y a la relación de los romanos con esta bebida, en ese recorrido histórico (a modo de ensayo) por la cultura vinícola que es su obra *Breviario del vino*: "Dionysos -convertido ya en un Baco (...)- continúa funcionando con idéntico influjo en la sociedad y congregando la misma muchedumbre de fervientes adeptos". Un influjo, el del vino, que perdura en la actualidad.

#### PARA SABER MÁS...

##### El papel del vino en la cultura romana

Al principio, desde el inicio de su producción en el VI milenio antes de Cristo, el vino se ha considerado un producto exótico, sagrado y de prestigio destinado a las élites. Se servía en ceremonias y libaciones religiosas, en banquetes funerarios con el objeto de facilitar el contacto y comunicación con los dioses. Es en Roma donde el vino obtiene el carácter de un alimento fundamental en la dieta mediterránea. Elemento esencial y básico en todas las celebraciones, fiestas y banquetes, de carácter sagrado y lúdico. También,

el vino de producción local, más barato, se fue popularizando como alimento de primera necesidad.

El uso social y ritual del vino aparece recogido en numerosas obras clásicas, y en el caso de los autores latinos, sus obras revelan información sobre sus usos, aplicaciones, tipología. Se puede encontrar información en las sátiras de Juvenal, las epístolas de Séneca, los epigramas de Marcial, la cena de Trimalción, y en otros autores como Horacio.

Los griegos como un símbolo de cultura y civilización introducen el mezclar siempre el vino con agua. Beber el vino puro suponía la entrega de sus consumidores a la orgía y el desenfreno. Más tarde, el vino entrará por la puerta grande en todos los banquetes y fiestas de Roma, donde se valorará exageradamente la cantidad y calidad del vino que se servía, convirtiéndose en una señal de distinción y en un elemento lúdico por excelencia.

El consumo del vino era abordado en parte de manera social-ritual y establecía un canal de comunicación ritual entre los dioses y los hombres. Tras el banquete se consumía en el *convivium*, en el cual, la ingesta de vino se abordaba como un consumo social de convivencia y hermanamiento que demostraban los romanos en esta ceremonia. Los comensales se ponían en la cabeza coronas de flores, de hiedra, de laurel. Se nombraba un *rex convivium* que regulaba las libaciones con vino en honor a los dioses, a la patria y al emperador, y se brindaba a la salud de algún invitado, de los ausentes, amigos y de la amada, con tantas copas como letras tenía el nombre de ésta.

(Información facilitada por el historiador Manuel León)



Fresco en Triclinium de la Casa Vetii en Pompeya.