vinetur

Halladas las evidencias científicas de la bodega más antigua de la historia

Descubren en Georgia la evidencia científica de la más antigua fabricación de vino. Data de unos 8.000 años y confirma que la relación del hombre con el vino es entre 500-1.000 años anterior a lo que se pensaba

jueves 16 de noviembre de 2017



Un equipo de historiadores y científicos presentó este lunes la evidencia arqueológica y biomolecular del primer vino elaborado en la historia de la humanidad. El hallazgo fue publicado en *Proceedings of the National Academy of Sciences.*

El autor principal del estudio fue el Dr. Patrick McGovern, de la Universidad de Pennsylvania que ya había sido con anterioridad descubridor de numerosos vinos antiguos y bebidas alcohólicas históricas, incluyendo el vino funerario de 'Rey Midas' (en realidad de su padre, el rey Gordius) y el que era hasta ahora, la evidencia más antigua de vino que databa de 7.000 años de edad, encontrados en restos de cerámica de las montañas de Zagros del norte de Irán.

El equipo analizó restos descubiertos en vasijas de barro recientemente descubiertos en las aldeas neolíticas en el sur de Georgia, no lejos de la moderna capital Tiflis, en excavaciones realizadas entre 2012 y 2016.

Perteneciente a la antigua cultura conocida como Shulaveri-Shomutepe, que existió desde aproximadamente hace 7000 a 8000 años y cubrió los países modernos de Georgia, Armenia y Azerbaiyán, los restos de vasijas habrían sido tan grande como para albergar 300 litros y existe la teoría de que debido a su tamaño eran enterrados parcialmente para mantener la bebida fría.

La datación por carbono de la cerámica indica que una antigüedad de unos 7980 años, aunque posiblemente sea un poco mayor.

El equipo analizó en laboratorio varios fragmentos encontrados durante las excavaciones y encontraron en ocho de ellos signos de haber contenido vino elaborado (no uva) debido a la presencia de ácido tartárico, así como málico, succínico y cítrico ácidos que demostraban la evidencia de que la uva había sido deliberadamente fermentada en lugar de ser mantenida como simple jugo de uva o uva parcialmente fermentada.

El equipo también encontró evidencias de polen de uva, almidón e incluso los restos de moscas de la fruta que se había mantenido alrededor del líquido, sin embargo no se pudo determinar por la ausencia de pigmentos si se trataba de vino blanco o tinto.

Por otra parte, los autores del informe señalaron que el vino iraní, el más antiguo hasta ahora de hace 7.000 años, mil años más que el actual, contenía restos de la resina de los árboles, mientras que el vino georgiano no. Se supone que los vinos de la región de Irán usaban la savia de pino y otras resinas para ayudar a preservar el vino, tal vez que esta sería una innovación que se produjo en los años intermedios.

Para los georgianos, que tratan de vino como uno de sus países y los elementos más importantes de su cultura, es una señal de que su pretensión de Georgia de ser la "cuna del vino" tiene cierta validez.

A pesar de que los georgianos siempre se habían proclamado como "la cuna del vino", hasta ahora no se había encontrado en el país una evidencia como la actual. Además de Georgia e Irán, otro de los sitios en los que se encontraron restos de la cultura milenaria vinícola es Armenia, donde se hallaron restos de la elaboración de vino de 6.000 años de antigüedad en 2011.

Como concluye el informe este descubrimiento puede constituir solo el principio, y puede existir mucho más por descubrir en Georgia sobre la historia y cultura del vino, debido a que existen varias 'hipótesis de trabajo' que así lo confirman así como otras regiones cercanas por explorar.

Al margen del vino, la evidencia más antigua de la existencia de una bebida alcohólica procede de China, donde se descubrio una bebida fermentada de arroz que data de unos 9.000 años.