vinetur

El vino, la Layetánia, Astérix y Obélix

En una presentación el alcalde de Alella dijo “la D.O. Alella es como Asterix y Obelix, resistimos como los Galos” aquella frase ocurrente era todo una puerta a la historia

martes 20 de noviembre de 2018

ESCRITO POR CARLOS ÁGUILA MUÑOZ



Foto: DO Alella

La **D.O. Alella** es la más pequeña de Cataluña, con una historia milenaria, pero no fue hasta 1950 cuando Alella fue reconocida como una región de vino con denominación de origen. El boom de la construcción de los años 80 transformó el paisaje del pueblo. Aun así, muchas masías todavía siguen en pie y han pasado de generación en generación, hasta las manos de familias que aún hoy siguen haciendo vino.

ANTECEDENTES

En un principio el vino era un producto eminentemente exótico, sagrado y de prestigio para determinadas élites, que lo utilizaban en ceremonias y banquetes funerarios para intentar entrar en comunicación con los dioses.

El consumo de vino se convierte en hábito cultural en el mismo momento en que el hombre encuentra en el jugo de la uva algo más que un simple recurso de saciar su sed.

Este hábito se lo debemos a los egipcios, los griegos definieron las cualidades geográficas de los vinos y Roma popularizó el hábito de consumirlo entre la población.



LA HISTORIA DEL VINO DE LAYETÁNIA

Hacia el año 100 aC aparecen en el Maresma unos establecimientos que llaman villas romanas republicanas, estas villas son consecuencia de una distribución de tierras entre veteranos de las legiones de Mari. Otras aparecen en tramitando del s. Y aC, cuando César repartió 80.000 ciudadanos romanos por las colonias fuera de Italia.

En la Layetánia había una gran cantidad de villas romanas dedicadas al cultivo de viñedos y la elaboración de vino.

La producción de vino y la comercialización hacia el exterior caracteriza un periodo comprendido entre la instauración de un poblado rural y un sistema de villas plenamente romanizado. El hecho de exportable vino, que se hicieran expresamente unas ánforas imitando las itálicas demuestra que fue un asunto cuidadosamente planeado en el que se emplea inteligencia, tiempo y dinero.

El negocio tuvo éxito, se abrieron nuevos mercados, lo que aumentó la demanda y la plantación de nuevos viñedos, y como consecuencia había que crear unas infraestructuras:

- Un sistema normalizado de envases
- Una estructura mercantil
- Un transporte organizado a través del mar y una vía de comunicación: La Vía Agusta!

LA VÍA AUGUSTA



Los romanos fueron los primeros en crear un sistema de comunicación que, además de facilitar los desplazamientos, permitía un estrecho control administrativo, político y militar de los territorios conquistados y la consolidación de su poder.

La Vía Augusta debe su nombre al emperador Augusto, que ordenó la mejora de sus viales entre los años 8 y 2 aC Posiblemente, durante el último viaje de Augusto en la Península en los años 16-13 aC se diseñó un ambicioso proyecto de reorganización de las provincias de Hispania, en el que tuvo un lugar destacado la construcción de esta arteria, que tiene una extensión aproximada de 1.500 km y atraviesa todo el territorio peninsular, desde los Pirineos hasta Cádiz, bordeando el Mediterráneo.

La construcción de la Vía Augusta era financiada mediante las contribuciones que pagaban los terratenientes, sus propiedades eran atravesadas por las calzadas.

Hispania proporcionaba productos agrícolas, sobre todo el vino y el aceite, que fueron los productos más exportado y más valorado por su altísima calidad. Según los agrónomos, la viña constituía el cultivo fundamental de toda explotación agraria, por ser el mes remunerador. Hay que situar, no la introducción del cultivo de la vid, si su extensión a lo largo de s I-II aC. Los romanos fueron los primeros en cultivar la viña de una manera intensiva y comerciar a una escala geográfica que no se había hecho hasta entonces.

El ramal de la Vía Augusta, fue un nexo de unión entre las ciudades de Blandae, Iluro, Baetulo y Barcino, a través de ella se controlaba y administraba toda la producción del vino de la Layetánea.

LA LEYENDA

El vino de la Layetánea no era muy apreciado en Roma! Son muy pocas las fuentes que hacen referencia a la riqueza vinícola de Hispania.

El descubrimiento de ánforas demuestra que el vino de la Layetánea, tuvo dos épocas: una de gran prestigio, destinado a la Galia y otra de mucha abundancia por las tabernas de Roma.

M.PORCI

Las ánforas, en la antigüedad eran el principal recipiente de transporte marítimo de líquidos, especialmente el vino. Es un recipiente que es fabricaba en alfares cerca de las villas o en grandes alfarerías.

Las marcas, eran los sellos con inscripciones que se aplicaban sobre las ánforas antes de cocerlas, proporcionan importantes precisiones cronológicas, y dan información como dotaciones precisas o rutas comerciales y sobre la organización socio-política de las relaciones de producción.

En época romana la denominación de los vinos se refería a un conjunto de tierras de alcance muy amplio. Plinio nos habla de algunos vinos de la zona de la actual Cataluña.

VIII. [10] Los viñedos layetanas, a Hispania, son reconocidas por la abundancia de vino que dan, los de Tarragona y Laurona por sus cualidades brillantes: los de las Islas Baleares se comparan con los primeros vinos de Italia.

Plinio Historia natural
LIBRO XIV TRATADO DE LOS ÁRBOLES FRUTALES

- Lauronense, (zona de la actual Vallés Oriental)
- Vino layetano (Barcelona, Barcelonés, Vallés Occidental y Maresme)
- Vino de Tarraco

- Vino de Baleares

El vino no recibirá el mismo tratamiento cuando tenga que ser consumido por un un público local, cercano, que cuando se dirija a consumidores lejanos, que la deberán identificar de alguna manera.

Según los autores antiguos, están los vinos de Tarraco muy apreciados en Roma, el Lauronense que son de buena calidad, mientras que el llamado Layetano se considera muy malo, "para la tropa".

"*Además de la ... nutritiva fuese agradable y aceptada por la tropa.*"

marcial

La presencia de diferentes categorías de vino, según el tipo de uva, el ser prensado y el proceso de fermentación, comportaría un tratamiento muy diferente de las viñas.

La explotación y comercialización de un vino de calidad requiere de grandes inversiones (mano de obra cualificada, espacios de almacenamiento para poder envejecer el vino y, la posibilidad de esperar un año o más para vender la cosecha).

Por fe un vino ordinario, llamados 'plebeyos', no necesitaron ninguna infraestructura económica, el vino se vendía cuan apenas cuando estaba terminar de hacer.

El vino más refinado, el de la 1ª prensada, iba destinado a un público, con alto poder adquisitivo, como eran los consumidores de la Galia, y que el fin de identificarlo, se marcaron sus contenedores. Los clientes de las tabernas de Roma era un público mucho más numeroso y menos exigente.



Cuando hablamos de las marcas sobre ánforas layetanas, debemos que destacar la marca M.PORCI.

Marcvs PORCIVIR (final del s. I aC e inicio s. I d.C.) fue un productor de vino de la Layetánia. La inmensa mayoría de los yacimientos de la Galia situada a lo largo del río Ródano, se encuentran grandes cantidades de marcas con este nombre, lo que marca claramente que camino seguían las ánforas con el vino de la Layetánia.



Esta exportación a gran escala de vino de la Layetánia comenzó a partir de la segunda mitad del siglo I aC y se dirigió sobre todo hacia las citados costeras del sur de la Galia, desde allí, navegando con barcazas por el Ródano, se distribuían por toda la Galia hasta el Atlántico Y Gran Bretaña, mientras una alta ruta llegaría hasta la Germania.

Más adelante, ya entrado el siglo I d.C., la Galia ya producía vinos, el vino layetano abriría un nuevo circuito comercial dirigíamos hacia Roma, un inmenso mercado que necesitaba la llegada de vino ordinario.