vinetur

Las ánforas en la historia del vino: cómo revolucionaron la conservación y el transporte en la antigüedad

miércoles 1 de marzo de 2023

ESCRITO POR ANA GÓMEZ



A lo largo de **más de 8.000 años de historia** las **ánforas** han tenido un papel fundamental en la **conservación y transporte del vino**. Tanto en la cultura griega, como en la romana o fenicia, se utilizaban estos recipientes para cuestiones logísticas, de elaboración, conservación, o comercio y expansión del vino por todo el

Mediterráneo.

Un poco de historia...

Gracias a los **diversos hallazgos arqueológicos** hoy sabemos que las ánforas ya se utilizaban para el almacenamiento de alimentos y otros productos desde el **siglo XV a.C.** Culturas como la egipcia empleaban ánforas de distintos materiales, desde barro cocido a metal, para guardar alimentos tanto líquidos como sólidos.

Pero sin duda, las culturas que empleaban **ánforas para transportar alimentos** o conservar el vino y crear redes comerciales por mar, eran las **antiguas Grecia y Roma**.

¿Cómo eran las ánforas para conservar vino?

Pongámonos en contexto. Los primeros en emplear ánforas para almacenar y transportar alimentos fueron los **pueblos egeos de la isla de Creta**, a los que les siguieron griegos y romanos para comercializar sus productos por mar. En ellas se transportaba desde pescado, uvas o cereales, hasta alimentos líquidos como el aceite de oliva o, por supuesto, el vino.



El material con el que se elaboraban estas ánforas era barro cocido formado por diferentes tipos de arcilla y se les daba un mantenimiento a base de un tipo de resina de pino y otras coníferas (conocido como pez) para impermeabilizarlas. Este material no solo se utilizaba para ayudar a que el líquido no se filtrara a través de los poros de las ánforas, sino que también se utiliza para tratar las tapas con las que se cerraban estas. Además de este material se usaban otras sustancias como ceras o aceites que sellaban casi herméticamente las ánforas.

Esto fue un gran avance que permitió que los vinos se conservasen durante años, ya que al minimizar la entrada de aire no se producía la oxidación de este, el enranciamiento y la transformación en vinagre. De esta manera los griegos y romanos podían disfrutar de vinos viejos, más fuertes e intensos, que los que se elaboraban antes del uso de las ánforas (que eran vinos muy jóvenes). Como curiosidad: en aquella época los vinos que permanecían años en las ánforas eran bien cotizados, pudiendo superar hasta 25 años de crianza como era el caso del **sorrentino o el falerno**.

Una vez descubierta esta técnica de **conservación del vino** sin que degenerase en vinagre, se planteó la posibilidad de transportarlo a distancias mucho más largas. Así, se llevaron a cabo las rutas comerciales por el Meditarráneo de griegos y romanos utilizando ánforas que tenían capacidades de entre 26 (ánforas griegas) a 39 litros (ánforas romanas más estandarizadas para el transporte del vino).

Pero no solo se tenía en cuenta la capacidad. El **diseño de la forma también era perfecto** para favorecer el transporte por barco. Algo muy importante en ellas es que tenían dos asas (de donde deriva su nombre, del griego /ámphoreus/ «portar por ambos lados») que permitían transportarlas entre dos personas o sujetarlas con cuerdas en los barcos. Por otro lado, las **ánforas romanas evolucionaron hacia una forma de ello más estilizado y estrecho**, para evitar derramamientos de vino y entrada de aire,

Además, **las bases de las ánforas** romanas tenían **doble utilidad**: su forma de cúpula invertida las dotaba de una especial resistencia, y su final puntiagudo permitía que se clavaran en la arena de la playa para cargarlas y descargarlas de los barcos.Durante el viaje, eran colocadas en el interior de las bodegas de los barcos sobre unos soportes específicos que permitían su transporte en vertical.

Por otro lado, las barricas ya existían en la época romana, pero no se utilizaban ya que se identificaban como armas. Después si que sustituyeron a las ánforas e hicieron una importantísima aportación a nuestra forma de elaborar y consumir el vino.

¿Sabías qué..?

El **precursor del etiquetado actual de las botellas** de vino podríamos decir que fueron los sellos que identificaban las ánforas en la época romana. Y es que debido a la proliferación de las ánforas por el comercio en el Mediterráneo no quedó otra que diferenciar cada una de ellas con un **sello identificando al propietario, lugar de origen, año de producción y tipo de vino**.