vinetur

La historia de las ánforas de barro: el legado milenario en la elaboración del vino

viernes 17 de marzo de 2023

ESCRITO POR ÚRSULA MARCOS



Las **ánforas de barro** son un elemento clave para la historia del vino. Egeos, fenicios, romanos y griegos sabían de la importancia de las mismas para la **conservación, transporte y comercio del vino**.

Aunque en la actualidad contamos con medios más modernos para la logística vinícola, el ánfora de barro se sigue utilizando dentro de una filosofía ecológica y de conservación de las tradiciones. Así, podemos encontrar **vinos de tinaja** o bodegas que están investigando para volver a usar el barro como elemento clave y definitorio en la crianza de los vinos.

Qué es un ánfora de barro

El ánfora de barro es un **recipiente que sirve para almacenar vino, aceite, cereal y otros alimentos.** Es uno de los inventos más antiguos de la humanidad y podemos decir sin exagerar que revolucionó el comercio y la forma de conservar productos vitales para el **desarrollo de las civilizaciones**. Eran ideales para el transporte marítimo y fluvial.

Estos recipientes de cerámica cuentan con diversos tamaños, dependiendo del uso al que están destinados. Cuentan normalmente con **asas** para permitir un mejor transporte y existen gran variedad de diseños. Algunas tienen formas más alargadas y cuellos estilizados, otras cuentan con una boca muy ancha y el cuerpo suele ser **ojival**.

Las ánforas también suponen un **testimonio valioso de la historia de la humanidad**. Gracias a su aparición en yacimientos arqueológicos, podemos saber cómo era la alimentación de los pueblos, el tipo de artesanía que practicaban o cómo solucionaban asuntos de logística y comercio.

También formaban parte de la **expresión artística**, ya que algunas ánforas eran ricamente decoradas. Por el tipo de diseños y decoración, se puede saber a qué civilización pertenecían. Algunos lugares productores de cerámica de calidad contaban con estilos muy distintivos que podemos estudiar en la actualidad, como las de Corinto, Samos o Lesbos.

Los **sellos** que se estampaban en la cerámica también son elementos claves en la investigación arqueológica e histórica. Cada comerciante o ciudad contaba con sus propios sellos y tapones que servían para identificar los vinos, darles una **trazabilidad** y conocer su calidad y proveniencia.

Quiénes fueron los primero en utilizar ánforas para el vino

Las ánforas de barro para la elaboración y almacenaje del vino se remontan a la antigüedad y han sido utilizadas por varias civilizaciones.

Existen pruebas de que las ánforas de barro se utilizaron por primera vez en el Neolítico, hace unos 8.000 años, por los habitantes del Cáucaso, en lo que hoy es Georgia. Sin embargo, también hay evidencia de que los antiguos fenicios y egipcios, primero, y los griegos y romanos, después, utilizaron ánforas de barro para almacenar y transportar vino en grandes cantidades, lo que indica que esta práctica se extendió por todo el mundo mediterráneo y más allá.

Para qué se usaban las ánforas de barro

Las ánforas de cerámica se usaban para guardar y transportar alimentos. Los diseños y tamaños se adaptaban a la función para la que iban destinadas. Así, podemos encontrar ánforas ricamente decoradas y de tamaño más pequeño para **uso doméstico** y grandes ánforas pensadas para llevar el vino, aceite, *garum* y otros productos **en barco**.

El **ánfora romana para vino** es una de las más conocidas gracias al gran número de ellas que se han encontrado y que provenían principalmente de naufragios y ciudades. Los romanos aligeraron su tamaño para que dos personas pudieran transportarlas fácilmente hasta las bodegas de los barcos.

Estos recientes eran **robustos**, pero no eran los ideales para el transporte por tierra. Debido a su forma eran más difíciles de encajar en los transportes terrestres y, además, la arcilla podía romperse. Por este motivo, los romanos fueron desplazando su uso y comenzaron a **sustituirlas por barricas de roble**.



La importancia de las ánforas para el vino

Las ánforas de barro no solo fueron el principal recipiente para transportar el vino por las vías comerciales marítimas. También ayudaron a que **griegos y romanos** adquirieran un gusto por los vinos envejecidos.

La **guarda en vasijas de barro** confiere al vino características de aroma y sabor que fueron del agrado de estas civilizaciones. Gracias al tratamiento que se daba a las ánforas con pez para impermeabilizarlas, el vino se conservaba durante mucho más tiempo sin avinagrarse.

Las vasijas de barro para vino **están viviendo un resurgir.** Todos sabemos que el recipiente usado para la guarda del vino confiere al mismo una serie de **características organolépticas**. De hecho, admiramos los matices que las barricas aportan al vino.

Durante mucho tiempo, las bodegas abandonaron en general el uso de tinajas y ánforas, que se quedaban como vestigio de otros tiempos. Aunque el barro en vitivinicultura nunca ha desaparecido, prueba de ello es la elaboración de vinos de ánfora o de tinaja.

Pero, en la actualidad, hay diversas corrientes enológicas que están apostando por el **resurgir del barro**. La **viticultura ecológica y biodinámica** está buscando materiales más naturales que el acero inoxidable y que aporten nuevos matices al vino.

Los defensores de esta corriente afirman que la guarda en ánforas de barro respeta más el carácter único que aporta el ***terroir*** al vino, además de resaltar las características propias de las variedades autóctonas.

También es destacable el uso actual de las ánforas para crear *packaging* exclusivo y de lujo con la colaboración de ceramistas que elevan la artesanía a la categoría de arte.



Las ánforas de barro nos cuentan la historia de las civilizaciones a través del vino. La nueva tendencia que rescata su uso habla de la importancia de un elemento con un diseño que no ha perdido vigencia a lo largo de los siglos.