vinetur

Arqueólogos israelíes descubren vestigios de una antigua industria vinícola

Un fascinante viaje por la historia vinícola del Néguev revela secretos de una época pasada

miércoles 7 de junio de 2023



Ruinas de Avdat. Foto de Wikipedia

Tras desenterrar los restos de una antigua industria vinícola que prosperó hace más de 1.500 años, los arqueólogos que realizan excavaciones en el desierto del Néguev, en Israel, han hecho un descubrimiento extraordinario. Mediante análisis genéticos, han identificado dos antiguas variedades de uva que prosperaron en el clima cálido y árido

de la región. Este hallazgo ha despertado las esperanzas de la incipiente industria vinícola israelí, que aspira a crear vinos que encarnen la rica historia de la región.

El profesor Guy Bar-Oz, bioarqueólogo de la Escuela de Arqueología y Culturas Marítimas de la Universidad de Haifa, inició sus excavaciones en la zona en 2015 y comenzó a explorar el yacimiento arqueológico de Avdat en 2018. Su objetivo era desentrañar las razones del abandono de la región por sus habitantes hace 1.500 años. Durante sus excavaciones iniciales en antiguos vertederos, Bar-Oz y su equipo quedaron asombrados por la abundancia de semillas de uva que descubrieron.

La antigua ciudad de Avdat, también conocida como Abdah en árabe, fue fundada en el siglo I a.C. por los nabateos, un pueblo que gobernó partes de lo que hoy son Israel, Jordania y Siria. Los nabateos son famosos por la construcción de la antigua ciudad de Petra, su capital, y eran vecinos de la antigua Judea. Avdat ocupaba una posición crucial entre Petra y Gaza, ya que servía de nudo a lo largo de una ruta comercial de especias. Posteriormente, las tierras nabateas fueron absorbidas por los imperios romano y bizantino. La región comparte así profundos lazos con nuestro patrimonio vinícola colectivo.

En el siglo VI d.C., la población que habitaba Avdat hablaba griego y practicaba el cristianismo. Residían en el extremo oriental del vasto Imperio Bizantino, que controlaba gran parte de las tierras ribereñas del Mediterráneo. Las fértiles tierras de Gaza se dedicaban a la agricultura, y estos vinateros tenían acceso a las rutas comerciales del imperio y a los reinos de la actual Europa occidental. Además, su fortuna aumentaba por el hecho de que Jerusalén era un lugar de peregrinación muy visitado, que atraía a visitantes de todo el mundo. En otras palabras, era un mercado floreciente para el vino.

Pruebas contundentes apuntan a la existencia de una próspera industria vinícola en la región. Los arqueólogos han descubierto grandes prensas de vino, restos de uvas prensadas, torres de palomas colocadas estratégicamente para proporcionar guano para la fertilización de las vides, rastros de sistemas de irrigación... todo lo necesario para una viticultura floreciente en un entorno difícil.

"No tenían agua suficiente, así que construyeron sistemas de agua para recogerla durante el invierno", explica el Dr. Meirav Meiri, conservador de bioarqueología y jefe del Laboratorio de ADN Antiguo de Animales y Plantas del Museo Steinhardt de Tel Aviv, que trabajó en la investigación. "A partir de estos yacimientos, podemos ver que las personas que vivían allí sabían aprovechar al máximo lo que tenían para llevar una vida exitosa".

Los investigadores decidieron profundizar en los restos de uva que habían descubierto. "Queríamos saber qué variedades cultivaban", explicó Meiri. "¿Las traían de otras partes del Imperio Bizantino o de Europa, o eran variedades locales?".

En las últimas décadas, la región del Néguev se ha convertido en un lugar de moda para cultivar viñedos, aunque con variedades de uva internacionales como la Cabernet Sauvignon. Las antiguas variedades de uva se han perdido.

El equipo arqueológico recogió semillas de uva de tres yacimientos y empleó la secuenciación genómica por enriquecimiento selectivo y la datación por radiocarbono para determinar el linaje de las uvas. También secuenciaron cultivares autóctonos modernos, así como uvas silvestres y asilvestradas recogidas en todo Israel.

Sus hallazgos revelaron que los agricultores bizantinos cultivaban numerosas variedades de uva genéticamente diversas en plantaciones de campos mixtos. "Quizá esta diversidad en los viñedos fuera una estrategia de seguridad alimentaria", explica Bar-Oz. Las distintas variedades podían ser más resistentes a las enfermedades o a la sequía, madurar en momentos diferentes o, como señaló Bar-Oz: "Si todas maduran el mismo día, tendrás problemas para llevarlas al lagar".

Dos semillas de uva despertaron especial interés. A33 es un pariente directo, probablemente una relación paterno-filial, de la uva libanesa moderna Asswad Karech, también conocida como Syriki en Grecia. "Es increíble", comenta Meiri. "Tiene muchos nombres, pero es la misma variedad, y aún crece en la región, sólo que no en Israel".

Otra semilla, la A32, es la variedad de uva de vino blanco más antigua identificada hasta la fecha. Algunos expertos creen que puede estar relacionada con el legendario vino blanco de Gaza. Hay referencias literarias de la Europa de los siglos V y VI que

alaban la calidad de un vino blanco dulce conocido como Vinum Gazum o el vino de Gaza. El vino era reconocido por su puerto de origen, y las ánforas utilizadas para transportarlo habrían sido únicas en la región.

Sin embargo, los expertos no están seguros de dónde obtenían el vino los comerciantes de Gaza. Avdat se encontraba en la ruta comercial hacia Gaza, y el puerto habría estado a dos días de viaje de los viñedos del Néguev. Los arqueólogos saben que el vino de exportación se transportaba en ánforas alargadas, fácilmente apilables para su envío por mar. El vino para consumo local y regional se almacenaba en recipientes redondos más pequeños. En Europa Occidental y las Islas Británicas se han encontrado importantes cantidades de fragmentos de ánforas de Gaza. Pero después del siglo VI, este lujoso elixir desaparece de los registros históricos.

La semilla A32 se descubrió en una habitación sellada de un monasterio bizantino del siglo VIII. Esta fecha es posterior al apogeo de la producción vinícola de Gaza, que cesó misteriosamente doscientos años antes. Los monasterios cristianos persistieron y siguieron produciendo vino para consumo propio. ¿Es posible que los monjes consiguieran preservar el famoso vino de Gaza a lo largo de siglos de agitación política, económica y social?

Las pruebas revelan que los viticultores disfrutaron de una economía próspera durante dos siglos, para luego decaer repentinamente. Sin embargo, la razón del colapso de esta floreciente industria vitivinícola sigue siendo un misterio.

"Observando la forma en que se construyeron las casas, pudimos ver que tenían la intención de quedarse para siempre, pero algo salió mal", reflexiona Bar-Oz. "¿Qué ocurrió?".

Una teoría culpa a la conquista musulmana en torno al año 640 d.C., pero la datación por carbono revela que la producción de vino había disminuido considerablemente más de 100 años antes. Los arqueólogos descubrieron que las casas habían sido meticulosamente selladas con piedras, como si sus propietarios pretendieran protegerlas hasta su regreso.

Se barajaron otras dos teorías: el cambio climático y la peste. Sin embargo, según las pruebas halladas en los tres yacimientos, ninguna de las dos parece haber provocado el colapso de esta sociedad centrada en el vino. La causa más probable fue económica. Era una época de agitación, y los territorios orientales del imperio, dependientes de la globalización bizantina, pueden haber perdido sus mercados de exportación, lo que llevó a un colapso de la economía local. "Los hechos cuentan una historia compleja", concluye Bar-Oz.

Sin embargo, puede que pronto sea posible degustar un auténtico vino del Néguev elaborado con uvas antiguas, quizá incluso el legendario vino blanco de Gaza. Una beca de investigación ha contribuido a la propagación de estas dos antiguas variedades de uva, lo que ha permitido plantarlas en cinco acres de las tierras altas del Néguev, trayendo al siglo XXI los viñedos de la época bizantina. Los investigadores tienen previsto empezar a plantar el viñedo en septiembre.

A medida que el legado de una antigua industria vinícola emerge de las arenas del desierto, el renacimiento de estas históricas variedades de uva promete una experiencia verdaderamente única, que mezcla los sabores del pasado con las innovaciones del presente. La historia del patrimonio vitivinícola del Néguev sigue desarrollándose, ofreciendo una visión cautivadora de la intersección entre las civilizaciones antiguas y el arte intemporal de la elaboración del vino.