vinetur

Un descubrimiento arqueológico en el Néguev desentierra una antigua industria vinícola

Excavaciones en el sur de Israel revelan pistas sobre la historia vinícola de la región

jueves 15 de junio de 2023



Ruinas de Avdat. Foto de Wikipedia

Los arqueólogos que realizan excavaciones en el desierto del Néguev, situado en el sur de Israel, han descubierto pruebas de una próspera industria vitivinícola que se remonta a más de 1.500 años. El análisis genético y el examen de antiguas semillas de uva han revelado dos antiguas variedades de uva que prosperaron en el clima cálido y

seco de la región. A medida que la floreciente industria vinícola israelí mira al pasado, estas uvas encierran el potencial de producir vinos que reflejen la larga 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 se centró en el yacimiento arqueológico de Avdat en 2018. Su objetivo era desentrañar el misterio que se oculta tras el abandono de la región por sus habitantes hace 1.500 años. Las excavaciones iniciales se centraron en antiguos vertederos, donde Bar-Oz y sus colegas quedaron asombrados por la abundancia de semillas de uva que descubrieron.

La antigua ciudad de Avdat, 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. Se les conoce sobre todo por la construcción de la antigua ciudad de Petra, su capital, y eran vecinos de la antigua Judea. Avdat fue un importante asentamiento entre Petra y Gaza, y formaba parte de una ruta comercial de especias. Posteriormente, las tierras nabateas fueron absorbidas por los imperios romano y bizantino. La región guarda fuertes conexiones con nuestro pasado vitivinícola colectivo.

Hacia el año 600 d.C., la población residente en Avdat era predominantemente grecoparlante y cristiana. Vivían en la franja oriental del vasto Imperio Bizantino, que controlaba gran parte de las tierras que bordeaban el mar Mediterráneo. Aprovechaban las tierras agrícolas de Gaza y estos viticultores tenían acceso a las rutas comerciales del imperio y a los reinos de la actual Europa occidental. Además, sus fortunas se vieron reforzadas por el hecho de que Jerusalén era un popular destino de peregrinación que atraía a visitantes de todo el mundo. En otras palabras, era un mercado floreciente para el vino.

Las pruebas de la producción comercial de vino en la zona son contundentes. Los arqueólogos han desenterrado grandes prensas de vino, restos de uvas prensadas, torres de palomas estratégicamente situadas para proporcionar guano para la fertilización de las vides, rastros de sistemas de irrigación... todo lo necesario para el éxito de la viticultura en un entorno difícil.

"No tenían suficiente agua, así que construyeron sistemas 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 encontraron. "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 plantar viñedos, pero las cepas utilizadas son variedades internacionales como la Cabernet Sauvignon. Las variedades antiguas se han perdido.

El equipo arqueológico recogió semillas de uva de tres yacimientos y utilizó 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.

Descubrieron que los agricultores bizantinos cultivaban variedades de uva genéticamente diversas en mezclas de campo. "Quizá esta diversidad [en los viñedos] fuera una estrategia de seguridad alimentaria", afirma Bar-Oz. Puede que las distintas variedades fueran más resistentes a las enfermedades o a la sequía, o que maduraran en momentos distintos. "Y si todas maduran el mismo día, tendrás problemas para llevarlas al lagar".

Dos semillas de uva en particular despertaron un gran interés. La A33 es un pariente directo, probablemente una relación paterno-filial, de la variedad de uva libanesa moderna Asswad Karech, también conocida como Syriki en Grecia. "Es increíble", exclamó 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 uva de vino blanco más antigua identificada hasta la fecha. Algunos especulan que podría estar relacionada con un legendario vino blanco de Gaza. Hay referencias literarias en Europa de los siglos V y VI que alaban la calidad de un vino blanco dulce llamado Vinum Gazum o vino de Gaza. El vino se conocía por su puerto de origen, y las ánforas utilizadas para transportarlo habrían sido exclusivas de esa región.

Sin embargo, los expertos no están seguros de la procedencia del vino comercializado por los mercaderes de Gaza. Avdat se encontraba en la ruta comercial hacia Gaza, y el puerto estaría a dos días a pie de los viñedos del Néguev. Los arqueólogos saben que el vino de exportación se transportaba en ánforas alargadas y apilables y se enviaba 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, el lujoso elixir desaparece de los registros.

La semilla A32 se descubrió en una habitación sellada de un monasterio bizantino del siglo VIII. Fue después del apogeo de la producción vinícola de Gaza, que terminó misteriosamente doscientos años antes. Los monasterios cristianos siguieron produciendo vino para consumo propio. ¿Podrían los monjes haber conservado el famoso vino de Gaza, permitiéndole sobrevivir a través de siglos de agitación política, económica y social?

Las pruebas revelan que, durante dos siglos, los viticultores disfrutaron de una economía próspera. Y de repente, dejaron de hacerlo. Sin embargo, la razón del colapso de la floreciente industria vinícola sigue siendo un misterio.

"Por la forma en que se construyeron, se ve que tenían intención de quedarse para siempre, pero algo salió mal", reflexiona Bar-Oz. "¿Qué ocurrió?".

Una teoría apunta a la conquista musulmana en torno al año 640 de la era cristiana, pero la datación por carbono indica que la producción de vino había cesado en gran medida más de 100 años antes. Los arqueólogos descubrieron que las casas habían sido meticulosamente selladas con piedras, como si los propietarios pretendieran protegerlas hasta su regreso.

Se exploraron otras dos teorías: el cambio climático y la peste. Según las pruebas recogidas en los tres yacimientos, no parece que ninguno de estos factores provocara 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 provocó un colapso de la economía local. "Los hechos cuentan una historia compleja", señaló Bar-Oz.

Pero pronto será posible saborear un auténtico vino del Néguev elaborado con uvas antiguas, muy posiblemente incluido el legendario vino blanco de Gaza. La financiación de la investigación ha permitido la propagación de estas dos antiguas variedades de uva, que se plantarán en cinco acres en las tierras altas del Néguev, trayendo al siglo XXI los viñedos bizantinos de antaño. Los investigadores tienen previsto empezar a plantar el viñedo en septiembre.