vinetur

La historia no contada del vino en el periodo islámico de Sicilia

La viticultura siciliana bajo el dominio islámico

martes 9 de enero de 2024



En un fascinante giro de la historia, estudios recientes han arrojado luz sobre un aspecto bastante inesperado de la Sicilia medieval de la época islámica: la producción y exportación de vino. Esta revelación resulta especialmente intrigante dada la prohibición islámica del consumo de alcohol. Los hallazgos, que incluyen el descubrimiento de ánforas con restos de uva, sugieren una historia compleja y llena de

matices del vino en la región.

Si nos remontamos a la Edad de Bronce, las pruebas indican que el consumo de vino en Sicilia estaba vinculado a la cultura egeo-micénica. Los fenicios, conocidos por sus amplias redes comerciales, también desempeñaron un papel importante en el desarrollo de la viticultura en la región. Prueba de ello son los numerosos hallazgos de ánforas en lugares como Mozia y Lilybaeum, hoy Marsala.

La llegada de los griegos a Sicilia entre los siglos VIII y III a.C. supuso un avance significativo de la viticultura, en parte debido a su integración en los rituales y celebraciones dionisíacas. Se cree que el culto a Dioniso, dios del vino, se originó en esta región.

La dominación romana, desde el siglo III a.C. hasta el VI d.C., trajo consigo una mayor consideración por la viticultura siciliana. Durante este periodo surgieron vinos de renombre como el Mamertinum y el Tauromenitanum, y Naxos, Contessa Entellina, Lipari y las llanuras del Etnean se convirtieron en importantes centros vinícolas. La caída del Imperio Romano provocó un cambio en el control de la viticultura y un aumento del comercio del vino.

El periodo islámico en Sicilia supuso un nuevo capítulo en la historia del vino de la isla. A pesar de la prohibición islámica del alcohol, investigadores del BioArCh de la Universidad de York han descubierto que los musulmanes de Sicilia no sólo apreciaban el vino por su valor económico y su importancia agrícola, sino que también establecieron un próspero negocio de exportación de vino desde Palermo antes del siglo IX d.C.

Una investigación en la que han colaborado universidades de Roma, York y Catania ha analizado restos orgánicos en ánforas, revelando un floreciente comercio de vino siciliano durante el dominio islámico en la Alta Edad Media. El imperio islámico, que se extendió por las regiones mediterráneas entre los siglos VII y IX d.C., abarcaba zonas conocidas por la producción y el consumo de vino a gran escala. El profesor Martin Carver, del Departamento de Arqueología de la Universidad de York, comentó la posición única de esta comunidad medieval en una región dominada por el vino. A pesar de las prohibiciones culturales, no sólo prosperaron, sino que construyeron una

sólida base económica, siendo la industria vinícola un componente clave de su éxito.

Antes de la ocupación islámica, el comercio del vino en Sicilia se basaba principalmente en el vino importado, lo que sugiere más consumo que producción. Los nuevos hallazgos arqueológicos indican que la comunidad islámica aprovechó la oportunidad para dedicarse a la producción y exportación de vino.

Curiosamente, a pesar de que la ley islámica prohíbe el vino, las pruebas arqueológicas indican que los gobernantes árabes de Sicilia promovieron la producción y el comercio del vino. Los puertos de exportación estaban controlados incluso por cristianos, lo que pone de manifiesto un enfoque pragmático que trascendía las barreras religiosas.

Aunque no hay pruebas directas que sugieran que los miembros de la comunidad islámica de Sicilia también consumían vino, este descubrimiento abre nuevas interpretaciones de la historia mediterránea, mostrando la persistencia del vino a través de los cambios políticos y religiosos de los siglos IX al XI.

Los análisis químicos de 109 ánforas utilizadas entre los siglos V y XI demuestran la continuidad del transporte de vino en Sicilia durante la dominación islámica. La relación entre el ácido tartárico, un componente primario de la uva crucial en la elaboración del vino, y el ácido málico, abundante en frutas como la uva, permitió a los investigadores identificar con seguridad los residuos de vino.

Las propias ánforas ofrecen una visión fascinante de este periodo. Estos recipientes, con sus características distintivas, sirvieron como "firma" del vino siciliano, revelando extensas rutas comerciales hasta Cerdeña y Pisa. Estas pruebas consolidan la posición de Sicilia como centro neurálgico del comercio del vino en el Mediterráneo.

Esta exploración de la época islámica de Sicilia desvela un complejo entramado de prácticas culturales, económicas y agrícolas, desafiando nuestras percepciones del pasado y poniendo de relieve el perdurable legado del vino en la configuración de la historia de la humanidad.