vinetur

Una investigación revela los secretos de la viticultura romana

Un estudio pionero revela las técnicas y características del vino en la Antigua Roma

lunes 29 de enero de 2024



En un estudio pionero, los investigadores Dimitri Van Limbergen, de la Universidad de Gante, y Paulina Komar, de la Universidad de Varsovia, han logrado importantes avances en la comprensión de la naturaleza del vino romano, una bebida que formaba parte integrante del tejido de la antigua sociedad romana. Los resultados, publicados en la revista "Antiquity", ofrecen un vívido retrato de una bebida que ha permanecido

rodeada de misterio durante milenios.

El estudio se centró en el análisis de antiguas dolia, grandes vasijas de barro utilizadas por los romanos para la fermentación, almacenamiento y envejecimiento del vino. Estos recipientes, a menudo enterrados en el suelo durante el proceso de fermentación, desempeñaban un papel crucial en las características del vino. Esta investigación supone la primera vez que se examina a fondo el impacto de estos recipientes en el proceso de elaboración del vino en la época romana.

Mediante un análisis comparativo con las prácticas de vinificación modernas, los investigadores descubrieron que el vino romano tenía probablemente un sabor ligeramente picante, con notas aromáticas que recordaban al pan tostado y a los frutos secos. Este perfil de sabor se atribuyó al singular proceso de fermentación en la dolia, que, a diferencia de los modernos depósitos de acero, permitía una interacción distinta entre el vino y su recipiente.

El estudio también revela que la clasificación romana del vino difería significativamente de las normas contemporáneas. Los romanos no clasificaban estrictamente los vinos en tintos o blancos. En cambio, reconocían un espectro de colores que iban del blanco, amarillo y dorado al ámbar, marrón, rojo e incluso negro, todos ellos influidos por el grado de maceración de la piel de la uva.

Curiosamente, la forma de la base estrecha de la dolia facilitaba la separación de los sólidos de la uva del vino, lo que producía un inusual tono anaranjado en el producto final. Esto difiere notablemente de la mayoría de los vinos que consumimos hoy en día. El proceso de fermentación de la dolia, en el que se controlaban el pH y la temperatura enterrando los recipientes en el suelo, permitía la producción de un compuesto llamado sotolon, que contribuía al sabor especiado del vino.

El estudio también establece paralelismos entre la dolia romana y los qvevri georgianos, vasijas de arcilla que aún se utilizan para la elaboración del vino en Georgia. Esta similitud sugiere que el proceso romano podría haber sido afín a la tradición georgiana, destacando la simplicidad y el ingenio de las antiguas técnicas de elaboración del vino.

La textura del vino romano también era peculiar, ya que la arcilla de las vasijas producía una sensación de sequedad en la boca, una característica que probablemente apreciaban los paladares romanos. Esta diferencia de textura subraya aún más la singularidad del vino romano en comparación con las variedades modernas.

Además de desvelar el perfil sensorial del vino romano, estos hallazgos ofrecen nuevas perspectivas sobre la vida cotidiana, la economía y las prácticas sociales de los romanos. La variación de sabores y aromas conseguida alterando la forma de la dolia y los métodos de almacenamiento refleja los amplios conocimientos y la destreza de los romanos en la elaboración del vino. Esta pericia indica una sociedad en la que la producción de vino era tanto una práctica doméstica como una industria indicativa de prosperidad económica.

Esta investigación no sólo reconstruye el sabor y el aroma del vino romano, sino que también enriquece nuestra comprensión de la cultura y el estilo de vida romanos. Al explorar los matices de la antigua elaboración del vino, los estudiosos están reconstruyendo una imagen más completa de cómo los romanos vivían, celebraban y, lo que es más importante, disfrutaban de su apreciado vino.