vinetur

Descubrir los secretos del vino romano

Cómo las antiguas prácticas romanas conforman nuestra cultura del vino actual

jueves 7 de marzo de 2024

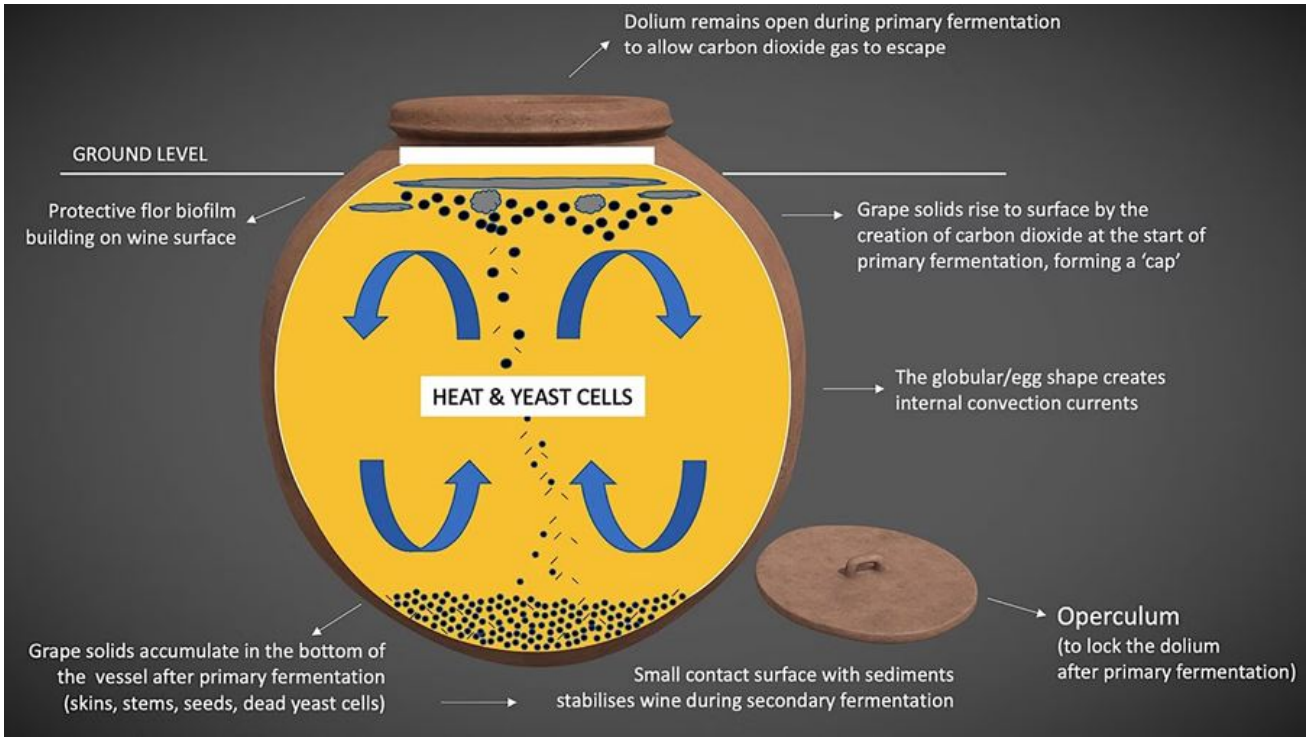


Gráfico del estudio que muestra cómo los romanos fermentaban los vinos en vasijas de barro, ideales para controlar la temperatura (Universidad de Cambridge).

Imagínese retroceder en el tiempo, recorrer las bulliciosas calles de la antigua Roma con una copa de vino en la mano, pero no un vino cualquiera, sino un brebaje cargado de historia, con los sabores, colores y aromas que antaño deleitaban los paladares de los romanos. Gracias a una investigación pionera, estamos más cerca que nunca de comprender e incluso degustar la esencia de los antiguos vinos romanos. Este reciente

estudio no sólo ilumina la sofisticación de la vinicultura romana, sino que también establece fascinantes paralelismos (y revela fuertes contrastes) con nuestra cultura vinícola contemporánea.

El amor de la antigua Roma por el vino está bien documentado, pero durante años la experiencia sensorial de saborear estos brebajes históricos siguió siendo un misterio tentador. El trabajo pionero del Dr. Dimitri Van Limbergen y su equipo, cuyos descubrimientos, publicados en la revista Antiquity, han esbozado una vívida imagen de la complejidad de la viticultura antigua y sus inesperadas similitudes con la vinicultura moderna.

Resulta que la viticultura romana no era un asunto rudimentario, sino una ciencia sofisticada. El estudio revela que los viticultores romanos no eran sólo cultivadores de uva, sino astutos artesanos que empleaban técnicas como la maceración controlada, la gestión de la oxidación y el bazuqueo, métodos que aún se utilizan hoy en día. Estos procesos les permitían producir vinos de colores, sabores y aromas variados, desafiando la visión simplista del vino antiguo como una bebida monolítica.



Según Van Limbergen, los vinos modernos más parecidos a los romanos son quizás los pétillant naturels, vinos de naranja, y los Saperavis tintos de Georgia, donde aún se practica la fermentación y el envejecimiento en qvevri (vasijas de barro parecidas a las dolia romanas). Este método, a la vez sencillo e ingenioso, deja entrever una tradición vinícola que trasciende milenios y nos conecta con nuestros antepasados a través del lenguaje universal del vino.

Llama la atención el desprecio de los romanos por las clasificaciones contemporáneas de los colores del vino. En lugar de los binarios blanco y tinto, los vinos romanos abarcaban un espectro que iba del blanco al amarillo, pasando por el ámbar, el marrón y los tonos más profundos de rojo y negro, lo que sugería una rica diversidad de sabor y apariencia.

El análisis meticuloso de la dolia hallada en los yacimientos arqueológicos de las villas romanas -completa con bodegas de dolia defossa diseñadas para el almacenamiento y envejecimiento óptimos del vino- descubre un mundo en el que la producción de vino

era a la vez un arte y una ciencia. Técnicas como la agitación de las lías, el contacto con los hollejos y el envejecimiento prolongado eran habituales, revelando una aguda comprensión de cómo manipular variables como la temperatura y la oxidación para mejorar el perfil de sabor del vino. Sorprendentemente, algunas dolias se trataban con brea para regular la exposición al oxígeno, un precursor de las prácticas modernas de vinificación reductora.

Además, el uso de levaduras superficiales para la aromatización, similares a las utilizadas en la producción de jerez, subraya la pericia de los romanos en el aprovechamiento de los procesos naturales para crear sabores de vino distintos y deseables.



Las vasijas dolia defossa de (a) Regio II Insula 5 (Pompeya) y (b) Villa Regina (Boscoreale) (fotografías de E. Dodd, Ministero della Cultura - Parco Archaeologico di Pompei); y (c) Tortoreto Muracche (Abruzos) (fotografía de Francesco Pizzimenti, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per le provincia di L'Aquila e Teramo).

La extensa red de bodegas dolia defossa subraya la importancia económica del vino en el mundo romano, reflejo tanto de una prosperidad generalizada como de una cultura en la que la elaboración del vino era parte integrante de la vida cotidiana, muy

parecida a la de la Georgia contemporánea. Este paralelismo histórico no sólo pone de relieve la naturaleza duradera de las tradiciones vinícolas, sino que también sugiere una conexión profundamente arraigada con la tierra y sus frutos que trasciende el tiempo y la geografía.

A medida que descubrimos más cosas sobre la composición química del vino romano a través de las investigaciones en curso, como el proyecto ArchaeoAdWine, no sólo estamos descifrando recetas antiguas; estamos tendiendo puentes entre mundos, conectando el pasado y el presente a través del oficio intemporal de la elaboración del vino. Este viaje a la antigüedad no sólo enriquece nuestra comprensión de la cultura romana, sino que también nos invita a apreciar las profundas raíces históricas de nuestras propias prácticas culinarias.

En esencia, el estudio de la antigua enología romana es algo más que una actividad académica; es un recordatorio de la perdurable pasión humana por el vino, una bebida que ha cautivado los corazones y las mentes a lo largo de los siglos, sirviendo de recipiente para la historia, la cultura y la experiencia compartida.