vinetur

Dos antiguas variedades de uva gaditana triunfan en la Guía Peñín

Investigadores gaditanos recuperan técnicas romanas y crean vinos excepcionales

miércoles 7 de agosto de 2024

ESCRITO POR EL GUSTO ES SUYO



El proyecto científico de I+D+I, **Arqueogastronomía**, ha llevado a lo más alto de la **Guía Peñín** a las antiguas **variedades de uva de Cádiz, vidueño y perruno**, gracias a la aplicación de técnicas enológicas de época romana del agrónomo gaditano Columela y al empleo del dolium de cerámica en la fermentación y crianza de vinos.

Arqueogastronomía, a través de su innovador **proyecto Lacus Ligustinus**, consigue así consolidar su reputación en el ámbito vitivinícola al recibir las más altas puntuaciones de vinos de vidueño y perruno en la prestigiosa Guía Peñín.

Este proyecto se distingue por la recuperación y el desarrollo de los sistemas vitivinícolas de época romana en la Bética, **siguiendo los tratados del agrónomo Columela** (s. I d.C.) y las evidencias arqueológicas documentadas en la Hispania romana asociadas a estructuras de producción de vino en época romana.

Desde 2014, Arqueogastronomía y sus investigadores principales, **Manuel León Béjar y Alejandro Cobos Chacón**, han llevado a una exhaustiva labor de investigación y divulgación científica en colaboración con las **universidades de Cádiz y Sevilla**, que ha derivado en diversos ensayos experimentales de laboratorio, publicaciones científicas, formación académica, conferencias y talleres de arqueología experimental en centros de investigación, universidades, museos, conjuntos arqueológicos y fundaciones culturales.

Arqueogastronomía elabora sus vinos en Trebujena, trabajando codo con codo con los viñistas de la Cooperativa Albarizas, en cuya bodega se ubica su Cella Vinaria, compuesta por seis dolia de cerámica, a los que a finales de 2024. se le unirán 3 serias, recipientes cerámicos de época romana de menor tamaño que el dolium.

En cuanto a la **elección de las pastas de los dolium**, su composición cerámica responde a la misma composición de dolía documentados en una cella vinaria excavada por el Dr Jesús Rodríguez Mellado en la Loma de Bolaños (Jerez de la Frontera). La elección de los suelos, variedades de vid y ubicación del proyecto, han sido seleccionadas por criterios exclusivamente científicos y técnicos.

Los viñedos se sitúan en el **Pago del Duque y Pago de Peña Horadada**, compuestos en parte por cepas centenarias en suelos de albarizas de lentejuelas y lustrillo, situadas en el término municipal de Trebujena, entre Mesas de Asta y las orillas del antiguo Lacus Ligustinus, en el mismo espacio geográfico donde Columela realizaba ensayos agrícolas de clima cálido en los fundi Collumeliani de su tío Marco.

Los vinos

Entre los vinos destacados en la Guía Peñín 2024 está Lixivo, un vino de crianza biológica de vidueño de Trebujena, fermentado y con crianza en dolium y botella de dos años, que ha obtenido la puntuación más alta de un vino elaborado con vidueño en España, algo que también sucedió en 2024.

Por su parte, **Éntasis**, un vino fortificado con defrutum, una compleja técnica de estabilización romana, ha recibido las puntuaciones más elevadas de un vino elaborado con uvas de perruno del Marco de Jerez. Este vino, que proviene de cepas centenarias del pago de Peña Horadada de Trebujena, se situó con 95 puntos en la Guía Peñín 2024 como uno de los 200 mejores vinos de España, alcanzando la zona de pódium en el Salón de Mejores Vinos de España (noviembre 2024), y en la Guía Peñín 2025 registra una puntuación de 94 puntos, posicionándose como el mejor vino de perruno de la guía.

Además, los vinos **Paladio y Favonio**, que cierran la colección del proyecto Lacus Ligustinus, van consolidado su calidad con puntuaciones de 91 y 88 puntos, respectivamente en la Guía Peñín.



Gracias esta excelencia y a su sistema de producción de carácter intensivo, científico y artesanal, Arqueogastronomía está consolidando su proyección internacional y su posición en el mercado de la sumillería y de la alta restauración nacional, estando presente en **templos de la restauración** como El Faro de Cádiz, Código de Barra, La Sal, Aponiente, Alquímico, Alevante, Ambibium, Belmond Mallorca, Martín humano Montia, El Ermitaño, Disfrutar, Lera, Bar del Pla, Consentido, Raúl Resino, La Tasca de Ricardo, o Seasons.

Actualmente, investigadores del grupo de investigación del **Grupo de Tecnología de alimentos de la Universidad de Cádiz**, están desarrollando conjuntamente con la spin off Arqueogastronomía, el proyecto Lacus Ligustinus, un proyecto de investigación y recuperación de técnicas enológicas y sistemas de producción vitivinícola de la Bética Romana, precursores de la fortificación de vinos y del actual sistema de criaderas y soleras del SO peninsular.

La cella vinaria experimental está compuesta por 6 dolium de 500 litros en 2023. La campaña 2024 se incorporan dos unidades de 180 litros con perfiles de pastas cerámicas diferenciados correspondientes reconstrucciones cerámicas asociadas a análisis de pastas realizados a contenedores del entorno arqueológico Jerez – Mesas de Asta.



El proyecto de arqueología experimental, desarrollado por **Manuel León Béjar,** Director Científico de Arqueogastronomía, junto con el enólogo de Arqueogastronomía, **Alejandro Cobos**, investigadores del grupo de investigación de Ingeniería Química y Tecnología de Alimentos de la UCA está recabando datos de tres campañas (vendimia 2021, 2022 y 2023), en las que están evaluando el impacto de las técnicas enológicas de época romana en la producción de distintos tipos de vinos documentados en las fuentes clásicas.

En este sentido, la **metodología de trabajo** consiste en un estudio pormenorizado de las fuentes clásicas, revisión de registros arqueológicos relacionados con estructuras de producción vitivinícola, fundamentalmente de la Bética Romana, y un estudio de los recipientes de fermentación de vino de la provincia Bética, y del que ya se han extraído algunas conclusiones tecnológicas en el apartado anterior.

Este estudio previo se ha culminado con ensayos experimentales en la bodega **Cooperativa Albarizas de Trebujena** en las que el equipo de Arqueogastronomía ha instalado una cella vinaria experimental, y un equipo multi analizador automático multiparamétrico, con el fin de evaluar y analizar parámetros químico-físicos en los estadios de fermentación, crianza y estabilización de del vino.