

## EL VINO, NEXO DE UNIÓN DE CULTURAS Y CREENCIAS

P. LILLO CARPIO

I. Nuestro trabajo se sitúa en la línea del título de este Congreso: Creencias y mitos y su papel en la configuración del sistema socio-cultural. Es por eso por lo que hemos elegido un producto clave de nuestra civilización de especial significado como es el vino.

Son muchos, los elementos, objetos materiales o productos procesados que tienen un especial significado para el hombre y que los ha hecho acreedores de un papel primordial en el campo de las creencias y mitos. Pero es el vino quizás uno de los más importantes. Procede de una modesta planta –*la vitis vinifera*– que, en su dispersión nos marca, desde la Prehistoria, el área territorial del Creciente Fértil y toda la Cuenca Mediterránea. Su fruto maduro, por otra parte, representa un símbolo de profundas raíces pero también es uno de los alimentos humanos más completos que existen. Y, fundamentalmente, su zumo, envasado y reposado de forma conveniente, da lugar al vino, el hijo de las antiquísimas cervezas a las que relega a las áreas cuyo clima no permite la crianza de buenas vides y con ella compite como el hermano de mejor estirpe<sup>1</sup>. Su tecnología de elaboración, en esencia sencilla, requiere un especial tratamiento. Los pueblos de la antigüedad que se caracterizan por la crianza del vino muestran con ello tener una especial categoría y complejidad.

El vino debió tener muy pronto un valor simpótico que aún mantiene y es indispensable ingrediente en los banquetes. Estas cualidades lo llevaron a la categoría de protagonista de reuniones religiosas y particularmente a ciertos banquetes místicos junto a productos de la importancia de otros como el agua, el aceite o la miel. Ese es el camino que

---

1 PLINIO EL VIEJO. *Nat. Historia*, VII, 148, dice: *Los pueblos de Occidente consiguen también emborracharse macerando cereales; estas bebidas, en las Galias y las Hispanias, son de varias clases y de nombres diferentes, pero obtenidas por el mismo procedimiento. En las Hispanias incluso se ha demostrado ya que estas bebidas no soportan el envejecimiento.*

le lleva a puestos de gran protagonismo, como el de la transubstanciación en los rituales cristianos.

II. Otras civilizaciones circunmediterráneas le dieron, al igual que los semitas, un valor y realce a esta bebida espirituosa. Así, Osiris patromonializa el descubrimiento de su elaboración y en la Hélade es Dionisos el que navega con la preciosa vid y patrocina su cultivo así como la elaboración y consumo del vino. Teopompo nos cuenta que fue su hijo, Oinopión quien fue a enseñarles estas prácticas a los humanos de Quíos y ya, de paso, prestó su propio nombre al sabroso líquido de modo que los griegos le denominaron οἴνοϝ en honor de Oinopión<sup>2</sup>.

En el Mundo Antiguo el vino fue símbolo de civilización, formando parte de la trilogía de la economía mediterránea junto al trigo y el olivo. Tucídides es taxativo al respecto al examinar que los griegos no salieron del estado de barbarie hasta que no impusieron los cultivos de la vid, el trigo, el olivo y la higuera<sup>3</sup>.

La veneración en torno al preciado licor en la antigüedad clásica hace que todos los procesos y sobre todo las innovaciones y formas de consumo tengan una resonancia y una parafernalia de lo más solemne. Así, en los anales de la Mitología vemos reflejados momentos y nombres como el que narra la adquisición de su cultivo y elaboración por parte de Icaro de manos del propio Dionisos tal y como nos narra Propercio<sup>4</sup>. También la primera vez que se mezcló el vino con agua, descubrimiento que debemos a Estáfílos según Plinio el Viejo<sup>5</sup> o la feliz ocurrencia de endulzar el vino con miel y que se debe a Aristeo como también Plinio nos relata<sup>6</sup>.

III. Lo cierto es que a lo largo de la costa mediterránea, el cultivo del vino se propaga al compás del proceso de aculturación e inmediatamente después de la comercialización de las *ánforas viniarias* venidas de las bodegas orientales. Conforme el cultivo de la viña se extiende las distintas especies se adaptan, se multiplican y se modifican en las diversas regiones donde se aclimata a partir de cepas ya diversificadas en el área del Egeo, en donde Creta daba vinos dulces y Chipre y Rodas lo cosechaban en gran volumen<sup>7</sup>. Los de Icaria, Cos y Chios eran vinos muy buenos según Ateneo<sup>8</sup> y Estrabón nos hace referencia a la poca calidad de los de Samos<sup>9</sup>. En la innumerable relación de vinos, especialmente orientales, dignos de mención en época clásica habría que citar los de Lesbos<sup>10</sup>, Metilene<sup>11</sup>, de

2 TEOPOMPO. *Fragm. Hist. Griega* I, 328; Atheneo, I, 26.

3 TUCÍDIDES, I, 2.

4 PROPERCIO, II, 33, 29.

5 PLINIO, *Nat. Hist.*, VII, 57.

6 PLINIO, *op.cit.*, XVI, 6.

7 PLINIO, XIV, 9, 7 y XIV, 79.

8 ATENEO, I, 30.

9 STRABÓN, IV, 1, 15.

10 ATHENEO, I, 28.

11 *Idem.*, I, 30.

Eresos<sup>12</sup>, o los de Thasos<sup>13</sup>. La mayor parte de las islas del Egeo testimonian en los escritos contemporáneos el cultivo de la vid y la crianza de sus vinos.

IV. El proceso de elaboración del vino se hace en la antigüedad partiendo del prensado de la uva para la obtención del *mosto*. Se hace el proceso por medio del denominado ληνός. Para ello la uva se somete a un prensado similar al de la oliva para la elaboración del aceite. La única diferencia estriba en que la oliva, con una pulpa mucho más consistente, había de ser triturada previamente y, por ello, se sometía a una molturación en el *trapetum*.

El prensado de las uvas se hacía con los pies desnudos, en lagares a propósito contruidos con tablas de madera. El mosto, por el desagüe caía del pico vertedor a una vasija o *πολήνιον*.

El pisado, ληνοπατέιν, se hacía en el propio viñedo, a donde se llevaban e instalaban los elementos necesarios. Para que los operarios no resbalasen en el pisado se sujetaban a travesaños, a anillas pendientes o, bien, se ponían por parejas, cogidos. En las cubas pequeñas se colocaban unos cestos flexibles, llenos de uvas, y se chafaban con los pies.

El ritmo de los que pisaban la uva se animaba al ritmo de la flauta ( *αὐλός* ), cantando un *επιλήνιον μέλος* según Ateneo<sup>14</sup>. Hubo lagares fijos, en edificios como las bodegas posteriores, como posteriormente en Roma. Hay un recinto para pisar la uva (*calcatorium*) en alto, de donde el mosto cae al depósito (*lacus*) y de allí va a la tinaja (*dolium*). Allí, en los *dolia* es donde el mosto sufrirá su fermentación y se convertirá en vino puro o *ἄκρατος*.

Todo este proceso se envuelve desde época temprana, de una compleja parafernalia de tipo religioso festivo. La fiesta y las invocaciones a la divinidad van a pervivir en los rituales de vendimia y lagar hasta nuestros días<sup>15</sup>.

V. El pisado de la uva no produce un exprimido total de los frutos. Muy al contrario, la proporción del mosto extraída es mínima con relación al volumen de uva pisada. En consecuencia la masa de orujo se recoge y coloca en seras de junto o esparto (capachos) y, debidamente dispuestas se prensa por medio de una larga palanca *prelum* que presiona el orujo y lo exprime sobre un solero o receptáculo de piedra *forum* del que vierte en los canales que le conducirán a los *dolia*, al *torcular* o mosto.

El *prelum* (el posterior alfargo de las prensas de palanca) tiene su punto de apoyo fijo en un extremo, en una oquedad de piedra en el muro. La resistencia la ejerce sobre la pila de capachos repletos de orujo que hay entre el *forum* como base y la *cochlea* en su parte superior y, en el otro extremo, la potencia la ejercerá el peso de los operarios que se cuel-

12 GALENO, V, 275.

13 HOMERO, *Iliada*. XIV, 230.

14 ATENEO, V, 199.

15 Son muchas las bodegas de la Bética que antes de iniciar el prensado de la uva asisten a celebraciones religiosas y en el acto de comenzar la puesta en acción de las prensas de alfargo rezan para que no haya accidentes y el vino sea bueno.

gan de ese extremo del *prelum*. En muchos casos se atan grandes pesos de ese extremo y, posteriormente la fuerza en este sentido se hizo mediante *stipites* y un cabestán.

En el siglo I este sistema es reemplazado en muchos lugares por el sistema de tornillo. Nos acerca así a las prensas de huso tradicional que aún subsisten en muchas bodegas mediterráneas y que se difundieron por todo el mundo en pos de los cultivos de vides.

VI. Un elemento fundamental en el proceso de elaboración del vino va a ser, como en todas las épocas, los envases.

La tinaja (*dolium*), el tonel (*cupa*) y el odre (ἄσκός, *uter*) van a desempeñar este papel según los casos. Los vinos de calidad generalmente se criaban y conservaban en recipientes cerámicos. Su transporte se solía hacer también en recipientes cerámicos de tamaño, forma y peso apropiados para su seguridad en el transporte y manipulado.

El inconveniente de los recipientes cerámicos era lo limitado de su capacidad, sobre todo si habían de ser transportados. El papel de los envases de madera vino a resolver esta deficiencia. El tonel –*cupa*– era, como en la actualidad, un recipiente de bases circulares y compuesto por largas duelas –*tabulae*– generalmente de abeto y fuertemente abrazadas por anillos de hierro o ataduras de junco, mimbre u otra fibra vegetal<sup>16</sup>. En ellos se metía el mosto y tenía lugar el proceso de fermentación. Debía dar un vino más corriente que el de los grandes *dolia* pues dice Cicerón :...*Pistor domi nullus; nulla cella; panis et vinus a propola atque de cupa...*<sup>17</sup>.

Plinio a este respecto, nos dice que los toneles tenían variadísimas funciones de envase en el ámbito agrario y comercial y que se utilizaban para contener vino en áreas en las que el frío podía llegar a congelar el mosto. Por el contrario, en zonas mediterráneas o de clima atemperado fueron los envases cerámicos los preferidos<sup>18</sup>.

Es evidente que para transporte de volúmenes considerables de vino por unidad era más útil consistente y ligera como envase la *cupa* o tonel que los pesados *dolia*. En los navíos la *cupa* llegó a constituirse como medida de capacidad y de volumen en Roma.

Un papel fundamental, en el transporte sobre todo, lo llevó a cabo otro envase que ha pervivido hasta nuestro siglo, el odre, el ἄσκός griego, el *uter* latino.

Por lo general los odres se hacían de la piel, completa y sin costuras de cabra o de carnero<sup>19</sup>. También se hacían de piel de buey y de otros animales<sup>20</sup>. La generalización en el uso de los pellejos u odres de carnero viene dada por la facilidad de conseguir este tipo de piel y, sobre todo, porque el tamaño de estos animales proporciona un odre más manejable cuando está lleno que los confeccionados con piel de animales más voluminosos como el buey o el camello.

16 PLINIO, *Nat. Hist.*, XIV, 132.

17 CICERÓN, *Pis.*, 27.

18 PLINIO, *Nat. Hist.*, XIV, 132.

19 PLINIO, op. cit., XXVIII, 24.

20 HOMERO, *Odisea*, III, 9, 1.

El envase, muy antiguo en su empleo y muy generalizado se hacía de la piel completa, desollando el animal por la boca tras haberlo inflado y atando o cosiendo los orificios naturales y de las cuatro patas del animal según nos describe Herodoto<sup>21</sup>. En el cuello le ponían una boquilla de madera o de asta para que sirviese de boca y en todas las ataduras y costuras se le había embadurnado con pez para impermeabilizar y dar consistencia a la zona.

Fueron muy cómodos para el transporte de líquidos en general, por su adaptabilidad, porque eran prácticamente irrompibles y por ser extremadamente livianos. Sus propiedades permitieron su larguísima pervivencia y sólo las propiedades similares de los plásticos han conseguido, en nuestro siglo, hacerlos retroceder de los mercados de nuestros días. En la antigüedad clásica fue tal la generalización en su empleo y su popularidad que eran muy frecuentes las reproducciones en cerámica de estos envases de cuero de modo que el sustantivo *askos* fue el referido a envases cerámicos de tipo suntuario con forma de odre o de animal de forma ovoide.

En general, los envases llegaron a tener una especialización de tipo funcional: los *dolia* solían estar ubicados en los lugares de almacenamiento, el *uter* se utilizaba para el transporte y la *cupa* solía estar en el ámbito doméstico como lo estaba el *anfora*, el *vinum anforarium*.

VII. Para las poblaciones grecolatinas el vino de más calidad era el blanco extraído de uvas blancas<sup>22</sup>. Con uvas de peor calidad o en agraz se solían hacer vinos de baja calidad que, según Catón, eran consumidos por los esclavos y por las mujeres<sup>23</sup>.

El vino de prensa, el *mostum tortivum*, al que hemos aludido ya, era también poco valorado<sup>24</sup>.

Por último, el orujo prensado y sin líquido, el denominado *vinaceum*, era manipulado, se le añadía agua, se volvía a prensar y daba un subproducto espirituoso, el *δευτέριος* de los griegos y *lora* de los latinos.

Las heces del mosto aún servían como abono y como pienso para los cerdos<sup>25</sup>.

VIII. Su crianza a grandes rasgos, tiene muchas analogías con los procesos enológicos tradicionales de nuestros días.

Cuando el mosto estaba listo se solía mezclar los distintos tipos<sup>26</sup> o se mezclaba vino bueno con otros de menor calidad<sup>27</sup>. Plinio nos dice también que, para que comenzase antes la fermentación, el mosto se exponía al calor del sol<sup>28</sup> y también que se le ahumaba

21 HERODOTO, II, 121, 13.

22 PLINIO, *Nat.Hist.*, XXIII,6.

23 CATÓN, *De re rustica*, XXIII.

24 PLINIO, op.cit., XIV,XXV.

25 PLINIO, op.cit., XXIII,10.

26 PLINIO, op. cit., XIV,9.

27 COLUMELA, XII,30.

28 PLINIO, XIV,77.

en bodegas<sup>29</sup>. Esta última fórmula no era del agrado de este autor que considera este tipo de vino malo para la salud<sup>30</sup>.

Pero el gran problema al que se enfrentaron los bodegueros de la antigüedad fue al de conseguir la estabilidad del vino, por lo visto cuestión harto difícil en aquellas épocas y que deducimos de su gran preocupación por rectificarlo y por lo sorprendidos que quedan ante la noticia de que puede haber vinos que no se estropeen en varios años. A este respecto dice Estrabón como algo extraordinario que en Asia hay vinos que se conservan durante tres años sin tener que echarle en vasos de pez<sup>31</sup>.

Efectivamente, en la Cuenca del Mediterráneo, para conservar el vino se le añadía resina<sup>32</sup>, también pez<sup>33</sup>.

La acidez se intentaba rebajar añadiéndole, durante la fermentación mármol pulverizado, yeso o cal<sup>34</sup>. Plinio apunta que también se le añadía al vino cenizas vegetales<sup>35</sup>. La adición de cal al vino debía ser un hecho difundido a otras partes del Mediterráneo: Pierre Cintas a este respecto decía irónicamente que los cartagineses se dedicaban a echar pez a sus muros y cal a sus vinos<sup>36</sup>. Se referían a que los muros de sus construcciones, de arenisca, eran consolidados con pez, utilizada también para impermeabilizar los odres o estabilizar los vinos. Lo que parece que sí les sorprendía y es el motivo de esta irónica frase es la utilización de la cal –habitualmente empleada para la construcción y los enlucidos– para adicionarla al vino.

IX. En Grecia era usual añadir agua para rebajar el vino de modo que no era frecuente su consumo. Se parte de la base de que la borrachera es propia de bárbaros<sup>37</sup> y beber el vino sólo es algo impropio de un griego, lo hacían los escitas, según Heródoto<sup>38</sup>.

Tan rígidas eran las normas al respecto que Zeleucos había dictado la pena de muerte a quienes bebían el vino puro sin orden expresa de los médicos<sup>39</sup>.

Lo más usual era añadir al vino agua de mar y este hecho se relacionaba con los envases de vino que Dionisos arrojó al mar en su huida de Licurgo<sup>40</sup>.

Lo cierto es que los vinos griegos contenían agua de mar en cantidad variable según las *poleis*; así, los Clazomenes y los de Rodas contenían poca agua salada, el de Lesbos,

29 PLINIO, XXIII,40.

30 PLINIO, XXIII,22.

31 ESTRABÓN, II,1,14.

32 PLINIO, *Nat. Hist.*, XIV,9.

33 PLINIO, *op.cit.*, XIV,5 y XIV,24.

34 PLINIO, *op. cit.*, XIV,25.

35 PLINIO, *op.cit.*, XIV,24.

36 CINTAS, P. *Manuel d'Archeologie Punique*. Paris, 1976, p.88.

37 PLATÓN, *Leyes*, 637.

38 HERÓDOTO, VI,80.

39 ATENEO, X,249.

40 ATENEO, I,26,6.

una quinta parte y los de Halicarnaso eran muy salados<sup>41</sup>.

También los autores antiguos nos hablan de fórmulas para cambiar y mejorar el sabor de los vinos y, así, Catón habla de rectificar y dar buen aroma a un vino<sup>42</sup> y de hacer dulce un vino áspero<sup>43</sup>. Este autor afirmaba conocer las fórmulas para conseguir imitar vinos griegos, lógicamente los más afamados y de mayor valor<sup>44</sup>.

Los vinos se coloreaban y se les añadían sabores según Plinio<sup>45</sup>.

X. Una vez fermentado y dispuesto para su consumo, el vino era sometido a infinidad de manipulaciones dando lugar a los más variados sabores:

El vino dulce a base de miel, el *mulsum* o *melitites* era muy apreciado<sup>46</sup>.

La mezcla de vino con miel, *talassomeli* también<sup>47</sup>. Se consumía el vino ya agrio, transformado en vinagre, era el *ozomeli* griego que cita Hipócrates<sup>48</sup>.

Los sabores fuertes eran igualmente aceptados, de modo que se hizo vino picante, el *conditum* o *piperatum*<sup>49</sup> y también vino amargo, añadiéndole alóe<sup>50</sup>.

Era corriente el vino macerado con zumo de frutas tal y como relata Dioscórides<sup>51</sup>.

Plinio nos da una relación de los vinos aromáticos, empleados sobre todo en medicina, como el vino de rosas, de absenta, de perfumes o de mirra<sup>52</sup>.

XI. Si bien el vino de uvas lo es por antonomasia en la antigüedad no por ello la uva es la misma protagonista en cuanto a la fabricación de bebidas espirituosas. Una amplísima gama de frutas, más o menos jugosas, prestan sus zumos para, fermentados, dar lugar a lo que, genéricamente denomina Plinio los *vina fictitia*<sup>53</sup>. Entre ellos nos cita este autor el vino de higos, el vino de manzanas o sidra, el de peras o *poiré*, el de algarrobas, el de granadas, el de dátiles, el de moras y los de altramuces y piñones<sup>54</sup>.

XII. Este sería, pues, el vertiginoso recorrido que podemos hacer por la historia del vino en el Mediterráneo Antiguo<sup>55</sup>. El cultivo de la vid, la elaboración del vino y su posterior consumo fueron, como hoy, un auténtico proceso ritual, nunca un proceso y consumo famélicos como para otros alimentos.

41 PLINIO, *Nat. Hist.*, XIV,9.

42 CATÓN, *De re rustica*, 110,113.

43 Idem., 24,105 y 112.

44 Idem., 24,105 y 112.

45 PLINIO, *op.cit.*, XIV,8,6.

46 PLINIO, XIV,11.

47 DIOSCORIDES, V,17,20.

48 HIPÓCRATES, 393,43.

49 PLINIO, *Nat.Hist.*, XIV, 108.

50 Idem., XIV,8,6.

51 DIOSCORIDES, V,29.

52 PLINIO, *Nat. Hist.*, XIV, 92-106.

53 PLINIO, *op. cit.*, XIV,19 y XV,21.

54 PLINIO, *op.cit.*, XIV,19.

55 Los textos de los autores latinos están recogidos por DAREMBERG-SAGLIO, *Antiquités Greques et Latines*. Viena, 1887.

Los griegos bebían vino en contadas ocasiones, con un elaborado ritual y de forma moderada. Se servía en el almuerzo o *akratismós* según Ateneo<sup>56</sup>.

Se cuidaba la mezcla de agua y vino que había de consumirse colocándolo en la krátera y para refrescarlo se podía poner en el *psikter* y enfriarlo mediante agua, metiéndolo en el pozo o con nieve<sup>57</sup>.

Los romanos, más sobrios y rudos, bebían poco vino<sup>58</sup>. Las mujeres tenían prohibido su consumo aunque más tarde consumían las mistelas (*passum*) según Plinio<sup>59</sup>.

Poco a poco, como en tantas otras facetas de la vida y de la cultura, los romanos adoptaron el consumo del vino *more graeco*, consumiéndolo en la cena.

Su utilización y consumo se fue generalizando de modo que era usual beberlo helado con nieve<sup>60</sup> y en época imperial su consumo comenzó a ser abusivo en muchos casos. Ya en época del emperador Claudio, se pone de moda el consumir el vino antes de la comida, como aperitivo<sup>61</sup>, rompiendo así la larga tradición de su consumo en *simposium* pero abriendo otra costumbre que ha llegado hasta nuestros días.

XIII. El porqué de su continuidad. Hemos apuntado que el vino es el heredero del éxito, virtudes y propiedades de las cervezas. Los pueblos mediterráneos van adquiriendo en la Protohistoria, con su mayoría de edad cultural, ciertos procesos técnicos pero en el ámbito dietético son los de su trilogía, ya aludida anteriormente: la molturación del aceite, la panificación, y el vino.

Su propagación por parte de los pueblos colonizadores debió ser una baza de primer orden. Cuando analizamos los primeros vestigios de la arribada de navegantes a nuevos territorios es sintomática la presencia de ánforas viniarias. La Arqueología Clásica nos presenta sucesivas y precisas muestras de esta clara estrategia a la que se refieren también reiteradamente las Fuentes, desde la Iliada y la Odisea, en adelante.

Ese sistema de utilizar el vino como carta de presentación ante nuevos pueblos, con vistas a procesos de aculturación, prosigue en siglos, en milenios, posteriores. Así, vemos que Hernando de Magallanes, a principios del siglo XVI y tras la fecunda experiencia de las anteriores y amplísimas conquistas castellanas, lleva en las bodegas de sus naves, para dar la Vuelta al Mundo, más valor en pipas de vino que en armamento y pólvora. Podemos deducir también de aquí la importancia del vino como especialísimo producto de intercambio y como ofrenda de prestigio.

En las culturas a las que el vino “conquista”, hasta propagarse en el Creciente Fértil y afincarse en el Mediterráneo, debió tener un especial valor sobre todo en el banquete

---

56 ATENEO, I,11.

57 ATENEO, III,123.

58 PLINIO, XIV,12,13.

59 Idem.

60 PLINIO, XXXI, 23,3.

61 PLINIO, *Nat. Hist.*, XIV, 23.

doméstico ritual, presidido de modo patriarcal; ceremonia a cuya trasposición ya nos hemos referido en su carácter religioso ya ritual e institucionalizado.

De nuevo aquí tenemos testimonios materiales y hasta iconográficos suficientes: las vajillas domésticas nos muestran recipientes específicos de fuerte contenido ritual, especialmente el *kilix*, cuya misión y contenido son tan obvios como su propio nombre, que ha pervivido. Toda esta serie de factores, evidentemente con un progresivo trasunto económico, hacen que la industria del vino se incremente y se propague, de una forma especial sobre las orillas del Mediterráneo y los valles y territorios fértiles del interior, hasta las cotas en que el clima permitía el crecimiento de la vid y la fermentación de los mostos.

XIV. El carácter sagrado del vino tiene otras facetas además de las que están relacionadas con la dieta. Una faceta que no podemos ignorar es la terapéutica.

El consumo habitual del vino en las comidas y aún su consumo ritual en festividades conmemorativas no debió estar generalizado. En áreas periféricas y pobres el poder adquisitivo no debió permitir este tipo de usos que podemos calificar de abundantes.

El uso del vino como medicina debió ser importante, aumentando así la avidez de la necesidad para su adquisición. De este modo motivó su uso hasta en estas áreas pobres, ante las posibilidades de curación y para el lavado de heridas.

Estos factores generalizan su producción. El consumo local y las importaciones hicieron del proceso de vinificación y las industrias subsidiarias de cerámica, *ámforas*, *vinarias* y *dolias* tonelería y curtidos adquiriesen una importancia considerable.

Pero de su ponderación quizás sea de interés analizar lo que de él se dice en los libros sagrados, particularmente los de las tres grandes religiones monoteístas.

XV. La reacción social y religiosa frente al vino en la Biblia. A lo largo de muchas centurias, la vid y particularmente el vino, adquieren un consistente espacio en las estructuras culturales de la Cultura Occidental.

Cultos mucho más antiguos cristalizan en los complejos rituales en torno a las figuas y contextos de Dionisos-Baco y retomando la frase de Micea Eliade la vid... *aparece relacionada con los cultos báquicos y puede contener una alusión a las libaciones, siendo el vino la bebida de la inmortalidad, especialmente cuando este tema presentase acompañado de jarros y patenas*<sup>62</sup>.

Es evidente que no pasó desapercibido un producto así, con esas cualidades nutritivas, curativas y sobre todo euforizantes (todos los pueblos han buscado y obtenido para sus rituales productos que activen y alteren su mente, sea líquidos fermentados, alcaloides vegetales ensalivados, humos de resinas, etc). Así, pues, en las sociedades antiguas, con un alto contenido teocrático en sus normas de vida, el poder del vino habría de tener un reflejo en sus preceptos.

En la Biblia hallamos una primera mención en el Génesis a propósito del vino hecho

---

62 ELIADE, M., *Imagen y Mito*. Madrid, Edición de 1977, p. 435.

por Noé y con unas consecuencias dudosamente edificantes<sup>63</sup>. Sus efectos se conocen y sancionan<sup>64</sup>. Con un valor menos anecdótico y eminentemente litúrgico vemos que el vino servía para las lustraciones y su vertido limpiaba también el delito cometido contra la ley, según vemos en el *Exodo* y en *Números*<sup>65</sup>.

Los distintos pasajes en los que el A.T. se refiere al vino indican, de forma más o menos velada, que el consumo de vino ha de proibirse o limitarse en su consumo porque es evidente que inclina al hombre a quebrantar la ley de Dios. Esa pauta va a permanecer a lo largo de los siglos y de ella será continuador el cristianismo.

Las normas a este respecto son constantes. En el *Eclesiastés* leemos: *Con la mujer de otro no estés jamás de asiento; ni en la mesa te arrimes a ella recostado sobre el codo...*<sup>66</sup>. Y prosigue ... *ni la desafíes en tomar vino; no sea que tu corazón se incline hacia ella y a costa de tu vida caigas en la perdición*<sup>67</sup>. En el *Números* se proscribía su ingestión a la clase sacerdotal<sup>68</sup>. Progresivamente se intenta sublimar el carácter simbólico y litúrgico del vino, se simboliza con la justicia de Dios, que dará como bebida a los pecadores según la *Apocalipsis*<sup>69</sup>. Ya Isaías había escrito: ... *despierta, despierta, levántate, oh, Jerusalén! tú, que bebiste de la mano de Yahvé el cáliz de su ira; hasta las heces has bebido el cáliz*<sup>70</sup>. El vino significa, pues, un elemento no ya sacralizado sino divino, de un poder represivo, como vemos en Jeremías: ... *pues así me dice Yahvé, el Dios de Israel: toma de mi mano esta copa del vino de mi ira y dale de beber a todas las naciones a quienes yo de envío*<sup>71</sup>. Y, en otro pasaje, añade: ... *les dirás: y así dice Yahvé de los ejércitos, el Dios de Israel: bebed, emborrachaos y vomitad, y caed para no levantaros más ante la espada que yo enviaré entre vosotros*<sup>72</sup> *y si se negasen a tomar la copa de tu mano, para beberla, les dirás: así dice Yahvé de los ejércitos: la beberéis sin remedio*<sup>73</sup>. Aquí pone Jeremías en boca de Yahvé palabras amenazadoras que aluden al poder obnubilador y vicioso del vino; los impuros quedarán abotargados ante los buenos.

Pero es indudable que el más relevante calificativo que la Biblia concede al vino es de sagrado en los rituales del Antiguo Testamento.

En las prescripciones que se marcan en el *Éxodo* se cita el pan, la carne de cordero y el vino<sup>74</sup>.

63 *Génesis*, IX, 2.

64 *Prov.* 20, 21 y 23; *Ecle.* XXXI, 36.

65 *Exodo*, XXIX, 40 y *Números*, XV, 5.

66 *Ecles.* 12.

67 *Idem.*, 13.

68 *Núm.*, 6, 3.

69 JUAN. *Apocalipsis*, XIV, 10, XVI, 19 y XIX, 15.

70 ISAÍAS, LI, 17.

71 JEREMÍAS, XXV, 15.

72 *Idem.*, 27.

73 *Idem.*, 28.

74 *Exodo*, XXIX, 40.

En el *Deuteronomio* se apunta también que en el ámbito de las religiones politeístas circunvecinas o en las creencias pre-mosaicas los dioses libaban también con vino en sus celebraciones. Así, haciendo referencia a Yahvé, se escribe: ... *Entonces dirá: ¿dónde están sus dioses; la Roca en que se refugiaron? ¿(dónde están esos dioses) que comían grosura de sus sacrificios y bebían el vino de sus libaciones? Levántense y vengan a socorrernos y sean ellos vuestro amparo*<sup>75</sup>.

Sobre todo, a lo largo de los textos, se observa que el vino es un elemento primordial de la cultura básica del Oriente Mediterráneo. Como pueblo religioso, lo consideran un regalo de Dios y como tal, se sacraliza y alaba. En el sacrificio de Isaac se dice que ... *Acercóse, pues, y lo besó; y cuando sintió la fragancia de sus vestidos, le bendijo diciendo: Mira el olor de mi hijo, es como el olor de un campo bendecido por Yahvé. ¡Déte Dios el rocío del Cielo y la grosura de la tierra y la abundancia de trigo y vino! ¡Sírvente los pueblos y póstranse delante de tí las naciones!; ¡Sé señor de tus hermanos e inclínense ante tí los hijos de tu madre! ¡Maldito el que te maldiga y bendito el que te bendiga!*<sup>76</sup>.

Y también tiene el Antiguo Testamento alusiones a los vinos de otras naciones que, evidentemente, habrían de ser prohibitivos para una economía, tan sobria y modesta, como la judía. En los Profetas se lee que si Israel retorna al cumplimiento de la Ley de Dios el recuerdo de Israel será agradable y aromático como el vino del Líbano<sup>77</sup>.

En el Nuevo Testamento son tan conocidas las alusiones al vino como relevantes para la comunidad cristiana. Cabe sólo aludir al milagro de Caná relatado por Juan<sup>78</sup> y sobre todo a la transustanciación en la Última Cena, relatada por los evangelistas<sup>79</sup>.

XVI. Hemos aludido ya a que las normas restrictivas con respecto al consumo de vino entre los cristianos varían muy poco con respecto a las del A.T., en términos generales, se dulcifican. Como muestra podríamos ver lo que al respecto dice, en el año 529, San Benito en el capítulo 40 de su rígida regla: *Cada uno ha recibido de Dios su don particular, uno de un modo, otro de otro; y por ésto, con algún escrúpulo, tasamos el alimento para otros. No obstante, atendiendo a la debilidad de los flacos, creemos que basta a cualquiera una hemía de vino al día; pero los que han recibido de Dios el don de pasarse sin él, estén ciertos que recibirán por ello un particular galardón.*

*Pero si la situación del lugar, el trabajo o el calor del estío exigiere, que se dé algo más, estará al arbitrio del superior el concederlo, considerando siempre, que no se debe dar a ningún exceso en la comida o bebida.*

*Aunque leemos que el vino es totalmente ajeno a los monjes, pero como en nuestros tiempos no se les puede persuadir ésto, convengamos a lo menos en que beban algo, pero*

75 *Deuteronomio*, XXXII, 37-38.

76 *Génesis*, 27, 28.

77 OS., XIV,8.

78 JUAN, II, 1-11.

79 MATEO, XXVI, 27; Marcos, XIV, 24; Lucas, XXII, 20.

*en corta cantidad y guardando toda la templanza debida; porque el vino hace apostatar hasta a los sabios.*

*Pero en donde la necesidad del lugar sea tanta que ni aún se puede hallar la sobredicha medida, sino mucho menos, o nada absolutamente alaben a Dios los que allí viven; y, no murmures; y, sobre todo encargamos que nunca den lugar a la murmuración*<sup>80</sup>.

XVII. Otra serie de preceptos transcendentales respecto al consumo del vino va a ser la emanada del Corán y de la que, como es lógico, van a hacerse distintas interpretaciones.

La presencia de productos alternativos de tipo narcótico o euforizante, sobre todo el cáñamo, han hecho que desde la India al África Septentrional hayan preferido éste al vino.

Los indios fueron tradicionalmente refractarios al consumo de alcohol y en sus textos religiosos así lo manifiestan. La bebida alcohólica, la *Sura*, es sinónimo de mentira y degradación<sup>81</sup>.

Es, sin embargo el Corán el que nos va a mostrar una serie de preceptos de especial relevancia y que, aún hoy día, tienen una vigencia y significado muy considerables para el área geográfica bajo la influencia del Islám. A esos pasajes vamos a referirnos, ordenados cronológicamente<sup>82</sup>.

En cuanto a los dones que Al-lah proporcionó al hombre se dice: *Y de los frutos de las palmeras y las vides, de donde obteneis una bebida embriagadora y alimentos nutritivos. En verdad, en ello hay un signo para las gentes que hacen uso de su razón*<sup>83</sup>. Hasta el momento da la impresión que la preocupación principal es que el creyente mantenga la mente clara y sea responsable de sus actos y de sus pensamientos, especialmente al dirigirse a Al-lah en la oración como vemos en el pasaje: *...Oh, vosotros, los que creéis ¡no os acerqueis a la Oración con la mente confusa hasta que sepais lo que decís, ni cuando esteis impuros...*<sup>84</sup>.

Se puede observar una progresiva radicalización en cuanto al tratamiento de la bebida espirituosa conforme vamos avanzando en la confección del texto sagrado. Se le va a comparar con los juegos de azar en otro pasaje: *...Te preguntan sobre el vino y los juegos de azar. En ambas cosas hay un gran pecado y también algunas ventajas para los hombres; pero su perjuicio es mayor que sus ventajas...*<sup>85</sup>.

Progresivamente los preceptos se van radicalizando: *... ¡Oh, vosotros, los que creéis!. Las bebidas embriagadoras de las obras de Satanás. Absteneos, pues, de cada una de ellas*

80 *Regla del Gran Patriarca San Benito*. Abadía de Santo Domingo de Silos, 7ª ed., 1980, pp. 101-102, cap. XL, *De la tasa de la bebida*.

81 *Satapatha Brahmana*, V,1,2,10.

82 Agradecemos al Prof. Alfonso Carmona sus indicaciones en cuanto a la disposición cronológica de los distintos pasajes que hacen referencia al tema que nos ocupa.

83 *Corçan*, 16-68. *El Sagrado Corán*. Islam International Publications, L.T.D., 1988.

84 *Corán*, 4-44.

85 *Corán*, 2-220.

para que prosperéis<sup>86</sup>. Vemos que equipara la bebida, no sólo con los juegos sino con la idolatría y con la superstición, y añade: ...*Satanás sólo busca crear enemistad y odio entre vosotros mediante las bebidas embriagadoras y los juegos de azar y apartaros del recuerdo de Al-lah y de la Oración. ¿No os vais, pues, a abstener?*<sup>87</sup>. Como vemos, la opinión acerca del vino es claramente negativa y la prohibición queda clara.

Otro amplio campo de datos en el que apenas vamos a hacer ligeras referencias es el de los textos históricos de conquista en los que se alude a la vid y sus productos. En la Capitulación de Tudmir con la conquista árabe del Sureste de la Península Ibérica hay alusiones de especial significado: ...*Quedan obligados, él y los suyos, a entregar cada año un dinar; cuatro almudes de trigo, cuatro de cebada, cuatro medidas de mosto, cuatro de vinagre, dos medidas de miel y dos de aceite; los siervos deberán pagar la mitad de las cantidades antedichas...*<sup>88</sup>. Las deducciones que podemos hacer a esta cita parecen claras: los conquistadores se han de adaptar a los territorios y sus productos y en la Península se bebía y vinificaba desde hacía casi un milenio. Culturalmente, siempre había habido vid, se conocían los procesos y se sabía beber; se conocían y practicaban ritos en la doble vertiente, religiosa pero también gastronómica, controlando y conociendo la embriaguez. Cuando se desconocía el vino y sus efectos, se embriagaban, como les pasaba a los pueblos de la Meseta ante los romanos o a los indios americanos ante los europeos. En el caso de Tudmir, el consumo de vino formaba parte de un contexto de costumbres difíciles de proscribir y erradicar. El Islam, como veterano y hábil conquistador de nuevos territorios, hace gala, generalmente, de una política de permisividad. Buen ejemplo de ello lo tenemos en los frecuentes testimonios alusivos a la ingestión de bebidas alcohólicas de distintas comunidades. A. Carmona comenta los pasajes del geógrafo del siglo X, Ibn Hawgal, y alude a su disgusto ante el hecho de la *generalizada ingestión de bebidas alcohólicas entre los extractores de coral de Marsa-al-Hazar, en la costa Ifriquí, quienes fabricaban un licor (nabid) a partir de la miel, con el cual conseguían terribles borracheras y no menos terribles resacas. El autor hace la observación de que con otras bebidas como el nabid de mijo la cefalea sería mucho menor*<sup>89</sup>.

Además de la cierta permisividad que el Islam tuvo hacia esta bebida existe una poderosa y eficaz coartada: el uso médico de las bebidas alcohólicas, como tónico y como fármaco. Aunque el médico musulmán no puede hacer uso de ninguna substancia prohibida, siguiendo los esquemas del Juramento Hipocrático, el vino se utiliza, aunque con reservas. Se anteponen a su uso principios como: *Al-lah no ha puesto vuestra curación en aque-*

---

86 *Corán*, 591.

87 *Corán*, 5-92.

88 CARMONA GONZÁLEZ, A. "Una cuarta versión de la capitulación de Tudmir". *Sharq Al-Andalus*, 9, Univ. de Alicante, 1993, p. 17.

89 CARMONA GONZÁLEZ, A. "Las corrientes del occidente musulmán vistas por geógrafos orientales del s.X". *Actas del II Coloquio Hispano-Marroquí de Ciencias Históricas*. Granada, 1988; Madrid, 1992, p. 108.

*llo mismo que os ha prohibido. O la que dice...El Profeta prohibió los medios inmundos*<sup>90</sup>. Pero, en definitiva, la comprensión del Islam queda claramente definida en las palabras de Ibn-al-Hatib que *disculpa el uso del vino por otras personas o pueblos como cristianos y judíos, y dice que respeta su empleo siempre que haya necesidad de usarlo aunque some-tiéndose en todo momento a prescripción facultativa*<sup>91</sup>.

Como conclusión al tratamiento del vino en el Islam hemos de reparar en el texto coránico referente a la vida eterna: *...He aquí una descripción del Edén prometido a los justos: en él hay ríos de agua que no se corrompe; ríos de leche cuyo sabor no cambia; ríos de vino, una delicia para quienes lo beben, y ríos de miel clara (beberán el vino del amor a Al-lah)*<sup>92</sup>.

Vemos, pues, que el vino tiene en el Corán, como en la Biblia, un carácter ambivalente, es la sabia vigorizante y agradable, el fluido sobrenatural, pero, por otra parte, es un humor negativo, obnubilador, que embrutece al hombre. Pero, en definitiva, es tan bueno que estará presente en el Edén, como alimento simbólico del amor de Al-lah para compensar a los justos. Hemos de tener en cuenta, bajo nuestra perspectiva histórico-arqueológica que los que redactaron el Corán lo debieron conocer como un bien muy escaso, especialmente el vino de uva. Debían beber, en todo caso, *fictitia*.

XVIII. Las leyes civiles europeas no nos permiten hallar especiales connotaciones respecto a cortapisas o prohibiciones referentes al consumo del vino en el largo devenir de la Edad Media hasta el presente. La legislación, en términos generales, incluye el vino como una producción más y el estado de embriaguez se sanciona de modo convencional. Bien es verdad que los sectores más estrictos de la sociedad en los distintos países tratan de poner cortapisas a las consecuencias de su consumo, muchas veces disimuladas tras una imagen de acción filantrópica.

A finales del siglo XVIII, en 1785, es cuando va a cristalizar en los nacientes Estados Unidos de América el origen de una radical oposición al consumo de alcohol. El político Benjamín Rush dice: *...En lo sucesivo será asunto del médico salvar a la humanidad del cicio, tanto como hasta ahora lo fue del sacerdote. Concibamos a los seres humanos como pacientes en un hospital; cuanto más se resistan a nuestros esfuerzos por servirlos, más necesitarán de nuestros servicios*<sup>93</sup>.

Durante casi una centuria estos movimientos siguen vigentes con el apoyo de un puritanismo filantrópico y la creencia de hallar soluciones de tipo terapéutico a las lacras sociales de la época.

En 1869 se constituye la Prohibition Party de los U.S.A., de carácter político y para

90 CARMONA GONZÁLEZ, A. En *Actas del Congreso U.E.A.I.*, Salamanca, 1992.

91 VÁZQUEZ DE BENITO, C. "La materia médico en Ibn-al-Hatib". *Bol. de la Asociación Española de Orientalistas*, I, 1979, p. 140.

92 *Corán*, 47-16.

93 ESCOHOTADO, A. *Las drogas. De los orígenes a la prohibición*. Madrid, 1994, pp. 86-96.

la votación de senadores entre los prohibicionistas. En 1895 se funda la Anti-Saloon League, que tiene como precepto fundacional conseguir una América ...*limpia de ebriedad, juego y fornicación*. En 1900 el Reverendo W.S. Crafts pide, en la Conferencia Misionera Mundial, el inicio de ...*una cruzada civilizadora internacional contra bebidas y drogas* y en 1914 el Congreso recibe 6.000.000 de firmas pidiendo la Ley Seca. Esta ley, de Volstead Act, *ordena multas y prisión para la venta y fabricación de bebidas alcohólicas, así como el cierre durante un año de los locales donde se detectara su consumo, salvo "el del vino para la Santa Misa"*<sup>94</sup>. Se acepta el uso médico de alcoholes, previa prescripción facultativa e inscripción en un registro especial. A él se inscriben casi 100.000 médicos.

La Ley Seca tuvo efectos contraproducentes hasta su derogación en 1932 en que se comienza a evaluar el desastre ocasionado y cuyas secuelas han tenido profundas consecuencias que aún perviven<sup>95</sup>.

Como conclusión, pues, vemos que el vino forma parte integrante de la cultura alimentaria en sus más profundas raíces, en donde es heredero por mérito propio de los alcoholes de cereal, el *zito* egipcio y la *celia* hispana de las que habla Plinio<sup>96</sup> y cuya receta nos proporciona S. Isidoro<sup>97</sup>. La cerveza queda relegada a los lugares en que la vid no fructifica, las zonas en las que, más tarde, cuando se empiecen a aplicar los sistemas de destilación de alcoholes, comparte con otras semillas en maceración, con raíces y con tubérculos, la tarea de hacer beber a las poblaciones que, de ordinario, no pueden gozar del color, olor y sabor de los vinos de uva.

El campo de la ficticia se ha ampliado enormemente en los últimos tiempos, haciéndolo de forma virulenta con los fuertes concentrados de alcohol a partir de los primeros destilados de la Edad Media y lo han hecho de forma especialmente devastadora en el siglo XX. Pero, pese a ello, el vino sigue siendo el elemento que abre la puerta ritual al mundo del bienestar en el ánimo del hombre como anfitrión de las solemnidades.

---

94 Idem., p.94-95.

95 Idem.

96 PLINIO, *Nat. Hist.*, VII, 148 y XIV, 29 y 149.

97 ISIDORO DE SEVILLA, *Fontes Hisp. Ant.*, IX, p.277 y OSORIO, V,7,13-14 :... *caelis a calefaciendo appellata est enim potio ex suco tritici per artem confecta suscitatur enim igne illa vis germinis madefactae frugis ac deinde siccatur et post in forinam redacta molhi surco admiscitur, quo fermentato sapor austeritatis et calor ebrietatis adicitur quae fit his partibus Hispaniae, cuius ferax vini locus non est.*