

En viaje



MULLER

Historia del arte de hacer vino

ES casi imposible establecer la época precisa del descubrimiento del vino. Su advenimiento se pierde en la noche de los tiempos. Sin embargo su origen, como el de todos los objetos que han llegado a ser de utilidad general, tiene sus fábulas, aunque en los países que lo producen no exista preocupación por sus descubridores.

Ateneo relata que Oreste, hijo de Deucalión, llegó a reinar sobre el Etna, donde plantó la viña y los historiadores están de acuerdo en considerar a Noé como el primero que hizo vino en Iliria, Saturno, en Creta, Baco, en Las Indias, y Osiris, en Egipto. Los poetas atribuyen origen divino a las cosas; piensan que después del diluvio Dios proporcionó el vino al hombre para consolarlo de su miseria. Pero los poetas, que casi siempre son malos historiadores, han obscurecido el origen del vino con sus fábulas. Las versiones más acertadas señalan que los egipcios enseñaron antes que todos el cultivo de la viña a los asiáticos, quienes la enseñaron, a su vez, a los griegos y éstos a los romanos.

Los autores antiguos anotan que conocían el arte de hacer vino, pero desconocían sus cualidades y medios de prepararlo y no permiten dudar que los griegos habían hecho grandes progresos en el arte de preparar y conservar los vinos, distinguiendo dos tipos: uno, del jugo de la uva sin aprensar y el otro, del zumo que exprime con la aprensadura. Homero daba al vino el nombre de bebida divina, siendo el néctar y la ambrosia la delicia de las divinidades paganas. Según él, el vino animaba a los guerreros en los campos de batalla. Néstor era notable por la manera de beber vino y por sus largos años. Platón, que censuraba severamente el exceso del vino, dice, sin embargo, que jamás Dios otorgó nada más precioso al género humano, y junto con Esquilo y Salomón le atribuyen la propiedad de aumentar la inteligencia, bebido en dosis moderadas. Galeno asigna a cada especie de vino sus diferentes usos y describe las cualidades que adquieren por la edad, el cultivo y el clima.

Licurgo hizo exponer en público a los ebrios para inspirar a la juventud lacedemonia el horror a la embriaguez. En Cartago una ley impedía el uso del vino durante la guerra. Platón lo prohibía a la juventud hasta la edad de 20 años. Aristóteles extendía esta prohibición a las nodrizas. Palmario anota que las leyes de Roma sólo permitían a los sacerdotes y a los que se ocupaban de los sacrificios 3 vasos de vino en sus comidas.

Según Aristóteles, los vinos de Arcadia se concentraban en los fudres en que se les conservaba, hasta el punto que obligaba a diluirlos en agua para hacerlos potables. Plinio habla de vinos de 100 años que llegaban a ser tan espesos como la miel y que sólo podían beberse después de diluirlos en agua y pasarlos por un tamiz. Los ancianos conservaban estos vinos en la parte superior de sus casas y expuestos al mediodía y con derecho se les denominaba *Apotheca Vinaria*.

Para cada especie de vino había un tiempo conocido y determinado, antes del cual no se podía beber. Dióscoro fijaba este tiempo al séptimo año. Galeno y Ateneo bebían el Falerno después de 10 años. Los vinos de Albania debían tener 20 años. Plinio habla de un vino servido en la mesa de Calígula de más de 160 años. Los historiadores señalan que los mejores vinos romanos se producían en La Campania, Florencia, Falerno, Massia, y no obstante la gran variedad de los vinos producidos en Italia, el lujo llevó bien pronto a los romanos a buscarlos en Asia y sus mesas fueron cubiertas de vinos preciosos de Chío, Lesbos, Efeso, etc.

La viña fué introducida a Inglaterra por los romanos. En los primeros tiempos la isla de Ely fué llamada especialmente isla de las viñas por los normandos. Su obispo recibía 304 toneles como diezmos de las viñas de su diócesis. Son pocos los monasterios antiguos que no han tenido vinos famosos. En los tiempos de César no había vino en las Galias. Pero bajo el reinado de Vespasiano Francia llegó a exportar gran cantidad de vinos a

Italia, donde eran muy estimados los vinos extranjeros, de los cuales no se servía sino un solo vaso en los festines. En la séptima centuria del imperio romano junto con las conquistas aumentó el lujo en Roma, llegando la producción de vino a ser objeto de una atención especial. Los habitantes de Europa occidental alegraron con su vino su condición de conquistados.

Los españoles introdujeron la vid al Perú y de allí, según versiones históricas, Francisco de Carabantes la trajo a nuestro país, donde se hace presente entre la maravilla verde del paisaje a través de todos los itinerarios.

