

312 viaje



El vino en la historia



Los abusos del alcohol han servido de tema a pintores y poetas para la realización de sus obras. W. Hogarth, artista del siglo XVIII, con fino humorismo captó las costumbres licenciosas de su época en Inglaterra. Este grabado representa al Club de la Medianoche, donde los contentillos se dedicaban a libar, tal como se hace hoy, como se ha hecho siempre.

Nada se puede decir ni dar siquiera una explicación cercana sobre el origen del vino. Parece, sin duda, que la viña, como la mayoría de los árboles frutales, es originaria del Oriente; pero a pesar de que conocemos aproximadamente la época de su introducción en Galia, ignoramos por completo la fecha de su importación a Grecia y aun a Italia. En cuanto a la vinificación, los más antiguos documentos nos indican que era conocida de todos los países poseedores de viñas. La única memoria que estamos en condiciones de citar son las tradiciones que hacen de Saturno, de Baco y de Noé los inventores de la fabricación del vino, y nos vemos obligados a renunciar de aventurar alguna

conjetura sobre este punto obscuro de la Historia de la Industria Vinícola.

Sin embargo, el vino es frecuentemente citado en los libros judíos, y el pueblo hebreo parece haber cultivado la viña con cierto éxito. Esta prosperaba admirablemente en Palestina, y cuando el autor del Exodo nos cuenta que eran necesarios dos hombres para llevar un racimo cogido en ese país, tal vez no se aparta tanto de lo verosímil como pudiera creerse a primera vista. Estrabón afirma que en esos países los racimos alcanzaban hasta dos pies (pie antiguo=0,324 metros) de longitud. Los griegos fueron, entre todos los antiguos, los que más sobresalieron en el arte de fabricar el

vino. Virgilio, en el libro II de sus *Geórgicas* (versos 89 a 102), enumerando los diferentes vinos y uvas de Grecia e Italia, nombra los viñedos de Methymne y de Lesbos; los de Psythie, cantón de Grecia, cuya situación no es bien conocida, y que producían tres tipos de uva, el rojo, el precoc y el gris, al que llama lageos, porque según se dice, las liebres (lagooi en griego), eran muy aficionadas a él, o bien, porque su color se asemejaba al matiz de su pelaje.

"Su jugo, dice el poeta, hace tartamudear y bambolearse más de una vez al bebedor". También alaba los vinos de Amminea, en Thessalia, de los cuales ensalza la clase, llamándolos firmissima vina, pero que declara inferiores al de Tmole, montaña de la Gran Phrygia, y al de Phaneo, al que considera como el rey de los vinos. Cita además a Argitis, Palladius, puesto que se las puede conservar igual tiempo cubriéndolas con yeso. Los romanos no eran menos aficionados a los vinos. Bebian también el mosto tal como salía de la cuba, es decir, antes de que hubiera fermentado, gusto singular y capaz de sorprendernos...

Este *mustum*, cuando se le cocía, tomaba el nombre de *defrutum*, y cuando se le reducía a la mitad o a los dos tercios, el de *sapa*; entonces no era más que una especie de *uvate* (conserva de unos cocidos de mosto). Los legionarios, en los comienzos de la república, no conocían otro perfil mejor que el de este *uvate*, con el cual untaban tajadas de pan.

Los vinos de los antiguos, en

LOS ANTIGUOS EGIPCIOS lograron fabricar un pergamino tan flexible y delgado que, siendo lo suficientemente grande como para contener todo el "Libro de los Muertos", podía ser encerrado en un cascarón de nuez. No se conoce el procedimiento empleado para producir tal pergamino, pero la economía de espacio que alcanzaron los egipcios ha sido sobrepasada, con mucho, por los metalúrgicos modernos, que fabrican hojas metálicas tan delgadas que un millar de ellas no alcanza al espesor de un milímetro. Para hacer esas hojas se lleva al estado gaseoso el metal y se hace circular una corriente fría a través del espacio en que se halla. La hoja resultante es mucho más lisa que el mejor papel satinado, mucho más resistente que éste, y de un volumen tal que caben algunos millares en un cascarón de nuez.

general, no se parecían nada a los nuestros. Grecia fabricaba cuatro clases de vinos. El buen vino o vino de buen aspecto se obtenía empleando el siguiente procedimiento: las uvas, separadas de las cepas, eran expuestas al sol durante siete días sobre zarzos suspendidos a siete pies de altura, para que el aire pudiera secarlas convenientemente; en la noche, las guardaban o bien las cubrían con esteras de paja; al octavo día las llevaban al lagar y se obtenía un vino escogido que tenía un aroma particular que recordaba el de frambuesa, como algunas cosechas de ahora.

Sobre el orujo proveniente de la primera operación, vaciaban una cantidad de agua, equivalente a la décima del vino ya obtenido; se dejaba macerar algunas horas y a continuación se prensaba.

Sobre el orujo de la primera prensa vaciaban, en vez de un décimo de agua, tres o cuatro décimos del total del vino prensado en ella; se dejaba macerar un tiempo un poco más largo que para obtener vino de la segunda cochura y lo llevaban al lagar. Finalmente una última bebida se fabricaba con el orujo de la primera cochura o de la segunda calidad, que hacían hervir con una cantidad variable de agua y que extraían después de enfriarlo.

En Roma, la mayoría de los vinos más caros y más rebuscados eran generosos, azucarados, espesos y ofrecían casi la consistencia del jarabe; había que hacerles un *coupage* y diluirlos para beberlos; de ahí ese uso, o más bien ese abuso del agua que asombra a los bebedores modernos. Los romanos llegaban a convertir en un prejuicio su pasión por los vinos viejos; los guardaban hasta una edad en que los nuestros, mucho menos fuertes, no presentarían ya ni fuerza ni



El mismo pintor, W. Hogarth, plasma en esta lámina del año 1751 lo que él llama "La Calle del Gin", seguramente por existir en ese barrio tabernas donde se expendía, de preferencia, ese licor considerado como muy tóxico. Hogarth, impresionado por los excesos a que llegaba el pueblo, con el uso inmoderado del alcohol, realizó este admirable dibujo.

sabor. Petronio habla de un vino de Falerno de cien años, y Plinio de otro vino que tenía cerca de doscientos, y que se hallaba reducido casi al estado de miel coagulada; "porque esa es la forma, hace notar, que toma el vino al envejecer".

Se hacía entonces una necesidad de diluir en agua caliente, y a continuación se le pasaba por

un filtro. Nada de extraño, por otra parte, que el vino muy viejo (*vetus*), adquiriera la consistencia de la miel, porque los romanos mezclaban el vino fuerte con esa substancia, con el fin de endulzar su aspereza. Esta mezcla recibía el nombre de *vinum melle conditum* o simplemente de *multum*; se componía de un tercio de miel y de dos tercios del vino

LAS DUDAS DE BERNARD SHAW

Una señora viuda, linda y algo coqueta, se entrevistó un día con el cáustico comediógrafo irlandés, con el objeto de inquirir los motivos que él tuviera para permanecer soltero. Desilusionada por las declaraciones algo evasivas del escritor y queriendo hacerle notar lo que su terca actitud hacía perder a la humanidad, le insinuó:

—Imagínese Ud. que se casara conmigo: un niño que tuviera el cerebro de Ud. y mi cara; sería un encanto, una bendición de Dios para el mundo.

—Tal vez, señora — dijo Shaw tranquilamente. Luego, mirando fijamente a la espectante viuda, continuó: — Pero podría suceder que el tal niño con que sueña Ud. saliera al mundo con mi cara y el cerebro de usted.

mejor; la operación tenía lugar en el mismo momento en que el mosto salía de la prensa. La miel que Virgilio aconsejaba utilizar para esto, porque era a la vez la más dulce, y la más pura, era la producida por esas abejas de "élite", cuyo coselete pulido y regularmente marcado de gotas de oro lanza un destello deslumbrador; se la obtenía, sobre todo, en el Ática y en Calabria.

Pero no era solamente con miel que los antiguos mezclaban el vino; le agregaban además diversos perfumes: álces, alquitrán, hojas de pino, almendras amargas, higos secos, tomillos, bayas de mirra. El vino en el cual habían macerado esos higos, ese tomillo, esa mirra, recibía el nombre de *syctes*, *thymites*, *nyrsinites*.

Los griegos eran muy aficionados a este último. Pero algo que costaría creer, si el hecho no fuera atestiguado por Ateneo y por Catón, es que los antiguos hicieran entrar como ingredientes, en sus vinos para mejorarlos, vinagre y agua de mar. "Pongan en un tonel, dice Catón, diez cuadrantales (cuadrantal = 26.012 litros) de vino dulce 48 sextarios. (Sextario = 7,64 litros) y dos cuadrantales de vinagre fuerte; vacien igualmente dos cuadrantales de vino cocido y cincuenta de agua dulce; braceen la mezcla con un palo durante cinco días consecutivos y tres veces por día; agreguen sesenta y cuatro sextarios de agua de mar recogida ya de algún tiempo; coloquen la tapa sobre el tonel y manténganlo cerrado durante diez días. Este vino durará hasta el solsticio: si lo conservan después del solsticio, se convertirá en un muy buen vinagre". Por otra parte enseña, para hacer vino de Cos, una receta en la cual entra también agua de mar.

"Se mezclaba, nos dice a su vez Ateneo, agua de mar, en bastante cantidad al vino de Cos y en menor escala al de Rodas. Vinos como los de Myndus y Halicarnaso, a los cuales se mezcla esta agua con más cuidado, no son espirituosos, laxan el vientre y facilitan la digestión; es por eso que el cínico Menipo llama a los habitantes de Myndus bebedores de agua de mar...

A los vinos de Cos, Myndus y Halicarnaso, como a todo vino convenientemente mezclado con agua de mar, les son propicias las aguas duras, como las de

fuentes y de lluvia, si han permanecido en reposo el tiempo suficiente para concluir el depósito de cuerpos extraños; así, pues, estos vinos tenían aceptación en Atenas y en Sicyone, porque se encontraba en esas dos ciudades agua de esa clase. En cuanto a los vinos que han sido mezclados en una forma más moderada con el agua de mar, a los que son más astringentes, lo mismo que a los vinos de Chios y Lesbos, la única agua que les conviene es un agua desprovista completamente de olor y de sabor".

Al leer las descripciones de tales recetas nos vemos tentados de preguntarnos si los antiguos tenían un estómago distinto del nuestro. Tal vez estas mezclas extrañas basten para explicar ciertas gastralgias que han pasado a la historia. Julio César, a

pesar de su sobriedad, se sentía siempre enfermo, después de comer. Augusto, de estómago más delicado todavía, no bebía en las comidas más de tres tragos de un "sextans" cada uno, rara vez, seis; si no, vomitaba. Todos esos vinos, por otra parte, espesos de miel y mezclados de perfumes, eran tan pesados, que la prudencia aconsejaba a los viejos y libertinos beberlos calientes. Musa, el médico de Augusto, había prescrito expresamente a este Emperador de no beber sino vino cocido, hervido primero y enfriado en nieve en seguida; pero su sucesor, Tiberio, bebía seco y caliente; de ahí el triple apodo de "Biberius Caldius Mero", borracho de vino puro y caliente, que le habían puesto los romanos estropeando sus nombres: **Claudius Tiberius Nero**".

El Emperador Nerón bebía de un solo trago y vino helado.

"La Calle de la Cerveza", otra elocuente lámina del citado pintor, donde la maestra de Hogarth enfoca, con gracia e intención, otro aspecto del alcoholismo de su tiempo

