

Fue hallado en un mausoleo subterráneo en la ciudad andaluza de Carmona

Arqueólogos encuentran el vino más antiguo del mundo con 2.000 años de guarda: ¿Cómo logró mantenerse tanto tiempo?

Pese a su color rojizo, la composición química y mineral lo emparentan con los actuales vinos blancos que se producen en el sur de España.

FABIÁN LLANCA

El vino más antiguo del mundo tiene un periodo de reserva y maduración que supera los 2.000 años, según una investigación que acaba de publicar la revista Science Direct (<https://go.su/Ta9RLN>).

Superando con creces el concepto añejado, el vino fue hallado hace cinco años en una especie de mausoleo subterráneo bajo una casa de la localidad de Carmona, Andalucía. Tras pruebas, análisis y la respectiva validación se demostró que se trata efectivamente del vino con más guarda de la humanidad y que data del siglo I d.C., reemplazando a la botella de vino hallada en 1867 en la ciudad alemana de Speyer, fechada en el siglo IV d.C., que se conserva en el Museo Histórico de Pfalz.

Tómese esa copa

"Cuando los arqueólogos, que fueron los primeros en entrar a la tumba, abrieron esas urnas, bueno, su sorpresa fue mayúscula y rápidamente contactaron con nosotros para intentar identificar qué era ese misterioso líquido rojizo", dijo José Rafael Ruiz Arrebola, profesor del departamento de Química Orgánica de la Universidad de Córdoba, en declaraciones a radio Cope, de Sevilla.

Milagro

El académico que lideró el equipo de investigación aseguró que el vino se conservó por una serie de circunstancias vinculadas al recipiente: "Era de cristal, su tapadera estaba invertida para que pudiese meterse dentro de una funda de plomo que lo protegía. De alguna forma consiguió un sellado tan bueno, tan hermético, que consiguió que no se evaporara ese líquido". Recordó que en la bóveda había otras cinco urnas con vasijas "y en ninguna de ellas había



Lo que al enólogo Edmundo Bordeu le asombra es cómo estaba tapada la vasija. "La tapa es por donde fallan las cosas. En los vinos muy viejos que uno encuentra normalmente lo que falta es el corcho. La botella está incólume, pero el corcho falla", asevera.

restos de condensación, que podía ser una posibilidad. Era difícil de creer que era por filtraciones cuando las otras no tenían nada".

Análisis

Después vinieron los análisis químicos, "primero de la materia orgánica que contenía, que era realmente baja; luego de las sales metálicas y minerales". Estos resultados concordaron con los vinos blancos que actualmente se producen en el sur de España, zona conocida por los romanos como Bética. "Entonces, nos pusimos a buscar biomarcadores,

que son moléculas y componentes químicos que se encuentran fundamentalmente en los vegetales y que nos sirven para definir o cerciorarnos que lo que estamos tratando es ese producto y no otro", gráfico el profesor. Así dieron con siete polifenoles cuyas concentraciones eran similares a la de los vinos actuales de zonas vitivinícolas como Montilla-Moriles, Jerez y Sanlúcar, en Andalucía.

Primitiva

Edmundo Bordeu, profesor de enología de la Universidad Católica, refiere que la técnica vitivi-

nícola romana era muy primitiva. "Debe haber sido moler la uva, esperar que fermentara y después guardarla. La única técnica de hoy que se habla que viene de la época de los romanos es quemar azufre para producir anhídrido sulfuroso", complementa. En su opinión se trataba "de una elaboración absolutamente natural, sin agregar nada". Destaca que "el vidrio es lo que permite que haya durado. Los vinos para que duren requieren estar protegidos del oxígeno, sino terminan hecho vinagre y después se termina de descomponer. Como el material es inerte, una de las cosas más inertes que existe es el vino".

La tapa

Lo que a Bordeu le asombra es cómo estaba tapada la vasija. "La tapa es por donde fallan las cosas. En los vinos muy viejos que uno encuentra normalmente lo que falta es el corcho. La botella está incólume, pero el corcho falla", asevera. El enólogo Álvaro Reyes, gerente técnico de la viña Marty, explica que "probablemente el vino se tornó rojizo por efectos de la oxidación en los componentes del vino. Al ser vinos tan antiguos, los procesos de oxidación tienen a tornar los vinos blancos hacia tonos anaranjados y rojizos".

¿Cuándo un vino deja de serlo?

"Técnicamente, según la legislación actual vino es aquella bebida obtenida de la fermentación de las uvas con alcohol mayor a 11,5 grados del alcohol. Para el caso de este vino antiguo, donde probablemente el alcohol debe ser más bajo que los que obtenemos hoy, bastaría con que tenga la composición polifenólica y química para que siga siendo un vino".

Otro antecedente singular es que el vino estaba en una vasija de cuatro litros, que tenía sumergidos restos óseos de un hombre de alrededor de 45 años que había sido cremado en el rito funerario, quien a juzgar por un anillo de oro pertenecía a una familia pudiente que vivía en el inmueble junto a un camino que conducía a Sevilla.

Mausoleo

El mausoleo circular -hallado en 2019 durante unas faenas para mejorar una calle de Carmona- también contenía los restos de una mujer que en vez de vino tenía tres joyas de ámbar, un frasco de perfume con aroma a pachulí y pedazos de telas que pueden ser de seda.