

Encuentran evidencias del vino más antiguo del mundo



El primer tratamiento de la vid para la elaboración vinícola de la historia se produjo a escasos kilómetros de la actual capital de Georgia hace seis mil años.

Antes de que los viñedos del Líbano a Languedoc se convirtieran en la Meca de la elaboración del vino, la cuna de este caldo tanpreciado existía tiempo atrás en otra región: la República de Georgia, según una exploración realizada por la expedición GRAPE (Gadachrili Gora Regional Archaeological Project Expedition), una asociación entre la Universidad de Toronto y el Museo Nacional de Georgia.

Los arqueólogos han descubierto pruebas de la elaboración del vino más antigua del mundo muy cerca de la capital actual de Georgia. El hallazgo ha permitido datar las primeras prácticas neolíticas en torno al año 6000 a.C., mucho antes de lo que se creía (de 600 a 1.000 años antes).

Previamente, las pruebas químicas más antiguas conocidas hasta el momento databan de los años entre 5.400 y 5.000, y estaban localizadas en Irán, en las montañas de Zagros.

No obstante, según este nuevo hallazgo, habrá que resituar el origen del vino y trasladarlo en la región del sur del Cáucaso en la frontera de Europa del Este y Asia occidental.

Las excavaciones se han centrado en dos sitios que albergaban

cerámica del Neolítico, llamadas Gadachrili Gora y Shulaveris Gora, aproximadamente 50 kilómetros al sur de la actual capital de Georgia, Tbilisi.

Fragmentos de vasijas de cerámica fueron de la excavación y se analizaron por los científicos para identificar los restos del fondo de un total de ocho de ellas.

Los últimos métodos de extracción de químicos han permitido comprobar que se trata de ácido tartárico, un subproducto de la uva que se obtiene de su tratamiento, así como tres ácidos orgánicos asociados: málico, succínico y cítrico. Unos resultados que han sido publicados en la revista científica *Proceeding of the National Academy of Sciences* (PNAS).

“Creemos que este es el ejemplo más antiguo del tratamiento de una vid eurasiática de crecimiento salvaje únicamente para la producción de vino”. Así lo expresa Stephen Batiuk, investigador asociado del Departamento de Civilizaciones del Cercano y Medio Oriente y el Centro de Arqueología de la U.T, y coautor del estudio publicado en PNAS.

“La versión ‘domesticada’ de la fruta tiene más de 10.000 variedades de uvas para mesa y vino en todo el mundo”, según Batiuk. “Georgia es el hogar de más de 500 variedades de vino, lo que sugiere que las uvas han sido tratadas y cruzadas en la región durante mucho tiempo”.

“La cerámica, que era ideal para procesar, servir y almacenar bebidas fermentadas, se trabajó en este período junto con muchos avances en arte, tecnología y cocina”, añade. “Nuestra investigación sugiere que una de las principales adaptaciones de la forma de vida neolítica que se extendió a Caucasia fue la vinicultura. La “domesticación” de la uva finalmente condujo al surgimiento de una cultura del vino en la región”.

Batiuk describe una sociedad antigua en la que el beber y ofrecer vino penetra e impregna casi todos los aspectos de la vida, desde la práctica médica hasta celebraciones especiales;

desde el nacimiento hasta la muerte.

“Como sustancia que altera la mente y como mercancía altamente valorada, el vino se convirtió en el foco de cultos religiosos, cocinas, economía y sociedad en todo el antiguo Cercano Oriente”, determina.

Batiuk cita la vinicultura antigua como un excelente ejemplo del ingenio humano en el desarrollo de la horticultura y sus usos creativos para subproductos.

La gama infinita de sabores y aromas de las entre 8.000 y 10.000 variedades de uva actuales es el resultado final de la vid eurasiática trasplantada y cruzada una y otra vez con vides silvestres de otros lugares.

Fuente: muyhistoria.