

El vino de lujo en Roma

Luxury wine in Rome

Antonio Aguilera Martín*

Resumen: La relación del hombre con la comida nace inicialmente como primera respuesta al estímulo del hambre, como instinto natural de supervivencia. Las civilizaciones más antiguas surgieron allí donde se garantizaban los medios para su sustento y su evolución está estrechamente conectada a los progresos cumplidos en el ámbito productivo. En la sociedad romana arcaica la alimentación estuvo constituida por productos derivados de una economía agrícola y pastoril, pero los contactos con etruscos y griegos permearon de nuevos valores la cultura romana: el banquete se asoció al boato y al lujo como expresión tangible y necesariamente manifiesta de riqueza real; incluso el vino fue uno de los elementos característicos y más importantes para demostrar ese estatus social. El objetivo de este texto es presentar cómo el vino, desconocido por griegos y romanos en la época arcaica, se convirtió en un alimento fundamental en la mesa romana y cómo los romanos desarrollaron técnicas específicas para el cultivo y elaboración de esta bebida. En la segunda parte de este artículo, presentaré los resultados de un experimento realizado entre los años 2009 y 2013 en el que nos propusimos comprobar si un vino considerado de lujo por los romanos podría ser hoy día considerado como vino de calidad.

Abstract: The relationship between humans and food initially arises as a primary response to the stimulus of hunger, as a natural instinct for survival. The oldest civilizations emerged where sustenance was guaranteed and their evolution is closely connected to advancements in the productive sphere. In archaic Roman society, food consisted of products derived from an agricultural and pastoral economy, but contacts with the Etruscans and Greeks permeated Roman culture with new values: the banquet became associated with pomp and luxury as a tangible and necessarily manifest expression of real wealth; even wine became one of the characteristic and most important elements to demonstrate this social status. The aim of this text is to present how wine, unknown to the Greeks and Romans in the archaic period, became a fundamental food on the Roman table and how the Romans developed specific techniques for the cultivation and production of this beverage. In the second part of this article, I will present the results of an experiment conducted between 2009 and 2013 in which we aimed to verify if a wine considered luxurious by the Romans could be considered a quality wine today.

Palavras-chave:

Vino.
Roma.
Cultivo.
Status social.

Keywords:

Wine.
Rome.
Cultivation.
Social status.

Recebido em: 09/03/2024
Aprovado em: 22/07/2024

* Departamento de Prehistoria, Historia Antigua y Arqueología de la Facultad de Geografía e Historia Universidad de Barcelona.

La relación del hombre con la comida nace inicialmente como primera respuesta al estímulo del hambre, como instinto natural de supervivencia. Pero pasada esta primera respuesta, la relación pronto se transforma y aparecen determinadas costumbres alimentarias que, al interior de una comunidad, son experiencias colectivas que trascienden el ámbito alimentario, fuertemente influenciadas por la organización social y especialmente determinadas por las clases dominantes.

Las civilizaciones más antiguas surgieron allí donde se garantizaban los medios para su sustento y su evolución está estrechamente conectada a los progresos cumplidos en el ámbito productivo. En estas civilizaciones el momento de la comida nace como reunión familiar que deriva de una exigencia concreta e indispensable para garantizar la supervivencia. Pero pronto la comida será ocasión de agregación y de reunión no limitada a las familias, sino extendida a un ámbito social.

En la sociedad romana arcaica la alimentación estuvo constituida esencialmente por simples productos derivados de una economía agrícola y pastoril, pero muy pronto los contactos con etruscos y griegos permearon de nuevos valores la cultura romana: la comida social devino banquete y simposio, reunión social e intelectual adornada con vino, música y entretenimiento. Una reunión en la cual la comida, ya no sólo alimento, se convirtió casi en un pretexto para exhibir refinación y lujo, manifestaciones del propio status social (Daremborg-Saglio s.v. *convivium*). Así, el banquete se asoció al boato y al lujo como expresión tangible y necesariamente manifiesta de riqueza real; incluso, a menudo, acabó siendo más simulación, declarada a través de un conjunto de símbolos jerárquicos mostrados, no siempre poseídos, tendentes a ensalzar una condición social declarada pero no siempre sustanciada¹. Deriva de ello una estrecha ligazón entre lujo y banquete, pues el lujo encuentra su manifestación y exaltación en las "ocasiones especiales" (tales como se deben considerar los banquetes), en las que demostrar una condición social.

Uno de los elementos característicos y más importantes para demostrar ese estatus social fue el vino. La evolución del banquete y del uso del vino es pareja al desarrollo de la sociedad romana: así, los simples modos de las costumbres ancestrales y sencillas de la monarquía inicial llegarán a convertirse con el tiempo en orgías salvajes, símbolo de la degradación moral del imperio tardío. Pero para llegar a este momento deberán pasar bastantes siglos, pues los primeros romanos no conocían el vino. Tampoco los primeros griegos.

Así, a pesar de que la *Vitis vinifera sylvestris* se encuentra de forma natural en un hábitat que se extiende desde la península Ibérica hasta el Asia Central, las primeras

¹ Recuérdese, por ejemplo, al liberto Trimalción de la obra de Petronio, *El Satiricón*.

evidencias sobre la producción de vino no proceden del Mediterráneo, sino que las tenemos en la zona de los montes Zagros entre Irán, Georgia y Armenia. De momento, los restos más antiguos están fechados en el año 5.400 a.C. y se han documentado en seis vasijas, de unos 9 litros de capacidad cada una, encontradas en una casa del poblado neolítico de *Hajii Firuz Tepe*, al sur del lago Urmia, en los montes Zagros iraníes (McGovern et al, 1996). Desde los Zagros, los conocimientos y la producción del vino se fueron extendiendo hacia el Oeste y pronto llegaron a la costa oriental del Mediterráneo, desde donde los fenicios y más tarde los griegos lo difundieron en su proceso colonizador por todo nuestro mar. De esta forma, primero el vino (como producto exótico importado) y la viticultura después, llegaron a Roma a través de los colonos griegos asentados en el sur de Italia y Sicilia.

Las primeras referencias romanas al vino demuestran el altísimo precio que éste tenía para aquellas gentes. Así, su escasez y su elevado precio inicial sirvieron de excusa a los romanos para prohibir el consumo de vino a las mujeres, los hombres menores de 30 años y los esclavos. Según Ateneo de Naucratis (*Deipnosophistarum*, 429b):

Entre los romanos [...] no bebía vino ni el esclavo, ni la mujer libre, ni los jóvenes libres hasta los treinta años"; la edad límite es elevada a los 35 años por Claudio Eliano (*Varia Historia*, 2.38): "ninguna mujer, ni libre ni esclava, puede beber vino, como tampoco los varones de noble linaje desde el final de la adolescencia hasta los treinta y cinco años.²

Por su parte Plinio cuenta el caso de un tal Egnacio Metenio que, con el consentimiento del primer rey, Rómulo, mató a palos a su mujer por haber incumplido la prohibición (Plinio, *Naturalis Historia*, 14, 89).³ Fabio Pictor (*apud Plin.*, *HN.*, 14., 89) narra otro caso en el que una mujer que abrió la caja que contenía la llave de la bodega, fue castigada a morir de hambre por su familia; la última mujer condenada por los jueces por tal motivo lo fue en 194 a.C. (Plin., *HN.*, 14, 89-90; Valerio Máximo, *Facta et Dicta Memorabilia*, 6, 3, 9; Aulo Gelio, *Noctes Atticae*, 10, 23, 4-5; Tertuliano, *Apologetica*, 6, 4; Servio, *Vergilii carmina commentarii*, 1, 737). Se desarrollaron incluso medidas legales de prevención, como el *ius osculi* ("derecho de beso"), que permitía que una mujer pudiera ser besada por cualquiera de sus parientes cercanos para verificar su abstinencia; el primero en citar este derecho es Catón (*Fragmenta incerta*, 14 Jordan; también lo hacen Plinio, *HN.*, 14, 90; Aul. Gell., *NA*, 10, 23, 1; Tert., *Apol.*, 6, 5). Estas medidas prohibitivas comenzaron a ser soslayadas en

² Otros autores también mencionan la prohibición: Dionisio de Halicarnaso, *Antiquitates Romanae*, 2, 25; Polibio, *Historias*, 6, 11a, 4; Plut., *Quaestiones romanae*, 6; Plin. *HN.*, 14, 89; Aul. Gell., *NA.*, 10, 23; Val. Max., 2, 1; Tert., *Apol.*, 6, 4; Arnobio, *Adversus nationes*, 2, 67; Isidoro, *Origenes*, 20, 3, 2.

³ El episodio también es narrado de forma diversa por Val. Max. (6, 3, 9).

Roma desde el momento en que el vino dejó de ser un bien escaso.⁴ De hecho, a partir del siglo II a.C. las fuentes nos muestran que las mujeres ya no son privadas del vino. Incluso tienen todo un repertorio de vinos a su disposición; son especialmente asiduas a consumir vinos dulces o fabricados con un exceso de ingredientes ricos en azúcares. Es el caso del *passum*, el *melilites*, el *mulsum*, etc.; sin embargo, no se limitaron a beber esos vinos, pues el vino ordinario, originariamente reservado a los hombres adultos, pronto dejó de ser un privilegio para ellos. De forma que lo que sí parece estar mal visto a todo lo largo de la historia de Roma es la embriaguez de la mujer, la *ebrietas*. En el teatro de Terencio, la partera Lesbia es presentada como una borracha (Terencio, *Andria*, 228-231), y Juvenal (*Saturae*, 299-313) describe de esta forma tan cruel a dos asiduas bebedoras, ahítas de vino:

El asqueroso dinero fue el primero en importar modas extranjeras; las riquezas enervantes han quebrantado la tradición con su lujo indecente. Pues ¿De qué tiene cuidado una Venus borracha? La mujer que a media noche ya muerde grandes ostras no ve la diferencia que hay entre el coño y la cara, cuando en el vino de Falerno, derramado, espumean los perfumes; cuando ya no se bebe en vasos sino directamente de los potes de perfume con forma de concha; cuando el mareo hace dar vueltas al techo y la mesa se muestra ante ella con el candelabro duplicado. De modo que vete ahora a dudar de la mueca de desdén con la que resopla Tulia; de lo que dice Maura, hermana de leche de otra conocida Maura, cuando pasan ante el viejo altar de la Castidad. De noche detienen allí sus literas para mear, cubriendo la estatua de la diosa con largos chorros, y se montan la una sobre la otra y ejecutan sus zarandeos con la Luna por testigo. A continuación, se van a casa. Cuando vuelve la luz del día tú pisoteas los meados de tu esposa, en tu marcha a visitar a amigos importantes.

Volviendo a aquellos primeros tiempos, del segundo rey de Roma, Numa Pompilio, se nos dice que obligó a los romanos a realizar las libaciones religiosas con leche en lugar de con vino y, de la misma forma, prohibió esparcir vino en las piras funerarias, todo con la intención de economizar una bebida que todavía era escasa en Roma y, sobre todo, muy cara (Plin., *HN.*, 14, 88).

Así pues, los inicios del uso del vino en Roma se caracterizaron por su carencia. También, por la calidad mediocre de sus incipientes producciones, pues un buen vino ha sido siempre indicador de una civilización avanzada que exige una mano de obra abundante y muy especializada. Por ello, los patricios romanos demandaban vinos de

⁴ Aunque todavía Suetonio cuenta que Agripina consiguió enamorar a su tío, el emperador Claudio, utilizando el *ius osculi*, que aún no había sido derogado. Así, parece que Agripina abusó del afecto de su tío utilizando esa ley en sentido inverso, pues continuamente pedía ser besada por Claudio, con la intención de que éste pudiera comprobar si ella había bebido o no (Suet., *Claudius*, 26, 3, 5).

ultramar, sobre todo griegos⁵. Vinos sabiamente preparados y de buen gusto. Vinos que en las grandes ocasiones excluían de las mesas al aún deficiente vino indígena⁶.

Los autores antiguos, sin excepción, dan como causa de la revolución de la moral y el afloramiento del lujo en las mesas al botín de las conquistas orientales.⁷ Gracias a ellas la élite romana llegó a ser tan rica que desarrolló un nuevo estilo de vida, copiado del mundo helenístico, muy lejos del que podían soñar los romanos corrientes; pero muy distante también de la aún cercana época en la que vivió Publio Cornelio Escipión Africano, vencedor de Cartago en la II Guerra Púnica y el más rico entre los romanos de su tiempo. Escipión, con una fortuna de 1.200.000 denarios, se retiró a su villa de *Linternum*, cerca de *Cumas*, donde murió en 183 a.C. y su austero modo de vida aún se resistía a los lujos que comenzaba a mostrar la alta sociedad romana, según podemos ver en la descripción que hace Séneca de su baño (*Epistulae*, 86, 4-5):

La pequeña sala de baño, estrecha y oscuro según la antigua usanza. A nuestros mayores les parecía que no podría calentarse si no era oscura. Con gran placer estuve comparando las costumbres de Escipión y las nuestras. En este pequeño reducto, el que fue el "terror de Cartago", a quien Roma debe el haber sido ocupada por los enemigos una sola vez, restauraba en el baño sus miembros, fatigados por los trabajos del campo. Pues se ejercitaba en el trabajo y, según la costumbre de los antiguos, con sus manos roturaba la tierra. Vivió bajo un techo sórdido y le sostuvo un vil pavimento. ¿Quién soportaría hoy día lavarse en tales condiciones?

Si buscamos una fecha que indique de forma convencional el momento exacto de la introducción del germen del lujo en Roma ésta es el 5-3-187 a.C. Fue la fecha en la que Cneo Manlio Vulson, vuelto a Roma tras su victoria sobre los gálatas de Asia Menor, celebró el triunfo con su ejército. Livio (39, 6, 7-9) nos describe el momento:

El germen del lujo extranjero, en efecto, fue introducido en Roma por el ejército de Asia. Fueron aquellos soldados los primeros en importar a la ciudad lechos de bronce, colchas preciosas, tapices y otros tejidos finos, y mesas de un solo pie y aparadores, enseres que entonces se consideraban suntuosos. Fue entonces

⁵ En Grecia cada ciudad producía sus propios vinos, pero algunas de estas producciones se destacaron por su calidad y pronto cobraron fama en todo el mundo helenístico primero y luego entre los romanos. Los más afamados eran los procedentes de la isla de Quíos, luego los de Thasos, los de Lesbos, los de Maronea en Tracia y los de Mende en la península Calcídica. Con el tiempo se unieron a su fama los de la isla de Cos y los de la isla de Rodas. También eran muy apreciados por los romanos los procedentes de Sicilia y la Magna Grecia: en Sicilia el *pollios* de Siracusa, el vino de Tauroménion (Taormina) y el mamertino; en la Magna Grecia, el *lagaritanos* (producido en Lagaria, pequeña colonia griega cerca del río Síbaris en el golfo de Tarento), lo mismo que el cercano vino de Turios y el de Regio.

⁶ Frente a estos vientos de cambio, el censor Catón, famoso por su austeridad, se vanagloriaba en sus días de no haber bebido vino mejor que el que bebían los remeros del barco que lo transportó a Hispania en 195 a.C.: *Non aliud vinum bibi quam remiges* (Plin., *HN.*, 14, 91).

⁷ Las victorias del año 189 a.C. en Asia, de 168 a.C. en Macedonia, la toma de Corinto en 146 a.C., la herencia del rey de Pérgamo en 133 a.C., etc.

cuando se sumaron a los banquetes las tañedoras de cítara y sambuca y otros elementos para divertir a los comensales; también los propios banquetes comenzaron a prepararse con mayor detalle y suntuosidad. Fue entonces cuando el cocinero, el esclavo menos apreciado y considerado menos útil por los antiguos, se apreció, y lo que había sido un servicio comenzó a ser considerado un arte. No obstante, aquellos detalles que entonces comenzaban a despuntar eran apenas el germen del lujo que iba a venir.

Al mismo tiempo que se difundía entre los ricos romanos el uso de tener a su servicio (o de alquilarlos para la ocasión) músicos, *mimos* o acróbatas, que acompañaban los banquetes con sus canciones y músicas mientras los cocineros demostraban sus habilidades culinarias, también los romanos más pudientes pudieron permitirse el lujo, cada vez con más asiduidad, de consumir los caros vinos griegos importados de ultramar. Tanto de la Grecia continental como de las islas del Egeo o de la costa occidental de Anatolia.

Otro hito, más importante aún que el del año 187 aC, será el final de la tercera guerra macedónica. Esa guerra, finalizada con la batalla de Pidna en 168 aC, permitió a Lucio Emilio Paulo volver a Roma con más de 150.000 esclavos griegos (Livio, 45, 34, 5). Entre ellos llegaron profesionales que nunca antes habían sido vistos en Roma y que acabarían en las casas de los aristócratas romanos ávidos de los nuevos lujos que llegaban de oriente (Plin., *HN.*, 18, 107-108):

Hasta la guerra contra Perseo, más de 580 años tras la fundación de la ciudad, no hubo panaderos en Roma. Los romanos se hacían el pan ellos y era, ésta, misión sobre todo de las mujeres, como sucede aún hoy entre muchísimos pueblos. Ya Plauto, en la comedia *Aulularia*, habla de moldes para cocer el pan, y es grande la discusión entre los eruditos sobre la atribución del verso a aquel poeta; pero es seguro, según parecer de Ateio Capitón que, en aquella época [*Aulularia* está fechada poco antes del 200 a.C.], los cocineros solían cocer el pan para los más ricos; y que se denominaban *pistores* sólo aquellos que molían el farro⁸. Tampoco había verdaderos cocineros entre los sirvientes, sino que se les alquilaba en el mercado.

Dentro de ese conjunto de esclavos, profesionales del lujo, llegaron también expertos viticultores y enólogos, que permitieron que los romanos comenzasen a desarrollar sus propias producciones vinícolas de calidad. Además, Lucio Emilio Paulo trajo de Macedonia algo incluso más importante: la entera biblioteca del rey Perseo (Plutarco,

⁸ El consumo de pan debió ser algo anterior entre los romanos más ricos (cf. también a Cicerón, *in Pisonem*, 67; *pro S. Roscio Amerino*, 134 y de *Finibus*, 2.23), quienes, como el mismo Plinio reconoce, ya usaban cocineros para ese menester. El fragmento de Plauto al que Plinio se refiere es de la comedia *Aulularia*, 400: *ego hinc artoptam ex proximo utendam peto*. La palabra *artoptam*, de origen griego, es citada también por Juvenal, 5.72 (*Dextram cohibere memento, salva sit artoptae reverentia*) y el mismo Plin., *HN.*, 18, 88 (*artopticio pane*) y 18, 105 (*furnacei vel artopticii*). Por otra parte, otro personaje de Plauto, en *Asinaria*, 200, dice: *a pistore panem petimus, vinum ex oenopolio*. Aunque no sabemos la fecha de confección de *Asinaria*, el hecho es que por fuerza es anterior a 184 a.C., año de la muerte de Plauto.

Aemilius Paulus, 28). Esta biblioteca y, sin duda, otras más conseguidas tras la victoria contra los cartagineses en la II Guerra Púnica, permitieron al censor Catón escribir, hacia 160 a.C., el primer libro de agronomía romana, donde ya se mencionan 8 variedades de uva autóctonas de Italia (Catón, *De Agricultura*, 6, 4-5): aminea pequeña, aminea doble, eugenea, helvola pequeña, aminea mayor, murgantina, apicia y lucana. Con todas estas herramientas la élite romana adquirirá grandes fincas en la Italia del sur y, tomando el modelo de la agricultura capitalista helenística, se concentrará en la producción de grandes cantidades de vino. En el Lacio meridional, en la Campania y sobre la costa adriática, junto a una gran cantidad de vino común destinado a saciar a los habitantes de Roma, de las legiones o de los nuevos mercados de *Hispania* y la *Galia*, comenzaron también a nacer vinos refinados, susceptibles de mejorarse con el envejecimiento. Así, estas élites no descuidaron el creciente mercado de lujo que aparecía en la capital y aprovecharon las habilidades técnicas de sus nuevos esclavos para desarrollar los grandes viñedos italianos de calidad, ahora conducidos por viticultores y enólogos griegos. En este sentido hemos de recordar aquí que los esclavos dedicados a la viticultura eran de los más caros, al menos entre los dedicados a las labores agrícolas. Como ejemplo, un esclavo varón normal sin especialización en época del agrónomo Columela (hacia el año 65 d.C.) valía unos 2.500 sestercios. Por el contrario, un esclavo viticultor costaba unos 8.000 sestercios en esa fecha; algo más incluso que una esclava reproductora, que estaba en unos 6.000 sestercios.

Sólo 40 años después, según Plinio, la añada del año 121 a.C. (marcada por el consulado de Lucio Opimio), fue la más importante de la historia de Roma, pues a partir de ese momento los vinos romanos competirán a la par con los griegos en calidad. Plinio consideraba que el éxito de esa añada estuvo marcado por la enorme cantidad de luz solar que recibieron las viñas. Eso permitió, según el propio Plinio, que muchos de los vinos de aquel año pudieran envejecerse al menos hasta la fecha en la que él escribía, casi 200 años después. En época de Plinio los vinos de la añada de Opimio se habían deshidratado hasta convertirse en una especie de miel amarga que no se podía beber pura y debía ser mezclada con agua; se utilizaban sobre todo para mezclar con otros vinos que se querían envejecer. Para Plinio (*HN.*, 14, 94) ese es el momento en el que los primeros vinos romanos son trasegados y comienzan a utilizarse en los viñedos las *apothecae*, las bodegas destinadas a envejecer el vino, pues sólo el vino de calidad es susceptible de ser envejecido; estas *apothecae* son diferentes de las *cellae vinariae*, las instalaciones generales de fabricación del vino.

Sin embargo, el mismo Plinio reconoce que aún en esa época, aunque todo el mundo reconocía su calidad, las ánforas que transportaban esos vinos romanos sólo

llevaban como información en sus etiquetas el nombre del cónsul (la fecha de envasado), no siendo hasta más tarde que se escribieron en ellas las diferentes “denominaciones de origen” o la variedad de uva utilizada en su elaboración (Plin., *HN.*, 14, 84); un ejemplo de este cambio lo podemos ver en una inscripción conservada sobre un ánfora de la forma Dressel 1 *similis* encontrada en el monte Esquilino de Roma (publicada en CIL XV, 4554): *Fal(ernum) Mas(sicum) / Q(uinto) Lutatio / C(aio) Mario / co(n)s(ulibus)* = “(vino) Falerno-Másico,⁹ envasado siendo cónsules Quinto Lutacio Cátulo y Cayo Mario [102 a.C.]”.

Contra esa tesis de Plinio refiriendo que las primeras “denominaciones de origen” sólo comienzan a partir del año 121 a.C. tenemos un único argumento en contra. Se trata de otro documento epigráfico, hoy desaparecido, encontrado en una tumba de la antigua ciudad de Capena (a unos 30km al noreste de Roma) y conservado inicialmente en el Museo de Villa Giulia (Della Seta, 1918, p. 335-336; CIL, vol. 12 *addenda* 2, 4 n. 2929). Se trata de un ánfora vinaria con una inscripción en tinta roja que dice lo siguiente: *Gn(aei) Etrili / L(ucio) Ani(cio) co(n)s(ule) / F(alernum?)* = “(Producido o propiedad) de Cneo Etrilio. Año 160 aC (siendo cónsul Lucio Anicio Galo). (vino) F(alerno?)”. En apoyo de la lectura *falernum* tenemos un texto de Cicerón (*Brutus*, 287) quien, hablando de vinos extraordinariamente viejos, iguala la categoría del falerno producido en el año de Opimio (121 a.C.) al del producido en el año de Anicio (160 a.C.):

Como si a uno le gustara el vino de Falerno, pero no tan nuevo como para querer el elaborado bajo los últimos cónsules, ni tan viejo como para buscar el nombre del cónsul Opimio o Anicio. Sin embargo, son años excelentes, lo creo. Pero un vino demasiado añejo no tiene el sabor agradable que buscamos y ya no es tolerable (Cic., *Bru.*, 287).

Por tanto, si damos crédito a esa inscripción, quizá habría que retrasar la fecha del comienzo de las “denominaciones de origen” romanas en, al menos, 40 años. Sería entonces el momento en el que comenzaron a consumirse los vinos envasados en ánforas que llevaban en sus etiquetas topónimos como falerno (el primero en aparecer), céculo o albano; más tarde, con el inicio del imperio, aparecerán otros de calidad similar: el *surrentinum*, el *setinum* o el *hadrianum*. Y del mismo modo, esas mismas etiquetas comenzaron a indicar a inicios del s. I a.C. la uva que se utilizó en su elaboración, siendo las más prestigiosas la aminea, la nomentana, la apiana o la eugenia, entre otras más.

⁹ El monte Másico hacía de límite entre el Lacio y la Campania. En la vertiente norte estaba el campo Másico; en la vertiente sur, el campo Falerno. Por tanto, vino falerno y másico son intercambiables como denominación de origen. Cf. Marcial, *Epigramas*, 1, 18, 1; 4, 69, 1; 13, 111. Incluso la inscripción podría estar indicando que la “denominación de origen” es *massica* y la uva *falerna* (cf. Plin., *HN.*, 14, 38: “Sé que las vides trasplantadas desde Falerno se llaman *falernas*”).

A pesar de todo, sin embargo, aún a finales del siglo II a.C. los romanos no eran muy pródigos en el uso de vinos de lujo en sus mesas. El gran cambio comenzará a mediados del siglo I a.C. En este sentido Plinio, citando a Varrón, pone dos ejemplos del gran salto que se produce, de la gran diferencia existente entre lo que solía acontecer a finales del siglo II a.C. y lo que sucedía ya a mediados del siglo I a.C.:

Acerca de qué vinos tenían prestigio en su juventud, Marco Varrón [116-27 a.C.] nos informa con estas palabras: «Lucio Lúculo, cuando era niño, no vio nunca en casa de su padre un banquete suntuoso en el que se sirviera vino griego más de una vez; él mismo, cuando volvió de Asia, repartió más de cien mil *cados* como regalo. Cayo Sentio, al que hemos conocido como pretor, decía que el vino de Quíos había entrado por primera vez en su casa cuando el médico se lo prescribió por sus dolores de estómago. Hortensio dejó más de diez mil *cados* a su heredero (Plin., *HN.*, 14, 96).

Así, Lucio Licinio Lúculo, nacido en el año 118 a.C. y prototipo del lujo desmedido de finales de la República, recordaba que, de niño, nunca vio en casa de su padre un banquete en el que se sirviese más de una vez vino griego a los convidados; por el contrario, el propio Lúculo, a su vuelta victoriosa de Asia 50 años más tarde, en 67 a.C., se pudo permitir la distribución al pueblo romano de 100.000 *cados* (1 *cado* tiene 39 litros de capacidad) de vino griego, equivalentes a casi 4 millones de litros. Del mismo modo, el vino de Quíos sólo entró en casa de Cayo Sentio (pretor urbano en 94 a.C. y gobernador de Macedonia entre 93 y 87 a.C.) durante su niñez, cuando el médico se lo prescribió por un problema intestinal. Pero en 50 a.C., año de la muerte del famoso abogado Quinto Hortensio Hórtalo, éste dejó a sus herederos una casa en el Palatino con una bodega que contenía (hemos de suponer que entre otras muchas ánforas conteniendo otros tipos de vino) más de 10.000 *cados* de vino de Quíos, el equivalente a 390.000 litros. En realidad, muy posiblemente Hortensio acaparaba esa enorme cantidad de vino más como inversión especulativa que como reserva de uso privado.

Quizá, el comienzo de esta desviación exagerada hacia el lujo excesivo podría estar a inicios del siglo I a.C. Así, en el año 89 a.C., vemos a los censores Publio Licinio Craso y Lucio Julio César, publicar un edicto (Plin., *HN.*, 14, 95): “que nadie venda vino griego ni amineo a ocho ases el cuadrantal”. El cuadrantal es la misma medida de capacidad que más tarde se denominó ánfora: contiene 26 litros. El límite de precio impuesto por los censores parece extremadamente bajo, pues estamos hablando no sólo de 26 litros de vino a cambio de 8 ases (= 2 sestercios), sino que se trata de vinos de calidad; el edicto hace referencia por una parte a cualquier vino griego (considerando que todos los vinos griegos de importación son de calidad) y por otra al vino romano hecho con la uva amínea, la variedad romana considerada como la mejor. Esta cifra tan baja podría

hacer pensar que, en algún momento de la transmisión del texto, el copista se equivocó y los 8 ases quizá fueron originariamente 8000. Ese precio sí estaría mucho más acorde con la realidad; además coincide con el precio que podría costar un esclavo en la época. De esta forma tendríamos que se prohibía que un ánfora de vino de calidad se pudiera vender por encima del precio de un esclavo, los 2000 sestercios (= 8000 ases). Que un hombre costase igual o incluso menos que un ánfora de vino era una costumbre que se había puesto de moda en los mercados occidentales en esa época, pues como nos indica Diodoro Sículo (c. 90-30 a.C.) en la Galia era corriente hacer el trueque de un hombre a cambio de un ánfora de vino:

[Los galos] Al ser sobremanera aficionados al vino, beben hasta saciarse el vino sin rebajar, importado por los comerciantes; y dado que hacen un uso brutal de la bebida debido a su pasión por ella, se emborrachan y son presa del sueño o del delirio. Por este motivo muchos comerciantes itálicos, con su habitual apego al dinero, piensan que la afición de los galos por el vino constituye su regalo de Hermes. Transportan el vino en barcas por los ríos navegables o en carros a través del llano, y reciben a cambio un precio increíblemente alto, puesto que dan un ánfora de vino y reciben a cambio un esclavo, trocando bebida por esclavos (Diod. Sic., 5, 26, 3).

Hemos de recordar aquí que esta prohibición del año 89 a.C. la hacen los censores, los encargados de velar por la moral pública (el regimen morum), el control general de la conducta de los ciudadanos. Mantener la moral pública era uno de los deberes más importantes de los censores y esto hacía que su cargo fuera uno de los más venerados y temidos. De esta manera, los censores ejercían una supervisión completa, al menos nominal, sobre toda la vida pública y privada de cada ciudadano. Sus actuaciones no estaban destinadas simplemente a prevenir delitos o actos particulares de inmoralidad, sino más bien a mantener el carácter, la ética y los hábitos tradicionales romanos, el mos maiorum (Cic., *De Legibus*, 3, 3; Liv., 4, 8; 24, 18; 40, 46; 41, 27; 42, 3; Suetonio, *Augustus*, 27). De su lucha contra la inmoralidad destacaban sus actuaciones contra el modo de vida excesivo y lujoso, o del gasto extravagante de dinero. Se registran muchísimos casos de este tipo (Liv., 14, 39, 4; Plut., *Cato*, 18; Aul. Gell., *NA.*, 4, 8; Val. Max., 2, 9). Posteriormente se crearon las *leges sumptuariae* para controlar la creciente pasión por los lujos.¹⁰ Sin embargo, estas intervenciones legislativas contra la difusión de la ostentación

¹⁰ La promulgación de leyes suntuarias, que buscaban mantener el recuerdo de los tiempos pasados, el respeto de las reglas familiares y dictados inspirados por principios religiosos, intentaron proteger a la sociedad romana de los excesos llegados con las conquistas. En 180 a.C. la *lex Orchia* limitaba el número de invitados a la mesa, para evitar reuniones que con la ayuda de la niebla de la bebida pudieran acabar en peleas indeseables. En 161 a.C. un senadoconsulto prohibía gastar en las *mutationes* (rito importado de Oriente que incluía un banquete) más de 120 ases por comida, de no servir vinos extranjeros (por su elevado precio) y de no exhibir más de 100 libras de plata sobre la mesa (unos 32,7 kg). Otras leyes reafirmaron esas restricciones, como la *lex Fannia*, la *lex Didia* del 143 aC o la *lex Emilia* del 115

produjeron un efecto contrario: dieron impulso a una gastronomía aún más compleja que, recurriendo a artificios asombrosos, buscó obtener resultados extraordinarios simulando formas y sabores tradicionales mediante las estratagemas más ocultas. Baste releer el relato petroniano y enumerar los platos que se suceden para comprender, más allá del paroxismo literario, el nivel de los trucos puestos en práctica (Petronio, *Satiricon*, 33-36; Maiuri, 1935; Della Corte, 1965, p. 300).

Así pues, esta lucha de los censores contra la extensión del lujo excesivo no tuvo éxito. Según nos cuenta Plinio, vemos que a mediados del siglo I a.C. el lujo ha inundado por completo la ciudad, al mismo tiempo que casi todos los grandes viñedos italianos habían alcanzado su máxima celebridad. Un ejemplo de esas nuevas metas conquistadas por el vino itálico lo muestra el hecho de que César, para celebrar sus triunfos, distribuyó al unísono entre sus compatriotas vino griego y vino romano sin distinción en tres ocasiones diferentes:

El dictador César ¿No repartió también en el banquete de su triunfo ánforas de vino de falerno y cados de quíos? Igualmente, por su triunfo de Hispania ofreció quíos y falerno, y en calidad de epulón, en su tercer consulado, falerno, quíos, lesbos y mamertino, momento en que consta que por primera vez se sirvieron cuatro variedades de vino (Plin., *HN.*, 14, 97).

Así, en septiembre de 46 a.C., para celebrar su cuádruple triunfo sobre la Galia, Egipto, Farnaces (en Asia) y Juba (en África) ofreció en un banquete, donde se contaron 22.000 triclinios (Suet., *Iulius*, 38, 2; Plut., *Caesar*, 55, 4),¹¹ un ánfora de vino de falerno y un *cado* de vino de Quíos a cada grupo. Ese mismo año, seguramente para celebrar su autonombramiento como epulón y la ampliación del colegio a 10 individuos, aumentó el reparto a cuatro especies de vino a la vez, dos griegos y dos romanos: falerno, quíos, lesbos y mamertino. Jamás, según confiesa Plinio, se hizo tan loca profusión de riqueza.¹² Finalmente, en 45 a.C., cuando celebró su triunfo tras vencer a los hijos de Pompeyo en la batalla de Munda en Hispania, volvió a repartir vino de falerno y vino de Quíos.

a.C. En 97 a.C. la *lex Licinia* reafirmaba la *lex Orchia* y fijaba en 200 sestercios el gasto para un banquete matrimonial, definiendo incluso el peso de la carne y de los demás alimentos no vegetales. También Sila promulgó una *lex Cornelia* y en 78aC la *lex Emilia* autorizó algunas comidas y prohibió otras como lirones y otros animales exóticos.

¹¹ En cada triclinio suelen colocarse, habitualmente, hasta 9 individuos; si multiplicamos ese número por los 22000 triclinios dispuestos por César, tenemos como resultado que pudieron sentarse a la mesa hasta 198000 romanos. Una cifra incluso más alta que la del número de romanos que resultaron del censo hecho por el mismo César pocos días después del banquete, donde se contaron 150.000 ciudadanos (Plut., *Caesar.*, 55, 5). Si, como dicen las fuentes, en la celebración de sus triunfos repartió a cada triclinio un ánfora de vino de falerno (26 litros) junto con un *cado* de vino de Quíos (39 litros), a cada grupo de 9 individuos tocaron 65 litros de vino.

¹² La noticia de que Cesar, durante su 3º consulado (46 a.C.), fue el primero en dar 4 vinos diferentes la considera Plinio tan importante como para figurar transcrita casi literalmente en el índice del libro XIV.

Pero, ¿Cómo eran realmente estos vinos de calidad? ¿Podrían competir con los vinos actuales? Si consultamos las fuentes literarias vemos que los romanos utilizaban los mismos o muy parecidos procedimientos a los que se siguen hoy día para conseguir un producto de lujo. Una de las características que definen y diferencian más claramente los vinos de lujo de los vinos normales es aquella que permite que los primeros se pueden y suelen envejecer, pues su calidad mejora con el tiempo mientras los vinos normales deben consumirse en pocos años y los vinos mediocres se deben consumir cuanto antes.¹³

Si quisiéramos hacer un vino de calidad, tanto en época romana como en la actualidad, lo primero que tenemos que saber es que el factor más importante en la calidad de un vino es la luz solar que recibió la uva. Si no hay suficiente sol, la uva no produce suficientes azúcares y sin éstos la fermentación alcohólica creará un vino con poca estabilidad y con muchas posibilidades de sufrir enfermedades o quiebras. En principio, cuanto más alta sea la riqueza en azúcares del mosto, más riqueza alcohólica tendrá el vino. Del mismo modo, cuanto más alta sea esta riqueza, más difícil será el picado o avinagrado del vino, aunque sólo en los vinos de más de 16º no existe ese peligro.

Los romanos no sabían nada acerca del proceso químico que tiene lugar cuando las levaduras que habitan en la piel de las uvas consiguen entrar en contacto con los azúcares que se encuentran en el interior. Pero lo que sí sabían es que el sol es el factor más importante en las condiciones y calidad que tendrá una cosecha. Que las uvas más maduras daban mejores vinos. Y que los hechos con esas uvas duraban más tiempo sin picarse, sin convertirse en vinagre tras pocos meses. Y, además, que estos vinos hechos con las uvas más maduras se podían envejecer con más facilidad que los otros y sufrían muchas menos quiebras y enfermedades.

Por ello, igual que hoy, lo romanos comenzaban sus vinos de lujo seleccionando las mejores uvas del viñedo para obtener un mosto de la mejor calidad posible. Los

¹³ Generalmente, al vino recién hecho le falta alcanzar el sabor definitivo que determinará su calidad. Irá madurando con el paso del tiempo, hasta alcanzar su desarrollo óptimo en función de su aptitud inicial; este proceso es el que constituye la crianza y añejamiento del vino. Por regla general la calidad del vino aumenta paulatinamente hasta alcanzar un determinado momento su máximo nivel, que luego se perderá progresivamente. Pero tanto la calidad como la duración de ésta varían según el vino: Los vinos con poco grado alcohólico suelen conseguir su óptimo en muy poco tiempo (incluso algunos a los pocos meses de haber acabado su fermentación) y por tanto a partir de ese momento perderán gran parte de sus cualidades. En el otro extremo tenemos los vinos de alta graduación, vinos de lujo en los que se busca un *bouquet* obtenido por añejamiento, proceso que puede durar 10 años o más. Los vinos tintos de calidad que pueden ser envejecidos consiguen su óptimo en 10 años, conservando sus cualidades unos 8 años más, momento en el que empiezan a decaer hasta perder sus cualidades a los 50 años. Más largo es el ciclo del oporto: 15 años hasta el óptimo, que conserva durante 20 años y se anula completamente a los 100. Los vinos de marsala y de tokay superan al oporto en todos estos periodos; pero el que supera a todos es el jerez, que precisa 30 años para alcanzar el óptimo, lo conserva 60 años y sólo hasta los 160 años de haberse efectuado la vendimia originaria no habrán perdido completamente sus buenas cualidades (Ibar, 2002, p. 125-127). Compárese con lo que dice Plinio del vino de la añada de Opimio, separada del tiempo en el que escribe Plinio en unos 200 años.

romanos distinguían muy bien las diferentes calidades del mosto. Para ellos, como para los viticultores de hoy, el mejor mosto es aquél que sale de la uva sin apenas presión. Los romanos lo llamaban *mustum lixivum* y nosotros lo llamamos mosto yema, mosto lágrima o mosto flor. Es el mosto que se obtiene al pisar la uva;¹⁴ o, mejor incluso, aquél que sale de forma natural de las uvas aplastadas por su propio peso.¹⁵ Este tipo de mosto estaba destinado a confeccionar los vinos de mejor calidad, pues es el que sale de las uvas que están más maduras y que por lo tanto contienen mayor cantidad de azúcares.¹⁶

Tras el prensado el mosto se almacenaba en grandes tinajas de barro (*dolia*) de unos 500 litros (pero también de 1000 o incluso más litros) donde se esperaba que se produjera la fermentación. Ese mismo tipo de recipiente es el que se sigue utilizando aún hoy en algunas regiones vinícolas, como Montilla-Moriles o la Mancha en España o el Alentejo en Portugal. En ellos, mientras se realizaba la fermentación, también se atendían las posibles enfermedades que pudieran atacar al vino. Para ello los romanos añadían a veces a sus vinos algunos ingredientes que, *a priori*, hoy nos pueden parecer extraños. Sin embargo, son productos que, en la mayoría de los casos, se han utilizado hasta hace muy poco tiempo en la vinificación moderna y que aún hoy se usan en algunos lugares o en algunos tipos de vino modernos. Los procesos e “ingredientes” principales utilizados en la sanidad de los vinos por los romanos son: El enyesado, el salado, la adición de pez y el sulfitado.

Enyesado: Todavía se sigue utilizando en numerosas regiones vinícolas situadas en países cálidos, cuyos mostos tienen poca acidez natural. Un ejemplo paradigmático es el de los vinos de Jerez. Este enyesado, de forma genérica, ha consistido en la adición al mosto, durante la fermentación, de una pequeña cantidad de yeso (o de polvo de mármol, en el caso de algunos vinos romanos). El sulfato de calcio del yeso/mármol, al combinarse con el vino, aumenta su contenido en ácido tartárico, con lo que aumenta su acidez y permite una mejor y mayor conservación; además el sulfato de calcio disminuye

¹⁴ El sistema clásico de pisado con los pies es engorroso y de baja producción, pero con este sistema los hollejos de la uva quedan completamente desgarrados mientras que las pepitas y el rospón quedan enteros; para un vino de calidad éstos no deben romperse nunca, pues el rospón daría demasiado sabor tánico y las pepitas un aceite de sabor desagradable; por otra parte el pisado con los pies provoca que la aireación del mosto resultante sea muy elevada, con lo que se favorece el desarrollo de las levaduras (Ibar, 2002).

¹⁵ Por ejemplo, Columela (*Rust.*, 12, 41): *Mustum lixivum de lacu statim tollito: hoc autem erit, quod destillaverit antequam nimium calcetur uva* (= Retira en seguida de la poza el mosto yema, que es el que ha destilado antes de que la uva esté demasiado pisada).

¹⁶ La segunda calidad de mosto se obtenía utilizando una prensa. Con el mosto así obtenido se realizaban los vinos corrientes. Finalmente, cuando la fuerza de la prensa no podía exprimir más los orujos éstos se humedecían con agua durante un día o dos y eran vueltos a prensar, obteniéndose un mosto con muy poco nivel de azúcares. Con este mosto los romanos realizaban un vino muy barato al que llamaban *lora* y que no duraba más de 3 meses debido al débil grado alcohólico que contenía. Solía estar destinado a los esclavos.

la actividad de la fermentación y previene en cierta medida el agriado del vino. Con el enyesado también se consigue clarificar el vino y avivar su color (Ibar, 2002).

Salado: La adición de sal al vino fue una acción abundantemente utilizada por los romanos a imitación de muchos de los vinos griegos. Esto se realizaba normalmente agregando agua de mar al vino. La sal se añade para clarificar el vino, aumentar su sabor y permite que el vino quede menos expuesto a agriarse (Ibar, 2002). En la actualidad, la legislación de la Unión Europea permite un máximo de 3 gramos de sal por litro de vino. Algunos vinos griegos, como el de la isla de Cos, llegaron a tener unos 15 gramos de sal por litro.

Empegado: La pez es resina cocida y se obtiene por combustión lenta de madera resinosa. A diferencia de la resina fresca, es muy poco o nada soluble en el alcohol y se añadía al mosto por su poder antiséptico. Tanto durante la fermentación como al final de la misma.

Sulfitado: El sulfitado consiste en la adición de anhídrido sulfuroso al vino para asegurar su conservación. En la actualidad, casi todos los vinos de mesa lo reciben. Es el conocido «contiene sulfitos» que indican la mayoría de etiquetas modernas y al que está obligado cualquier vino que contengan más de 10mg de dióxido de azufre por litro. El sulfitado es la acción que produce mayor seguridad de que el vino pueda mantenerse estable durante un tiempo prudencial y gracias a Plinio sabemos que los romanos ya utilizaban este procedimiento (Plin., *HN.*, 14, 129).

Envejecimiento: Una vez fermentado y después de pasar los meses del invierno, el vino se trasegaba en primavera y se cataba. Los mejores vinos se trasegaban a otras *dolia*, situadas en *apothecae* (cf. *supra* y Plin., *HN.*, 14, 94), donde eran envejecidos debidamente. A veces también se utilizaban las ánforas para el envejecimiento. Y será en estas ánforas donde finalmente acostumbraba a comercializarse el vino. Normalmente, la mayoría de las etiquetas que se suelen encontrar en las ánforas de vino indican que ha sido envejecido durante 4 años. Lo que hoy consideraríamos un *reserva* o *gran reserva*.

Envejecimiento artificial: A veces, para acelerar el envejecimiento natural del vino se practicaba el calentamiento del mismo en *fumaria*, pues el calor acelera la oxidación. Era un procedimiento muy parecido al que se realiza aún hoy con los vinos de Madeira, que son calentados durante unos meses a cerca de 40°. Esto sólo se podía realizar con vinos que tuvieran gran calidad, pues de lo contrario el tratamiento era perjudicial y podían avinagrarse mucho más rápidamente. El médico Galeno, originario de Pérgamo explica muy bien el proceso:

Y es verdad que, entre nosotros, en Asia, cada vez que llega la buena estación, casi todo el mundo, después de haber metido su vino en ánforas, las mete bajo

los techos de tejas de las casas. Seguidamente se las baja para meterlas en las plantas bajas de los edificios donde se encienden grandes fuegos. Y aún más, se orientan las bodegas hacia el sur y el sol. Gracias a esos procesos el vino se puede vender y beber más rápidamente. Y lo que en otros casos tarda mucho tiempo a producirse llega a suceder en mucho menos tiempo calentando así los vinos (Gal., *Claudii Galeni Opera Omnia*, 11, 664-665).

Finalmente, presentaré a continuación los resultados de un experimento realizado entre los años 2009 y 2013 en el que nos propusimos comprobar si un vino considerado de lujo por los romanos podría ser hoy día considerado como vino de calidad. Con esa intención formamos un equipo compuesto por un viticultor (Miquel Sunyer), un enólogo (Josep María Vaquer) y dos historiadores (Aguilera Martin et al, 2023). Escogimos como ejemplo a reproducir el *vinum mulsum*. El *mulsum* era uno de los vinos más importantes para los romanos y se apreciaba más cuanto más viejo era. Se solía beber como aperitivo durante la *gustatio*, el primer servicio de la cena, la comida más importante para los romanos (Plaut., *Per.*, 87; Varrón, *Re Rustica*, 3, 16, 2, *in convivio*; Cic., *Clu.*, 166). Este uso del *mulsum* fue tan frecuente que con el tiempo la *gustatio* llegó a veces a confundirse y tomar el nombre de *promulsis*, por derivación de este vino de aperitivo (Horace, *Sermones*, 2, 4, 24-27). En algunos casos se bebía durante toda la comida, aunque no era de muy buen gusto el hacerlo así. En este sentido Petronio (*Sat.*, 34, 1) se ríe del nuevo rico Trimalción, quien por demostrar su riqueza ofrece a sus huéspedes esa posibilidad. Tanto se puso de moda el beberlo como aperitivo que incluso algunas ánforas de vino *mulsum* llevan la etiqueta de *gustaticium* en lugar del más corriente *mulsum* (Cf. CIL IV, 5589, encontrada en la casa de los *Vettii* de Pompeya).

A la hora de reproducir el *mulsum* encontramos en las fuentes clásicas dos recetas, una propuesta de Columela (*De re rustica*, 12, 41) en el siglo I d.C. y otra de Paladio (11, 17) en el s. IV d.C. Tanto la receta de Columela como la de Paladio, describen un *mulsum* hecho a base de mosto flor, de uvas cultivadas en emparrados del tipo de los que aún hoy día se pueden ver en Campania, donde las viñas se conducen *in alberato*, un sistema de poda por el que se obliga a la planta a remontar los árboles y gracias al cual las uvas reciben la mayor cantidad de sol posible, y la reciben además de manera uniforme. *La idea es, siempre, obtener un mosto lo más azucarado posible*. En ambas recetas y antes de que comience la fermentación, se añadía miel fresca al mosto flor, de forma que las levaduras que convierten el azúcar del mosto en alcohol convirtieran también en alcohol el azúcar de la miel. En los dos procedimientos se añade 1/5 parte de miel por 4/5 partes de mosto.

A la hora de decidirnos por la variedad de uva a utilizar, en nuestro experimento nos tuvimos que conformar con variedades modernas y en particular escogimos una uva

característica de Batea (Tarragona), *la vernatxa blanca*. En realidad, ni Columela ni Paladio nos dicen que se haya de escoger una uva específica, sino que se ha de escoger la de mejor calidad y con el mayor grado de maduración.

Tanto la receta de Columela como la de Paladio proponen una vinificación en blanco, es decir, una vinificación sin restos de hollejos ni raspones. El *vinum mulsum* es un vino que se fabrica sin presencia de las vinazas, sin el sombrero flotante típico de la vinificación en tinto. Al no existir ese sombrero la actividad fermentativa es menos violenta que la que habitualmente producen los hollejos del sombrero y alcanza menos temperatura. Esta forma de trabajar también provoca que la producción alcohólica aumente en ausencia de vinazas; así, con la vinificación en blanco se obtiene un 10% más de grado alcohólico del que se consigue con los otros sistemas de vinificación.

Tras la adición de la miel al mosto tuvo lugar la fermentación alcohólica de la mezcla, que tuvo una duración diferente cada año del experimento, pero que de media rondó los 20-30 días (Aguilera Martín et al, 2023, figura 9). Una vez realizada la fermentación y convertido el mosto en vino, éste fue sulfitado y trasegado. Desconocíamos los posibles problemas de inestabilidad generados por una mezcla hecha a base de mosto y miel. Especialmente temíamos que el vino resultante tuviera muchas impurezas y que necesitase una clarificación. Sin embargo, el vino resultó sorprendentemente claro y para su limpieza sólo se utilizó un simple trasegado. En la tabla que aquí reproducimos se pueden observar las diferentes analíticas finales según cada uno de los años del experimento.

Tabla 1 - Analíticas finales

Año	2009	2010	2011	2012	2013
Densidad (gr/l)	1.041	1.040	1.043	1.043	1.045
Grado Baumé	4,6	5,5	7,4	6,9	5,8
Grado alcohólico por destilación 20/20	16,9°	14,9°	15,8°	15,2°	16,1°
SO ₂ libre (mg/l)	3,8	5	8	10	4
SO ₂ total (mg/l)	12	27	30	31	30
Acidez total tartárica (gr/l ácido tartárico)	5,1	6,3	6,7	6,7	5,8
Acidez volátil (gr/l ácido acético)	1,54	0,92	1,15	1,2	1,1

Fonte: Aguilera Martín et al, 2023, p. 368-383, figura 10.

A la hora de envejecer el vino, por problemas logísticos no pudimos hacerlo dentro de depósitos de cerámica (*dolia*) sino que lo hicimos en un depósito de acero inoxidable. Pero, como se puede apreciar en la fotografía de la figura 1, el envejecimiento ha discurrido de forma perfecta.

Figuras 1 y 2 - A la izquierda, el *vinum mulsum* con un año de envejecimiento. A la derecha, el *vinum mulsum* con 12 años de envejecimiento.



Fonte: Aguilera Martín et al, 2023, p. 368-383, figura 11a y 11b.

En su primer año (ver figura 1 izquierda) nuestro vino tiene un color amarillo pálido, de ribetes dorados, de lágrima densa y lenta, muy límpido y brillante. Los aromas que desde el primer momento saltan de la copa recuerdan la uva bien madura, presencia de cítricos y flores blancas. También un apreciable toque de frutas maduras de hueso, como el melocotón, el albaricoque, las cerezas o las ciruelas. Para acabar con notas de miel de brezo y monte bajo. Todo ello junto a una extremada sutileza y armonía. En boca deja un sabor algo alcohólico, aterciopelado y dulce, pero no excesivamente, para nada empalagoso; y siempre con una fresca chispa cítrica.

Con 12 años de envejecimiento (figura 2 derecha), el color ha cambiado hacia un dorado rojizo fruto de la oxidación paulatina a la que el vino se ha visto sometido. En nariz tiene aromas pronunciados de hojas de tabaco y canela; y en boca nos encontramos con un cuerpo medio cargado de notas terciarias derivadas del proceso oxidativo durante su elaboración: miel, frutos secos y flores secas.

Quizá parte de su éxito como bebida de moda entre los romanos se debió al color tan particular que el *mulsum* adquiere con el tiempo. Un color ideal (figura 2), como nos

dice Plinio, para combinar con el color de las carísimas mesas hechas de madera de *thuja* (la *tetraclinis articulata*), tan en boga en la Baja República y el Alto Imperio (Plin., *HN.*, 13, 97).

Figura 3 - Detalle de un fresco con mesa de madera de *thuja*. Herculano (IV estilo pompeyano, 50-79dC).



Fonte: Museo Archeologico Nazionale di Napoli. N° inv. 9024.

Una vez comprobada la calidad de este vino, ahora sólo nos queda comprobar si nuestro *mulsum* cumple con su fama de ser un fuerte reconstituyente y un seguro de longevidad: Así, en una cena a la que el emperador Augusto invitó a un viejo centenario, Romilio Polio, aquél le preguntó cómo conseguía mantenerse en forma después de haber cumplido los 100 años y Romilio Polio le respondió que “con aceite por fuera y vino mulso por dentro” (Plin., *HN.*, 22, 113-114).

Referencias

Documentaciones

- ARNOBIUS OF SICCA. *The seven books of Arnobius Adversus gentes*. Edited by Alexander Roberts and James Donaldson. Edinburgh: T. & T. Clark, 1971.
- ATHENAEUS OF NAUCRATIS. *The deipnosophists or banquet of the learned of athenæus*. Translated by C. D. Yonge. London: R. Clay, Printer, Bread Street Hill, 2011.
- AULUS GELLIUS. *Noctes Atticae*. Edited by P. K. Marshall. Oxford: Clarendon Press, 1990.
- CATO; VARRO. *On Agriculture*. Translated by W. D. Hooper, Harrison Boyd Ash. Cambridge: Harvard University Press, 1934.
- CATO. *Orations. Other Fragments*. Edited and translated by Gesine Manuwald. Cambridge: Harvard University Press, 2023.
- CICERO. *Brutus. Orator*. Translated by G. L. Hendrickson, H. M. Hubbell. Cambridge: Harvard University Press, 1939.
- CICERO. *De re Publica (On the Republic) and De Legibus (On the Laws)*. Translated by Clinton W. Keyes. Cambridge: Harvard University Press, 1928.
- COLUMELLA, L. J. M. *On agriculture*. Edited and translated by E. S. Forster e E. H. Heffner. Cambridge: Harvard University Press, 1993.
- CORPUS INSCRIPTIONUM LATINARUM. Vol IV: Inscriptiones parietariae Pompeianae Herculanae Stabianae. Suppl: Inscriptionum parietariarum Pompeianarum supplementum. Pars III: Inscriptiones Pompeianae Herculanae parietariae et vasorum fictilium. 3. Liefte Edited by Matteo Della Corte and Pio Ciprotti. Walter de Gruyter, 1952.
- DIODORUS SICULUS. *Library of History: books 4.59-8*. Translated by C. H. Oldfather. Cambridge: Harvard University Press, 1939. v. III.
- DIONYSIUS OF HALICARNASSUS. *Roman Antiquities: books 1-2*. Translated by Earnest Cary. Cambridge: Harvard University Press, 1937. v. I.
- GALEN. *Claudii Galeni Opera Omnia*. Edited by Karl Gottlob Kühn. Cambridge: Cambridge University Press, 2011.
- HORACE. *Satires. Epistles. The Art of Poetry*. Translated by H. Rushton Fairclough. Cambridge: Harvard University Press, 1926.
- ISIDORI HISPALENSIS. *Etymologiarum sive originum libri XX*. Translated by Wallace M. Lindsay. Oxford: Oxford University Press, 1911.
- JUVENAL. *The Satires*. Edited with introduction and commentary by John Ferguson. New York: St Martin's Press, 1989.

- LIVY. *History of Rome: books 38–40*. Edited and translated by J. C. Yardley. Cambridge: Harvard University Press, 2018. v. XI.
- PETRONIUS. *Satyricon*. Translated with notes by Sarah Ruden. Cambridge: Hackett, 2000.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle: livre XIII*. Texte établi et traduit par Alfred Ernout. Paris: Les Belles Lettres, 1956.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle: livre XIV*. Texte établi et traduit par Jacques André. Paris: Les Belles Lettres, 1958.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle: livre XVIII*. Avec la contribution de André Le Boeuffe. Texte établi et traduit par Henri Le Bonniec. Paris: Les Belles Lettres, 1972.
- PLINE L'ANCIEN. *Histoire naturelle: Livre XXII*. Texte établi et traduit par Jacques André. Paris: Les Belles Lettres, 1970.
- PLUTARCH. *Moralia. Roman Questions. Greek Questions. Greek and Roman Parallel Stories. On the Fortune of the Romans. On the Fortune or the Virtue of Alexander. Were the Athenians More Famous in War or in Wisdom?*. Volume IV. Translated by Frank Cole Babbitt. Cambridge: Harvard University Press, 1936.
- PLUTARCH. *Lives. Theseus and Romulus. Lycurgus and Numa. Solon and Publicola*. Translated by Bernadotte Perrin. Cambridge: Harvard University Press, 1914. v. I.
- PLUTARCH. *Lives. Themistocles and Camillus. Aristides and Cato Major. Cimon and Lucullus*. Translated by Bernadotte Perrin. Cambridge: Harvard University Press, 1914. v. II.
- POLYBIUS. *The Histories: books 5-8*. Translated by W. R. Paton. Cambridge: Harvard University Press, 2011. v. III.
- SENECA. *Epistles 66-92*. Translated by Richard M. Gummere. Cambridge: Harvard University Press, 1920. v. II.
- SERVIUS. *Commentary on Virgil's Aeneid*. Servii Grammatici qui feruntur in Vergilii carmina commentarii. Ed. Georgius Thilo and Hermannus Hagen. Leipzig: Teubner, 1881.
- SUETONIUS. *Lives of the Caesars*. Translated by J. C. Rolfe. Cambridge: Harvard University Press, 1914. v. I.
- SUETONIUS. *Lives of the Caesars. Claudius. Nero. Galba, Otho, and Vitellius. Vespasian. Titus, Domitian. Lives of Illustrious Men: Grammarians and Rhetoricians. Poets (Terence. Virgil. Horace. Tibullus. Persius. Lucan). Lives of Pliny the Elder and Passienus Crispus*. Translated by J. C. Rolfe. Cambridge: Harvard University Press, 1914. v. II.
- TERENCE. *Andria*. Edited with Introduction and Notes by Sander M. Goldberg. Cambridge: Cambridge University Press, 2022.
- TERTULLIAN; MINUCIUS FELIX. *Apology. De Spectaculis. Octavius*. Translated by T. R. Glover, Gerald H. Rendall. Cambridge: Harvard University Press, 1931.

- VALERIUS MAXIMUS. *Memorable doings and sayings*. Edited and Translated by D. R. Shackleton Bailey. Cambridge: Harvard University Press, 2000.
- VARRON. *Économie rurale*: livre III. Texte établi, traduit et commenté par Charles Guiraud. Paris: Les Belles Lettres, 1997.

Bibliografía de referencia

- DAREMBERG, C.; SAGLIO, E. (dir). *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines d'après les textes et les monuments*. Paris: Hachette, 1877-1919.

Bibliografía general

- AGUILERA MARTÍN, A. et al. Vinum Mulsum. La recuperación experimental del vino romano más exclusivo. In: PONS PUJOL, L.; PÉREZ GONZÁLEZ, J. (ed.). *De luxuria propagata romana aetate: Roman luxury in its many forms*. Oxford: Archaeopress, 2023, p. 368-383.
- DELLA CORTE, M. *Case ed abitanti di Pompei*. Napoli: Fausto Fiorentino Napoli, 1965.
- DELLA SETA, A. *Museo di Villa Giulia*. Roma: Danesi, 1918.
- IBAR, L. *Cómo se hace un buen vino*. Barcelona: De Vecchi, 2002.
- MAIURI, A. *La Cena di Trimalchione di Petronio Arbitro: saggio testo e commento*. Napoli, 1935.
- MCGOVERN, P. E. et al. Neolithic resinated wine. *Nature*, 381/6582, p. 480-481, 1996.