

# LA “SANGRE” DE LAS UVAS, ALEGRÍA DEL ALMA

Luminita Pigui Neagoe

MOTTO:

*“Hemos empezado grandes trabajos;  
hemos construido casas,  
hemos plantado viñas...”*

ECLESIASTÉS

En el texto bíblico, la vid e implícitamente su cultivo se mencionan en sentido directo y en sentido figurado. Los textos evangélicos de Mateos, Marcos y Lucas, recuerdan a hombres que cultivaban viñas, esperando para disfrutar los resultados de su trabajo.

En los comienzos de la vida del hombre aparecen como elementos fundamentales: el agua, el fuego, el hierro, la sal, la harina de trigo, la miel, le leche, “la sangre de las uvas”, el aceite y la ropa. El vino era considerado como un regalo de los dioses, era una bebida ritual, de origen sagrado, al

lado del trigo y del aceite consagrado.

Adán y Eva aparecen con un solo atributo, una hoja de vid, que le cubre la desnudez en el Jardín del Edén.

En el Antiguo Testamento, se concede una atención especial a la viña, considerada como árbol sacro, igual que el olivero y la higuera. Ésta asegura la continuidad en la línea de sangre de una familia y entre las generaciones. No, por casualidad, Noé es el primero que cultiva un viñedo, y también tanto él como sus hijos los primeros que sufren las consecuencias del consumo excesivo del vino.

Pero la viña es también la expresión vegetal de la inmortalidad, de la juventud y de la vida eterna en la tradición arcaica; está asociada con los acontecimientos importantes: nacimiento, matrimonio y muerte; es “la sangre de Cristo”, que se derrama “para el perdón de los pecados”, que limpia, fortalece a los vivos y a los muertos.

Los principios del cultivo de la viña en tierras rumanas, según fuentes arqueológicas, epigráficas y narrativas, se encuentran en los siglos VII-VI, antes de Cristo. Los dacos, antepasados de los rumanos tuvieron entre otras como ocupación básica la viticultura, argumento incontestable de la continuidad milenaria, de la unidad y diversidad de su cultura material y espiritual, de su pensamiento, de su genio artístico y su contribución al desarrollo de la cultura europea. “El espacio carpático fue una región vitícola, motivo por lo cual fue considerado el lugar de nacimiento del dios del vino”, escribe el historiador rumano A.D. Xenopol. Nada, ni siquiera las calamidades naturales, las guerras, las conquistas



extranjeras duraderas, han desarraigado el cultivo de la vid, oficio noble de los antepasados, enriquecido después por la experiencia y la tecnología avanzada de los colonos griegos y de los romanos. Tanto Herodoto como Estrabon nos hablan de una civilización vitícola tradicional. La Dacia Felix estaba representada de modo simbólico con la imagen de una mujer con dos niños, uno con algunas espigas de trigo en su mano y el otro con uvas.

En Histria, en la zona de Dobrogea, al sur este de Rumanía, se encontraron dos estrellas blancas de caliza con inscripciones y la dedicación de "Buena suerte" —una perteneciendo a los "sacerdotes de Dionisio y la segunda a una "Asociación de bebedores ancianos de Dionisio".

En la zona de Niculitel, distrito de Tulcea, muy cerca de Danubio, se encontró una estatua de Baco con un racimo en la mano, descubierta en estas tierras y también un mapa de 1881, que hablaba de una gran superficie vitícola.

El vino, igual que el fuego del hogar es acompañante mágico como una sombra en los momentos esenciales y efímeros de la vida de este pueblo balcánico.

En la Región de Murcia, la noticia más antigua sobre la existencia de la vid es de la época eneolítica, en los yacimientos localizados en la Cueva de los Tiestos y en la rambla de La Alquería, cerca de Jumilla, que contenían semillas de uvas, *Vitis vinifera*.

Parece estar comprobado, por varios hallazgos arqueológicos, que los pueblos que habitaban en España antes de la llegada de los fenicios, ya conocían el cultivo, elaboración y consumo del vino, aunque pueblos como íberos y los celtas eran más amantes de la cerveza. La Gran Dama Oferente en el Cerro de Los Santos de Montealegre del Castillo, es posible que en el vaso que lleva entre sus manos, pudiera ofrecer, entre otros productos, el vino a sus divinidades. Pero el único testimonio cierto de la existencia del vino se halló en el Cabezo del Tío Pío en Archena.

El comercio con vino sigue intenso durante la civilización griega, gran conocedora y consumidora de vino, al cual dedicaban incluso un dios: Dionisio; prueba de ello, las ánforas de vino importadas de las ciudades griegas encontradas en un poblado cercano a Jumilla, Coimbra del Barranco Ancho.

El siguiente impulso al mundo del vino lo dieron los romanos. En Murcia, más exacto en Jumilla, se han descubierto abundantes restos de vasijas de grandes proporciones, hechas de barro grosero: "olpes" y "dolum", destinadas al almacenamiento de productos agrícolas, entre los que se podría encontrar el vino y el consumo del mundo entero estaba abastecido por un terreno cerca de Carthago Nova, - nos hace referencia el historiador romano Plinio. En el Ara Pacis de Cartagena, donde se representan simbólicamente la salud, la paz, el buen gobierno y la abundancia, éstos últimos aparecen representados por dos cuernos con espigas y racimos de uvas.

Una referencia de esta época la encontramos en la obra del padre Mariana, donde expone que "la antigua Gémina (nombre antiguo de Jumilla) al decir de los historiadores, era la capital del vino murciano".

Tras la invasión árabe, como el vino está prohibido por la religión mahometana se destruyen muchos viñedos, pero a pesar de esto, se producen algunas cantidades de vino con uvas de parra, que posteriormente se convertía en vinagre para los encurtidos, a los que tan aficionados son los musulmanes.

Durante la Alta Edad Media, se sigue en la zona con el cultivo de la vid y la elaboración del vino, pero básicamente para el consumo propio.

En el museo regional del vino "Juan Carcelén" en Jumilla, existen prensas y otros utensilios destinados a la elaboración del vino, datados en los siglos XV y XVI, lo que indica la existencia de una industria vitivinícola en esa época.

Las siguientes noticias sobre el vino nos llevan al siglo XVI, donde los acuerdos del Concejo de Jumilla hacen mención a un pequeño sector de viñas de regadío que se extendían al pie de la villa, constituyendo un preciado fruto para sus habitantes, ya que le dedicaban sus mejores tierras, aunque su producción no llegaba ni siquiera a cubrir las necesidades locales, teniendo que comprar vinos de otras comarcas.

Durante el siglo XVII, el cultivo de la vid fue en aumento; en las Actas Capitulares de la Catedral de Murcia de 1667, por primera vez aluden al pago por parte de Jumilla de un diezmo del vino, lo que indica que hasta esa fecha no había existido una cosecha suficiente para tenerla en cuenta.

En el año 1672, en el libro "El viajero de Europa", el francés Antoine Jouvin, nombraba los vinos de Murcia como unos de los mejores del país, y aunque no lo escribe explícitamente, se supone que estaban incluidos en ellos los vinos de Jumilla.

En este mismo siglo XVII, el Concejo de Jumilla limitaba el precio de venta de los vinos; prohibía que las transacciones de venta se efectuasen sin permiso del Regidor encargado de tal menester.

En las Actas Capitulares del Ayuntamiento de Jumilla del año 1772, se dan órdenes de no causar daños en las huertas y las viñas de El Prado; se habla de la importancia del cultivo de la vid en estas fechas, la buena calidad del vino producido y las cantidades aceptables, superiores para el consumo local y destinadas parcialmente a la venta.

En Rumanía la tradición de la viticultura data también de la Edad Media; la viña es parte componente de la propiedad feudal, junto con el molino, las huertas, el vado, los henares, las montañas, los colmenares o los jardines; contribuyen a la diferenciación social económica de la sociedad medieval, al progreso de los oficios y del comercio, al distanciamiento del pueblo de la ciudad y a la crisis de la Edad Media.

La tradición está demostrada desde las herramientas simples para el cultivo (chif-tongul o cirilgul, una especie de gancho), los recipientes para transportar y las herramientas para el prensado y el aplastamiento de las uvas hasta los espacios de producción, las bodegas y los almacenes para guardar el vino; en la terminología de las técnicas y las herramientas vitícolas, terminología de origen latín (strugure-uva, butuc-cepa, curpen-sarmiento o zarcillo); y, por último, en los motivos y los ornamentos de la cerámica- los granos de uvas, en la ornamentación del frontón de las casas de los viticultores, en las costumbres del calendario y de las familias, en el estilo y temperamento de la literatura rumana, del arte culto y religioso, en los mitos religiosos del cristianismo, en las costumbres del bautizo, boda y entierro, en los iconos populares sobre vidrio, en la hospitalidad rumana.

Las primeras menciones sobre los viñedos de Cotnari, zona vitícola muy conocida de Rumanía las tenemos de la época neolítica y están atestadas por documentos a partir del siglo XIV, durante el reinado de Petru Musat. apareciendo muy a menudo en las actas de donación hechas por el príncipe a las iglesias y a los monasterios. En 1407, el arzobispo Iosif de Moldavia compra un viñado en Cotnari para el Monasterio Neamt. En 1448, el príncipe Petru Voda, hijo de Alexandru el Bueno, regalaba cada año vino al monasterio de Poiana, vino del viñado del príncipe de Hirlau o Cotnari.

Durante el príncipe Stefan el Grande (1457-1504), la viña de Cotnari conoció un gran desarrollo en Moldavia.

En la segunda mitad del siglo XVI, el pueblo de Cotnari llegó a ser un importante centro de economía viti-vinicola y un foco de cultura humanística.

Bajo el principado de Iacob Heraclit, conocido como Despot Voda (1561-1563) se ha intentado organizar una escuela superior, una universidad denominada

Schola Latina, por cuyo funcionamiento fueron invitados profesores de Italia.

Los siglos XVII y XVIII trajeron nuevos elogios y confirmaciones en plan europeo de los vinos de Cotnari. En 1646 Marco Bandini, arzobispo de Marcianopolis habla sobre la compra de viñedos por el príncipe, y los nobles de Moldavia y Polonia.

El gran historiador Dimitrie Cantemir, en su obra *Descriptio Moldaviae*, obra solicitada por la Academia de Berlín, cuyo miembro era, dijo "que entre otras riquezas de la tierra, aquí existían viñas, situadas entre Cotnari y Danubio y que el vino de estas tierras es mejor que otros vinos europeos, incluso que el vino de Tokaj".

El cronista Ion Neculce menciona que Pedro el Grande, el zar de Rusia, en una de sus visitas a la ciudad de Iasi en 1711 tomó vino de Cotnari y lo elogió como a un tesoro de la tierra de Moldavia.

En 1832, A. Julien en su obra "Topographie des vignobles connus", dice que los vinos de Cotnari se hallan entre los mejores del globo y en 1900, G. Bengescu en su libro "Rumanía" aparecido en Londres, recuerda que los viñedos con mejores vinos se sitúan en Cotnari y el vino de Cotnari es extremadamente impetuoso, muy aromático y parecido al vino de Málaga.

Viajando por Valaquía, Moldavia y Transilvania, Paul de Alep, apreció la calidad de los vinos de la bodega de Pitesti-vino bueno y dulce, viñedo que se extendía hasta el norte de la ciudad de Curtea de Arges y muy cerca de la residencia del príncipe en Cimpulung Muscel, viñedo conocido antes como "Las colinas de Pitesti" y está mencionada en 1507, durante los príncipes Mihnea Voda, Matei Basarab y Constantin Brincoveanu.

En el distrito Arges hay incluso un museo de arboricultura y viticultura, donde se exponen documentos, construcciones específicas a estas ocupaciones de las principales zonas etnográficas del país, herramientas e instalaciones; en la locali-

dad de Focsani todos los años se celebra el Festival internacional de la viña y del vino - Bacus.

Jenofonte en su obra "Anabasis" hablaba de dos costumbres de las tierras rumanas, que se mantienen hasta hoy día: la primera, es arrojar a los comensales el vino que queda sin beber y rociar en la tumba, sobre el difunto, vino tinto o rociar sobre suelo un par de gotas en la memoria de los muertos. También, Platon mencionaba en "Leyes", que en comparación con los griegos y los romanos, "los tracios beben el vino sin mezclarlo con el agua tanto las mujeres, como los hombres y lo rocían sobre su ropa, considerándolo como una costumbre bonita, que genera felicidad.

La segunda costumbre es el abrazo anticipado a la toma del vino, lo que corresponde en nuestros días a los votos o al brindar con el vino, gesto simbólico de amistad y fraternidad ritual.

En Murcia, aparecen referencias a los vinos de Jumilla en el libro de Antoine



Jouvin en 1672, y del otro viajero danés, Hans Christian Andersen, el famoso escritor de cuentos infantiles, en 1862, en un libro editado en Dinamarca y titulado "I Spanien", donde relata un almuerzo en la capital de la región en los siguientes términos: "Nos preguntaron si deseábamos ser servidos a la francesa o a la española. Elegimos lo último y nos sentimos plenamente satisfechos. Nos sirvieron abundancia de pavo asado y codornices, frutas y vino lo mejor. Por todo, comida y alojamiento, pagamos dieciséis reales diarios, unos nueve marcos alemanes".

En las dos referencias citadas se hace mención a los vinos de la región en general, pero no explícitamente a los de Jumilla en concreto.

En los años de la edad de oro los viñedos del interior de Murcia, el altiplano de Jumilla, se caracterizaban por el cultivo intenso; la uva vendimiada y muchas veces asoleada en la viña, se transportaba a la bodega en capazos de esparto, se "vertía" en el "recibidor" (recipiente de madera, circular con una pared baja), allí se pisaba por los pisadores, oficio extinguido salvo en las bodeguitas familiares (en Ricote hay más de 40 repartidas por el pueblo y las pedanías), bodegueros calzados con alborgas dirigidos por el maestro capataz, quien incluso le marcaba el ritmo y los jaleaba. La pisa fue reemplazada por las prensas. Las tolvas seleccionan la uva, ésta pasa a molturación y se le quita el raspón. El mosto producido por la pisa se pasaba a toneles para que realizara la fermentación. El orujo se prensaba y el mosto resultante se adicionaba al anterior para darle más color. Con esta forma de proceder, los vinos elaborados tenían poco color, se llamaban claretos.

En la Fiesta de Vendimia de Jumilla se realiza cada año la obtención y ofrenda del primer mosto de la forma expuesta, recordando así la antigua tradición.

A finales del siglo pasado en la exposición realizada en San Francisco, en

Estados Unidos, el vino de Jumilla obtuvo premio.

La Guerra Civil española provoca la destrucción de unas 100.000 de viñedos y la desaparición de numerosos viticultores.

Como consecuencia del auge económico de finales del siglo XIX y principios del siglo XX, debido a la vitivinicultura principalmente, se construyen edificios modernistas de gran belleza en los grandes municipios, destacando los de Jumilla y Hellín.

La creación de la Estación Enológica de Jumilla fue aprobada en 1910 para la enseñanza de las técnicas de cultivo del viñedo, la elaboración de los vinos y realizar investigaciones para mejorar las vides y los vinos.

En Murcia hay muchas variedades: blancas, rosadas y tintas, Monastrell de color púrpura, con destellos violáceos de Jumilla dulce natural; en Yecla hay vinos tintos de color gránate rubí, suaves y cálidos al paladar, sin excesivo aroma, afrutados y sobrándole fruta y cuerpo y también otras variantes del vino yeclano son los minoritarios blancos y rosados; en la comarca de Abanilla y Fortuna se encuentran los "vinos de la tierra" tintos, rosados y blancos; en la comarca de Bullas, vinos tintos de color rubí, aterciopelados, aromáticos y suaves; en la zona vinícola de Cartagena, Torre Pacheco, La Unión y Fuente Alamo, están los famosos vinos de Cartagena que han quedado como vinos dorados de buqué seco.

Rumanía es el octavo poder vitícola del mundo. Entre las variedades más conocidas son la Grasa de Cotnari de un color amarillo con reflejos verdosos hasta ámbar, parecido al color otoñal de las hojas de los árboles, con aroma que recuerda la de los melocotones y albaricques secos y el sabor de pasas y almendras; Feteasca alba, de color amarillo y reflejos verdosos que llega a su madurez a un color dorado, y un perfume parecido al viñedo en flor y aroma de miel; Francusa

resulta de las uvas escogidas en plena madurez y la Busuioaca de Moldavia es un vino blanco de color amarillo deslumbrante con reflejos verdosos y amarillentos en función de su antigüedad con perfume de albahaca y heno recién cosido y una aroma de peras, sabor de mermelada de rosas y de frutas silvestres; Feteasca Regala, Riesling italiano, Pinot Gris, Feteasca alba en la ciudad medieval de Alba Iulia; en la zona vitícola de Muntenia, en Dealul Mare se encuentran el Cabernet, Sauvignon, Feteasca negra, Pinot noir, Merlot, y Burgund grande como vinos tintos; la zona Dragasani tiene un vino espumoso, fuente de salud y alegría.

El vino, una de la más noble bebida, era definido por el epigramista y escritor Pastorel Teodoreanu: Como el "único ser viviente en estado líquido, ¿por qué? Porque goza de los atributos de un ser viviente: nace, vive y muere... El mosto es como un niño loco y rebelde. Solamente la mano o mejor dicho el olfato de un maes-

tro lo pueden dirigir en todo su recorrido, hasta el final cuando pronunciamos la antigua afirmación, al echarlo en las copas: ¡Aferim!

Por eso, levanto la copa y recuerdo el consejo del Poeta:

*"¡Vamos a beber, amigos! Quién sabe, si mañana*

*Cuando vengan nuevos y grandes talentos*

*¡Quede algo de nuestro esfuerzo!*

*O, quizás*

*Nos tepará el olvido con sombras grandes y suaves?!..."*

#### **BIBLIOGRAFÍA**

Revista "Datini", editada por el Ministerio de Cultura y la Fundación Cultural Ethnos, 1998; "Región de Murcia" Editorial Mediterráneo; "Gran Enciclopedia de la Región de Murcia, Ayalga Ediciones; "Vinos y licores" editada por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca"; Francisco Pardo Minguez: "Jumilla, viñas, bodegas y vinos".

## **AL VINO**

### **Manuel Muñoz Hidalgo**

*A Rafael Alberti porque nos embriagamos con el vino de la paz.*

Acudo a ti con júbilo del ansia tras el amor confuso y desoído, el alma hecha un andrajo sin cabeza, mi corazón a cuestras por castigo en este callejón del infortunio.

Tú que cercas el miedo, los principios, que sueltas el capricho a desbandada sin pensar en delito y consecuencias, me arrebatas la mente sin cautela, me llevas al placer de los sentidos.

Escondes mi nostalgia con tu ánimo coronado de pámpanos y luna viertes la compresión en cada halago

y con sorbos endulzas el instinto o lo enturbias y pones en ridículo.

Te presentas seductor, placentero, niegas la voluntad al que está cuerdo si abusa de tu oferta poderosa al recibir albricias por un lado a cambio de perder la compostura.

Entronizas a Baco en los deseos, regalas al dolor consuelo, calma, alejas el reproche con tu acoso, sirves de inspiración a los poetas, enciendes mi pasión abandonada.