¿Es este el primer vino de la (pre)historia?

Hallazgos arqueológicos apuntan a que estos caldos se elaboraron por primera vez hace 8.000 años en el Cáucaso. Beber y ofrecer vino era una práctica habitual en el Neolítico

Una jarra neolítica, posiblemente utilizado para elaborar vino, del sitio de Khramis Didi Gora, exhibido en el Museo Nacional de Georgia - J. Olszewski

Científicos de la Universidad de Toronto (Canadá) y el Museo Nacional de Georgia han descubierto dónde y cuándo los humanos alegramos por primera vez nuestros corazones con el **vino**. Si bien hasta ahora la evidencia más antigua situaba la invención de estos caldos hace unos 7.000 años en las montañas Zagros de Irán, los análisis de los restos de unos antiquísimos fragmentos de jarras de cerámica evidencian que ocurrió incluso antes y en un lugar distinto: **hace 8.000 años en lo que hoy es la República de Georgia**.

Las excavaciones se centraron en dos yacimientos neolíticos de cerámica temprana (6000 a. C. - 4500 a. C.) llamados Gadachrili Gora y Shulaveris Gora, aproximadamente a 50 kilómetros al sur de la capital de Tbilisi. Según publica el equipo en la revista Proceedings of the National Academy of Sciences (PNAS), allí fueron recogidos unos fragmentos de jarras que posteriormente fueron analizados por científicos de la Universidad de Pensilvania (EE.UU.) para determinar la naturaleza del **residuo preservado en su interior durante varios milenios.**

Modernos métodos de extracción química confirmaron la presencia de ácido tartárico, la «huella dactilar» de la uva y el vino, así como tres ácidos orgánicos asociados -málico, succínico y cítrico- en el residuo recuperado de ocho tarros grandes. «Creemos que este es el ejemplo más antiguo de la **domesticación de una vid eurasiática** de crecimiento salvaje únicamente para la producción de vino», afirma Stephen Batiuk, coautor del trabajo.

«La versión domesticada de la fruta tiene más de 10.000 variedades de uvas para mesa y vino en todo el mundo», dice Batiuk. «Georgia es el hogar de más de 500 variedades de vino, lo que sugiere que las uvas han sido domesticadas y cruzadas en la región durante mucho tiempo».

Los sitios excavados por el equipo son restos de dos pueblos que datan del Neolítico, que comenzó alrededor del 15200 a. C. en algunas áreas del Medio Oriente y terminó entre 4500 a. C. y 2000 a. C. en otras partes del mundo. Este período se caracteriza por el comienzo de la agricultura, la domesticación de animales, el desarrollo de artesanías como la alfarería y el tejido, y la fabricación de herramientas de piedra pulida.

«La cerámica, que era ideal para procesar, servir y almacenar bebidas fermentadas, se inventó en este período junto con muchos avances en arte, tecnología y cocina», recuerda Batiuk. Esos avances se desarrollaron al sur en lo que hoy son Iraq, Siria y Turquía, y se adaptaron a medida que se introdujeron en regiones con diferentes clima y vida vegetal.

Medicina y lubricante social

En los primeros tiempos del Neolítico, la vid eurasiática **Vitis vinifera** abundaba alrededor de los yacimientos. Crecía en **condiciones ambientales ideales, similares a las regiones productoras de vino de alta calidad en Italia y el sur de Francia** en la actualidad.
«Nuestra investigación sugiere que una de las principales adaptaciones de la forma de vida neolítica que se extendió al Cáucaso fue la vinicultura», apunta Batiuk. «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, y en comidas cotidianas en las que brindar es una práctica común. «Como una medicina, un lubricante social, una sustancia que altera la mente y una mercancía altamente valorada, el vino se convirtió en el foco de cultos religiosos, farmacopeas, cocinas, economía y sociedad en todo el antiguo Cercano Oriente», añade.

Batiuk cita la vinicultura antigua como un excelente ejemplo del ingenio humano en el desarrollo de la horticultura. «La gama infinita de sabores y aromas de las 8.000-10.000 variedades de uva actuales es el resultado final de la vid eurasiática domesticada que se trasplanta y cruza con vides silvestres en otros lugares una y otra vez», explica. «La vid eurasiática que ahora representa el 99,9% del vino producido en el mundo de hoy, tiene sus raíces en el Cáucaso».

https://www.abc.es/ciencia/abci-este-primer-vino-prehistoria-201711131519_noticia.html?ref=https:%2F%2Fwww.google.com%2F