

El vino en el antiguo Oriente bíblico

Demetria RUIZ LÓPEZ

I. Origen del vino

La vid parece proceder de Asia, del Cáucaso, de la región situada entre el mar Caspio y el monte Tauro.¹ Allí se encuentra todavía la vid silvestre en plena exuberancia.² Desde allí, donde aparece de forma espontánea, se ha ido extendiendo gracias a los pájaros, que la han diseminado por otros lugares. La podemos encontrar desde la antigüedad en aquellos sitios en los que los veranos son suficientemente calurosos para que las uvas puedan madurar; podemos encontrar, según los lugares, numerosas variedades que se distinguen por su sabor y por el color de sus frutos.³

La vid es una de las primeras plantas cultivadas por el hombre. Se trata de la *vitis vinifera*. La Biblia explica la antigüedad de tal cultivo atribuyéndolo a Noé.⁴ Fue muy abundante en Palestina, pero era vid de cultivo, no silvestre como en la zona del Cáucaso.⁵

La viticultura se halla atestiguada en *Mesopotamia* desde el período prehistórico del Gemdet Nasr. En el poema babilónico de la creación, *Enuma Elish*, encontramos ya la presencia de este tipo de bebida:⁶ «Sus

1. Cf. E. LEVESQUE, «Vigne», en *Dictionnaire de la Bible* V (Paris 1912) 2424; las vides crecen en esta zona entre fuertes ramas que se agarran a los árboles de los bosques hasta sus cimas; sus frutos son excelentes, sin que sea necesario podarlas o cuidarlas.

2.. L. RAMLOT, «Vino», en *Enciclopedia de la Biblia* VI (Barcelona: Garriga 1965) 1212-1221.

3. Cf. E. LEVESQUE, «Vigne», o. c., 2422.

4. Resulta curioso el hecho de que el lugar donde la Biblia sitúa a Noé al salir del arca sea la región de Ararat. Este lugar es la patria de la viña, y allí Noé cultivará también una de ellas (Gn 9,20).

5. C. GANCHO, «Viña-Vid», en *Enciclopedia de la Biblia* (Barcelona: Garriga 1965) 1222-1223: «Aun cuando un texto bíblico habla de la vid silvestre, 2 Re 4,39, no parece frecuente la existencia de estas plantas en esta zona».

6. Cf. *Enuma Elish*, poema babilónico de la Creación III, 130.135.

copas de beber llenaron de *dulce licor*. Sorbiendo así *la enervante bebida*, sintieron sus cuerpos aflojados, y sin la menor preocupación se les exaltó su corazón, y para Marduk, su vengador, fijaron así el destino». ⁷

En los archivos del palacio de Mari encontramos textos que nos hablan sobre la vida política y social del reino y sobre las costumbres alimenticias. Se trata de las costumbres de la corte, y no se pueden extender al resto de las personas. Sin embargo, encontramos el vino como provisión de viaje, y más tarde aparecerá como uno de los productos que los vendedores ambulantes venden por las calles. ⁸

En *Egipto* encontramos atestiguado el trabajo para la elaboración del vino a partir del período protodinástico, o sea, ya antes del 3000. ⁹ En la época del Imperio Nuevo, la etapa más importante para la historia de Egipto, hallamos una descripción en la que aparece cómo se administraban las viñas. Los sellos de las ánforas de los palacios tebanos e instalaciones templarias permiten conocer algo sobre la administración de las mismas.

Las viñas son de propiedad privada o del «Estado»; incluso las hay en poder de ciertos organismos de la administración. Las inscripciones del palacio de Malgata revelan que altos funcionarios tenían que contribuir con donativos para la fiesta del faraón, pero en este caso las inscripciones anfóricas no dan más que el nombre de la fiesta y el del funcionario, mientras que en el caso de ser viñas del rey se da el nombre del lugar, abundando referencias a la zona del brazo carópico, de Sile, de los oasis del Sur y de los pagos situados a la entrada del Fayum. Las viñas dependían del gobernador de la ciudad, en cuyas inmediaciones se encontraban. En el caso de Sile se menciona al comandante de la fortaleza como el que entrega el vino, y es también el que conduce el vino sirio que traían los sirios hasta la fortaleza de Sile. Hay alusiones al viñador principal, y no es raro encontrar nombres de sirios trabajando en la industria vinícola egipcia. ¹⁰

Según parece, los *fenicios* la difundieron por todas las orillas del Mediterráneo; ¹¹ Herodoto afirma que la viña no existía en Babilonia y que son los barcos fenicios los que van a llevar el vino a esta zona. ¹² Se la

7. Los dioses aceptaron las condiciones de Marduk en el transcurso de un banquete, a un tiempo, deliberativo y festivo. Esta escena mítica se ajustaba a las costumbres de la época.

8. A. FINET, «Le vin il y a 5000 ans», en *Initiation à l'Orient ancien. De Sumer à la Bible* (Paris: Seuil) 122.

9. El primer término designa en Egipto la viña, y el segundo la uva.

10. J.M. BLÁZQUEZ y otros, *Historia de Oriente Antigo* (Madrid: Cátedra 1992) 231-232.

11. *Ibid.*, 309: «El suelo de Fenicia era apto para la agricultura, proporcionando aceite, trigo, frutos, higos, vino y dátiles; pero era deficitario en cereales y por eso intercambiaba materias primas por cereales, vino y aceite».

12. A. FINET, *o. c.*, 123.

encuentra en *Italia* desde la fundación de Roma, y César la halla en la *Galia*. En *Persia* se conoce también el cultivo de la viña; se dice que los granos son tan grandes que, a veces, basta uno para un bocado. En la mesa real se sirven los vinos de mejor calidad (Est 1,7). *Siria* fue muy pronto famosa por sus vinos; así, el egipcio Sinuhé dirá «que el vino está allí más extendido que el agua».¹³ Los textos de Ras Samrah conocen «la sangre del racimo». En una lista de vinos de la biblioteca de Asurbanipal (668-626) figuran diez clases de ellos, y aparece mencionado el vino de Helbón (cerca de Damasco), conocido por Ez 27,18.¹⁴ Entre los *hititas* se habla de la vid ya desde época muy temprana. Como alimento, la uva tenía una importancia limitada, debido a su carácter estacional y perecedero;¹⁵ su destino primordial era servir para la elaboración del vino, que, en la rica gama de calidades y variedades conocidas entre los hititas y otros pueblos mesopotámicos, implicaba un avanzado desarrollo técnico. Su amplia aceptación en las distintas capas del tejido social no sólo se debía a los efectos psicósomáticos del alcohol, sino a la variedad de usos que tenía, entre ellos formar parte de las libaciones rituales. Una de las tablillas de arcilla pertenecientes a lo que se conoce como el *Código hitita* comienza: «Si las *viñas*...» y contiene una serie de disposiciones de carácter civil y penal, que ponen de manifiesto la importancia de los viñedos.¹⁶

En cuanto a *Palestina*, «la tierra que mana leche y miel», manaba también vino en abundancia. En tiempo de los Patriarcas es una bebida corriente (Gn 14,18; 27,25). Lo sabían los hebreos peregrinos (Dt 6,11) que vieron la muestra traída por los espías exploradores (Nm 13,23). La región de Samaría estaba rodeada de viñedos, y en Moab abundaban las prensas. Gabaón era célebre en los siglos VIII-VI antes de nuestra era porque allí había un centro importante para la fabricación de vino, con prensas, tinajas para la fermentación y bodegas que mantenían una temperatura constante. Es, por tanto, tierra de viñas desde tiempo inmemorial con fama por el sabor de sus vinos. Abunda, por otro lado, la toponimia con referencia a

13. J.B. PRITCHARD, «El relato de Sinuhé», en *La Sabiduría del Antiguo Oriente* (Barcelona: Garriga 1966) 6-13: «Fue una buena tierra llamada Yaa. Había en ella higos y uvas. Tenía más vino que agua, era su miel abundante, sus aceitunas...» «Pan se hizo para mí diaria provisión, vino tuve todos los días».

14. L. RAMLOT, *o. c.*, 1212: «En sumerio la vid y el racimo son llamados *ges-tin*, que significa árbol de vida. Una tradición judía señala el árbol de la vida del Paraíso como la vid, plantada allí por el espíritu maligno Sammael».

15. E. LEVESQUE, *ibíd.*, 2430: «Une partie des raisins était réservée pour être mangée en nature, ou sous forme de raisins secs pour entrer dans la fabrication de certaines espèces de gâteaux, la *debélah*, o la *asisah*».

16. J.M. BLÁZQUEZ y otros, *ibíd.*, 488-489.

las viñas¹⁷. La toponimia de Hebrón muestra la importancia de la viticultura: Abel Keramim (prado de viñedos), Anab (lugar de uva), Bet ha-Kerem (casa de la viña), Eskol (racimo), etc.

Las asas de jarra de las excavaciones realizadas en Samaria y, más recientemente, las instalaciones descubiertas en Gabaón, han puesto de relieve la importancia de la viticultura en Israel y Canaán.¹⁸ Por otro lado, en el calendario de Guézer, descubierto en 1908, encontramos una enumeración rítmica de las faenas agrícolas:

Los dos meses para la recogida (de la aceituna),
 los dos meses para sembrar (el grano),
 los dos meses para la siembra tardía.
 El mes para cavar el lino,
 el mes para cosechar la cebada,
 el mes para cosechar y ensilar.
 Los dos meses para *cuidar las viñas*,
 el mes para los frutos de otoño.

«Cuidar las viñas» se refiere a junio-julio y julio-agosto, a la limpieza de las cepas que se llevaba a cabo durante los meses libres de otras ocupaciones después de la recogida de las cosechas. En el área de Guézer, las uvas empezaban a madurar en julio. El vino era muy importante, sobre todo en un país donde el agua potable es tan escasa. En la Sefelá judaíta han aparecido lagares en gran número, y es posible que también se utilizaran para el prensado de la aceituna.¹⁹

II. Mitos y leyendas

El origen del vino ha dado lugar a una serie de leyendas y mitos: unas relacionadas con el relato de Noé, otras debidas puramente a la fantasía. Según Ezler, la idea de plantar la vid y exprimir su fruto fue inspirada a Noé por un macho cabrío que él soltó en Corico, montaña de Cilicia, y que, habiendo comido el fruto de la vid salvaje (*labrusca*), se embriagó y empezó a atacar a los demás animales. Al ver esto, el patriarca se convenció de las propiedades de aquel vegetal y lo plantó, regándolo con sangre de león

17. G. CALDERÓN DEL CERRO, «Vino», en *Enciclopedia Rialp* (Madrid 1975) 574.

18. L. RAMLOT, *ibíd.*, 1212: «En las asas de las jarras aparece la mención *gb'n gdr*, probablemente con el significado de «reciente de Gabaón»; por ello algunos dicen que podría tratarse del Burdeos bíblico. La instalación, situada cronológicamente en el Hierro II, corresponde a la época monárquica».

19. Cf. G.E. WRIGHT, *Arqueología bíblica* (Madrid: Cristiandad 1975) 265-267.

«para darle un nuevo espíritu» y con sangre de cordero místico a fin de despojarlo de su naturaleza salvaje. Hecho esto, dio una excelente uva que él se encargó de recoger.²⁰

La leyenda del macho cabrío no es privativa de las tradiciones hebraicas. Según Cornar, un pastor de Etolia por nombre Staphylos, que estaba al servicio de Oinos, observaba repetidamente cómo una cabra se separaba del resto del rebaño y volvía más tarde. El pastor siguió a la cabra y observó que comía de un arbusto. Más tarde, Oinos, habiendo exprimido y notado que el zumo se suavizaba andando el tiempo, lo ofreció a Lífer Pater, que era huésped suyo. Como obsequio, Lífer reveló a Oinos la viticultura y dio su nombre al vino (en griego *oinos*), y a la vid el nombre del pastor (Staphyle).²¹

Otras leyendas ponen el origen en una perra. La leyenda más propagada dice que Dionisos (Baco) enseñó el cultivo de la vid por medio de Deucalión a los griegos y a los egipcios. El primero en recibir por boca de Baco el secreto fue Ícaro, hijo de Dédalo. Para muchos, todas estas leyendas son historias sobre Noé con diversas máscaras de paganismo.

En *Egipto* encontramos otro mito según el cual Isis quedó embarazada por comer uvas y trajo al mundo a Horus. Además, el dios del lagar, Shesmu, ofrece a los muertos vino como líquido que conserva la vida. De la equiparación simbólica del vino con la sangre surge su importancia para el culto de los muertos.²²

III. Terminología que encontramos en la Biblia

1. *Yayin*

Es el término empleado habitualmente para designar el zumo fermentado de la vid (141 veces en el AT); es un nombre primitivo. Aunque esta palabra se haya encontrado en diversas lenguas semíticas, entre las que figuran el ugarítico y los dialectos semíticos meridionales, no tiene su origen en tal grupo lingüístico, sino que está emparentada con nuestro vocablo indoeuropeo: el griego *oinoj*, el latín *vinum* y, en las lenguas actuales, *wein*, *wine*, *vin* y *vino*, etc. Probablemente, la palabra en cuestión debió de

20. Cf. EZLER, *Isagoge physico magico medicale* (Augsburg 1630).

21. Cf. CORNAR, *Theologia vitis viniferae* (Heidelberg 1614).

22. M. LURKER, «Vino», en *Diccionario de imágenes y símbolos de la Biblia* (Córdoba: El Almendro 1994) 246: «En Creta se lavaba al cadáver con vino blanco. Según la *Eneida*, al morir Dido, el vino ofrecido con incienso se transformó en sangre».

ser exportada con el producto de la región del Cáucaso. Pudo haber significado «efervescente».

2. *Sekar*

Es un vocablo semítico que designa toda suerte de bebidas fermentadas. El término acadio *sikru*, *sikaru*, indica en principio el zumo de dátil fermentado y, además, toda clase de bebidas fermentadas, la cerveza entre ellas. Los LXX emplean *sikera* para designar una bebida fuerte (Lv 10,9; Is 24,9; Lc 1,15). Parece haber indicado también, además de vino, otras bebidas alcohólicas obtenidas mediante fermentación de la cebada, los dátiles, las granadas, el vino de palma y el zumo de manzanas. Con igual fin se utilizaban también el loto y la miel.²³

A fin de mantener la distinción entre lo sagrado y lo profano, al sacerdote que iba a entrar en el tabernáculo tenía prohibidos el vino y el *sekar*. Estos licores producían embriaguez.

3. *Tiros*

Es una palabra de etimología incierta que parece haber designado propiamente el mosto, el zumo de uva recién obtenido y no fermentado (*mustum* en latín).²⁴ Aparece mencionado con el aceite en bruto, aún no clarificado, recién salido de la prensa. Se opone al vino. Sin embargo, cuando lo encontramos asociado a éste —Oseas afirma que vino y mosto se apoderan del corazón—, cabe pensar en un producto fermentado, probablemente el «vino nuevo» antes de su total maduración.²⁵

El uso poético lo hace equivalente al vino ritual. De esta suerte, en los textos de Qumran se encuentra *tiros* con exclusión de *yayin*. Por lo tanto, se puede considerar tal palabra como un término arcaico o poético destinado a indicar el vino, uso que persiste en el Talmud.

Es bastante probable que la bebida tomada por Noé no fuese otra que ésta (Gn 9,21). Lo encontramos asociado al trigo en Gn 27,28. Ambos productos servían para designar la fertilidad de la tierra. Otras referencias a él

23. HERODOTO, *Hist.*, 2,77; 4,177.

24. Este término equivaldría al *poer* egipcio. Sabemos que los egipcios conocían y tomaban también mosto.

25. Según H. LESÈTRE, «Vin», en *Dictionnaire de la Bible V* (Paris 1912), el término *tiros* designa tanto al vino no fermentado como al vino dulce. En los LXX sería γλυκασμός, γλευκός, οἶνος νέος; en la Vulgata *mustum*, *vinum novum*. El azúcar aún no se ha transformado en alcohol; por lo tanto no produce embriaguez, a no ser que se tome en mucha cantidad, ya que la fermentación se produce en el interior del estómago.

las encontramos en Cant 8,2 donde la esposa promete al esposo que le dará a beber «vino aromatizado, del jugo de mis granadas».

4. *Asis*

De la raíz 'ss, «prensar», «aplastar». Designa literalmente el zumo de uva; es un sinónimo poético de la palabra *tiros* y, como ésta, indica un producto ya en curso de fermentación, un vino nuevo, γλυκασμός, οἶνος νέος, *mustum*.

5. *Sobe*

Palabra derivada de un verbo que significa «beber sin moderación», designa la embriaguez en Os 4,18 y un vino de buena calidad en Is 1,22. En los LXX οἶνος, en la Vulgata *vinum*.

6. *Hemer*

Es un vocablo corriente del arameo que indica el vino en cuanto producto fermentado, puesto que su raíz significa «fermentar»; en caldeo *hamar*. Es un término poético empleado en un texto de época tardía Dt 32,14. En los LXX οἶνος, y en la Vulgata *merum*.

7. *Mesek*²⁶

Designa una mezcla de vino y productos aromáticos.²⁷ En los LXX κέρασμα, *mixtum* en la Vulgata.

IV. La vinificación

Conocemos con mucha exactitud la manera de realizar este proceso. Ateneo, Dión, Estrabón y otros nos van a hablar de ella. Sobre todo conocemos los detalles de cómo se realizaba en Egipto, donde numerosos documentos pictóricos nos presentan a trabajadores realizando estas faenas. En

26. Cf. H.A. MERTENS, *Manual de la Biblia* (Barcelona: Herder 1989) 733-734: «A menudo el vino se adobaba con especias; para hacerlo más fuerte se mezclaba con pimienta u otras especias. Se bebía mucho el vino con ajeno, el vino amargo. Un sabor especial era el del vino ahumado, que era aquel cuyas uvas habían madurado por la acción del humo caliente».

27. En toda esta sección sobre la terminología he seguido a L. RAMLOT, *ibíd.*, 1214-1215, y a H. LESÈTRE, *o. c.*, 2434.

concreto, en Egipto, el prensado de la uva se realizaba de varias maneras. La más sencilla era encerrarla en un saco, que era retorcido en direcciones contrarias por medio de dos palos, cayendo el zumo en una cuba puesta debajo del saco.

Otro procedimiento consistía en introducir la uva en un saco apoyado en un bastidor que tenía dos caras verticales, unidas por travesaños en su parte superior. En este bastidor el saco se mantenía en posición horizontal, con uno de sus extremos fijo y el otro pasando a través de un agujero en el lado opuesto, y era retorcido por medio de una rueda, a la que se daba vueltas con la mano; el zumo se recogía también en una cuba puesta debajo del bastidor. Al lado de éste estaba el superintendente, que regulaba la cantidad del zumo que se extraía y daba la señal de parar la operación. A veces se calentaba al fuego un líquido y después de bien agitado se echaba en el saco de la uva durante la presión; se ignora si esto se hacía únicamente para obtener mayor cantidad de zumo al humedecer el bagazo o si se aplicaba con otro objeto; sin embargo, el hecho de agitar el líquido en el fuego da a entender que no se trataba de agua pura. Parece que su objeto era rebajar la materia colorante del vino.

Ambos procedimientos se usaban en todo el país, pero principalmente en el Bajo Egipto, pues en Tebas se solía exprimir pisando la uva. El sistema de pisar la uva se empleaba también en otras regiones; en algunas esculturas se hallan representados los dos métodos. Algunas veces las prensas eran ricas en ornato y constaban de dos partes: la *cuba* o *tina* y la *artesa* o *dornajo*, donde los hombres con los pies descalzos, pisaban la uva apoyándose en sendas cuerdas suspendidas del techo, aunque, por su gran altura, algunas tenían un depósito intermedio en el que se recibía el zumo en su paso al tubo y correspondía al colador (*colum*) de los romanos.

Una vez que se producía la fermentación, el mosto se recogía con unos pequeños vasos de largo mango y se vertía en jarras de barro cocido, correspondientes a los *cadi* o *amphorae* de los romanos, diferenciándose de éstas en que no siempre tenían asas, mientras que las ánforas romanas tenían propiamente una a cada lado.

Es muy dudoso si se agregaba algo al zumo antes o después de la fermentación, si bien se puede suponer que era así, a juzgar por las esculturas que se conservan, en las que se ven hombres vertiendo algún líquido de un pequeño vaso al depósito inferior. Cuando se calculaba que el mosto estaba en su punto, se cerraban las ánforas con sus correspondientes tapaderas y se las rodeaba de una masa de yeso, mortero y otra pasta, sellándolas y trasladándolas a la bodega. Por regla general, antes de depositar el mosto en las jarras, ponían en el fondo de ellas cierta cantidad de resina o betún a fin de preservar aquél y también mejorar su sabor. El modo de disponer

las jarras en las bodegas egipcias era semejante al de los griegos y romanos: se colocaban derechas, en hileras sucesivas, y apoyando la fila interior en la pared.²⁸

Centrándonos en *Palestina*, el sistema de vinificación se nos presenta de la siguiente manera. Se recoge la uva en agosto-septiembre: se cortaban los racimos, se ponían en cestos y se tenían unos catorce días al sol para que aumentase la cantidad de azúcar; usualmente, sin embargo, se llevaba enseguida al lagar, que constaba de dos recipientes, uno que exprime y el otro que recoge, excavados en la roca o enterrados en la tierra.²⁹ El lagar donde se prensa, llamado *gat*, tenía unos 20-30 centímetros de profundidad y estaba abierto por una esquina, al lado el *jaqae*b (donde se recogía el líquido) unido por una especie de ranura.

La uva era pisada por hombres jóvenes con los pies desnudos (Is 16,20) o bien era golpeada con grandes piedras. Había sitios donde esta operación se hacía con un madero. El líquido se solía meter en una jarra grande, *nebael*, o en pieles de cabra o de cordero para la fermentación, que se producía después de seis a doce horas. También podía ser conducido en ánforas de barro (1 Sm 10,3; 16,20). Después de la fermentación se solía llevar a otros recipientes. Normalmente se utilizaba un recipiente apropiado de barro, y se filtraba el vino a través de un tejido.³⁰ Los recipientes de barro (ánforas) se solían denominar según el nombre del lugar. El vino se conservaba usualmente en bodegas cerca de la casa, y solía estar bajo tierra en zona caliza.³¹ Había bodegas en las viñas de los reyes, en templos y en fortificaciones.³²

28. Todo el proceso de vinificación en Egipto, tal y como lo hemos presentado aquí, es fruto de la consulta de la *Enciclopedia universal ilustrada europeo-americana Espasa Calpe* (Madrid-Barcelona), pero los artículos aparecen sin firmar.

29. L. RAMLOT, *ibid.*, 1214: «La época de la vendimia era para los israelitas un tiempo de alegría. Después de la vendimia, los cananeos celebraban una fiesta que imitaron luego los hebreos, instituyendo así la fiesta de los Tabernáculos, en la que tomaban parte mujeres y niños. Viñedos y lagares resonaban de cantos: el *hedad*».

30. Se conocía la operación del trasiego, destinada a dejar la hez en el fondo del primer recipiente (Jr 48,1-12). En la Misnah se precisa que el «vino nuevo» será presentado al Templo para la ofrenda sin que haya fermentado previamente en las jarras, por lo menos cuarenta días.

31. Las vasijas con el vino eran alineadas en las bodegas, y el vino dejado envejecer: *vino nuevo es amigo nuevo, cuando envejeciere podrás beberlo* (Eclo 9,10). En la época romana hay a veces tres o cuatro tinas unidas entre sí. La temperatura aproximada de las bodegas en las que se instalaba el vino estaba en torno a los 18°.

32. L. RAMLOT, *ibid.*, 1212-1215: «En Gabaón, durante las excavaciones de 1959-1960, fueron descubiertas sesenta y seis tinas para vino labradas en la roca».

V. Clases de vinos

Atendiendo a la información que nos ofrecen los archivos de Mari, vemos que las variedades de vino son numerosas. Pero hasta el primer milenio no se las designa por su territorio.³³ El más frecuente es el vino *karânu*, citado sin cualificación. Más tarde, cuando comienzan a cualificarse, se hablará sobre todo de *vino rojo*. Hay vino de *primera calidad*, *vino ordinario* o de *segunda clase*. Hay vino claro, es decir, *blanco* y *rosado*, o quizás joven; este mismo adjetivo califica al vino que se utiliza en las ofrendas rituales y, en tal caso, se habla de *vino puro* para indicar que no se le ha añadido agua. Encontramos *vino nuevo* o *vino viejo*; éste último es el que se deja envejecer para que se potencien sus cualidades, cosa que se hacía también con cierto tipo de cervezas. Hay *vino dulce* y *vino blanco azucarado*, debido a la adición de miel o de extractos de frutas.³⁴ *Vino amargo*, debido a la adición del jugo de ciertos vegetales. *Vino fuerte*, con gran cantidad de alcohol.

Sobre todo se habla de *buen vino*, como el que el rey de Carquemís destina a Mari o el que, mil años más tarde, los soldados de Sargón sacan en grandes cantidades de las reservas del palacio de Ulhu. En este caso debemos entender que el vino es de calidad superior, destinado a las mesas reales. En Mesopotamia se conocen también los vinos de frutas, pero resulta difícil identificarlos debido al vocabulario.³⁵

El número de caldos famosos mencionados en la Biblia demuestra el gusto de los hebreos por el vino: los de Hesbón (Is 16,8), el vino real (Est 1,7), el de Sibmah y de Elaleh (Is 16,8-9), el del Líbano (Os 14,8), el de Helbón y Uzal (Ez 27,18-19).

Un hecho significativo es que el banquete era denominado *misteh* (en inglés *drinking*), o sea, libaciones, por eufemismo.³⁶

33. A. FINET, *ibid.*, 123-126.

34. A. FINET, *ibid.*, 124: «Les envoies de vin du Nord à destination du palais de Mari s'accompagnent souvent de jarres de miel, mais ce qui est concomitant n'est pas nécessairement complémentaire. Il arrive, en effet, qu'on manipule le vin en y incorporant diverses matières destinées à en modifier le goût ou la densité: de l'eau, du miel ou tel exsudat sucré, des essences de bois aromatiques. Outre le coupage, on procédait aussi à des traversements, sans doute pour éliminer la lie, et à des mélanges».

35. *Ibid.*, 126: «Le vin *amurdinum* pourrait être à base des fruits noirs du mûrier sauvage; d'autres ne sont pour nous que des noms. On fabriquait une boisson à base de dattes, le *shikar suluppi*, que certains assyriologues tiennent pour une variété de bière. Des dattes sont dites *ana shikari*, pour la boisson fermentée, peut-être parce que leur état de bletissement les y destinait. On fabrique toujours en Iraq un alcool de dattes, l'*arak de dattes*, de même qu'on trouve en Turquie, dans la région de Dörtyol, un *arak d'oranges*».

36. Cf. L. RAMLOT, *ibid.*, 1215.

El vino claro en Palestina se solía preferir al rojo, más usual, «sangre de la viña». Para darle más fuerza se mezclaba con pimienta y con incienso (vino de raíces: *masak / raeqah*); también con mirra, como encontramos en Sal 60,5, y con vinagre para darle más sabor, como aparece en Rut 2,14. La costumbre de mezclar el vino con agua es helenista (2 Mac 15,39); en Is 1,22 aparece este hecho (el de mezclar el vino con agua) como algo malo.

Entre los egipcios también podemos encontrar buenos vinos, algunos de ellos se hallan recomendados en las obras de los autores antiguos por sus excelentes propiedades. El de Mareotis era el más estimado y se producía en gran cantidad; su superioridad con respecto a los demás se comprende teniendo en cuenta la naturaleza del suelo en el distrito de este nombre, formado principalmente por una gravilla que, por hallarse fuera del alcance de los depósitos de aluvión, estaba exenta del limo propio del valle del Nilo, que es muy poco favorable para el cultivo de las vides. Según Ateneo 1,5, «la uva mareótica era notable por su dulzor», y describe el vino que daba de la siguiente manera: «Es de color blanco y de clase inmejorable, dulce y claro y muy oloroso; no es en modo alguno astringente y no se sube a la cabeza». Sin embargo no eran estas propiedades las que lo hacían estimable, sino su particularidad de guardarse por tiempo indefinido. Este vino, según Ateneo, era inferior al *teniótico*, que se producía en Tenia, de color blanco pálido y de gran dulzor. En el valle del Nilo había, asimismo, viñedos en abundancia, y sus vinos gozaban de gran reputación, sobre todo el de Anthylla. El *sebenítico* era también uno de los vinos más selectos en Egipto; es citado por Plinio como *vino forastero o exótico*.³⁷

VI. El vino y la vida cotidiana

Los datos que ofrecen los textos de Mari nos informan sobre las costumbres en las mesas de los príncipes, donde se tomaba el vino bien frío, tras haberlo mantenido en contacto con hielo. El hielo se recogía en invierno en las montañas del norte, de manera que los mesopotámicos transportaban el mismo desde una distancia de doscientos kilómetros. Se conservaba en neveras.³⁸ Es, sobre todo, con la ocasión de las fiestas y los ban-

37. Cf. *Enciclopedia Espasa Calpe*, 72ss.

38. A. FINET, *ibid.*, 125-126: «On a trouvé de ces maisons à glace, *bît shurîpim*, à Hattusas, capitale des Hittites, au coeur d'Anatolie, ou à Qatarâ, dans le Nord-Ouest de l'Iraq actuel. Dans le royaume de Mari, les textes mentionnent trois glaciers. Il s'agit de bâtisses en briques enterées avec tuyaux de drainage pour l'évacuation de l'eau. Bref, une construction très similaire aux glaciers que l'on trouvait encore chez nous, au siècle passé, dans les parcs des châteaux et des grosses propriétés campagnardes».

quetes cuando se toman bebidas fuertes; los participantes beben en jarra con la ayuda de una caña hueca. En muchos monumentos aparece la bebida con cánula. En algunas representaciones se asocia el consumo del vino a escenas eróticas que reflejan una cultura en la que el acto sexual, incluso hasta el más aberrante, no es considerado tabú.³⁹ Existe, por otro lado, la costumbre de brindar chocando las copas como signo de alegría.

La Biblia no teme hablar del placer que procura el vino. Antes de la famosa declaración del salmista según la cual «el vino alegra el corazón del hombre» (Sal 104,15), ya era evocado el vino en la época de los Jueces (Jue 9,13). El autor del Eclesiástico llegará a decir: «¿Qué es la vida falta de vino?» (Eclo 31,27). Podemos remontarnos aún más atrás, y encontramos que Isaac ya lo bebía (Gn 27,25). Los coperos lo servían a los grandes personajes (Gn 40,5). Salomón, para pagar la mano de obra y la madera del Líbano, ofrece, entre otras cosas, veinte mil *bat* de vino (2 Cr 2,8-9).

El vino figura tanto en los festines como en las simples comidas e incluso en los banquetes fúnebres (Tob 4,18). Los falsos profetas lo prometían en abundancia para asegurarse un buen auditorio (Miq 2,11).⁴⁰ En los textos más próximos a los patriarcas encontramos que no se tomaba en las comidas habituales, pero sí en los banquetes junto con el pan (Gn 14,18; 1 Sm 16,20). Es frecuente llevarlo cuando se va de viaje (Jue 19,19), y en las ciudades de guarnición aparece como fundamental junto a la miel, la leche y el aceite.

En Est 7,8 encontramos una habitación especial donde se consume en la casa. Se suele tomar el día en el que se declara la mayoría de edad del niño, en la boda, en la vendimia,⁴¹ en la construcción de una casa, en la entronización, al realizar un pacto, en la visita de amigos o personas que uno quiere honrar.

En el *Rollo del Templo* se habla de una fiesta del vino. Se bebe con vinagre para quitar la sed; se relaciona con el canto, la música; se corona a los huéspedes con flores (Is 5,12). Tampoco es desconocida la costumbre de darse a beber uno a otro. Las mujeres no entraban dentro de la costum-

39. Cf. A. FINET, *ibíd.*, 126.

40. Cf. L. RAMLOT, *ibíd.*, 1216.

41. Cf. R. DE VAUX, *Instituciones del AT* (Barcelona: Herder³1985) 623; en este sentido hay que hablar de la fiesta de los Tabernáculos, en la que es habitual emborracharse con vino nuevo. Según Jue 21,19-21, los benjaminitas, diezmados, para procurarse esposas raptaban a las jóvenes de Silo que habían salido a las viñas a bailar en la fiesta de Yahvé. Se puede relacionar con esto una tradición recogida por la Misná, *Taanit* IV,8: el día 15 de Ab (julio-agosto) y el día de las Expiaciones, en septiembre, las muchachas de Jerusalén salían con vestidos blancos recién lavados e iban a bailar a las viñas cantando: «Muchacho levanta los ojos y mira a la que vas a escoger; no atiendas a la belleza, sino a la familia».

bre a participar de esta bebida en banquetes, aunque podían probar el vino. Se suele beber en vasos ordinarios; sólo los ricos, y especialmente en época helenista, utilizarán vasos de cristal. El vino produce alegría; por eso lo deben tomar los que están tristes, pues se dice de él que «alivia las penas».

En tiempo antiguo los profetas hablan del riesgo de dedicarse a beber vino. El consumo del mismo no siempre es moderado, existen abusos. Así, los enemigos vendían jóvenes mujeres israelitas a cambio de vino (Jl 3,3). Los mismos israelitas lo bebían en los santuarios en los que practicaban la idolatría (Am 2,8). Suscita muertes, falta de conciencia; aumenta la ira, disminuye la vergüenza, hace que los hombres se empobrezcan y se vuelvan incapaces de realizar su trabajo. En Israel, el Reino septentrional parece haber tendido especialmente a la intemperancia; en realidad, la única ley que habla de la embriaguez parece de origen siquemita o nórdico.⁴²

Contrariamente a lo que sucede en la religión islámica, la privación de vino resulta rara en Israel; sin embargo, se destaca el caso de los *rekabitas*, que se niegan a beber el vino que Jeremías les va a ofrecer en el Templo, alegando que Yonadab, hijo de Recab, les había dado esta orden: «No beberéis nunca vino, ni vosotros, ni vuestros hijos (...), ni debéis construir casas ni hacer sementeras, ni plantar viñas (...)». El motivo de esta actitud no era la temperancia, sino el nomadismo hostil a la vida ciudadana.⁴³

Por otro lado, tenemos el caso de los *nazireos*, quienes durante el tiempo de su voto tienen que abstenerse de vino y bebidas fermentadas; en Nm 6,3-4 la abstención está referida a todos los productos de la viña, desde las pepitas hasta la piel de la uva.⁴⁴ Los sacerdotes están también sometidos a algunas normas de pureza: deben abstenerse de vino y de bebidas que embriagan (Lv 10,8-11).⁴⁵

En *Egipto* existen numerosas costumbres relacionadas con el vino. Éste se utilizaba mucho con fines terapéuticos, ya que se le atribuían propiedades para la cura de determinadas dolencias. Egipto tuvo, desde tiempos remotos, renombre por sus drogas. Allá acudían los extranjeros en busca de vinos y de hierbas medicinales, aunque la mayor aplicación del vino es para el sacrificio a las divinidades. Los particulares podían beberlo sin restricción ninguna, incluso las mujeres, tanto solteras como casadas. No se sigue una conocida norma según la cual no podían consumirlo las mujeres ni los menores de treinta años. A pesar de las amonestaciones de los sacer-

42. Cf. L. RAMLOT, *ibid.*, 1216-1217.

43. Cf. R. DE VAUX, *o. c.*, 44-45.

44. *Ibid.*, 588-589.

45. *Ibid.*, 452.

dotes en favor de la templanza, los egipcios de uno y otro sexo,⁴⁶ según los documentos gráficos, cometían grandes excesos en la bebida. En las mesas de los ricos no era raro encontrar estimulantes que excitaban el paladar para la bebida. Ateneo 1,25 menciona cierta clase de coles que se empleaban con este objeto, deduciendo de ello (apoyado en el testimonio de Dión) que el pueblo egipcio era sistemáticamente dado a la intemperancia. Encontramos escenas en las que aparecen representados los excesos de la bebida; tanto hombres como mujeres tienen que ser llevados en hombros por sus esclavos. Estas escenas no eran exclusivas de las clases altas; a menudo también se repiten en ambientes populares.

Desde muy temprano, existen menciones frecuentes en diversos ambientes históricos de lugares para beber, de ordinario fábricas de cerveza o tabernas que las prescripciones jurídicas o de tipo sapiencial señalan como lugares de reunión de la pequeña criminalidad local, a menudo asociadas con el mundo de la prostitución. Así, encontramos en el Código de Hammurabi una invitación a la mesonera a contribuir a una obra de represión del crimen: «Si se han agrupado ladrones en una taberna y ella no toma a los ladrones y los hace llevar al palacio, la mesonera será condenada a muerte.» (C.H. 109).

De la idea de encuentros de este tipo brotaban las reconvenciones sapienciales dirigidas a los jóvenes que frecuentaban el ambiente de la taberna; por ejemplo, la hecha al escriba egipcio que había abandonado la escuela por la jarra y las mujeres: «Has desviado tu camino a los placeres y has hecho amistad con juerguistas. Has tomado asiento en los barrios de los cervecedores como quien desea beber cerveza... Tienes horror a escribir y te haces acompañar de una mujer casita...»

Un conjuro babilónico nos presenta la taberna como una de las profesiones más antiguas y respetables en ambiente de aldea y de ciudad. Un himno sumerio nos muestra un ambiente de agradable convivencia: la mesonera entona con los mozos un canto a modo de acompañamiento a la bebida; quizás en la inauguración de la taberna: «Haré que estén cerca coperos, mozos de taller y cervecedores, mientras mezclo abundante cerveza, mientras me siento magníficamente bebiendo cerveza en un clima gozoso, escanciando bebidas espirituosas, sintiéndome alegre con gozo en el corazón e hígado feliz».⁴⁷

46. Parece ser que la mujer gozó en Egipto de mayores privilegios y obtuvo de sus semejantes un trato más humano que en otros lugares y, aunque a veces se la situaba como inferior, gozaba de los mismos privilegios que los demás huéspedes. Que a la mujer no le estaba prohibido el vino ni otros excesos se ve en las pinturas y grabados donde aparecen bajo los efectos de la bebida.

47. Estos textos los encontramos en S. MOSCATI, *El alba de la civilización* 1 (Madrid: Cristiandad 1987) 271-272.

VII. El vino y el culto

El vino es un don de Dios. La abundancia del mismo es una señal de bendición. Así, Jacob anuncia que la vid será tan común en la tierra de Judá que a ella se atará el borriquillo y el vino podrá ser utilizado como agua de colada (Gn 49,11). El Deuteronomista sitúa el vino y los licores fuertes entre las cosas que reclama el alma para regocijarse ante Yahvé (Dt 14,26; cf. 16,13-15).

Sabemos que se ofrecían libaciones a los falsos dioses; sin embargo, las había también en el culto a Yahvé. El vino ofrecido en el Templo no lo es aisladamente: lo acompañan otras ofrendas.⁴⁸ En el ritual reciente, el holocausto va acompañado de una ofrenda, *minḥah*, de harina amasada con aceite y de una libación de vino, en la fiesta de las Semanas, según Lv 23,18; en los holocaustos cotidianos, según Ex 29,38-42; en todos los sacrificios, *olah* y *zebah*, según Nm 15,1-16. La harina se quemaba; el vino se derramaba al pie del altar, como la sangre, (cf. Eclo 50,15).⁴⁹

En otras religiones, el vino es una bebida de calidad valiosa y, por consiguiente, adecuada para las libaciones a los dioses. En Egipto, generalmente, los vinos no servían para el culto; había algunos templos en los que estaba excluido su uso, como el de Heliópolis, según afirma Herodoto (11,63), y hasta sus sacerdotes tenían prohibido beberlo.

El número de vinos mencionado en las listas de ofrendas que se presentaban a las divinidades en los sepulcros o templos varía según las localidades. Cada uno aparece con su nombre particular, pero generalmente no pasan de tres o cuatro clases, entre las que figura el vino de Tebas, el del norte del país, que era quizás el de Mareotis, Anthylla o del pueblo Sebenito.⁵⁰ En Canaán vemos que Melquisedec lleva a cabo una ofrenda de pan y vino (Gn 14). El vino reaparece en los cultos de Baal. En Ras Shamra ciertos ritos litúrgicos daban ocasión para beber con los dioses. Los cultos de Dionisos, Attis o Mitra utilizarán ampliamente el vino en los banquetes sagrados, y el orfismo heredará tal costumbre.⁵¹

48. Cf. L. RAMLOT, *ibíd.*, 1220: «La mención del vino en la celebración pascual no se halla atestiguada en los ritos bíblicos de la Pascua, aparece por primera vez en época griega en el libro de los Jubileos 49,6».

49. Cf. R. DE VAUX, *ibíd.*, 530.

50. *Enciclopedia Espasa-Calpe*: «El empleo en el culto se hizo tan frecuente que con él se relaciona uno de los primeros jeroglíficos descifrados por Champollion».

51. Cf. L. RAMLOT, *ibíd.*, 1219.

Bibliografía

- AA.VV., *Enciclopedia de la Biblia* (Madrid: Paulinas ²1983).
- AA.VV., *Enciclopedia Espasa-Calpe* (Madrid-Barcelona).
- L. ALONSO SCHÖKEL, *Diccionario bíblico hebreo-español (DBHE)* (Madrid: Trotta 1994).
- J.M. BLÁZQUEZ y otros, *Historia de Oriente Antiguo* (Madrid: Cátedra 1992) 231-232.
- G. CALDERÓN DEL CERRO, «Vino», en *Enciclopedia Rialp* (Madrid 1975) 574ss.
- A. FINET, «Le vin il y a 5000 ans», en *Initiation à l'Orient ancien. De Sumer à la Bible* (París: Seuil).
- C. GANCHO, «Viña-Vid», en *Enciclopedia de la Biblia*, VI (Barcelona: Garriga 1965) 1222-1223.
- F. LARA PEINADO, *Enuma Elish* (Madrid: Trotta 1994).
- E. LEVESQUE, «Vigne», en *Dictionnaire de la Bible*, V (París 1912) 2422-2432.
- M. LURKE, «Vino», en *Diccionario de imágenes y símbolos de la Biblia* (Córdoba: El Almendro 1994) 246.
- H.A. MERTENS, *Manual de la Biblia* (Barcelona: Herder 1989) 733-734.
- S. MOSCATI, *El alba de la civilización*, I (Madrid: Cristiandad 1987) 271-272.
- J.B. PRITCHARD, «El relato de Sinuhé», en *La Sabiduría del Antiguo Oriente* (Barcelona: Garriga 1966) 6-13.
- L. RAMLOT, «Vino», en *Enciclopedia de la Biblia*, VI (Barcelona: Garriga 1965) 1212-1221.
- R. DE VAUX, *Instituciones del AT* (Barcelona: Herder ³1985) 623ss.
- G.E. WRIGHT, *Arqueología bíblica* (Madrid: Cristiandad 1975) 265-267.