

EL VINO EN LAS CIENCIAS, EN LAS LETRAS Y EN LAS ARTES

MANUEL M^a. LÓPEZ ALEJANDRE
ACADÉMICO CORRESPONDIENTE

Sean mis primeras palabras para agradecer la confianza que han depositado en mí los Académicos que me propusieron para correspondiente de esta Real Academia en Moriles, localidad de rancio abolengo vitivinícola. De sus viñas, lagares y bodegas nacen y se crían vinos de inigualable finura y calidad, aromáticos, almendrados, punzantes, secos y ligeramente amargos, excelentes. Decía mi añorado amigo Pepe Cobos para aclarar el origen de su tonalidad, ligeramente verdosa, que los suaves tonos esmeralda son fruto de la unión íntima, subterránea, telúrica, de las raíces de las cepas y de los olivos.

Deseo, señores académicos, que mi primera intervención ante ustedes sea de su agrado y, al mismo tiempo, me ofrezco incondicionalmente para colaborar en todo aquello que esta Casa me encomiende.

Las palabras que voy a pronunciar en este acto, para mí de enorme trascendencia, cómo no, girarán en torno al apasionante mundo del vino. Como ustedes saben, la actividad laboral más importante que he desempeñado en el transcurso de mi vida ha estado dedicada a la viña y al vino. Crecí entre cepas, lagares, tinajas, botas, filtros, botellas, y etiquetas... Los más lejanos recuerdos de mi infancia discurren por la viña y la bodega de mis padres. Por eso, van a permitirme que verse sobre las raíces remotas, dionisiacas, de la Viticultura y de la Enología y que finalice resumiendo, brevemente, algunas aportaciones con las que, a lo largo de los siglos, el jugo de la vid ha contribuido al realce de las Ciencias, de las Artes y de las Letras.

Desde las brumas de las primeras civilizaciones, el vino ha ocupado un lugar preponderante en la cultura humana. Fue considerado regalo de los dioses –ese don de Osiris, ese don de Yahvé, ese don de Dionisos- y utilizado con frecuencia para expresar metafóricamente la idea de la resurrección. Las palabras vid y vida tienen la misma raíz en latín y en español, y el simbolismo vid-vida se pierde en los más lejanos tiempos.

No hay duda de que la vid precedió al hombre en el mundo. El arbusto de la vid, la cepa y la parra, más probablemente la segunda que la primera, existieron en la Tierra miles de años antes de que ésta presentara su configuración actual. Los primeros indicios hallados corresponden a los albores del Terciario, lo que viene a confirmar que el cultivo de la vid es uno de los más antiguos que ha practicado el hombre.

Pero, la pregunta habitual es dónde y cómo nace el vino.

Algunos autores afirman que la vid sobrevivió a las frías glaciaciones en un lugar situado entre el Himalaya y el Cáucaso y que, desde estas tierras, transportada por los arios que fueron sus primeros cultivadores -tal cual hoy se interpreta el hecho de culti-

var- llegó a las proximidades del monte Ararat, en el Transcáucaso. Allí, en aquel lejano país, pudo tener sus orígenes la *vitis vinífera* y, no se sabe cómo, de su fruto se obtendrían los primeros vinos. Es más, la palabra vino puede derivar de *voino*, antiguo vocablo que definía el zumo de la uva fermentado en aquellas regiones hoy conocidas como Georgia y Azerbaiján. Como más adelante se verá, esta versión coincide, en el ámbito territorial, con la del Génesis.

Quizá una de las primeras aportaciones del vino a la humanidad sea el desarrollo de la alfarería

La fabricación de recipientes de barro cocido es una de las primeras actividades artesanales que realizaron nuestros más remotos antecesores. Viene esto a cuento porque para tener vino es necesario contar con el fruto, conocer las tareas imprescindibles para la obtención de su jugo y disponer de los envases necesarios en los que fermentarlo y almacenarlo. En algún recipiente comenzó a hervir el zumo de la uva o las bayas que allí se guardaban y, probablemente, fue de barro cocido. Puede añadirse que el vino y la alfarería, y luego el vidrio, han caminado juntos a lo largo del tiempo. Buena prueba de lo dicho es el reciente hallazgo, en unas montañas de Irán, de una vasija que había contenido vino hace más de 7.000 años, vino que curiosamente había sido aderezado con resina para evitar su avinagramiento o, tal vez, para añadirle propiedades terapéuticas.

Pero ¿quién lo descubrió? ¿A quién puede atribuirse su afortunada invención? Bellas historias no faltan. Una de las más conocidas lleva a la conclusión de que el primer vino surgió casualmente, mediante un proceso que hoy, en Enología, se denomina fermentación por maceración carbónica. Otras leyendas le conceden origen divino... todas están llenas de sabiduría y tienen un final feliz e, incluso, aleccionador. Vamos con la primera.

La llamaremos *La tinaja de la princesa enamorada*

Cuentan que en aquellas lejanas tierras orientales, próximas al lugar en donde más tarde se posó el arca de Noé, se acostumbraba a guardar la uva entera en tinajas, estratificadas con paja de cereales para conservarla el mayor tiempo posible y así prolongar su consumo hasta los primeros meses del año siguiente.

En la capital de uno de aquellos pequeños reinos, la amante de un príncipe, tras ser repudiada por él, comenzó a vagar desesperada por el palacio dispuesta a quitarse la vida antes que el dolor de la ruptura y los celos -continuamente veía a su amado en brazos de su rival- le hicieran perder la razón. Recorrió torres y murallas sin tener la valentía de arrojar al vacío. Su belleza era tal que deseaba seguir siendo admirada después de muerta. No quería destrozar ni su cuerpo ni su rostro, su hermosura debería quedar intacta tras su adiós a la vida.

Cansada, descendió hasta los frescos sótanos en los que se almacenaban los alimentos y, por azar, miró hacia el fondo de una de las tinajas que se usaban para guardar las uvas. Un olor picante llegó a su nariz unido al sonido de un extraño burbujeo. Sobre la superficie del líquido aparecían y desaparecían, sin interrupción, blancas y pequeñas pompas. El frío, la humedad y la penumbra triste de la cueva acabaron por animarla.

- Debe ser una ponzoña, un jugo venenoso y dañino, pensó. Al fin he encontrado algo deletéreo y desconocido que va a llevarme al más allá sin desfigurar mi cuerpo. A continuación, introdujo una jarra en aquel líquido y bebió de él sin cautela. Lo encontró

dulzón, picante y ligeramente tibio. Al menos, se decía, es agradable. Repitió la ingesta con el deseo de acabar pronto, de exhalar el último suspiro pensando en su amado. Otro trago, otro...

Esperó ansiosa los efectos nefandos de la extraña bebida. Pero, pasaba el tiempo y nada le sucedía. Todo lo contrario; su ánimo deprimido comenzó a renacer, la ilusión sustituyó a la desesperación, el coraje fue ganando terreno al negro pesimismo, al deseo de morir. Una nueva esperanza, una avidez de vivir y luchar por el amor de su príncipe la llenó de alegre energía. Contenta por su decisión, plena de audacia y valor, llenó de nuevo la jarra de barro hasta los bordes y fue a buscar a su amado...

- Mira, le dijo, desesperada he bebido este zumo de uva que burbujeaba en el fondo de una tinaja olvidada, pensando que el gas que desprende acabaría con mi vida y, en lugar de ello, me ha dado nuevas fuerzas para luchar por ti. Bébelo y regocíjate conmigo.

Cuentan que se resolvieron todos sus problemas, que fueron felices, prolíficos y muy longevos y que aprendieron a transformar el zumo de uva en vino de tal manera que podía a lo largo de todo el año en las mejores condiciones. En dos palabras, la bella enamorada descubrió, por amor, las raíces de la Enología con tanto acierto que supo transmitir sus conocimientos a toda la humanidad, siempre con el matiz de que el vino alivia las penas, despeja los horizontes, infunde ánimos, cura el mal de los celos, de la tristeza, de la melancolía... la bella princesa descubrió el vino de la alegría, el vino humano, cordial.

No deja de ser curiosa la coincidencia de diferentes culturas que relacionan El Diluvio y el vino

Valga añadir que sobre el Diluvio y el arca salvadora existen más de seiscientas versiones repartidas por todos los continentes, de norte a sur y de este a oeste, algunas de ellas relacionadas con la viña y al vino.

Prueba de lo dicho la encontramos en un poema épico mesopotámico que ha llegado a nuestras manos en forma fragmentada, en tablillas de escritura cuneiforme procedentes de la biblioteca del rey Asurbanipal de Asiria. Se trata del poema épico de *Gilgamesh*. Cuenta la tablilla XII que cuando los dioses decidieron inundar la tierra la diosa Es avisó al héroe Ut-Naphistin de lo que iba a suceder, indicándole que construyera un navío para escapar de las lluvias torrenciales que se avecinaban. Puede leerse en una de las tablillas lo que dispuso Ut-Naphistin con el fin de acelerar el trabajo de los calafates: "ofrezco a los artesanos el zumo de las viñas, el vino tinto y el vino blanco para que lo beban como las aguas de un río".

En la versión del Génesis, tras el Diluvio que había purificado la tierra maldecida por Dios, el arca de Noé quedó varada en las cercanías del monte Ararat (Armenia) - algunos autores afirman que allí permanece todavía, petrificada bajo los hielos permanentes- en cuyas proximidades existe un pueblo llamado Arghuri, nombre que viene a significar "plantó la viña" que, lógicamente, ya era conocida. Dice el libro sagrado: "Noé plantó viña, bebió su vino y se embriagó".

El vino en Egipto y en Grecia

Si bien se conoce el consumo restringido de vino en Egipto desde tiempos remotos, no se sabe si el arte de la Viticultura fue desarrollado por sus habitantes o bien lo aprendieron de los pueblos que habitaban las vecinas Siria y Palestina, ya que se han

encontrado jarras como las utilizadas en esos territorios para beber vino tanto en yacimientos predinásticos como de las dinastías I y II (época tinita, 3065-2686 a. C.). Se considera que la primera evidencia de vino elaborado en Egipto es una jarra entera y con un sello real proveniente del reinado de Den, cuarto rey de la dinastía I (2900 a. C.), en la que aparece un jeroglífico que se ha identificado como una prensa de vino. A partir de la dinastía II se empiezan a aplicar los términos *irp* y *erp* para distinguir el vino procedente de la fermentación del zumo de uvas.

En hallazgos arqueológicos con más de 5.000 años de antigüedad son frecuentes las escenas en las que figura el vino de una u otra forma, al igual que la presencia en tumbas de pinturas que reproducen huertos y jardines con viñas, trabajos de la vendimia y de la elaboración del vino y estatuillas de esclavos que ofrecen vino al difunto junto con otras en las que las figuras de barro entregaban al difunto diversos útiles y alimentos para su postrer viaje y con el deseo de que disfrutaran de tales bienes en el Más Allá.

Y es que el vino, además de ser una bebida altamente apreciada en el Antiguo Egipto, estuvo siempre presente en las grandes celebraciones considerándosele bebida divina. Se utilizaba en los rituales religiosos, en las ofrendas a los dioses, en los más importantes actos. Para demostrarlo valga la siguiente cita de Osiris que reza en una inscripción jeroglífica: "... aquel que ha vencido a la muerte y que sabe renacer de sus cenizas como cada año renace la uva de una vid que se creía muerta". De nuevo la simbología vid-vida. Fue Osiris, a quien los egipcios atribuyeron la invención del vino, el más noble y humano de los dioses de esta milenaria cultura.

Los antiguos egipcios elaboraban distintas bebidas fermentadas a partir del zumo de los dátiles, de las granadas y de las palmas, pero fue el vino el que ocupó el lugar de honor entre todas las bebidas alcohólicas. Como en otros países, se mezclaba con miel y con diversas sustancias aromáticas y, hasta la generalización de su consumo ya en época grecorromana (332 a. C.), era la bebida más cara y quedaba reservada a las clases más altas de la sociedad.

El mito de la muerte y de la resurrección, ejemplarizado con el agostado, la brotación y la fructificación de la vid, pasó más tarde a Grecia unido a los misterios dionisiacos. Dionisos, a medida que abandonaba su noroeste y frigia o tracia cerveza ganaba en humanismo. En la Hélade se transformó en una divinidad impresionante de grandeza dramática, sangrienta y bella. Dionisos se convierte en el dios de la vida y de la muerte y el vino está en lo más hondo de esta transmutación.

Incluso una de las versiones mitológicas más conocidas del origen del vino lleva aparejada la muerte y la resurrección. Nos referimos a la que aparece en el poema épico *Dionisiaca*, escrito en hexámetros por Nonno de Panópolis. Cuenta en los cantos X, XI y XII que en el transcurso de una cacería, Dionisos conoció a un joven frigio de extraordinaria belleza llamado Ampelos del que se enamoró apasionadamente. Tras cortejarlo, consiguió que lo amara. Más tarde apareció Apolo por aquellos parajes y, tras conocer al efebo, quedó también prendado de sus encantos. Viendo lo que ocurría, algunas damas del Olimpo, más desconsoladas que celosas, intervinieron en el asunto e hicieron que un toro bravo matase al joven Ampelos.

Ante el inconsolable dolor de Dionisos, la terrible Átropos se conmovió y transformó el cadáver de Ampelos en un bello arbusto: la vid. La sangre del joven efebo se convertirá luego en el jugo de la parra que proporcionará la embriaguez bienhechora que todo lo cura, cuerpo y espíritu.

Como ustedes saben, Dionisos era hijo de Zeus y de la telúrica Selene. La diosa Hera le infundió la locura convirtiéndolo en *Bacchos*, "el privado de razón". Una de las

primeras veces que aparece con el nombre de Baco es en la obra de Sófocles *Edipo rey*.

Otra versión cuenta que fue el sabio Sileno, maestro de Dionisos, quien le enseñó a los dioses a elaborar el vino.

Pensarán ustedes que hablo demasiado de Dionisos pero es que la importancia literaria, artística, de este dios cordial es inmensa. Vayamos directamente a una de ellas que podríamos llamar **Vino y Teatro**.

Como todos sabemos, durante los siglos VIII a VI antes de Cristo la península griega se convirtió en una importante exportadora de vinos de alta graduación y aspereza que, a la hora de consumirse, solían rebajarse con agua y mezclarse con distintas especias, perfumes y otras sustancias aromáticas. La resina, como hoy, se utilizaba como conservante y el alto contenido en alcohol y polifenoles (aspereza) permitían que el vino soportara victoriosos los ataques de las bacterias acetificantes.

También sabemos que al jovial Dionisos se le dedicaban varias fiestas a lo largo del año. Eran las Dionisiacas. Por ejemplo, en el mes de Poseidón, sexto del año heleno y diciembre de nuestro calendario, se celebraban las Dionisiacas agrarias o menores que podríamos comparar con alguna de nuestras romerías. Claro está que, según cuenta Plutarco, allí los labradores no transportaban imágenes sino un falo de madera de gigantescas dimensiones, signo de la fecundidad y augurio de una buena cosecha, acompañado de una gran ánfora llena de vino sagrado. La fiesta terminaba con una serie de sacrificios y rituales mágicos cuyo fin era pedir a los dioses que las cosechas fueran excelentes.

Debo añadir que en estas fiestas no sólo se bebía. El vino iba siempre acompañado de diversos platos, normalmente de carnes asadas. El vino y la gastronomía siempre han caminado juntos.

Las fiestas Antesterias se celebraban durante tres días a mediados de nuestros meses de febrero y marzo. Nacía el vino nuevo. Se abrían las tinajas, se organizaban concursos de bebedores y, en la mañana del tercer día, se iba al puerto a esperar a Dionisos que llegaba embarcado. Luego, su imagen era transportada en un carruaje con forma de barca. Autores hay que afirman que de este carro, *carrus navales*, deriva la palabra carnaval.

Las Antesterias marcaban el comienzo del buen tiempo para navegar, pasadas ya las tormentas invernales.

Las Grandes Dionisiacas, otra de las celebraciones, duraban seis días de primavera, entre finales de marzo y primeros de abril. Eran las fiestas mayores. Los actos comenzaban con representaciones de ditirambos, invocaciones al dios del vino que iban acompañadas de cantos y danzas.

Con el tiempo, los cantos y danzas fueron adoptando un orden y, al mismo tiempo, los protagonistas fueron sustituyendo la música por prosa dialogada, con frases que ensalzaban al hijo de Zeus y de la terrenal Selene.

Aristóteles cuenta que de las danzas, cánticos, burlas y pantomimas surgió el teatro. Los cánticos dieron lugar a obras en las que los actores, disfrazados de machos cabríos, dialogaban sobre un tema argumentado, con principio y final. La palabra tragedia procede de término griego *tragodía*, de *tragos*, macho cabrío, y de *ádo*, cantar. El primer teatro se construyó en Atenas cerca de la Acrópolis

Y dentro de las nobles artes, ¿qué podemos decir del protagonismo del vino en la pintura, desde las descubiertas en Tebas y en el Alto Egipto hasta hoy? Royo-Villanova apuntaba con acierto que solamente el vino podía explicar la enigmática sonrisa de la Gioconda: "había bebido un poco..., tenía el ángel del vino".

Tiziano decía que el vino "eleva la pura materia orgánica a potencia espiritual..., el

músculo, favorecido por el vino, vive la danza, la faringe el canto, el corazón el amor, los labios la sonrisa, el cerebro la idea...”

¿Cuántos artistas han dedicado sus obras al vino? Los museos, el del Prado es buena prueba de ello, guardan tablas, lienzos y cobres de los más afamados pintores, cuyos motivos báquicos alegran sala tras sala, haciendo olvidar cuadros tenebrosos, sangrientas batallas, naufragios, serios retratos, ascéticas escenas religiosas...

La pinacoteca madrileña posee una amplia, que no abundante, colección de alegres pinturas dedicadas a la vendimia, a la viña y al vino. La saga de los Teniers, los maestros flamencos y holandeses -Jan Brueghel de Velours, Pieter Claeszoon, Colyn- el inolvidable Jardín de las Delicias de El Bosco, la Bacanal del francés Michel Ange Houasse, el Baco beodo del también francés Nicolás Poussin, los temas dedicados a Lot y sus hijas por los italianos Lucas Jordán y Francesco Furini. Y entre los maestros españoles Esteban March, Luis Eugenio Menéndez o Meléndez, Juan van der Hamen - español con apellidos holandeses- el maravilloso lienzo Los borrachos de Velázquez y de Goya La merienda a orillas del Manzanares, El bebedor, El albañil borracho, La vendimia...

No olvido a los pintores cordobeses: Agustín del Castillo, cuya alegoría de la resurrección puede contemplarse en la iglesia de San Francisco, a Palomino, a Valdés Leal, a los Romero de Torres, a Lucena, a Lozano Sidro, a Miguel del Moral, a Pedro Bueno, a Castro Cárdenas, a Povedano, a Bujalance, a Ginés Liébana...

Y aunque no puedo extenderme sí debo citar, a la Música, (“¿Qué no daría yo por una botella de vino!” , decía Beethoven o Gustav Mahler que afirmaba rotundo: “Un vaso de vino en el momento oportuno, vale más que todas las riquezas de la tierra” .), a la Escultura, a la Arquitectura y a los maravillosos mosaicos cuyos dibujos están dedicados al mágico vino. Entre ellos, no podemos dejar de citar el que se encontró en 1929 en la calle de la Bodega en el que figura un Baco bonachón, sonriente, con la mirada levemente borrosa... ¿Cuántos medios se habría bebido?

Toca hablar ahora, brevemente, de la aportación del vino a las Ciencias, y en este sentido podemos centrarnos en su importancia terapéutica, hoy reconfirmada por los más prestigiosos investigadores.

El griego Hipócrates (460-377 a. C.), padre de la Medicina, lo utilizaba para remediar los más diversos males situándolo en la farmacopea de la época como uno de sus más socorridos remedios. Lo recetaba para cicatrizar las heridas, como antídoto contra diversos venenos y para combatir la hidropesía. El de Creta lo recomendaba como remedio contra el tétano. Hipócrates inició la medicina preventiva: “Todo hombre para conservarse sano debe emborracharse por lo menos una vez cada mes”. Y añadía: “el vino es cosa apropiada para el hombre si, en salud como en enfermedad, se le administra con tino y justa medida”.

El poder bactericida del vino ha sido reconocido desde que convive con el hombre. Esta acción terapéutica no se debe sólo al efecto del alcohol. También coadyuvan los ácidos, los taninos, el anhídrido sulfuroso, los ésteres y los éteres.

Los sumerios elaboraban bálsamos y pomadas a base de vino y nuestros antepasados se servían de ellas para lavar y desinfectar las heridas. Son fáciles de encontrar citas desde La Ilíada en adelante. Los héroes homéricos y los antiguos palestinos entendían que el vino es un tónico alimentario-medicinal, por eso acostumbraban a rebajarlo con agua y a añadirle especias. Jenofonte cuenta como Ciro, al igual que otros generales, recomendaba a sus soldados que llevaran vino en su mochila no sólo como tonificante sino también como bactericida para evitar que las heridas se infectaran.

*Manuel Concha, en su reciente obra *Vino y Salud*, afirma que en esta Medicina de*

tipo popular e instintiva el vino ocupó gran parte de las recetas, bien como reconstituyente, como se destaca en la obra *Administración del vino* del reconocido médico Asclepsiades de Betinia, en la que se aconseja el vino "...para restablecer la fuerza de los convalecientes..." o para "...ayudarlos a combatir la debilidad y aumentar el apetito..."

Galeno y Columela, además de reconocer su valor alimentario, lo recomendaban contra la disentería por sus propiedades astringentes. Incluso San Pablo reconocía las propiedades del vino para curar las enfermedades estomacales: "deja ya de no beber más que agua. Toma un poco de vino a causa de tu estómago y de tu malestar" le escribía a Timoteo. Plinio afirmaba que los procedentes de Albanos poseían virtudes medicinales que los hacían idóneos para combatir la tos y las fiebres

En la España musulmana –pensamos que también en otros países- el consumo terapéutico del vino estuvo permitido. La receta médica bastaba para poderlo comprar y consumir sin incurrir en falta a los principios coránicos, hecho que recuerda a las bulas cristianas.

Diez siglos después se valoran sus múltiples efectos, entre otros el cardioprotector, sin olvidar su lado humano, el efecto reconfortante, el efecto revitalizador, tan necesario o más que los que, estrictamente, puedan prestar sus polifenoles, vitaminas, minerales, etc.

Decía Gregorio Marañón, en una conferencia sobre el vino pronunciada en 1965, que humanista no es el hombre de vasta cultura, de amplísimos conocimientos que habla varios idiomas y que presume de ello, sino aquel que ama a la humanidad, que comprende y ama a su prójimo y continuaba así:

"Los médicos, cuando se nos ha pasado la hora de la pedantería juvenil, sabemos que todas las enfermedades, las reales y las imaginadas que son también muy importantes, pueden reducirse a una sola, a la tristeza de vivir. Vivir, en el fondo, no es usar la vida, sino defenderse de la vida, que nos va matando; y de aquí su tristeza inevitable, que olvidamos mientras podemos, pero que está siempre alerta. La eficacia del vino en esta lucha contra el tedio vital es incalculable. Las antologías están llenas de sentencias y dichos, con los que las plumas más insignes celebraron la virtud que el vino tiene de convertir en ilusión la pena más profunda que pueda padecer el hombre, que no es la del amor o la de la ruina, ni la de la enfermedad, sino la de vivir. El viejo Sileno que enciende con vino su ingenio y su alegría, un tanto chocarrera, pero generosa y cordial, simboliza, en general, al cirineo de la tristeza que es, en lo humano, el vino, bueno y bien medido. ¡Cuántas horas de optimismo debemos todos a una copa de vino bebida a tiempo! ¡Cuántas resoluciones que no nos atrevimos a tomar; y cuántas horas de amorosas confidencias; y cuántas inmortales creaciones del arte!"

Lo afirmado por Marañón en los párrafos anteriores coincide con la aseveración de los clásicos cuando decían que, antes del perro, el vino es el mejor amigo del hombre.

Dentro de la Ciencias no puedo dejar de citar a la Alquimia, a la quintaesenciación del vino, a las mezclas mágicas, a la conservación eterna de los cuerpos mediante su inmersión en alcohol. ¿Cuándo comenzó la destilación del vino? ¿Cuándo se obtuvo por vez primera el agua de la vida, el aguardiente? Al parecer se construyeron primitivos alambiques en la Córdoba califal, siguiendo, quizá, técnicas chinas, pero fue el mallorquín Arnaldo de Vilanova el que sentó los principios de la correcta destilación. Desde su generalización, el agua de vida pasó a formar parte de inmediato de la farmacia de aquella época y aún, siglos después, sigue utilizándose en Medicina.

Con el suave vino
 doy sueño a mis tristezas.
 pero a mí ¿de qué parte
 el trabajo y la pena,
 el cuidado y la angustia,
 el llanto y la miseria?
 ¿Qué bien hay cual la vida?
 pues, ea, mozo, echa,
 que con el dulce vino
 doy sueño a las tristezas.

* * *

Cuando me asalta baco
 no hay cuidado que vele,
 ni al mismo creso estimo
 con todos sus haberes.
 Luego la dulce musa
 me coge de repente,
 y me fabrica versos
 para cantar alegre.

Con estos versos de Anacreonte comienzo la última parte de mi intervención que dedico al vino y a las letras, a la literatura y a la poesía inspiradas en el licor divino, en la bebida de los dioses.

“¿Sabes joven? Dos son los principios fundamentales para la humanidad: la diosa Demeter, que es la tierra...y el hijo de Semele, que inventó la bebida fluyente del racimo y se la dio a los hombres”. La frase es de Eurípides. Siglos después, José de la Cuevas afirmaba “que el vino es como el aroma de la civilización”.

Necesitaríamos años para resumir todo lo que se ha escrito sobre el vino desde Homero hasta nuestros días. Benjamín Franklin ha dejado escrito que “el vino es la prueba más fehaciente de que Dios nos ama y quiere vernos felices” y Ortega afirmaba que “el vino es una de las fuerzas elementales y eternas del mundo y de la vida”.

El vino nos ha acompañado siempre. Estuvo con los dioses y con los mortales, estuvo y está en la mesa de los poderosos y de los humildes, estuvo y está en los mostradores de las tabernas más sencillas y en las mesas de los más caros restaurantes... de todos recibe piropos y a todos reparte alegrías. “El vino es nuevo y eterno porque hoy, como hace tres mil años, sigue alimentando las ilusiones de todos los que saben beberlo”, le oí decir a Vicente Núñez en una de aquellas inolvidables reuniones que celebrábamos en la taberna El Tuta. “Las tabernas ya no son lo que eran. Tienen que tener veladores de mármol y sillas de madera, al vino le asusta el plástico” afirmaba el poeta aguilarense mirando con sorna al tabernero.

No siendo el vino un artículo de los definidos como de primera necesidad, ocupa, como señala acertadamente de Soto y Molina, uno de los lugares más preeminentes a través de la vida del hombre. No existe época, desde los orígenes de la historia, aquellos en los que los dioses vivían, disfrutaban y sufrían con los hombres, en la que no se hable, se escriba y se cree alrededor del vino.

Incluso, a pesar de la prohibición coránica, los poetas de la España musulmana le dedicaron los más encendidos elogios. Valera y García Gómez se ocuparon, entre otros,

de su traducción. Cito algunos, comenzando por Al-Quittyya, lírico cortesano de Mutamid que une el vino tertuliano y la belleza de las flores:

“Bebe el vino junto a la fragante azucena que ha florecido
y forma de mañana tu tertulía cuando se abre la rosa”.

O este otro de Abén Guzmán, evocando a Anacreonte:
“cuando muera, estas son mis instrucciones para el entierro:
dormiré con una viña entre los párpados;
que me envuelvan entre sus hojas como mortaja
y me pongan en la cabeza un turbante de pámpanos”
(Zéjel XC)

O estos del rey Mutamid, dedicados a la mujer y al vino:
“A una gacela pedí vino
y me sirvió vino y rosas;
pasé, la noche bebiendo el vino de su boca
y tomando la rosa de sus mejillas”
“El relámpago le asustó, cuando en su mano
el relámpago del vino resplandecía”
“El vino que bebía iluminaba con su luz,
mientras la noche extendía el manto de las tinieblas”
“...la noche pasaba, escanciándome de su mirada,
a veces de su copa, a veces de su boca...”
“... bebía un vino que iluminaba con su luz,
mientras la noche extendía las tinieblas como un manto...”

Cantó, también, Mutamid a la música y al vino:
“Cómo te va a llevar la tristeza de la muerte,
mientras exista el laúd y el vino fresco!”
al igual que este otro poeta cuyos versos transcribo:
“El vaso lleno de rojo néctar era, en sus dedos blancos,
como un crepúsculo que amanecía encima de una aurora.
Salía el sol del vino y era su boca el poniente,
y el oriente la mano del copero, que al escanciar
pronunciaba fórmulas corteses.
Y, al ponerse en el delicioso ocaso de sus labios, dejaba
el crepúsculo en sus mejillas”.

Queda fuera de lugar, el tiempo de mi intervención está limitado, seguir hablando del vino y de la poesía, del vino y de la literatura. Aun así, alguna licencia voy a permitirme. El año próximo celebraremos el cuarto centenario de la publicación de *El Quijote*. Don Miguel (“El vino que se bebe con medida, jamás fue causa del daño alguno”), debió de ser un excelente mojon, catador lo llamaríamos hoy. Buena prueba de lo dicho lo encontramos en este párrafo: “¿No será bueno, señor escudero, que tenga yo un instinto tan grande y tan natural en esto de conocer vinos, que, en dándome a oler cualquiera, acierto la patria, el linaje, el sabor y la dura y las vueltas que ha de dar, con todas las circunstancias al vino atañederas? Pero no hay de qué maravillarse, si tuve en mi linaje por parte de mi padre los dos más excelentes mojonos que en luengos años

conoció La Mancha, para prueba de lo cual les sucedió lo que ahora diré. Diéronles a los a probar del vino de una cuba, pidiéndoles su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino. El uno lo probó con la punta de la lengua... ”

Entre los vinos cordobeses cita Cervantes a los de Lucena, Luque y Rute y olvida a los de Montilla, donde residió, y a los de Baena, ciudad de albas colinas de donde era su abuela paterna, Leonor de Torreblanca, casada con Juan de Cervantes.

Y andando por estos años, ¿cómo no mencionar a don Luís de Góngora, otro buen conocedor de los vinos patrios?

“que yo mas quiero pasar
del golfo de mi lagar
la blanca o roja corriente,
y ríase la gente.”

O, finalizo, a mi querido y admirado Miguel Salcedo Hierro:

“Vino señor, vino ardiente:
No existe quien te combata,
porque tu dominio acata
hasta el más indiferente.
De tu cuerpo transparente
el oro en su centro brilla
y tu clara maravilla
se alza en gloriosos perfiles,
entre el alma de Moriles
y el corazón de Montilla”.

Hablar del vino es remontarse diez mil años en la historia y en la cultura de la humanidad. En él no debe verse al enemigo provocador de males y tragedias, de graves alcoholopatías causantes de accidentes y problemas, sino la bebida saludable y natural, siempre que su consumo sea moderado. Ya lo decía Paracelso: “cualquier alimento tomado en exceso es venenoso para el hombre”.

Volvamos a Dionisos. Los romanos lo transformaron en Baco al que identificaron con una deidad itálica, el *Liber Pater*, el padre libre. Las fiestas religiosas dedicadas a los dios del vino se llamaron bacanales y durante su celebración las costumbres llegaron a liberalizarse en tal extremo que, a partir del año 186 a. C., fueron rigurosamente reglamentadas. Las prohibiciones no sirvieron para sujetar a un pueblo con ganas de divertirse y, al poco, volvieron a cometerse las mismas tropelías.

Es fácil pensar que Baco, al que Cela definió como “el dios romano propiciador del cachondeo que se trasiega en cristal”, encarna dos conductas humanas bien diferentes: la primera la alegría, la confraternización, la exaltación de la amistad. En el lado opuesto, el desorden, el desenfreno, el libertinaje, la promiscuidad. En un plato de la balanza el buen uso del vino y sus efectos benéficos para el cuerpo y el espíritu. En el otro, el abuso y los males que acarrea la incontinencia, la intemperancia, tan bien descritos en la leyenda que cierra mi intervención y que se atribuye a un poeta que vivió en el siglo III antes de Jesucristo. Tiene, como no, a Dionisos como protagonista, en esta ocasión oficiando de fabulista:

Siendo el dios muy joven y deseando conocer el mundo, tras andar un largo trecho sentóse a descansar. Aún le quedaba un prolongado camino por recorrer para finalizar

su terrenal viaje y aquella piedra junto a la vereda le pareció el más mullido de los cojines. Al poco, observó que emergía del suelo una pequeña planta de un intenso y brillante color verde. La llevaré conmigo, pensó, para plantarla en mi palacio pero antes he de buscar un recipiente adecuado para que el abrasador sol del mediodía no la marchite. Con delicadeza divina la colocó en el interior de un hueso de pájaro que halló por los alrededores. Continuó su viaje y, día a día, la planta fue creciendo de tal forma que su raíz y su tallo asomaban ya por cada uno de los extremos del hueso.

- La matita precisa de un habitáculo mayor, se dijo.

Mirando a su alrededor, encontró un hueso de león. Lo rellenó con tierra y en esta nueva maceta depositó la verde planta que medraba en el huesecillo de pájaro. Al poco tiempo, el nuevo tiesto volvió a quedarse pequeña, raíces, tallos y hojitas caían por sus extremos. Buscó de nuevo y fue un gran hueso de asno lo que encontró en esta ocasión. Repitió la operación de trasplante y en su interior depositó la planta junto con los dos óseos envases primitivos.

Al finalizar el viaje deseó volver a reasentarla pero no pudo separar sus raíces de los recipientes óseos en los que se había desarrollado. Hizo un hoyo y sembró todo el conjunto. Creció la otrora insignificante plantita con rapidez y produjo unos racimos rojizos, llenos de un zumo tan dulce como la miel. El dios los apretó entre sus manos, vertió el mosto en una tinaja y elaboró el primer vino, que luego ofreció a los hombres.

Al comenzar a beberlo, observó Dionisos, los humanos cantaban como los pájaros; cuando bebían más se volvían tan valientes como un león, pero si abusaban de aquel líquido maravilloso, bajaban la cabeza y rebuznaban como los asnos.

El mismo mensaje de moderación, de sabio consumo, lo encontramos resumido en el *Eclesiástico*:

“Como la vida es el vino para el hombre,
si lo bebes con medida.
¿Qué, es la vida si le falta el vino,
qué ha sido creado para contento de los hombres?
Regocijo del corazón y contento del alma
es el vino bebido a tiempo y con medida”.

Y este párrafo de Avicena:” El vino es amigo del sabio y enemigo del borracho. Es amargo y útil como el consejo del filósofo, está permitido a la gente y prohibido a los imbéciles. Empuja al estúpido hacia las tinieblas y guía al sabio hacia Dios”.

O en esta cuarteta de José María Pemán:

“Beber es todo medida
alegrar el corazón
y sin perder la razón
darle razón a la vida”

Dionisos, Baco, viene a visitarnos hoy. Lo recibimos en esta Real Academia con cuyas Ciencias, Nobles Artes y Bellas Letras viene colaborando desde hace miles de años. Ahí lo tienen, trasmutado en señorial y aristocrático fino de Montilla-Moriles. Vamos a hablar con él, degustándolo.