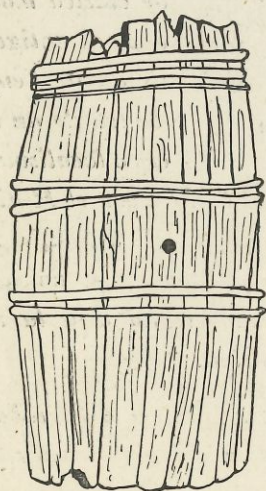


Las referencias que en los textos que nos ha legado la antigüedad se hacen a los viñedos y al vino son infinitas, lo que demuestra su enorme importancia, hasta el punto de que pueden seguirse, paso a paso, los procedimientos de cultivo de los primeros, y los de elaboración del segundo. Aquellos, como no sea desde el punto de vista histórico, tienen menos interés para nosotros, pues pueden considerarse superados y, además, bien que no faltaban enfermedades a las cepas, no parece fuesen tan temibles como las que actualmente hay que combatir. Es probable que existiesen y atacasen a los viñedos la mayoría de los enemigos que tienen ahora, pero que fuesen menos virulentos. En realidad no creemos que el tema haya sido muy estudiado por los especialistas, pero las referencias que encontramos en Plinio, Virgilio, Columela, Catón, Varrón etc. son abundantísimas y a veces muy precisas (1).

Más interesante es lo que se refiere a la elaboración de los vinos, y no dejaría de ser curioso llegar a obtener algunos caldos a la manera de los antiguos, que tal vez no supiesen del todo mal a nuestros paladares modernos, bien que



Restos de un tonel de madera - Museo de Maguncia - Alt. 1'10 m. (según Belliard)

tenemos la certeza que se han superado aquellos procedimientos.

El tonel de madera (cupa), de una forma bien semejante a los actuales, era usado abundantemente y aunque, por el material de que están hechos, muy poco restos han podido llegar hasta nosotros (2),

tenemos numerosas representaciones de toneles, especialmente en bajo-relieves. Lo mismo diremos del pellejo (culeus uter). La botella de vidrio era conocida, pero su uso era menos frecuente, sobre todo para conservación de vinos durante largas temporadas o para su transporte. Pero toneles de madera, odres de cuero y botellas de vidrio, tenían fuertes competidores en los recipientes de barro conocidos por «dolia» y «amphorae», de los cuales han llegado hasta nosotros millares de ejemplares enteros y millones de fragmentados, sobre todo de las segundas.

La función que en la vinicultura desempeñaban estas dos clases de recipientes era bien distinta. Los «dolia» eran grandes vasos, de forma acentuadamente esférica, a veces de proporciones colosales, pues se han descubierto algunos de cerca tres metros de alto, aunque lo más común es que no pasen de 1'50 m. con un diámetro semejante, sin que faltasen los más pequeños, hasta llegar al «doliolum» que no superaba el tamaño de una jarra de medianas proporciones. El antecesor del «dolum», el «pitos» griego, solía terminar en punta más o menos acentuada, pero el «dolum» romano tiene fondo plano o esférico. Sus paredes son relativamente gruesas, pero si con ello se aumenta su solidez, también aumenta su peso y eran siempre vasos de transporte difícil cuando estaban vacíos y del todo imposible llenos. Por otro lado su función era estática y llenaban un poco el papel de nuestros lagares y de nuestros toneles, pues en su interior tenía lugar la fermentación del zumo de la uva.

Para ello se enterraban hasta la boca, ya que los antiguos daban una gran importancia a preservar del aire y de los cambios de temperatura las paredes de los recipientes en que se efectuaba aquella delicada transformación. Al mismo tiempo en ellos se almacenaba vino nuevo, que se distinguía netamente del viejo; el primero se llamaba «vinum doliare» y el segundo «vinum amphorarium», y venía a ser algo así como el vino embotellado.



Dolum encontrado en las excavaciones de Badalona - Museo Arqueológico de Barcelona. Alt. 52 cms. Inscripciones de la alfarería e indicación de capacidad.

# Los Dolia Vinaria

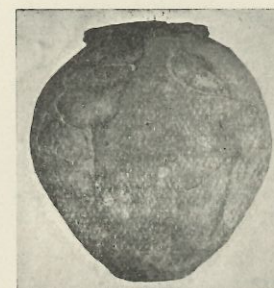
J. C. SERRA - RAFOLS

Conservador de la Sección Romana del Museo Arqueológico de Barcelona

En todos los lugares de ruinas romanas aparecen fragmentos de estas grandes tinajas, bien que no hay que pensar que todas ellas sirviesen para contener vino, ya que también se utilizaban para guardar grano «dolia frumentaria», supliendo, para contener pequeñas canti-

dades de este producto, a las sitges o silos, que era comunmente donde se almacenaba; pasas «dolia acinaria»; aceite «dolia amurcaria», etc. Nosotros incluso descubrimos un dolium (en Vilasar de Mar), que contenía «tessellae», o sea las pequeñas piedrecitas destinadas a construir los mosaicos. Ello no priva que lo más común de sus utilizaciones no fuese la de contener vino. Aparte de que el análisis de las tierras que contienen al ser excavadas e incluso el de las sustancias que han impregnado sus gruesas paredes pueden revelarlo, cuando se encuentran gran número de dolia

enterrados en un patio, puede pensarse estamos ante un almacén de vinos o ante las ruinas de una villa (o sea una casa de campo o «masía») poseedora de viñedos. Tal es, por ejemplo, en Cataluña, el caso de la villa romana descubierta junto al Santuario de La Salud, cerca de Sabadell, en la que se descubrió una dependencia al aire libre, un patio, en el que estaban enterrados en largas filas simétricamente dispuestas, no menos de 69 «dolia», que debían tener una capacidad total entre los 350 y los 500 hectólitros (3). Es de notar que las dependencias que contienen gran número de estos toneles de barro, siempre son al aire libre, pues otra de las prácticas enológicas de los antiguos exigía que así fuese. No hay que decir que la boca de los dolia se tapaba, ya sea con una piedra que ajustase bien, ya sea por medio de tablas igualmente bien ajustadas. Es bastante común que estas vasijas lleven inscripciones. Las más frecuentes se refieren a su capacidad. Los romanos medían el vino (como el aceite y en general todos los líquidos objeto de transacciones comerciales), no por su volumen sino por su peso, pero como quiera que, tal como hemos dicho, estas vasijas se utilizaban indistintamente para almacenar productos muy diversos, era de gran utilidad saber su capacidad. La unidad era el «quadrantal» o «anphora», equivalente a un pie cúbico. Si admitimos como longitud del pie 295 mm. tendremos que el quadrantal equivalía a 25'67 litros. Su divisor inmediato era el «congius», que valía una o.ava



Uno de los «dolia» encontrados en la Villa romana de La Salud, en Sabadell. Museo de Sabadell. Alt. 1'65 m. Debajo de la boca, en la parte izquierda, indicación de la capacidad.

parte, o sean 3'21 litros, y por debajo venía el «sextarius», sexta parte de congio, o sean 0'53 litros. La capacidad de los «dolia» se suele expresar en sextarios. En teoría, según el Digesto, un dolium debía contener un «cullens», o sea 20 cuadrantales o ámforas, es decir unos 513 litros y medio. En la realidad los hay de la más variadas capacidades, pero de todas maneras hay muchos que se aproximan a aquella medida. Así, uno descubierto en Badalona, trae una inscripción con la cifra MXVII S. 1017 sextarios o sean, 538 litros y medio. Es probable que la intención del alfarero fuese darles capacidades lo más próximas posibles a la teórica, o sean 960 sextarios; pero una vez fabricados debían medirse y entonces se gravaba la cifra de capacidad, que nunca está estampada en la arcilla fresca, sino grabada al punzón, de una manera rústica.

Otras inscripciones que con menos frecuencia ostentan los «dolia» son la marca de fábrica del alfarero, estampada con un sello metálico, antes de la cocción y de una manera mucho más perfecta. Así el mismo dolium de Badalona lleva la marca TQVINTINEDM; letras dispuestas con varios enlaces, pues la INT forma una sola unidad, y la NED otra; es fácil leer la primera parte T (itus) QVINTI (us), pero el resto queda oscuro. Todavía debajo, en otra estampilla, hay una PE enlazadas igualmente, que podría ser una sigla del nombre del comprador que hubiese querido hacer timbrar los vasos destinados a su lagar. Por fin en muchos «dolia» aparecen varias XX; que han sido interpretadas de muy diversa manera. En el tantas veces citado dolium badalonés, hay dos equis después del signo de abreviatura de sextarius; en este caso es muy posible se tratase de una cifra dubitativa y que quisiese decir

(sigue en la página 35)



# Antología orsiana del Vino

*Eugenio d'Ors, que escribe cada día sobre lo divino y lo humano desde hace cuarenta años y es autor de una filosofía de lo vario y sin objeto prefijado, porque una esencial exigencia le obliga a penetrar la vida entera, también ha hecho fluir el vino por el cauce unitario de su Glosario; unas veces al hacer gacetillas de eternidades sobre las palpitaciones de los tiempos y de las cosas, otras cifrando su pensamiento en una breve sentencia gnómica o, simplemente, entregándose a la jocunda ironía del chiste, sin que su pensamiento pierda gravedad y nobleza en el juego. De una superficial inmersión en el océano de su obra, hemos salido con un chispeante muestrario de ocurrencias y pensamientos que, todavía vivitos y coleando, ofrecemos, aquí, al curioso y siempre amable lector.*

## Del Champagne y el agua de Seltz

«Resulta muy significativa — escribe en su Novísimo Glosario — la comparanza hecha un día por Octavio de Roméu, entre el vino de la Champagne y el agua de seltz. Según la escala de nuestro gran Imaginero, el champán seco vale más que el champán dulce; el extra-seco, mejor que el seco; el de gusto americano, mejor que el extra-seco. Pero, mejor aun que el champán de gusto americano, resulta el sifón. Sus burbujas acarician con más excitación y halago a aquellas intimidades de la nariz, donde todavía reside, hasta nueva orden, la un día famosa glandula pineal, donde no pocos filósofos antiguos, Descartes desde luego, colocaron el asiento del alma».

## “Los Vilafranca” ¿qué se hicieron?

«Se diría, Señor, que en España no existe más que Rioja. ¿Qué se hicieron los Méntrida, los

(viene de la página 31)

que la capacidad del gran vaso oscilaba entre 1018 y 1020 sextarios. No hay que decir que es raro que un sólo dolium lleve tantas indicaciones. Así los citados de Sabadell llevaban solamente inscripciones referentes a su capacidad. En otro artículo nos ocuparemos de las ámforas, más interesantes que los «dolia» por lo que a los vinos se refiere.

fuerzas; venció con desacostumbrado ímpetu la cuesta de la Spina y llegó a la llanura del Castell Giorgio, donde posó sus patas de lanteras y quedó inmóvil.

¡El litro de vino había sido contraproducente!

Eugenio tuvo que dejar el inmóvil caballo, junto con el cochero y el coche, tras sí, e irse a pie a Orvieto.

Cariñena, los Priorato? ¿No habrá manera de beber los Vilafranca, sino en el Francfort o en los Dresde o en los Copenhague de ante-guerra? La dichosa estandarización va estrechando tanto nuestras vidas que ya, en cartas y minutas, todo vino de marca se ha vuelto Rioja, como todas las frutas se han reducido a la naranja y el plátano».

## Reivindicación de la taberna en verso

«Invadió a Madrid, de pronto, una fiebre de progreso y transformación. Fué un momento que hubieron de abrirse infinitos bares. Los castizos protestaban del nombre, no de la institución. Decían, por ejemplo:

Una costumbre moderna,  
Que no puedo tolerar,  
Es que digan: «Voy al bar...»  
Y vayan a la taberna».

## Vermú frío con Tchaikovsky, a 35 céntimos

«Un bar abierto en una calle de Madrid, dotado de un piano mecánico, con figurillas de movimiento, anunciaba en el rigor del verano: «Vermú frío. - Con tapas de salchichón - y «Adagio cantabile», de Tchaikovsky - 35 céntimos. Otro émulo no tardaba en abrirse. Este ofrecía, halagando ciertos instintos oscuros: «Vermú frío. - servido en copas de champagne...».

La última producción de Don Eugenio enviada a nuestra Redacción, o de Vilafranca a las Mal-vinas con la diplomacia por medio

«Xilens, anglesos, argentins,  
Tindran amb diplomàtics fins,  
Unes reunions vilafranquines,  
Per tal qu'arreglin els bons vins  
El qu'etmetzinen les Mal-vines».

1- III - 1948