

# *Ad summam ubertatem vini*

OSCAR GARCIA SANZ  
Universidad Complutense de Madrid

Dado que el vino entre los romanos poseía un carácter más alimentario que entre nosotros hoy día, me ha parecido oportuno dar algunos trazos generales sobre las características de su cultivo en la Hispania Romana, partiendo de los textos de aquellos eruditos autores romanos que dedicaron a estos aspectos parte de su obra <sup>1</sup>. Entre ellos destaca sin par nuestro Lucio Junio Moderato Columela, al que el interés por las cuestiones agrarias, y por ende vinícolas, le venía de su sangre de Gades, donde su tío era afamado cosechero. Gracias a él podemos no sólo aportar datos de lugares y cantidad de cultivo, sino incluso de modos y medios de cultivo propio de la tierra gaditana, como la plantación en hoyos <sup>2</sup> de un tipo de cepa rastre-  
ra <sup>3</sup> de escasa altura.

El nos proporciona otro tipo de noticias como la tradición de proteger las cepas con esteras para defenderlas del viento cálido del Sur <sup>4</sup>.

Entrando incluso en detalles propios de un especialista nos habla de esa variedad de uva llamada «*cocolobis*», así como de la «*biturica*» y la «*balisca*» <sup>5</sup>. Y en un lugar más adelante de su libro nos habla de la temporada apropiada para la vendimia: los últimos días de agosto <sup>6</sup>.

---

<sup>1</sup> Del Edicto de Domiciano sobre control de la viticultura de Italia y sus provincias. V. Stat. *Silv.* IV, 3, 11-12. Philostrat. *Vita Apol.* VI, 42; *Vita Soph.* I, 21, 12.

<sup>2</sup> Collum. III, 13; V 4.

<sup>3</sup> Id. IV, 1.

<sup>4</sup> Id. V, 5.

<sup>5</sup> Id. III, 2, 9: «Hispaniae coccolobim vocant, rarior uva, aestus austrousque tolerat, capiti inimica, copia larga». Cf. Plin. *NH* XIV, 30.

<sup>6</sup> Col. IX, 2, 59: «quibusdam locis ut in Baetica maritimis regionibus et in Africa, vindemis conficitur pridie Kalendas Septembres».

Tampoco era extraño tanto en la Bética como en la zona levantina el cultivo de las vides junto al del olivo <sup>7</sup>, incluso mezclados dentro del mismo terreno <sup>8</sup>. De este modo, la calidad de los vinos andaluces de esta época es reconocida por los romanos más eruditos <sup>9</sup>.

Y no son menores los elogios sobre la cantidad de vino que se exporta <sup>10</sup>, de lo que se conservan no sólo testimonios literarios, sino arqueológicos <sup>11</sup>. De este modo, los autores nos hacen pensar en un cultivo hispánico de la vid con estas características:

Tipos de Terrenos, que son básicamente los actuales <sup>12</sup>:

- *Calizas* en Rioja y Navarra, Cataluña y Levante, La Mancha y región actual de Montilla-Moriles (variedad Tierras Albarizas).
- *Arcillas*, Málaga y Extremadura.
- *Calizo-arcillosa*, en Tarragona.
- *Arcilloso-silíceo*, en Cataluña (Alella) y Levante (Valencia, Cheste y Utiel-Requena).
- *De arrastre o aluvión*, en Navarra, Cataluña y Levante.
- *Pizarras silúricas y carboníferas*, en las regiones vinícolas de Tarragona y Priorato.

#### Tiempo y modo de propagación de la vid:

En las zonas de clima mediterráneo, en otoño, como en Grecia o Italia. Más en el norte y centro peninsular, incluida la cuenca del Ebro, en primavera.

El método más empleado para la difusión de la vid fue el de las estacas, no tanto como el de los barbados, empleado especialmente por los griegos. Consiste éste simplemente en el crecimiento y cura de estacas en viveros <sup>13</sup>.

#### Tipos de vid <sup>14</sup>:

La más común era la llamada *balisca* o *bilisca* en sus variedades «*maior*» de grano oblongo y la «*minor*» de grano redondo, que se corresponde con la citada *coccol o/u bis*. La identificación ibérica de este nombre haría pensar, a juicio de Columela <sup>15</sup>, en una cepa balisca muy antigua. Actualmente

<sup>7</sup> Mart. XII, 98, 1-3, describe cómo el Betis lleva sobre la frente una corona de oliva por ser éste más representativo que el de la vid, reconociendo la primacía de ambos productos.

<sup>8</sup> Ponsich, M., *Implantation rurales antique sur le bas Guadalquivir* (III). Publ. de la Casa de Velázquez (Serie Archeologie), Madrid, 1987.

<sup>9</sup> Iust. *Epit. Hist. Ph.* XLIV I. Str. III, 4, 16. Plin. *HN* XIV, 30, compara el vino producido por un cierto tipo de uva bética con el vino dulce de Alba. Varr. *Re Rust.* I, 8, 1; 13, 6; 16, 2; 52, 1; 57, 2 y 3.

<sup>10</sup> Str. III, 2, 6. Colum. I, 20. Mart. XII, 98, 3.

<sup>11</sup> *CIL* XV, 4570, con marca de vino gaditano entre otras muchas marcas halladas en el Mons Testaccium de Ostia.

<sup>12</sup> Díez de Bethencourt, M., *La Viticultura y la Enología en España en la Antigüedad*. Tesis Doctoral, UCM, Madrid, 1976.

<sup>13</sup> Plin. *NH* XVII, 170.

<sup>14</sup> *Id.* XIV, 29-30.

<sup>15</sup> III, 9.

esta variante parece sobrevivir en las variedades francesas Picardant y Muscat du Languedoc y algunas de las Moscatel en España <sup>16</sup>.

Otras variedades adlaterales a ésta pudieron ser:

- Apiana <sup>17</sup>: en Almería y Málaga, por lo que se la identifica con la actual *moscatel*.
- Bumastis <sup>18</sup>: correspondiente a la actual Almería y a su variedad *Molinera*.
- Duracina <sup>19</sup>: de cultivo abundante en Africa y supuesto para nuestros suelos.
- Hispana <sup>20</sup>: considerada como la mejor variedad inferior.
- Argitis minor, identificada con la actual *albillo*.

---

<sup>16</sup> Díez de Bethencourt, *La Viticultura*, pp. 243-244.

<sup>17</sup> Plin. *NH* XIV, 24 y 81.

<sup>18</sup> Virg. *Georg.* II, 102; Plin. *NH* XIV, 15; Colum. III, 2.

<sup>19</sup> Plin. XIV, 13. Varr. *Re Rust.* 1, 8. Colum V 5.

<sup>20</sup> Plin. *NH*, XIV, 41.

# QUESTION 1

1.1.1. The following table shows the number of people who visited the museum in each month from January to December.

Month	Number of people
January	120
February	150
March	180
April	200
May	220
June	250
July	280
August	300
September	280
October	250
November	220
December	180

1.1.2. The following table shows the number of people who visited the museum in each month from January to December.

1.1.3. The following table shows the number of people who visited the museum in each month from January to December.