

# EL VINO EN LA ANTIGUA MESOPOTAMIA CENTRO-SEPTENTRIONAL

RESUMEN: En la Mesopotamia centro-septentrional de los dos primeros milenios a.C., el vino era consumido y apreciado, primero como producto de importación y ya como cultivo local en el primer milenio. A diferencia de la cerveza nunca llegó a ser una bebida popular, permaneciendo siempre conectado al mundo de la realeza —que monopolizaba en parte su distribución— y de la diplomacia. Los archivos palatinos de la ciudad de Mari contienen numerosos textos referidos a él, que muestran un activo comercio con centros de producción de prestigio y distintas variedades de caldo, así como un gran cuidado en el almacenaje y la presentación en la mesa.

SUMMARY: During the last two millennia b.C., wine was appreciated and consumed in central and northern Mesopotamia, first as an imported product, then, in the I millennium b.C., grown locally. Unlike beer it never became a popular drink, but was always connected with the monarchy, which partly controlled its distribution, and the world of diplomacy. The royal archiv of Mari contains many texts about it which show an active trade with renowned production centers and different classes of wine, as well as great care in conservation and at serving.

## EL VINO EN EL ANTIGUO ORIENTE

Durante las excavaciones francesas de 1867 en Jorsabad, Victor Place encontró fondos de tinajas impregnadas de una pasta negruzca. Un día de lluvia obligó a interrumpir los trabajos. Cuando al día siguiente los arqueólogos retornaron al yacimiento, encontraron las tinajas llenas de un líquido violáceo y el lugar impregnado de un olor que no dejaba lugar a dudas: El material negruzco no era otra cosa que posos de vino que se habían diluido con el agua, devolviendo brevemente y por última vez las tinajas a su antigua función. Habían encontrado la bodega real. (Place, V., 1867, pp. 102-103).

Sin embargo el consumo de vino en el antiguo Oriente se remonta mucho más allá de la época neosiria. El cultivo de la vid se habría originado en ambiente sirio-palestino en el IV milenio a.C., cuando se atestigüa en la localidad siria de Hama (Renfrew, J.M., 1973, p. 127) extendiéndose desde allí por toda la zona costera y las montañas al norte de Mesopotamia donde aparece en los textos en el II milenio a.C. (Fales, M., 1976, pp. 197 y 293). Aquí la abundancia —al menos relativa— de precipitaciones y los terrenos accidentados que permiten un buen drenaje de las parras, favorecían estos cultivos. Así en Ugarit por ejemplo, el vino llegó a ser la bebida alcohólica por excelencia (Milano, L., 1981, p. 116).

Por el contrario en Mesopotamia central y meridional el clima desértico y los terrenos planos y mal drenados impedían el cultivo de la vid, a la que no sienta bien el sistema de riego tradicional por inundación. Aquí entramos en el reino de la cerveza. Sin embargo, incluso en estas tierras las clases privilegiadas consumían el producto de la uva que se importaba desde el norte y el oeste ba-

jando el Éufrates en unos barcos especiales, los *elepēt karānim* o barcos del vino (Milano, L., 1981, p. 112; Finet, A., 1974-77, p. 123).

En la primera mitad del II milenio a.C., jugaba un papel estelar en este comercio la ciudad de Mari en el Éufrates medio, importando vinos desde Siria occidental y reexportándolos hacia el sur. En dicha ciudad se registra en esta época un profuso consumo de vino por parte de la corte, consumo estudiado por Finet basándose en los documentos del archivo real. (Finet, A., 1974-77). Es también muy probable que participaran en este consumo particulares adinerados no dependientes del palacio, que adquirirían el vino directamente de los mercaderes, aunque esto no se refleje en los documentos por su carácter palaciego, si bien existen algunos textos referentes a la venta de vino en los mercados (Finet, A., 1974-77, p. 127). Pero en general el vino era monopolio de los monarcas y a menudo circulaba dentro de los circuitos de intercambio de dones entre soberanos con unas connotaciones ideológicas sobre las que volveremos más tarde.

En la Mesopotamia septentrional la vid se consiguió por el contrario aclimatar, aunque parece que tarde. Es cierto que hay evidencia paleobotánica de uvas aquí en el III milenio a.C. (Renfrew, J.M., 1987, p. 158) y se menciona en el II milenio a.C. la ciudad de Talmuš, situada quizá al norte de Nínive, como productora de vino (Dalley, S., 1984, p. 90) y que por la misma época existía una ciudad llamada Karāna, nombre que hace pensar en una conexión con la palabra *karānu* (vino) y que tenía como patrona precisamente a la diosa de la viña (Finet, A., 1974-77, p. 122), pero esta producción debió ser de poca importancia o perderse después, pues en el siglo IX a.C. Aššurnaširpal II presume de haber aclimatado en Asiria la vid como fruto pacífico de sus campañas militares en lugares lejanos (Wiseman, D.J., 1952, p. 27).

En cualquier caso en el imperio neoasirio el vino llegó a estar perfectamente integrado en la vida, al menos de las personas relacionadas con la casa real en un sentido amplio, como muestra el mismo Aššurnaširpal II en la estela conmemorativa del banquete inaugural de Nimrud, asegurando que allí se bebieron nada menos que 10.000 odres de vino (Wiseman, D.J., 1952, p. 35, lin. 116) y las listas de raciones de vino confeccionadas en el mismo Nimrud un siglo más tarde, según las cuales tenían derecho a éste unas 6.000 personas, desde la reina y las mujeres del harén hasta pastores y pinches de cocina (Stronach, D. en prensa). Estos hechos hacen suponer que a partir del siglo VIII a.C. el cultivo de la vid estaba firmemente implantado en el país de Assur, pues es imposible imaginar una difusión tan amplia de un producto importado. Sin embargo en esta época sigue sin poder cultivarse en el sur y así el rey babilonio Nabónido se lamentaría en el siglo VI a.C. de que el vino no existiese en su tierra (Fales, M., 1976, p. 197).

#### CONNOTACIONES IDEOLÓGICAS DEL VINO

A lo largo de los siglos el ser humano ha confeccionado bebidas alcohólicas de muy diversa índole, desde el kumis lácteo de los nómadas hasta los más sofisticados licores. La cerveza es una de las más antiguas y también de las más extendidas, pues su materia prima, la cebada, se adapta a condiciones climáticas y edáficas muy poco favorables.

Sin embargo, de todas ellas, al menos en nuestro mundo euroasiático occidental, ninguna está cargada con la simbología con la que está impregnado el vino. En nuestro ámbito cultural esto se ha visto acentuado por la equiparación cristiana del vino a la sangre de Cristo, pero el cristianismo no hacía sino recoger imágenes ya existentes con anterioridad. El color oscuro del vino tinto debió hacer pensar muy pronto en la sangre y de allí su consideración como bebida sagrada y mágica, transmisora de vida, reconstituyente en el cuerpo de la sangre que a éste pueda faltarle. Esta con-

sideración del vino como sangre se refleja, además de en su uso, en ritos religiosos específicos en costumbres tales, como que tradicionalmente sea el señor de la casa el que sirva el vino, siguiendo una corriente de pensamiento milenaria que prohíbe a las mujeres el contacto directo con la sangre, o la creencia —extendida hasta hace poco— de que su consumo fortalecía a parturientas, enfermos e incluso niños a pesar de que en realidad su efecto es más bien el contrario. En ámbito mesopotámico es significativo el hecho de que la palabra acadia para vino *karānu* fuera traducida en un principio por Deimel como *Lebenstrank* o “bebida de vida” y que el estudioso alemán diera el mismo significado a la palabra *dāmu* que sin embargo hoy se identifica claramente como “sangre” (Deimel, P., 1922, p. 20; v. Soden, W., *AHw.*, p. 158, CAD D, p. 75).

Otra razón por la cual el vino llegaría a adquirir una posición especial entre las bebidas es su contenido relativamente alto en alcohol, sobre todo en un mundo en el que los licores destilados aún no existían. Hoy la ebriedad nos parece un estado bochornoso y digno de evitarse pero en la Antigüedad esto no era siempre así, como demuestran las bacanales griegas. En ambiente oriental tenemos la historia ugarítica del banquete del dios El, donde se narra sin pudor alguno la borrachera de éste y se considera el deber de un buen hijo ayudar a su padre en la ebriedad (Grottanelli, C., 1981, pp. 140-41). Es más, en las culturas antiguas ésta solía considerarse como un estado que acercaba al individuo a los dioses y este estado era mucho más fácil de alcanzar con el vino que con la cerveza, cuyo bajo contenido en alcohol hacía que muchas veces no tuviera efecto alguno. Así el primero se colocó en una situación privilegiada respecto a la segunda, llegando a ser elemento indispensable de rituales y fiestas mientras que la cerveza quedaba para el consumo diario. Algunos autores han llegado a formular esta distinción de un modo radical, como L. Milano, que defendió que en la Mari del Bronce Medio se separaría netamente el ámbito del banquete, constituido de vino y carne, del almuerzo cotidiano a base de cerveza y productos cerealícolas, sin que pudiera haber mezcla alguna entre ambos (Milano, L., 1981, p. 120). Pero el mismo autor admitirá más tarde que esta distinción no sería seguramente tan rígida (Milano, L., 1988, p. 73), aunque sí parece quedar una contraposición del vino como bebida “noble” frente a la cerveza que apenas sería un sustituto agradable del agua.

Por último existe también, para explicar que el vino se considerase una bebida superior, una razón de índole meramente económica. Al ser más difícil su cultivo es menos accesible, su precio es más alto y debe reservarse para las ocasiones especiales, mientras que la cerveza está siempre disponible en grandes cantidades. Esto es sin lugar a dudas aplicable a las regiones donde el vino es un producto de importación. Pero lo que llama la atención es que también en las regiones donde se cultiva la vid en abundancia como en Siria-Palestina y más tarde en Roma, el vino sigue conservando sus connotaciones ideológicas incluso cuando llega a ser de consumo prácticamente diario. Por otro lado éstas no llegan a crearse en torno a la cerveza. Será únicamente en los países nórdicos —en los que el producto de la uva es prácticamente inexistente— donde la cerveza o el hidromiel lleguen a ocupar un papel parecido al del vino como bebidas sagradas o mágicas y de hospitalidad.

En Mesopotamia tanto septentrional como central el vino es sobre todo un atributo de la realeza y una bebida de hospitalidad. En conexión con el rey el vino sería un símbolo de prosperidad y abundancia. Los monarcas asirios gustan, a partir del siglo IX, de representarse con un cuenco para beber en la mano que por sus dimensiones parece para vino y no para cerveza. También las reinas participaban de esta forma de representación, como lo muestra el célebre relieve de la reina Aššur-šurat en el jardín con su esposo Aššurbanipal (Barnett, R.D. y Lorenzini, A., 1975, lams. 8, 12, 47 y 167-170 y Stronach, D., en prensa, lams. Ib, IIa y VIa). Esta iconografía es sin embargo anterior y se remontaría al III milenio a.C., si bien en ambiente levantino (Haran, M., 1958, pp. 21-22).

Según Finet en la mesa real mariota el vino era de consumo diario, si bien Milano asegura lo contrario (Finet, A., 1974-77, p. 127; Milano, L., 1981, p. 120)<sup>1</sup>. En cualquier caso los reyes solían controlar su distribución y estaba siempre presente en las nominaciones o promociones de funcionarios. Invitar a un individuo a un banquete donde se servía vino o bien asignarle una ración de éste, era una manera por parte del monarca de mostrarle su favor. Por otro lado era el regalo acostumbrado de los nobles al rey (Hoglund, K.G., 1985, p. 40).

Como bebida de hospitalidad era ofrecido a mensajeros y embajadores extranjeros (Milano, L., 1981, p. 112). También era objeto de regalo entre monarcas, encuadrándose dentro de la ideología de intercambio de dones que domina la diplomacia en del antiguo Oriente Medio especialmente en el II milenio a.C. Así en Mari Zimri-Lim enviará a Hammurabi jarras de vino (Dalley, S., pp. 90 y 130) y el rey Aplahanda de Karkemish ofrece en una carta a Yasmah-Adad, gobernador asirio de la misma ciudad, vino de calidad para suplir la carencia que al parecer sufría éste (Finet, A., 1974-77, p. 127 y nota 46)<sup>2</sup>. Además su presencia era indispensable a la hora de recibir a un rey extranjero, ya fuera este vasallo o de rango igual y para ello cada gobernador de distrito contaba con su propia bodega, pudiendo así brindar el trato adecuado a quienes pasaran por su jurisdicción (Finet, A., 1974-1977, p. 127)<sup>3</sup>.

#### ELABORACIÓN, ALMACENAJE Y CONSUMO

En Mari todo el vino era importado y por tanto los textos no se refieren a su elaboración, pero el caso sería distinto para la Mesopotamia del norte y el piedemonte, donde, como dijimos, existía una producción de vino local. El método para extraer el mosto de la uva sería el tradicional del pisado y se han encontrado diferentes tipos de lagares, tanto pequeños de uso doméstico como grandes destinados a una producción comercial. Solían ser en piedra con una tina grande en la cual se colocaba la uva, conectada por un canalillo a otra más pequeña, en la que se recogería el mosto (Fales, M., 1976, p. 201). Este método, que aún hoy es utilizado por los vinateros aficionados, es en principio satisfactorio. Sin embargo con él queda desaprovechada una gran cantidad de mosto que necesitaría métodos más sofisticados para ser extraída. Esto nos lleva a preguntarnos si existiría en Mesopotamia del norte la prensa de vino.

Ésta se documenta en Egipto ya en el Reino Antiguo, donde consistía en un saco al que iban cosidas pértigas de madera. En éste se metían las uvas ya pisadas, se colocaban en una tinaja y se aplastaban dando vueltas a las pértigas, exprimiendo así hasta las últimas gotas de mosto (Fales, M., 1976, p. 201, figs. a y b). En acadio existe un término problemático referido al procesado del vino, el verbo *šabatu*, que también es utilizado a la hora de describir la extracción del aceite de *šamaššammu*. Este verbo se traducía tradicionalmente como “exprimir, prensar” (v. Soden, W., *AHw.*, p. 1047), pero debido a que también es aplicado a una posible extracción de aceite de las semillas del sésamo —pues éste es uno de los probables significados de *šamaššammu*— y que éstas no se prensan a estos efectos, recientemente se ha rechazado ese significado, proponiéndose que se refiera a un proceso vago, que quizá fuera la separación de líquidos de los posos (CAD, S, p. 60). De cualquier manera incluso en el caso de que *šabatu* significara efectivamente “exprimir,

<sup>1</sup> Todo el artículo de L. Milano está basado en listas de alimentos para la mesa real en donde no aparece el vino.

<sup>2</sup> ARM V, 13, 6.

<sup>3</sup> Para una recepción con vino de un soberano extranjero por un gobernador de distrito ver ARM XIV, 83, 11-13.

prensar”, tampoco es estrictamente necesario que esto fuera hecho con una prensa propiamente dicha. Habrá pues que esperar a tener evidencias iconográficas o arqueológicas para pronunciarse definitivamente al respecto. De todas formas debemos recordar que si bien las prensas permiten extraer una mayor cantidad de mosto, éste sería también peor, pues la calidad del mosto disminuye con sucesivos prensados.

Una vez exprimido el mosto, no se guardaba para su fermentación en barriles, sino en tinajas abiertas que más tarde, terminado el proceso, serían cubiertas con tapas de caña o arcilla para evitar que el vino se convirtiera en vinagre (Fales, M., 1976, p. 202). Esta clase de contenedor es utilizado aún hoy en los pueblos de Castilla, donde la madera escasea y tiene la desventaja de privar al caldo de los aromas que los diferentes tipos de ésta puedan darle. Fales defiende que ya existiría la técnica de mezclar unos caldos con otros, basándose en el documento de Mari ARM IX, 15, donde una tinaja de vino tinto es mezclada con seis de blanco (Fales, *ibid.*). Es cierto que existía la profesión del mezclador de vinos, el *sāmihum*, pero no está muy claro si éste trabajaba en la bodega o en la mesa real.

Después de su fermentación el vino era trasvasado para su almacenaje y eventual transporte. En Mari la tinaja en la que el vino es almacenado es la *karpatum*, con una capacidad establecida de 10 *qu*, por lo cual también era utilizada como medida para este producto (Milano, L., 1981, nota 126; Finet, A., 1974-77, p. 129; v. Soden, *AHw.*, pp. 449-50; CAD, K, pp. 219-21)<sup>4</sup>.

Otra clase de tinaja utilizada en Babilonia y Asiria en el Bronce Medio era el *kirrum*, usado también para almacenar otros líquidos, mientras que en época neoasiria el recipiente para contener y contabilizar el vino es el *šappu* (Wiseman, D.J., 1952, p. 35, lin. 131)<sup>5</sup>.

Gran parte del vino se consumiría inmediatamente, pero el término *labīrum* “viejo”, entre las clasificaciones del vino en los textos administrativos mariotas, hace suponer que al menos una parte sería almacenado durante períodos largos. Un vocablo utilizado desde el II milenio a.C. para designar la bodega es el de *bit karāni(m)* “casa del vino”, que también podía designar una taberna o un viñedo (CAD, K, p. 206; v. Soden, *AHw.*, p. 447)<sup>6</sup>. A mi juicio un término tan ambiguo podría haber designado incluso un lagar.

En Mari para el vino perteneciente al trono se distinguen cuatro lugares de almacenaje, de los cuales tres estaban situados en el palacio mismo y uno en el templo de la diosa Bēlet-ekallim (Finet, A., 1974-77, p. 126). De los tres situados en el palacio, el primero es la *nakkamtum*, en donde se dejaba el vino en las mismas tinajas donde había fermentado, quizá para dejarlo envejecer. El segundo sería el *rugbum*, que el autor francés traduce como “cobertizo” (*remise*), en el cual también el vino quedaba en sus tinajas originales, sin que sepamos muy bien en que se diferenciaba su propósito del de la *nakkamtum*. Por último estaba el sótano, *bit kannim* o simplemente *kannum*.

Con *kannum* se designaba originalmente un estante de madera para colocar en él recipientes de base puntiaguda —lo cual nos puede hacer suponer que las *karpātum* serían de tipo ánfora— y por extensión se podía referir a un lugar donde se hallaran varios de estos estantes, como de hecho sería una bodega. Pero el *kannum* no sólo sería un lugar para almacenar el vino, sino también donde éste se trasvasa, se sella, se decanta, posiblemente se mezcla, se cata y finalmente, pasado este control de calidad, se pasa a jarras selladas más pequeñas.

<sup>4</sup> Las *karpātu* podían contener otros productos como aceite, perfume o incluso cebada. En cuanto al *qu*, su capacidad es discutida, pero parece girar en torno al litro.

<sup>5</sup> En el período neoasirio se pierde la mención.

<sup>6</sup> CAD da los tres significados, mientras que *AHw* sólo da el de bodega.

En la mesa el vino aparecería en jarras (*assamū*) que podían ser de metal precioso. Para beber se utilizarían vasos (*kāsū*) y cuencos. En Asiria estos cuencos se documentan en los relieves del I milenio a.C. pero también han sido encontrados algunos ejemplares (Stronach, D., lám. Vb, Vc y figs. 1b y 1c). En los casos de personajes reales estos cuencos podían ser de oro, como muestran los hallados en las tumbas de reinas de Nimrud (Stronach, D., lám. Vc). En época neoasiria se puso también de moda beber el vino en ritones decorados con cabezas de león o de otros animales (Deller, K., 1985, lám. 30; Stronach, D., lams. III a y b). Muy a menudo el vino contenía posos que debían ser filtrados, por lo que se incorporaban filtros a los recipientes para beber o se utilizaban embudos de arcilla con agujeros (Stronach, D., lám. Vb y fig. 1c).

No tenemos seguridad sobre si se consumía el vino puro o mezclado con agua, pero parece ser más bien el caso de lo primero. Sin embargo en época neoasiria aparecen unas grandes "cráteras" en los relieves, que podrían hacer pensar en costumbres parecidas a las griegas (Barnett, R.D. y Lorenzini, A., 1975, lám. 172; Deller, K., 1985, p. 345, fig. 2; Stronach, D., lám. IIIa). En el registro arqueológico éstas no se han documentado claramente pero es posible que muchos de los recipientes catalogados como "calderos" fueran en realidad esta clase de "cráteras" (Stronach, D. en prensa). Relieves que representan el saqueo de los palacios urarteos por parte de soldados asirios muestran a estos llevándoselas (Stronach, D., lám. IVb), por lo cual es posible que el mezclar vino con agua fuera originalmente una costumbre de ese país que pasaría a Asiria al entrar en contacto con él, mientras que antes en Mesopotamia se habría bebido el vino puro.

Con lo que sí se mezclaba el vino tanto en Asiria como en Mari era con hielo (Dalley, St., 1984, p. 91). Este en Mari se guardaba en la *nakkamtum* junto al vino (Finet, A., 1974-77, p. 126) y también en neveras o *bit šuripim* (Dalley, St., 1984, p. 90). En el caso del vino tinto esto habría estropeado bastante el sabor, al menos para nuestro gusto. Pero hay que tener en cuenta que los gustos cambian con las épocas y si —como es perfectamente posible— los vinateros de entonces no hubieran sido capaces a pesar de sus esfuerzos de conseguir un vino tinto de buena calidad, el frío podría incluso haber mejorado su sabor. Por otra parte —y sobre esto volveremos más tarde— es posible que la mayoría del vino consumido en Mesopotamia fuera blanco, en cuyo caso la costumbre de enfriarlo con hielo sería menos chocante.

#### CLASES DE VINO EXISTENTES

Los textos administrativos de Mari nos ofrecen el panorama de una cultura del vino avanzada, que da lugar a diferentes tipos de caldos cuidadosamente diferenciados entre sí.

Una primera clasificación es la que seguiría lo que nosotros podríamos llamar "denominación de origen". Así se encuentra vino catalogado por su lugar de procedencia, lo cual nos puede dar una idea de cuáles eran los centros de producción con prestigio. Uno de ellos indudablemente era Karkemish en Siria septentrional, cuyo rey, como ya dijimos, se jactaba de poder proveer de vino a Yasmah-Adad. Otro sería la ciudad siria de Alepo. También se menciona Talmuš, situada al norte de Nínive y en general todo el piedemonte desde el alto Balij hasta la margen occidental del Tigris, englobando naturalmente la región del Jabur (Finet, A., 1974-77, p. 122).

Otro criterio de clasificación, que resulta más interesante a la hora de determinar el grado de sofisticación de la actividad vinatera de la época, es aquel referido a las cualidades intrínsecas del vino. Aquí vemos aparecer diferentes calidades y sabores, que nos hacen ver que a la hora de servir el vino no siempre aparecía lo mismo en las mesas mariotas. Este cuadro, válido para Mari por ser sus textos los más estudiados, es sin duda aplicable, con pequeñas variaciones, a otros lugares y épocas.

Una primera distinción que quisiéramos hacer partiendo de nuestra propia cultura, es aquella entre vino blanco y tinto. Sin embargo precisamente esto es difícil, al menos en Mari. Es cierto que allí aparece el calificativo *sānum* o *sīnum* “rojo”, expresado también con el sumerograma MUD y que con bastante probabilidad haga referencia al vino tinto, sin embargo no aparece ningún término aplicable al vino blanco. Esto induce a Finet a avanzar la hipótesis de que la mayoría del vino consumido y producido fuera blanco, siendo el tinto una variedad especial digna de ser resaltada (Finet, A., 1974-77, nota 34).

Personalmente encuentro varias razones para apoyar esta tesis: La primera sería el que entre las calificaciones de vino mariotas aparezca la de vino “de buena calidad” (*ṭabum*) y la de “tinto de buena calidad” (*sānum ṭabum*) pero nunca la de “blanco de buena calidad”, lo que hace suponer que éste estaría comprendido bajo el primero. Por otro lado el vino corriente (UŠ) nunca es calificado de tinto, de lo cual se podría deducir que éste siempre era considerado como algo especial<sup>7</sup>. El hecho de que quizá el vino tinto se almacenara en una bodega especial, también contribuye a pensar que el blanco sería el más extendido<sup>8</sup>. La costumbre de beber vino con hielo también hace pensar, como ya hemos dicho más arriba, en vino blanco, pues éste mejora su sabor al enfriarse mientras que el tinto se aprecia mejor a temperatura ambiente, si bien hay que decir que este argumento no es concluyente dadas las variaciones en el gusto a través de los tiempos.

Quizá el apoyo más firme a la teoría de Finet sea el hecho de que en las regiones con fuerte insolación las uvas tiendan a ser blancas y den por tanto vino blanco, al cual es necesario añadir hollejo de uva negra para conseguir tinto<sup>9</sup>. Es lo que ocurre hoy en el sur de España. En la Siria actual, la interrupción del cultivo de la vid debido a la aparición del Islam no permite trazar paralelos directos, pero dada su ubicación geográfica es muy probable que la situación allí fuera similar. Sería pues el blanco el producto corriente de la vendimia, mientras que el tinto quedaría como algo especial traído de las pocas zonas sombrías donde se daba la uva negra.

Una tercera clase problemática de vino sería la *ammurdinu(m)* o *murdinu(m)*, que Zimri-Lim pide a su esposa Šibtu en ARM X, 133 y que ha sido descrita como “rosado” debido al posible significado de “rosa” de esta palabra (v. Soden, W., *AHW*, p. 45-46). Pero el rosado es de invención reciente, por lo cual es bastante improbable su aparición en Mari. Por ello y también porque la ecuación *ammurdinu(m)*/rosa es dudosa, habría que proponer otras soluciones. La de Finet, que se trate de un licor hecho con moras de morera, se basa en un paralelo etnográfico y en la traducción “bramble” dada por el CAD (Finet, A., 1974-77, p. 127; CAD A2, pp. 90-91). La verdad es que el problema es de solución difícil. Tal vez se trate de un vino perfumado con rosas o de un clarete conseguido a base de mezclar vino tinto con blanco, sin que pueda hablarse de verdadero rosado.

Otro criterio para clasificar el vino era su calidad. Aquí encontramos en Mari tres clases: *ṭabum*, UŠ y *ša šate-ia*. El primer adjetivo significa “bueno, dulce” y también aparece como sumerograma DÜG. GA. Con él parece designarse el vino de primera calidad y, como ya dijimos, se especifica algunas veces que es tinto. El ideograma UŠ por el contrario, designa el vino corriente e incluso de segunda calidad y nunca se dice que sea tinto. Finalmente el vino clasificado como *ša šate-ia*, literalmente “aquel de mi beber”, está destinado exclusivamente al consumo del rey y debía ser de una

<sup>7</sup> Para calificación de vinos ver Finet, A., p. 127 y CAD K p. 205. En este último sin embargo sí aparece mencionado el vino blanco dulce o de buena calidad como sumerograma GĒŠTIN<sup>7</sup>. BABBAR DÜG.GA.

<sup>8</sup> En la carta de Mari ARM X, 131, lin. 4 el rey Zimri-Lim pide a la reina Šibtu «*ru-ug-ba-am DUG*» GĒŠTIN *sa-a-mi pi-te-ma* que como señala Finet en su

nota 33 puede traducirse como «dans la remise ouvre les jarres de vin rouge» o bien «ouvre la remise aux jarres de vin rouge», ambigüedad que tampoco a mí me ha sido posible aclarar.

<sup>9</sup> Manuel Romero, productor de vinos, comunicación personal.

calidad especial superior a las otras ya sea por la procedencia de su cosecha o por su elaboración. En algunas ocasiones este vino es regalado a personajes privilegiados, como otros monarcas<sup>10</sup>. D. Stronach también defiende la existencia de un vino especial para los reyes neoasirios, ya que estos no aparecen en las listas de raciones (Stronach, D. en prensa).

También el tiempo que un vino permanecía en las bodegas constituía un criterio de clasificación. Así encontramos el sumerograma BAD "viejo", que en acadio se leería *labīru(m)* "viejo", lo que indicaría ya la costumbre de hacer envejecer los caldos. Este término aparece también fuera de Mari<sup>11</sup>. También existe el término *eššu* "nuevo" para designar el vino del año (CAD K, p. 205) pero ni Finet ni Dalley lo citan como aparecido en Mari.

Una clase de vino que tampoco se encuentra en Mari sería el vino dulce, *duššupu(m)* (CAD D, p. 200 y K, p. 205; v. Soden W., *AHw*, p. 179; Bottéro, *RLA* 3, p. 305). No queda muy claro si se trataba de vino tipo moscatel o endulzado con miel o sirope (*dišpum*). Stronach defiende que el vino dulce sería la variedad más extendida en Asiria basándose en que en los relieves siempre aparece un sirviente espantando las moscas de los cuencos de vino y que estos insectos se habrían sentido más atraídos por un vino dulce que por uno corriente<sup>12</sup>. Esta atracción sería aún mayor en caso de que efectivamente contuviese miel. En Mari, donde el vocablo no aparece, puede que el vino se oculte bajo el vocablo *tabum* (Finet, A., 1974-77, nota 44) o que simplemente fuera desconocido.

En cualquier caso encontramos un lenguaje enológico bastante elaborado, que nos sugiere una cultura del vino refinada, donde éste era apreciado en sus diferentes variedades y matices y no simplemente consumido por su potencial embriagador.

#### CONCLUSIONES

Por lo anteriormente expuesto, vemos que en la antigua Mesopotamia centro-septentrional el consumo de vino contaba ya con una tradición de más de un milenio cuando la vid consiguió ser aclimatada. Sin embargo nunca llegó a ser una bebida popular, permaneciendo siempre ligada a la realeza y al mundo de los honores y de la diplomacia. Existía una activa circulación, con centros de producción de prestigio, se conocían técnicas para elaborar distintas variedades y se cuidaba su presentación en la mesa. Todo esto se inserta perfectamente en el cuadro de cultura elegante y refinada que nos presentan las civilizaciones del antiguo Oriente, refinamiento hasta ahora mejor conocido a través de sus manifestaciones en el arte y la literatura, consideradas más importantes desde un punto de vista tradicional. Pero debemos recordar que el grado de civilización de una sociedad se manifiesta precisamente en el cuidado conferido a los aspectos de la vida cotidiana y en este sentido, al menos en lo que a la alimentación respecta, los estados del Próximo Oriente anteriores a los persas nada tienen que envidiar a los de épocas posteriores.

*Dpto. de Historia Antigua y Medieval  
Universidad Autónoma de Madrid*

JULIA GARCÍA LENBERG

<sup>10</sup> Ver ARM V, 13,6 donde el rey de Karkemish envía este vino a Yasmah-Adad como regalo.

<sup>11</sup> CAD K, p. 205, cita CT 22 37:15 «GIŠ.GEŠTIN *labīru*».

<sup>12</sup> D. Stronach, comunicación personal.



## ABREVIATURAS

- AHw VON SODEN, W., *Assyrisches Handwörterbuch*, Wiesbaden, 1959 y sig.  
 ARM Archiv Royal de Mari.  
 CAD *The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago*, Chicago-Glückstadt, 1956 y sig.  
 RLA *Reallexicon der Assyriologie*, Berlin-Leipzig, 1928 y sig.

## BIBLIOGRAFÍA

- BARNETT, R.D. y LORENZINI, A., *Assyrische Sculpturen im British Museum*, Recklinghausen.  
 BOTTERO, J., 1966, «Getränke», *RLA* 3, Berlin, pp. 302-306.  
 DALLEY, ST., 1984, *Mari and Karana. Two old Babylonian Cities*, Londres.  
 DEIMEL, D., 1922, «Die Bewirtschaftung des Tempellandes zur Zeit Urukaginas», *Orientalia* 5, pp. 1-22.  
 DELLER, K., 1985 «SAG.DU.UR.MAH, Löwenkopfsitula, Löwenkopfbeker», *Baghdader Mitteilungen* 16, pp. 326-346.  
 FALES, M., 1976, «La produzione primaria» en: S. MOSCATI (ed.), *L'Alba della civiltà: Società, economia e pensiero nel Vicino Oriente Antico*, Turín, pp. 165-282.  
 FINET, A., 1974-77, «Le vin a Mari», *AfO* 25, pp. 122-131.  
 GROTTANELLI, C., 1981, «L'ideologia del banchetto e l'ospite ambiguo», *Dialoghi d'Archeologia* 3, pp. 122-154.  
 HARAN, M., 1958, «The bas reliefs on the sarcophages of Ahiram, King of Biblos», *Israel Exploration Journal* 8, pp. 15-25.  
 HOGLUND, K.G., 1985, «The fermented beverages of Mesopotamia», *Biblical Archaeologist*, marzo.  
 MILANO, L., 1981, «Alimentazione e regimi alimentari nella Siria preclassica», *Dialoghi d'Archeologia* 3, pp. 85-122.  
 MILANO, L., 1988, «Codici alimentari, carne e comensalita nella Siria-Palestina di etá preclassica» en: C. GROTTANELLI (ed.), *Sacrificio e società nel mondo antico*, Bari.  
 PLACE, V., 1867, *Niniveh et l'Assyrie* 1, París.  
 RENFREW, J.M., 1973, *Paleoethnobotany*, Londres.  
 RENFREW, J.M., 1987, «Fruits from ancient Iraq: The paleobotanical evidence», *Bulletin of Sumerian Agriculture* 3, pp. 157-161.  
 V. SODEN, W., 1959 y sig., *Assyrisches Handwörterbuch*, Wiesbaden.  
 STRONACH, D. en prensa, *The imagery of the wine bowl: wine in Assyria in the early first millenium b.C.*  
 WISEMAN, D.J., 1952, «A new stela of Aššur-našir-pal II», *Iraq* 14, pp. 24-44.