



CONSULTA NUESTRAS ÚLTIMAS OFERTAS



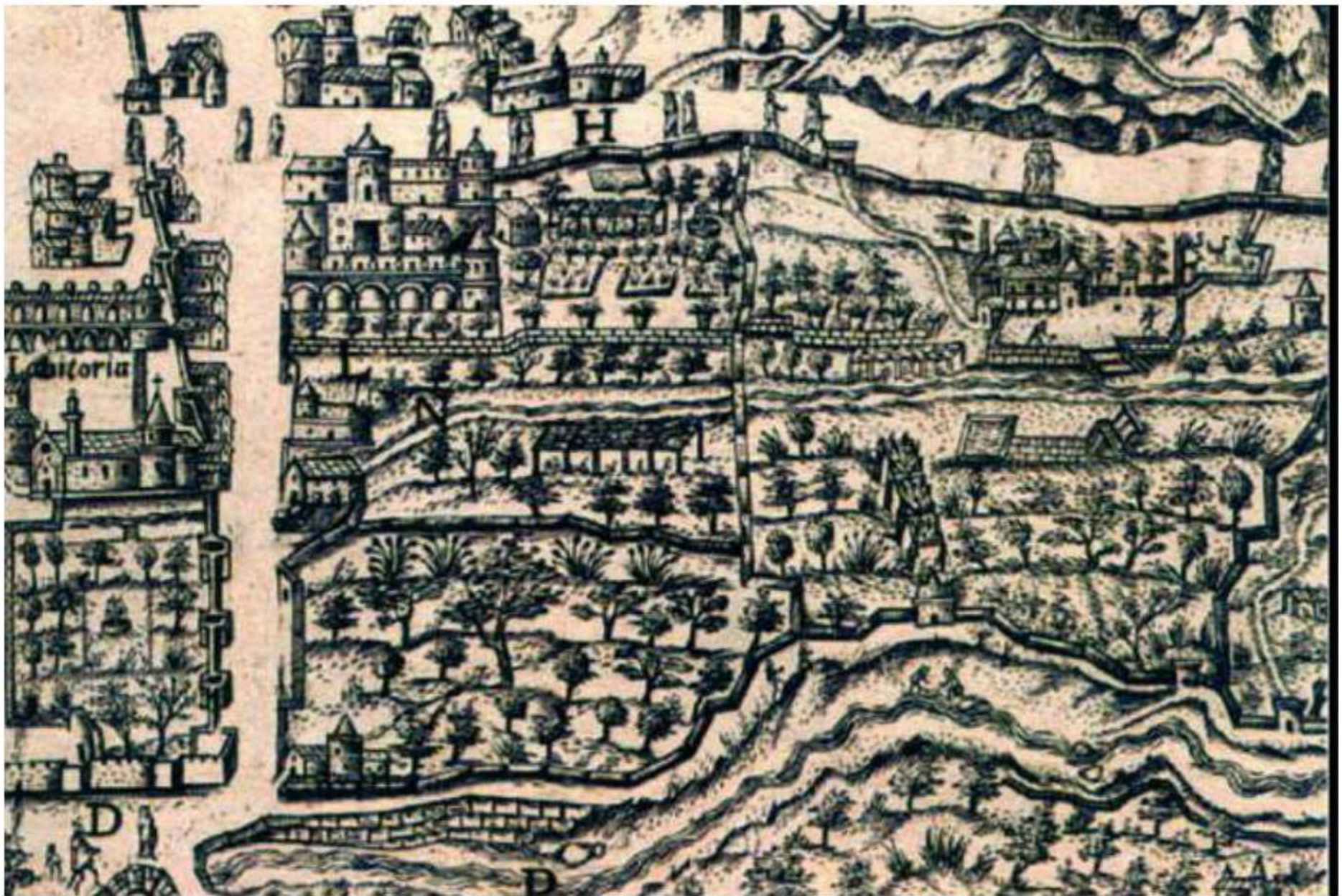
Un estudio del CSIC señala que Al-Andalus fomentó el cultivo de la vid

CORDÓPOLIS | 10 de diciembre de 2015 a las 4:54 | No hay comentarios

Google +

Like 1

meneame



Grabado de una viña andalusí del siglo XVI.

Un grupo de investigadores descubre nuevas técnicas de poda y propagación de la viña utilizadas entre los siglos X y XIV gracias al Estudio de Tratados Agrícolas Andalusíes

El estudio de tratados agrícolas y botánicos de autores andalusíes redactados entre finales del siglo X y mediados del XIV ha demostrado la existencia en al-Andalus de técnicas de mejora de cultivo de la vid, en concreto métodos de poda y propagación, novedosas con respecto a otras regiones vitivinícolas peninsulares. Un equipo multidisciplinar coordinado desde la Escuela de Estudios Árabes (EEA) del CSIC, compuesto por filólogos, agrónomos y botánicos, en colaboración con las Universidades de Córdoba y Granada, han editado, traducido y analizado en profundidad ocho tratados agrícolas árabes junto a obras de carácter botánico, tanto manuscritas como impresas, que han permitido ampliar el conocimiento que se tiene de este cultivo ancestral y las técnicas aplicadas, según ha informado el CSIC a través de una nota de prensa.

“La importancia de la viticultura dentro de la agricultura desarrollada durante el período andalusí es un hecho indiscutible”, explica Expiración García, investigadora de la Escuela de Estudios Árabes del CSIC. “En las obras que analizamos, la vid es el cultivo al que se dedica una mayor atención y extensión, porque, como argumentaban en el siglo XI, es fácil de cuidar y su época de plantío es muy amplia”, añade. La vid y la elaboración del vino se

introdujeron siglos antes en la cuenca mediterránea y, por tanto, en la Península Ibérica desde el área siro-palestina, donde existía una antigua tradición. Investigaciones arqueológicas del CSIC sitúan la producción y consumo de vino en estas zonas en la Edad de Bronce, ya desde el III y II milenio anterior a nuestra era.

En concreto, el análisis desarrollado por la EEA ha revelado la existencia de diferentes técnicas de poda de formación y de fructificación, muy detalladas en los tratados agrícolas árabes de esta época con respecto a obras de autores grecolatinos. Los investigadores han llegado a la conclusión de que en al-Andalus se realizaba una poda de fructificación dividiendo las vides en tres grupos de acuerdo con la extensión de la poda: las de poda larga (melar y blanca); de poda corta (negra y repleta de racimos compactos) y la intermedia (*jallādī* o *jallāwī*). Incluso algunos tratados redactados en el siglo XI referencian la existencia de una poda especial destinada a las pasas.

Asimismo, la investigación ha dejado al descubierto que los agrónomos andalusíes utilizaban un proceso continuo de mejora de la producción mediante el injerto de variedades más selectas sobre los pies más deficientes. Con el objetivo de aportar nutrientes, utilizaban como abono cenizas y cornamentas de rumiantes y, como proceso fitosanitario, los autores árabes hablan de una técnica llamada empolvado que consistía en la aplicación de materiales finos (tierras, estiércol y cenizas) directamente sobre la planta. Esta práctica, exclusiva de al-Andalus, posiblemente se realizaba como técnica para combatir el insecto *Lobesia botrana* o polilla del racimo.

Los tratados analizados recogen frecuentes referencias a plantaciones en regadío, cuando la vid es un cultivo tradicionalmente asociado al secano. Este hecho apoyaría la idea de la existencia de plantaciones dedicadas exclusivamente a la producción de uva para el consumo como fruta fresca. Generalmente dispuestas en emparrados para crear bóvedas vegetales con una finalidad productiva y ornamental, los vestigios de estas plantaciones son evidentes hoy en día en los cármenes (del árabe *karm*, viña) o fincas situadas en el Albaicín, barrio granadino de tradición morisca, configurando su paisaje.

En los márgenes de la ley

Pese a que las obras agrícolas andalusíes solo aluden a la preparación de mosto, arropes y vinagres, los investigadores de la Escuela de Estudios Árabes han constatado que el consumo de vino no era inusual, sobre todo en ámbitos marcados por la marginalidad o por su exclusividad. “Los cristianos eran quienes comercializaban el vino, que se consumía en espacios privados, en fiestas y reuniones de carácter muy diverso. Sobre ello, ha profundizado Manuela Marín, investigadora del CSIC en Madrid ahora jubilada, y autora de la obra *En los márgenes de la ley: el consumo de alcohol en Al-Andalus*“, explica Expiración García.

Para las escuelas jurídicas islámicas, el consumo de vino era una transgresión, pero también un delito castigado con penas de azotes. No obstante, los juristas andalusíes interpretaban que el consumo privado era una elección individual, mientras que beber en público constituía un escándalo inaceptable. “En niveles altos de la sociedad, príncipes, aristócratas y soberanos mantenían un discreto consumo de vino en las llamadas tertulias de bebida, de acuerdo a una etiqueta establecida. De estas reuniones, que se celebraba en la parte privada de las residencias, el pecador daba cuenta únicamente a Dios. Por el contrario, en ciudades como Córdoba y Sevilla, donde era habitual el vino en tabernas y alhóndigas, las autoridades perseguían a los bebedores para ejercer un control de las ‘gentes de mal vivir’ y de sus costumbres libertinas”, subraya Manuela Marín en *En los márgenes de la ley*.

Las conclusiones de estas dos líneas de estudio se recogen en la exposición del Jardín Botánico de Madrid (RJB) *La Vid, el Vino y el CSIC* que ha recibido más de 18.000 visitas. La muestra se aproxima a la investigación científica del sector vitivinícola desde una perspectiva multidisciplinar, demostrando su trascendencia a nivel económico, social y cultural.

El CSIC, que genera el 20% de la producción científica nacional, es la institución con mayor porcentaje de transferencia de resultados al tejido productivo, tal y como se puede corroborar en esta exposición, que cuenta con la colaboración de 9 bodegas: Terras Gauda, Vega Sicilia, Marqués de Riscal, Grupo Estévez, Freixenet, Abadía da Cova, Borsao, Alto Moncayo y Lustau y la Plataforma Tecnológica del Vino.