

ACEITE Y VINO, BÁLSAMO DIVINO

Elaboración tradicional del vino

La pisada de uva fue el método más utilizado en vitivinicultura desde la antigua cultura egipcia hasta finales del siglo XIX. Para no caerse, los pisadores necesitaban puntos de apoyo y tenían que apoyarse en bastones o palos, o bien podían apoyarse unos con otros. Los romanos, en el auge de su imperio, fueron los responsables de propagar su rudimentaria, pero efectiva técnica de elaboración. Consistía en pisar las uvas en lagares de piedra (calcatorium) con un orificio de salida por el que el mosto, tras el pisado, se precipitaba al exterior, siendo recogido en un depósito de obra (lacus). Los lacus vinarius disponían de una tubería de plomo que conducía hacia las dolia defossa o tinas de cerámica de entre 1.000 a 1.500 litros de capacidad y que se semienterraban para la fermentación y envejecimiento del vino en el cellae vinariae. Los lagares romanos excavados en piedra se han usado a lo largo del medioevo y hasta los albores de la modernidad. En la actualidad, la mayor parte de las fiestas de la vendimia que se hacen en el mundo incluyen, de una u otra forma, el ritual del pisado de las uvas.

