

# El vino en la cocina. Historia, tradición y originalidad

Elena González-Blanco García

## Orígenes, tradición e historia

El vino está unido a la historia del hombre desde los orígenes de la cultura. Parece una afirmación evidente, e increíble a la vez, pero lo más asombroso es que conservamos evidencias arqueológicas que nos permiten documentar los primeros restos del consumo de esta bebida en un jarro en Irán de 5500 años de antigüedad.

Tras este sorprendente hallazgo, encontramos una continuidad de distintos testimonios que dan fe de la gran importancia de esta bebida a lo largo de toda la historia. La mayor parte los hemos obtenido de los restos arqueológicos (vasijas), y, sobre todo, por los documentos literarios de todos los tiempos. Hipócrates, Marcial, San Pablo, Pasteur o Camilo José Cela nos ofrecen muestras variadas de la importancia del vino en diferentes campos y épocas.

En una fugaz revisión histórica y geográfica podemos hacernos a la idea de lo que supone la existencia de esta bebida a nivel mundial. Ya Heródoto en la Grecia clásica señalaba la afición de los persas al vino. Quizá fueren los vinos de Shizar los que ayudaban a pasar al gran rey Darío III los apuros que le suministraba Alejandro Magno. Marco Polo se hizo eco en su obra de la calidad de estos vinos, a los que tal vez se refiriera el gran poeta persa del vino Omar Khayyam. De Persia llegaron estas uvas al valle del Ródano, llevadas, según unos, por las cruzadas, y según otros, mucho antes, por los legionarios romanos desde Siracusa. En el Ródano fue donde la uva pasó a llamarse *Syrah*, responsable hoy de los excelentísimos vinos Hermitage o los de Cote Rotie entre otros.

Los vinos más famosos del Ródano son, sin duda, los del *Chateneauf du Pape*. A diferencia de los *dem'sa* en los que aparte de la *Syrah* sólo suele entrar una pequeña proporción de la variedad blanca Viognier, en los del Chateneauf se produce una combinación de hasta 13 variedades diferentes, una de las cuales es nuestra Garnacha tinta.

A principios del siglo XIV fue elegido papa Clemente V, y en 1309 llevó la sede pontificia a Aviñón. Era muy aficionado a los vinos de su archidiócesis, donde aún se elabora un vino que lleva su nombre (*Chateau Pape Clement*).

Los vinos del Ródano y la Provenza gozaban ya entonces de gran prestigio. Cuando Urbano V se extrañó, en una carta al poeta Petrarca, de que los cardenales de Aviñón no quisieran volver a Roma, el vate le respondió: "los príncipes de la Iglesia estiman el vino de Provenza, y saben que los vinos de Francia son más raros en el Vaticano que el agua bendita".

Miles de historias como ésta se podrían contar y recoger a lo largo de los tiempos y acerca de cada una de las variedades de nuestros vinos<sup>1</sup>.

La expansión no quedó ahí, sino que se extendió a todas aquellas tierras en que la vid dio fruto, creando lazos culturales y vínculos culinarios entre tierras muy lejanas, por poner un ejemplo, las primeras viñas australianas se plantaron en 1788, y hoy son especialmente famosos los de Nueva Gales del Sur. Si su origen se debe atribuir o no a los persas... nunca lo podremos saber.

## El vino en el Mediterráneo y en España

La cultura mediterránea es la cultura del vino y el aceite. A España llega el vino desde las antiguas civilizaciones mediterráneas, con los fenicios y los griegos<sup>2</sup>.

La cocina griega y romana estuvo condicionada por los productos que proporcionaban los territorios gobernados por estas culturas, que, por ser amplios y fértiles, dieron gran variedad y riqueza de productos, así como diferentes influencias de carácter extranjero.

Los productos más utilizados fueron el aceite de oliva, la miel, el vinagre y las especias (originarias de oriente). Es famoso el *garum* o salsa de pescado fermentada al sol con sal y especias para potenciar el sabor de salsas y guisos. A este respecto tuvieron también gran importancia los sofritos y los revueltos que se utilizaban para condimentar.

El vino era un elemento fundamental en la alimentación (y aún hoy en la llamada "dieta mediterránea" lo sigue siendo). Parece ser que se trataba de un vino pobre, resultado de un mosto de uva simple, que se guardaba en ánforas de barro arenoso y en ocasiones se agregaba a los guisos, mientras que en otras se transformaba en vinagre y se utilizaba para aderezo y conservación de los alimentos.

El vino era conocido en toda la cuenca mediterránea, pero las costumbres de entonces eran diferentes a las actuales; por ejemplo, se prohibía a las mujeres beber vino, sólo podían tomar un vino de pasas. El vino se servía mezclado con agua fría o caliente. También con miel o *mulsum*. Eran excelentes aperitivos el vino de ajenojo, de rosas y de violetas.

En los banquetes no se bebía demasiado, y se rebajaba el vino para no perder el sabor de los alimentos, pero tras el postre comenzaba la sobremesa, durante la cual se bebía en abundancia. El vino era imprescindible para los romanos. Aunque durante la República los vinos no eran de alta calidad, las técnicas se fueron perfeccionando y con la expansión del Imperio la calidad y cantidad de los vinos aumentó.

En cuanto a los tipos de vino que tenemos documentados, hemos logrado rescatar algunas de las recetas que utilizaban.

Uno de los documentos más significativos que nos ha llegado para conocer qué comían y bebían los romanos, así como sus múltiples técnicas de

<sup>1</sup> Por ejemplo, del vino de Jerez hablaba ya el geógrafo Estrabón.

<sup>2</sup> Aún hoy podemos degustar vinos similares a los de aquella época, como la *retsina*, elaborada en la Antigua Grecia; o el vermut, similar al vino romano que se fabricaba añadiéndole especias.

conservación de alimentos es la obra de Apicio *De re coquinaria*<sup>3</sup> (fuente además significativa como uno de los testimonios del latín vulgar)<sup>4</sup>. A Apicio

<sup>3</sup> De la obra de Apicio hay numerosas Ediciones. Véanse: *Apicii librorum X qui dicuntur De re coquinaria quae extant*, Ed. C. GIARRATANO y FR. VOLLMER, Teubner, 1922; M. C. DIAZ y DIAZ, *Antología del latín vulgar*, Madrid, Gredos (extractos); APICIUS, *De re coquinaria*, ed. A. MARSILI, Pisa, Colombo Cursi 1957, XVIII + 198 pp.; APICIUS, *L'art culinaire. De re coquinaria*, ed. Crit. y comentario por J. ANDRÉ, Paris, Klincksieck, 1965, 318 pp.; APICIUS, *Decem libri qui dicuntur De re coquinaria et Excerpta a Vinidario conscripta*, ed. M. E., MILHAM, Leipzig, Teubner, 1969, XVI + 116 pp.

Hay, igualmente, numerosas traducciones. Ver: *Das Apicius-Kochbuch aus der römischen Kaiserzeit*, traducido y comentado por R. GELLMER, elaborado y con bibliografía para la segunda edición por W. BICKEL, Rostock, Hinstorff, 1928, 154 pp.; APICIUS, *Cookery and dining in imperial Rome. A Bibliography, critical review and translation of the ancient book known as Apicius De re coquinaria*, traducido al inglés por J. D. VEHLING, con una introducción de F. STARR, Chicago, Hill, información en *TLA* 1937, 238; M. E. MILHAM, "Apicius in the Northern Renaissance 1518-1542", *BibH&R* XXXII, 1970, 433-443; *The Roman cookery of Apicius. A treasury of gourmet recipes and herbal cookery translated and adapted for the modern kitchen*, traducido y adaptado por J. EDWARDS, Washington, Hartley & Marks 1984, XXIX+322 pp.; APICIO, *L'arte culinaria: manuale di gastronomia classica*, traducido por Giulia CARAZZALI, y presentación de Francesco MASPERO, Milán, Bompiani, 1990, 350 pp.; APICIUS, *De re coquinaria: lateinisch-deutsch*, editado, traducido y comentado por Robert MAIER, Stuttgart, Reclam, 1991, 260 pp.; APICIUS, *De re coquinaria*, (Introducción, texto crítico, explicación y notas, todo ello en griego moderno) por Leonidas M. TROMARAS, Tesalónica, Universidad, 1988; *O livro de cozinha de Apício: um brevíssimo do gosto imperial romano*, introducción, traducción y comentario por Inés de ORNELLAS E CATRO, Sintra, Colares, 1997.

<sup>4</sup> El personaje, la obra y los manuscritos han sido muy estudiados como todas las obras clásicas, sobre todo, si tienen nombre de autor. Ver E. BRANT, *Untersuchungen zum römischen Kochbuche. Versuch einer Lösung der Apicius-Frage*, *Philologus Spp- Band XIX.3*, Leipzig, Dieterich, 1927, 164 pp.; R. SABBADINI, "Apicio", *Historia* II, 1928, 238-241; A. HELLTULA, "Did Apicius use the accusative absolute?", *Arctos* XVI; 1982, 11-17; B. MUNK OLSEN, "Apicius", en *L'Étude des auteurs classiques latins aux XIe et XIIe siècles. I: Catalogue des manuscrits classiques latins copies du IXe au XIIe siècle: Apicius-Juvenal*, Paris, CNRS, 1982, pp. 3-4; N. VASILIEVA, "Semiological notes on De arte-coquinaria by Apicius", en *Latin vulgare-Latin tardif. Actes du Ier colloque international sur le latin vulgare et tardif (Pecs, 2-5 septembre 1985)*, ed. par Jozsef HERMAN, Tübingen, Niemeyer 1987, VIII & 262 pp., pp. 199-205; I. BONA, "Noterelle esegetiche ad Apicio", *Invigilata Lucensis* X, 1988, 59-64; I. BONA, "Note filologiche (Apicius, *De re coqu.* IX, 1, 1; IX, 1, 4; IX, 10, 1)", *Latomus* XLVIII, 1989, 655-658; GÓMEZ PALLARÉS, J., "La transmisión textual del 'De re Coquinaria' de Apicio: último estado de la cuestión", *Fortunatae* 1996-8, 173-189.

Concordancias: M. E. MILHAM, *A glossarial index to De re coquinaria of Apicius*, Madison University of Wisconsin Pr. 1952 [microfilm] VI + 211 pp.; R. MAIER, "Index instrumentorum coquinariorum apud Apicium inventorum", *VoxLat* XXIII, 1987, 351-353; *Concordantia et index in Apicium*, preparado por Ilona STRIEGAN-KEUNTJE, Hildesheim, Olms-Weidmann, 1992, 265 pp.; *Concordantia Apiciana: a concordance to Apicius' De re coquinaria and Excerpta a vinidario with an analysis of the lexicon*, by Angel URBAN, Hildesheim, Olms-Weidmann, 1995, 542 pp. Estudios y obras de crítica: J. SVENNING, "De locis non nullis Apicianis", *Eranos* 1936, 14-24; J. de WITTE, *De re coquinaria van Apicius Coelius*, Tesis de licencia en Lovaina 1936-1937 -ver *RBP* 1938, 579-; M. E. MILHAM, "A preface to Apicius", *Helikon* VII, 1967, 195-204; E. ALFÖLDI-ROSENBAUM, "Apicius, DE RE COQUINARIA and the Vita Heliogabali", *Bonner Historia Augusta Colloquium 1968-1969*, editado por J. STRAUB, Habelt, Antiquitas, Reihe 4, 1970, p. 5-10; I. CAZZANIGA, "Apicio o Sulpicia? (H. A. Spart. Ael. 5,9)", *Studi Italiani di Filologia Classica* XLVI, 1974, 252-255; J. SOLOMON, "Tracta. A versatile Roman pastry", *Hermes* CVI, 1978, 539-556; P. SOVERINI, "Note zu Ael. Spart., Ael 5,9 e sui rapporti tra la Historia Augusta e Apicio", *Studi Italiani di Filologia Classica* XLIX, 1977, 231-253; K. FRIIS-JENSEN, "Beiträge aus der Thesaurus-Arbeit, XXII: Praedurare and perdurare as gastronomic terms", *MH* XLI, 1984, 39-42; H. LEUPE, "De geneeskundige aspekten van de gastronomie bij M. G. Apicius (25 v. Kr.-?)", *Farmaceutisch Tijdschrift voor België (Berchem & Antwerpen)*, LXII, 1985, 439-446; Günther E. THUERY, "Kochkunst in der Römerzeit. Bohnentopf à la Vitellius", *Journal für Geschichte* (Braunschweig, Westermann), 1987, 2, 46-50; *La cucina di Apicio. A tavola con gli antichi Romani*, a cura di A. PAGANO, & P. STRANO, Acireale, Bonanno, 1987, 158 p. Comentarios: L. HERRMANN, *Le banquet d'Apicius*, resumiendo en *RBP* 1937, 935; L. HERRMANN, "Autour d'un banquet d'Apicius", *Latomus*, 1938, 92-95; A. R. FURGER, "Vom Essen und Trinken im römischen Augst. Kochen. Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde", *Archaeologie der Schweiz* VIII, 1985, 270-283; M. BODE, "Zur Rolle spätantiker Oberschichten bei der Tradierung des Apicius-Kochbuchs", *Laverna* 2001, 12, 139-154. Recetas y problemas relacionados con ellas: M. y G. FALTNER, *An der Tafel des Trimalchio. Antike Rezepte für den heutigen Gebrauch ausprobiert und mit dem Urtext herausgegeben*, Munich, Heimeran 1959, 103 p.; M. E. MILHAM, "In defense of Hamburger", *Vergilius* 12, 1966, 46-48; R. BALTAR VELOSO, "Apicio IV,2,21", *Emerita* XLII, 1974, 109-110; R. BALTAR VELOSO, "Un término médico en Apicio?", *Emerita* XLIII, 1975, 241-243; R. BALTAR VELOSO, "Nota volandera a una receta de Apicio", *Emerita* XLVII, 1979, 111-112; E. SALZA PRINA RICOTTI, *L'arte del convito nella Roma antica, con 90 ricette*, *Studia archaeol.* XXXV, Roma, L'Erma, 1983, 313 pp.; G. BRUGNOLI, "Sarde al Cartocio", *Invigilata Lucensis* IX, 1987, 13-15; F. MARCHESE, "Aspetti della lingua tecnica di Apicio", *AATC* XXXVIII, 1987, 9-102; M.

le preocupaba más la cocina que la buena bodega<sup>5</sup>, pero es importante señalar que los vinos utilizados para cocinar eran diferentes de los que se bebían acompañando los banquetes<sup>6</sup>.

En su obra, cita con frecuencia un vino dulce mezclado con miel, llamado *mulsum*<sup>7</sup>. Otros tipos famosos que nos han llegado son:

El *Passum*<sup>8</sup>: se elabora con uvas de moscatel que se dejan en la parra y se cogen cuando están maduras, dejándolas secar al sol. Después se cubren de buen vino hasta que se hinchen, y el jugo resultante dará lugar al vino con este nombre. Se utilizó para salsas de pescados, carnes y verduras, pero tuvo especial importancia en la elaboración de postres.

El vino de *Setine*<sup>9</sup> era considerado uno de los mejores clásicos italianos (como atestigua Marcial). Era colado a través de la nieve para enfriar y diluir su fuerza.

El *Hydromeli*<sup>10</sup>, como su nombre indica, se fabricaba añadiendo agua al anterior.

*Carenum*<sup>11</sup>: vino ácido obtenido por la cocción de mosto hasta la reducción de la mitad o hasta una tercera parte de la cantidad.

*Defritum*<sup>12</sup>: vino ácido obtenido por la cocción de mosto hasta la reducción a la mitad o a una tercera parte de la cantidad.

*Sapa*<sup>13</sup>: vino ácido obtenido por la cocción de mosto hasta la reducción a las dos terceras partes de la cantidad.

Apicio generalmente diluía el vino en agua, excepto en salsas que preparaba con vino puro, conocido como *merum*<sup>14</sup>.

MICHELS, "Römisches Kochen wiedererlebt: Rezepte nach Apicius", *Altertum* 39(1) 1993, 39-48; E. SALZA PRINA RICOTTI, *Ricette della cucina romana a Pompei e come eseguirle*, Roma, L'Erma, 2001; J., EDWARDS, "Philology and cuisine in 'De re coquinaria'", *AJPh*. 2001, 122(2), 255-263; E. CATANI, "O silvio nel 'De re coquinaria' di Marcus Gavius Apicius", *Quaderni di archeologia della Libia*, Roma, L'Erma, 2002, 16, pp. 339-344; R. PEDRAZZINI, *Saveurs et senteurs de la Rome antique: 80 recettes d'Apicius*, ilustradas y comentadas por Michèle Teyssseyre, 3ª ed. Toulouse, Clairsud, 2002, 161 pp.

<sup>5</sup> La investigación, como ha podido captar el que haya leído con atención la bibliografía que acabamos de citar, camina al compás de las concepciones modernas de la vida y la cocina. Primero se han investigado los textos; más tarde, las recetas y lo último se han puesto de moda los vinos. En España, el interés por Apicio ha sido muy reciente, pero como podrá comprobarse por la bibliografía que hemos utilizado de manera más relevante y que añadimos al final del trabajo es rica y, al parecer, va creciendo a buen ritmo. Nosotros aquí, dado el contexto del congreso en el que nos movemos, nos vamos a fijar sólo en el tema del uso del vino en la condimentación, únicamente desde el punto de vista del recetario.

<sup>6</sup> Sobre el tema del vino en Apicio puede consultarse: A. A. M. del RE, "Los vinos como ingredientes en el recetario de la época romana: 'De re coquinaria' de Apicio", en C. PÉREZ (ed.), *El vino en la Antigüedad Romana*. Simposio de arqueología del vino (Jerez 2,3 y 4 de octubre 1996), Madrid/Jerez, Univ. Autónoma y Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Werés-Sherry y Manzanilla, 1999, 277-291; y en nuestro planteamiento son también útiles las adaptaciones y estudios de EDWARDS, *The Roman cookery of Apicius. A treasury of gourmet recipes and herbal cookery translated and adapted for the modern kitchen*, traducido y adaptado por J. EDWARDS, Washington, Hartley & Marks 1984, XXIX+322 pp. y de A. R. FURGER, "Vom Essen und Trinken im römischen Augst. Kochen, Essen und Trinken im Spiegel einiger Funde", *Archaeologie der Schweiz* VIII, 1985, 270-283; E. SALZA PRINA RICOTTI, *L'arte del convivio nella Roma antica, con 90 ricette*, *Studia Archaeologica* XXXV, Roma, L'Erma, 1983, 313 pp.; M. MICHELS, "Römisches Kochen wiedererlebt: Rezepte nach Apicius", *Altertum* 39(1) 1993, 39-48.

<sup>7</sup> En Apicio aparece en IV, 17 y 22. Citado también en episodios literarios como la cena del poeta Marcial para su amigo Toranius; fiesta del funeral de la millonaria Scissa por la muerte de su esclava; fiesta de Trimalchio.

<sup>8</sup> En Apicio aparece en II, II, 9 y 10; III, II, 1 y 3; III, VI, 3; III, VII; III, XX, 3 y 5; IV, II, 14. 15. 21. 22 y 32; IV, III, 6 y 8; IV, V, 2 y 4. No aparece ni el libro I ni en el V.

<sup>9</sup> No aparece en Apicio por este nombre.

<sup>10</sup> Tampoco éste aparece en Apicio con este nombre.

<sup>11</sup> En Apicio aparece en I, XIX; II, II, 10.

<sup>12</sup> En Apicio es aludido en I, XII, 3; I, XIX, 1; II, II, 8(2). 9; III, IV, 2; III, XIII, 1; IV, III, 4.5; IV, IV, 1; V, II, 1; V, V, 1.

<sup>13</sup> Apicio I, XII, 6

<sup>14</sup> Palabra que no aparece en Apicio.

Junto a estos tipos generales de bebida, conservamos recetas de “brebajes” romanos que se elaboraban con vino con distintos fines, en muchos casos, de carácter curativo o de conservación. He aquí unos pocos ejemplos:

- Vino sabroso con miel para un viaje (*conditum melizomum viatorium*)<sup>15</sup>

“Poner pimienta molida con miel sin espuma en un barril muy pequeño, según la cantidad de vino requerido. Mezclar una mezcla apropiada de miel con el vino y con la pimienta” (Apicio I,1,2).

Receta modernizada:

“Se echan aproximadamente 5 kg de miel en un recipiente de bronce, en donde se habrán vertido previamente 3,5 l de vino, hasta reducirlo completamente en su cocción con la miel. Se cuece a fuego lento y de leña seca mientras se remueve con una cuchara de palo. Cuando comienza a hervir se corta la ebullición con un chorro de vino. Una vez enfriado, se pone de nuevo al fuego. Se realiza esta operación dos o tres veces. Al día siguiente se espuma; entonces se le añaden 110 g de pimienta molida, 3 g de almáciga, 6 g de hoja de nardo, 6 de azafrán, 2 pipos de dátiles tostados y la misma cantidad de dátiles ablandados en vino. Se tritura todo rociado previamente con vino en proporción adecuada para que se consiga una mezcla suave. Hecho esto se vierten encima 10 l de vino suave. El producto obtenido se tratará al carbón”.

Parece ser que esta receta es de origen griego y hace referencia a un vino medicinal.

- Vino romano de ajeno (*absinthium romanum*)<sup>16</sup>

Los vinos preparados con ajeno eran vinos medicinales. La cantidad de ajeno, 27 g por cada 10 l de vino era muy pequeña en comparación con otras recetas de este tipo citadas por contemporáneos de Apicio. La receta de vino con especias de Camena que debía preceder a ésta, no ha llegado a nosotros.

- Vino de rosa y vino de violeta<sup>17</sup>

“Se cogen las hojas de rosas, y una vez quitada la base blanca del pétalo, se ponen en ristras y se introduce la mayor cantidad posible en vino, durante siete días. Transcurridos éstos, se sacan las flores y se repite el procedimiento con rosas nuevas durante otros siete días. Se hace una tercera vez, y después se cuela el vino. En el momento de beber, se le añade miel”.

- El vino de bayas de mirto aparece de vez en cuando para dar sabor a alguna salsa. Se elaboraba hirviendo las bayas condimentadas con sal y se extraía el zumo. Finalmente, éste se hervía hasta reducirlo a la mitad.

- Modo de hacer vino blanco a partir de tinto<sup>18</sup>

“Se pone harina de habas o tres claras de huevo en la botella y se agita largo tiempo, al día siguiente el vino será blanco. Las cenizas de vid blanca dan el mismo resultado”.

<sup>15</sup> Ver Apicio I, 1,2.

<sup>16</sup> Apicio I, II.

<sup>17</sup> Apicio I, III,1.

<sup>18</sup> Apicio I, V.

- Vinos hervidos

Apenas eran vinos fermentados, según se recogía la uva, se hervían reduciéndolos más o menos hasta llegar en algunos casos a las dos terceras partes de su volumen. Casi todas las recetas tenían de alguna forma este tipo de vino, así se imagina que la mayor parte de la cocina tenía un sabor dulce y con muchas especias.

- Un vino extraordinariamente sabroso: *Conditum Paradoxum*<sup>19</sup>.

“Una taza de vino blanco, 200 g de miel, pimienta, azafrán, canela, laurel, 4 dátiles. Es necesario hervirlo, se puede tomar caliente o dejarlo enfriar para acompañar la cena”.

### El vino en la cocina romana

Paralelamente a su desarrollo “enológico” de bebida de acompañamiento de comidas, el vino ha tenido un gran empleo culinario desde los orígenes con una serie de técnicas que renovamos, mantenemos y recuperamos.

El vino acompaña a los alimentos tanto en la cocina como en la mesa, de hecho lo encontramos en gran cantidad de técnicas culinarias, e incluso previas a la elaboración de las recetas como aromatizante en los adobos y maceraciones. Interviene también como líquido de escalfado o braseado perfumado, en especial para el pescado, crustáceos, carnes y aves sobre todo de caza.

Agregando un poco de vino a los jugos caramelizados depositados en el fondo de una sartén o cazuela donde se ha salteado una pieza, obtenemos sin duda una salsa mucho más realizada en aromas, proceso que culinariamente recibe el nombre de “desglasado”. Muchos son los vinos que pueden servir a este efecto. Los tintos se utilizan mayoritariamente para desglasar el buey, cordero o piezas de caza; mientras que los blancos para preparar salsas claras y perfectas para el cerdo y la ternera o el pescado.

Para los postres, sobre todo si llevan frutas, se suelen utilizar vinos y licores de todo tipo, dulces o aguardientes neutros o destilados de frutas. También los sorbetes, mousses y cremas frías pueden incorporar variedad de clases de alcoholes, así como los bizcochos borrachos de almíbar y licor.

Lo esencial en todas estas combinaciones es que el vino sea adecuado y de buena calidad, pues tras sufrir la cocción, es el alcohol lo que se evapora pero los matices restantes serán los encargados de potenciar el sabor de los alimentos.

Veamos cómo se ha desarrollado la evolución culinaria desde sus orígenes, comenzando con las primeras recetas que afectan directamente a nuestra herencia: la cocina romana de Apicio.

Aunque a primera vista pueda resultar sorprendente, muchos de los platos que comían los romanos los hemos mantenido hasta hoy, modernizados y modificados, pero dentro de una tradición. La cocina de esta época venía regida por una serie de ingredientes entre los que destacaba la gran utilización del vinagre, miel, especias, aceite de oliva...

<sup>19</sup> Apicio I, I,1

Con las combinaciones de éstos, surgieron recetas originales. Recojo aquí un breve resumen de aquellas que contienen como ingrediente o aderezo el vino, para luego pasar a enlazar la evolución con la cocina de nuestros días.

- Entremeses elaborados con *garum* (*ofellas garatas*)

“Poner los trozos de carne en una sartén con aceite de oliva y freír. Añadir un poco de caldo concentrado y vino hervido o miel”.

- Entremeses asados (*ofellas garaton*)

“Preparar la carne asada y freír en una sartén en trozos, junto a un poco de vino. Reducir y condimentar. Servir la salsa y la carne con mucha pimienta”.

- El entremés de Apicius (*ofellas apicianus*)

“...la salsa de la carne se hace con pimienta, semillas de apio y comino, y a esta mezcla se añade vino dulce hervido y un poco de caldo”.

- Picadillos

- Picadillo de pescado (*minutal marinum*<sup>20</sup>)

“Cocinar los trocitos de filetes de pescado en un caldo de vino, cilantro, puerros picados, aceite y *garum* o caldo de pescado. Extraer el pescado y formar bolas. Mientras tanto, combinar ortigas picadas, pimienta, apio y orégano”.

- Picadillo Terentino (*minutal terantino*<sup>21</sup>)

“Coger una buena carne de cerdo y picar haciendo una especie de bola pequeña que se cocina con aceite de oliva y luego se introduce en un caldo de puerros, vino, pimienta, apio picado y tomillo. Se puede servir en forma de sopa o con la salsa espesa. Acompañar con uvas pasas y mucha pimienta”.

- Mejillones rellenos (*inicia ex sphondylis*<sup>22</sup>)

“Cocinar en la parrilla y servir con salsa de vino blanco”.

- Salchichas rellenas

“Picar chuletas de cerdo y añadir un poco de pan empapado en vino, pimienta, mirto sin semillas, nueces picadas y hacer unas bolas de todo el relleno. Envolver cada una en la piel o tripa y luego saltear en vino hirviendo”.

- El picadillo de faisán (*isicia plena*<sup>23</sup>) y el de albaricoques (*minutal ex praecoquis*<sup>24</sup>) también se cocinan con vino.

- Mejillones (*in mitulis*<sup>25</sup>)

“Cocerlos al vapor y cuando se hayan abierto añadir vino y comino. Mezclar bien la salsa y espesar con harina disuelta en agua. Servir con perejil picado o basilica”.

- Calamares: Había numerosísimas formas de prepararlos.

- Una sartén de calamares (*in lolligine*<sup>26</sup> *in patina*)

<sup>20</sup> APICIO IV, III, 1.

<sup>21</sup> APICIO IV, III, 2.

<sup>22</sup> APICIO V, II, 1. Sobre los *funduli* o *sfondili* ver libro III, XX.

<sup>23</sup> APICIO II, II, 1.

<sup>24</sup> APICIO IV, III, 6.

<sup>25</sup> No aparece en Apicio.

<sup>26</sup> APICIO II, I, 1 y 2.

“Sofreír los calamares cortados en forma de anillos en una sartén con aceite y cocinar con una mezcla de pimienta, ruda, miel, caldo, vino hervido y unas gotas de aceite de oliva”.

- Calamares rellenos (*in lolligine farsill<sup>27</sup>*)

“Rellenar los calamares con apio picado y sofrito, pimienta, yemas de huevo, cilandro, miel, vinagre, vino blanco y aceite de oliva. Envolverlo todo e introducirlo en los calamares. Cocinar al horno con una salsa ligera”.

- Salsa para la sepia

“Con pimienta, comino, cilandro verde, menta seca, yema de huevo, miel, caldo, vino hirviendo, vinagre y aceite de oliva. Hervir y espesar con fécula o harina”.

- Ostras cocidas con vino blanco

- Anchoas fritas (*patina de apua fricta*)<sup>28</sup>

“Lavarlas y mezclarlas con huevo batido. Freír en aceite de oliva y servir con caldo de pescado, vino y pimienta”.

- Sopas: de mejillones, de pepino, berros, puerros, caracoles, trigo, cereales...

- Verduras y legumbres: judías y garbanzos, calabazas, calabacines,...

El vino se utilizaba con éstas especialmente en las salsas y cocidos. Las salsas eran muy variadas, destacan las de cebolla, chirivía, perejil, rábanos. También son importantes los purés.

- Aves: pollos asados, cocidos, rellenos... el vino se utilizaba principalmente en las salsas para acompañar los guisos de éstas.

“Pimienta, perejil, levístico, apio, menta, azafrán y vino. Tostar avellanas y añadirles miel, vino, vinagre y caldo. Hervir todo y añadir aceite de oliva. En último lugar poner unos tallitos de apio o menta”.

- Salsa verde para las aves (*ius viride in avibus*)

“Combinar pimienta, alcaravea, comino, laurel, hierbas verdes, dátiles, vinagre, vino, caldo y aceite de oliva”.

- Salsas para las frituras de pescado

“Con pimienta, cilantro, orégano, dátiles, vino”.

- Caza: Piezas asadas, condimentadas con vino, especialmente en salsas que combinan especias, vino y frutos secos (pasas, almendras), o frescos (cerezas)...

- Cochinillo al vino cocido

“Se orea el cochinillo y se prepara. En una cazuela se pone aceite, *garum*, vino y agua. Se agregan puerros y cilantro en manojo. A media cocción se le añade *defritum* para que adquiera color. En un mortero se machacan pimienta, aliguste, alcaravea, orégano, semilla de apio y raíz de láser y se machaca; se empapa de *garum* y jugo de su propia cocción y se trabaja con vino y vino de pasas. Se pone la salsa en una cazuela y se hierve. Cuando ha cocido se liga con fécula. Se extiende el cochinillo en una fuente y se liga con la salsa. Se espolvorea con pimienta y se sirve”.

- Dulces: membrillo hervido con vino, melocotones escalfados con vino blanco.

<sup>27</sup> APICIO IV, V, 3; V, III, 2.

<sup>28</sup> APICIO IV, II, II (2). 12 (2). 20 (4), especialmente en este último lugar donde da la receta completa.



## Recetas actuales con vino. Cocina moderna

Aunque han pasado los años, hoy día contamos con innumerables recetas uno de cuyos ingredientes es el vino, que van desde la más corriente sencillez a los más altos grados de complejidad y mezclas atrevidas de diferentes ingredientes. En muchos casos estas mezclas no son sino una mirada más atrás hacia los orígenes buscando viejas combinaciones olvidadas. En cualquier caso el panorama se presenta amplio, y cada vez con un mayor conocimiento de las sustancias con las que trabajamos, pues gracias a los estudios combinados de químicos, etnólogos y especialistas en nutrición podemos documentar nuestras sensaciones con datos empíricos de lo que en realidad contienen nuestros ingredientes. Pasemos revista al tipo de cocina que se realiza en el mundo en que vivimos.

Los platos de cocina tradicional son un elemento cotidiano en nuestra dieta. Quizá no hayamos caído en la cuenta, pero el número de éstos que se elaboran con vino es elevado (pollo asado con vino blanco, salsas con vino, peras cocidas con vino, melocotones cocidos con vino...).

A muchos de los platos que llamamos "de toda la vida" se ha probado a agregar un toque de vino para potenciar su sabor, dando lugar a sabrosos guisos y curiosas variedades, entre las que destacan, por ejemplo:

- las tradicionales croquetas de pollo y jamón a las que se añade una cucharadita de jerez seco tras freír el pollo.
- el bonito con tomate cocido con vino de Rioja mezclado con vinagre.
- las albóndigas en cuya salsa se añade un chorrito de Oporto y un poquito de blanco de Rioja.
- la asadurilla de cordero, rehogada en un toque final con vino blanco de Rioja.
- las patitas de cordero con un chorrito de jerez seco.
- la pierna de cordero cocinada a la antigua con un vasito de Jerez y un chorrito de Cognac.
- el foie gras con salsa de vino tinto.
- el bacalao a la riojana con salsa de Brandy y vino blanco.
- el tronco de rape con salsa de vino de Oporto.
- las carrilleras de ternera sobre foie gras con vino tinto de Rioja y Brandy.
- las costillas de cordero acompañadas de vino blanco y Brandy.
- el granizado de melocotón con zurracapote.

Sin embargo, la gastronomía de hoy se atreve aún más para explorar derroteros inusitados con sugerentes propuestas. Algunos ejemplos ilustrativos que se nos ofrecen como una muestra de la cocina más actual en la que interviene el vino los tenemos en la obra de Cidón (2004), donde podemos encontrar recogidos vinos de marcas conocidas combinados con los más variados platos.

En lo que se refiere a los entrantes y primeros platos, tenemos, por ejemplo:

- Guisantes al blanco del Penedés, sal de Carpano y crujiente de zanahorias.
- Ensalada de crestas de gallo con tapioca al tinto de Toro y mango.
- Arroz cremoso al Txacolí con espárragos verdes a la brasa.

- Consomé frío de faisán, Jerez seco y hojaldre caramelizado.
- Patata asada con jugo de pollo al Monastrell con setas.
- Sopa de cava y almejas.
- Almejas y navajas al natural y cremoso de tomate con Albariño.
- Puerros al natural, bacalao en aceite y salsa de tortilla con Manzanilla.
- Pasta fresca con vino dulce malagueño, hongos e hígado de pato.
- Ropa vieja con vino tinto de La Mancha.

Para las carnes las recetas sorprenden aún en mayor grado:

- Escabeche de cochinillo al blanco de Rueda.
- Lomos de liebre con salsa de tinto del Priorato.
- Lomo de cierva al vino rosado de Navarra con pasas al vino tinto de Mencía.
- Filetes de ternera con ostras al Chardonnay y gelatina de vermú rojo.
- Conejo guisado con Prieto Picudo, carabineros y caracoles de tierra.
- Pechuga de pato soasada, con arroz basmati al vino blanco de Ribeiro y salsa de naranja.
- Carrilleras de ternera estofadas con Tempranillo y peras del Bierzo salteadas con regaliz.
- Lechazo especiado con frutos secos y vino de la Ribera del Duero.

Sin olvidarnos de otras posibles combinaciones de los pescados:

- Bacalao cocido al tinto de Cigales.
- Lomos de lenguado al blanco de Rueda, con cítricos y relleno de farsa de champiñones.
- Pulpo a feira con sabayón de Albariño.
- Guiso de anguila ahumada con Merlot.
- Merluza a la brasa, con crema de ajos asados al vino tinto de Navarra y repollo con vino ácido.

Las innovaciones gastronómicas en los dulces no se hacen de esperar:

- Frutillas al vino de Prieto Picudo y espumoso de canela.
- Flan de vino dulce del Priorato y bizcocho borracho con jugo de azafrán.
- Queso ahumado de Las Merindades y membrillo con vino dulce de Yecla.
- Pasta filo con reineta y crema de Cabernet Sauvignon.
- Chocolate al cava especiado.
- Queso fresco de Burgos en vino tinto del Priorato y compota de naranja.
- Ponche de Monastrell dulce.

El campo es, como vemos, muy vasto y aún quedan límites sin explorar. Además, las comunicaciones hacen que nuestra cocina sea cada vez más internacional y a la vez más nacionalista, combinación equilibrada, pues innova en muchos casos utilizando productos aborígenes de cada lugar.

En el mundo, cada comarca tiene su propio vino, al que se acostumbraron los lugareños y con el que inventaron sus recetas que se han mantenido a lo largo de los siglos. El resultado de estas tradiciones es la combinación que la gastronomía posee, donde podemos encontrar variedades como “escalopines al oporto”, o al “marsala”, los platos franceses al “cognac” o al “champagne”, el “pollo al whisky”, los “asados al vodka” o el “sorbete de limón al cava”, y por supuesto, nuestros genuinos platos “al jerez” o “al vino

fino" denominaciones que naturalmente se alterarán en función de la región de la que hablemos.

Otra modalidad son los vinos dulces regionales acompañados de pastas típicas, como los "canellets" con el "vi ranci" o los "carquinyolis" con un "moscatell" en Cataluña, y los "cantuccini" con "vin santo" florentinos.

Mantener todas estas tradiciones y saber apreciarlas es ciertamente una labor que a nosotros nos ha sido inculcada, y que creo que debemos inculcar a nuestros seguidores, pues uno de los mayores placeres de la vida es sentarse ante una mesa bien puesta con una comida cariñosamente elaborada y, a ser posible, maridada con un buen vino.

## Bibliografía

- APICIO (1985), *La cocina en la Antigua Roma*. Introducción, traducción y comentarios de Primitiva Flores Santamaría y Esperanza Torrego Salcedo, Madrid, Anaya.
- BENAVIDES-BARAJAS, L. (2000), *La cocina del Imperio Romano y su historia*, Granada, Ediciones Dulcinea.
- CIDÓN, C. D. (2004), *El vino en la mesa y en la cocina*, León, Everest.
- ETIENNE, R. (2000), *Le vin hispanique*, Paris, Boccard.
- GARCÍA SANZ, O. *Baco en Hispania: Economía y Religión a través de las fuentes epigráficas, arqueológicas y literarias*, tesis dirigida por A. Blanco Frejeiro.
- GÓMEZ I PALLARÉS, J. (1990), *L'Art de la cuina*, Barcelona, Fundación Bernat Metge, 155 pp.
- SÁNCHEZ, M., y PANIEGO, F. (2000), *La cocina del vino y de los cinco sentidos*, Logroño, Editorial Ochoa.
- YRAVEDRA SORIANO, M<sup>a</sup> J. (1998), "Conservas, aceite y vino de la Bética en el Imperio Romano", en *Actas del Congreso Internacional Ex Baetica Amphorae*, Écija y Sevilla.
- YRAVEDRA SORIANO, M<sup>a</sup> J. (2003), *Arquitectura y cultura del vino: Andalucía, Cataluña, La Rioja y otras regiones*, Madrid, Munilla-Lería.
- Mi vino*, nº 87, junio 2004, *OpusWine*, Madrid, 2004.

Guía en Internet sobre los vinos de España: <[www.filewine.es](http://www.filewine.es)>.

Otras páginas relacionadas: <[www.apicius.es](http://www.apicius.es)>.