



"Vino, enséñame el arte de ver
mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en
la memoria."

Luis Borges



Botella de Speyer

La **botella de vino Speyer** (o **Römerwein** en alemán) es un recipiente sellado, que se presume que contiene vino líquido, llamado así porque fue desenterrado de una tumba romana encontrada cerca de **Speyer, Alemania**.

“Es considerada la botella de vino más antigua del mundo”

HISTORIA

Es muy probable que la botella de vino de Speyer contenga vino, y se encontró originalmente en **1867**, en lo que hoy es la región de **Renania-Palatinado** en **Alemania**, cerca de **Speyer**, uno de los asentamientos más antiguos de la zona.



Foto de la botella tomada en 2015

Desde entonces, el artefacto se ha dado a conocer **como "la botella de vino más antigua del mundo"**. La botella ha sido fechada entre **los años 325 y 350 D.C.**

Es a su vez la botella de vino sin abrir más antigua que se conoce en el mundo. Desde su descubrimiento, ha sido expuesto en la sección **Museo del Vino en el Museo Histórico del Palatinado de Speyer. (1)**

El **"Römerwein"** se encuentra en la Sala de la Torre del museo. **Es un recipiente de vidrio de 1,5 litros con "hombros" de color amarillo verdoso y con asas en forma de delfín.**





"Vino, enséñame el arte de ver
mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en
la memoria."

Luis Borges



Descubrimiento

La botella fue descubierta durante una excavación en una tumba de un **noble romano del siglo IV D.C.** (2) La tumba contenía **dos sarcófagos**, uno con el cuerpo de un hombre y otro con el de una mujer.

Una fuente dice que el hombre era un legionario romano y que el vino era una provisión para su viaje celestial.

De las seis botellas de vidrio en el sarcófago de la mujer y los diez vasos en el sarcófago del hombre, sólo una contenía un líquido.

Preservación

Aunque, según se informa, perdió su contenido de etanol, el análisis es coherente con el hecho de que al menos una parte del líquido era vino. El vino, probablemente producido en la misma región, se diluyó con una mezcla de hierbas. La conservación del vino se atribuye a la gran cantidad de **aceite de oliva** espeso, añadido a la botella para sellar el vino del aire, junto con **un sello de cera caliente**.

Petronio, en su obra, **Sátirocono**, escribe sobre botellas selladas de yeso, y ésta tiene similares características. El uso de vidrio en la botella es inusual, ya que típicamente el vidrio romano era demasiado frágil para ser confiable.

Mientras que los científicos han considerado acceder al líquido para analizar más a fondo el contenido, a partir de 2018 la botella permaneció sin abrir, debido a las preocupaciones sobre cómo reaccionaría el líquido al ser expuesto al aire.

El conservador del museo, **Ludger Tekampe**, ha declarado que no ha visto ninguna variación en la botella en los últimos 25 años.

La profesora de enología **Monika Christmann** de la Universidad Hochschule de Geisenheim ha dicho: "*Microbiológicamente, probablemente no está estropeado, pero no traería alegría al paladar*".





"Vino, enséñame el arte de ver
mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en
la memoria."

Luis Borges



Referencias

- *Wine Science: Principles and Applications.*
- *The Roman Wine of Speyer: The oldest Wine of the World that's still liquid.*
- *Ask A Wine Expert: 101 Things We All Want to Know.*
- *Wine Science: Principles and Applications.*
- *Shall we crack open the 350AD vintage? Historians debate whether to open 'world's oldest bottle of wine'.*

(1) Museo del Vino en el Museo Histórico del Palatinado de Speyer.

El Museo Histórico del Palatinado, frente a la catedral imperial, es una de las atracciones especiales de Espira. Tiene alrededor de un millón de objetos expuestos en sus fondos, y sus cinco colecciones proporcionan una visión de la vida en el Palatinado desde la Edad de Piedra hasta el día de hoy. Así, la "Prehistoria" arroja luz sobre el período que va desde el 200.000 hasta el año 20 a.C., cuando los romanos se apoderaron de la tierra y dirigieron el destino del Palatinado durante casi 500 años. La sección "Los romanos en el Palatinado" da una vívida impresión de la vida cotidiana y del mundo de la fe en este período tan formativo para el Palatinado. En el "museo del vino" también se puede ver un ánfora con vino de este período. Si le interesa la Edad Media, debería visitar el "tesoro de la catedral" con las coronas de las tumbas y los bienes funerarios de los gobernantes salios. Los tiempos modernos están dedicados a la historia del Palatinado desde alrededor de 1500 hasta los años 30 del siglo 20. La botella lleva el mismo nombre de la ciudad pese a que también se la conoce como Römerwein. En 1867 se encontró el ejemplar en medio de una excavación en una tumba romana ubicada en la región Renania- Palatinado de Alemania. Más precisamente en Espira, la ciudad más antigua de la región. La botella de vidrio resistente, que contiene 1,5 litros de vino, se encuentra resguardada en el Museo Histórico del Palatinado en Espira. La botella de vino cuenta con unas asas con forma de delfines y los especialistas aseguran que fue elaborada aproximadamente en 325 d.C. por uvas del lugar, que se plantaron durante el imperio romano. El paso del tiempo hizo que dentro de esta amable botella que pasó siglos y siglos a oscuras se distingan bien las distintas capas del líquido que contiene: los tonos más oscuros corresponderían al vino en sí mismo, pero otras partes más claras despiertan dudas. Además, sobre la superficie, la bebida se encuentra cubierta por un aceite y hierbas, también responsables de que el vino no se echara a perder.





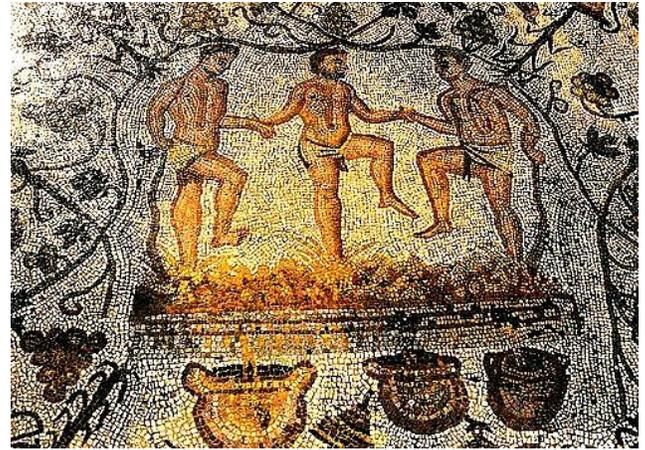
"Vino, enséñame el arte de ver
mi propia historia
como si ésta ya fuera ceniza en
la memoria."

Luis Borges



(2) **Escritos romanos sobre el vino**

Las obras de los escritores romanos clásicos, sobre todo **Catón, Columela, Horacio, Paladio, Plinio, Varro y Virgilio**, arrojan luz sobre el papel del vino en la cultura romana, así como en las prácticas vitivinícolas y enológicas contemporáneas. Algunas de estas técnicas influyentes se pueden encontrar en la vinificación moderna. Estos incluyen la consideración del clima y el paisaje



para decidir qué variedades de uva para plantar, los beneficios de las diferentes espalderas y sistemas de vid de formación, los efectos de la poda y el rendimiento de las cosechas en la calidad del vino, así como las técnicas, tales como la elaboración del vino sobre lías envejecimiento después de la fermentación y el mantenimiento de prácticas sanitarias durante todo el proceso de vinificación para evitar contaminación, impurezas y deterioro.

Investigación Periodística Cultural

Prof. Eduardo Luis Grassi Uraguizán

Director de A. A. P. I. C. Rosario (SF)

Asociación Argentina de Periodistas de Instituciones Culturales

