

El vino más antiguo del mundo hallado en Carmona, Sevilla

[El vino más antiguo](#) del mundo hallado en Carmona, Sevilla, la enología se encuentra ante un hallazgo sin precedentes ha sido descubierto en una tumba romana en **Carmona**, un pintoresco pueblo del sur de España. Análisis químicos realizados por científicos de la **Universidad de Córdoba** han confirmado que el líquido encontrado en el interior de una urna funeraria data **del siglo I después de Cristo**, lo que significa que este vino ha madurado durante más de 2.000 años.

Un tesoro enológico en Carmona

El vino, de un inusual color blanco, ha sorprendido a los expertos no solo por su antigüedad, sino también por sus características organolépticas. El análisis reveló que el vino tiene un **sabor salado**, una particularidad que ha dejado perplejos a los [científicos](#) y que sugiere procesos de elaboración y conservación desconocidos hasta ahora. Este hallazgo ofrece una ventana única al pasado, permitiendo a los enólogos y arqueólogos comprender mejor las prácticas vitivinícolas de la época romana.

Comparación con otros hallazgos

Hasta este descubrimiento, la botella de vino más antigua conocida era una de la bodega de Speyer, descubierta en 1867 durante excavaciones en una tumba romana en la región alemana de Renania-Palatinado. Esta botella, que contiene 1,5 litros de vino y se estima que fue producida entre los años 325 y 359 d.C., tiene más de 1.600 años de antigüedad. La botella se encontró en una tumba que se creía pertenecía a un noble romano, junto con los restos de una mujer y varias otras botellas de vino. Solo una de las botellas estaba completa y contenía su contenido original. El vino se conservó gracias a

una mezcla espesa de aceite de oliva y un sello de cera que cerraba la botella.





La botella de Speyer

El contenido de la **botella** incluye una mezcla de hierbas y aceite de oliva. Aunque no contiene etanol, persiste una pequeña dosis de **alcohol etílico**. Los expertos han intentado

obtener permiso para analizar el contenido, pero debido a los riesgos de dañar la botella, esta sigue cerrada herméticamente. **La botella de Speyer** se conserva en el **Museo Histórico del Palatinado de Alemania** y es considerada una **reliquia valiosa** para entender la historia del vino y su elaboración en la antigüedad.

Un viaje al más allá

Los investigadores creen que el vino de Carmona formaba parte del ajuar funerario que acompañaba a los difuntos en su tránsito hacia el más allá, una práctica común en la cultura romana. Junto al vino, se encontraron otros elementos como anillos y perfumes, indicando que la tumba pertenecía a una familia de alto poder adquisitivo. La tumba, con forma de mausoleo circular, refleja el estatus social de sus ocupantes y su preocupación por llevar consigo objetos valiosos en la otra vida.



Implicaciones para la enología moderna

Este descubrimiento no solo es un **hito arqueológico**, sino que

también tiene importantes implicaciones para la enología moderna. Los métodos de conservación y elaboración utilizados hacen más de 2.000 años pueden proporcionar pistas valiosas para la producción y conservación del **vino** hoy en día. Además, el sabor salado del vino plantea preguntas intrigantes sobre las técnicas de **vinificación romanas** y el terroir de la región en aquella época.





Se abren nuevos conocimientos

El hallazgo del **vino más antiguo del mundo** en Carmona es un recordatorio fascinante de la longevidad y la riqueza cultural del vino. Este descubrimiento no solo aporta una nueva perspectiva histórica, sino que también enriquece el conocimiento actual sobre la **enología antigua**. Los científicos y **enólogos** esperan que futuros estudios sobre este vino milenario continúen revelando secretos del pasado y contribuyan al avance de la **ciencia enológica** contemporánea.