

El vino en la obra de San Isidoro

Gregoria Cavero Domínguez
Universidad de León

El vino forma parte de la cultura mediterránea, tanto en ámbitos religiosos como curativos y, por supuesto, es base de la dieta alimenticia. Su uso se detecta en las civilizaciones antiguas y en los libros sagrados, especialmente en la Biblia.

En la España visigoda aparece regulado su uso en las normativas reglares, que siguen la dinámica de normativas anteriores, especialmente la regla de san Benito y su precursora, la regla del Maestro. Se utilizaba en la dieta de los monjes, en la liturgia, en la enfermería y en la hospedería. En esta línea se mantiene la Regla de San Isidoro, quien también realiza aportaciones muy significativas a través de sus *Etimologías*, en las que nos habla de los distintos vinos, desde el mosto hasta los caldos más selectos y califica los vinos según sus usos y a qué o quienes va destinado. Marca, con ello, la relevancia social del consumo de los vinos pero sobre todo la calidad, en función del consumidor. E igualmente el santo hispalense define las adulteraciones, sobre todo la transformación del vino en vinagre; y del vino que no es puro porque se le añaden mezclas de colorantes. Todas las variantes relacionadas con el vino mezclado con miel, el vino hervido y las múltiples mezclas y tratamientos.

La obra isidoriana es completa en su tratamiento del vino, tanto desde el punto de vista espiritual como alimenticio y sanador.