



Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y
Ruralidad
ISSN: 0719-4994
revista.rivar@usach.cl
Universidad de Santiago de Chile
Chile

Jauregui Ezquibela, Iñigo
La trinidad georgiana: supra, tamada, sadghegrdzelo. Introducción a la cultura georgiana del vino*
Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y
Ruralidad, vol. 6, núm. 18, 2019, Septiembre-, pp. 14-33
Universidad de Santiago de Chile
Chile

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469565684002>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

La trinidad georgiana: *supra, tamada, sadghegrdzelo.* Introducción a la cultura georgiana del vino*

The Georgian Trinity: *supra, tamada, sadghegrdzelo.*
Introduction to the Georgian Wine Culture

Iñigo Jauregui Ezquibela**

Resumen

Entre todas las repúblicas pertenecientes a la extinta Unión Soviética existe una que, a pesar de su lejanía geográfica y de su pasado inmediato, conserva prácticas socioculturales con las que los países del occidente europeo o que bien comparten este origen. Nos referimos a Georgia (*Sakartvelo*). Las prácticas que abordaremos a continuación giran en torno a la producción y consumo del vino, y forman parte de una tradición profundamente arraigada en el carácter e identidad georgianos. El objetivo de este artículo consiste en describir y explicar algunas de estas manifestaciones poniendo especial énfasis en el consumo ritual de vino que se lleva a cabo en la que es considerada la máxima y mejor expresión de su espíritu nacional: el *supra* o banquete.

Palabras clave: Georgia, tradición, vino, consumo ritual, *supra*.

Abstract

Amongst all the republics that once belonged to the former Soviet Union, there is one that, despite its geographical remoteness and its immediate socialist past, preserves socio-cultural practices close or very similar to the westernized countries. We refer to Georgia (*Sakartvelo*). The practices that we will discuss below revolve around the production and consumption of wine, and are part of a tradition deeply rooted in Georgian character and identity. The objective of this article is to describe and explain some of these manifestations with special emphasis on the ritual consumption of wine that is carried out in what is considered the maximum and best expression of its national spirit: the *supra* or banquet.

Keywords: Georgia, tradition, wine, ritual consumption, *supra*.

* Ponencia leída en el Curso de Verano titulado “Beber y Convivir. Vino, Ritual y Sociedad”, Universidad de La Rioja (España) con el patrocinio del Aula Pedro Vivanco de la Cultura del Vino (11/10/2019).

** IES Práxedes Mateo Sagasta, Logroño, España, ORCID 0000-0003-3843-1001, inigojauregui@yahoo.es



Presentación

This wine is pure, for God is in it.
Any other form of intoxication comes from the devil
(Said, 2000: 107)

La expresión “cultura del vino”, tan extendida en la actualidad entre los entendidos, posee, al menos, dos interpretaciones. La primera, la versión fuerte, hace hincapié en los valores culturales asociados a la misma, en su arraigo histórico, en los conocimientos o en las destrezas técnicas que implica y a las que, directa o indirectamente, ha contribuido de modo cardinal. Este significado aparece perfectamente recogido en la cita que reproducimos a continuación:

conjunto de mitos, tradiciones, conocimientos (históricos, científicos), obras de creación artística (plástica, literaria) y modos de vida (alimentación, ocio), que en torno a este producto han acumulado los pueblos que tienen como bebida distintiva y característica el zumo fermentado del fruto de la vid (Puig, 2007: 10).

La segunda acepción, difundida por los medios de comunicación masiva, es fruto de la fiebre que, durante los últimos años, parece haberse desatado por el vino en particular y la gastronomía en general. Los responsables de agitar las aguas de este estanque: periodistas, empresarios del sector, críticos, *gourmets*, prescriptores, enólogos o *sommeliers*, otorgan a dicha fórmula un significado banal, menos profundo. Un sentido centrado en los aspectos instrumentales, en la promoción, comercialización y consumo de este producto. De este modo, la “cultura del vino” queda asociada a la adquisición de conocimientos epidérmicos que incluyen el manejo de “una críptica terminología sobre sensaciones olfativas, componentes del vino y variedades de uva” (Puig, 2007: 9), las reglas y hábitos que rodean su consumo, las condiciones de su conservación o los aspectos y cualidades que hay que tener en consideración al proceder a su cata. En este contexto, el vino, que hasta hace bien poco estaba considerado como una bebida sin artificios y popular, ha comenzado a ser despojado de todos esos valores y pasado a engrosar la lista de los productos inalcanzables, exclusivos y suntuarios a través de los cuales los ricos y los poderosos demuestran que efectivamente lo son porque sin ostentación no hay rango.

Si tuviéramos que tomar partido y optar por uno de los dos significados anteriores, nos inclinaríamos, claramente, por el primero. No obstante, pecaríamos de ingenuos si pensáramos que esa es la versión que prevalece en la actualidad. Basta que ojeemos las revistas especializadas o la prensa generalista para darnos cuenta que el sentido primero y original de la expresión ha desaparecido casi completamente. Un hecho del que tampoco deberíamos sorprendernos demasiado si consideramos que el papel, la presencia social o el

consumo de esta bebida en las sociedades de algunos países productores se empequeñecen año tras año. Lejos están aquellos años de la posguerra en la que los europeos meridionales (franceses, españoles, italianos) saciaban su sed con vino; en los que el consumo por persona y año superaba los 70 litros o en los que la vida social, económica, simbólica y política de los pueblos vitícolas giraba enteramente alrededor de las bodegas.

Afortunadamente, aún existen países donde la expresión “cultura del vino” posee un contenido real, un significado no contaminado por el marketing, las compañías multinacionales o las campañas publicitarias. De uno de ellos es de quien nos vamos a ocupar a continuación. Se trata de Georgia, una república ex-soviética, en la que las prácticas culturales en torno a la producción y el consumo del vino siguen siendo de capital importancia, tanta, que el carácter o la identidad nacional de sus habitantes no pueden entenderse sin su existencia.

Por qué Georgia

El propósito y la finalidad última de este artículo consisten en abordar la tradición o la ceremonia ritual, denominada *supra*, que más y mejor caracteriza a los georgianos en relación al vino, la que los distingue de los pueblos limítrofes (armenos, azeríes y rusos) y de las naciones en las que su consumo es más o menos habitual. Un festín en el que anfitriones y huéspedes se reúnen alrededor de una mesa durante horas para disertar, beber, brindar, comer y cantar.

La elección de Georgia como objeto de este estudio básicamente descriptivo obedece a diversos motivos. El primero, parcialmente fortuito, a las observaciones ocasionales realizadas en el curso de dos visitas sucesivas a esta república durante los años 2015 y 2016. El segundo, al asombro o que supuso el descubrimiento de ciertos hábitos de consumo muy semejantes a los practicados históricamente por griegos (*symposion*)¹ y romanos (*commissatio*).² Finalmente, las excavaciones realizadas por un equipo internacional de arqueólogos durante las campañas de 2012-2013 y 2015-2016 en los yacimientos de Gadachrili y Shulaveris Gora (McGovern *et al.*, 2017; Maghradze, 2016), enclavados en la provincia de Kvemo Kartli, al sureste de la capital del país, han confirmado lo que ya se sospechaba desde hace algo más de una década: que Georgia era la principal candidata a convertirse en la cuna del vino y de la *Vitis vinifera* sp. *vinifera* (McGovern, 2003). Tal hipótesis ha sido corroborada al analizar

¹ La esencia del simposio, que literalmente significa “beber en compañía”, residía en la celebración de una velada o cónclave integrado exclusivamente por varones en el que los asistentes, después de comer y beber vino diluido en agua, recibían una amplia variedad de entretenimientos.

² La élite romana, magistralmente retratada en *El Satiricón* de Petronio, adopta la tradición sin introducir cambios relevantes en el modelo fijado por los griegos. Los cambios escenográficos, terminológicos (*commissatio* por *symposion*, *rex bibendi* por *symposiarca*) o la importancia concedida a los aspectos gastronómicos no alteran ni la estructura ni el significado convival dispensado a esta ceremonia.

muestras de los residuos adheridos a las paredes de varios recipientes de arcilla y descubrir que contuvieron vino y, lo que es más importante, que su datación se remonta al 6000-5800 antes de Cristo. Al respecto, el registro más antiguo, obtenido por el mismo procedimiento, se remonta al 5400-5000 a. C. y corresponde al yacimiento iraní de Hajji Firuz Tepe, situado al pie de los Montes Zagros (McGovern, 2003: 64-74).

Las anteriores son tres razones que, junto a la inexistencia de trabajos académicos redactados en español que se ocupen de esta temática, nos parecen más que suficientes para justificar la elaboración del presente ensayo y la atención dedicada a las tradiciones de este territorio del Cáucaso meridional. No obstante, y antes de pasar a enumerar los contenidos del mismo, nos gustaría aclarar una cuestión.

La ceremonia, costumbre o construcción cultural que mejor expresa el vínculo histórico existente entre los georgianos y el vino, recibe el nombre de *supra*. Sin embargo, el *supra* es mucho más que eso: constituye una verdadera tarjeta de presentación, una forma de ser y de estar en el mundo, la mejor y más elaborada manifestación de la identidad o del *volkgeist* de esta pequeña nación. Su relevancia es corroborada por la mayoría de investigadores que han analizado en profundidad este fenómeno y aparece reflejado en las siguientes palabras:

Georgians commonly hold up the supra as a showcase of their national character, as an essential component of social life, and even as an academy, where the true history of the Georgian nation is transmitted and its fate discussed, however these might be represented in officially-sanctioned media and textbooks (Tuite, 2010:11).

Ahora bien, lo que más sorprende y perturba de este ritual es su extraordinario parecido con los banquetes que tanto griegos como romanos organizaban periódicamente en sus hogares. De hecho, algunos autores insinúan que se trata de una supervivencia, considerando “supervivencia” como define las “supervivencias” como: “procesos, costumbres, opiniones, etc., que han pasado, por la fuerza del hábito, a un nuevo estado de sociedad, distinto de aquel en que tuvieron su marco original, y así perduran como pruebas y ejemplos de una situación cultural más antigua” (Tylor, 1977: 32). Es decir, una supervivencia de un vestigio del pasado cuyos orígenes se remontan precisamente a la Antigüedad clásica, a los intercambios culturales que se produjeron tras la llegada de los comerciantes griegos a las costas orientales del Mar Negro (Ponto Euxino) o, más concretamente, al reino de Colchis. Según esta hipótesis, el origen del *supra*, al igual que el de otras tradiciones o leyendas como la del héroe Amiran, habría que buscarlo en ese pasado y, más concretamente, en los cónclaves nocturnos (*symposia*) anteriormente mencionados. Esta sospecha, sugerida por Zurab Kiknadze, tiene una clara intencionalidad política: persuadir a los occidentales de que los georgianos tienen suficientes argumentos históricos y culturales para solicitar su incorporación a Europa (Kiknadze, 2015: 85-86).

Los testimonios literarios sitúan los orígenes del *supra* como lo conocemos en la actualidad a comienzos del siglo XIX (Tuite, 2010). De hecho, la palabra *supra* no aparece en ninguna obra anterior a esa fecha que, como luego subrayaremos, coincide con la desaparición de la independencia georgiana y su incorporación al Imperio Ruso. De modo que es poco o nada probable la existencia de una filiación greco-latina de esta práctica. Aún y con todo, no parece enteramente casual que tanto aquellos como estos se hayan servido del vino del mismo modo y con un propósito muy similar.

Es preciso detallar entonces que el presente artículo contiene elementos descriptivos e interpretativos. Entre los primeros incluiremos algunos datos generales acerca del país y su historia reciente, una explicación sobre los orígenes históricos del *supra*, la tipología, los componentes formales que lo integran y el papel atribuido a los participantes; entre los segundos, el significado que se le atribuye y las diversas lecturas que los expertos hacen del mismo.

Georgia en cifras

Desde el punto de vista geográfico, el territorio por el que se extiende la Georgia actual se encuentra a caballo entre dos mares, Negro y Caspio, ocupando buena parte de la vertiente sudoccidental del Gran Cáucaso. Los países limítrofes son: Federación Rusa por el norte, Turquía por el sur y oeste, Armenia por el sur y Azerbaiyán por el este. El área total del país en 1991, fecha de la declaración de independencia de la U.R.S.S., era de 69.700 km². Esta superficie se ha visto mermada hasta los 57.200 km tras la independencia *de facto* de las provincias de Abjasia (*Abkhazeti*) y Osetia del Sur (*Samachablo*). Originalmente, su perímetro era de 1.814 km y su litoral marítimo se extendía a lo largo de 310 km.

Administrativamente, el país cuenta con diez regiones y dos repúblicas autónomas (oficialmente y *de iure*, Abjasia sigue formando parte de Georgia). El último censo demográfico, elaborado en 2014, arroja un total de 3.729.635 habitantes (cifra que en 2005 ascendía a 4.594.000) con una densidad de 53,5 habitantes por km.² La capital, Tbilisi, es la ciudad más poblada de esta república con un total de 1.118.035 de habitantes (cifra del año 2014), seguida por Kutaísi (147.635 habitantes).

La enorme diversidad étnica, lingüística, religiosa, cultural y ecológica de esta nación ha dado pie a numerosos conflictos. Los georgianos (*kartvelebi*) integran el grupo étnico más numeroso seguido por azeríes, armenios, laz o adjaros, rusos y griegos pónicos. La mayoría profesa el cristianismo ortodoxo oriental que cuenta con su propio patriarca y con un fuerte apoyo estatal del que no disfrutan ni los musulmanes, ni los miembros de la Iglesia apostólica Armenia. El idioma nacional es el georgiano o *kartuli* que, junto al *megruli* y *svanuli*, forma parte de la familia kartveliana. Por otra parte, la antigua *lingua franca*, el ruso, se halla en notorio retroceso.

El pasado de Georgia es convulso y dramático. Su importancia geoestratégica jamás pasó desapercibida para los imperios vecinos (mongol, persa, turco y ruso). Por ese motivo, y durante varios siglos, se la disputaron, la ocuparon y, muy a menudo, la arrasaron hasta los cimientos. Su historia reciente no está exenta de acontecimientos extremos. El primer gobierno democráticamente elegido tras la independencia, presidido por Zviad Gamsakhurdia, ejerció el poder durante poco más de un año (1991-1992). Durante su mandato se produjo una guerra civil, la pérdida de la República Autónoma de Abjasia y el desplazamiento o repatriación de 250.000 georgianos que residían en esa región. El presidente entrante, Eduard Shevardnadze, también fue apartado del poder tras una revolución, la de las Rosas, que tuvo como escenario las calles de Tbilisi en 2003. Su sucesor, Mihail Saakashvili (2004-2007 y 2008-2013), no corrió mejor suerte. Acusado de corrupción y otros delitos buscó refugio en Ucrania. Durante el mandato de este último, en el verano de 2008, los enfrentamientos entre soldados georgianos y civiles osetios ocasionó un nuevo conflicto que se saldó con la pérdida de Osetia del Sur, el acantonamiento de tropas rusas en este territorio y una nueva “limpieza” étnica con 25.000 desplazados.

Orígenes legendarios e históricos del *supra*

Existe una leyenda georgiana que se repite insistente y a la que los habitantes de este país recurren una y otra vez cuando intentan aclarar los orígenes del *supra* o subrayar su singularidad y su forma de ser. Su contenido sirve tanto para ilustrar o llegar a entender la percepción que tienen de sí mismos como para vislumbrar la imagen que desean proyectar al exterior. La historia que narran sostiene que inmediatamente después de dar por finalizada la creación de nuestro planeta, Dios resolvió convocar a todos los pueblos, razas y naciones a fin de repartir las tierras que tanto necesitaban para crecer y multiplicarse. Con el objetivo de evitar las aglomeraciones y el caos, comenzó a llamarlos, uno tras otro, en orden alfabético. Cuando el Creador llegó a la letra “k” y pronunció el nombre de los georgianos (*kartvelebi*) nadie alzó la voz para anunciar su presencia. La operación volvió a repetirse en otras dos ocasiones sin ningún resultado, de manera que su nación fue excluida del proceso. Poco antes de dar por concluida la tarea, cuando los grupos empezaban a dispersarse, una pequeña comitiva de *kartvelebi*, que es el nombre que los georgianos se dan a sí mismos, se presentó, por fin, ante el Todopoderoso. Venían con la intención de reclamar un lugar bajo el sol. Desgraciadamente ya no quedaba nada para ellos, ni una parcela, ni un cantero, ni un palmo de tierra. Todo estaba ocupado. La decepción, el desánimo, las quejas y los lamentos por la ocasión perdida fueron tan grandes que el Misericordioso decidió interrogarles para conocer los motivos de su injustificable retraso. Necesitaba saber por qué habían desoído su convocatoria. El cabecilla del grupo, adelantándose a sus compañeros, contestó que su tardanza era fortuita, no intencionada y fácil de aclarar. En el mismo momento en el que se les reclamaba, se hallaban disfrutando de los placeres de la mesa, degustando exquisitos manjares y bebiendo el néctar de la uva. Tan enfrascados estaban en estos menesteres que ninguno de ellos había advertido o escuchado las llamadas. Tras el estupor inicial, el

Misericordioso volvió a pedirle explicaciones sobre los móviles de este festín o *supra* y sobre la embriaguez de alguno de los allí presentes. La nueva respuesta fue que la comida se había celebrado en su honor, en el de ellos mismos y en el de la paz, y que el vino —la frecuencia y sucesión de brindis— eran los causantes de la dichosa ebriedad de muchos de sus compañeros. Esta nueva contestación fue tan de su agrado que para solventar el problema no se le ocurrió mejor solución que entregarles el trozo que había reservado para sí mismo: una región excepcionalmente fértil y de incomparable belleza. La única en todo el mundo en la que el mar se cita con los glaciares y en la que los desiertos, bosques y praderas conviven en armonía para producir una variedad inagotable de frutas, verduras, cereales y vinos de la que los georgianos actuales siguen disfrutando y enorgulleciéndose.

El relato conjuga y refleja, mejor que en ningún otro, el modo en el que se representan su historia, el país en el que viven, la cultura que practican y las peculiaridades que la rodean. Tanto es así que bien podría pasar por un manifiesto cultural o identitario destinado a resumir los rasgos específicos que caracterizan a los georgianos diferenciándolos de quienes no tienen la suerte de serlo. Un manifiesto que proclama, entre otras cosas, el ser parte de un pueblo ancestral, cuyos orígenes se remontan a la creación del mundo; que han sido escogidos y bendecidos por Dios al perdonar su olvido y otorgarles el territorio que reservaba para sí mismo, y que la mejor forma de festejar el privilegio de vivir o de honrar la relación que Dios ha decidido establecer con ellos es comiendo y bebiendo vino, pero no de cualquier manera sino de un modo formal y protocolario. Es así como el vino es santificado y el *supra* se convierte en la pieza clave de la cultura georgiana y en una institución de la que todos, salvo excepciones, se sienten enormemente orgullosos.

Una de las mejores y más completas descripciones de lo que acontece en el curso de esta ceremonia se la debemos a Paul Manning. En ella enumera todos y cada uno de los cinco actores protagonistas (*tamada* o maestro de ceremonias, brindis, vino, alimentos y comensales) que la posibilitan y sobre los que volveremos más adelante:

the *supra* is a feast, characterized by an extremely abundant display of traditional foodstuffs; at the same time, the *supra* is an occasion for ritualized drinking, involving the consumption of large quantities of wine (an average of one or more litres per participant); lastly, the drinking of wine at the *supra* is attended by ritual toasts, directed by the toast master or *tamada*, in such a way that the ability to consume large quantities of alcohol and speak eloquently are brought into alignment (Manning, 2007: 1).

Al abordar los orígenes históricos de esta institución nacional, pues de eso se trata, es preciso señalar que los mismos han sido objeto de un encendido debate durante las últimas décadas. Para algunos historiadores locales, la ceremonia hunde sus raíces en la Edad Media e incluso

antes,³ en la Edad de Hierro, en los contactos comerciales que los navegantes helenos sostuvieron con los nativos.⁴ Otros, sin embargo, insisten en que el *supra* adquirió su forma actual a comienzos del siglo XIX y lo hizo siguiendo modelos ajenos a la cultura y tradición georgianas (rusos o británicos).

Las pruebas a las que se aferran los partidarios de esta última hipótesis son de orden filológico. Ni la palabra *supra* ni la palabra *tamada* (reemplazada en ocasiones por *t'olumbasi*) aparecen en la literatura georgiana hasta el siglo XIX.⁵ Además, las tres proceden de idiomas que no guardan ningún parentesco con las lenguas kartvelianas. Al respecto, el relato de un viajero británico corrobora la utilización de voces importadas:

The drinking habits of the Georgians are interesting. A toastmaster (*tolumbash*) is always chosen, and it is his duty to propose the health of each guest in turn. To those who do not drain their glasses before the time for the next toast has arrived, the *tolumbash* cries *Alaverdi!* to which the laggard replies, *Yakhsheol*, and immediately finishes the draught, in order to escape the penalty of swallowing a large hornful of liquor at a breath (Wardrop, 1888: 87-88).

El término *supra* procede del farsi *sufre*, que significa “mantel” o “mesa de comedor”; *tamada*, la voz empleada para referirse al maestro de ceremonias, es un préstamo tomado de una lengua norcaucásica, el kabardino y lo mismo sucede con *t'olumbasi*, que en turco significa “responsable del pellejo de vino”.

Si bien es cierto que las fuentes medievales georgianas y algunos viajeros europeos (como Ambrosio Contarini y Archangelo Lamberti) aluden y describen con gran lujo de detalles la existencia de banquetes en los que proliferaban los brindis y el consumo conspicuo de vino, no es menos cierto que en ninguna de esas descripciones aparecen simultáneamente los cinco ingredientes que caracterizan al *supra* contemporáneo (*tamada*; brindis o *sadghegrdzelo*; vino; alimentos e invitados). Y, como tendremos ocasión de comprobar, el *supra* no transcurre de una manera espontánea ni puede ser improvisado. El banquete sigue un guion preestablecido, una reglamentación prescrita por la costumbre y su desarrollo o progresión está marcado por los brindis que el *tamada* formula cada vez que lo estima oportuno y por las reglas que forzosamente tienen que seguir los comensales para no desairarlo.

³ Para demostrar este extremo se suele aludir a un hallazgo arqueológico realizado en la ciudad de Vani y fechado entre los siglos VI y VII a. C. Se trata de una estatua de bronce de 7'5 centímetros de altura bautizada popularmente con el nombre de *tamada*. La imagen representa a un varón sentado que empuña un *q'antsi*, recipiente de cuerno para libaciones que sigue siendo de uso común entre los georgianos, con su mano derecha.

⁴ La prueba más palpable de estas visitas la hallamos en *Las Argonauticas*, epopeya compuesta por Apolonio de Rodas.

⁵ Los textos georgianos anteriores a esa fecha manejan dos términos actualmente caídos en desuso como son *nadimi* y *p'uroba* para referirse a los banquetes palaciegos en los que corrían ríos de vino y se consumían montañas de alimentos.

Modalidades

Cualquier excusa u ocasión es buena para organizar un *supra*. No hay restricciones ni límites sobre los acontecimientos que merecen ser celebrados o enfatizados a través de este ritual. Los motivos subyacentes, los que habitualmente se emplean para justificar la necesidad de congregar a un grupo de personas afines alrededor de la mesa abarcan todas las esferas y aspectos de la vida: nacimientos, cumpleaños, matrimonios, aniversarios, defunciones, funerales, graduaciones, reencuentros académicos, laborales o familiares, efemérides, inauguraciones, presentaciones, despedidas, promociones o éxitos laborales, trasladados, bienvenidas, fiestas y conmemoraciones civiles, políticas o religiosas, entre otros. La opinión unánime entre los familiarizados con este fenómeno es que el *supra*, junto con sus variantes, es un acto social habitual (demasiado habitual a veces) para los georgianos y al que se le dedican muchísimas horas (Altman, 2011: 1).

Existen diversos criterios a la hora de clasificar los *supra*. Algunos son de índole cuantitativa y otros, sin embargo, prestan más atención a los aspectos cualitativos, al modo en el que se desarrollan los hechos o a las razones de los organizadores.

Las reuniones íntimas, informales e improvisadas, de pequeño formato, sin grandes pretensiones, con un mínimo de dos o tres participantes y un máximo de seis o siete reciben el nombre de *keipi*, término que procede del árabe y significa “estar de buen humor” (Mühlfried, 2007b: 6). Su finalidad primordial es la diversión y la consolidación o mantenimiento de lazos amistosos entre los participantes. Las de gran formato, planificadas con antelación, de manera protocolaria y que rebasan los límites anteriores congregando decenas o incluso centenares de comensales, se denominan *supra*. La duración de unas y otras es completamente discrecional. Las primeras, de naturaleza doméstica y familiar, si se celebran en días laborales pueden prolongarse tanto como dicte la prudencia, el sentido común o las obligaciones familiares y profesionales. Las segundas (bodas, funerales, festividades religiosas) carecen de tales restricciones y no es insólito que se extiendan ininterrumpidamente a lo largo de varias jornadas, según afirman algunos testigos autorizados.

Por otra parte, los *supra* que marcan y acompañan al ciclo vital, la transición de un estado o de un grupo social a otro, se dividen en dos grandes apartados: en el primero se encuentran los diseñados para honrar la memoria de los difuntos y acompañar a sus parientes (*ch'inis supra*); en el segundo, los que bajo la denominación *lkhinis supra*, exaltan la vida o el tránsito de un estado civil o de un grupo social a otro (bautizos, cumpleaños, bodas...).

Elementos formales

Todo banquete georgiano consta de cinco ingredientes imprescindibles: *tamada* o maestro de ceremonias; *sadghegrdzelo* o brindis rituales; vino (*ghvino*) o derivados del mismo (aguardiente vírico o *chacha*); comida en abundancia e invitados o comensales. La etiqueta exige, como ha quedado acreditado en la cita de Manning, que los cinco estén presentes porque así lo dicta la tradición y porque, de momento, nadie ha ideado un modelo alternativo.

Tamada

El personaje o actor principal de este rito es el maestro de ceremonias o *tamada*. Aunque en teoría su designación corresponde a los participantes, en la práctica el rol recae en el anfitrión o en la persona que este último elija a fin de descargarle de responsabilidades.

Un buen *tamada* debe reunir muchas y muy buenas condiciones. Requiere fluidez verbal, ingenio, buena voz, histrionismo, audacia, sabiduría, virilidad, conocimientos de historia nacional y/o local, resistencia al alcohol, fortaleza física, autoridad moral, simpatía, prestigio, habilidades sociales y comunicativas, carisma, temperamento y quién sabe cuántas cosas más. El *tamada* reina sobre el banquete, la libación y los comensales. Su voluntad es ley y sus decisiones son inapelables, no pueden ser cuestionadas ni desobedecidas. Se comporta como un autócrata. Ninguno de los invitados puede ausentarse o cambiar de lugar sin su autorización. A él corresponde señalar qué, cuánto, quién, cuándo, cómo, en qué recipiente y en honor de quién se bebe. Pero además, sus dotes de comediante y su facilidad de palabra pueden hacerlo pasar por una especie de bardo o de artista de variedades. Los parlamentos, explicaciones, anécdotas, recuerdos, efemérides, ocurrencias o relatos que acompañan cada brindis son de su entera competencia. Su poder es absoluto, un gobierno que afecta a personas, tiempos y espacio, tal y como se refleja en esta cita de Manning:

At a formal *supra* the *tamada* stands for every toast, men stand for some toast, and women never stand for any toast. Every aspect of drinking is also ritually regulated, the *tamada* must drink every toast to the bottom, men must drink every toast, and must drink some toasts to the bottom, and women need not drink any toast, nor drink any toast to the bottom. The *tamada* must propose each toast, and talks longer and more eloquently than any one else (Manning, 2007: 10).

A él y solo a él corresponden las decisiones de comenzar, finalizar o interrumpir el *supra* para iniciar una nueva ronda de brindis; de incrementar o reducir el ritmo de los mismos para facilitar o evitar la ingesta de vino o de introducir cuernos o cuencos de barro en sustitución de copas y vasos.

Sadghegrdzelo

El elemento que estructura, marca los tiempos y regula el ritmo o el desarrollo de la ceremonia es el brindis o *sadghegrdzelo*. Su número varía en función de la cifra de comensales, del tiempo o de los medios económicos disponibles y de las razones que justifican su organización. No existen fórmulas establecidas para fijar el número de veces que hay que elevar las copas rebosantes de vino para brindar y, a continuación, apurar su contenido. La horquilla puede oscilar entre un mínimo de tres y un máximo de treinta o más.

Antes de apurar o beber vino de la copa es obligatorio brindar y hacerlo con solemnidad. Nadie puede adelantarse al brindis a riesgo de cometer una gravísima infracción, la peor ofensa de todas. Cada ronda comienza cuando el *tamada*, de pie, alza el vaso rebosante de vino y pronuncia un brindis en voz alta para que todos escuchen lo que tiene que decir. Cuando finaliza su parlamento, que en algunos casos puede prolongarse durante cerca de media hora, caben dos posibilidades: que ceda la palabra a otro u otros invitados para que, por turnos, expresen sus buenos deseos o que, por el contrario, se haga el silencio. En el primer caso, la autorización para beber solo afecta a los que acaban de agotar su turno de palabra; en el segundo, afecta a todos los presentes. Antes de apurar el contenido del recipiente (vaso, taza, copa, cuerno, jarra, búcaro, cuenco de barro...), hay que pronunciar una fórmula ritual: *gaumajos*, cuyo significado original es “victoria”, aunque la traducción más habitual suele ser “salud”.

La etiqueta del *supra* exige que los brindis se realicen en conformidad con un patrón previamente establecido, sin dar muchas oportunidades a la improvisación o al ingenio. No obstante, la secuencia de invocaciones y de personas o instituciones a las que se rinde homenaje puede seguir más de un modelo dependiendo del propósito o de las circunstancias en las que se lleva a cabo el *supra*.

Por lo general, y como se ha indicado más arriba, existen dos modelos: los alegres o *lkhinis supra* y los tristes o *ch'inis supra*. En los *lkhinis supra* encontramos, habitualmente, el siguiente orden de dedicatorias:

1. a los amigos, conocidos o compañeros y a la amistad;
2. al bienestar de invitados, parientes y amigos;
3. a las familias de los invitados;
4. a los padres de nuestros padres;
5. a los muertos y a los santos;
6. a los niños nacidos y por nacer;
7. a las mujeres presentes;
8. al amor;
9. a las madres de los invitados;
10. a la paz en la tierra;
11. a los anfitriones;
12. al *tamada*.

En los *ch'inis supra* los brindis tienen un carácter más personal, menos genérico, y obedecen a la siguiente secuencia:

1. al *tamada*;
2. al difunto(a);
3. a su esposo o esposa (difunto(a));
4. a sus padres (difuntos);
5. a sus abuelos (difuntos);
6. a los otros familiares difuntos;
7. a los georgianos que murieron en la guerra;
8. a los georgianos que murieron fuera de su patria;
9. a las familias sin descendencia y cuyos apellidos han desaparecido;
10. al esposo-a del difunto (vivo(a));
11. a los hijos del difunto(a);
12. a los padres vivos;
13. a los hermanos vivos;
14. a los familiares vivos;
15. a los amigos y vecinos vivos;
16. a los participantes en el *supra*;
17. a las personas que han consolado a la familia del difunto.

Vino

Los georgianos no solamente son grandes productores de vino, también son extraordinarios bebedores y, si hacemos caso a los últimos hallazgos arqueológicos, fueron los primeros en elaborarlo. Su dipsomanía es proverbial, pudiendo ingerir varios litros en una sola sesión.

El vino es la única bebida que tiene cabida en el *supra* aunque, en ausencia del mismo, puede recurrirse al aguardiente destilado (*chacha*) a partir de los residuos o heces de la uva (hollejos, raspón, pepitas). La etiqueta del *supra* prescribe y exige el consumo de vino o del sucedáneo que acabamos de citar. De hecho, los georgianos rechazan o se resisten a consumir vino fuera de este marco ritual comunitario. Nadie bebe vino en solitario, por puro placer o a deshoras.

En otro orden de asuntos, Georgia cuenta con más de 500 varietales⁶ diferentes de *Vitis vinifera vinifera*, con grandes bodegas y con caldos tan buenos o mejores que los que se comercializan en Francia, España o Italia. Sin embargo, el vino (*gvino*) que se consume con preferencia en los *supra* es un producto elaborado artesanalmente en granjas o explotaciones agrarias familiares, barato y de baja graduación, que los expertos internacionales suelen incluir dentro de la categoría *orange wines* (vinos naranjas). Esta clase de vinos se elabora con uvas blancas pero siguiendo un proceso de vinificación muy semejante al que se lleva a cabo con las tintas. A semejanza de lo que sucede con estas últimas, el mosto permanece en contacto con los hollejos y el raspón (maceración carbónica)

⁶ Entre todas las variedades de uva autóctonas cabe destacar las siguientes: *saperavi*, *aleksandrouli*, *rkatsiteli*, *mtsvane*, *chinuri*, *mujuretuli*, *tsolikouri*, *otskhurani* y *chkhaveri*.

durante semanas o meses hasta adquirir un color dorado intenso, ámbar o naranja. No hay trasiego, ni operaciones de filtrado, ni incorporación de levaduras o conservantes (anhídrido sulfuroso). La tipicidad de estos vinos se ve incrementada por la utilización de grandes ánforas de barro (*qvevri*)⁷ que oscilan, por término medio, entre los 500 y 8.000 litros de capacidad. Sus contenedores pueden permanecer enterrados, semienterrados o exentos, tanto en el interior como en el exterior de la bodega (Barisashvili, 2011). Las condiciones climáticas, el estado o las características de los varietales y el tipo vino que se decida elaborar determinan la adopción de unas u otras medidas.

Alimentos

La comida servida durante el banquete se presenta en pequeños platos que se rellenan periódicamente. El flujo de alimentos entre la cocina y la sala en la que tiene lugar la celebración no se detiene en ningún momento. Raramente se retiran los platos. El resultado es que las mesas desaparecen bajo la acumulación y superposición de platos, montañas de bandejas y todo tipo de recipientes. Son los denominados *four-story banquets*, definidos por Tuite como “trays of food piled so high on the table that the guests cannot see the fellow partiers seated across from them” (Tuite, 2010: 18).

La disposición de los alimentos sobre la mesa no es casual, pues está destinada a llamar la atención de los comensales, a sorprenderlos por su originalidad, colorido, abundancia, diversidad o aroma. No solamente tienen que ser apetitosos, también deben parecerlo. La mayoría requiere una minuciosa y larga preparación y forman parte del acervo culinario georgiano, una tradición gastronómica en la que se mezclan los gustos, las elaboraciones y los productos de Occidente, Asia Central y Oriente Medio.

A modo de ejemplo, enumeramos los alimentos consumidos en dos *supra* diferentes:

home made bread, *khachapuri* (cheese bread), tomato and cucumber salad (sliced and peeled), spiced cooked beetroot, *sagivi* (boiled chicken in walnut sauce), *kharcho* (stew with spiced walnuts), *pkhali* (boiled vegetables, mashed and strongly seasoned), *goochmachi* (fried inner parts, e.g.: liver, kidney), *sogumi* (white cheese made from boiled milk), three different cakes (one seven-story cake took three hours of preparation), a selection of fruits, red and white wines and coffee (Altman, 2011: 4).

tomato and cucumber salad, suckled pig, lines of beef, spicy green beans, potato/meat pie, baklava, khajchapuri (Georgian cheese and 1 of 2 national dishes), grape gelatine, rice and meat filled crepes, bread, potato salad, pickled vegetables, eggplant, chicken, chocolate coconut cake, smoked and regular cheese, grotesque white substance, fatty pork, pizza, shish-kebab, and lots and lots of homemade wine (Linderman, 2011: 22)

⁷ El método de vinificación asociado al empleo de estas vasijas forma parte, desde diciembre de 2013, de la lista de bienes culturales inmateriales protegidos por la UNESCO.

No obstante, los platos más conspicuos de la gastronomía georgiana se reducen a tres: *khachapuri*, *khinkali* (bola de harina hervida) y *tgemali*. La primera especialidad tiene la forma, el aspecto y el sabor de una empanada rellena de queso que puede adoptar múltiples variantes e ingredientes: *khachapuri acharuli* (alargada y estrecha, cubierta de queso fundido con mantequilla y huevo frito); *khachapuri imeruli* (redonda); *khachapuri megruli*; *khachapuri penovani* (masa filo, plegada sobre sí misma y con forma cuadrada); *khachapuri achma* (similar al *börek* turco, varias capas superpuestas en las que el queso y la masa van sucediéndose). El *khinkali* es la versión georgiana de los *won ton* chinos o, lo que es lo mismo, bolas de harina hervidas en agua o caldo y llenas de carne picada, patatas, verduras, setas... Finalmente, la salsa *tgemali* es un aliño de color verde elaborado a partir de ciruelas silvestres y de diversas especias (ajo, pimienta, cilantro, etc.) que se emplea para acompañar a los guisos de carne.

Comensales

La ceremonia del *supra* es la máxima expresión de la proverbial hospitalidad georgiana. Los invitados a participar en esta celebración colectiva, además de ser bien recibidos, son objeto de todo tipo de atenciones y cuidados por parte de los anfitriones. Es más, algunas historias y leyendas originarias del Cáucaso, como la de Jokhala,⁸ destacan que los enemigos declarados son merecedores, llegado el caso, de las mismas cortesías que los amigos y aliados.

Los asistentes, por su parte, deben corresponder a los organizadores del banquete comprometiéndose a mantener la compostura, permanecer en el lugar que se les ha asignado en la mesa y acatar las instrucciones del *tamada* sin manifestar objeción alguna. Esta última es, precisamente, la principal obligación de los participantes. Todos ellos deben someterse a la voluntad de este personaje que, a cambio, brinda protección y libre acceso a los alimentos que ocupan la mesa y acceso restringido al vino. Tal conducta no pasa desapercibida para diversos autores, quienes se refieren a ella como “democracy of food balanced by a despotism of drink” (Manning, 2012: 150).

En cualquier caso, los motivos o circunstancias que llevan a la concurrencia a sentarse a una misma mesa para celebrar un *supra* varían enormemente. Cualquier excusa es buena para cursar invitaciones y acceder a que vecinos, colegas, parientes, amigos, clientes, paisanos, socios, compañeros, correligionarios o, incluso, turistas y desconocidos compartan con los anfitriones mesa y mantel. Todos merecen la misma consideración y reciben un trato igualitario expresado a través de la cuota de vino y alimentos que recibe cada uno. En este sentido, el *supra* puede interpretarse como la recreación de una comunidad masculina ideal en la que la estratificación y los privilegios son temporalmente abolidos. Sin embargo, la diferencia de género, salvo excepciones, permanece como una barrera infranqueable.

⁸ El poeta georgiano Vazha-Pshavela glosó en uno de sus poemas las hazañas de este personaje. La traducción inglesa, que lleva por título *Host and guest*, puede consultarse en: www.poetryintranslation.com/PITBR/Georgian/Hostandguest.php

Significado del ritual

Coincidiendo con los acontecimientos que sucedieron a la Revolución de las Rosas, del año 2003, la interpretación, el sentido y los orígenes del *supra* fueron objeto de un encendido debate entre los propios georgianos, dando pie a grandes polémicas entre los defensores y detractores de esta tradición. Si hacemos caso a Mühlfried, los bandos enfrentados se redujeron a dos: *grant-eaters* y *red intelligentsia* (Mühlfried, 2005). Los primeros eran burócratas o intelectuales jóvenes formados en el extranjero y con formación académica que, habitualmente, trabajaban para organizaciones internacionales o en instituciones georgianas financiadas por dichos organismos. Los segundos, sin embargo, representaban al viejo orden académico, al vinculado con la extinta URSS y con la ideología marxista-leninista y sus principios ideológicos. Como es fácil suponer, el partido de los *grant-eaters* se manifestó en contra de esta costumbre y defendió su desaparición porque constituía un freno para el desarrollo social y cultural de la nación georgiana y porque, además, era una tradición atávica, primitiva, desconectada de la realidad y anacrónica. Por contra, y pese a las reticencias que algunos intelectuales soviéticos habían expresado con respecto al *supra*, la *red intelligentsia* se mostró partidaria de su conservación al considerar que esta ceremonia resumía o concentraba mejor que ninguna otra la identidad, el patriotismo y los valores nacionales.

Polémicas aparte, los investigadores sociales de origen no-georgiano que se han acercado a este fenómeno manejan no menos de cuatro explicaciones para tratar de hallar sentido a esta práctica. Señalemos alguna de ellas.

La primera lectura, defendida por Manning y Tuite, entre otros, sostiene que durante el periodo soviético el *supra* sirvió como válvula de escape, mecanismo de compensación o maniobra de resistencia social, cultural, política y religiosa ante el implacable avance del *homo sovieticus*, es decir, de la ideología y de la propaganda marxista-leninistas promovidas por el Comité Central del P.C.U.S. (Manning, 2007; Manning, 2012; Tuite, 2010).

El *supra* actuaba, por consiguiente, como un refugio o una construcción edificada alrededor de una identidad, la georgiana, que se sentía amenazada por fuerzas exteriores, por enemigos que desconocían la cultura, la lengua, las tradiciones y la religiosidad nacionales. Al respecto, no debemos olvidar que los participantes del *supra* suelen atribuir a este un carácter sacral, religioso, directamente asociado con la Eucaristía y con la sangre, no solamente de Cristo sino con la que corre por las venas de todos los hombres: “wine is charged highly symbolically and inscribed in strongly formalised social contexts and practices” (Mühlfried, 2007b: 7). Ahora bien, como apunta Tuite, esta situación no se produjo únicamente durante el periodo soviético (1917-1989), también sucedió un siglo antes, a comienzos del siglo XIX, coincidiendo con la deposición de los últimos reyes georgianos (Jorge XII y Salomón II) y la pérdida de su independencia: “The Georgian supra, and in particular, its chief element, the toast, became a compensation for unfulfilled duties... Real care for the homeland was replaced by the toast to the homeland; the real doing of good, by the toast to goodness” (Tuite, 2010: 17).

En resumen: el *supra* supone reconocer, implícitamente, una incapacidad, la de salvar o de defender a la patria por medio de las armas. Por eso se convierte en el elemento sobre el cual se levanta la identidad nacional georgiana, el último reducto, el bastión irreducible al que se acogen los defensores y del que nadie va a ser capaz de expulsarlos. Quienes lo practican como manda la tradición son auténticos georgianos; quienes no lo hacen o introducen cambios se autoexcluyen, se ponen al margen de la comunidad. Esta visión esencialista o primordialista del *supra* no solamente impide la puesta al día, la necesaria renovación de esta práctica sino que falta a la verdad al sostener, entre otras cosas, que es un fenómeno ahistórico o atemporal: “a ritual present in various local forms in Georgian culture since time immemorial” (Manning, 2007: 16). Las evidencias, sin embargo, parecen indicar todo lo contrario: que esta clase de banquetes es, en buena parte, una tradición inventada (Hobsbawm, 2002: 7-21).

Tuite proporciona otro significado no menos interesante que en modo alguno excluye al anterior. El *supra* también podría entenderse como una competición, como un ritual agonístico protagonizado y monopolizado por hombres en el que estos rivalizan por el estatus y el prestigio, por prevalecer sobre sus oponentes. La mesa se transforma en un campo de batalla y el vino y los alimentos en armas. El triunfo sobre los oponentes no se logra vertiendo su sangre sino bebiendo, comiendo, cantando, bailando, siendo más ocurrente o brindando más que ellos (Tuite, 2010: 18).

Tal interpretación agonística, que puede ser entendida en sentido positivo o negativo, se potencia al considerar las dificultades históricas, políticas y económicas sufridas por el pueblo georgiano a lo largo de su historia. Los conflictos bélicos, las *razzias* protagonizadas por sus vecinos musulmanes, perpetúan el ideal de la masculinidad ha estado asociado a las virtudes guerreras: arrojo, valentía, iniciativa, desprecio de la propia vida, presencia de ánimo, autonomía. El *supra* sería una versión sublimada de estas virtudes.

Otro aspecto interesante, que no conviene olvidar, es que el *supra* no solamente es susceptible de proyectarse o de buscar su sentido en el pasado, también puede servir de orientación o de brújula de cara al futuro. La comunidad ideal que se reúne alrededor de la mesa durante el *supra* es una referencia, un modelo a seguir, un antílope del futuro que aguarda a la sociedad civil. El *supra*, si se entiende de este modo, adquiere una dimensión performativa. Marca o muestra el objetivo que se persigue y, al mismo tiempo, hace lo posible para que este se cumpla.

El último significado subraya los aspectos societales del *supra*, el tejido y los lazos sociales que emergen y se consolidan gracias a la renovación periódica de esta tradición. En un mundo hostil, donde los recursos son limitados y los enemigos permanecen al acecho es imprescindible buscar aliados o establecer alianzas con los afines. Y qué mejor modo de lograrlo que a través de un ritual en el que se comparta el pan, la sal y el vino. El anfitrión y sus invitados se comprometen, simbólicamente, a no agredirse porque son hermanos de sangre. Esta comunión profana, que se materializa a través del vino y los alimentos

compartidos, obedece al principio de la magia contaminante. La idea aparece recogida con absoluta nitidez en un fragmento de la obra más famosa de Frazer:

participando del mismo alimento, dos hombres quedan, en cierto modo, rehenes de su buena voluntad y conducta. Cada uno garantiza al otro que no proyecta maldad contra él, puesto que estando materialmente unidos por el alimento común en sus estómagos, cualquier daño que pudiera hacer a su compañero recaería sobre su propia cabeza y con la misma fuerza precisamente con la que cayera sobre la cabeza de su víctima (Frazer, 1981: 244).

La validez o vigencia de este mecanismo no se reduce a recrear las glorias y los esplendores del pasado sino que también se extiende al presente y al futuro. Las amenazas han cambiado de nombre y aspecto pero no han desaparecido, siguen ahí, y qué mejor modo de neutralizarlas que estableciendo nuevos vínculos, buscando alianzas o reforzando mecanismos de solidaridad y asistencia recíproca. Así es, al menos, el parecer de Mühlfried “Every *supra* status, reinforces and symbolizes the organizing principles of one social network or overlapping networks. These principles are commonly based on neighbourhood, kinship, friendship, gender, age, region, interest and/or professional collaboration” (Mühlfried, 2007a: 290).

Conclusiones

Si tomamos en consideración las pruebas halladas hasta la fecha, el territorio correspondiente a la actual República de Georgia merece ser considerado la cuna del vino y de la *Vitis vinifera sp. vinifera*. Los testimonios arqueológicos que demuestran este extremo se remontan al sexto milenio antes de Cristo y coinciden o se suman a otras evidencias de índole lingüística y botánica.

Cabe suponer que el descubrimiento de los procesos técnicos conducentes a la elaboración de vino fue seguido por el establecimiento de numerosas prácticas sociales y rituales de consumo del mismo. Estas ceremonias de carácter sagrado y/o profano de las que tanto el *symposion* griego como la *commissatio* romana son buenos ejemplos, han desaparecido progresivamente del ámbito mediterráneo en el que llegaron a ser habituales. El único país en el que ha sobrevivido una versión actualizada de las mismas es Georgia.

Las prácticas culturales georgianas asociadas al consumo de vino adquieren su máxima expresión en el rito denominado *supra*, del que se desconoce exactamente el origen. Algunos autores señalan que constituye una supervivencia del pasado y, más concretamente, que es fruto del contacto mantenido por las poblaciones locales con los griegos que atravesaron el Ponto Euxino para comerciar con los habitantes del reino de Cólquide. Otros, sin embargo, afirman que la forma actual de esta tradición se remonta a la primera mitad del siglo XIX.

Los argumentos utilizados para demostrar este extremo son de índole histórica y lingüística y se basan en que el término *supra* no aparece recogido en las fuentes literarias medievales, donde gran parte de la terminología asociada a este fenómeno proviene de préstamos procedentes de otras lenguas y donde tanto los oficiales británicos participantes en la Guerra de Crimea como los rusos estacionados en el Cáucaso no solían consumir alcohol de cualquier modo, sino siguiendo un protocolo formal que pudo servir de inspiración al *supra*.

La mayor parte de los estudiosos sostienen que el *supra* es un fenómeno social y de carácter eminentemente profano. No obstante, la escenografía en la que se desenvuelve, la actividad que se realiza y el papel que desempeñan sus participantes evocan por momentos el banquete eucarístico. De hecho, los elementos que se personan en este acto son los mismos: oficiante o maestro de ceremonias (*tamada*); vino (*ghwino*); liturgia basada en fórmulas establecidas de antemano (*sadghehrdzelo*); alimentos y un séquito de comensales masculinos reunidos en torno a una mesa. Sin embargo, no todos tienen la misma importancia. Los tres primeros tienen prioridad sobre los restantes porque, además de estar repletos de un valor simbólico que trasciende su significado material, hacen que la ceremonia adquiera sentido y una estructura formal.

Finalmente, hay que insistir en que la mayor parte de las interpretaciones que tratan de arrojar luz sobre este fenómeno apuntan en la misma dirección al sostener que el *supra* es uno o el principal bastión de la identidad georgiana. Si miramos hacia atrás, su valor identitario se explica tanto por las circunstancias sufridas durante el periodo de dominación soviética como por la rivalidad inter-étnica motivada por la escasez de recursos disponibles. Si miramos hacia el futuro, el *supra* permite construir e imaginar, aunque solo sea por unas horas, la sociedad próspera, pacífica, solidaria, feliz y estable a la que todos los georgianos aspiran.

Bibliografía

- Altman, Y. (2011). “The Georgian Feast: Wine & Food as Embodiment of Networks”. *6th AWBR International Conference, Bordeaux Management School*. Bordeaux, Francia, 9/10/2011. En <http://academyofwinebusiness.com/wp-content/uploads/2011/09/96-AWBR2011-Altman.pdf> (consultado 6/10/2017).
- Barisashvili, G. (2011). *Making Wine in Qvevri: a Unique Georgian Tradition*. Tbilisi, Biological Farming Association Elkana.
- Frazer, J.G. (1981). *La rama dorada*. Madrid, Fondo de Cultura Económica.
- Hobsbawm, E. (2002). “Introducción: La invención de la tradición”. En Hobsbawm, E. y Ranger, T. *La invención de la tradición*. Barcelona, Crítica: 7-21.
- Kiknadze, Z. (2015). “A Europe in Asia”. En Karumidze, Z. et al. *Georgia’s European ways (Political and cultural perspectives)*. Tbilisi, Office of the State Minister of Georgia on European and Euro-Atlantic Integration: 76-93.

- Linderman, L.J. (2011). "The Gendered Feast: Experiencing a Georgian Supra". *Anthropology of East Europe Review* 29(2): 22-50.
- Maghradze, D. et al. (2016). "Grape and Wine Culture in Georgia, the South Caucasus". *39th World Congress of Vine and Wine*. Bento Gonçalves, Brasil, octubre de 2016. En <https://bioconferences.org/articles/bioconf/pdf/2016/02/bioconf-oiv2016.03027.pdf> (consultado 12/12/2017).
- Manning, P. (2012). *Semiotics of Drink and Drinking*. Londres y New York, Bloomsbury.
- _____. (2007). "Socialist Supras and Drinking Democratically: Changing Images of the Georgian Feast and Georgian Society from Socialism to Post-socialism", www.mapagweb.umontreal.ca/tuitekj/cours/Manning-Supra.pdf (consultado 7/10/2017).
- McGovern, P. (2003). *Ancient Wine: the Search for the Origins of Viniculture*. Princeton, Princeton University Press.
- McGovern, P. et al. (2017). "Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus". *Proceedings of the National Academy of Sciences* 114(48). En www.pnas.org/content/pnas/early/2017/11/07/1714728114.full.pdf (consultado 23-XI-2017).
- Mühlfried, F. (2007a). "Celebrating Identities in Post-Soviet Georgia". En Darieva, T. y Katshuba, W. *Representations on the Margins of Europe. Politics and Identities in the Baltic and South Caucasian States*. Frankfurt y New York, Campus Verlag: 282-300.
- _____. (2007b). "Sharing the Same Blood-Culture and Cuisine in the Republic of Georgia". *Anthropology of food* 53. En <http://journals.openedition.org/aof/1732> (consultado 5/10/2017) DOI <https://doi.org/10.4000/aof.2342>
- _____. (2005). "Banquets, Grant-Eaters and the Red Intelligentsia in Post-Soviet Georgia". *Central Eurasian Studies Review* 4(1): 16-19.
- Puig Vayreda, E. (2007). *La cultura del vino*. Barcelona, VOC.
- Said, K. (2000). *Ali and Nino*. Londres, Vintage Books.
- Tuite, K. (2010). "The Autocrat of the Banquet Table: the Political and Social Significance of the Georgian supra". En Vamling, K. *Language, History and Cultural Identities in the Caucasus*. Malmö, Malmö University: 9-35.
- Tylor, E.B. (1977). *Cultura primitiva*. Volumen 1. Madrid, Ayuso.
- Wardrop, O. (1888). *The kingdom of Georgia*. Londres, Sampson Low, Marston, Searle & Rivington Ltd.

* * *

RECIBIDO: 06/03/2018 APROBADO: 15/09/2019

VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 26/09/2019

