

Los antiguos griegos y el vino

M^a José García Soler (UPV/EHU)

Historia natural,

0. El vino en Grecia

En el mundo clásico el vino es la bebida por excelencia. Desde los textos más antiguos escritos en griego, los poemas homéricos, es evidente la importancia que se daba al vino. En el mundo mítico de la *Ilíada* y la *Odisea* este constituye uno de los símbolos del estatus del héroe. En consonancia con los servicios que el guerrero presta a la comunidad, a él se destinan las partes más escogidas de los animales sacrificados, el pan más blanco y el vino más dulce. Tener vino es un signo de riqueza y ofrecerlo con generosidad a un huésped es una muestra de honor.

También los poetas líricos dedican obras a cantar el vino y el banquete. Según Baquílides (fr. 20 Ba, 6-16 Snell-Maehler), embellece la realidad:

Todos los hombres se sienten reyes.
Las casas resplandecen de oro y de marfil;
en la mar brillante
las naves transportan el trigo
y traen de Egipto una grandísima riqueza;
así se exalta el corazón del que bebe.

También da valor al cobarde¹ y es un poderoso remedio que libera a los hombres de las penas, suavizando la vejez de los ancianos², pero sobre todo, muestra la verdadera naturaleza del ser humano. El poeta lesbio Alceo (frr. 333 y 366 Voigt) lo resumió en solo tres palabras, *oínos kai alétheia*, "vino y verdad", más conocido por su versión latina, *in vino veritas*³. Es también alimento y medicina, tomado siempre en cantidades moderadas, e incluso es el medio por el que el dios Dioniso posee al poeta y le inspira en su creación literaria. Y, por supuesto, es el centro del banquete, una de las actividades principales de la vida social, que en torno al vino reúne la conversación, la poesía y el juego.

Con un panorama tan amplio por delante es fácil caer en una cierta dispersión o en un

¹ Dífilo, fr. 86 Kassel-Austin. Horacio, *Cartas*, I 5,16-20.

² Platón, *Leyes*, 666a-b.

³ Cf. Teócrito, *Idilios*, XXIX 1-2.

tratamiento excesivamente superficial por querer abarcarlo todo. Por ello, ante la variedad de caminos que se abren al abordar el tema del vino en Grecia, he optado por centrarme en los aspectos que tienen que ver con el vino en sí mismo: cómo era el que bebían y apreciaban los griegos, cómo lo elaboraban y dónde se producía.

1. Características del vino griego

Con respecto al primer punto, hay que decir que, como en la actualidad, los griegos valoraban sus vinos atendiendo a aspectos como el aroma, el sabor, la sensación de suavidad o dureza en la boca, el cuerpo y el color. Y amaban los vinos dulces, aromáticos y sobre todo viejos.

La fuentes antiguas mencionan aromas a flores y a manzana y distinguen tres tipos diferentes según el color –negro, ámbar y blanco⁴–, a los que se atribuyen también características diferentes, descritas sobre todo por los médicos. Muestran así su preocupación por los efectos que tiene sobre el organismo y sobre su mayor o menor capacidad de provocar la borrachera.

Si empezamos por el tono más oscuro, los griegos hablan de "vino negro", que tiende a identificarse con el tinto, aunque en realidad hay diferencias notables entre un tipo y el otro. "Negro" sería la traducción literal del adjetivo *mélas*, y así era el vino que se consideraba el más fuerte y con efectos más duraderos, aunque el médico Mnesíteo (fr. 46 Berthiaume) lo considera muy digestivo. Negros eran los grandes vinos más apreciados por los griegos, los de Tasos, Lesbos y Quíos, y en su mayoría eran dulces.

El vino blanco, *leukós*, es para los médicos antiguos el más suave, el más adecuado para todo tipo de personas, caracterizado por ser diurético y digestivo. Como sucede también ahora, a tenor de los adjetivos utilizados para describirlo, debía de existir una amplia gama de blancos según su tonalidad. Irían desde un tono verdoso muy claro (*hypóchloros*) hasta el ámbar más o menos oscuro (*kirrós*), color que Galeno (XV 894 Kühn) identifica como resultado del envejecimiento.

Si pasamos a fijarnos en las referencias al sabor, resulta sorprendente la abundancia de vinos dulces, que tiene que ver en buena medida con el azúcar residual que queda tras la fermentación. Para la referencia del sabor dulce se emplea el adjetivo *glykýs*, que además de calificativo sirve también como término genérico para una categoría

⁴ Solo muy raramente encontramos *erythrós*, "rojo", para aludir al color de un vino.

particular⁵. Cuando se habla de vinos secos, los griegos los asocian con la astringencia e incluso con una cierta aspereza, reflejada en los propios adjetivos que se utilizan para describirlo. Los antiguos consideraban esta aspereza y un cierto amargor consecuencias directas del envejecimiento, que los transformaba además en líquidos bastante densos y amargos. Que por ello pudiera resultar incluso desagradable no impedía que los vinos añejos fueran los preferidos para los griegos, que utilizaban diversos sistemas para devolverles la fluidez y la suavidad, como el añadido de agua o de algunas sustancias aromáticas.

Estas características se atribuían precisamente a uno de los vinos los más famosos de la Antigüedad, el pramnio. El historiador del siglo II a.C. Epárquides afirma que el de Icaria no es "ni dulce ni espeso, sino seco y duro, y tiene mucha fuerza" (*FGrH* 437, fr. 1). Y tres siglos antes, el comediógrafo Aristófanes (fr. 688 Kassel-Austin) expresaba una opinión similar, pero utilizando términos mucho más gráficos, cuando dice: "Al pueblo ateniense no le agradan ni los poetas ásperos y obstinados ni los vinos pramnios, que hacen que se encojan las cejas y la tripa".

Tampoco la acidez se asocia con la juventud, ni con los vinos blancos, sino que siempre se menciona como un defecto que hay que evitar. Se identifica con la acidez del vinagre cuando el vino se ha picado. Precisamente el nombre del vinagre, *óxos*, se deriva de *oxýs*, que significa "ácido", pero también "agudo", "que pincha", "penetrante".

2. La producción del vino

Varias de las características que he ido mencionando tienen que ver con los sistemas de elaboración y conservación del vino en la Antigüedad, por lo que puede ser interesante, aunque sea de una forma muy básica, ver cómo hacían el vino los griegos. Hay que empezar diciendo que parte de la información que tenemos es tardía, ya de época romana o posterior. Quienes explican con más detalle el proceso de vinificación son los romanos, sobre todo Columela y Plinio el Viejo, pero mucho de lo que cuentan sería aplicable con muchas probabilidades también a Grecia.

Hecha esta matización, tenemos que empezar prestando atención a la materia prima utilizada. Aunque en algunos casos, poco frecuentes y sobre todo con un uso medicinal, podían utilizarse racimos todavía verdes, como por ejemplo para el *omphakítes*, lo más

⁵ Con un uso equivalente al latín *dulce* y al español "vino dulce", que designa distintas variedades.

frecuente es que se empleara uva sobremadurada. Entre los griegos había una preferencia por las vendimias tardías, atestiguada ya desde época bastante antigua. Ya en la segunda mitad del siglo VIII a.C., el poeta Hesíodo, en su poema *Los trabajos y los días* (609-614), aconseja no hacer la vendimia antes de la puesta de Arcturo⁶, lo que también recomienda Platón en un pasaje de las *Leyes* (844d-e), su último diálogo, unos siglos más tarde. Esto supone que la recogida de la uva debía comenzar no antes de mediados de septiembre, lo que, teniendo en cuenta las condiciones climáticas de una región como Grecia, implica que los granos estarían ya muy maduros y por tanto con un alto contenido de azúcar.

Otras prácticas muy antigua, también en la misma línea de la vendimia tardía son la del asoleado y la de retorcer los pedúnculos de los racimos sin llegar a cortarlos de la planta, para que se fueran pasificando en ella, con la misma finalidad. El asoleado se encuentra reflejado ya en Homero, lo que nos sitúa en el comienzo mismo de la literatura griega. Cerca ya del final de su largo viaje desde Troya hasta Itaca, Ulises va a parar a la isla de los feacios, donde reina Alcínoo, que tiene un maravilloso jardín. En él crece toda clase de frutos e incluso hay vides con uva en distintas fases de maduración, unas verdes todavía al mismo tiempo que algunos racimos se encuentran extendidos sobre esteras en una explanada al sol (*Odisea*, VII 122-124). Esta técnica era igualmente bien conocida entre los romanos y autores como Columela, Plinio o Paladio describen con detalle el proceso de asoleado⁷. De esta uva se obtenían algunos vinos dulces muy conocidos en la Antigüedad, como el *prótopos* o el *psithios*, consumidos generalmente como vinos de postre.

Lo que se conseguía con estos procedimientos era hacer que se concentraran los azúcares de la uva, dando como resultado un mosto bastante dulce. Según Hanneke Wilson, el motivo de esta práctica tiene que ver con el propio proceso de envejecimiento del vino. En la Antigüedad no se conocían bien los sistemas para controlar la temperatura que ayudarían a regular la velocidad de fermentación, que, dado el clima caluroso de Grecia, debía de producirse con bastante rapidez. El elevado

⁶ Es una de las estrellas más brillantes del Hemisferio Norte, conocida también como Alfa Bootes o el Boyero. Literalmente significa "el guardián de la Osa", por su proximidad a las constelaciones de la Osa Mayor y la Osa Menor.

⁷ Columela, *Sobre la agricultura*, XII 27 y 39. Plinio, *Historia Natural*, XIV 81-2. Paladio, *Sobre la agricultura*, XI 19.

contenido natural de azúcar que las levaduras no habían sido capaces de transformar en alcohol⁸ era un factor que ayudaba a su conservación y, en opinión de esta autora, probablemente también a su evolución con la edad.

Una vez realizada la vendimia, la uva era colocada en grandes recipientes y llevada al lugar de prensado, generalmente cerca del viñedo. De ella se obtenían tres tipos de mostos con los que se hacía vino. El primero de ellos es el que fluye de los granos antes de la operación del prensado (*próchyma*), el mosto yema, un líquido muy apreciado por su sabor muy dulce, debido a su alto contenido en azúcar, que en general se almacenaba en ánforas y no se mezclaba con el mosto de prensa. Plinio (XIV 85) lo sitúa en la categoría de los *dulcia*, aunque le da el calificativo de *austerum*, por lo que seguramente sería un vino generoso seco. El más famoso era el que procedía de la isla de Lesbos, aunque la técnica de elaboración se conocía también en otros lugares.

Después se obtenía el mosto de prensa y, por último, otro de calidad inferior dando un segundo prensado al hollejo restante. Este era muy rico en taninos y se empleaba para vinos de segunda clase o para mezclarlo con otros mostos⁹. Incluso se podía llegar a añadir agua a los restos y repetir la operación, con el que se elaboraba el *deutérios oinos*, que podríamos traducir como "vino de segunda clase" (lo que se conoce como "aguapié"). Era de baja calidad y duración limitada destinado a los esclavos y la gente de pocos recursos económicos¹⁰.

Estos diversos tipos de mosto eran depositados en grandes tinajas de barro para que se produjera en ellos la fermentación. Estos recipientes, llamados *píthoi* en Grecia, se caracterizaban por su gran tamaño. En algunos casos podían llegar hasta los 3,5 m de alto y tener un diámetro en su boca de un metro¹¹. Para la crianza se preferían otros más pequeños, pero del mismo tipo.

La utilización de este tipo de recipientes tenía el inconveniente de su porosidad, que se intentaba solucionar untándolos por dentro, y a veces por fuera, con sustancias que los hicieran impermeables, sobre todo pez y resina, que al mismo tiempo le comunicaban

⁸ Al llegar a 15° sus células se destruyen.

⁹ Columela, *Sobre la agricultura*, XII 36. Plinio, *Historia Natural*, XIV 130.

¹⁰ Dioscórides, *De materia medica*, V 6, 15-16. *Geoponica*, VI 13, 2. Plinio, *Historia Natural*, XIV 86. Columela, *Sobre la agricultura*, XII 40.

¹¹ Aunque los romanos conocían los toneles de madera con un uso vinario, al parecer a través de los galos, los usaban muy poco para la crianza y eran prácticamente desconocidos para los griegos, que durante mucho tiempo siguieron utilizando con este fin las tinajas de barro. Seguramente era un gran *píthos*, y no un tonel, el recipiente que el filósofo cínico Diógenes usó como vivienda.

un gusto especial al vino. En algunos lugares la resina era un ingrediente añadido a posta, en el mosto antes de fermentar o ya con el proceso en marcha, por sus efectos sobre el vino. Según Plinio (*Historia natural*, XIV 124) servía para dar aroma y un poco de sabor; según Plutarco (*Obras morales*, 676b-c) le daba consistencia y Columela (*Sobre la agricultura*, XII 22-24) hace notar su utilidad como conservante. Todavía en la actualidad, cuando se viaja a Grecia, es fácil encontrarse con la *retsina*, un vino ligero, blanco o rosado, procedente sobre todo de Eubea y el Ática, al que en las etapas iniciales de la fermentación se han añadido pequeñas cantidades de resina de pino de Alepo, que le dan un sabor característico.

Llegados a este punto, tengo que dar marcha atrás y volver de nuevo a la referencia que hacía antes con respecto al vino "negro". Decía que *mélas* se suele traducir como "tinto", pero lo cierto es que, hasta donde sabemos, todo parece indicar que los antiguos vinificaban sin dejar el mosto en maceración con los hollejos. Esto es importante, porque es en ellos donde se encuentra el pigmento que da color al vino. Por este motivo, algunos autores, como Thibaut Boulay y Stavroula Kourakou-Dragona, que han estudiado las características sensoriales de los vinos griegos, consideran que el color oscuro no procedería de los hollejos, sino del envejecimiento, más concretamente por una crianza oxidativa. Este es el tipo de crianza que tienen, por ejemplo, los vino de Jerez y que se conoce como "crianza bajo velo". Los autores antiguos –más los romanos que los griegos, aunque no falta alguna noticia también en ellos– mencionan la flor blanca que cubría el vino cuando destapaban las ánforas y que consideraban signo de calidad y estabilidad en un vino. En el caso de los más viejos, este sistema de crianza, combinado con la utilización de mosto de uva de vendimia tardía o pasificada, podría dar lugar quizá a vinos no muy diferentes a los Pedro Ximénez añejos, muy oscuros y con una notable densidad.

Para favorecer la conservación del vino se recurría además a diversos procedimientos: el primero, ya mencionado, procurar que el mosto tuviera un alto contenido en azúcar; después, el uso de aditivos para clarificarlo, mantenerlo estable, controlar su acidez y ocultar sabores y olores poco deseables. El más frecuente era el agua de mar, que aumenta la acidez y dificulta el crecimiento de microorganismos que causan enturbiamientos e inestabilidad. En opinión de los antiguos volvía el vino más suave y

dulce y seguramente ayudaría a estabilizarlo para el transporte¹². Este tratamiento se convierte en algo tan característico en el caso de algunos vinos que en los autores romanos se pueden encontrar recetas para hacer "vino griego"¹³ y Catón (*De agricultura*, 112) llega incluso a explicar cómo elaborar "vino de Cos sin vino de Cos", usando mostos italianos procedentes de uva pasificada y agua de mar.

Con estos tratamientos se pretendían, entre otras cosas, favorecer un largo envejecimiento, característico de los vinos más apreciados por los griegos. Este amor por los vinos viejos se remonta a época muy antigua, ya que en Homero aparecen presentados como si se trataran de preciados tesoros. Así, el poeta cuenta que, como muestra de gran honor, Néstor recibe a Telémaco destapando un vino generoso, guardado celosamente durante once años (*Odisea*, III 391-392). Y en la casa de Ulises, en la misma cámara donde se almacenaban sus tesoros, "donde estaban el oro a montones y el bronce / y vestidos sin cuento en las arcas y aromático aceite", pegadas a la pared había unas grandes tinajas de vino añejo que se reservaban en espera del regreso del héroe (*Odisea*, II 340-343). Después de Homero, los poetas líricos y los comediógrafos, sobre todo, insisten con frecuencia en el enorme placer que proporciona cuando ha sido suavizado por muchos años de envejecimiento¹⁴. Si analizamos los testimonios que describen las características de los mejores caldos a lo largo de la Antigüedad, veremos que coinciden en buena medida con los criterios de Homero. Los tintos aromáticos, densos y, sobre todo, envejecidos son siempre los más alabados y los que ocupan la primera posición por su altísima calidad.

3. Las regiones vinícolas de la antigua Grecia

Un repaso por los textos antiguos muestra que, como en la actualidad, prácticamente en todas las regiones de Grecia se cultivaba la vid y se producía vino. Hay casos en los que las fuentes literarias hablan de la existencia de viñedos en algunas regiones, aspecto que se ve corroborado por los racimos que aparecen representados en sus monedas, y sin embargo faltan las referencias explícitas al vino. Es probable que en estos lugares no

¹² Columela, *Sobre la agricultura*, XII 25, 1. Plinio, *Historia natural*, XIV 120. Plutarco, *Obras morales*, 914d.

¹³ Catón, *De agricultura*, 26, 105-106. Columela, *Sobre la agricultura*, XII 37.

¹⁴ Simónides, fr. 612 *PMG*. Píndaro, *Olímpicas* IX 73-74. Alexis, fr. 172, 3-5, 280 y 284 Kassel-Austin. Eubulo, fr. 121 y 122 Kassel-Austin. Epinico, fr. 1 Kassel-Austin. Menandro, *Misántropo*, 946.

fuera de muy alta calidad y estuviera destinado sobre todo al consumo local, como parece que era el caso del que se producía en la región del Ática. Otros, en cambio, eran objeto de exportación y tenían la consideración de artículos de lujo. Así sucedía con el que se producía al norte del país, en las regiones de Tracia y Macedonia, y en islas del Egeo como Tasos, Lesbos y Quiós.

Los primeros vinos conocidos, citados por Homero, son los de la isla de Lemnos y Tracia, de donde Agamenón lo recibía a diario (*Ilíada*, IX 71-72), y en esta región del norte de Grecia particularmente Ísmaros. De allí procedía el tinto de aroma incomparable con el que Ulises emborrachó al Cíclope (*Odisea*, IX 196-211, 347-359). El héroe lo había recibido como regalo de Marón, sacerdote de Apolo, porque lo respetó a él y su familia cuando, tras abandonar Troya, saqueó su ciudad (*Odisea*, IX 204-211). Al presentarlo, Homero cuenta que era custodiado como un tesoro, de cuya existencia tenían conocimiento sólo la mujer de Marón y su dispensera. Lo describe además como un vino con unas características que rozan lo sobrenatural, puesto que era tan fuerte que para poder consumirlo había que mezclarlo con veinte partes de agua y aún así exhalaba un aroma divino, que hacía difícil dejar de beber (*Odisea*, IX 195-211). La buena consideración de Homero por el vino de esta región se ve confirmada también por otras fuentes: en monedas del siglo V a.C. de Maronea (que algunos autores, como Plinio (*Historial natural*, XIV 53-54) identificaban con Ísmaros) y Abdera se encuentran representados racimos, Píndaro (fr. 52b, 25 Snell-Maehler) canta a Tracia como «tierra de abundantes uvas y buenos frutos» y Ateneo de Náucratis (*Los sabios del banquete*, I 31b), a finales del siglo II d.C., afirma que toda la región y las zonas próximas producían buenos caldos.

En cuanto al vino de Lemnos, una isla de origen volcánico, llegaba en naves a los aqueos que están asediando Troya y Homero en este caso incluso alude de forma explícita a su comercio, cuando afirma que «de él compraron los aqueos, de melenuda cabellera, / unos con bronce, otros con fogueado hierro, / otros con bovinas pieles, otros con las propias vacas vivas, / y otros con esclavos» (*Ilíada*, VII 467-475). En esta isla se producía vino de una variedad autóctona, llamada precisamente *Lemnía*, que cita Aristófanes (*Paz*, 1162). Todavía en la actualidad queda en ella una variedad que es su descendiente directa, llamada precisamente *limnió*, con la que se elabora un tinto seco ligero de color rojo intenso, aunque tras el ataque de la filoxera el tipo predominante es el moscatel de Alejandría.

También al norte, otras dos zonas eran conocidas por sus viñedos y sus vinos. Una era Lámpsaco, una ciudad situada al norte de los Dardanelos, a la entrada del Mar de Mármara. Según Tucídides (*Historia de la guerra del Peloponeso*, I 138, 5) era la mayor productora de vinos de su época (finales del siglo V a.C.) y por este motivo fue regalada a Temístocles por el rey persa Artajerjes I. Lo que no sabemos es si, además de abundantes, también eran de buena calidad.

Con respecto a la otra región, Macedonia, no tenemos dudas: Ateneo de Náucratis (*Los sabios del banquete*, I 31b-c) la describe como *hedýoinos*, "productora de buenos vinos". Destacaba en particular la Península Calcídica, todavía famosa por su producción vinícola. De ella salen a su vez tres prolongaciones que recuerdan los dedos de una mano. En la actualidad la zona principal por su producción vinícola es la de Neos Marmaras, en Sithoni, la península central, pero antiguamente los centros más importantes se encontraban en las otras dos. En Kassandra, la más occidental, estaba Mende, donde están documentados los viñedos más antiguos del noreste de Grecia. Allí se producía un vino muy apreciado por su suavidad, que Fililio (fr. 23 Kassel-Austin) e Hipóloco (en Ateneo de Náucratis, *Los sabios del banquete*, IV 129d) citan junto a los mejores de Grecia. Demóstenes (*Contra Lácrilo*, 10) lo menciona además entre los productos que se exportaban a la región del Mar Negro. Sobre la importancia de este comercio resulta bastante ilustrativa la anécdota que cuenta Ateneo de Náucratis (*Los sabios del banquete*, XI 784) sobre Casandro de Macedonia, que en el siglo IV a.C. encargó al escultor Lisipo que diseñara un ánfora especial para el vino de Mende, por la gran cantidad en que era exportado.

En la prolongación oriental, Aktí, también era objeto de grandes elogios el vino de Acanto, que Anfis (fr. 36 Kassel-Austin) califica como *krátistos*, "el mejor", en un fragmento en el que un personaje reprocha a otro que, siendo de esta ciudad, no tenga un carácter conforme al vino del que es compatriota y sea áspero y desagradable.

Otra región vinícola destacada era el Peloponeso –que también en la actualidad es la zona más productiva–, por su gran número de viñedos, así como por la calidad y la diversidad de su producción, repartida sin embargo de forma bastante desigual. Las zonas principales son Acaya y la región de Nemea, en la Argólide, donde estaba situada la antigua Fliunte, citada en un fragmento del comediógrafo Antífanes (fr. 233 Kassel-Austin). No hace ninguna valoración explícita sobre la calidad del vino, pero lo cita junto a otros productos muy apreciados por su alta calidad. Por su parte, el poeta

Alcmán (fr. 117 *PMG*) menciona el que procedía de las Cinco Colinas, un lugar situado en las proximidades de Esparta, que describe como de aroma floral, y señala otros puntos de la misma zona en los que también se elaboraba vino: Dentis, Enunte, Onogles, Estatmo y Caristo.

Yendo hacia el norte los autores citan los vinos de Egóstenes, en la Megáride, donde según Polibio (*Historias*, VI 2) se elaboraba un tipo dulce, Antedón en Beocia, ciudad citada ya en Homero (*Ilíada*, II 507-8), y Magnesia, una franja costera de Tesalia, cuyo vino el comediógrafo Hermipo (fr. 77 Kassel-Austin) califica como "un dulce regalo". En la actualidad en esta región se produce un blanco seco con la denominación *Anhialos*, que tiene unas características particulares derivadas de la proximidad de los viñedos al mar, aunque es difícil suponer que pueda ser un descendiente del alabado por el comediógrafo.

Más información tenemos en las fuentes antiguas sobre a los vinos de las islas que rodean la costa griega. Si comenzamos por la más grande, Creta, tenemos constancia de que se hacía vino en ella ya en época minoica, antes del 2000 a.C. y siguió después en época micénica. Los romanos más tarde estimaron mucho su vino de pasas, muy dulce, que Plinio (*Historia natural*, XIV 81, XX 208) sitúa entre los primeros de su clase. En la actualidad sigue manteniendo una gran importancia como región vinícola, además de conservar variedades autóctonas muy antiguas.

Otra de las islas más grandes de Grecia es Eubea, situada frente al Ática y Beocia. Según Plutarco (*Obras morales*, 676b-c), allí acostumbraban a mezclar resina al mosto antes o durante el proceso de fermentación para dar consistencia y buen aroma al vino. Todavía en la actualidad la isla de Eubea es una de las principales productoras de *retsina*, un vino ligero, blanco o rosado, al que durante la fermentación se le agrega resina de pino de Alepo en pequeñas cantidades que luego se retiran y le dan un sabor característico. La primera mención del vino de esta isla se encuentra en Alexis (fr. 303 Kassel-Austin), un comediógrafo del siglo IV a.C., aunque ya Homero deja constancia de la importancia de su producción vinícola, al dedicarle el calificativo de *polystáphylos*, "la que produce mucha uva" (*Ilíada*, II 537). Su fama fue bastante duradera y todavía Plinio (*Historia natural*, XIV 76) menciona el *Oreticum*, un vino producido en la zona más septentrional de la isla.

Al norte de Eubea están situadas las islas de Esciatos y Peparetos, pertenecientes al archipiélago de las Espórades Septentrionales, donde se producían vinos muy

apreciados. El de Esciatos lo describe Estratis (fr. 64 Kassel-Austin) como un tinto que fluye en abundancia invitando a beber; lo menciona además con agua en una proporción del 50%, una mezcla más bien fuerte para la mentalidad griega. En cuanto a Peparetos (la actual Skópelos), es citada por Sófocles (*Fenicias* 548) y Heraclides del Ponto (*FHG II Const.* XIII) con los calificativos de *eúbotrys*, "de buenos racimos", y *eúoinos*, "de buen vino". Además, según la tradición mitológica estaba relacionada con Dioniso, ya que fue su hijo Estáfílo quien colonizó esta isla, en la que había un importante culto a este dios. Se da la paradoja de que el propio Dioniso, convertido en personaje de una comedia de Hermipo (fr. 77 Kassel-Austin), afirma que es adecuado para dárselo a los enemigos, mientras que Aristófanes (fr. 334 Kassel-Austin) lo cita junto a los mejores de Grecia y Demóstenes (*Contra Lácrilo*, 10) lo menciona, junto a los de Mende, Tasos y Cos, entre los vinos que se exportaban al Ponto Euxino.

Esta aparente contradicción se puede explicar razonablemente bien si tomamos en consideración un comentario de Plinio (*Historia natural*, XIV 76) bastante ilustrativo. Según este autor, el vino de Peparetos era el preferido del rey Ptolomeo, aunque no era muy renombrado porque no era agradable de beber hasta el sexto año. Debía de tratarse, por tanto, de un vino de alta calidad si se dejaba envejecer, pero las mismas características que favorecían el proceso de envejecimiento harían también que fuera poco agradable al paladar antes de alcanzar su punto óptimo. En cuanto a la producción de vino en la actual Skópelos, hasta mediados del siglo XX era muy abundante, siendo el principal artículo de exportación de la isla.

Otra zona que también produce vinos interesantes en la actualidad es la del archipiélago de las Cíclades. De ellas destacaba Naxos, también relacionada en el mito con el dios Dioniso, porque fue allí donde se casó con Ariadna, a la que había encontrado abandonada después de haber ayudado a Teseo a vencer al Minotauro y salir del laberinto. El vino de esta isla aparece citado en un fragmento de Éupolis (fr. 271 Kassel-Austin) junto con las almendras que se producían allí, famosísimas por su gran calidad. También lo debía de ser el vino, que el poeta lírico Arquíloco (fr. 290 West) compara con el néctar y, ya en época romana, Clemente de Alejandría (*Pedagogo*, II 30, 2) incluye en una lista de vinos de lujo.

A este archipiélago pertenece también la famosísima isla de Míconos. Del vino que se producía en ella sabemos poco, aunque Plinio (*Historia natural*, XIV 75) lo incluye entre los que en su época se importaban a Roma y representaron racimos en sus

monedas. Por ello podemos suponer que, aunque las fuentes escritas no den demasiados detalles, la producción de vino debió de ser importante en esta isla.

Continuando hacia el Este tenemos que hacer mención a otras tres islas, Rodas y Cos, perteneciente al archipiélago del Dodecaneso, frente a la costa suroeste de Asia Menor, e Icaria, en el archipiélago de las Espórades orientales.

Las dos primeras adquieren importancia como zonas vinícolas sobre todo en los autores romanos y son precisamente ellos los que ofrecen la mayor parte de la información sobre sus vinos. Rodas fue un importante centro de comercio y distribución de grano y de vino. Se cultivaba en ella una variedad autóctona de uva, la *rhodía*, aunque Plinio (*Historia natural*, XIV 71) y Columela (*Sobre la agricultura*, XII 44, 3) la sitúan entre las variedades de mesa. Aunque al parecer se empleaba principalmente para la elaboración de pasas, también se hacía con ella un vino caracterizado, como otros de la región, por estar bastante mezclado con agua de mar. En cuanto a Cos, no fue famosa por la calidad de sus vinos en época clásica, pero sí debieron de despertar el interés de los romanos, hasta el punto de que, como comentaba antes, incluso inventaron recetas para imitarlo.

Más al norte, se encuentra Icaria, asociada con frecuencia con un vino de larga tradición, el pramnio, que he mencionado antes. Tenemos noticias de otros autores que señalan que se producía vino pramnio también en Lesbos, Latoreia y Éfeso¹⁵, aunque no eran tan famosos como el de Icaria. Por este motivo se considera que probablemente el nombre designaba un tipo de vino, independiente de cualquier vinculación geográfica. En cualquier caso, este es probablemente el vino griego de calidad que tiene una historia más larga, ya que está documentado por primera vez en Homero, más tarde lo citan Aristófanes (*Caballeros* 85-6, 105-8, fr. 334 Kassel-Austin) en el siglo V a.C. y los historiadores Semo de Delos (*FGH* 396 fr. 6) y Epárquides (*FGH* 437 fr. 1), en los siglos III y II a.C. Después habla sobre él en Roma Plinio (*Historia natural*, XIV 54) y todavía Dioscórides (*De materia medica*, V 6,4), en época de Nerón, lo identifica como un vino de pasas, aunque seguramente no sería el mismo que Epárquides describía como "seco, duro y con una fuerza extraordinaria", como ya he comentado antes. Además el nombre llega incluso a la época bizantina, hasta el siglo XII d.C., aunque ya

¹⁵ Efipo, fr. 28 Kassel-Austin. Alcifrón de Meandro, en Ateneo de Náucratis, *Los sabios del banquete*, I 31d. Plinio, *Historia natural*, XIV 54.

sólo como curiosidad de gramáticos y lexicógrafos que comentan los poemas de Homero y tratan de explicar cómo era ese vino ya desconocido desde hacía mucho tiempo.

En Homero aparece en dos pasajes: en la *Ilíada* (XI 638-641) sirve como base para una bebida reconstituyente que Néstor ofrece al médico Macaón cuando este vuelve herido del combate; en la *Odisea* (X 236-238) es también la base de una bebida, pero con efectos muy diferentes, ya que es la que emplea la maga Circe para transformar en cerdos a los compañeros de Ulises.

Si continuamos hacia el norte nuestro recorrido de esta particular geografía de los vinos griegos, encontramos en esta zona los tres vinos más grandes de la Antigüedad, los de Tasos, Lesbos y Quíos, con una amplia presencia en la literatura griega, corroborada también por los hallazgos que ha aportado la arqueología.

El vino de Tasos, frente a la costa tracia, es considerado unánimemente un artículo de lujo desde Aristófanes (fr. 364 Kassel-Austin), que lo presenta, puro, como la pasión de una vieja borracha, hasta Clemente de Alejandría (*Pedagogo*, II 30, 2), que lo incluye en una lista de vinos de calidad, es decir, desde el último cuarto del siglo V a.C. hasta el siglo III d.C., aunque su época de mayor esplendor se sitúa entre los siglos IV y III a.C. Hacia el siglo II empezó a perder terreno frente a nuevos centros de producción que fueron famosos en época romana, como Rodas y Cos, y en la Edad Media el retroceso se agudizó ante el avance cada vez mayor del cultivo del olivo. Actualmente está lejos de su antigua reputación de gran centro productor de vinos, tan importante que contaba incluso con una legislación específica que regulaba rigurosamente su exportación, sin paralelos en la antigüedad, y emitía monedas con motivos relacionados con el vino.

Muchas de las alusiones al vino de Tasos en la literatura proceden de la comedia ática, que no deja dudas sobre su altísima categoría, reflejada en ocasiones por aparecer citado junto a otros artículos de lujo¹⁶. Su característica más destacada es el aroma, tan intenso que según una de las *Asambleístas* de Aristófanes (1118-1119) es preferible a cualquier perfume, porque dura en la cabeza durante mucho más tiempo¹⁷. Según la información que proporciona otro comediógrafo, Hermipo (fr. 77 Kassel-Austin), se trataba de un tinto con aroma a manzanas. Por la descripción del vino de Tasos que ofrecen otros

¹⁶ Fililio, fr. 23 Kassel-Austin. Efipo, fr. 28 Kassel-Austin. Antífanos, fr. 138 y 238 Kassel-Austin. Eubulo, fr. 121 Kassel-Austin. Alexis, fr. 277 Kassel-Austin. Menandro, fr. 224 Kassel-Austin.

¹⁷ Cf. *Lisístrata*, 195-206, *Riqueza*, 1020-1, Clemente de Alejandría, *Pedagogo*, II 30, 2.

autores, como Arquéstrato de Gela (fr. 190 *SHell*) a finales del siglo IV a.C., se estimaba sobre todo el que había envejecido durante un largo periodo, por lo que esta alusión a las manzanas tiene poco que ver con el aroma que encontramos en vinos actuales, más jóvenes y en general blancos. Según un tratado bizantino titulado *Geoponica*, una especie de compendio de técnicas agrícolas, era un vino generoso, preparado con uva madura y asoleada y con el añadido después de la fermentación de cierta cantidad de mosto cocido (VIII 23). Teofrasto (*Sobre los olores* 51) menciona que en el pritaneo de Tasos se servía mezclado con una pasta de harina de trigo y miel que se echaban en las tinajas, de modo que la miel le diera perfume y la pasta de trigo dulzura.

Este particular aroma del vino de Tasos descrito por Hermipo ha llamado poderosamente la atención de los estudiosos modernos, que han intentado buscar una explicación. Herbert W. Allen, autor de una historia del vino, cuenta después su propia experiencia con un vino moderno comprado en Tasos, en el que todavía pudo encontrar ese mismo sabor, que atribuye a la influencia del terreno. Thibaut Boulay y Stavroula Kourakou-Dragona consideran, en cambio, que se debe a la crianza y señalan que puede aparecer como resultado de una crianza bajo velo.

Junto al vino de Tasos, uno de los más apreciados es el de Lesbos, "la rica en uvas", según la define Arquéstrato (fr. 186 *SHell*), cuyas cualidades y altísima calidad alaban sin reservas las fuentes antiguas. La opinión unánime de los griegos queda claramente expresada por un personaje del comediógrafo Alexis que afirma: "No hay ningún otro vino más agradable de beber que la bebida de Lesbos" (fr. 276 Kassel-Austin). Y es probablemente el mismo personaje que en otro fragmento propone establecer una exención de impuestos para favorecer su importación en Atenas y al mismo tiempo condenar a severas penas al que se atreva a exportar incluso una cantidad ridícula (fr. 278 Kassel-Austin). Otro autor de comedias, Clearco (fr. 5 Kassel-Austin), lo compara con el de Marón, aquel vino espléndido con el que Ulises emborrachó al Cíclope. Y ya en época romana, Clemente de Alejandría (*Pedagogo*, II 30, 2) lo incluye en una lista de vinos de lujo dándole el adjetivo *eúpnous* para destacar su aroma. Como en general en el caso de los vinos más estimados, se prefería el envejecido, del que Eubulo afirma "que destila néctar" (fr. 121 Kassel-Austin) y cuya cabeza está "coronada con una blanca flor" (Arquéstrato de Gela, fr. 190 *SHell*), señal indudable de calidad en un vino.

En Lesbos se elaboraba un tipo de pramnio que aparece mencionado en Efipo (fr. 28 Kassel-Austin), con el único comentario de que encanta al personaje lo cita y se presta fácilmente a ser bebido en exceso. Tomando como apoyo a Dioscórides (*De materia medica*, V 6, 4), que presenta el pramnio como un vino de pasas, Herbert W. Allen lo relaciona con el vino de lágrima, el *prótropos* o *pródromos*, que era famoso en Lesbos. Un hecho notable en el caso del vino de Lesbos es el largo tiempo que dura su prestigio, ya que todavía en época romana Oribasio (*Colecciones médicas*, V 6, 45) lo presenta como uno de los mejores vinos de color pajizo y aún en el siglo XVI Pierre Belon afirmaba que los vinos de esta isla eran considerados los mejores del Egeo. En 1820 William Turner habla del tinto de Lesbos, con cuerpo y de sabor dulce, y todavía en la actualidad se produce allí un tinto semi-seco.

En dura pugna con los de Tasos y Lesbos, quizá el de Quíos es el más apreciado de la Antigüedad, alabado durante mucho tiempo, tanto por los griegos como por los romanos. Y era considerado un artículo de lujo que llegaba a alcanzar precios prohibitivos.

El historiador Teopompo (*FGH* 115 fr. 276) afirma que la isla fue la cuna de la viticultura y el lugar donde por primera vez se elaboró vino tinto, gracias a Enopio, hijo de Dioniso, que se estableció allí. La zona más destacada era Ariusia, en el norte. Era una región de suelo calcáreo y unas especiales condiciones climáticas debidas a su orografía, con unas elevaciones en la parte oriental, cerca de la costa. De allí procedía, según Estrabón (*Geografía*, XIV 1, 35), el mejor vino de Grecia. Como señala Miles Lambert-Gócs, los relatos de diversos viajeros occidentales entre los siglos XVI y XIX muestran que se mantuvo la tradición vinícola en Ariusia al menos hasta 1821, cuando los turcos atacaron la isla y destruyeron sus viñedos. De lo poco que se pudo recuperar se ocuparon más tarde el ataque de la filoxera, que alcanzó la isla en 1892, y la fuerte emigración a comienzos del siglo XX, por lo que en la actualidad la producción es bastante reducida y en muchas ocasiones se limita al ámbito familiar. Nada que ver con el panorama que ofrecen los autores antiguos.

En opinión del propio dios del vino, convertido en un personaje de Hermipo (fr. 77 Kassel-Austin), es el único capaz de superar al de Tasos, afirmación que apoya dedicándole epítetos de resonancias épicas, como *amýmon*, "irreprochable", y *álypos* "libre de daño". Por su parte, Aristófanes (fr. 225 Kassel-Austin) lo considera una bebida propia de las mesas siracusanas, que para la mentalidad ateniense representaban

el paradigma del lujo gastronómico. Ateneo de Náucratis (*Los sabios del banquete*, I 32f-33a) menciona tres variedades producidas en la región de Ariusia, un vino seco, uno dulce y uno de características intermedias que recibía el nombre de *autókratos*.

4. Para terminar

Este repaso sobre el vino en Grecia ha intentado mostrar, aunque sea solo a grandes rasgos, la importancia que había llegado a alcanzar en la Antigüedad. Las fuentes conservadas se hacen eco de su papel como alimento y como medicina, pero sobre todo insisten en destacar el placer que ofrece a los bebedores. De ahí también los numerosos testimonios de la preocupación por asegurar su conservación y obtener un aroma y un sabor atractivos para el consumidor, recurriendo, si era necesario, a tratamientos de muy diverso tipo. Sin embargo, la función del vino es mucho más amplia que la de una simple bebida: es, sobre todo, un elemento de cultura y civilización, unido de forma inseparable al mundo griego.

Las preferencias se inclinaban por los grandes vinos de las islas del Egeo, unos vinos envejecidos, "con una blanca cabellera", aromáticos y densos, capaces de producir el placer más intenso en aquellos que podían beberlos. Como resumen de todo lo que he ido presentando, no se me ocurre mejor final que recordar un fragmento de Arquétrato de Gela (fr. 190 *SHell*), autor de un poema gastronómico y, sobre todo, refinado gourmet:

Después, cuando os hayáis tomado la copa colmada en honor de Zeus Salvador,
 hay ya que beber vino añejo, con la cabeza totalmente cana,
 la líquida cabellera coronada con blanca flor,
 salido de Lesbos la rodeada por las olas.
 Alabo el vino biblino de la sagrada Fenicia;
 sin embargo, no lo igualaré con aquél. En efecto, si
 lo pruebas de repente, sin estar previamente habituado,
 te parecerá que es más fragante que el lesbio,
 pues mantiene esa cualidad durante un espacio de tiempo inmenso.
 En cambio, al beberlo es inferior con mucho. Aquél te parecerá
 que posee una grandeza propia, no del vino, sino de la ambrosía.
 Y si algunos fanfarrones necios y charlatanes tratan de burlarse,
 diciendo que el más rico de todos es el vino fenicio,
 no les presto atención ***
 También el de Tasos es excelente para beber, siempre que esté
 envejecido con muchas bellísimas estaciones de años.

Sé también hablar de los renuevos goteantes de racimos de otras ciudades, y alabarlos, y no se me escapa nombrarlos; pero es que el resto simplemente no es nada ante el vino de Lesbos. Lo que ocurre es que a algunos les gusta ensalzar lo de su tierra.

Algo de bibliografía

- Allen, H.W., *A history of wine; Great vintage wines from the Homeric age to the present day*, Londres 1961.
- Andò, V., "Vino e sistema di valori nei poemi omerici", *Thalassa. Genti e culture del Mediterraneo antico* 1, 2004, pp. 87-99.
- Billiard, R., *La vigne dans l'antiquité*, Lyon 1913.
- Boulay, Th., "L'analyse sensorielle des vins grecs, d'Homère à Galien", en J.-Cl. Hinnewinkel - S. Lavaud (eds.), *Actes du colloque «Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI^e siècle)»*, Bordeaux 5-7 juin 2013, Burdeos 2014, p. 17-28.
- , « Tasting Wine in Ancient Greece », en J. Wilkins - R. Nadeau (dir.), *Companion to Food in the Ancient World*, Oxford 2015, pp. 273-282.
- Brock, R., "Athenaeus on Greek wine", en D. Braund - J. Wilkins (eds.), *Athenaeus and his world. Reading Greek culture in the Roman Empire*, Exeter 2000, pp. 455-465.
- Brun, J.-P., *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, París 2003.
- Colesanti, G., "Il simposio in Omero", *Materiali e discussioni per l'analisi dei testi classici* 43, 1999, pp. 41-75.
- Dalby, A., "Topikos oinos: the named wines of Old Comedy", en David Harvey; John Wilkins (eds.), *The rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*, Londres 2000, pp. 397-406.
- Della Bianca, L. - Beta, S., *OINOS. Il vino nella letteratura greca*, Roma 2002.
- Forbes, R.J., "Fermented beverages 500 B.C.-1500 A.D.", en *Studies in ancient technology*, vol. III, Leiden 1965, pp. 111-130.
- García Soler, M.J., "Algunos nombres de vinos en griego antiguo", *Habis* 30, 1999, pp. 389-401.
- , "El vino de los héroes homéricos", *Espacio, tiempo y forma*, serie I: *Prehistoria y Arqueología* n.s. 3, 2010, pp. 107-113.
- , "El vino pramnio: marca de calidad del mundo antiguo al moderno", en Antonio Barros Cardoso - Silvia Trilho (eds.), *I Congresso Internacional Vinhas e Vinhos. Actas*, Porto, Camara Municipal de Viana do Castelo, 2012, pp. 447-452.
- Geer, R.M., "On the use of ice and snow for cooling drinks", *Classical World* 19, 8, 1935, pp. 61-2.
- Jouanna, J. - Villard, L. (eds.), *Vin et santé en Grèce ancienne. Actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris, 28 - 30 septembre 1998*, Atenas-París 2002.

- Kelepikis, A., "Grecia y Chipre", *Enciclopedia del vino*, vol. V, Barcelona 1988, pp. 295-300.
- Kourakou-Dragona, S., *La vigne et le vin dans le monde grec ancien*, Atenas 2013.
- , *Un cratère empli d'euphorie*, Atenas 1999.
- Lambert-Gócs, M., *The wines of Greece*, Londres-Boston 1990.
- Mainardi, G. - Berta, P., *Il vino nella storia e nella letteratura*, Bolonia 1991.
- Morala Fernández, S., *Vides y vinos de la antigua Grecia*, tesis doctoral, Madrid 2017.
- Seltman, Ch., *Wine in ancient world*, Londres 1957.
- Wilson, H., *Wine and words in Classical Antiquity and the Middle Ages*, Londres 2003.