

## ALGUNOS NOMBRES DE VINOS EN GRIEGO ANTIGUO\*

*M.<sup>a</sup> José García Soler*  
*Universidad del País Vasco*

La frecuente presencia del vino en la literatura griega antigua pone de relieve su importancia como elemento de cultura. En general, sus nombres hacen referencia directa al lugar de procedencia, pero junto a ellos hay otros de origen poco claro o a los que se ha prestado poca atención y que pueden ser importantes para ampliar nuestros conocimientos sobre esta bebida.

The frequent presence of wine in ancient Greek Literature emphasizes its importance as a cultural element. On the whole, the names of wines refer to the place they were produced in, but on the top of these there are other names with an obscure origin which, though not thoroughly studied, can be important in order to enlarge our knowledge of this drink.

0. El vino en el mundo antiguo tiene un papel fundamental como parte de la dieta y como importante elemento de cultura, aspectos que quedan de relieve a lo largo de toda la literatura griega. A través de la épica, de la lírica arcaica o de la comedia sabemos cuáles eran los principales vinos que consumían los griegos, sus características más destacadas o en qué proporción debía realizarse la mezcla con agua para poder gozar de una bebida apropiada para las personas civilizadas. La

\* Este trabajo ha sido realizado en el marco del Proyecto de Investigación UPV 106.130-HA 122/96, financiado por la Universidad del País Vasco.

mayor parte de los nombres de vinos se derivan de su lugar de procedencia, hasta el punto de que casi pueden llegar a ser considerados verdaderas denominaciones de origen, como sucede en el caso de caldos tan importantes como los de Quíos o Lesbos. En otros casos, sin embargo, se establece una distinción de algunas variedades particulares partiendo del tipo de uva con la que se han elaborado, las características del mosto o factores diversos relacionados con el proceso de vinificación. Muchos de estos términos, de carácter descriptivo, se crean por el procedimiento de unir a la raíz del adjetivo o del sustantivo que refleja su rasgo más llamativo diversos sufijos, especialmente *-ίτης* e *-ίας*<sup>1</sup>. Junto a ellos existen nombres de vino que han despertado el interés de los estudiosos, ya desde la propia antigüedad, por su etimología difícil de precisar o por los pocos datos que ofrecen las fuentes. Así sucede con algunos atestiguados desde época tan temprana como el *πράμιος* y el *βίβλιος* o tan escasamente documentados como el *ἀβάτης* o el *σαπρίας* y otros sobre los que vamos a centrar nuestra atención.

### 1. ἀβάτης

Este vino aparece citado una sola vez, en la obra de Ateneo de Náucratis (33b), que sitúa su origen en Cilicia y le atribuye un uso médico como emoliente intestinal. En Galeno encontramos dos nombres que presentan un cierto parecido morfológico, *συβάτης* (6.337 Kühn) y *ἀλάβάτης* (10.833 Kühn), y que pueden ayudar a llegar a saber algo más sobre él. Una característica común a los dos es su consistencia espesa; en el caso del primero indica además la zona de origen, Cilicia, que no menciona con referencia al segundo. El hecho de que la presencia del *ἀβάτης* se limite a un único autor lleva a pensar en la posibilidad de que el nombre haya sufrido modificaciones y se trate quizá de una variante de los citados por Galeno o al menos esté relacionado con ellos.

Cilicia era famosa por sus cultivos, como muestra Jenofonte al describirla como una zona bien irrigada, con gran variedad de árboles y viñas (*An.* 1.2.22). Plinio (14.81) sitúa allí el origen de uno de los vinos de pasas más estimados después del de Creta, posiblemente el mismo al que hace referencia Ateneo. Bailly y el *DGE* establecen una relación entre el nombre del *ἀβάτης* y una ciudad de la región llamada *Aba*, pero esta hipótesis resulta bastante dudosa, si tenemos en cuenta que sólo se encuentra documentada la existencia de lugares con este nombre en Fócide y tal vez en Caria<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> Estos dos sufijos son particularmente frecuentes en el lenguaje técnico, pero también en el lenguaje popular. Se emplean sobre todo en nombres de alimentos, como vinos, panes y pasteles. Cf. P. Chantraine, *La formation de noms en grec ancien* (Paris 1933, reimpr. 1979) 94-96; G. Redard, *Les noms grecs en -της et -της* (Paris 1949) 96 y 250.

<sup>2</sup> Toepffer, "Aba", *RE* I 1 (1893) 4. Hirschfeld, "Abai", *ibid.*, 11.

## 2. ἀμφίας

De carácter muy diferente es el ἀμφίας, que citan los comediógrafos Sosícra-tes (fr. 4 K.-A.) y Nicóstrato (fr. 7 K.-A.). Ateneo (31e) explica el término como nombre de un tipo de vino φαῦλος, de baja calidad, colocándolo en una categoría en la que Pólux (6.17) incluye los aguapiés, los vinos avinagrados y otros similares. El léxico *Suda* (α 1703) lo define como μέτριος οἶνος y Hesiquio (α 3945 L.) se limita a indicar que es un γένος οἴνου, por lo que en realidad, aparte de los comentarios acerca de su calidad, no se sabe gran cosa sobre él.

La causa de este escaso aprecio puede verse reflejada en la propia raíz de la palabra, relacionada con ἀμφής. Hesiquio (α 3942 L.) glosa el término como οἴνου ἄνθος y añade que algunos dan este nombre también a un vino tinto. Aunque existe la posibilidad de asociar la referencia a la flor con una materia prima excelente o con características que tienen que ver con el aroma, como tendremos ocasión de ver más adelante, los datos existentes sobre el ἀμφίας apuntan en una dirección diferente, aproximándolo a otro significado de ἄνθος en griego. En algunos casos equivale de forma aproximada a la expresión “flor del vino” de la enología moderna, que sirve para hacer referencia a la principal manifestación de una enfermedad provocada por levaduras de los géneros *Candida*, *Mycoderma*, *Pichia*, *Hansenula*, *Brettanomyces* y otros que afecta a vinos de bajo grado alcohólico, sobre todo caldos jóvenes. Por la acción de estos microorganismos su superficie se cubre con una capa que ataca el alcohol y lo convierte en agua y ácido carbónico. El resultado es una bebida con un sabor acuoso, poco agradable para el paladar, aunque no es nociva para la salud<sup>3</sup>. Si la glosa de Hesiquio apunta en esta dirección, ello podría explicar la inclusión del ἀμφίας por parte de Ateneo y Pólux en la categoría de vinos φαῦλοι.

Conviene señalar, sin embargo, que no todas las “flores” tienen efectos perjudiciales en la calidad del vino. Así para Plinio (14.136) y Soción (en *Gp.* 7.15.6) la “flor blanca” es una señal de estabilidad en el vino<sup>4</sup>. Probablemente estos autores están haciendo referencia a otra variedad, del tipo de la producida por las llamadas “levaduras de flor”, pertenecientes al género *Saccharomyces*, que aparecen una vez terminada la fermentación alcohólica y dan al vino características olfativas y gustativas particulares. Forman una capa que lo protege del oxígeno y reduce su grado de alcohol y de acidez. Este proceso es la base de la llamada “crianza bajo

<sup>3</sup> R. Billiard, *La vigne dans l'Antiquité* (Lyon 1913) 532. E. Peynaud, *Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino* (Madrid 1989<sup>3</sup>) 282-3. J.A. Suárez Lepe-B. Iñigo Leal, *Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación* (Madrid 1992<sup>2</sup>) 344-7.

<sup>4</sup> Arquéstrato (fr. 190.3 *SHell.*) hace referencia al vino de Lesbos, uno de los más famosos y más apreciados de la antigüedad, con la expresión λευκῷ πεπυκασμένῳ ἄνθει, 'cubierto con una blanca flor'.

velo”, típica de algunos vinos, como los de Jerez, Moriles-Montilla, los blancos del Jura y otros en Sudáfrica, California y Australia<sup>5</sup>.

### 3. ἀνθοσμίας

El término ἀνθοσμίας se utiliza generalmente como nombre de un vino con un aroma especial, aunque las informaciones suelen ser bastante vagas. En opinión de M. Lambert-Gócs<sup>6</sup> se trataría de un correspondiente del moderno *bouquet*, pero los textos antiguos le asignan un significado más próximo al de expresiones como “vino florido”, “vin fleuri” y otras que se utilizan en la actualidad para describir caldos de aroma delicado y que recuerdan el perfume de una flor<sup>7</sup>. Lo que sí queda claramente de manifiesto, sin embargo, es el aprecio general hacia este tipo, considerado εὐώδης y ἡδύς<sup>8</sup>. Aristófanes (*Pl.* 807) lo muestra como signo de riqueza y Jenofonte (*HG* 6.2.6) señala que tras la conquista de la isla de Corcira los soldados, dejando de lado toda moderación, no querían beber ninguna otra cosa. En algunos casos aparece como vino de calidad opuesto a otros tipos considerados muy inferiores<sup>9</sup>. Una posible explicación de este carácter la recoge Hesiquio (α 5149 L.) al definir el ἀνθοσμίας como οἶνος εὐπνους ἢ ἀνθος ἔχων, lo que enlaza de alguna manera con lo ya visto sobre la flor.

Un escolio al verso 1150 de *Ranas* de Aristófanes añade nuevos datos al indicar que no provocaba embriaguez. Esto parece apuntar a un tipo particular de bebida, tal vez con una elaboración especial, como se deduce de algunos comentarios de autores antiguos. Según Fenias de Ereso (fr. 41 Werhli) se preparaba añadiendo una parte de agua de mar por cincuenta de mosto. Hace referencia aquí a un tratamiento frecuente en los vinos griegos, sobre todo en aquellos que eran objeto de exportación, porque se pensaba que ello contribuía a hacerlos más estables, clarificarlos, avivar su color y darles cuerpo<sup>10</sup>. Sin embargo, los caldos de calidad superior, como los de Lesbos y Quíos, no recibían agua de mar o sólo en una pequeña proporción, como sucede con el ἀνθοσμίας<sup>11</sup>.

Dos menciones en comediógrafos<sup>12</sup> parecen indicar que se trataba de algún tipo de tinto, pero el único rasgo en el que coinciden todos los autores es el aroma

<sup>5</sup> J.A. Sáez Illobre, “Los vinos generosos”, *Enciclopedia del vino*, vol. I (Barcelona 1987) 215. J.A. Suárez Lepe-B. Iñigo Leal, *op. cit.* 511-44.

<sup>6</sup> *The Wines of Greece* (London-Boston 1990) 266 y 273-4.

<sup>7</sup> O.I.V., *Lexique de la vigne et du vin* (Paris 1963) 435.

<sup>8</sup> Cf. Erot. 104.45, Phryn. *PS* 37.1.

<sup>9</sup> Cf. Lucianus, *Sat.* 22, Plu. *Mor.* 663d.

<sup>10</sup> M. Lambert-Gócs, *op. cit.* 158-9. Este procedimiento era tan característico que algunos autores latinos ofrecen recetas para hacer “vino griego” a partir de mostos itálicos, incluyendo siempre como ingrediente esencial el agua de mar. Cf. Cato, *agr.* 105.

<sup>11</sup> Plin. 14.120, Colum. *RR* 12.25.1, Plu. *Mor.* 914d. Ath. 26b.

<sup>12</sup> Ar. *Pl.* 807, Pherecr. fr. 113.30 K.-A.

a flores, de donde derivan su nombre. A. Dalby<sup>13</sup> opina que expresiones como ἄνθος ὀσδόντα, con la que Alcmán (*PMG* 92) se refiere al vino de un lugar llamado Cinco Colinas, cerca de Esparta, o ἄνθος ὀζόμενος, en Jenófanes (fr. 1.6 W.), pueden ser perifrasis de ἀνοσμίας, aunque, como ya hemos visto, las fuentes antiguas parecen indicar que el término no tenía sólo un carácter descriptivo y se empleaba para designar un tipo concreto.

Si bien el aroma es la característica más evidente para explicar el origen de la palabra, el léxico *Suda* (α 2518) apunta otras posibilidades, asociándolo a un lugar, que no especifica, y a un tipo de vid. Estas relaciones se establecen con frecuencia para interpretar el nombre de otros vinos, pero, por lo que sabemos, en el caso del ἀνοσμίας no ofrecen base para una explicación satisfactoria.

#### 4. αὐτίτης

Este término, asociado en ocasiones a αὐθιγενής<sup>14</sup>, resulta bastante problemático, debido en buena medida a la falta de acuerdo de las fuentes antiguas, que ofrecen tres interpretaciones distintas: “vino del país”, “vino del año” y “vino sin mezclar”. La primera se deriva sobre todo de la definición de Pólux (6.18) como οἶνος ὁ ἐπιχώριος, confirmada indirectamente por el léxico *Suda*, donde aparece αὐθιγενής οἶνος como significado de αὐτίτης (α 4481) y αὐτόχθων de αὐθιγενής (α 4429).

Con respecto a la segunda explicación es conveniente comenzar haciendo una precisión sobre el uso de la expresión “vino de año” como traducción literal de αὐτίτης, ya que en la actualidad tienen un sentido concreto que no acaba de coincidir completamente con el del término antiguo. Se utiliza propiamente para hacer referencia al vino que se produce y consume en la misma campaña<sup>15</sup>, elaborado generalmente con vistas a un consumo más o menos rápido, algo mejor que los de uso corriente, pero sin una gran calidad. Hecha esta matización, podemos señalar que Galeno (19.87 Kühn) interpreta el término como “αὐτοετίτης, ὁ ἐκ τοῦ ἐνεστώτος ἔτους”, es decir ‘vino del año en curso’. Parece indicar que αὐτίτης sería una forma haplológica de éste, fenómeno relativamente frecuente en los compuestos con αὐτο-. Tomando como punto de partida otro comentario de este autor (19.130 Kühn), se suele ver el mismo significado en Hipócrates (*Morb.* 3.14), que lo cita con un uso medicinal. En este segundo pasaje de Galeno figura además el περυσινὸς οἶνος, ‘vino del año pasado’, de donde deduce Redard<sup>16</sup> que, visto desde esta perspectiva, αὐτίτης podría ser un equivalente del latín *novum vinum* frente al *vetus vinum* (\*ἐτίτης οἶνος), el ‘vino viejo’, el que ya tiene un año.

<sup>13</sup> *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece* (London-New York 1996) 242.

<sup>14</sup> Cf. Telecl. fr. 10 K.-A.; Anaxandr. fr. 42.71 K.-A.

<sup>15</sup> O.I.V., *op. cit.* 417.

<sup>16</sup> *Op. cit.*, 96 y 250. Cf. E. Benveniste, “Notes de vocabulaire latin”, *RPh* 22 (1948) 126.

La tercera de las interpretaciones se encuentra únicamente en Erociano (64.23), que lo considera una bebida natural, sin mezcla (ἀπαράχυτος). Es posible encontrar una cierta relación con el pasaje de Hipócrates mencionado antes, donde prescribe su consumo lo más puro que pueda tomarse. La explicación de Erociano, sin embargo, va por otra dirección, ya que señala que en una comedia de Polizelo (fr. 1 K.-A.) se dice que era bebido sin daño en todas las teoxenías. Probablemente, como considera A.A. Nikitas<sup>17</sup>, partiendo de este último dato el lexicógrafo ha interpretado mal el pasaje, donde en realidad no se afirma que se beba sin mezclar. Por otra parte, con la excepción del comentario de Hipócrates, no contamos con noticias de autores antiguos que permitan confirmar el punto de vista de Erociano.

## 5. βίβλινος

En el caso del βίβλινος nos encontramos ante un vino “histórico”, citado ya por Hesíodo (*Op.* 589), que aconseja beberlo en verano. Figura también en un fragmento del comediógrafo Fililio (fr. 23 K.-A.), donde recoge una lista de vinos que no cargan la cabeza, y en Aqueo (n.º 20, fr. 41 *TrGF*) como bebida adecuada para ofrecérsela a un huésped.

Su nombre es de origen oscuro, lo que llevó a los autores antiguos a buscar alguna explicación. En general se inclinan por dos, asociándolo a una zona geográfica más o menos determinada o a un tipo de vid, según la costumbre más extendida. La primera interpretación la ofrece el léxico *Suda* (β 274), donde se afirma que βίβλινος procede del nombre de una región, propuesta apoyada por Ateneo de Náucratis (31a) cuando cita la identificación de Βιβλία como una χώρα de Tracia en Arménidas (n.º 378, fr. 3 *FGH*). Añade que Epicarmo (fr. 148 *FCMS*) lo asocia con los montes Biblinos, en un pasaje que no reproduce, pero que podría ser el mismo donde aparecía ἄμπελος βιβλίνη. El *Etymologicum Magnum* (197.32) atribuye esta expresión al comediógrafo y la explica relacionándola con esa misma zona de Tracia. Por su parte Hesiquio (β 609 L.), que también menciona a Epicarmo, define βίβλινος como γένος ἀμπέλου ἐν Θράκη, añadiendo una nueva información al presentarlo como un vino añejo. Junto a los comentarios de estos autores podemos situar la lista de Fililio citada más arriba, de carácter geográfico, en la que el βίβλινος aparece situado entre los de Tasos y Mende. Semo de Delos (n.º 396, fr. 13ab *FGH*), en cambio, hace derivar el nombre de un río de Naxos. Si bien en este caso falta el apoyo de otras fuentes, contamos con el hecho de que en la actualidad existe en la isla, en la parte occidental, un pueblo que precisamente tiene el nombre de Βίβλος<sup>18</sup>.

<sup>17</sup> "Ἀντίτης οἶνος", *Platon* 41 (1989) 28-9.

<sup>18</sup> M. Lambert-Gócs, *op. cit.* 108.

Algunos autores combinan las dos explicaciones, que lo relacionan con una zona geográfica y con el nombre de la vid, como se ha visto ya en el caso del *Etymologicum Magnum*, aunque no siempre la región citada es Tracia. Así Hipis de Regio (n.º 554, fr. 4 *FGH*) presenta ββλία como denominación del tipo llamado εἰλεός ('enredadera'), introducido en Sicilia desde Italia por Polis de Argos, y añade que el βίβλιος es el γλυκὺς conocido en la isla como πόλλιος<sup>19</sup>. Los comentarios de Eliano (*VH* 12.31) y Ateneo de Náucratis (31b) sobre este vino coinciden en cierta forma con los datos aportados por Hipis, ya que para el primero era un vino dulce de Siracusa y el segundo lo considera similar al cretense, uno de los más conocidos de la antigüedad entre los de esta categoría. Según A.S.F. Gow<sup>20</sup> el traslado del nombre del vino a Sicilia se puede explicar bien porque allí se utilizaban las mismas técnicas que en Tracia o bien porque se empleaba como base el mismo tipo de uva, importado de esta región, posibilidad a la que parecen apuntar las fuentes antiguas.

A todo lo expuesto hasta ahora se añade un elemento más. En un verso del *Ión* de Eurípides (1195) aparecen unas cráteras de βύβλιος, que los comentaristas tienden a identificar con el βίβλιος, interpretándolo como una variante de la grafía. También se han encontrado vacilaciones semejantes en el pasaje de Hesíodo mencionado más arriba (*Op.* 589). Por otro lado, Pólux (6.82) incluye en una lista de tipos de uva la llamada Βυβλία y Arquéstrato (fr. 190.5 *SHell.*) cita ὁ ἀπὸ Φοινίκης ἱερῆς ὁ Βύβλιος. Según este poeta era de buena calidad, fragante y de aroma duradero, gracias al envejecimiento, aunque inferior en sabor al de Lesbos. Estos comentarios hacen plantearse la posibilidad de una doble interpretación. Cuando las fuentes presentan vacilaciones y no contamos con otros datos precisos, puede resultar difícil determinar a cuál de los vinos citados se está haciendo referencia. Si nos centramos en Hesíodo, la posibilidad de que sea el vino de Biblos el citado en su obra no es del todo descabellada, teniendo en cuenta los intensos contactos que mantuvieron los griegos con los fenicios ya durante el siglo VIII a.C. En cualquier caso, parece poco probable que se pueda establecer esta asociación si atendemos a las fuentes antiguas que ofrecen informaciones más precisas.

## 6. καπνίας

También es probable que pueda asociarse a un tipo de vid el καπνίας, a partir de los datos ofrecidos por Aristóteles (*GA* 770b 20) y Teofrasto (*HP* 2.3.2 y *CP* 5.3.1) sobre la existencia de una variedad que recibe los nombres de κάπνεος, κάπ-

<sup>19</sup> Cf. Poll. 6.16; *EM* 197.32. El término γλυκὺς se utiliza con el valor de un sustantivo para referirse a una clase concreta de vino, la de los vinos dulces, que se obtienen de racimos sometidos a un proceso de soledado antes de prensarlos, lo que eleva el contenido de azúcar en el mosto, favoreciendo la mayor graduación alcohólica y reduciendo la posibilidad de sufrir el ataque de las levaduras.

<sup>20</sup> *Theocritus*, vol. II (Cambridge 1950) 250-1.

νειος y καπνέως. Su característica principal consiste en presentar racimos de color variable, blancos, tintos o mixtos. En Hesiquio (κ 716 L.) y el léxico *Suda* (κ 344) se define como ἡ μέλαινα, lo que de alguna forma enlaza con el significado de la raíz del nombre, la misma de καπνός, 'humo', de tal forma que vendría a ser algo similar a 'negra como el hollín' o 'de color humo'<sup>21</sup>. También Plinio (14.39) menciona la *capnios*, una variedad tardía cultivada en Turios.

Un punto de vista distinto lo ofrecen Hesiquio (*l.c.*) y Focio (130.24) al definir el καπνίας como οἶνος κεκαπισμένος. En esto se apoyan André y Levin<sup>22</sup> para considerar que el término alude a un vino ahumado, tratado según uno de los sistemas utilizados por los antiguos, sobre todo por los romanos, para acelerar el proceso de envejecimiento. Consistía en someterlo al efecto del humo en la *apotheca* o *fumarium*, una habitación situada en el piso superior de la casa y preparada especialmente para hacer pasar por ella el humo del hogar<sup>23</sup>. De esta manera el vino maduraba rápidamente, perdiendo color y parte de su contenido en alcohol, a la vez que ganaba acidez. Plinio (23.40) rechaza este tratamiento, porque producía un líquido a su modo de ver amargo e insalubre<sup>24</sup>. Aunque esta técnica estaba extendida principalmente entre los romanos, debía ser de origen griego, según se desprende de la descripción que ofrece Galeno (14.17-19 Kühn) y del propio término *apotheca* usado por Columela y Plinio.

Por lo que se refiere propiamente al vino, su presencia en el menú de algunos banquetes descritos por Anaxáandrides (fr. 42.71 K.-A.) y Ferécates (fr. 137.6 K.-A.) y en Platón el cómico (fr. 274 K.-A.) hace pensar que probablemente era apreciado. Según Ateneo (31e) este último autor considera extraordinario sobre todo el procedente de Benevento, en Italia, mencionado también en *Suda* (*l.c.*).

## 7. ὀμφακίτης / ὀμφακίας

La raíz del nombre de estos vinos indica que se han elaborado con mosto obtenido de uvas que no han llegado a su completa maduración (ὀμφαξ 'uva verde'). Este hecho debía dar lugar a un vino con un alto contenido en ácido málico, que se caracteriza por un cierto sabor a manzanas ácidas y tiende a desaparecer progresivamente con la maduración<sup>25</sup>. La semejanza entre los dos términos no lleva a suponer necesariamente que se trate de la misma bebida, pero no es rara la existencia

<sup>21</sup> Una relación de este tipo se aprecia también en el uso de καπνίας como nombre de un tipo de jaspero mencionado por Dioscórides (5.142) y Plinio (37.118), que lo describe *velut fumo infecta*.

<sup>22</sup> J. André, "Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages", *REL* 30 (1952) 140. S. Levin, "The etymology of νέκταρ: exotic scents in early Greece", *SMEA* 13 (1971) 48-9.

<sup>23</sup> Cf. Colum. *RR* 1.6.20. Las bodegas subterráneas no se conocen hasta la época de las invasiones bárbaras. Se intentó salvar el vino del saqueo escondiéndolo bajo tierra y se descubrió de forma casual que en esas condiciones mejoraba.

<sup>24</sup> También Galeno (11.663 Kühn) coincide con esta opinión.

<sup>25</sup> E. Peynaud, *op. cit.* 59.

de dobles de palabras formadas sobre la misma raíz con los sufijos -ίτης e -ίας, como sucede con cierta frecuencia en el caso de los nombres de panes y pasteles. A pesar de la proximidad formal existente entre ὀμφακίτης y ὀμφακίας, las fuentes antiguas parecen apuntar ciertas diferencias, aunque no con claridad.

Oribasio (5.25.31-4), Dioscórides (5.6.14) y *Geoponica* (8.11) describen el modo de elaboración del ὀμφακίτης, atribuyéndole principalmente usos medicinales. A diferencia de éste, el ὀμφακίας puede ser considerado verdaderamente un vino de mesa, según Ateneo de Náucratis (26d) una variedad del albano. Dioscórides (5.5.1) aporta algún dato que puede contribuir a determinar con más precisión el tipo de bebida, al presentar el término ὀμφάκιον como nombre del jugo de una variedad particular de uva, la ψιθία ο Ἄμινναία, todavía verde, ofreciendo una definición que se aproxima a la de *omphacium* en Plinio (12.130). La *Ammineia* era la viña principal del sur de la Península Itálica, difundida especialmente por Campania, y procedía de Tesalia, según Aristóteles (fr. 495 Rose)<sup>26</sup>. En cuanto a la ψιθία, Virgilio (*G.* 2.93) y Estacio (*silv.* 4.9.38) la consideran la mejor uva para el *passum*. Plinio (19.80) la identifica con la *apiana*, en la que algunos autores han creído ver un antepasado de la uva moscatel, aunque Columela (*RR* 3.2.24) las separa como variedades distintas.

Lambert-Gócs<sup>27</sup> opina que este vino se elaboraba mezclando el mosto de uvas verdes con el de uvas sobremaduradas, para compensar la falta de acidez en el vino y obtener la fuerza de un alto grado alcohólico y un sabor fresco<sup>28</sup>, aunque las fuentes antiguas no hacen referencia a esta mezcla. Insisten en la acidez y astringencia del ὀμφακίας, un vino recio, como muestra el léxico *Suda* (ο 315) al dar “ὤμωδς καὶ σκληρός” como primera definición del término. Añade un dato interesante al señalar que también se usa con sentido metafórico para referirse al vino mezclado con agua a partes iguales, una bebida citada con frecuencia en la comedia<sup>29</sup> y considerada de forma general un peligro para la salud, capaz incluso de llevar a la locura, según un comediógrafo anónimo (fr. 101.12-13 K.-A.).

## 8. πρᾶμνιος

En el caso del πρᾶμνιος tenemos con uno de los vinos más famosos de la antigüedad y uno de los de historia más larga, como muestra Plinio (14.54) al afirmar que lo alaba Homero y todavía era honrado en su propia época. Se encuentra pre-

<sup>26</sup> Cf. André, *art. cit.*, 129.

<sup>27</sup> *Op. cit.*, 210, 257 y 262.

<sup>28</sup> Actualmente se elabora de esta forma el βερδέα en Zacinto. Cf. M. Lambert-Gócs, *op. cit.* 209-212.

<sup>29</sup> Alex. fr. 59.2, 232.2 y 246.4 K.-A., Xenarch. fr. 9 K.-A., Archipp. fr. 2 K.-A., Timocl. fr. 22 K.-A., Cratin. fr. 196 y 299.2 K.-A.

sente en la *Iliada* (Λ 639)<sup>30</sup> como base para una bebida, a la que da el nombre de *κυκεών*, preparada con queso de cabra, miel y harina de cebada, que Néstor ofrece a Macaón. Según la descripción de Homero era espeso y nutritivo, características a las que Aristófanes (fr. 334 K.-A.) añade la de ser un poco excitante.

Ante la amplitud del marco temporal en el que se documenta el *πράμμιος* se plantea una duda: ¿Es siempre el mismo vino el que mencionan todos los autores o ha habido una transferencia del nombre a otros tipos a lo largo del tiempo? Un examen atento de los textos, que muestran una evidente falta de acuerdo incluso al describir sus características y situar su lugar de origen, nos lleva a la conclusión de que probablemente ha ocurrido esto último. Hesiquio (π 3196 Schm.), Dídimos (p. 77 Schmidt) y el *Etymologicum Magnum* (686.28) lo asocian con un tipo de vid, la *πραμμία*. Ateneo (30e) y *Suda* (π 2207), por su parte, ofrecen otras dos interpretaciones procedentes de diversos autores y con una supuesta base etimológica no demasiado sólida. Según ellos unos llaman así al que es apto para su conservación (*παραμόμιος* / *παραμέμιος*) y otros entienden el nombre como “el que calma los impulsos” (*πραύμων*).

Lo más frecuente es asociar este vino con un lugar específico, la isla de Icaria, aunque también se mencionan las variedades de *πράμμιος* de Lesbos, Latoreia, cerca de Efeso, y Esmirna<sup>31</sup>. Como señala Dalby<sup>32</sup>, la tendencia dominante a atribuir al nombre un origen geográfico se debe relacionar con el hecho de que en época clásica y helenística los vinos más famosos tenían denominaciones geográficas fácilmente reconocibles, salvo escasas excepciones.

Semo de Delos (n.º 396, fr. 6 FGH) en Icaria existía la roca *Πράμμιον* y era ésta la que daba nombre al vino. Meyer y Palalas<sup>33</sup> coinciden en señalar que la geografía no confirma los datos aportados por el historiador, si bien el segundo de estos autores indica la existencia de una zona montañosa cerca de Campos, la antigua Enoe, que recibe en la actualidad el nombre de Pramnios. Lambert-Gócs<sup>34</sup> considera, en cambio, que Enoe se debía encontrar en las proximidades del actual Eudilo, cerca de la costa norte. Señala, además, que en la cadena montañosa llamada *Αθήρας* existe un lugar que recibe el nombre de Prione, que según la tradición local se identifica con el punto donde antiguamente se situaba Pramnios. A pesar de la seguridad con que Lambert-Gócs considera que este vino procedía de la isla de Icaria, lo cierto es que tal asociación resulta dudosa. Así constata Palalas que, a pesar de citarse el *πράμμιος* en Homero, sin embargo en la isla empezó a producirse en época posterior, no antes del siglo VIII a.C., cuando fue poblada por

<sup>30</sup> También en la *Odisea* (κ 234-5) aparece un preparado similar, del que se sirve Circe para convertir en cerdos a los compañeros de Ulises.

<sup>31</sup> Cf. Ephipp. fr. 28, 1 K.-A., Alcifrón de Meandro, en Ath. 31d, Plin. 14.54.

<sup>32</sup> *Op. cit.*, 95.

<sup>33</sup> E. Meyer, “Pramnios, Pramnos”, *RE Suppl.* XIV (1974) 477. A.J. Palalas, “Pramnian wine and the wine of Icaria”, *Platon* 34-5 (1982-3) 49-54.

<sup>34</sup> *Op. cit.*, 32-33.

milesios. De hecho la relación con Icaria parece remontarse al siglo IV a.C., coincidiendo con el comienzo de su reputación como región vinícola<sup>35</sup>. Por otra parte, dado que al πράμιος se le atribuyen virtudes medicinales, probablemente los icarios se dedicaron a hacer propaganda de estas cualidades, pero derivándolas hacia su propio vino. Es posible que nos encontremos ante un intento de dar prestigio a un caldo local utilizando el nombre de otro muy conocido, si bien los testimonios muestran que sus características eran diferentes de las del πράμιος original.

Según Epárquides (n.º 437, fr. 1 *FGH*) el tipo de Icaria no es “ni dulce ni espeso, sino seco y duro, y con una fuerza extraordinaria”, coincidiendo en parte con la definición de Hesiquio (*l.c.*), que define el πράμιος como σκληρὸς οἶνος. Y Aristófanes (fr. 688 K.-A.), en una referencia indirecta recogida por Ateneo de Náucratis (30b-c), hace ver que no era del gusto de los atenienses precisamente por esta dureza, señalando que hace fruncir las cejas y el estómago. Sin embargo, Dioscórides (5.6.4 y 9) alude a él como uno de los nombres dados al vino de pasas y en otra ocasión indica que se elaboraba con el mosto que fluye espontáneamente de las uvas antes del prensado, con un elevado grado de azúcar. El léxico *Suda* (π 2207) señala que según Aristarco es τὸν ἥδυν οἶνον y que algunos autores atribuyen el origen del término πράμιος a un tipo de vid. Lo presenta además como un vino tinto<sup>36</sup>, lo que se puede relacionar con un escolio a un pasaje de Nicandro (*Al.* 181) donde se considera πραγμύια otro nombre de la uva ψιθία, sobre la que ya hemos tratado. La falta de acuerdo en las descripciones deja entrever que en realidad debían ser al menos dos tipos diferentes que acabaron compartiendo el mismo nombre.

## 9. πρότροπος / πρόδρομος

El vino llamado unas veces πρότροπος y otras πρόδρομος es un vino de lágrima, elaborado con el mosto que fluye de los granos espontáneamente por el propio peso de los racimos, conocido en griego como πρόχυμα<sup>37</sup>. Estaba caracterizado por su alto contenido en azúcar y su sabor muy dulce y era muy apreciado por su duración más larga que la del mosto de prensa. Por este motivo no se mezclaba con otras calidades, sino que se almacenaba en ánforas y era sometido a procesos diversos para asegurar su conservación<sup>38</sup>.

Contamos con algunas informaciones más sobre este vino a través de Dioscórides (5.6.4) y de Ateneo de Náucratis (30b). El primero de estos autores lo incluye entre los vinos de pasas y el segundo señala que en Mitilene se daban estos dos nombres al γλυκὺς de producción local. A partir de los datos de los antiguos y aten-

<sup>35</sup> Cf. Amphis, fr. 40.2 K.-A.

<sup>36</sup> Cf. Ath. 30e.

<sup>37</sup> Poll. 6.17, Hsch. π 4020 Schm.

<sup>38</sup> *Gp.* 6.16.1, Plin. 14.85.

diendo a sus características, se podría definir en términos modernos como un vino generoso seco. En este sentido apunta también Plinio (14.85) cuando lo describe como un *austerum* perteneciente a la categoría de los *dulcia*. Este mismo autor menciona el *protropus* de Cnido (14.75), del que sabemos poco, aunque tal vez era el vino excepcionalmente bueno de esta isla alabado por Estrabón (14.1.15).

#### 10. σαπρίας

El *σαπρίας* aparece únicamente en un fragmento de Hermipo (fr. 77.6 K.-A.), en el que se presenta como una bebida apreciada, la clase de vino que se debe ofrecer a los amigos, según uno de los personajes, y superior incluso a los de Tasos y Quiós. Tiene como característica más destacada su aroma a flores, a violetas, rosas y jacintos, tan intenso que se extiende por toda la sala sólo con destapar la jarra.

El término *σαπρίας* se deriva claramente del adjetivo *σαπρός*, que sirve para reflejar la idea del deterioro provocado por el paso del tiempo. El concepto de *σαπρότης* viene expresado en Teofrasto (*Od.* 2) como un término general que se aplica a la decadencia y descomposición, que provoca un mal olor, excepto en el caso del vino. Su decadencia se atribuye a la acción del aire y el envejecimiento se entiende sobre todo como el resultado de conducir este declive controlando el contacto con éste<sup>39</sup>. De esta manera encontramos que con cierta frecuencia el adjetivo *σαπρός*, relacionado con el vino, se asocia con *παλαιός* y adquiere un sentido positivo, como muestra Alexis (fr. 172.3-5 K.-A.) con su descripción de un caldo añejo: ... μάλα ἡδύς, / ὀδόντας οὐκ ἔχων, ἤδη σαπρός, / πέπων, γέρων γε δαιμονίως<sup>40</sup>. Según esto el *σαπρίας* debía ser un vino añejo, madurado en un modo tal que se resaltan las cualidades del envejecimiento.

Dalby, apoyándose en Platnauer y Salviat<sup>41</sup>, propone interpretar el término en un sentido más próximo al significado de 'podredumbre', 'descomposición', de *σαπρότης*. Piensa que puede tratarse de un vino hecho con uvas sobremaduradas, atacadas por la podredumbre noble, en una enfermedad producida por un hongo, *Botrytis cinerea*, que provoca la pérdida de agua y un aumento de la concentración de los azúcares en los granos<sup>42</sup>. En estas condiciones se concentran, pierden volumen y presentan un aspecto estropeado. Una dificultad para aceptar esta propuesta se plantea por el hecho de que el adjetivo se emplea no para la uva, sino para el vino, especialmente para reflejar la idea de vejez.

<sup>39</sup> Plu. *Mor.* 702a. Cf. M. Lambert-Gócs, *op. cit.* 65 y 258.

<sup>40</sup> Cf. Ar. *Pl.* 1086; *schol. ad Ar. Pax* 554a y b; Suid. σ 104.

<sup>41</sup> A. Dalby, *op. cit.* 100. M. Platnauer, *Aristophanes' Peace* (Oxford 1964) 117. F. Salviat, "Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites", en J.-Y. Empereur-Y. Garlan (eds.), *Recherches sur les amphores grecques*, BCH Suppl. XIII (1986) 173.

<sup>42</sup> J.A. Suárez Lepe-B. Iñigo Leal, *op. cit.* 468-9. E. Peynaud, *op. cit.* 91.

La mención de las flores para describir el olor de un vino no es rara en la literatura griega, como ya hemos tenido ocasión de ver al tratar sobre el ἀνθοσμίας, aunque muy pocas veces se establece la comparación con un tipo en particular. También en el moderno vocabulario de la cata se habla de notas florales en el vino, que se manifiestan en aromas como los mencionados por Hermipo y algunos otros (magnolias, reseda, tilo, etc.). Llama la atención el hecho de que el comediógrafo los mencione con referencia a un caldo añejo, puesto que estos olores suelen ser mucho más evidentes en los vinos jóvenes. Se deben principalmente a la presencia de terpenoles, que se localizan sobre todo en la piel del grano de uva (dando como resultado aromas a rosa, jazmín o tila) y tienden a desaparecer durante el proceso de envejecimiento. Existen sin embargo algunos otros aromas florales y frutales que se forman precisamente en esta fase y están originados por los ésteres del vino. Estos cambios se producen principalmente porque disminuye la proporción del compuesto que los produce o los condiciona o porque sus moléculas se transforman. Esta desaparición progresiva no tiene lugar en todos los casos, ya que en algunos vinos, como sucede por ejemplo con los de Montilla, estos aromas pueden conservarse<sup>43</sup>.

<sup>43</sup> M.I. Mijares, "La cata o degustación", *Enciclopedia del Vino*, vol. I (Barcelona 1987) 29. E. Peynaud, *El gusto del vino* (Madrid 1987) 43. M. Pinsun, "Tratamiento de los mostos para una mejor valorización de las características aromáticas del vino", *Sevi* nº 2.634 (1-2-97) 333-4.