



ENÓNIMOS EN LA LÍRICA HORACIANA

ÆNONYMS IN HORATIAN LYRICS

Fran Ferrandis Huerta^{a}*

Fecha de recepción y aceptación: 5 de diciembre de 2021 y 22 de enero de 2022

DOI: https://doi.org/10.46583/lb_2022.19.1002

Resumen: La lírica horaciana presenta un profuso elenco de nombres de vinos, hasta el punto de tener cada uno un papel específico en la composición poética en la que aparece. En este escrito nos proponemos ofrecer distintos datos, como origen, valoración en el mundo antiguo, propiedades médicas, etc., de los vinos citados por Horacio para tratar de interpretar mejor la función de cada enónimo en la poesía de este ilustre autor latino.

Palabras clave: Enónimos, Horacio, poesía lírica, vino.

Abstract: Horace's lyric poetry presents a profuse list of wine names, and each of them plays a specific role in the poem in which it appears. In this paper we intend to gather information, such as origin, valuation in the ancient world, medical properties, etc., of the wines that Horace mentions to understand better the role played by each ænonym in his illustrious poetry.

Keywords: Ænonyms, Horace, lyric poetry, wine.

^a I.E.S. Benicalap

*Correspondencia: I.E.S Benicalap. Calle Doctor Nicasi Benlloch 130, E. 46015 Valencia. España.
E-mail: fferrandish@iesbenicalap.es



1. HORACIO Y EL VINO

El vino y la poesía han tenido una estrecha relación a lo largo de los siglos en la cultura occidental: el griego Alceo, el francés Baudelaire o el argentino Borges son solo tres ejemplos del elevado número de poetas de distintas procedencias y lenguas que han dedicado versos —y probablemente tragos— a esta bebida tan apreciada por las sociedades que la han conocido. Los antiguos latinos, por supuesto, también se rindieron a los encantos de tan venerado brebaje, pero hay un autor romano que destaca sobre los demás por su gran afición al vino: Horacio, el más importante lírico de su época. Este exitoso poeta latino llevó un paso más lejos la aparición del vino en su poesía, pues encontramos en su obra lírica —sobre todo en las *Odas*, pero también en los *Epodos* e incluso en las hexamétricas *Sátiras*— un uso de los *enónimos* o nombres de vinos (del griego οἶνος ‘vino’ y ὄνομα ‘nombre’) no solo abundante (cf. McKinlay 1946: 161-162, para un listado completo de enónimos, alusiones genéricas al vino e incluso recipientes en los que tomarlo), sino también calculado a la perfección como parte del poema. En efecto, bien sabe Horacio que no es lo mismo ofrecer a Mecenas —otro bien documentado sibarita de los caldos— un buen vino albano o un falerno (*serm.* II 8, vv. 16-17) que confesar con humildad que no puede darle más que un sabino de baja calidad (*carm.* I 20: *uile potabis [...] Sabinum*).

La aparición, como decimos, de los vinos albano y falerno en una sátira en la que Horacio narra cómo un anfitrión trata de complacer a Mecenas ofreciéndole vinos que sean de su gusto —presumiendo, de paso, de despensa— no parece casual, del mismo modo que no se cita accidentalmente el *uile Sabinum* en una oda en la que se excusa ante su amigo y protector por no poder ofrecerle un caldo más fino. Podemos además descartar ya desde el comienzo la explicación métrica mediante el siguiente ejemplo: la ya citada secuencia *uīlĕ pōtābīs mōdicīs Sābīnūm* (*carm.* I 20) equivaldría métricamente a un hipotético *uīlĕ pōtābīs mōdicīs Cālĕnūm*; sin embargo, no puede calificarse de *uile* en absoluto el caleno, caldo muy bien valorado por Horacio e incluso probablemente de precio alto, como veremos. Puede excluirse asimismo una explicación *deudora* de los usos enonímicos horacianos para con los modelos griegos que él utilizaba para su poesía: aunque, naturalmente, el vino también es parte de la poesía griega, no encontramos en los modelos de Horacio los



enónimos que el lírico romano utiliza en sus composiciones, es decir, son una característica propia y original.



Actual estatua de Horacio en su Venusia natal.
Fuente: dominio público

Este uso que hace el poeta venusino de su afición enológica como prácticamente un rasgo más de su obra ha sido objeto de diversos estudios específicos, como el ya citado de McKinlay o el de Davis, aunque versan más sobre el vino como elemento poético que sobre el papel concreto de los enónimos, merece, creemos, un examen algo más profundo. Recogeremos aquí los nombres de los vinos más usados por Horacio y trataremos de ofrecer información sobre ellos siguiendo este esquema: origen del vino en cuestión, valoración que se le daba en la Antigüedad, usos alternativos que podía tener (por ejemplo, médicos) u otros datos de interés que encontremos, y, por último, sus apariciones en la lírica horaciana, tratando de explicar a partir de las anteriores referencias



qué aportaría el caldo al sentido del poema. Las fuentes que nos facilitan esta tarea son múltiples: autores antiguos que ofrecen valiosa información sobre los vinos de su época, como Plinio el Viejo o Ateneo de Náucratis, o comentaristas antiguos como el pseudo-Acrón (téngase en cuenta que todas las traducciones de textos grecolatinos, incluidos los poemas horacianos, son propias salvo que se indique expresamente lo contrario). Contamos además, como fuentes secundarias, con muy buenos comentarios de autores como Moralejo, estudios sobre el vino en Horacio como los de Davis o Commager, o con tratados sobre alimentación en el mundo antiguo, como la utilísimas y excelentemente documentada enciclopedia de Dalby.

2. VINO ALBANO

El vino albano —*Albānum* en latín, en griego Ἀλβανός— procedía de los montes de Alba Longa, la legendaria ciudad fundada según la tradición mítica por Julio, hijo de Eneas, y que habría sido la predecesora de Roma como fuerza hegemónica en la región del Lacio. Estos elementos se citan en un epigrama de Marcial que habla sobre el origen de dicho vino, en dos versos que además nos muestran la buena opinión que tenía de este el hispánico poeta (XIII 109):

*hoc de Cæsarieis mitis uindemia cellis
misit, Iuleo quæ sibi monte placet.*

“Este [vino] lo ha enviado de las despensas del César
una dulce vendimia, que se regodea en el monte de Julio”.

Se decía que los galos, en su invasión a Italia en el siglo IV a.C., se hartaron de vino albano (Dalby, 2003: 3 *s.u.*), anécdota que no parece suficiente por sí sola para afirmar que este vino fuese de gran calidad. Más revelador parece un pasaje de Columela en el que queda patente la alta consideración de este autor por el vino albano (III 8, 5): *neque enim dubium est Massici Surrentinique et Albani atque Caecubi agri vites omnium, quas terra sustinet, in nobilitate vini principes esse*, laudatorias líneas que el riojano traductor García Armendáriz (2004: 262) vierte como: “y no hay duda, ciertamente, de que las vides del



campo másico y sorrentino, del albano y del céculo, son, de todas las que sustenta la tierra, las primeras por la excelencia de su vino”. Dionisio de Halicarnaso (*Rom.* I 37, 2) considera asimismo las viñas albanas φιλάμπελα (‘ricas en vino’) y κρατίστους καρπούς ἐξενεγκεῖν εὖπορα (‘que producen muy buenos y abundantes frutos sin esfuerzo’). A la vista de estos testimonios antiguos, no podemos más que reconocerle al albano su gran calidad.

Podemos aportar dos datos más sobre el albano antes de analizar su aparición en Horacio. El primero de ellos trata sobre su preservación: explica Dalby (2003: 3 s.u.) que hay pocas evidencias arqueológicas de ánforas en la región albana; el vino albano sería transportado a Roma en un *culleus* —la piel de un animal que, sellada, formaba un contenedor— y una vez en la capital latina se embotellaría y dejaría madurar (Dalby 2003: 108 s. *culleus*). El segundo apunte de interés sobre el albano nos lo lega Plinio el Viejo cuando compara sus efectos sobre la salud con los del falerno y otros caldos (*nat.* XXIII 20, 35): *Albana neruis utiliora; stomacho minus quæ sunt dulcia; austera uel Falerno utiliora* (‘los [vinos] albanos son mejores para los nervios, pero peores que los dulces para el estómago; para eso los amargos, como el falerno, son mejores’).

Descritas las características del vino albano, podemos aproximarnos con mejor preparación a su única aparición en la lírica horaciana, concretamente la que hace en los dos primeros versos de la oda IV 11: *est mihi [...] plenus Albani cadus* (‘tengo| una jarra llena de albano’). Tras la aparente sencillez de este inicio de poema se esconde una composición dedicada a una citarista llamada Filis —que, como bien explica Moralejo (2008: 464), no es más que un nombre convencional—, a la que Horacio quiere invitar al cumpleaños del mismísimo Mecenas. La apertura del poema, como decimos, es la mención al vino albano, pero este es solo el primero de los lujos —plata, solícitos esclavos...— que deberán *seducir* a la citarista para que haga acto de presencia en tan distinguida velada. Esta aparición del albano como el primero de una serie de lujos concuerda, por tanto, con los testimonios que hemos dado *supra* acerca de la calidad de dicho vino; pero no acaba aquí la cosa, porque, *saliéndonos* del Horacio lírico, encontramos en la última de sus *Sátiras* (II 8) unos versos (16-17) en estilo directo, puestos en boca de un complaciente anfitrión de Mecenas en un banquete, que también ayudan a ilustrar dicha concordancia: *Albanum, Mæcenas, siue Falernum| te magis adpositis delectat, habemus*



utrumque (“Mecenas, si te gustan más el albano o el falerno que los que te ofrecemos, tenemos de ambos”).

Nótese cómo de nuevo aparecen ligados el vino albano y Mecenas. A no ser que atribuyamos al ínclito protector de Horacio, amigo de Virgilio, consejero de Augusto y distinguidísimo ciudadano romano un gusto especial por vinos *peleones*, no cabe sino aceptar tanto el pedigrí del albano como el perfectamente calculado uso de este que hace Horacio en sus versos.

3. VINO CALENO

El vino caleno —en latín *Cālēnum*, en griego Καληνός— procedía de Cales, ciudad de las colinas del noroeste de la región de Campania (Dalby 2003: *s.u.*), lo que lo convertía en vecino del conocido y excelente vino falerno, del que más adelante hablaremos.

Los vinos campanos eran de gran calidad; véase como ejemplo este pasaje del geógrafo Estrabón, que los considera los mejores de Roma (V 4, 3): καὶ μὴν τὸν οἶνον τὸν κράτιστον ἐντεῦθεν ἔχουσι Ῥωμαῖοι τὸν Φάλερνον καὶ τὸν Στατανὸν καὶ Καληνόν (“y sin duda allí [en Campania] tienen los romanos el mejor vino: el falerno, el estatano y el caleno”). Similar información nos ofrece Plinio el Viejo, que utiliza igualmente la calidad de los caldos campanos como epíteto regional (*nat.* III 5, 60): *felix illa Campania, ab hoc sinu incipiunt uitiferi colles et temulentia nobilis suco per omnes terras incluto* (“la ilustre y fértil Campania, de cuyo seno brotan valles ricos en viñas y es ilustre por su buen beber gracias a su caldo por todas partes celebrado”). También tenemos testimonios sobre la suavidad del caleno; por ejemplo, Juvenal (I 69-70) lo califica satíricamente como *molle* (“flojo”), y Ateneo, en este sentido, afirma lo siguiente (27a Gulick): ὁ Καληνός κοῦφος, τοῦ Φαλερίνου εὐστομαχώτερος (“el caleno es ligero, de mejor digestión que el falerno”).

El vino caleno aparece en la lírica horaciana por primera vez mediante una metonimia (I 20, vv. 9-12):

*Cæcubum et prelo domitam Caleno
tu bibes uuam mea nec Falernæ*



*temperant uites neque Formiani
pocula colles.*

“Cécubo y uva prensada en un lagar caleno
beberás tú, pero ni las vides falernas
ni las colinas de Formias
bañan mis copas”.

El vino caleno es uno de los que, según el poeta, debía de beber el refinado Mecenas en su casa, mientras que él no podía aspirar ni a caldos calenos ni falernos ni formianos; estos versos parecen, por tanto, una buena muestra de la alta estima que le tenía Horacio a este brebaje campano. Vuelve a hacer acto de presencia el caldo de Cales en la oda I 31 (vv. 9-10): *premant Calena falce quibus dedit| Fortuna uitem* (“sometan los vinos calenos con la hoz aquellos a quienes otorgó| su vid la Fortuna”). Si es afortunado el que *domestica* el caleno, no puede tratarse este de un vino vulgar.

La última aparición del caleno —nuevamente metonímica, figura tan del gusto del romano vate al hablar de vinos— en la lírica de Horacio se da en la oda IV 12 (vv. 14–15): *pressum Calibus ducere Liberum| si gestis* (“si un Líber prensado en Cales| pretendes escanciar”). Esta nueva iteración de dicho vino nos permitirá aportar un nuevo y último dato: su precio. En los dos versos que siguen inmediatamente a la aparición del caleño, Horacio dice literalmente: “protegido de jóvenes nobles| te ganarás los vinos con el nardo” (vv. 15-16: *iuuenum nobilium cliens,| nardo uina merebere*). Este *nardo*, por supuesto, era un costoso ungüento o perfume (Moralejo 2008: 467) que, según Horacio, era necesario para que el *cliens*, un tal Virgilio que según Davies (2007: 211) era el conocidísimo poeta, fuese merecedor de este apreciado vino. Por tanto, puede colegirse fácilmente que si para ganarse unos tragos de caleno hay que echar mano de un caro *nardo* —perfume, recordemos—, tal vino no sería especialmente barato.

Fue el caleno, en suma, un vino de alta calidad, tan exquisito como cualquier otro del agro campano, muy valorado por Horacio y probablemente de alto precio; no es de extrañar, pues, que nuestro poeta, de fino gusto vinícola, lo introduzca en sus versos con cierta frecuencia.



4. VINO CÉCUBO

El vino céculo —*Cæcūbum* para los romanos y Καίκουβος para los griegos— era uno de los más prestigiosos de su época (Moralejo 2008: 291); procedía del pago de Cécuba —*Cæcubus ager*, “célèbre par ses vins” (Gaffiot 2011: 240 *s.u.*)— y recibía su nombre a partir de dicho topónimo. Para muchos era el mejor vino que podía beberse, el *pata negra* de su tiempo: más suave que el falerno, con más cuerpo que el albano, fuerte (Dalby 2003: 67-68 *s.u.*). Lewis y Short (1891: 261 *s. Cæcubum*) recogen un pasaje de Plinio en el que cuenta cómo el terreno en el que se cultivaba, un pantano de Amiclas, latina ciudad, fue abandonado cuando Nerón planificó el paso de un canal navegable por dicha zona (Plin. *nat.* XIV 8, 61).

El propio Plinio se refiere al abandono de la producción del céculo en otro pasaje en el que lista los efectos para la salud de varios vinos, salvo los del propio céculo (*nat.* XXIII 20, 34-35): *Cæcuba iam non gignuntur* (“los céculos ya no se producen”). También Vitrubio informa de la situación del céculo, aunque de distinta manera (VIII 3, 12): *animaduertimus [...] in Terracinam et Fundis Cæcubum* (“encontramos entre Terracina y Fundo el céculo”). Terracina era una ciudad del Lacio situada en terreno pantanoso y llamada otrora *Anxur* por los volscos, según informa Tito Livio (IV 59, 4): *Anxur fuit, quæ nunc Terracinæ sunt, urbs prona in paludes* (“Anxur, ahora Terracina, fue una ciudad en pendiente respecto de los pantanos”). Marcial dedica un poema al vino céculo en el que también se hace referencia a este terreno pantanoso (XIII 115):

*Cæcuba Fundanis generosa cocuntur Amyclis,
uitis et in media nata palude uiret.*

“Exquisitos céculos maduran en Amiclas de Fundo;
su vid, aun nacida en medio de un pantano, verdea”.

Como última referencia sobre la localización del céculo, cítese una nota de García Armendáriz (2004: 262) a su traducción del ya visto pasaje de Columela (III 8, 5) en el que se nombra y alaba este vino: “el céculo era un vino muy celebrado que procedía de las marismas Pontinas, cerca de Terracina”.



Ateneo de Náucratis (27a Gulick) nos informa sobre algunas de las propiedades del céculo: εὐγενής δὲ καὶ ὁ Καΐκουβος, πληκτικός, εὖτονος: παλαιούται δὲ μετὰ ἱκανὰ ἔτη (“también es exquisito el céculo, embriagador, fuerte; madura tras varios años”). Nótese cómo este “εὐγενής Καΐκουβος” de Ateneo recuerda claramente a los *Cæcuba generosa* de los que hablaba Marcial.

Además, ya se ha citado la oda I 20 al hablar del vino caleno, pero también se mencionaba en ella al céculo como uno de los brebajes que Mecenas debía de beber en su casa (vv. 9-12). Este hecho parece ratificar que el vino céculo era de reputada calidad, igual que el resto de los caldos citados en esos cuatro versos.

El vino céculo aparece también en la oda II 14 (vv. 25-26) de la siguiente manera: *absumet heres Cæcuba dignior | seruata centum clauibus* (“consumirá un heredero más rumboso que tú | los céculos que guardabas bajo cien llaves”). Moralejo (2008: 349) apunta en relación con estos versos que se trata de “una nota de humor horaciano” por lo que dicen acerca de “un heredero más digno” (en la versión del citado traductor): heredaría los vinos céculos sin haber hecho nada. Esta oda vuelve a dejarnos claro que el céculo era un excelso brebaje; lo mismo ocurre con dos versos del epodo 9 horaciano en los que vuelve a aparecer el céculo (v. 1: *quando repositum Cæcubum* y v. 36: *metire nobis Cæcubum*). Fue el céculo, en suma, un apreciadísimo vino en su tiempo, para algunos el mejor que podía beberse, y sin duda tan estimado por Horacio como para dejar que forme parte de algunos de sus inmortales versos.

5. VINO FALERNO

El vino falerno, llamado *Fälernum* en latín y Φαλερνίτης en griego, es probablemente el más famoso y reputado de la Antigüedad; toma su nombre de los montes Falernos, al norte de Campania —recuérdense los ya citados pasajes de Estrabón (V 4, 3) y Plinio (*nat.* III 5, 60) al hablar del caleno—, donde se encontraban las vides que lo producían.

Puede afirmarse que el falerno era en Roma *el* vino, el *invitado* que todo el mundo quería en su mesa, y hay abundancia de ejemplos de ello; véanse primero dos pasajes de Plinio el Viejo que alaban sin reparos este vino. El primero de ellos, el más breve, considera que no hay vino más prestigioso (XIV 8, 62:



ulli nunc uino maior auctoritas); el segundo atribuye a Julio César el reparto de falerno, entre otros caldos, en banquetes y celebraciones triunfales, donde no se debía de servir, entendemos, vino peleón (XIV 17, 97):

non et Cæsar dictator triumphi sui cena uini Falerni amphoras, Chii cados in conuiuia distribuit? idem Hispaniensi triumpho Chium et Falernum dedit, epulo uero in tertio consulatu suo Falernum, Chium, Lesbium, Mamertinum.

“¿No repartió también César, siendo ya dictador, ánforas de vino falerno y vasijas de vino de Quíos en la cena de su triunfo? De igual modo por su triunfo en Hispania ofreció también quío y falerno, y además en un banquete en su tercer consulado, falerno, quío, lesbio y mamertino”.

El también aficionado al vino Marcial nos ofrece, con su punzante estilo, más datos que atestiguan la exquisitez del falerno: en su epigrama III 77, el mordaz autor llama *comedor de basura* a un bético por rechazar, entre otros manjares, el vino falerno (vv. 8-10):

*Resinata bibis uina, Falerna fugis.
Nescio quod stomachi uitium secretius esse
suspitor: ut quid enim, Bætice, saprophagis?*

“Bebes vinos con resina, mas rehúyes el falerno.
Tiene tu estómago a saber qué tara bien escondida,
sospecho; ¿por qué, si no, Bético, comes basura?”

Por otra parte, parece que a Marcial no le gustaba que el vino falerno se mezclara con otros líquidos como agua u otros caldos de menor calidad, práctica habitual en la época; véase su epigrama I 18 (vv. 1–2): *quid te, Tucca, iuuat uetulo miscere Falerno| in Vaticanis condita musta cadis?* (“¿cómo te puede gustar, Tuca, mezclar falerno añejo| con mosto conservado en vasijas vaticanas?”). Y el hispánico autor va más allá: en un mayúsculo alarde de refinamiento, llega a criticar la mezcla del vino falerno con mieles áticas, que sabemos eran de gran calidad (Dalby 2003: 70 s. *cakes*), por *estropearlo* (XIII 108):



*Attica nectareum turbatis mella Falernum.
Misceri decet hoc a Ganymede merum.*

“Áticas mieles, turbáis el nectáreo falerno.
Debe este ser mezclado puro por Ganimedes”.

Finalizamos este extenso *panegírico* para el falerno haciendo mención del poema 27 de Catulo, en cuyo inicio el poeta pide que le sirvan dicho vino (vv. 1-2: *minister uetuli puer Falerni| inger mi calices amariores*), y del ya citado pasaje del geógrafo Estrabón (V 4, 3) que incluía al falerno en una lista de los mejores vinos romanos.

Al parecer, había varios tipos de falerno, que Plinio (*nat.* XIV 8, 63) nos cita: *tria eius genera: austerum, dulce, tenue* (“hay tres tipos de él: amargo, dulce y suave”). Dalby (2003: 138 *s.u.*) dice que el *austerum* era astringente y el *dulcis* razonablemente dulce; además, el vino falerno sería *ardens, forte, thermos* y *oinodes*, es decir, literalmente ‘ardiente’, ‘fuerte’, ‘caliente’ y ‘vinoso’; su color estaría entre *fuscum* ‘marrón’ y *niger* ‘negro’. El epíteto de *ardens* que Dalby (*ibidem*) cita se ve sustentado probablemente por el hecho de que era un término de uso extendido entre los autores romanos; sin ir más lejos, en unos versos líricos de Horacio (*carm.* II 11, vv. 18-20) aparece, pero cítese, por ejemplo, de nuevo al *enamorado* del falerno Marcial (IX 73, v. 5): *rumpis et ardenti madidus crystallata Falerno* (“rompes, borracho de ardiente falerno, hasta las copas de cristal”). En cuanto al color oscuro del falerno, encontramos fundamento para él en Tibulo (II 1, vv. 27–28): *nunc mihi fumosos ueteris proferte Falernos| consulis et Chio soluite uincla cado* (“mostradme ahora ennegrecidos falernos| de un viejo cónsul y desatad los lazos de la vasija quía”), y de nuevo en Marcial (II 40, v. 6): *condantur parco fusca Falerna uitro* (“que sirvan en botella pequeña oscuros falernos”).

Varrón nos informa sobre cómo la conservación del falerno hace que aumente el valor de este ya de por sípreciado vino (*rust.* I 65): *genera sunt uini, in quo Falerna, quæ quanto pluris annos condita habuerunt, tanto, cum prompta, sunt fructuosiora* (“hay tipos de vino, entre ellos los falernos, que, cuantos más años se han tenido conservados, tanto más dulces son al abrirlos”). Esta explicación, de paso, nos ayuda a entender mejor el *uetulum Falernum* del que



hablaban Marcial en su epigrama I 18, Tibulo en su elegía II 1 y Catulo en su poema 27, pasajes ya citados.

También refieren las fuentes antiguas las propiedades del falerno como brebaje médico. Véase a este respecto el siguiente texto de Plinio el Viejo (*nat. XXIII 20, 34-35*):

Falernum nec in nouitate nec in nimia uetustate corpori salubre est; media eius ætas a XV annis incipit. frigido potu stomacho utile, non item in calida. diutinae tussi sorbetur merum utiliter a ieiunis, item in quartanis. nullo æque uenæ excitantur. aluum sistit, corpus alit. creditum est obscuritatem uisus facere nec prodesse neruis aut uesicæ.

“El falerno es saludable para el cuerpo cuando no es ni joven ni excesivamente viejo; su edad media empieza a partir de los quince años. Es bueno para el estómago con un líquido frío, pero no con agua caliente. Si es puro y se toma en ayunas, va bien para una tos prolongada, igual que para una fiebre cuartana. Ninguno otro mejora más la circulación. Fortalece el estómago y nutre el cuerpo. Se cree que oscurece la vista y que no es bueno para los nervios ni la vejiga”.

Tras todo lo dicho, no sorprenderá saber que el falerno era probablemente un vino bastante caro. De hecho, el vino falerno aparece entre los siete vinos del Imperio para los que se permitía un alto precio especial en el *Edictum Diocletiani et collegarum de pretiis rerum uenaliuum* (cf. Dalby 2003: 138 s.u.). En cualquier caso, hemos de tener prudencia al valorar este dato por pertenecer a una época muy posterior a Horacio.

La primera aparición del prestigioso falerno en Horacio ya se ha visto: en la oda I 20 se citan el caleno y el céculo, dos de los vinos más prestigiosos en Roma, como hemos constatado, pero también se nombran las vides falernas y además el vino formiano, que trataremos más adelante. Los cuatro vinos que aparecen en este poema deben de ser de alta calidad, pues el poeta se está dirigiendo al gran Mecenas. El pseudo-Acrón (*ad carm. I 20, 10; 87 Keller*) comenta el verso en que aparecen las vides falernas de la siguiente manera: *probatu uini et optimi* (“vinos apreciados y muy buenos”).

Por otra parte, en la oda I 27 (vv. 9-10: *uoltis seueri me quoque sumere | partem Falerni?*, que traducimos por: “¿queréis que yo también me sumerja | en mi parte de amargo falerno?”), aparece un tipo concreto de falerno: el *seuerum*,



del que nos dice Moralejo (2008: 300) que equivale al *austerum*. Si bien él lo traduce por “falerno seco”, nosotros preferimos el significado de ‘amargo’ para *seuerum*, pues aceptamos su equivalencia con *austerum*, pero los pasajes de Plinio anteriormente citados nos hacen pensar en este falerno como un vino astringente. Sin embargo, llama la atención que, en esta oda, inspirada en un poema de Anacreonte (Moralejo 2008: 300), se utilice junto a la mitología griega el falerno, único elemento que se sale del *guion*. Por lo demás, como explica Davis (2007: 210), esta oda describe un erótico simposio en el que los asistentes están embriagados por el vino; de ahí que se mencione el falerno, un buen caldo adecuado para la ocasión.

Vuelve a aparecer el falerno en la oda II 3 (vv. 7-8): *bearis| interiore nota Falerni*. Aquí, Horacio habla de un “falerno de marca conservado en lo más profundo”; la expresión “falerno de marca” encaja con la ya consabida calidad de este caldo, y “conservado en lo más profundo” es coincidente con la noticia que nos daba Plinio sobre cómo el tiempo daba al falerno más calidad.

Más interesante nos parece su mención en la oda II 6 (vv. 18-20): *et amicus Aulon| fertili Baccho minimum Falernis| inuidet uuis* (“y el Aulón| amigo del fértil Baco poco| envidia las uvas falernas”). Este Aulón —del griego αὐλών ‘valle-cañada’— es un topónimo que puede representar distintos lugares; Jenofonte nos refiere un Aulón cerca de Elis (*Hell.* 2, 25) y Estrabón uno en Mesenia (VIII 3, 25), aunque Moralejo (2008: 334) y Gaffiot (2011: 194 *s. Aulon*) nos dicen que es un valle cercano a Tarento. Podemos cotejar la situación tarentina de este Aulón gracias a un poema de Marcial, el XII 125, que anhela vino tarentino, lo cual nos permite atribuirle calidad y encajaría con los citados versos horacianos, ayudándonos a interpretarlos correctamente: *nobilis et lanis et felix uitibus Aulon| det pretiosa tibi uellera, uina mihi* (“que el ilustre por sus lanas y fértil por sus viñas Aulón| te dé valiosos vellones a ti, valiosos vinos a mí”).

La siguiente oda en la que aparece de nuevo el falerno es la famosa II 11 (vv. 18-20: *quis puer ocius| restinguet ardentis Falerni| pocula prætereunte lympa?* (“¿qué muchacho más presto| apagará las copas de ardiente falerno| con agua corriente?”). Vuelve a aparecer aquí el ya explicado epíteto de *ardiente*, pero también se menciona la mezcla del falerno con agua. En efecto, es frecuente encontrar en la literatura antigua textos de todo tipo en los que el vino se mezcla con agua, es decir, no estamos ante una innovación de Horacio,



pero este pasaje en concreto nos permite dar crédito al *forte* falerno del que hablaba Dalby (2003: 138 *s.u.*).

El último de los *carmina* que comentaremos es el III 1 (vv. 44-43): *nec Falerna| uitis* (“ni la falerna| vid”). En dicha composición se hace una enumeración de lujos que aliviarían a casi cualquiera que estuviese sufriendo, y uno de ellos es la “falerna vid”. Esta oda constituye, por si quedaba algún resquicio de duda, la confirmación del falerno como no solo uno de los vinos más reputados, sino un lujo a la altura de, como dice el propio Horacio en este poema, el mármol frigio y el costo (*cf.* Moralejo 2008: 369: “el costo era una planta aromática oriental”) aquememenio.

A la vista de todos los datos aportados, no hay duda de que el falerno era un vino de alta alcurnia, quizá el mejor de la Antigüedad, queridísimo por Marcial y utilizado en numerosas ocasiones por Horacio en tono laudatorio en sus versos.

6. VINO FORMIANO

El vino formiano, en latín *Formiānum* y Φορμιανός en griego, procede de las colinas de Formias, situadas en la zona sur del Lacio. Dalby (2003: 150 *s.u.*) cuenta que Formias era un lugar de vacaciones agradable y cercano al *ager Cæcubus*, al noroeste, y al monte Másico, al sudeste, pero que el vino allí producido no alcanzaba la calidad del de sus vecinos. Nos habla Marcial en un verso de sus epigramas (XX 30, v. 1) acerca de lo agradable de Formias, confirmando la información de Dalby (*ibidem*): *o temperatæ dulce Formiæ litus* (“oh dulce litoral de la templada Formias”), pero no de sus caldos, hecho sorprendente en este poeta. Este sorprendente *silencio* de Marcial sobre el vino formiano, sumado a una noticia que nos ofrece Ateneo de Náucratis, podría confirmar la mencionada menor calidad de dicho caldo (26e Gulick): ὁ δὲ Ῥηγῖνος τοῦ Συρρεντίνου λιπαρώτερος [...] τούτῳ ἐμπερήσ ὁ Φορμιανός, ταχὺ δὲ ἀκμάζει καὶ λιπαρώτερός ἐστιν αὐτοῦ (“el [vino] regio es más aceitoso que el de Sorrento [...] igual que el formiano, solo que este madura rápido y es aún más aceitoso que el otro”).

El vino formiano es citado por Horacio una sola vez, en la ya aludida oda I 20 (vv. 9-12: *nec Falernæ| temperant uites neque Formiani| pocula colles,*



que traducíamos como “ni las vides falernas| ni las colinas de Formias| bañan mis copas”); en sus versos aparecía atribuido a la despensa de Mecenas junto a los prestigiosos falerno, caleno y céculo, lo cual hace pensar que Horacio le tenía gran aprecio, y por ello sorprende la falta de referencias en la literatura antigua a este caldo. De hecho, si se consulta un diccionario de uso tan extendido como el de Gaffiot (2011: 687 s. *Formiæ*), ni siquiera se encuentra recogido el enónimo en cuestión. Una explicación a este hecho la podemos encontrar quizá en el pasaje de Ateneo que hemos citado, en el que hablaba del formiano como un vino aceitoso; también podría ser la causa de la infrecuente, casi nula, aparición de este producto en otros autores, seguramente por estar eclipsado por los otros vinos campanos, pues ya hemos visto que el falerno, el céculo y el caleno (pero también el másico, como veremos) eran la *crème de la crème* para autores como Plinio el Viejo o Estrabón.

Parece, en fin, que, como apuntaba Dalby (2003: 150 s.u.), el formiano no habría sido un vino tan apreciado como sus homólogos campanos... salvo para el *beodo* Horacio, que también se lo atribuía al disfrute personal de Mecenas.

7. VINO LESBIO

El vino lesbio, en griego Λέσβιος y en latín *Lesbium*, recibe su nombre del mismo lugar del que procede, esto es, de la isla de Lesbos. Tan solo con este dato ya podemos esperar que sea de calidad, pues sabemos de otros productos lesbios que eran *etiqueta negra*. Por ejemplo, tenemos testimonio de una “*pierre précieuse inconnue*” lesbia (Gaffiot 2011: 910 s. *Lesbias*) en Plinio el Viejo (*Lesbias glæbas*, en *nat.* XXXVII 62, 171); también el canto lesbio era muy valorado, como muestra el propio Horacio cuando habla del *Lesbio plectro* (*carm.* I 26, v. 11) al consagrarse a la musa que llama Piplea. A la vista de estos testimonios, se podría afirmar que la isla de Lesbos exportaba calidad, así que no sorprende que el vino producido en Lesbos fuese muy apreciado, como vemos en Liddell y Scott (1882: 886 s.u.), o como se desprendía del ya citado pasaje de Plinio el Viejo (*nat.* XIV 17, 97) en el que se atribuía a César el reparto en sus banquetes triunfales y cenas consulares de distintos vinos, el lesbio entre ellos.



Ateneo de Náucratis, de nuevo, nos transmite la buena valoración del vino lesbio en palabras de Alexis (28e–f Gulick): “Λεσβίου [...] πόματος| οὐκ ἔστιν ἄλλος οἶνος ἠδίων πιεῖν” φησὶν Ἄλεξις (“que una copa [...] de lesbio| no hay otro vino más placentero de beber”, dice Alexis). Citamos estas líneas porque nos interesa también otra noticia que ofrece sobre una posible prohibición de exportación del vino lesbio. De nuevo en palabras de Alexis: ὃς ἂν εἰς ἑτέραν ληφθῆ| δ’ ἀποστέλλων πόλιν| κἂν κύαθον, ἱερὰν ἐγγράφων τὴν οὐσίαν (si alguien cogiese un *cyathos* para enviarlo a otra ciudad| se vería privado de sus bienes). Quizá sea este el motivo de que no se mencione demasiado el lesbio en la literatura griega anterior al siglo IV a. C., como afirma Dalby (2003: 195 *s.u.*), quien además añade que en Atenas se habría dado, según Eubulo, la abolición del arancel.

Cabe la posibilidad de que *Lesbium*, y por tanto el *original* griego Λέσβιος, fuese una especie de hiperónimo que incluyera otros tipos de vino más concretos; hemos encontrado específicamente tres de ellos. El primero es el pramnio, vino de larga tradición en la literatura clásica, pues ya Homero lo menciona como tramposo regalo de hospitalidad de Circe para Euríloco (*Od.* κ 234–235): ἐν δέ σφιν τυρόν τε καὶ ἄλφιτα καὶ μέλι χλωρόν| οἴνω Πραμνεῖω ἐκύκα (“y en su presencia tanto queso como harina como rubia miel| mezcló con vino pramnio”). García Soler (2012: 448) considera que el pramnio no se adscribe a ningún territorio concreto, y Dalby (2003: 270 *s.u.*) dice que Πράμν(ε)ῖος οἶνος es una frase formular homérica; sin embargo, dos razones nos llevan a plantear la *lesbicidad* del pramnio. La primera de ellas la encontramos en el venerable diccionario de Liddell y Scott (1882: 1263 *s.* Πράμνειος), al dar tres orígenes posibles para el adjetivo *pramnio*: “the ancient interpp. say that it was named from a Mount Pramne in the island of Icaria, or from a place near to Ephesus or Smyrna, or in Lesbos”; el segundo motivo es que Ateneo de Náucratis cita una opinión de Efipo en la que el vino pramnio aparece como lesbio (28f Gulick: φιλῶ γε πράμνιον οἶνον Λέσβιον, traducible como “amo el vino pramnio lesbio”, aunque también como “el vino pramnio que me gusta es el lesbio”).

Dalby (2003: 270 *s.u.*) parecería solucionar este último asunto al explicar que en el citado pasaje de Ateneo se alude al pramnio genéricamente como un vino de gran calidad, aunque sin aportar más información; más complicado parece cribar los lugares que Liddell y Scott (1882: 1263 *s.u.*) listaban. García Soler (2012: 451–452) da verosimilitud, basándose en fuentes antiguas, a la



situación del pramnio en Icaria, aunque en época posterior a Homero. Por otra parte, Gaffiot (2011: 1248 *s.u.*) reseña el pramnio como un vino de Esmirna, sin más posibilidades; se basa quizá en Plinio (*nat.* XIV 6, 54): *et Pramnio, quod idem Homerus celebravit, etiam nunc honos durat. nascitur Zmyrnæ regione* (“y del pramnio, que el mismísimo Homero alababa, aun hoy día perdura la fama; nace en la región de Esmirna”). Un último dato sobre la cuestión lo da Dalby (2003: 270 *s.u.*), que considera como más probable el sentido posthomérico de Πράμνειος, el de ‘[vino] negro y austero’, y en ningún momento menciona Lesbos. A tenor de estas explicaciones, no podemos asegurar que sea lesbio el vino pramnio, pues solo Ateneo podría calificarlo así de forma directa, y tampoco parece haber sustento para situar un monte Pramno en Lesbos, como decía la entrada de Liddell y Scott (1882: 1263 *s.u.*).

La posible segunda variedad de lesbio sería el prótropo. Al hablar del vino céculo hemos dado noticia de una cita de Vitrubio (VIII 3, 12) que menciona un vino llamado *prótropo* supuestamente lesbio. Si bien puede ser cierto que en Lesbos existiera tal producto, no tiene por qué ser considerado necesariamente de origen lesbio, pues Gaffiot (2011: 1248 *s.u.*) y Lewis y Short (1882: 1479 *s.u.*) explican el *protropum* (-on) como el líquido que se podía extraer en pequeñas cantidades de una uva antes de exprimirla. Además, según informa Dalby (2003: 271 *s.u.*), se producía en varios sitios a lo largo del mar Egeo, de modo que podemos considerar que Vitrubio atribuye el prótropo a Lesbos por, quizá, ser bastante común su ingesta allí, pero no por tener *denominación de origen* propiamente lesbia.

El tercer vino que podría *escondarse* tras el lesbio sería el metimneo, procedente de la ciudad de Μήθυμνα (*Methymna*), en la costa de Lesbos; Lewis y Short (1891: 1140 *s.u.*) definen esta ciudad como “famous [...] for its excellent wines”, y un virgiliano pasaje parecería confirmarlo (*georg.* II 89-90): *non eadem arboribus pendet uindemia nostris| quam Methymnæo carpit de palmite Lesbos* (“no pende de nuestros árboles la misma vendimia| que Lesbos recoge del sarmiento metimneo”). Horacio cita el vino metimneo metafóricamente en unos versos de sus *sermones* (II 8, vv. 49-50): *pipere albo, non sine aceto| quod Methymnæam uitio mutauerit uuam* (“con pimienta blanca, no sin el vinagre| que ha dado la uva metimnea una vez picada”); lo mismo hace Silio Itálico en una pequeña narración sobre el origen del famoso falerno, obsequio de Baco para los viticultores que superaría a la *Methymna ferox* (VII 209-211).



Los diccionarios de Liddell y Scott (1882) y Chantraine (1968) no nos aclaran demasiado sobre esta Metimna de buenos vinos, aunque Bailly (1935: 1239 *s.u.*) define μεθυμναῖος como “le dieu de l’ivresse”, según Plutarco, y como “le dieu de Méthymne”, según otros autores no especificados. Cítese también la definición de Beekes (2010: 919 *s.u.*) en su diccionario etimológico para μέθυ: “intoxicating drink, wine”, que puede ser pertinente para completar la información sobre este asunto.

Ocupémonos ahora de los pasajes líricos horacianos donde aparece el vino lesbio, teniendo en cuenta que siempre lo hace con esta denominación *genérica*. En los *Epodos* (9, vv. 33-34) Horacio pide, entre otros, vino lesbio para que se le calmen las náuseas (*capaciores adfer huc, puer, scyphos| et Chia uina aut Lesbia*), hecho que podría ponerse en relación con unas propiedades curativas del antes citado pramnio que aparecen en Galeno (García Soler 2012: 448). Vuelve a aparecer el lesbio en la oda I 17 (vv. 21-22: *hic innocentis pocula Lesbii| duces sub umbra*, que traducimos como “aquí traerás vasos de inofensivo lesbio| bajo la sombra”), donde se recrea una situación de calma que parece seducir al destinatario, una tal Sáride, otro convencional nombre griego (Moralejo 2008: 285). El uso del adjetivo *innocentis* acompañando a *Lesbii* parece ir en consonancia con este vino lesbio terapéutico que veíamos en el epodo 9 (vv. 33-34). Moralejo (2008: 286) explica asimismo que el lesbio “no era demasiado fuerte”. Por otra parte, la oda en cuestión tiene una marcada *atmósfera* griega, así que es esperable la aparición de un vino helénico como es el lesbio o como podría ser el quío. Cerramos el comentario de esta oda citando a Davies (2007: 216), quien dice que en ella hay clara una crítica a las situaciones de violencia o agresividad sexual o celos que suelen darse en los simposios; probablemente de ahí que haya una recreación de una situación de calma, como explicábamos *supra*.

Como hemos visto, Horacio alude en su lírica al hablar de *lesbio* a un vino selecto, suave según vemos, en situaciones que parecen requerir sosiego —por parte del poeta en el caso del epodo y de la destinataria en el caso de la oda que hemos visto— y que necesitan de un vino *blando*; además, cuando aparece lo hace acompañado de más elementos griegos, así que puede responder a una *helenización* de la composición horaciana en que se cita.



8. VINO MÁSIKO

El vino másico, en latín *Massicum* y quizá *Μαρσικός* en griego (cf. Jacques 1996: 178), toma su nombre del monte Másico —*Massicus*— de Campania, de donde procede; recuérdese el ya *multicitado* pasaje de Plinio (*nat.* III 5, 60) que nos lo situaba junto a otros vinos *vecinos*. Según Villeneuve (1954: 7), los caldos de la ladera del Másico, al noroeste de Campania, en el Lacio central, eran muy famosos; véase al respecto el también citado en varias ocasiones texto de Estrabón (V 4, 3), quien elogiaba los vinos campanos (cf. Moralejo 2008: 291).

Para comprobar la alta consideración que tenía este caldo, puede recordarse el pasaje de Columela ya citado al hablar del albano en el que nombraba el vino másico como uno de los cuatro vinos supremos (III 8, 5). Sin embargo, parece que con *Massici* este autor se referiría metonímicamente al falerno, pues lo omite aun siendo el vino más reputado de la época; de hecho, García Armendáriz (2004: 262) anota cabalmente a pie de página en su también citada traducción del pasaje en cuestión que el área del monte *Massicus* incluía el llamado *ager Falernus*. Dalby (2003: 209 s. *Massic wine*) también explica que a partir de Columela *Massicum* es sinónimo de *Falernum*, y a partir del 100 d. C. ya no se mencionaría en ningún texto conservado el enónimo *másico*. No obstante, el erudito Servio, gramático del siglo IV d. C., hace dos comentarios a un verso de Virgilio (*georg.* II 143: *Bacchi Massicus umor*, “el másico caldo de Baco”) en este sentido. Sobre *umor* dice lo siguiente: *uinum a montibus Falernis, qui Massici dicuntur* (Thilo y Hagen 233); mientras que *Massicus* se explica como sigue: *uinum Campanum, a Massico, monte Campaniæ* (Thilo y Hagen *ibidem*). Por tanto, Servio nos informa de que a los montes falernos se les llamaba también *másicos*, dato que concuerda con la afirmación de Dalby, y atribuimos el hecho de que el comentarista virgiliano conozca ambos montes a su gran erudición y no una distinción aún vigente en el siglo IV. De hecho, en un antes mencionado pasaje de Silio Itálico que daba un origen mítico al falerno ya se utilizaba *Massicus*, bien como metonimia, bien como sinónimo de falerno, bien por un pequeño error del poeta (VII 207): *uuiferis late florebat Massicus aruis* (“el másico brotaba de fecundos viñedos por doquier”). El poeta Marcial podría aclarar en uno de sus epigramas cuál de las tres opciones es la correcta (XIII 111):



*de Sinuessanis uenerunt Massica prelis:
condita quo quæris consule? Nullus erat.*

“De los lagares de Sinuesa han llegado los másicos;
¿preguntas qué cónsul los embotelló? No había cónsul entonces”.

La frase *nullus erat* es una hipérbole que pretende atribuir una edad antiquísima —y, por tanto, gran calidad— a los vinos citados, así que aquí *Massica* sí podría sustituir a *Falerna*: el vino falerno es el de mayor tradición de los dos y, por tanto, encajaría más en estos versos. Así pues, teniendo en cuenta este hecho, las fechas que se proponen para la composición de *Punica* y los *Epigramas* de Marcial y la que da Dalby (2003: 209 s. *Massic wine*) para el desplazamiento del másico —a partir del 70 d. C.—, parece que tanto en época de Silio Itálico como en la de Marcial el másico ya se identificaba con el falerno.

En cualquier caso, es seguro que Horacio distinguía bien el másico del falerno. En la inaugural oda I 1 de sus *carmina*, dedicada de nuevo a su amigo y protector Mecenas, se ofrecen unas copas de másico (v. 19): *est qui nec ueteris pocula Massici* (“hay quien no [rechaza] unas copas de másico añejo”); de nuevo, parece poco probable que Mecenas acepte vino de baja estofa, y además, como explica Davis (2007: 207), esta oda es programática (“presents the programme of the *Odes* as a whole”), así que un vino peleón no encajaría. El pseudo-Acrón, además, a propósito de *pocula Massici*, describe los másicos como *optima uina* (*ad carm.* I 1, 19; 17 Keller). La segunda y última aparición del másico en la lírica horaciana se da en la oda II 7 (vv. 21-22: *obliuioso leuia Massico| ciboria exple*, que traducimos como “con másico que nubla la memoria| has de llenar las suaves copas”). Nótese que en *obliuioso Massico* hay una hipálage, y a través de esta figura se nos podría revelar una propiedad del caldo en cuestión: no es que el vino másico sea olvidadizo, sino que hace olvidar (*cf.* Commager 1957: 70), lo cual podría deberse a que fuera un vino fuerte.

El másico, en definitiva, a pesar de haber sido eclipsado por el falerno, fue un gran vino, como todos los de Campania, muy valorado además por autores como Marcial —aunque en su caso pudiera ser por tratarse de un equivalente de su amado falerno—; aparece en Horacio siempre como un caldo de alta calidad, en situaciones que requieren de un vino noble.



9. VINO QUIÓ

El vino quío, del griego Χίος y en latín *Chīum*, como su propio nombre indica, procede de la isla de Quíos, en la parte este del mar Egeo; era un vino de calidad (Dalby 2003: 82 *s.u.*), como cabría esperar al llamarse Οἰνοπίων (literalmente ‘bebedor de vino’) el mítico rey de la isla que inició su producción. Puede citarse la famosa frase de Petronio (63, 3) *uitam Chiam gerere* como testimonio de la *ars festiua* de los quíos como introducción a esta entrada, pues nos permite hacernos a la idea del ambiente en que se producía el quío. Según Dalby (2003: 82 *s.u.*), era uno de los nombres habituales al hablar de buen vino y ya era conocido en la Atenas del siglo v; también nos dice que mantuvo su reputación hasta al menos el siglo II d. C y que apenas es mencionado después de Galeno.

Por Ateneo de Náucratis sabemos que Hegesandro de Delfos, historiador cuya obra no conservamos, pone en boca de Demetrio —nieto del filósofo peripatético y político Demetrio de Falero, según afirmarían el historiador— estas palabras (167e Gulick):

ἀνακαλεσαμένων δ’ αὐτὸν τῶν Ἀρεοπαγιτῶν καὶ κελευόντων βέλτιον ζῆν, “ἀλλὰ καὶ νῦν”, εἶπεν, “ἐλευθερίως ζῶ. καὶ γὰρ ἑταίραν ἔχω τὴν καλλίστην καὶ ἀδικῶ οὐδένα καὶ πίνω Χῖον οἶνον καὶ τᾶλλ’ ἀρκούντως παρασκευάζομαι”.

“Y cuando los miembros del Areópago lo llamaron ante ellos y le ordenaron vivir mejor, dijo: «pero si ya vivo sin ataduras: efectivamente, tengo la más bella señora, no agravio a nadie, bebo vino quío y del resto de placeres me proveo en abundancia»”.

Si beber vino quío era motivo de defensa ante una acusación de mala vida, no podía ser sino un distinguido caldo; y puede recordarse también a este respecto el ya aludido episodio narrado por Plinio (*nat.* XIV 17, 97) sobre los vinos que servía Julio César en sus banquetes y cenas, entre los que estaba el quío.

También en estos versos aristofánicos podemos atisbar la alta estima que se le tenía al vino quío (*ekkl.* 1139-1140): οἶνος δὲ Χῖός ἐστι περιλελειμμένος| καὶ τᾶλλ’ ἀγαθὰ (“aún queda vino quío| y otras cosas buenas”); incluso el propio Horacio en sus *Sátiras* dice, mediante un interlocutor ficticio, que el quío era



de calidad similar al falerno (*serm.* I 10, vv. 23-24): *at sermo lingua concinnus utraque| suavior, ut Chio nota si conmixta Falerni est* (“pero un estilo bello, si se combina con otra lengua,| es más suave, cual un falerno de marca mezclado con quío”). Ateneo de Náucratis informa asimismo de la calidad y de algunas propiedades para la salud del quío (33a Gulick): κοινῶς δ' ὁ Χῖος πεπτικός, τρώφιμος, αἵματος χρηστοῦ γεννητικός, προσηνέστατος, πλήσιμος διὰ τὸ παχὺς εἶναι τῇ δυνάμει (“en general, el quío es bien digerible, nutritivo, bueno para la sangre, muy suave, satisfaciente para el ánimo por su riqueza”).

En la anteriormente comentada narración de Silio Itálico sobre el origen del falerno se aludía metonímicamente al vino ariusio (*Ariusia pocula*, VIII v. 210), una subclase del quío, puesto que las viñas ariusias estaban al norte de la isla de Quíos (Dalby 2003: 82 s. *Chian wine*). Según Plinio, estas viñas producían el mejor vino de toda la isla (*nat.* XIV 9, 73): *in summa gloria post Homericam [...] fuere Thasium Chiumque, ex Chio quod Ariusium uocant* (“los mejores vinos tras los mencionados por Homero han sido el de Tasos y el de Quíos, y dentro del quío, el que llaman *ariusio*”). Nos informa Ateneo, además, de tres variedades de vino ariusio (32f Gulick):

χαριέστατος δ' ἐστὶν ὁ Χῖος καὶ τοῦ Χίου ὁ καλούμενος Ἀριούσιος. διαφοραὶ δὲ αὐτοῦ εἰσι τρεῖς: ὁ μὲν γὰρ αὐστηρὸς ἐστὶν, ὁ δὲ γλυκάζων, ὁ δὲ μέσος τούτων τῇ γεύσει αὐτόκρατος καλεῖται. ὁ μὲν οὖν αὐστηρὸς εὐστομὸς ἐστὶ καὶ τρώφιμος καὶ μᾶλλον οὐρεῖται, ὁ δὲ γλυκάζων τρώφιμος, πλήσιμος, κοιλίας μαλακτικός, ὁ δ' αὐτόκρατος τῇ χρεῖα μέσος ἐστὶ.

“El más placentero es el quío, y del quío, el llamado *ariusio*. Hay tres tipos de ariusio: en efecto, uno es el seco, otro el endulzado y otro, llamado αὐτόκρατος, está entre estos dos en sabor. Así pues, el seco es sabroso, nutritivo y más diurético; el endulzado, nutritivo, satisfaciente, emoliente para el intestino; el αὐτόκρατος está entre ellos en cuanto a su uso”.

Reseñemos ahora los versos horacianos donde aparece el quío. En la oda III 19 se cita por primera vez dicho producto (vv. 5-6: *quo Chium pretio cadum| mercemur*, que traducimos por “a qué precio una jarra de quío| podríamos comprar”), y Moralejo (2008: 441) resume los versos 1-8 de este poema de la siguiente manera: “No quiere Horacio que lo entretengan [...] sino que le digan



dónde [...] podrá disfrutar de un banquete al abrigo de los fríos de la noche”; como intuimos que nuestro sibarita poeta no se conformaba con cualquier bebida en un banquete, encaja perfectamente la petición de quío, un vino, como ya hemos visto, apreciado (*cf.* Moralejo 2008: 442) y de calidad. No obstante, en esta ocasión no parece suficiente la explicación que acabamos de dar: obsérvese que esta oda está llena de referencias a la mitología griega, así que, además de por ser un gran vino, el quío se menciona aquí probablemente por ser griego, como ocurría con el lesbio en la oda I 17. Así pues, puede decirse que para aparecer en la oda II 19 el quío solo rivalizaba con vinos compatriotas.

Por segunda y última vez encontramos el vino quío en *el* Horacio lírico en el epodo 9 (vv. 33-34: *capaciores adfer huc, puer, Scyphos| et Chia uina aut Lesbia*, traducibles como “trae aquí, muchacho, copas más grandes y vinos quíos y lesbios”), junto al lesbio en esta ocasión. La explicación que dábamos sobre la aparición aquí del lesbio era que “no era un vino demasiado fuerte” (Moralejo 2008: 286), así que lo mismo podemos decir del quío (*cf.* Ateneo 33e Gulick). No obstante, también puede deberse esta mención del quío por ser, de nuevo, un vino griego: es habitual ver en Horacio mezclarse lo griego y lo romano –como ocurría en I 27 con el falerno–, y en este epodo se nombran dos vinos griegos dignos de escanciarse para paliar los temores que producen los “asuntos del César” (*Cæsaris rerum; epod. 9, v. 37*).

Puede decirse a modo de corolario que el quío se utiliza de manera equivalente al lesbio en Horacio: un vino de calidad, suave y que se cita siempre acompañado de más ambientación griega: responde de nuevo, quizá, a una intención helenizante del gran vate romano cuando lo cita en sus poemas.

10. VINO SABINO

El vino sabino, en latín *Sābīnum* y en griego Σαβίνος, procedía de las colinas sabinas, al norte de Roma; parece ser que “no estaba considerado [...] de gran calidad” (Moralejo 2008: 291), fenómeno hasta el momento inédito en el *corpus* horaciano que estamos tratando. Moralejo (2008: 268; 291) parece basarse únicamente en el testimonio de la oda I 20 (v. 1-2: *uile potabis modicis Sabīnum| cantharis*, que traducimos como “beberás un vulgar sabino de modestas| cántaras”), pues no da ninguna referencia para sustentar su afirmación. Como



la oda I 20 es la única composición lírica de Horacio donde se alude al vino sabino directamente —a diferencia de en I 9, donde se hace indirectamente—, creemos que de entrada la afirmación de Moralejo (2008: 291) tiene poca base, así que recurriremos a información dada por otros autores antiguos y la cotejaremos con la que aporte el poeta de Venusia.

Comenzamos situando el territorio sabino. Estrabón dedica un largo pasaje en su libro quinto, en el que habla de Italia, a las tierras sabinas; baste una pequeña muestra para nuestro propósito (V 3, 1): Σαβῖνοι δὲ στενήν οἰκοῦσι χώραν, ἐπὶ μῆκος δὲ διήκουσαν καὶ χιλίων σταδίων ἀπὸ τοῦ Τιβέρεως καὶ Νωμεντοῦ πολίχνης μέχρι Ὀυηστίνων (“por su parte, los sabinos habitan una tierra estrecha; esta se extiende en una longitud de mil estadios desde el Tíber y la pequeña ciudad de Nomento hasta los vestinos”).

Según Dalby (2003: 287 *s.u.*) había dos tipos de vides que producían el vino sabino: la *uisulla* y la *uinaciola*, aunque quizá no haya razón para considerarlas como únicas o exclusivas de tal territorio, como vamos a ver. En primer lugar, el propio Dalby (2003: 287 *s. Sabine wine*) aclara que la *uinaciola* es “the local [...] grape variety” y la *uisulla*, “more widely known”. Plinio el Viejo habla sobre ambas y parece confirmar la información que acabamos de ver; dice lo siguiente sobre las *uinaciolæ* (*nat.* XIV 4, 38): *uinaciolam soli nouerunt Sabini*, y lo siguiente sobre las *uisullæ* (*nat.* XIV 4, 28): *Sabinis collibus familiaris*. Si recurrimos a los diccionarios, no necesariamente nos aclaran este asunto: Ernout y Meillet (2001: 741 *s. uisulla*) definen la *uisulla uitis* como aquella “dont les grappes sont plus fournies que lourdes” sin mencionar ningún territorio; en el diccionario de Gaffiot (2011: 1705 *s.u.*) tampoco encontramos testimonio de la *uinaciola* como vid genuinamente sabina; y en otros diccionarios consultados ni siquiera se recogen los términos aludidos.

Nos ocupamos ahora de la calidad del vino sabino y de sus características. Marcial, poeta de buen beber, como hemos ido comprobando, parece no tener aprecio por los productos de las tierras sabinas en general (IV 4, v. 10): *quod ceromata fæce de Sabina* (“el [olor] de las cataplasmas hechas de hez sabina”). Consideramos que, si las vides sabinas hubiesen producido vino de calidad, Marcial jamás habría escrito ese verso, del mismo modo que no escribió ninguno con heces falernas, cécubas o quías. Podemos confirmar el poco apego de Marcial por el vino sabino con una clara referencia negativa: un poema en



el que se compara el opimiano (vino de gran calidad; cf. Plin. *nat.* XIV 6, 55) con el sabino para ridiculizar este último (X 49):

*Cum potes amethystinos trientes
Et nigro madeas Opimiano,
Propinas modo conditum Sabinum
Et dicis mihi, Cotta, “uis in auro?”.
Quisquam plumbea uina uolt in auro?*

“Mientras tú bebes en copas de a tercio con amatistas
y te emborrachas con negro opimiano,
a mí me ofreces un sabino recién envasado
y me dices, Cota: «¿lo quieres en copa de oro?».
Pero ¿quién puede querer vinos de plomo en copas de oro?”.

Ateneo de Náucratis no nos ilustra sobre la calidad del sabino, pero, en palabras de Galeno, aporta información sobre su óptima conservación y sobre su digestión (27b Gulick): πάντων δὲ τούτων ὁ Σαβίνος κουφότερος, ἀπὸ ἐτῶν ἐπτὰ ἐπιτήδειος πίνεσθαι μέχρι πεντεκαίδεκα (“es más ligero que todos esos [caleno, céculo etc.] el sabino, listo para beberse tras pasar entre siete y quince años”). Consideramos *sospechoso* el hecho de que Ateneo cite, pero no elogie el vino sabino, algo que sí hace con, por ejemplo, el ya reseñado pramnio. Dalby (2003: *s.u.*), también haciéndose eco de Galeno, cuenta que el sabino con perejil era “a good medicine for the arthritic”.

Estas referencias del no muy elevado aprecio que se tenía por el vino sabino parecen aún insuficientes para etiquetarlo como bueno o malo. Sabemos que Horacio estaba afincado en tierras sabinas (Moralejo 2008: 291; cf. Dalby 2003: 287 *s. Sabine wine*), así que, como buen conocedor del vino allí producido que debía de ser, puede darle la puntilla si lo muestra como caldo de escasa calidad. El vino sabino aparece en la oda I 20 (v. 1: *uile potabis [...] Sabinum*), ya comentada varias veces por recoger varios vinos de calidad en pocos versos. Ahora bien ¿cómo puede aparecer junto a buenos vinos el sabino si es *del montón*? Nos da una convincente explicación el comentarista de Horacio pseudo-Acrón (*ad carm.* I 20, 1; 87 Keller):



“*Mæcenatem inuitat ad cenam, cui mediocritatem suam excusat, promittens ei uinum Sabinum nouitate uile, sed quod in amphoram Græcam miserit, ut inde aliquid traheret suauitatis*”.

“[Horacio] invita a cenar a Mecenas, ante el que excusa su escasez de recursos prometiéndole vino sabino de insólita vulgaridad pero que puso en un ánfora griega para que así adquiriera algo de suavidad”.

Villeneuve (1954: 32), por su parte, probablemente siguiendo esta aclaración del pseudo-Acrón explica que el vino sabino se hacía más suave si se guardaba en una cántara que hubiera contenido antes vino griego. Si sumamos esta información a la ya mencionada ligereza y fácil digestión del sabino, podríamos aportar una razón para la aparición de dicho vino en esta *uocatio* a Mecenas: acaso el ínclito protector de Horacio habría sido de salud débil y un vino fuerte cual el falerno debía de ser demasiado difícil de digerir para él.

El vino sabino también es aludido indirectamente en una oda anterior (I 9, vv. 7-8: *deprome quadrimum Sabina, | o Thaliarche, merum diota*, que traducimos como “vierte, oh Taliarco, vino puro de cuatro años | de un ánfora sabina”). Como ya hemos dicho, no se alude directamente al vino sabino, sino, como indica el pseudo-Acrón (*ad carm.* I 9, v. 7; 49 Keller), a un “vino de cuatro años” —no de una edad comprendida entre siete y catorce años, como la que era recomendada en el texto de Ateneo citado anteriormente— contenido en un ánfora sabina: estamos ante una en absoluto infrecuente metonimia, como ya hemos visto hacer a Horacio con otros vinos y como también parece considerar Moralejo (2008: 268) al reseñar el *quadrimum merum* como sabino.

Aclarada la procedencia del *merum* de la oda I 9, procedemos a justificar su aparición en los versos horacianos. Según Moralejo (2008: 267) las dos primeras estrofas de este poema están basadas en el fragmento 338 (Lobel-Page) de Alceo, “donde también se invita a desafiar al invierno encendiendo fuego y escanciando buenos vinos” (Moralejo *ibidem*), pero el vino que aparece en la composición horaciana es... efectivamente, el sabino, un vino que él mismo calificará de ‘vulgar’ (*uile*) en la ya vista oda I 20. La posible contradicción que hemos mostrado al mencionar Horacio el mismo vino en dos situaciones antagónicas, una que lo deja en buen lugar y otra que lo rebaja, podría ser solo aparente: Dalby (2003: 287 *s.u.*) nos informa de que el sabino tenía dos



variedades, que quizá, aportamos nosotros, corresponderían a los dos tipos de vid del territorio sabino antes mencionados. También informa el propio Dalby (*ibidem*) de que Galeno consideraba que había un sabino “fine or noble” y otro “light”, con diferentes características cada uno: era astringente el primero, vinoso y no muy austero —término que quizá vuelve a significar, como pasaba con el falerno, amargo—; por su parte, era más ligero y apto para beber joven el segundo.

Además, en el *Edictum Diocletiani et collegarum de pretiis rerum uenaliū* aparece dicho producto (II 3 Lauffer: *Sabini Italicum s. unum ꝛc triginta*) entre los únicos siete vinos para los que se permitía establecer un precio alto especial (Dalby 2003: 287 s. *Sabine wine*); no obstante, téngase en cuenta que el edicto pertenece al final del siglo III d. C. A partir de esta noticia Dalby (*ibidem*) considera que el vino rechazado por Marcial y que Horacio tacha de *uile* es el “cheap kind” de sabino, afirmación que, a nuestro juicio, tiene sentido tras analizar los versos de la oda I 9, que parecen mostrar un sabino valioso, así como el testimonio del edicto de Diocleciano.

En suma, el sabino es el único vino citado por Horacio en su obra lírica que parece adaptarse a dos situaciones distintas, siendo en una de ellas un vino apto para ser escanciado con objeto de soportar bien el invierno y en la otra, un vino peleón por el que el poeta se excusa ante Mecenas; ello se debe a que existían dos variedades de dicho producto, muy probablemente por el hecho de encontrarse en tierras sabinas dos tipos distintos de viñas que darían dos vinos de calidad dispar.

11. CONCLUSIONES

Parece claro que la aparición del vino en la poesía horaciana no es casual y que se utiliza prácticamente como un recurso literario más: Horacio echa mano de uno u otro caldo para expresar ora devoción hacia Mecenas, bebedor de exquisitos calenos y falernos, ora humildad por parte del poeta, cuyas copas se conforma con llenar de *uile Sabinum*. El uso de los enónimos parece, por consiguiente, un referente más que refuerza el simbolismo del poema y es coherente con el mensaje que se pretende expresar en cada uno: los griegos lesbio y quío, por ejemplo, *helenizan* las composiciones en que aparece, aunque



también se pueden mezclar elementos griegos y romanos como en el epodo 9. Incluso podría considerarse que, en alguna de las horacianas odas, como en la I 20, el vino sería el verdadero protagonista y canalizaría toda la fuerza expresiva de sus versos.

Creemos, no obstante, poder apuntar otra conclusión relacionada no tanto con la poesía horaciana, sino con el carácter del poeta: incluso cuando se le compara con Marcial, otro autor que hemos citado en numerosas ocasiones por ser otro *beodo*, Horacio queda como el más empedernido bebedor. Ciertamente, el vate venusiano no le hace ascos siquiera al vino sabino, que el poeta hispánico despreciaba, ni al formiano, que Ateneo criticaba; distingue bien los vinos falerno, caleno, céculo y másico, algo que Marcial no necesariamente hacía (recuérdese su epigrama XIII 111); parece hacer un uso del vino sabino, que distinguiría entre sus dos variedades —una de menor calidad que la otra—; y tal sería el aprecio horaciano por el vino que incluso llega a *romanizar* una oda de carácter helénico (I 27) e inspiración anacreóntica introduciendo el falerno como único elemento no griego. Si se le compara además con Tibulo o Juvenal, autores que apenas hemos podido citar por prodigarse mucho menos en menciones *enonímicas*, podría decirse que *no hay color*.

Por otra parte y como corolario, aprovechamos la mención a la *helenísima* oda I 27 y la aparición en ella del romano falerno para relativizar una afirmación contenida en el completo manual de literatura de Codoñer al hablar de Horacio (1997: 127): “no podía Horacio [...] emplear la libertad de los yambógrafos griegos”, y otra al hablar de las *Odas* (1997: 133): “todo eso ya era sabido y practicado desde mucho antes; Horacio conocía [...] la tradición literaria iniciada con la poesía lírica en la Grecia arcaica”. Estas dos aseveraciones, que no son en absoluto falsas, nos sirven para ejemplificar una opinión muy común en los estudios sobre Horacio: este autor habría pulido y elevado a su máxima expresión el género lírico, pero no habría *inventado* prácticamente nada. Pues bien: del mismo modo que hay pocos ambages al considerar a Horacio deudor de los griegos, sirva también nuestro pequeño estudio para darle crédito por al menos un aspecto que es de su propia *cosecha*, casi literalmente: el uso de enónimos que no aparecen en los modelos griegos y su imbricación en el poema como un recurso poético más que aporta sentido a la composición e incluso nos habla de los gustos del poeta y sus amistades.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bailly, A. (1935). *Dictionnaire grec-français*. París: Hachette.
- Beekes, R. (2010). *Etymological Dictionary of Greek*. Leiden/Boston: Brill, II vol.
- Chantraine, P. (1968). *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*. París: Klincksieck.
- Codoñer, C. (1997). *Historia de la literatura latina*. Madrid: Cátedra.
- Commager, S. (1957). The Function of Wine in Horace's *Odes*. *Transactions and Proceedings of the American Philological Association*, 88, 68-80.
- Dalby, A. (2003). *Food in the Ancient World from A to Z*. Londres / Nueva York: Routledge.
- Davis, G. (2007). Wine and the symposium. En Stephen Harrison (Ed.), *The Cambridge Companion to Horace*. Cambridge: Cambridge University Press, 207-220.
- Ernout, A. y Meillet, A. (2001). *Dictionnaire étymologique de la langue latine*. París: Klincksieck.
- Gaffiot, F. (2011). *Dictionnaire illustré latin-français*. París: Hachette.
- García Armendáriz, J. I. (2004). *Columela: Libro de los árboles, La labranza (libros I-V)*. Madrid: Gredos.
- García Soler, M.^a J. (2012). El vino pramnio: marca de calidad del mundo antiguo al moderno. *I Congresso Internacional Vinhas e Vinhos. Actas*, 447-452.
- Jaques, J.-M. (1996). La conservation du vin à Pergame au IIe siècle après J.-C. *Revue des Études Anciennes*, 98(1-2), 173-185.
- Keller, O. (1967). *Pseudachronis scholia in Horatium vetustiora I*. Leipzig: B. G. Teubner.
- Lewis, Ch. y Short, Ch. (1891). *A New Latin Dictionary*. Nueva York: Harper & Brother Publishers.
- Liddell, H. y Scott, G. (1882). *A Greek-English Lexicon*. Nueva York / Chicago / Cincinnati: American Book Company.
- McKinlay, A. P. (1946). The Wine Element in Horace. *The Classical Journal*, 42(3), 161-167.
- Moralejo, J. L. (2008). *Horacio: Odas, Canto Secular, Epodos*. Madrid: Gredos.
- Thilo, G. y Hagen, H. (1881). *In Vergilii carmina comentario. Seruuii Grammatici qui feruntur in Vergilii carmina commentarii*. Leipzig: B. G. Teubner.
- Villeneuve, F. (1954). *Horace I: Odes et épodes*. París: Les Belles Lettres.

