

# A civilização do vinho - Um ensaio bibliográfico

Norberto Luiz Guarinello  
Departamento de História-USP

Scarpi, Paolo (org.) *Homo Edens. Regimi, miti e pratiche dell'alimentazione nella civiltà del Mediterraneo II. Storie del Vino*. Milão, Diapress/Documenti, 1991. (citado como SV)

Murray, Oswyn & Tecusan, Manuela (org.) *In Vino Veritas*. Oxford, The British School at Rome, 1995. (citado como IVV)

McGovern, Patrick, Fleming, Stuart & Katz, Solomon (org.) *The Origins and Ancient History of Wine*. Amsterdam, Overseas Publishers Association, 1995. (citado como OAHW)

Que a uva seja um alimento, ninguém duvida. Mas e o vinho? Podemos considerar esse produto da fermentação do mosto de uva como um alimento? Eis uma questão interessante, que as contribuições aos três colóquios acima procuram discutir, sob diferentes aspectos. O vinho, na verdade, é um alimento, rico em calorias e importante elemento da dieta alimentar de alguns países europeus, sobretudo daqueles que margeiam o Mediterrâneo - região de onde se originou e que é, até hoje, sua principal produtora e consumidora. Para essa região, contudo, o vinho foi bem mais que um alimento. Representou uma criação, complexa e multi-milenar, do trabalho cumulativo de inúmeras sociedades, etnias, culturas. Ao mesmo tempo, foi um elemento criador, um traço de civilização, no sentido braudeliano do termo. Como mostram as contribuições aos colóquios acima, o vinho imprimiu sua marca nas várias culturas que se sucederam ao redor do Mediterrâneo.

Antes de ser um agente de civilização, no entanto, o próprio vinho foi civilizado. Com efeito, a videira de cujo fruto se produz vinho, a *vitis vinifera*, é uma planta criada pelo trabalho humano. As variedades selvagens, que ainda se encontram raramente em sua vasta região original (da Espanha meridional ao mar Cáspio), são nitidamente distintas daquelas cultivadas: na morfologia, nas estruturas reprodutivas, na forma da semente, no teor de açúcar do bago (OAHW, 33). É difícil, senão impossível, determinar a origem da domesticação da uva. Uma pista, embora nem sempre segura, é fornecida pelas sementes encontradas em escavações arqueológicas. Sementes de plantas aparentemente cultivadas começam a aparecer em sítios arqueológicos por volta do V milênio antes de Cristo: na Ucrânia, na Itália e Sicília, na Síria (SV, 58). Para os mil anos seguintes as evidências são mais fortes: Síria, Palestina, Egeu, Egito, Irã (idem, 59). No sítio de Godin Tepe, no planalto iraniano, análises químicas de resíduos encontrados em recipientes revelaram mesmo a presença de vinho em pleno IV milênio

- o mais antigo testemunho da existência da bebida. As origens da produção de vinho são ainda mais difíceis de traçar. O vinho pode, com efeito, ser feito a partir das variedades selvagens, embora mais ácido e menos abundante. Ao contrário do que se supõe comumente, é possível, desta forma, que seja até mesmo mais antigo que a cerveja (OAHW, 72).

Uma prova indireta da antiguidade do vinho nos vem do Egito. Lá, onde a uva não é nativa, o vinho aparece já no Antigo Império, identificado em selos de vasos encontrados nas tumbas dos primeiros faraós (OAHW, 198). À medida que os documentos escritos tornam-se, progressivamente, mais abundantes, a produção da bebida aparece distribuída por todas as terras que margeiam ou confinam com o Mediterrâneo. No sul da Mesopotâmia, terra da cerveja por excelência, as primeiras menções à uva aparecem já em tabuletas do início do III milênio. Referências explícitas ao vinho só são seguras por volta de 2340, no reinado do famoso Urukagina, mas trata-se de vinho importado! (IVV, 31-32). Ao norte, é verdade, o vinho parece mais importante: no magnífico banquete oferecido por Assurnasirpal II em 870 a.C. para quase 70.000 pessoas, comemorando a inauguração de sua capital, 10.000 jarras de vinho foram ofertadas à população (algo como 100.000 litros) (IVV, 33; OAHW, 175).

Na Anatólia, região da atual Turquia, o vinho deve ser bastante antigo (OAHW, 171), mas as primeiras evidências locais são textos em hitita, escritos entre 1600-1400 a.C., nos quais aparece como uma bebida de luxo, reservada à elite, aos reis e aos deuses (OAHW, 148). Na Grécia, uvas silvestres eram já coletadas por volta de 11.000 a.C. (OAHW, 260), mas as primeiras provas de domesticação datam de cerca de 2.400 a.C. (em Sitagroi). Os testemunhos mais antigos sobre o vinho, no entanto, datam do período minóico. Em Creta encontrou-se um grande jarro de armazenagem, contendo cascas de uva e sementes, datado de ca. 2170 a. C. As primeiras evidências textuais são fornecidas por ideogramas na chamada escrita Linear A, encontrados em Creta e no Egeu e que podem remontar aos anos de 1800 a.C. (OAHW, 273). Textos micênicos, da Grécia continental e de Creta, mencionam frequentemente o vinho. Uma tabuleta do palácio micênico de Pilos registra a entrega de vinho a nove cidades por ocasião de um festival (idem, 277). Pelo estudo dos recipientes mais luxuosos e de algumas imagens preservadas é possível deduzir que o vinho se destinava a um consumo principalmente ritual e que seu uso se restringia à elite (OAHW, 307).

Foi a partir do século oitavo antes de Cristo, contudo, que a produção e consumo de vinho parecem ter conhecido uma notável difusão, associada ao hábito, inicialmente aristocrático, de consumir comidas e vinho em posição reclinada e coletivamente - o famoso "banquete". As pesquisas mais recentes indicam a corte dos reis assírios como a sua mais provável origem. Relevos encontrados no palácio real de Nínive mostram, já no século VIII a.C., muitas das características que definirão, posteriormente, o symposion grego e o convivium romano: grandes jarros para misturar o vinho à água, guerreiros sentados, comemorando a vitória com cálices de vinho à mão. Em um relevo de Assurpanipal de cerca de 640 a.C., o próprio monarca, reclinado em um leito, consome o conteúdo de uma taça, acompanhado por sua esposa, sentada, e por duas criadas que o abanam (IVV, 53; OAHW, 191).

Da realeza assíria, o hábito se difundiu pelas aristocracias nascentes às margens do Mediterrâneo, seguindo as rotas do comércio e da colonização grega. O consumo de vinho e a prática de "banquetes" tornaram-se um símbolo de prestígio aristocrático, como na Etrúria, cuja elite importava riquíssimos recipientes para vinho da Grécia e do Oriente e ornava suas sepulturas com cenas de "banquete". O vinho torna-se um elemento central no ethos aristocrático e é uma presença constante nos líricos gregos, de Píndaro a Teócrito e Alceu. No fragmento de um poema deste último encontramos, talvez, a mais antiga referência a uma associação que se tornaria clássica, entre vinho e verdade (Alceu, frg. 366V; cf. IVV, 106).

De bebida especial, reservada aos reis, deuses e aristocratas, o vinho e o banquete se popularizaram progressivamente, acompanhando a própria história das sociedades mediterrâneas. Na Atenas democrática, a vida cívica era pautada por festivais em que a coletividade celebrava e consumia vinho: Anthesterias, Grandes Dionísias, Lenaia. Eram festas dedicadas a Dioniso, deus do vinho, e nelas a população consumia grandes quantidades da bebida (IVV, 98). O banquete privado, por sua parte, tornou-se um espaço de convívio da população masculina - basta lembrar que é o palco de inúmeros diálogos platônicos - um espaço ritualizado, mas não mais restrito à aristocracia. Aristófanes, em suas comédias, mostra-nos um consumo bastante extensivo do vinho entre a população ateniense e um conhecimento generalizado das melhores cepas (IVV, 120-121): homens ricos e pobres, bebendo coletivamente ou sozinhos, mas também mulheres, jovens ou idosas, e escravos, que consumiam vinhos locais ou importados das ilhas do Egeu (os melhores).

É possível reconhecer às margens do Mediterrâneo, e no espaço privilegiado da longa duração, uma tendência, se não à des-ritualização do consumo de vinho, ao menos à transformação dos rituais de consumo em práticas, cada vez mais, profanas. Fenômeno que devemos relacionar, não apenas à progressiva complexificação daquelas sociedades, mas à própria expansão da base de consumo do vinho. É possível colocar o auge de sua produção e consumo à época do Império Romano, sobretudo em seu primórdios, quando a Itália tornou-se a

maior terra vinícola da Antigüidade. As fontes para conhecermos a viticultura italiana são abundantes, tanto escritas como arqueológicas. A partir do século II a. C. recipientes contendo vinho itálico começaram a aparecer em todo o Mediterrâneo e, particularmente, na Gália, onde os arqueólogos os encontraram às centenas de milhares. O célebre Catão, o censor, escreveu um manual de agricultura, por volta dos anos de 150 a.C., no qual elencou diferentes variedades de uva e diversos tipos de vinho, dando normas para a colheita e confecção da bebida. Catão aconselhava guardar o vinho por até cinco anos, esperando melhor preço. Os progressos na viticultura foram rápidos. A primeira grande safra italiana data de 121 a.C., o famoso falerno opimiano, que seria ainda citado mais de duzentos anos após. Nos dois séculos seguintes os bons vinhos se multiplicaram e a produção parece, pelos vestígios arqueológicos, ter conhecido um grande incremento. O enciclopedista Plínio, nos anos 70 de nossa era, conhecia nada menos que oitenta grandes vinhos, alguns identificados, não pela região, mas pela quinta que os produzia. A produção de vinho diversificava-se: vinhos baratos e abundantes, vinhos escassos e de alta qualidade, tintos e brancos, resinados, aromatizados, tratados, corrigidos, falsificados. A produção expandiu-se pela Europa ocidental: fabricava-se vinho na Espanha, no norte da África, na Gália. No mundo romano, desta forma, completou-se o processo de civilização do vinho, que assumiu feições quase modernas: tensão entre abundância e qualidade, áreas demarcadas, vinhos varietais, falsificações, valorização do envelhecimento, crises de super-produção, concorrência entre áreas produtoras, popularização do consumo etc.

Neste longo processo de civilização do vinho, ele tornou-se, igualmente, um agente civilizador. Criou uma “civilização do vinho”, pelo papel central que assumiu na conformação das diferentes culturas que se desenvolveram às margens do Mediterrâneo antigo. Diz um ditado alemão que o homem é aquilo que come. E o vinho, em particular, é muito mais que bebida, ou alimento. Os antigos o consideravam, ao mesmo tempo, como bebida divina, remédio poderoso, alimento essencial, instrumento de sociabilidade, fonte inigualável de prazer e vício, símbolo de status, mas também de degradação. Para essas culturas, o vinho deixou marcas em todas as dimensões da vida social.

Em primeiro lugar, na economia. A videira é uma planta caprichosa, exige cuidados especiais e contínuos e é particularmente sensível ao tipo e à qualidade do solo em que é cultivada. Num universo essencialmente agrário, como o do mundo antigo, marcado por uma tendência contínua à concentração da propriedade rural, representou um sustentáculo fundamental para a pequena e a média exploração, à qual se adaptava melhor. Era uma garantia, mas também um risco. A quantidade e a qualidade da produção variavam de ano a ano, de região a região, de fazenda a fazenda. Os romanos tinham plena consciência do caráter especulativo de seu cultivo, capaz de enriquecer ou arruinar subitamente, de acordo com as oscilações do mercado. Gerava uma riqueza instável, representava riscos, tanto para o produtor individual como na “macroeconomia”. A preponderância vinícola da Itália deteve-se, abruptamente, no século I d.C., precisamente quando os agricultores italianos debatiam sobre as vantagens e desvantagens de seu cultivo (IVV, 299). As províncias haviam-se tornado fortes produtoras e a própria capital do Império consumia grandes quantidades de vinhos gauleses e espanhóis.

O vinho criou, igualmente, o que poderíamos denominar de sua “civilização material”: recipientes de transporte, jarros de armazenamento, prensas cada vez mais sofisticadas, serviços de mesa em cerâmica, metais nobres ou vidro, mobiliário, imagística...incentivando o desenvolvimento de um sem número de ofícios artesanais. O ciclo econômico do vinho desdobrava-se numa variada gama de atividades paralelas, que incluía os serviços de oleiros, marceneiros, bronzistas, mas também estivadores nos portos, retalhistas e atacadistas. Trimalcião, que protagoniza no romance romano “Satyricon” um ex-escravo estupidamente enriquecido, fez fortuna com o comércio de vinho, não com sua produção. O universo material do vinho circunscribe, além disso, áreas culturais distintas, às quais fornece uma espécie de “identidade de consumidor”: é distinto na Assíria (OAHW, 180 e 192), no Egito (idem, 205), entre os canaanitas (idem, 240) ou os fenícios (idem, 321), como entre gregos ou romanos ou, de modo mais geral, entre séculos sucessivos. As diferenças da cultura material do vinho delineiam, assim, outras diferenças culturais entre os povos do Mediterrâneo antigo (IVV, 133).

O fato é que a importância econômica do vinho dependia de seu peso cultural, e vice-versa. O sucesso do vinho dependeu de sua capacidade em tornar-se um componente essencial da vida das sociedades do Mediterrâneo antigo. Na esfera do sagrado, a videira era uma planta divina (OAHW, 234; IVV, 98). Com vinho se faziam oferendas e libações aos deuses, como entre os gregos, desde Homero (OAHW, 301). Com vinho se honravam os mortos (IVV, 62). No âmbito da vida pública, o vinho era um dos componentes da relação entre cidadãos e estado: as distribuições públicas e gratuitas da bebida, em particular no mundo romano, eram um benefício que unia governantes e governados (IVV, 93). Na esfera da vida privada, o vinho era um elemento essencial dos rituais de convivialidade grupal, como nos banquetes gregos e romanos (IVV, 108; 148; 268), ou dos rituais amorosos, nos quais era instrumento de conquista e sedução (IVV, 152; 163; 224; 286; SV, 143).

O vinho representava uma fatia ponderável da vida nas sociedades do Mediterrâneo antigo, tanto nas mais sagradas como nas prosaicamente mundanas. No universo concreto das relações humanas, o vinho era um

classificador de pessoas. Apesar da progressiva expansão de seu consumo, nunca foi uma bebida para todos (IVV, 116). Roma, em seus primórdios, vetava seu acesso às mulheres, controladas pelo hálito, através do beijo ritual de seus parentes masculinos. Estratégia de dominação, moralismo? Talvez, mera necessidade classificatória (IVV, 224). Separava crianças e adultos (IVV, 308), escravos e homens livres, aristocratas e ralé, ricos e pobres (IVV, 8; 17; 260; 299). Consumir vinho fora, desde sempre, um signo de posição social elevada: apanágio dos reis do Médio Oriente e dos círculos aristocráticos e guerreiros do Mediterrâneo citadino. À medida que tais sociedades tornavam-se mais complexas, o consumo de vinho adquiria maior sofisticação classificatória. A difusão do consumo, ao menos entre a plebe das cidades do Império Romano, apenas reforçou seu papel como instrumento de classificação social, como parâmetro de refinamento e riqueza. Em pleno banquete, local de confraternização e convivialidade, os diferentes vinhos marcavam a proximidade maior ou menor dos convidados com o dono da festa. Num mundo obcecado pela hierarquia, o vinho permitia diferenciar as pessoas. Daí a imensa diversidade de cepas, origens, anos bons e maus. Nossa época, que avalia a qualidade de um vinho por seu preço, não é muito diferente (IVV, 297).

Alimentos são bons para pensar e o vinho divide, sem dúvida, esse seu poder classificatório com inúmeras outras bebidas ou comidas. Mas o vinho era mais, era algo diferente do trigo, do azeite, das carnes. Era um alimento com efeitos inebriantes e potencialmente perigosos, que abria as portas à desmedida, à desrazão, à ruína social de muitos (IVV, 304-317), ao prazer sem peias (IVV, 3-16). O vinho era uma “droga”, para usar a linguagem policial contemporânea, uma droga lícita; não apenas aceita, como valorizada, sofrendo pouco controle por parte do estado até o advento do cristianismo, que restringiu seu uso, e do islamismo, que o aboliu em vastas regiões do Mediterrâneo (SV, 77; 193). Que mal essas religiões universais viram no consumo do vinho? Não foram, certamente, aqueles motivos que nos parecem mais evidentes: a desestruturação social e produtiva do consumidor, a violência ou o desrespeito à lei induzidos por seu consumo.

O mal do vinho era mais profundo e perigoso. Um mal ético, moral. Seus efeitos eram, essencialmente, ambíguos, bons e maus. Potencialmente anti-social e anárquico (IVV, 4), o vinho podia ser domesticado, favorecendo a sinceridade no convívio entre os homens (este o sentido da expressão *in vino veritas*, IV, 106; 276). Eventualmente danoso, se consumido em excesso, era um remédio costumeiro, presença importante no receituário médico do Mediterrâneo antigo (SV, 167; OAHW, 75). Acima de tudo, como ressaltam as fontes antigas, era uma fonte de prazer, pelos opostos da excitação e do esquecimento, ou antes, pela ruptura com as atribulações cotidianas (IVV, 269; 271; 305). O mal não estava no prazer que o vinho proporcionava, mas apenas no excesso, no seu uso incorreto (IVV, 304). O emprego moderado era, por sua vez, extraordinariamente bom. As invectivas cristãs contra o vinho vão opor-se, precisamente, ao prazer que proporciona, a seus efeitos na alma e não no corpo social.

Como sabemos, o vinho sobreviveu e prosperou, mesmo sob a hostilidade ascética do cristianismo e do islã. E, como mostram os três simpósios que viemos percorrendo, ainda é importante, cultural e economicamente. Mas perdeu, mesmo nos países Mediterrâneos, a centralidade que uma vez possuiu no universo da cultura. Algo que imaginamos com dificuldade, sobretudo nos trópicos, onde imperam a cerveja e a cachaça. Hoje, além disso, as funções outrora exercidas pelo vinho repartiram-se numa miríade de outros instrumentos culturais: meios de comunicação, indústria farmacêutica, narcotráfico. E não há muito espaço, em nosso mundo, para referências centrais, como foi o vinho para os povos do Mediterrâneo antigo, tão próximos e tão distantes de nós.