

A história do vinho

A civilização romana (terceira parte)

Complementarmente à cultura grega, a qual venceu, mas se tornou herdeira e caudatária de conhecimentos, a civilização romana atentou para as atividades mais pragmáticas, como a guerra e o sistema de produção agrícola.

Assim as técnicas e práticas enológicas, tanto as de viticultura (plântio da vinha) como as de vinicultura (fabricação do vinho) foram registradas, estudadas, codificadas e disseminadas.

O conhecimento adquirido aos gregos somou-se àqueles recebidos do espólio etrusco, e que propiciou, inicialmente ao sul, a implantação de inúmeras vinhas, posteriormente se alastrando para todas suas regiões, especialmente as centrais, conhecida como Etrúria.

A cultura do vinho atinge seu ápice histórico com a expansão do Império Romano. A fim de fixar o homem no solo, Roma distribuiu aos vencedores, especialmente aos centuriões aposentados, grandes glebas de terra com a condição única de que plantassem vinhas. Como é de conhecimento, a parreira só dá seus primeiros frutos após quatro anos (mais ou menos) de idade, e continua a produzir por cerca de 40 anos, o que obrigava a continuidade dos esforços produtivos durante longo tempo.

Outro problema interessante sobre toda a produção de vinho no mundo antigo era sua incapacidade de viajar bem. Muitas vezes o vinho se adulterava e estragava durante suas viagens. Para que o vinho pudesse ser transportado de suas regiões de produção até as áreas de consumo, os romanos inventaram várias técnicas duvidosas, como, por exemplo, a adição de sal, mel, cravo, gesso, nardo, canela, mirra, breu ou até mesmo pimenta.

Os gregos agregavam a seus vinhos resina de pinheiro, o que impedia que se estragasse, mas comprometia irremediavelmente seu gosto. Até hoje existe um vinho chamado “retsina” que leva este estranho complemento, para evocar épocas e gostos passados.

Columela (Lucio Junio Moderato, mais conhecido como Columela, viveu no primeiro século d.C. e foi renomado

autor de tratados sobre agricultura) dizia: – “o melhor vinho é o natural, puro, sem conservante, ou ao menos aquele em que não se sente o sabor do conservante”.

Ele dá a seguinte receita para conservarmos vinhos: ferva o vinho a um terço do volume original, depois o condimento, e ele se conservará durante um ano, bastando, em seu consumo, ser reidratado e adoçado. Este vinho era chamado de defrutum ou decottum. Ainda hoje, nas regiões, italianas de Marche e Abruzzo existe um vinho chamado de “cotto”.

Em Pompeia se cultivava vinho, e como sementes foram posteriormente encontradas quando da limpeza da lava trazida pela erupção do vulcão, sabemos que a cepa ali plantada é a atual Aglianico, introduzida pelos gregos e que dá origem a vinhos estruturados, ricos em tanino, mas sedosos, com capacidade de envelhecer nobremente. Seu expoente se dá nas regiões demarcadas de Taurasi, na Campânia e na de



e as civilizações



IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

Aglianico Del Vultura, na Basilicata. Meu vinho preferido em todo o sul da Itália. Há mesmo uvas atualmente plantadas com as mesmas técnicas dentro da área de Pompeia, e que dá origem a um vinho chamado “Villa dei Misteri”, produzido pela empresa Mastroberardino.

Catão, Varrão, Plínio e Columela citaram o vinho Falerno, considerado na antiguidade o grande vinho romano. Ele existe até hoje, mas sem nenhum brilho especial.

Inicialmente, em Roma, era vedado o consumo do vinho aos jovens com menos de 30 anos de idade. Como a idade média das pessoas era bastante inferior à atual, restavam poucos anos na vida de um homem para seu desfrute.

Para as mulheres, a vedação era absoluta. Catão aconselhava: “Se surpreenderes tua mulher bebendo vinho, mata-a!”.

Marco Pórcio Catão Uticense (primeiro século a.C.) foi conhecido como um político romano de moral ílibada e inflexibilidade extrema. Era, para dizer o mínimo, um chato, e sempre se opôs a Julio Cesar, constituindo-se, por assim dizer, em sua antítese moral. Depois da vitória deste na batalha de Tapso terminou por suicidar-se.

Dentro de seus preceitos, havia o direito do pai de família (pater familias) beijar as mulheres da casa (jus osculi) para verificar se elas haviam bebido vinho.

Posteriormente, tal proibição foi justificada pelo dogma cristão segundo o qual o vinho era vivo e era comparável ao sangue, de natureza divina (Santo Sangue), em oposição ao sangue, sujo e impuro, da menstruação.

Resquílios destas balelas sobreviveram até quase a nossa era. Os melhores vinhos do Porto são pisados a pé, dentro de um lagar, uma espécie de piscina onde as uvas são colocadas e depois, cuidadosamente espremidas pela ação do andar de trabalhadores descalços. Tal trabalho visa espremer todo o sumo das uvas sem quebrar as grainhas (sementes), que possui um óleo que provoca adstringência no vinho. As mulheres, até bem pouco tempo atrás, eram proibidas de trabalhar no lagar, sob a alegação de que a proximidade com o sangue menstrual poderia interromper a posterior fermentação do mosto e sua transformação em vinho.

O serviço do vinho romano era semelhante ao grego, normalmente se misturando água quente (cálida) ao vinho para sua diluição, considerado mais higiênico e recomendado para os mais velhos e doentes,

No “Satiricon”, Petronio faz a descrição de um banquete oferecido pelo anfitrião Trimalquião, que é interrompido pela chegada de um indivíduo ébrio que exige imediatamente “vinho e água quente”.

Somente mentes voluptuosas como a de Nero ingeriam vinho puro acrescido de gelo moído.

Na habitação romana comum não havia lugar destinado a uma adega. Somente os ricos romanos a possuíam (cella vinaria) e ela era instalada normalmente no alto da casa. O resto da população tinha que se abastecer nos negociantes de vinho, como podemos verificar ainda hoje em Herculano ou na Ostia Anticha. A maior parte deles está instalada nas esquinas das ruas, e seus estabelecimentos ostentam um balcão, normalmente de mármore, onde se encaixam pesadas ânforas que continham os vinhos disponíveis na ocasião. Um ramo de hera preso à porta significava que vinho novo havia chegado. Em Herculano tanto o sexo como o vinho podiam ser escolhidos por números, a fim de atender clientes mais tímidos. Os vinhos eram normalmente de três tipos, mas as posições sexuais muito mais variadas. Os preços constavam em tabuletas ou em murais na própria pedra.

Existiam também as thermopolia, palavra de origem grega, mas de ampla difusão no mundo romano, uma espécie de bar atual, onde o vinho era fracionado e vendido para ser consumido no local. Os cidadãos de maior categoria jamais o frequentavam. Esta rede de bares estava associada às atividades de jogo e de prostituição. Como podemos constatar a sociedade moderna já se afastou destas perigosas ligações...

As Bacanaís romanas merecem uma descrição cuidadosa. Ao contrário das festas gregas, as romanas iniciaram-se somente com a participação de mulheres, as “menades” (significado de furiosas), que sob a ação do vinho, desfilavam seminuas gritando “Evo! Evo!”, em homenagem a Evan, outro dos epítetos de Baco. Posteriormente, já com a participação de homens, causavam tamanha confusão que chegaram a ser proibidas, com grande número de condenados à morte. Tinha, inicialmente, a periodicidade de três dias por ano, mas posteriormente ocorria cinco vezes por mês, o que atesta sua grande popularidade.

Se Baco era o deus da embriaguez, Saturno era quem reinava sobre as sementes em geral, tendo sido o introdutor da agricultura na vida dos homens. Era, portanto o regente das vinhas, sendo muitas vezes representado com sua foice de ceifeiro e com sua tesoura de poda, significando que sem o árduo trabalho da terra o sumo divino jamais seria obtido. Se a parreira é um presente dos céus, o vinho é um labor do homem. 