



I CONGRESSO

I N T E R N A C I O N A L

vinhas  
e  
vinhos

· A C T A S ·

COORDENAÇÃO

António Barros Cardoso  
Silvia Trilho

**FICHA TÉCNICA**

**TÍTULO**

I Congresso Internacional Vinhas e Vinhos

**EDIÇÃO**

Câmara Municipal de Viana do Castelo

**COORDENAÇÃO**

António Barros Cardoso

Silvia Trilho

2012

**CAPA / ARRANJO GRÁFICO**

Clássica, Artes Gráficas S.A. – Porto

**IMPRESSÃO**

Clássica, Artes Gráficas S.A. – Porto

**TIRAGEM**

500 ex.

**DEPÓSITO LEGAL**

347297/12

**ISBN**

978-972-588-234-4

# Vino pramnio: marca de calidad del mundo antiguo al moderno

María José García Soler

Universidad del País Vasco

Doutora en Filología Grega

Áreas de especialização: gastronomía na literatura grega antiga;

vinho na literatura grega antiga; comedia grega

Direção de contacto: Facultad de Letras

Departamento de Estudios Clásicos

C/ Francisco Tomás y Valiente, nº 1

E-01006 Vitoria-Gasteiz (Espanha)

E-mail: mj.garcia@ehu.es

---

## RESUMEM:

O pramnio é um dos vinhos com uma história mais longa, já que está presente à *Ilíada* de Homero, no século VIII a.C., e ainda se encontra citado nove séculos mais tarde por Plínio o Velho.

A diferença de muitos dos vinhos antigos, seu nome não tinha uma relação geográfica com uma zona concreta; ademais, os autores antigos descrevem-no com características diferentes ao longo do tempo. Isso faz pensar que, muito provavelmente, o que sucedeu foi que o nome carregado de prestígio do vinho homérico acabou se utilizando para outros como uma marca de qualidade para elevar sua categoria.

## PALAVRAS-CHAVE:

vinho pramnio; vinho grego; vinho na literatura; historia dos vinhos

---

## ABSTRACT:

Pramnian is one of the wines with a longest history since it is present in Homer's *Iliad* in the 8th century BC and it is still mentioned nine centuries later by Pliny the Elder. In contrast to many other ancient wines, its name is not connected to a specific geographical area; besides, throughout time this wine is often described with different characteristics by the ancient authors. Maybe, what happened was that the name, loaded with Homeric prestige, ended up being used for other wines as a quality token to raise their category.

## KEYWORDS:

Pramnian wine; Greek wine; wine in literature; history of wine

---

*En la copa les hizo la mezcla la mujer, semejante a las dos diosas,  
a base de vino pramnio. Encima ralló queso de cabra  
con un bronceo rallador, luego roció blanca harina  
y cuando terminó de arreglar la mezcla, los animó a beber.*

Estos versos, pertenecientes al canto XI de la *Ilíada* de Homero (638-641), contienen la primera mención del vino pramnio en la literatura griega. El contexto en el que hay que situar este pasaje, en plena guerra de Troya, es el de la llegada de Macaón, herido en un hombro, a la tienda de Néstor –uno de los principales jefes de las tropas aqueas que asedian la ciudad–, que hace que su esclava Hecamede les prepare una bebida para recuperar las fuerzas. Figura también en la *Odisea* (X 236-238) como ingrediente de

una mezcla similar, con queso, harina de cebada y miel, que sirve de base a la poción que la maga Circe emplea para convertir a los compañeros de Ulises en cerdos. Estas son las dos primeras menciones del vino pramnio, en medio de un ambiente legendario de héroes y magia.

Aquí nos encontramos quizá ante el vino con una historia documentada más larga, puesto que aparece en las fuentes literarias desde Homero, en el siglo VIII a.C., y a lo largo de toda la Antigüedad y su nombre traspasa incluso este límite hasta llegar a la época bizantina, al siglo XII d.C., aunque ya sólo como curiosidad de lexicógrafos y gramáticos que comentan la *Iliada* y la *Odisea* (Focio, Zonaras, Eustacio...) y tratan de explicar cómo era ese vino desconocido desde hacía ya tanto tiempo. Hay constancia de su consumo en el siglo I d.C. en ámbito romano a través del testimonio de Plinio el Viejo, que afirma: *Et Pramnio, quod idem Homerus celebrauit, etiamnunc honos durat*, “Y al pramnio, que el mismo Homero celebró, todavía hoy se le rinde honor” (*Historia natural* XIV 54). Hacia la misma época lo cita también Dioscórides como antídoto contra algunos venenos y en el siglo siguiente aparece en Galeno (XII 947, XIII 56 Kühn) como ingrediente en la composición de medicamentos para afecciones de la boca, lo que representa que fue conocido realmente y empleado al menos a lo largo de un arco temporal de diez siglos.

Un estudio detallado de las fuentes que citan el pramnio muestra unas curiosas discrepancias en cuanto a sus características y a su lugar de procedencia. A diferencia de lo que sucede con la mayor parte de los vinos antiguos (y también de los modernos), no parece que su nombre tuviera en origen una relación directa con ninguna zona geográfica concreta, aunque con el paso del tiempo algunos lugares trataron de presentarse como cuna del pramnio, con mayor o menor fortuna. Al fin y al cabo, que una región vinícola pudiera mostrar su relación con un vino citado por el gran poeta Homero no dejaba de representar un cierto prestigio y suponerle una publicidad nada despreciable. Lo cierto, sin embargo, es que ni él ni los primeros testimonios después del poeta, ya en la segunda mitad del siglo V a.C., dan ninguna información sobre dónde se producía el pramnio.

Los primeros autores que lo citan después de Homero son dos comediógrafos, Aristófanes y Frínico, que hacen referencia principalmente a sus características. En el fr. 334 K.-A., perteneciente a la segunda versión de *Las tesmoforiantes*, un personaje de Aristófanes afirma rotundamente: “Y no permitiré beber vino pramnio, / ni de Quíos, ni de Tasos, ni de Peparetos, / ni ningún otro que vaya a reanimar el ‘émbolo’”. Nos falta el contexto en el que se pronuncia esta frase, pero con mucha probabilidad el que habla es un hombre y quienes no podrán probar estos vinos son las mujeres, a las que tradicionalmente la comedia atribuía una afición desmedida a la bebida y al sexo, presentes de alguna manera en este pasaje<sup>1</sup>. En otra comedia, *Caballeros* 107, el pramnio es una fuente de inspiración que ayuda a encontrar una salida a dos esclavos que tienen problemas. La tercera referencia, y probablemente la más interesante, corresponde al fr. 688 K.-A., citado de forma indirecta por Ateneo de Náucratis (I 30b-c), un autor del

<sup>1</sup> García Soler (2010).

siglo II d.C., que afirma que, según Aristófanes, “al pueblo ateniense no le agradan ni los poetas ásperos y obstinados, ni los vinos pramnios, que hacen que se encojan las cejas y la panza, sino el que es aromático y, maduro, destila néctar”.

Esta alusión a la fuerza y la aspereza parece confirmada también en un breve fragmento –apenas un verso– del comediógrafo Frínico (fr. 68 K.-A.), contemporáneo de Aristófanes, en el que lo contrapone a dos vinos dulces, el *glyxis* y el *hypóchyτος*. Similares características se le atribuyen en el tratado de Hipócrates *Sobre las enfermedades de las mujeres*, fechado no más tarde del siglo IV a.C., donde se utiliza por sus cualidades astringentes como excipiente en bebidas para tratar problemas derivados del parto o relacionados con el flujo de la matriz (I 52, II 192, 199) y para un ungüento que se emplea para tratar las úlceras en la zona genital (I 90). Por su parte, Galeno en sus glosas a Hipócrates dice que se llamaba así un vino tinto y seco (XIX 132). Paradójicamente, Dioscórides (V 6, 4) coloca el pramnio entre los vinos de pasas, en la misma categoría que el *prótopos* y el crético, vinos de lágrima, elaborados con uvas sobremaduras, expuestas al sol para aumentar el contenido en azúcar de los granos<sup>2</sup> y, por tanto, dulces, lo mismo que el *hypóchyτος* o el *glyxis*, que Frínico oponía al pramnio por sus características. A todo ello habría que añadir una referencia que se encuentra en un esolío al verso 181 de *Alexipharmaka* de Nicandro, donde se identifica *pramnia* como otro nombre de la uva *psithia*, que es considerada por los estudiosos generalmente como una clase de moscatel<sup>3</sup>. Sobre la validez de esta identificación el acuerdo dista mucho de ser unánime y así, mientras J. André (1947), pp. 96-97 la acepta sin reservas, en cambio para Ch. Seltman (1957), p. 44 no pasa de ser una conjetura y ciertamente los datos con los que contamos ofrecen un apoyo muy débil a esta hipótesis.

Estas discrepancias entre las fuentes antiguas, que parecen apuntar a una traslación del nombre de un vino a otro, han dado lugar a toda clase de especulaciones entre los estudiosos modernos, que han buscado paralelos en tipos contemporáneos. T. Unwin (1991), p. 97 se inclina por ver en él simplemente un vino de pasas, pero A. Henderson (1824), p. 75 lo consideraba comparable al oporto de su época, con el que ve numerosos puntos en común: “Perhaps we shall not err much if we compare it to our common Port wine. It is neither sweet nor thick, but austere and remarkably potent as durable; in all which particulars it perfectly resembled the modern growth to which I have ventured to assimilate it. Like Port, too, it was much commended for its medicinal uses”. H.W. Allen (1961), pp. 39-42, seguido muy de cerca por H. Johnson (1989), p. 41, se inclina en cambio por el tokay essence, partiendo del pasaje de Dioscórides citado más arriba (V 6, 4), donde colocaba el pramnio en la misma categoría que el *prótopos*, elaborado con el mosto que fluía de las uvas antes del prensado<sup>4</sup>. Allen, dejándose llevar por el entusiasmo, los identifica sin reservas y lleva la comparación con el tokay hasta el punto de hablar de “Pramnian essence”, que estaría sólo al alcance de los grandes jefes

<sup>2</sup> Se trata de una práctica muy antigua, atestiguada ya en Homero (*Odisea* VII 122-124) y Hesíodo (*Los trabajos y los días* 609-614).

<sup>3</sup> García Soler (1997).

<sup>4</sup> Pólux, VI 17. Hesiquio, s.v. *prótopos*. Plinio, XIV 75.

homéricos, lo mismo que a comienzos del siglo XX el vino húngaro era demandado por los príncipes de la India. Pero lo cierto es que tanto en el caso de la comparación con el oporto como con el tokay no existe una base sólida que permita aceptar estas hipótesis, ya que los datos que poseemos no son concluyentes y, con respecto a la conjetura de Allen, Dioscórides no identifica el pramnio con el *prótopos*, sino que únicamente clasifica los dos en la misma categoría.

La falta de acuerdo en la Antigüedad se manifiesta también en los aspectos relativos a su nombre y su origen. Por lo que se refiere al primero, la dificultad para establecer una relación geográfica de forma automática, a diferencia de lo que sucedía con otros nombres de vinos, favoreció el florecimiento de toda clase de explicaciones, a cual más curiosa. Así, recurriendo a la etimología de una manera no muy científica, comentaristas de los poemas de Homero como Apión (fr. 111) y Apolonio (134), los dos del siglo I d.C., seguidos después por Ateneo de Náucratis (I 30e) en el siglo II d.C. y por el léxico *Suda* (s.v. *Prámnios oînos*) en época bizantina, afirmaban que unos llaman “pramnio” al vino que es apto para su conservación (*paramónios / paraménios*) y que otros entienden el nombre como “el que calma los impulsos” (*praýnon*).

Otros autores lo relacionaban con *pramnia*, que sería el nombre de una variedad de vid. Encontramos esta asociación en lexicógrafos como Pólux (VII 150) en el siglo II d.C. y más tarde, en época bizantina, en Hesiquio (s.v. *Prámnios oînos*), Dídimo (p. 77 Schmidt) y el *Etymologicum Magnum* (686). Entre los investigadores modernos sigue esta línea F. Salviat (1989), p. 459, que habla de la vid pramnia como una variedad cultivada en Esmirna, Lesbos y sobre todo Icaria, pero de nuevo faltan elementos sólidos que sustenten esta hipótesis y todo parece apuntar a que los lexicógrafos inventaron el nombre de la planta partiendo del propio vino, tratando de buscar una explicación a un caso anómalo<sup>5</sup>.

No faltó tampoco alguna explicación geográfica, como la que en el siglo II a.C. ofrece Semo de Delos (*FGrH* 396 fr. 6), que lo relaciona con una roca llamada *Prámnon*, situada junto a un gran monte de Icaria, aunque E. Meyer y A.J. Papalas<sup>6</sup> coinciden en señalar que la orografía de la isla no confirma los datos aportados por el historiador.

Ya desde Homero existen alusiones a regiones vinícolas y a vinos con una denominación geográfica, como el de la isla de Lemnos, que llegaba en naves a los aqueos que asediaban Troya y era objeto de comercio (*Iliada* VII 467-475), y el vino de Ísmaros en Tracia, que Marón, sacerdote de Apolo, regaló a Ulises en agradecimiento por haber respetado su vida y que el héroe usó después para emborrachar al Cíclope y poder salvarse (*Odisea* IX 196-211, 347-359)<sup>7</sup>. Nombrar un vino por su lugar de origen, lo mismo que en la actualidad, es desde la época clásica el procedimiento regular. Por

<sup>5</sup> Billiard (1913), p. 316. Younger (1966), p. 97.

<sup>6</sup> Meyer (1974), c. 477. Papalas (1982-83), pp. 50.

<sup>7</sup> Este es probablemente el único vino con una historia comparable a la del pramnio, ya que también es citado por primera vez en Homero y Plinio el Viejo (XIV 53-54) afirmaba varios siglos más tarde que todavía en su época el vino producido en Maronea (que él identifica sin dudar con la Ísmaros homérica) era notable por su vigor y su fuerza, que obligaban a diluirlo más de lo usual. Hesiquio, s.v. *Ísmaros*; Léxico *Suda*, s.v. *Ismarikòs oînos*.

ello, a partir del siglo IV a.C. empiezan a hacerse intentos de asociar el vino pramnio con alguna zona específica, lo que tenía además el incentivo añadido del prestigio que acompañaba al nombre.

Cronológicamente, el primer ejemplo lo encontramos en un comediógrafo activo en la segunda mitad de ese siglo, Efipo, aunque su testimonio es problemático, porque existen indicios de que en el texto puede haber una laguna que nos impide conocer su sentido exacto. El fr. 28 K.-A. dice así: “Amo el pramnio, vino de Lesbos”. Posteriormente, en los siglos IV y II a.C. los testimonios de Epárquides de Icaria y Semo de Delos apuntan a la isla de Icaria, en el archipiélago de las Espórades orientales. Un oscuro personaje llamado Alcifrón de Meandro, citado por Ateneo de Náucratis (I 31d), pero imposible de situar cronológicamente, señalaba también Latorea, un paraje en los alrededores de Éfeso, en Asia Menor, como zona de producción de vino pramnio. Por último, según Plinio venía de la ciudad de Esmirna (*Historia Natural* XIV 54).

De estos lugares sólo Lesbos tenía reputación como gran zona vinícola en la Antigüedad, especialmente en la época helenística, como ponen de relieve las fuentes literarias, que no escatiman los adjetivos para describir la altísima calidad de sus vinos. También es notable el largo tiempo que duró este prestigio, ya que todavía se encuentra citado en autores de edad augustea, aunque quizá más por convención literaria que por experiencia personal<sup>8</sup>. Aún en el siglo XVI Pierre Belon afirmaba que los vinos de esta isla eran considerados los mejores del Egeo y en 1820 William Turner alababa el tinto de Lesbos, con cuerpo y de sabor dulce<sup>9</sup>. Sin embargo, la relación de esta isla con el pramnio se limita al pasaje mencionado antes, que por lo demás, como ya se ha señalado, plantea también problemas por su estado fragmentario.

Más sólida parece la asociación con Icaria, aunque no se produjo antes de comienzos del siglo IV a.C. —es decir, en época muy posterior al pramnio homérico—, cuando la isla adquirió su reputación como centro vinícola, una reputación que sus habitantes se esforzaron en aumentar; para ello llamaron a su vino pramnio y acuñaron una moneda con una vid en una cara y Dioniso en la otra<sup>10</sup>. Epárquides, que escribió en el siglo IV a.C. una historia de su isla natal, en uno de los fragmentos conservados de esta obra (*FGrH* 437 fr. 1) describe el pramnio elaborado allí como un vino “ni dulce ni espeso, sino seco y áspero, y dotado de una fuerza extraordinaria”, características que coinciden con las descripciones más antiguas y lo alejan de la categoría de los vinos de pasas. Dado que al pramnio se le atribuían virtudes medicinales, probablemente los icarios se dedicaron a hacer propaganda de estas cualidades, pero derivándolas hacia su propio vino.

A partir de la época helenística comenzó la progresiva decadencia de la viticultura en la isla, que, a pesar de sucesivos intentos posteriores, no volvió a recuperarse. En época romana no sólo se había perdido la conexión con el pramnio, sino que ni siquiera era considerada una región importante desde el punto de vista vinícola. Sin embargo, el

<sup>8</sup> Brock & Wirtjes (2000), p. 461.

<sup>9</sup> Lambert-Göcs (1990), p. 30.

<sup>10</sup> Papalas (1982-83), pp. 50.

recuerdo del pramnio icario quedó fuertemente arraigado, de manera que existen todavía en la isla lugares que la tradición local identifica con el punto donde antiguamente se situaba Pramnios<sup>11</sup>. Y aún hoy la publicidad turística de Icaria sigue presentándola como cuna del vino pramnio. Un simple vistazo a la información que ofrece Internet resulta muy ilustrativo en este sentido; como curiosidad, podemos señalar que incluso en la web de una empresa griega de ferrys que une las islas del Egeo (<http://www.ferries-greece.com>), en la publicidad sobre Icaria, se puede encontrar: “La isla es conocida por sus fuentes termales y el vino, el eminente pramnio vino (sic)”.

Todavía al cabo de los siglos, el nombre ha mantenido intacto su halo de prestigio y su atractivo. Usado a lo largo de la historia para vinos de procedencias distintas, incluso de características muy diferentes, ha quedado siempre asociado al mundo de los grandes héroes, elevando la categoría de los caldos que lo llevan como un símbolo de calidad y de excelencia.

### Bibliografía

- Allen, H.W. 1961, *A History of Wine: Great Vintage Wines from the Homeric Age to the Present Day*, London, Faber and Faber.
- André, J. 1947, *Pline l'Ancien. Histoire Naturelle*, Livre XIV, Paris, Les Belles Lettres.
- André, J. 1952, “Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages”, *Revue des Études Latines* 30, pp. 126-156.
- Billiard, R. 1913, *La vigne dans l'Antiquité*, Lyon, Lafitte.
- Brock, R. - Wirtjes, H. 2000, “Athenaeus on Greek Wine”, in: D. Braund - J. Wilkins (eds.), *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*, Exeter, Univ. of Exeter Press, pp. 455-465.
- García Soler, M.J. 1997, “Un oscuro nombre de vino: *psíthios*”, *Eikasmós. Quaderni Bolognesi di Filologia Classica* 8, pp. 167-170.
- García Soler, M.J. 2010, “Mujer y vino en la comedia griega”, in: M.J. García Soler (ed.), *Expresiones del humor desde la Antigüedad hasta nuestros días*, Vitoria-Gasteiz, Servicio Editorial de la Universidad del País Vasco, pp. 75-90.
- Henderson, A. 1824, *The History of Ancient and Modern Wines*, London.
- Johnson, H. 1989, *Vintage. The Story of Wine*, London, Simon and Schuster.
- Lambert-Gócs, M. 1990, *The Wines of Greece*, London-Boston, Faber and Faber.
- Meyer, E. 1974, “Pramnios, Pramnos, *Prámneios oínos*”, in: A.F. von Pauly - G. Wissowa (eds.), *Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft*, Suppl. XIV, Stuttgart, Alfred Druckenmüller, cc. 477-478.
- Papalas, A.J. 1982-83, “Pramnian Wine and the Wine of Icaria”, *Platon* 34-35, pp. 49-54.
- Salviat, F. 1989, “Les cépages de la vigne en Grèce antique”, in: *Les écrivains et le sacre: la vigne et le vin dans la littérature. Actes du XIIe Congrès de l'Association Guillaume Budé (Bordeaux 17-21 août 1988)*, Paris, Les Belles Lettres, pp. 459-461.
- Seltman, Ch. 1957, *Wine in Ancient World*, London, Routledge & Kegan Paul.
- Unwin, T. 1991, *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*, London-New York, Routledge.
- Younger, W. 1966, *Gods, Men and Wine*, London, The Wine and Food Society.

<sup>11</sup> Lambert-Gócs (1990), pp. 32-33.