

EL VINO EN LA ANTIGUA GRECIA

Formas de elaboración y consumo

En el mundo clásico el vino es la bebida por excelencia, centro de los banquetes y motivo de inspiración para los poetas. También era habitual el consumo de agua, de la que incluso pueden encontrarse catálogos con clasificaciones según su calidad, y no desconocían la cerveza, asociada con los pueblos bárbaros, y otras bebidas alcohólicas que elaboraban con los frutos de diversas plantas, pero ninguna de ellas llega a acercarse ni remotamente a la consideración que alcanza el vino. Salvo raras excepciones, como sucede con los pitagóricos, que eran abstemios, es apreciado de forma general. Se le atribuye el poder de quitar las penas y se considera bueno para la salud, siempre que se tome en la cantidad adecuada, sirviendo a la vez como alimento y medicina, en la que con frecuencia se utilizaba mezclado con diversos ingredientes.

Para el estudio del vino en la antigüedad clásica, y particularmente en el mundo griego, contamos con dos tipos de fuentes de información. Una de ellas es la arqueología, que nos proporciona una gran cantidad de datos sobre el tipo de recipientes utilizados en la elaboración y consumo de esta bebida, sobre el comercio del vino y otras informaciones diversas a través de los sellos e inscripciones que aparecen en las ánforas vinarias.

La segunda fuente, que es la voy a utilizar de forma casi exclusiva en esta breve exposición, es la literatura, que permite abarcar un campo más amplio, pero en la que al mismo tiempo se encuentra una cierta especialización. Para conocer los principales tipos de vinos podemos recurrir a las obras de carácter médico, en particular las de Dioscórides y Galeno, que describen sus características más destacadas a la vez que enumeran los efectos que producen en el organismo. Cuando se trata de estudiar los procesos de elaboración observamos que las fuentes griegas son escasas, reducidas prácticamente a una obra tardía sobre agricultura titulada *Geoponica*, aunque resulta de gran utilidad recurrir a autores romanos que han tratado sobre el tema, como Catón, Varrón, Columela y, en particular, Plinio el Viejo, que es una mina inagotable de informaciones de todo tipo. Por lo que se

refiere al consumo de vino, especialmente en lo relativo a un hecho tan curioso para nosotros, pero tan frecuente en la antigüedad como la mezcla con agua, la fuente principal la encontramos en los poetas, sobre todo Anacreonte y Alceo, y en los comediógrafos áticos. Un autor que puede resultar interesante para conocer aspectos muy variados sobre los vinos, y en general sobre la alimentación antigua, es Ateneo de Náucratis, que vivió entre los siglos II y III d.C. y que escribió una amplísima obra en la que, presentando a un grupo de eruditos que se reúne a celebrar un banquete, recoge una importante cantidad de informaciones sobre el propio banquete y todo aquello que tiene que ver con él, especialmente la comida y la bebida.

Como en la actualidad se hacen distinciones entre los diversos vinos atendiendo a diversos aspectos, como el sabor, la suavidad o dureza, el cuerpo y, en particular, el color. Atendiendo a este último criterio se distinguen básicamente tres tipos diferentes. En primer lugar se encuentra el vino tinto o «negro», si traducimos literalmente el término utilizado en griego para referirse a él, que se considera el más fuerte y de efectos más duraderos. En esta clase se hace una distinción entre una variedad dulce y otra seca, más nutritiva y astringente¹. El vino blanco es para los autores antiguos el más suave, caracterizado por ser diurético y digestivo y considerado el más adecuado para todo tipo de personas². Como sucede también ahora, se establece algunas diferencias en la descripción de la tonalidad de los blancos, aunque las alusiones sobre este aspecto son muy escasas. Entre estos dos tipos de vino sitúan las fuentes antiguas un tercero que denominan como *kirrós*; «pajizo», del que no sabemos demasiado. Se describe como un vino seco y se sitúa por sus características entre el tinto y el blanco³.

Pasando ahora a los aspectos con la elaboración del vino en primer lugar debemos hacer una breve referencia a la materia prima utilizada. Conocemos pocas de las variedades de vid que cultivaban los griegos, en su mayor parte a través de los autores romanos, sobre todo Plinio en varios capítulos del libro XIV y Columela⁴, que las agrupa en una categoría que recibe el nombre de *Graecula*. Entre las más conocidas se encontraban la *pramnía* y la *psithia*. Con la primera de ellas se elaboraba el pramnio, uno de los vinos más famosos de la antigüedad y con una historia más larga, puesto que aparece en los poemas⁵ de Homero y era apreciado todavía en la época de Plinio, lo que supone un espacio temporal de nueve siglos. Por los datos conservados, que en ocasiones no concuerdan, parece ser que era un vino espeso, dulce y algo excitante⁶. En cuanto a la *psithia*, era un

1 Mnesiteo, en Ateneo, I 32d. Dioscórides, V 6, 2.

2 Mnesiteo, *loc. cit.* Ateneo, I 26c y 32c.

3 Mnesiteo, *loc. cit.* Ateneo, I 26c. Dioscórides, *loc. cit.*

4 *De re rustica*, III 2, 24.

5 Este era el vino que utilizó Circe para preparar la bebida que convirtió en cerdos a los compañeros de Ulises (véase *Odisea*, X 233-4). También se menciona en la *Iliada*, XI 630.

6 Dioscórides, V 6, 4. *Suda*, s.v. *prámnios*.

uva de granos blancos que destacaban por su dulzura y que debía ser parecida a la moscatel actual.

Para la elaboración de los diversos vinos los racimos podían encontrarse con distintos grados de maduración. En algunos casos, aunque esto era poco frecuente, se utilizaban los frutos todavía verdes, como por ejemplo para el *omphakites*, aunque era más frecuente el caso contrario, es decir, que la uva estuviera sobremadurada, bien por haber sido vendimiada relativamente tarde o por haber sido expuesta al sol para hacer subir el contenido del azúcar de los granos. Esta práctica debía ser bastante antigua, como muestra el hecho de que se encuentre atestiguada en una de las primeras obras de la literatura griega, *Los trabajos y los días* de Hesíodo⁷. Era igualmente bien conocida entre los romanos, que describen el proceso de asoleado, con algunas variantes según el autor⁸. De esta uva asoleada se obtenían algunos vinos dulces muy conocidos en la antigüedad, como el *prótopos* o el *psithios*, consumidos generalmente como vinos de postre.

Tan pronto como se realiza la vendimia la uva era colocada en grandes recipientes y llevada al lugar de prensado, situado generalmente cerca del viñedo. De ella se obtienen tres tipos de productos que son la base de vinos de calidad muy diversa. El primero de ellos es el mosto que fluye de los granos antes de la operación del prensado, un líquido con alto contenido en azúcar muy apreciado que a veces se mezclaba con el mosto de prensa, pero que en otras ocasiones se sometía a diversas técnicas para su conservación. Con él se elaboraba un vino de lágrima, el *pródomos* o *prótopos*, que por la descripción de los antiguos podríamos definir como un vino generoso seco⁹. El más famoso era el que procedía de la isla de Lesbos, aunque la técnica de elaboración se conocía también en otros lugares.

Después se obtenía el mosto de prensa y del hollejo restante en un nuevo prensado otro de calidad inferior, muy rico en taninos, que se empleaban para vinos de segunda clase o para mezclarlo con otros mostos¹⁰. Los desechos sólidos se destinaban al consumo animal y para abonos, pero en algunos casos se les podía añadir agua y repetir la operación, con lo que se obtenía un líquido de escasa calidad que era la base del aguapié, el *deutérios oinos*, que podríamos traducir como «vino de segunda clase». Aunque los autores antiguos describen varios procedimientos de elaboración, en lo que sí coinciden es en que era un vino de baja calidad y duración limitada destinado a los esclavos y la gente de pocos recursos económicos¹¹.

Estos diversos tipos de mosto que hemos mencionado eran depositados en grandes cubas de barro (a veces en odres) para que se produjera en ellos la fer-

7 609-614.

8 Columela, *De re rustica*, XII 27 y 39. Plinio, XIV 81-2. Paladio, XI 19.

9 Dioscórides, V 6, 4. Ateneo, I 45e. Plinio, XIV 85.

10 Columela, *De re rustica*, XII 36. Plinio, XIV 130.

11 Dioscórides, V 6, 15-16. *Geoponica*, VI 13, 2. Plinio, XIV 86. Columela, *De re rustica*, XII 40.

mentación. Estos recipientes, llamados *pithoi* en Grecia, se caracterizaban por su gran tamaño. En algunos casos podían llegar hasta los 3,5 m de alto y tener un diámetro en su boca de un metro. Para la crianza se preferían recipientes más pequeños, pero del mismo tipo, lo que afectaba de forma decisiva a las características del vino, ya que los pellejos le transmitían un mal sabor que era necesario ocultar y las vasijas de barro presentaban el problema de la porosidad. Esto era especialmente grave en el caso de los grandes *pithoi*, que por su tamaño no tenían una cocción adecuada. Para solucionar este inconveniente los recipientes se untaban por dentro, y a veces por fuera, con sustancias que los hicieran impermeables, sobre todo pez y resina, que le comunicaban un gusto especial al vino. Aunque los romanos conocían los toneles de madera con un uso vinario, al parecer a través de los galos, los usaban muy poco para la crianza y eran prácticamente desconocidos para los griegos, que durante mucho tiempo siguieron utilizando con este fin las tinajas de barro.

Otro aspecto que también tiene interés es el referente a la forma de taponar los recipientes. La más habitual en la antigüedad consistía en cubrir el vino con una capa de aceite, que servía para preservarlo de la oxidación, y después sellar las ánforas con yeso o arcilla. Los romanos conocían el corcho, pero tardó mucho tiempo en hacerse de uso general.

La combinación de todas estas circunstancias hacía que la crianza de los vinos fuera un proceso muy accidentado. Para algunos vinos se consideraba que el tiempo de maduración debía ser de diez o quince años y en algunos casos incluso más, pero tenemos constancia por Varrón¹² de que a veces había que consumirlos antes de la cosecha siguiente. Según indica Forbes basándose en los testimonios de la argeología las inscripciones y sellos de las ánforas vinarias que se han encontrado indican que la duración media se situaba entre los tres y los cuatro años.

Para favorecer la conservación de los vinos se recurría a diversos procedimientos, en particular la mezcla con elementos de muy diverso tipo, con los que se pretendía clarificarlo, mantenerlo estable, controlar su acidez y ocultar sabores y olores poco deseables. Un procedimiento corriente consistía en echar en un mosto común las heces de un buen vino para mejorarlo, evitar que se estropeará, suavizarlo o acelerar el envejecimiento¹³. En otros casos se podía añadir mosto (a veces arrobe)¹⁴, lo que serviría para aumentar el nivel de azúcar en el vino, un procedimiento que en cierta forma podemos considerar antecedente de otros modernos como la chaptalización.

Mucho más frecuente en el caso de los vinos griegos era mezclarlos con agua de mar, que en opinión de los antiguos los volvía más suaves y dulces. En ellos era tan característica esta práctica que algunos autores romanos ofrecen recetas para

12 *De re rustica*, I 65.

13 *Geoponica*, VII 12, 7 y 24, 3. Columela, *De re rustica*, 28, 4 y 30, 2.

14 *Geoponica*, VIII 23. Dioscórides, V 6, 5. Plinio, XIV 120.

hacer «vino griego» en las que incluyen siempre este ingrediente¹⁵. Las explicaciones de esta costumbre varían de unos autores a otros. Para Columela la finalidad principal era la conservación, mientras que Plinio señala que añadir sal o agua salada daba cuerpo al vino y según Plutarco¹⁶ servía para clarificarlo, refinarlo e impedir el desarrollo de olores desagradables. Lo que parece cierto es que el vino tratado con agua de mar se hacía más estable, de color más vivo y resultaba más apropiado para un largo transporte. Por otra parte, este aditivo aumenta la acidez, lo que puede dificultar el crecimiento de microorganismos que causan enturbiamientos e inestabilidad. Aunque esta técnica estaba muy extendida, no hay acuerdo en los beneficios que pueda proporcionar al consumidor. Algunos autores, como Dioscórides y Plinio¹⁷, consideraban que resultaba perjudicial para la salud, especialmente para la cabeza y los nervios; otros, en cambio, como es el caso de Ateneo¹⁸, pensaban que los vinos tratados de esta forma resultaban digestivos y buenos para el vientre.

La proporción en que se realizaba esta mezcla variaba de unos lugares a otros. Algunos vinos, como los de Lesbos y Quíos, que se sitúan entre los más famosos y apreciados en la antigüedad, sólo recibían una pequeña cantidad, mientras que otros estaban muy mezclados, como el de la isla de Cos. El tratamiento con agua de mar resulta tan característico de éste que incluso algunos autores ofrecen recetas para eleborar «vino de Cos sin vino de Cos».

Otros elementos que se podían agregar a los vinos eran la pez y en particular la resina. Con frecuencia procedían del tratamiento aplicado a las ánforas para impermeabilizarlas o sellarlas, aunque en algunos lugares, como en la isla de Eubea, era un ingrediente añadido conscientemente. Se empleaba principalmente la resina, que era añadida en el mosto o en el curso de la fermentación y a la que los autores antiguos atribuyen diversos efectos sobre el vino. Según Plinio¹⁹ se añadía en polvo durante la etapa de la fermentación tumultuosa y servía para dar aroma y un poco de sabor. Plutarco afirma que daba consistencia y Columela²⁰ hace notar su utilidad como conservante. En Grecia queda todavía en la actualidad un representante de los antiguos vinos resinados, la retsina, un vino ligero, blanco o rosado, al que en las etapas iniciales de la fermentación se han añadido pequeñas cantidades de resina de pino, que le dan un sabor característico.

En algunos casos se utilizaban diversos productos minerales. Según Plinio²¹ los griegos empleaban la arcilla y el mármol para dar cuerpo al vino y en el norte

15 Columela, *De re rustica*, XII 37. Catón, *De agricultura*, 24 y 105.

16 Columela, *De re rustica*, XII 25, 1. Plinio, XIV 120. Plutarco, *Moralia*, 914d.

17 Dioscórides, V 6, 3. Plinio, XXIII 46.

18 I 32d-e.

19 XIV 124.

20 Plutarco, *Moralia*, 676b-c. Columela, *De re rustica*, XII 22-24

21 XIV 120.

de Africa se recurría al yeso, que podía ser sustituido por la cal en algunos lugares, para atemperar su aspereza. Se consideraba que la arcilla, añadida después de la fermentación, ayudaba a alarificar, purificar y perfumar el vino, endulzándolo y estabilizándolo al mismo tiempo. Al polvo de mármol, citado también en Catón y en Columela²², se le atribuye una función de conservante para evitar la quiebra acética. Respecto al tercer elemento citado por Plinio, el yeso, aunque este autor sólo lo asocia con Africa su uso estaba bastante más extendido, como indican Teofrasto, que afirma que era frecuente en Chipre, Fenicia e Italia, y Plutarco²³, que señala que era empleado como sustituto del agua salada en aquellos lugares que estaban alejados del mar. Se echaba crudo o tostado para deshidratarlo, según procedimientos que aparecen descritos en Columela y *Geoponica*²⁴.

El enyesado, que todavía se practica con algunos vinos, favorece la fermentación al provocar una subida de la temperatura, aumenta el alcohol facilitando mejor la descomposición del azúcar, aviva e intensifica el color del vino y modifica su acidez. Además ejerce una acción conservadora, aunque en cantidad excesiva facilita la propagación de impurezas y puede dañar el sabor del vino, llegando en ocasiones incluso a afectar a la salud del consumidor, como señalan ya los antiguos. Según Ateneo, los vinos de Leucade y Zacinto, tratados con este procedimiento, producían dolor de cabeza, efecto mencionado también por Dioscórides²⁵, que añade además que atacan a los nervios y la vejiga.

Además de recurrir a añadir sustancias diversas a los vinos para asegurar su conservación o adelantar su envejecimiento en algunos casos se empleaban procedimientos basados en el color. Uno de ellos consistía en calentar el mosto, lo que realizado adecuadamente podía ayudar a acelerar su fermentación y a esterilizarlo, de forma parecida a la pasteurización. Este tratamiento permitía mejorar mostos mediocres, poco apropiados para conservarse después de la vinificación y al mismo tiempo hacía posible obtener vinos de licor que servían para atemperar las variedades muy ásperas.

Otra práctica bastante corriente consistía en someterlo al efecto del humo del hogar en una habitación del piso superior preparada especialmente para ello, que recibía los nombres de *apothéke* en griego y *fumarium* en latín. Aunque la mayor parte de las descripciones sobre esta técnica, y las más completas, proceden de fuentes romanas, hay pocas dudas de que era de origen griego, como indica el hecho de que una de las primeras referencias a esta habitación especial se encuentra en Homero²⁶. Al parecer en origen era una especie de almacén en el que se guardaban objetos valiosos de la casa, entre los que se incluían los vinos nobles.

22 Catón, *De agricultura*, 112. Cf. *Geoponica* VIII 24 y Plinio XIV 79.

23 Teofrasto, *De lapidibus*, IX 67. Plutarco, *Moralia*, 914d.

24 Columela, *loc. cit. Geoponica*, VI 18.

25 Ateneo, I 33b. Dioscórides, V 6, 5.

26 *Odisea*, II 340.

El ahumado tenía como efecto principal envejecimiento rápido del vino, a la vez que le hacía perder color y parte de su contenido en alcohol. En opinión de Plinio y Galeno²⁷ este tratamiento producía un líquido amargo e insalubre.

Para acelerar la crianza también se podía recurrir a la exposición de las jarras con el vino a la intemperie, en algunos casos durante mucho tiempo. Esta técnica, que todavía se sigue utilizando, aunque cada vez menos, se consideraba apropiada para algunos tipos porque reducía su fuerza, lo que se explica porque la exposición al sol hace disminuir el contenido en alcohol, de forma similar a lo que sucede con el ahumado.

A las manipulaciones que sufre el vino durante los procesos de fermentación y crianza se añaden también otras en el momento de consumirlo.

Con el envejecimiento el vino se convierte en un líquido pastoso, debido a la pérdida del alcohol, que es el elemento responsable de su aspecto fluido, a la vez que se vuelve rancio y amargo a causa de las deficiencias de los procesos de vinificación. Además de esto en el caso de los tintos se percibe más el sabor de los taninos, lo que produce una sensación de aspereza o astringencia. Los antiguos veían en estas características garantías de vejez y calidad, como muestran Séneca y Plinio²⁸, pero lo cierto es que para consumir estos vinos era necesario recurrir de nuevo a diversos tratamientos que los hicieran más agradables al paladar y mejorar el olor y el sabor deteriorados durante la crianza.

En el ámbito griego era corriente en muchos lugares añadir harina al vino, sola o, más frecuentemente, mezclada con miel. Podía ser de trigo, de cebada e incluso en algunos lugares una especie de harina de legumbres. Según Teofrasto²⁹ la mezcla de estos dos ingredientes tenía dos finalidades: suavizar el sabor con la harina y dar aroma con la miel³⁰. También era frecuente la práctica, conocida desde época muy antigua, de perfumar el vino por medio de diversas sustancias aromáticas (mirra, junco aromático, azafrán, anís, canela, etc.), que se podían utilizar de dos maneras distintas. En algunos casos se ponían a cocer en agua, añadiendo después el líquido obtenido al vino que se quería perfumar. Este es, por ejemplo, el caso de una bebida que describe Aristóteles³¹ y a la que se daba el nombre de «olla rodia». En otras ocasiones estos ingredientes machacados se mezclaban directamente con el vino, que era filtrado antes de servirlo, como sucedía con el llamado *aromatites*, descrito por Plinio³².

Con todo, el aditivo por excelencia era el agua dulce, que atemperaba el amargor de los vinos viejos y los hacía más aptos para ser bebidos al volverlos más

27 Plinio, XXIII 40. Galeno, IX 663 Kühn.

28 Séneca, *Epist.* 63, 5. Plinio, XIV 55.

29 *De odoribus*, 51.

30 En ocasiones se añadía sólo esta última y no al vino terminado, sino al mosto, con el que fermentaba dando lugar a una bebida que recibía el nombre de *oinoméli*, lo que los romanos llamaban *mulsum*.

31 Fr. 110 y 111 Rose.

32 XIV 107.

líquidos. Se trataba de una práctica muy antigua, que aparece en Homero³³, pero sin duda debía ser anterior. No se sabe muy bien de dónde procede y los propios griegos le atribuían un origen mítico, pero lo que queda claro por los testimonios conservados es que la opinión unánime era que el vino sin mezclar tenía efectos perjudiciales sobre el cuerpo y el alma del bebedor. Como ejemplo curioso se puede mencionar una anécdota que recoge Cares de Mitilene³⁴. Relata este historiador que cuando murió Alejandro Magno se celebró en su honor una competición de bebedores de vino puro que tuvo los siguientes resultados: de los participantes veinticinco murieron inmediatamente, otros seis lo hicieron tras regresar a sus tiendas y el ganador sobrevivió cuatro días. También se atribuía al vino puro la locura del rey Cleómenes de Esparta, que acabó por llevarle a la muerte³⁵.

Se ha discutido mucho sobre estas referencias a los efectos devastadores que en algunos casos tiene el consumo de vino sin suavizarlo con agua. Parte del problema planteado se debe al hecho de que generalmente se admite que con los sistemas de vinificación empleados por los antiguos el grado de alcohol no podía llegar a alcanzar unos niveles tan altos como para resultar fatal. Se ha pensado más bien que podría estar relacionado con los aditivos que se le añadían durante el proceso de elaboración y para su consumo, o más bien de ellos, aunque no se ha llegado a conclusiones definitivas.

Salvo casos específicos, en general se consideraba que tomar el vino sin mezclar era propio de los pueblos bárbaros, particularmente de los escitas. La forma civilizada de tomar esta bebida era con agua y esta idea estaba tan arraigada que incluso el nombre que se da actualmente al vino en griego moderno, *krasi*, presenta una raíz que hace referencia a la idea de mezclar. En los banquetes no faltaba la figura del simposiarca, el «director del banquete», que, entre otras cosas, se encargaba de determinar la proporción de la mezcla que se iba a beber.

Aunque ésta varía según los casos, lo más frecuente es que predomine el agua. Incluso la bebida preparada al cincuenta por ciento se consideraba demasiado fuerte y hay conciencia general en que es mejor evitarla, a no ser que uno esté loco³⁶. Otras mezclas bastante cargadas para los antiguos presentaban la proporción de cinco partes de agua por tres de vino³⁷ y de dos a una³⁸. Las que se consideraban preferibles y que son, de hecho, las que con más frecuencia aparecen citadas en las fuentes, eran dos partes de vino por cinco de agua o una de vino por tres de agua. La primera de ellas se aconsejaba para los amantes de las mezclas

33 *Odisea*, I 110.

34 Fr. 118 Müller.

35 Véase Heródoto, VI 75 y 84. Platón (*Leyes* 773d) se refiere al vino sin mezclar con la expresión «vino enloquecido».

36 Arquipo, fr. 2 Kassel-Austin. Cratino, fr. 196 Kassel-Austin. Alexis, fr. 239 Kassel-Austin.

37 Anacreonte, fr. 337 *PMG*.

38 Anacreonte, fr. 356 *PMG*. Alceo, fr. 346 *PMG*.

39 Nicócares, fr. 2 Kassel-Austin. Amipsias, fr. 4 Kassel-Austin. Eupolis, fr. 6 Kassel-Austin.

fuerteres³⁹; la segunda, citada ya en Hesíodo⁴⁰, debía ser una de las más comunes. En algún caso tenemos documentada una bebida preparada con cuatro partes de agua y una de vino pero incluso para los griegos resultaba demasiado floja⁴¹. Se observa, por tanto, la tendencia a añadir bastante agua al vino, pero siempre con una determinación escrupulosa de las proporciones.

En ocasiones el tratamiento a que se sometía el vino para su consumo no pretendía modificar su sabor ni su aroma, sino su temperatura, a veces para calentarlo, pero sobre todo para refrescarlo. Uno de los sistemas más sencillos, bien conocido todavía, consistía en poner la jarra en una fuente, aunque, cuando era posible, se utilizaba nieve, de forma directa echándola al vino, que parece ser el procedimiento preferido, o de forma indirecta, por medio de un recipiente conocido como *psyktér*. Este consta de dos cámaras, una interior, en la que se colocaba el líquido que se iba a enfriar, y otra exterior, que la rodeaba y en la que depositaba la nieve, de forma que producía una bajada de la temperatura del vino sin entrar en contacto con él. No refrescaba tanto como el uso directo, pero tenía la ventaja de que no quedaban en la bebida las impurezas que pudiera haber en la nieve.

La referencia más antigua a este procedimiento para refrescar las bebidas aparece en Jenofonte⁴², que lo menciona de una forma que deja claro que no era nuevo. De hecho, al parecer la nieve podía encontrarse en los mercados en el siglo V a.C. y la existencia de una serie de pequeños *psyktéres* atenienses pone en evidencia este uso ya en el siglo anterior.

Al igual que los griegos los romanos apreciaban también esta forma de tomar el vino, como indican numerosas referencias en las obras literarias. Incluso llegaron a un mayor refinamiento en buscar sistemas que permitieran gozar del frescor de la nieve sin sus impurezas, como el que consistía en echar ésta en una especie de saquito de tela o en un filtro y hacer pasar a través de él el vino que se iba a beber⁴³. En algún caso incluso se utilizaba nieve procedente de agua que previamente había sido cocida, lo que se consideraba un invento del emperador Nerón⁴⁴. Incluso sin llegar a estos extremos, lo que sí parece claro es que el uso de la nieve se consideraba un lujo sólo al alcance de algunas personas y que sólo debía ser utilizado con los vinos de una calidad más alta.

El panorama que hemos ofrecido sobre el vino en la antigüedad pone de relieve la importancia que tiene esta bebida desde puntos de vista muy variados. Las fuentes conservadas se hacen eco de su importancia como aliento, como medicina que puede curar el cuerpo, pero que también le puede perjudicar. Al mismo

40 *Los trabajos y los días*, 596.

41 Alexis, fr. 228 Kassel-Austin.

42 *Memorabilia*, II 1, 30.

43 Véase Marcial, XII 17, 6 y XIV 103, 104.

44 Véase Plinio, XXXI 40; Suetonio, *Nerón*, 48, 3; Marcial, II 85.

tiempo recogen numerosos testimonios de preocupación por asegurar su conservación y un aroma y un sabor atractivos para el consumidor, para lo que se recurrió a tratamientos de muy diversos tipos. Sin embargo, la función del vino es mucho más amplia que la de una bebida: es, sobre todo, un elemento de cultura y civilización. Sin el vino el mundo griego de la antigüedad hubiera sido radicalmente distinto del que conocemos.

M^a José García Soler