

Nuno Simões Rodrigues *

O vinho e a economia agrícola romana (séculos III a. C. – I d. C.)

A vastidão temporal sugerida pelo título proposto deve-se às fontes seleccionadas para o estudo da realidade enunciada. Com efeito, restringimo-nos apenas aos textos, às fontes literárias disponíveis para esta análise, que acaba por resultar na perspectiva estrutural abrangida pelo período delimitado. Há informações detalhadas sobre este assunto em autores que, tendo vivido entre a República e o Alto Império, dissertaram ou teorizaram sobre a optimização da economia de base agrícola: Catão, *De Re Rustica* (séc. III-II a. C.); Varrão, *Rerum Rusticarum* (séc. II-I a. C.); Virgílio, *Georgicon* (séc. I a. C.); Columela, *De Re Rustica* (séc. I d. C.), e Plínio, o Velho, *Naturalis Historiae* (séc. I d. C.). A informação por eles fornecida insiste essencialmente na teorização de realidades agrícolas ideais, sendo testemunha de figuras concretas que, entre o século III a. C. e o I d. C., se preocuparam com esta realidade. Com base nos escritos que deixaram, tentaremos averiguar o papel desempenhado pelo vinho e sua produção no período convencionado, pesquisando sobre constantes e mutações dessa realidade económica e como ela pode ser apreendida através dos teóricos da agronomia da Antiguidade.

Citemos desde já algumas palavras de Catão: «Se me perguntardes qual é a melhor propriedade agrícola, eu vos responderei: um terreno de cem geiras e bem situado; a vinha é a melhor colheita, sendo produtiva...»¹. Assim introduz este tratadista o tema da vinha no seu tratado de agricultura. Este tipo de cultura deve ser a primeira preocupação de um *pater familias*, ao escolher uma propriedade rústica; só depois se deve considerar a horta, o vimeiral, o olival, o pasto, os cereais, a mata, o pomar e os carvalhos. A afirmação ganha maior sentido se simultaneamente tivermos em conta as capacidades e potencialidades do território romano (não só a cidade de Roma, mas o Lácio em geral e toda a

■ Assistente da Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa e da Faculdade de Ciências Humanas da Universidade Católica Portuguesa. Este trabalho foi originalmente apresentado no Congresso *O Vinho, a História e a Cultura Popular*, realizado no Instituto Superior de Agronomia de Lisboa, em Junho de 1994.

1 Catão – *De Re Rustica*, 1, 7 (a menos que haja outra indicação, as obras dos agrónomos referidas são as citadas nas notas 1, 2, 5 e 6).

península itálica, em especial a Campânia) no que respeita à existência de vinha e produção de vinho.

Fazendo parte do mosaico geográfico mediterrânico, o território itálico era já no século III a. C. muito rico em espécies vinícolas. Aí encontramos cinco tipos de vinha bem distintos: as *amineae* (originárias da Campânia e consideradas por Columela como as melhores de todas; foram estudadas por Plínio, o Velho²); as *nomentanae* (originárias do Lácio); as *apianae* (originárias da Toscana e também conhecidas como *muscatel*); as *duracinae* (pela sua casca dura) e as *bumasti* (pela grandeza de seus frutos e também usadas para uvas de mesa e passas). As vinhas da Magna Grécia, da Sicília e do Sul de Itália eram bastante famosas, especialmente as de Tarento, as da Apúlia e as de Canúsio. Do mesmo modo eram os vinhos de Sorrento e de Falerno, da região campaniana, cujas vinhas são caracterizadas por Plínio, o Velho, como «ininterruptamente crescentes»³; na Toscana concentravam-se as *muscatel*⁴; no vale do Pó, destacavam-se as vinhas de Ravena, Faventia, Modena, Pádua e Verona; junto ao Adriático, o vinho *Pucinum* era o mais famoso, e a cuja qualidade Lívia atribuía a sua longevidade (morreu nonagenária). Menos boas eram consideradas as vinhas de Sabina, Etrúria, Ligúria e Córsega. Porém, também aí abundavam. O território itálico é, portanto, natural e geograficamente predisposto ao cultivo da vinha e à produção de vinho. Recordem-se as palavras de Varrão: «a vinícola Frígia, como a chama Homero, não teria mais vinhas que a nossa terra»⁵; e Virgílio reflecte bem toda esta realidade, num hino dirigido a Baco:

*Inúmeras, porém, são as espécies,
como inúmeros são também os nomes.
Quem quisesse saber todos eles
seria o mesmo que tentar saber
quantos os grãos de areia que na Líbia,
em ser deserto, o Zéfiro revolve
ou quantas são as ondas do mar Jónio
que a costa batem quando um Euro em fúria
açoita os barcos ali navegando.*⁶

Por este facto encontramos também, nos tratados agrícolas latinos escritos

² Columela – *De Re Rustica*, III, 2, 7 e Plínio, o Velho – *Naturalis Historiae*, XIV, 4.

³ Pois eram favorecidas pelo Vesúvio, dando fama a Pompeios, Nápoles, Cumas e Cápua. Um exemplar plantado junto às colunas de Lívia, em Roma, dava doze ânforas de vinho por ano. Plínio XIV, 3.

⁴ Diz Plínio que esta vinha é assim chamada pelo facto da abelha (*apis*) e a mosca (*musca*) gostarem especialmente dela, tão doces são as suas uvas. Plínio XIV, 4 e XIV, 11.

⁵ Varrão – *Rerum Rusticarum*, I, 2, 7.

⁶ Virgílio – *Geórgicas*, II, 104-108.

entre o século III a. C. e o século I d. C., um lugar especialmente dedicado à cultura deste produto tão apreciado desde o mundo antigo. Curiosamente, embora a vinha fosse cultivada desde há muito tempo na região do Lácio, só a partir do século IV a. C. é que os vinhos originários dessa região se tornaram suficientemente conhecidos para que deles tenhamos notícia⁷. Sobre esta questão, atesta o facto de a memória colectiva manter nos sacrifícios urbanos de evocação de Rómulo o uso do leite e não do vinho (como é frequente em outros actos religiosos). Plínio evoca lendas rituais, em que o vinho tem particular importância, mas chama especial atenção para o facto de a Roma do rei fundador privilegiar o leite ao vinho, o que de alguma forma atesta a relativa novidade da importância do vinho no Lácio. Na lenda, só com Numa Pompílio o vinho começou a ser ofertado aos deuses, e ainda assim apenas o proveniente de vinhas podadas (Plínio XIV, 14).

Sendo a *uilla* a unidade económica básica da agricultura romana, é natural que seja sobre ela que se dedique a maioria dos aspectos tratados pelos agrónomos latinos. Por isso, é natural também que uma das principais tónicas seja o tema da vinha em articulação com a propriedade rural. Tudo começa a ser pensado, de forma a alcançar uma optimização do lucro. E essa optimização começa com a gestão da organização e do sustento dos que a permitem com o seu trabalho: os escravos. Segundo Catão, para cultivar 100 geiras de terra/vinha, isto é, um terreno médio de 25 ha, são precisos 15 escravos. Columela aumenta o seu número para 50. Este é também o número recomendado para trabalhar uma geira num dia. 60 se for uma colina⁸. Columela dizia ser assim possível plantar numa geira 1891 vinhas (Columela V, 3, 6). Catão considera essencial o controlo que um *pater familias* deve exercer sobre o seu *uilocum*, devendo este ser interrogado sobre as produções da *uilla rustica*, em especial sobre as quantidades de trigo e de vinho obtidas (Catão 2, 1). É fundamental que a *uilla* possua boas instalações, onde se conservem os lagares de vinho e o seu vasilhame (Catão 3, 2). Também, por essa mesma razão, aconselhava Varrão que o rés-do-chão da casa rústica tivesse boa orientação cardinal, devendo-se ter em conta a frescura do local, para que fosse destinado aos lagares de vinho. Devia o seu chão ser inclinado, para que, quando a fermentação do vinho novo rebentasse, este se não perdesse, mas fosse reservado num depósito (Varrão I, 13, 1-7). Elementos de organização prática fundamentais à boa gestão da produção vinícola na *uilla*.

Porém, estas disposições na casa, que alguns testemunhos arqueológicos confirmam, como o caso da *Villa de Boscoreale*, só fazem sentido se se observarem diversas disposições previamente estabelecidas para o cultivo da

⁷ Veja-se a entrada *uinum* em DAREMBERG Ch. e SAGLIO, M. Edmond – *Dictionnaire des Antiquités Grecques et Romaines*. Graz, 1963.

⁸ Columela – *De Arboribus*, I, 6.

vinha. Catão fornece instruções para esse efeito, que vão desde o tratamento da planta ao cuidado que se deve ter com a terra que a envolve. Sistematiza a escolha da vinha tendo em conta o tipo de terreno em questão, referindo que aos melhores, aos terrenos expostos ao sol, convém a amineia, a alba dupla e a cinzenta miúda; às terras nubladas, a amineia, a mugantina, a apiana e a lucaniana; já as espécies bastardas prosperam em toda a parte (Catão 6). Aconselha adubos e estrumes, poda e enxertos; as informações mais práticas para uma produção de sucesso (Catão 33). Aliás, este tipo de informação é constante nos autores em análise. Varrão aconselha a jamais se juntarem vinhas a couves ou a quaisquer outros legumes, sob pena de tal vizinhança as prejudicar (Varrão I, 26). Virgílio acrescenta conselhos sobre o perigo da proximidade de aveleiras e zambujeiros, que subtraem a vitalidade à vinha (*Georg.* II, 298). Afirma ainda Varrão que as vinhas devem ser plantadas devidamente alinhadas, e Columela confirma-o, salientando que a plantação em linhas rectas facilita a vindima (Columela III, 16). Varrão continua dizendo que as vinhas devem estar bem expostas ao sol e à lua, pois assim os seus frutos amadurecerão melhor (Varrão I, 7, 4). Virgílio corrobora, salientando ainda que não devem estar voltadas a poente (*Georg.* II, 298).

Segundo Varrão, nos terrenos húmidos há que elevar a vinha, pois o sumo da cepa precisa de sol e não de água (razão pela qual as cepas tendem a trepar continuamente pelas árvores)⁹. Este autor sugere ainda diversas formas de elevar e suportar a vinha, dando os exemplos concretos de Falerno (onde a vinha é suportada por estacas), Arpino (onde a vinha é suportada por caniços), Brindísio (onde a vinha é suportada por cordas) e Milão (onde a vinha se sustém a si própria), sendo este o processo mais corrente em Itália (Varrão I, 8). Em suma, a cultura da vinha depende da sua espécie e da natureza do terreno. Varrão insiste no interesse em conhecer bem a terra e o tipo de cultura que lhe convém (Varrão I, 9, 1): o lado mais quente de um terreno, e conseqüentemente o mais produtivo, convém à amineia miúda (*aminneum minusculum*), à uva dupla (*geminum*) ou afortunada (*eugenum*) e à uva miúda cinzenta (*heluium minusculum*); em solo rico convém a amineia graúda (*aminneum maius*), o murgantino (*murgantinum*), a apiciana (*apicium*) e a lucaniana (*lucanum*); as outras espécies, sobretudo a uva preta, dão-se bem em qualquer parte (Varrão I, 25).

Ainda sobre o tipo de terreno diz Virgílio que «terra leve é boa para Baco, a densa para Ceres»¹⁰. Reflecte ainda este autor sobre a planície e a colina e sobre qual o relevo mais favorável à produção vinícola. Virgílio conclui que, quer num, quer no outro, tudo depende do grau de concentração do plantio das cepas,

⁹ Varrão I, 8.

¹⁰ Virgílio II, 228.

convindo um maior grau à planície e um menor grau à colina, «para que o solo reparta pelo que há a sua força»¹¹. Além disso, não deve a vinha ser enterrada muito fundo (*Georg.* II, 289). Columela dá também o seu contributo, frisando que a variedade de vinha permite escolhê-la de acordo com as condições da região. Com base em Columela, podemos elaborar o seguinte quadro:

SOLOS	VINHAS	CLIMAS	VINHAS
abastados e férteis	não muito produtivas por natureza	frios e nevosos	que amadurecem cedo, antes do tempo frio
improdutivos	prolíficas	ventosos	resistentes
pesados	vigorosas, de boa folhagem	quentes	delicadas
planos	resistentes a nevoeiros	secos	que se estragam com chuvas
montanhosos	resistentes a secas e ventos	húmidos	que se estragam em climas secos
húmidos	de uvas pequenas, com muitas sementes	tempestuosos	de muita ramagem para proteger o fruto

Columela termina afirmando que, numa região calma, dá-se bem todo e qualquer tipo de vinha (*Columela* III, 1). Representa o trabalho deste autor do século I da nossa era uma total racionalização da agricultura em que todo o processo é pensado de forma a rentabilizar ao máximo a produtividade da vinha e, conseqüentemente, do vinho. Plínio defende também uma selecção dos rebentos de vinha que se destinem ao plantio (*Plínio* XVII, 35). Também este tem em conta o solo no qual a vinha deve ser plantada e distribuída, consoante a sua variedade, denunciando assim a mesma preocupação de planificação da *uilla*.

Os nossos autores referem também cuidados especiais a ter com parasitas; nomeadamente as lagartas que estragam bastante a planta (*Catão* 95). Já *Varrão*, a este propósito, cita os ratos, considerando-os um flagelo para as vinhas e aconselhando por isso os viticultores a usar ratoeiras, como se faz na famosa ilha de Pandatária, onde os cachos nascem junto à terra (*Varrão* I, 8). Columela fornece receitas para afastar não só os ratos das vinhas, como também as formigas¹².

Segundo *Catão*, a Primavera é a estação das mudas, dos enxertos e dos transplantes (*Catão* 40; 41; 49); segundo *Virgílio*, é na Primavera que o vinho atinge o seu melhor sabor (*Georg.* I, 340) e é nessa mesma estação que a vinha deve ser plantada (*Georg.* II, 319). Já as vindimas, segundo *Varrão*, devem realizar-se entre o equinócio de Outono e o desaparecimento das Plêiadas (*Varrão* I, 34, 2), durante o tempo seco, quando a uva está já bem madura para que o vinho

¹¹ *Virgílio* II, 275-287.

¹² Columela – *De Arboribus*, XIV-XV.

seja o melhor possível; Catão, mais prático, preocupa-se antes com a planificação dos instrumentos de trabalho, desde a lavagem das bilhas e alguidares, ao betumar dos tonéis e arranjo dos cestos. Direciona-se o trabalho de vindima, hierarquizando a colheita consoante o tipo de uva existente na propriedade. Varrão chama a atenção para que na *uilla* se detecte qual a vinha que amadurece mais cedo (como a *miscella* ou uva preta), para que a vindima comece por aí ou pela zona mais exposta ao sol, pois amadurece mais rapidamente (Varrão I, 54, 1). O final da vindima deve ser marcado com a arrumação de todos os utensílios e com o controlo do vinho já armazenado (Catão 26).

Vindima feita, deve guardar-se, em primeiro lugar, o vinho com destino à casa da propriedade e seus habitantes. Catão revela técnicas de conservação do vinho, que vão da vedação das vasilhas à fervura que controla o estado de degradação da bebida (Catão 107-108). Apresentam-se importantes métodos para eliminar hipotéticos maus cheiros que o vinho ganhe: aquecer uma telha nova, cobri-la com pez e suspendê-la de uma corda, mergulhando no vinho (Catão 110). O método que elimina maus cheiros pode também ser usado para, em contrapartida, perfumar o vinho: à telha quente juntam-se perfumes vários (Catão 113). Já para se ter vinho doce todo o ano, deve-se colocá-lo numa ânfora com os bordos cobertos de pez e mergulhá-la num poço durante trinta dias (Catão 120). Varrão acrescenta que alguns tipos de uva, como a lucarina e a amineia, se conservam melhor se forem também suspensas (Varrão I, 58).

O período pós vindima resolve ainda algumas questões em termos de economia de pessoal doméstico. A água-pé que se fabrica de imediato, e a que Varrão chama *lora* (Varrão I, 54, 1), dá de beber aos escravos por três meses. Só no quarto mês passarão também os escravos a consumir vinho, numa quantidade que vai de dois *congii* e meio por mês/pessoa a uma ânfora por mês/pessoa (Catão 57). O vinho dados aos escravos durante o Inverno tem um tratamento especial: deve-se-lhe juntar vinagre, arrobe, água doce e água salgada, repousando por algum tempo. Só depois servi-lo aos escravos (Catão 104). Até mesmo o vinho azedo deve ser aproveitado (Varrão I, 65). Catão diz ainda que a borra da uva esmagada deve ser utilizada como comida para os bois e que o molho daí sobranete dará zurrapa para os escravos beberem (Catão 25). Varrão diz que também as ovelhas aceitam grande variedade de alimento, como as folhas de vinha (Varrão II, 2). Isto é, do próprio produto se extrai o sustento dos escravos e dos animais da *uilla*, que para o *pater familias* contam como despesas a ter em atenção. A vinha revela-se assim um produto de primeiríssima importância na economia agrícola romana, uma vez que justifica até mesmo as eventuais despesas a ter com ela, ao mesmo tempo que suporta e supre outras necessidades.

Esta série de preceitos, comuns aos diversos autores em estudo, enuncia a particular importância da vinha no equilíbrio económico do mundo rural romano.

De facto, a produção vinícola constrói em torno de si um sistema a que podemos ter relativo acesso através de algumas pistas consciente ou inconscientemente deixadas. A *uilla* deve ser encarada enquanto meio de rentabilidade económica e a tónica, que surge embrionária em Catão, atinge o seu auge em Columela (Plínio é já um reflexo da concretização teórica dos anteriores). E como tal deve ser pensada e organizada racionalmente. As atitudes consideradas face à vinha apontam já nessa direcção, mas os efeitos concretizam-se ainda mais. Por isso, diz Varrão que uma boa disposição do vinhedo só aumentará a produção e, consequentemente, o rendimento e os lucros do proprietário (Varrão I, 7, 4).

As noções básicas de gestão agrícola vão ainda mais além. Segundo Columela não é rentável plantar vinhas para comer as uvas em fruto, a menos que a *uilla* seja tão perto da cidade que as condições exigidas para vender em mercado não prejudiquem a rentabilidade do produto (Columela III, 2). Columela está certamente a pensar nos custos de transporte que implica fazer chegar a uva a Roma. Levar o vinho era decerto mais económico, pois podia transportar-se mais em menos espaço.

Uma vez na cidade, o vinho será vendido no mercado, através de intermediários. Porém, como já vimos, o primeiro vinho obtido num ano agrícola era para a casa e sua gente (Catão 25). Isto é, liquidava de imediato as primeiras necessidades, anulando eventuais prejuízos do produtor com o sustento básico da família, no sentido romano do termo. Alternativamente, o vinho podia também ser vendido na própria *uilla rustica*, pois Catão estabelece bem as condições da transacção: vendido em pipas, cada saco de couro onde se guardava o vinho vendido (*culleus*) deverá conter o volume correspondente a 41 urnas (20,5 ânforas) de vinho, não devendo este ser ácido nem ter gosto a mofo. Por isso um conhecedor, um «enólogo» ligado ao comprador, deverá prová-lo antes. Apostar-se na qualidade, defendendo-se o consumidor. O vinho destinado a ser vendido deve ser ainda filtrado por madeira de hera, para verificar se lhe foi misturada água (Catão 111).

Varrão chama a atenção para vinhos cujas propriedades melhoram com o tempo, como o de Falerno, por exemplo (Varrão I, 65), e como tal melhor vendidos e mais caros serão após um período de reserva. Para isso, dera já Catão receitas de conservação do mosto, utilizando-se pó de mármore, resina ou arrobe (Catão 23); Columela dará outras, à base de especiarias, resina líquida e água salgada; ao passo que Plínio recomendará que apenas se exponha o líquido ao sol, à lua, à chuva e ao vento (Plínio XIV, 27).

A aposta na comercialização está também patente no facto de o produtor se dever preocupar com a imagem do seu produto, pois segundo Catão, a ânfora deve ter quatro asas em volta para facilitar o transporte do comprador, bem como um furo na parte inferior, fechado com uma torneira, para que o vinho possa ser

por aí retirado (Catão 154). As condições de venda estão bem definidas. A venda implica a oferta do produto e o viticultor romano deve estar preparado para uma oferta variada, tendo em conta a concorrência do produto não itálico: Catão ensina a fazer vinho grego com uva apicianana, água do mar e sal; a fazer vinho grego em terreno afastado do mar, de modo a rivalizar com o da ilha de Cós (Catão 107); a fazer o vinho dessa mesma ilha (Catão 112); vinho palhete, com vinho apício e arrobe; toda a espécie de vinho artificial, juntando sempre 30% de arrobe (Catão 24). Virgílio fala no vinho de passas (*Georg.* II, 90).

Mas a uva, além de ser vendida em cacho ou em forma de vinho, podia também ser vendida ainda na cepa. Nesse caso, diz Catão que, se o comprador as não levar até às calendas de Outubro, o proprietário do domínio disporá delas (Catão 147-148), provavelmente para engrossarem a quantidade destinada à produção de vinho. Por isso também, escolhia Varrão entre uva de mesa, para comer, e uva para o lagar (Varrão I, 54, 1).

Quando o interesse está na produção de vinho, a vinha é seleccionada por ser forte na produção, pelo peso que tem no rendimento do viticultor e pela sua durabilidade de *stock*. Um racionalismo económico otimizador completo aplicado à agricultura vinícola. Columela chama a atenção para o facto de as vinhas de planície produzirem maior quantidade de vinho, embora, segundo este autor, as terras de colina e montanha produzissem um vinho mais saboroso (Columela III, 2). Caracteriza assim os diversos tipos de vinha e, por isso, encontramos um quadro, tão bem definido, da articulação destes com os tipos de solos e tipos de climas (Columela III, 20, 4). Isto porque a rentabilidade está na mira dos agrónomos latinos logo desde o início: Columela conta que um tal Júlio Ático plantava 16.000 pés de cepa na sua propriedade, mas que ele, precavendo-se, plantava 20.000, pois um grande número de pés perde-se por imprudências e incapacidades do viticultor ou simplesmente por pouca resistência da vinha (Columela III, 16).

Porém, apesar de todas estas indicações optimistas, havia vozes discordantes que diziam que as vinhas provocavam despesas que ultrapassavam o valor do seu rendimento (Varrão I, 8). Provavelmente uma situação indiciadora da realidade económica da época. Virgílio acrescenta que a vinha requer trabalho regular e intensivo, desde arrendar a terra, desfazer torrões, retirar a folha, apanhar a parra que cai no Outono (*Georg.* II, 397). Ao contrário disso, a oliveira nada exige (*Georg.* II, 420). Daí a escolha desta por muitos. Com base nestas acusações, os agrónomos latinos passam à defesa da vinha: Varrão diz que a natureza da vinha tem analogias com a moleza feminina e que, por isso, cresce mais rapidamente que outras árvores (Varrão I, 41, 4), que as oliveiras, por exemplo, e que por isso é susceptível de dar lucro mais rapidamente; tanto Catão como Varrão afirmam que cada geira de vinha produz 600 urnas (1200 ânforas) de vinho, o que é bastante;

afirma Columela, mais racional, metódico e economista que os anteriores, que a cultura da vinha enriquece o produtor, devendo todos os agricultores estar bem informados que «o rendimento das vinhas é bastante grande». Plínio faz também a apologia do bom negócio da vinha, citando homens de sucesso: Acílio Esténelo, plebeu que angariou 400.000 sestércios com a venda de uma vinha inferior a 60 geiras (menor que a de Catão); Vetuleno Egíalo, liberto que ganhou grande reputação em Literno, na Campânia, graças às suas vinhas; Rémio Palémon, cuja riqueza aumentou consideravelmente após a compra de uma propriedade vinícola (Plínio XIV, 5). Finalmente, pertence a Columela a tarefa de demonstrar com cálculos a alta rentabilidade da produção da vinha e concluir que é um bom negócio plantá-la (Columela III, 3, 10-15).

Estas afirmações encomiásticas são o reflexo da luta contra opiniões contrárias que vigoravam na época. A questão que se colocava ao homem romano era: *Devemos manter as vinhas?* Muita gente preferia os seus territórios ocupados com outro tipo de culturas e plantios, como a oliveira, ou com baldios, de forma a proverem pasto e lenha, devido à sua rentabilidade imediata e pouca exigência de mão-de-obra. O sentido de rentabilidade que os agrónomos latinos conferem à produção do vinho na fazenda romana está bem patente nas preocupações de Varrão, ao ter em conta os suportes necessários às vinhas, pois o modo de os obter implica custos adicionais para o viticultor (Varrão I, 8), e numa expressão de Catão: «o feitor não deve emprestar vinho a ninguém»¹³, pois frustrará os seus planos de venda.

A motivação do consumidor de vinho é provocada pela realidade mais imediata: o quotidiano. O seu consumo é apreciado pelo homem romano enquanto parte fundamental, quase religiosa, de um banquete. Plínio faz questão de o salientar¹⁴. Este é um dos exemplos mais elementares. A este aspecto ligam-se as questões práticas e culturais do consumo do vinho. Ao mesmo tempo que o vinho era bebido à mesa, misturado com água, era também usado como ingrediente culinário. Catão ensina a fazer bolos de vinho (Catão 121). Columela ensina a fazer vinho grego, vinho de mirto, vinho de passas, hidromel de uvas e xarope de frutas com vinho, a lidar com vinho azedo, a fazer vinho doce (Columela XII, 20-42). Neste autor encontramos também o modo de produzir a uva seca, as *passi*, assim chamadas por terem endurecido ao sol¹⁵.

Plínio citaria os problemas de beber vinho demais (Plínio XIV, 38), ao mesmo

¹³ Catão 5, 3.

¹⁴ Plínio XIV, 16. Augusto, por exemplo, durante os banquetes, bebia vinhos fixos, como o de Setino, considerados por Plínio como de primeira classe.

¹⁵ Etimologicamente, a palavra tem origem no verbo *pando*, *pandi*, *pansum*, *passum*, *passere*, i. e., espalhar para secar ao sol.

tempo que Virgílio diz que «atrapalha as pernas e a língua confunde»¹⁶. Outro campo do quotidiano a que o homem romano devia a utilização do licor de Baco era a medicina. Plínio refere que os resultados medicinais que o vinho tinha entre os Gregos eram tais que estes lhe chamavam *vida* (Plínio XIV, 10). O vinho tem a propriedade de aquecer partes do corpo interior quando bebido, e refrescá-las quando espalhado exteriormente (Plínio XIV, 7). Mas já Catão enunciava uma série de aplicações medicinais em que o vinho era o protagonista: para dores de estômago, vinho com raiz de heléboro; contra a prisão de ventre, vinho com raiz de heléboro negro (Catão 114-115); contra a retenção da urina, vinho com madressilva e zimbro, preparado dentro de um vaso de bronze ou chumbo e bebido em jejum pela manhã (Catão 123); contra a ciática, vinho com zimbro (Catão 123); contra a indigestão, disenteria, tinea e lombrigas, 30 grãos de romãs esmagados em vinho (Catão 126); para a cura de febre (Catão 157, 13), vinho simplesmente. Há até mesmo receitas medicinais para doenças de bois (Catão 70-73). Columela ensina a fazer vinho marroio (bom para a tosse) e vinho cila (bom para o estômago)¹⁷. Canta Virgílio que «Com o vinho os Medos combatem o mau hálito e os velhos curam a asma»¹⁸. Razões mais que suficientes para se consumir vinho. Medidas que atestam a sua importância nesta cultura. Por isso quando não havia uvas, fazia-se vinho de outras formas: de tâmaras, de figos, de vegetais, de ervas, de arbustos e de mel (Plínio XIV, 18).

Finalmente, em Plínio, encontramos uma informação preciosa. Cita metaforicamente o significativo dito de Andróclides a Alexandre Magno, que «a cicuta é veneno para o ser humano e o vinho é veneno para a cicuta»¹⁹. Tendo em conta a acção da cicuta a partir do século I d. C., em Roma, até pela metáfora poderíamos concluir da extrema utilidade do vinho.

Do mundo rural, o vinho caminhava através das vias romanas para o mundo urbano, onde encontrava esta panóplia de utilidades entre os habitantes de Roma, ao mesmo tempo que criava laços de interdependência entre produtores e consumidores assíduos. Porém, uma outra realidade fazia seu usufruto diário, tanto no campo como na cidade: o rito religioso. Catão, como bom romano, ensina os seus discípulos de agronomia a cuidar bem da sua propriedade. E para que ela seja bem sucedida, os deuses devem protegê-la. Assim, deve honrar-se Júpiter Dapalis pelos bois que concedeu à *uilla*, usando uma taça de um vinho qualquer, dizendo:

Júpiter Dapalis, eu cumprio o meu dever ofertando-te esta taça de vinho da minha casa e no meio da minha família; por esta razão digna-te aceitá-la.

¹⁶ Virgílio II, 90.

¹⁷ Columela XII, 20-42.

¹⁸ Virgílio II, 126.

¹⁹ Plínio XIV, 7.

Deve então lavar-se as mãos, tomar o vinho e dizer:

*Júpiter Dapalis, considera favoravelmente o festim que te ofereço. Recebe este vinho que coloco diante de ti.*²⁰

O mesmo ritual se deve fazer a Vesta se assim se achar conveniente (Catão 132). Outros ritos em que se oferece vinho a Jano e a Marte são praticados de modo a purificarem-se as terras da *uilla* (Catão 141). A Marte Silvano oferece-se vinho (juntamente com trigo, toucinho e carne fresca) pela boa saúde dos bois em trabalho na fazenda (Catão 83). Varrão evoca o uso do vinho no culto de Baco, referindo-se ao flagelo que as cabras representam para as vinhas. Estas, ao pastar, destroem todas as plantas novas, especialmente as vinhas, porque têm dentes peçonhentos. Por isso Baco aceita o sacrifício de um bode, pois é pai da vinha e fá-lo pagar com a cabeça todos os danos causados ao fruto que o representa (Varrão I, 2, 18). Ainda sobre o vinho e o rito, canta o poeta augustano:

*Toma esta taça
de Baco da Meónia, para haver
a nossa libação ao Oceano...*²¹

Em Plínio encontramos referência a uma série de propriedades milagrosas do vinho, segundo a tradição de algumas das regiões do império. Na Arcádia, por exemplo, é dito fertilizar nas mulheres e provocar a loucura nos homens; já na Acaia, prevê e evita a gravidez, mesmo que as mulheres comam uvas estando já grávidas; em Trezénia, quem o beber não pode ser pai ou mãe; em Taso, há vinho que dá e vinho que tira o sono; no Egípto, existe vinho doce que provoca diarreia e vinho que causa o aborto (Plínio XIV, 22). Posto isto, outra coisa não poderíamos afirmar senão que o vinho é omnipresente no quotidiano do homem romano e, consequentemente, na economia romana.

Há duas grandes conclusões a retirar desta breve análise. A primeira consiste na grande utilidade e importância que o vinho e a vinha demonstram ter tanto na civilização como na cultura romanas. Da culinária à medicina, do económico ao religioso, o vinho é uma constante na vida do Homem antigo mediterrânico em geral, do romano em particular. A segunda, consequência directa da primeira, consiste no uso e aproveitamento económico dessa realidade quotidiana, espelhada nas obras dos autores estudados. Embora teóricos, estes textos reflectem essencialmente o real. Embora propostas, inspiram-se em vivências. A *uilla* de Catão, de Varrão e de Columela é pensada, racionalizada, de modo a obter dela o maior rendimento possível. A vinha ocupa nela lugar de grande

²⁰ Catão 132.

²¹ Virgílio IV, 380.

destaque, pois é apanágio das culturas itálicas (na obra de Columela, o tema da vinha ocupa mais de 25% do texto). Perguntava Varrão qual a região do mundo que produzia tanto vinho como certas regiões de Itália (Varrão I, 2, 7) e dizia Plínio que dos 80 tipos de vinhos existentes no mundo, dois terços pertenciam a Itália²².

Todavia, de Catão a Plínio, o Velho, detectamos algumas diferenças. Se no primeiro autor, como em Varrão, é o vinho italiano que desempenha a função principal na economia da *uilla*, em Virgílio, Columela e em Plínio detectamos já uma explosão de vinhos que desfilam a par com os itálicos: os de Lesbos, Tasos, Mareóti²³, Argos, Rodes, Quios, Bourges (Bordéus?), Líbia, Creta, Sídon, Bética, Gália Narbonense, África, Clazómenas, Chipre, Tripoli, Beirute, Tiro, Egípto, Mísia, Petra, Miconos, Éfeso. Particular importância é dada aos vinhos da Hispânia, a famosa vinha *coccolobis* que, segundo Plínio, tão bem se dava em Itália²⁴; as vinhas de Lautano, de Tarragona, de Lauronensia e das Baleares²⁵. A importância do vinho grego em Roma é salientada pelas medidas políticas tomadas por P. Licínio Crasso e por L. Júlio César, em 89 a. C., no sentido de controlar os exorbitantes preços a que chegava. Era vinho tão apreciado que, em cada banquete, só se dava uma taça a cada convidado. Plínio cita diversas ocasiões, de luxo e extravagância, em que se serviram vários tipos desses vinhos (Plínio XIV, 16). Enfim, uma realidade bem traduzida no episódio de Demócrito, que professava conhecer todos os diferentes tipos de vinhas na Grécia, pois pensava não ser impossível contá-los. Seria o único a pensar assim, a considerarem-se os variados tipos de vinhos aí existentes (Plínio XIV, 4).

O *boom* científico que ocorre entre os primeiros e os últimos autores entende-se pelo seu enquadramento cronológico. A república de Catão e de Varrão é ainda recatada face ao Mediterrâneo. O império de Columela, Virgílio e Plínio é já o do domínio territorial e comercial do *mare nostrum*. É esta realidade política que explica as mutações, a afluência vinícola a Roma e à Itália em geral e que provoca a apologia da agricultura italiana. Em Catão e Varrão ela é ainda reflexo do seu tradicionalismo anti-cipiónico, é um voltar à terra por conservadorismo (Varrão I, 69); em Columela, Virgílio e Plínio ela é já uma necessidade que se impõe face aos problemas da concorrência provincial que o império começava a conhecer. Gradualmente, e em especial a partir do início da expansão romana no Mediterrâneo, o proprietário romano deve preocupar-se com o problema da concorrência. Talvez possamos entender os artifícios ensinados por Catão, para fabricar vinhos de prestígio em Roma, não apenas como formas de se tentar obter

²² Plínio XIV, 9. Segundo este autor a sua importância em Itália não durou sempre, tendo começado apenas no ano 600 a. V. c., isto é, ano 154 a. C. Assim sendo, como se justifica o papel de Catão?

²³ Virgílio II, 85, 95; Plínio XIV, 3-4, 9; Columela III, 2; V, 7.

²⁴ Plínio XIV, 4.

²⁵ Plínio XIV, 8.

em território itálico o que tanta fama angariava noutras regiões. Talvez os possamos interpretar como uma forma de enfrentar a concorrência provincial que, para o império emergente, começava a ser preocupante. Em Columela e Plínio, são-no concerteza. Das 30 províncias que sustentavam Roma, 19 enviavam o seu vinho para a capital (c. 63%). Vinho esse que era de excelente qualidade, menos caro e, por isso, uma séria ameaça à produção romana e italiana. A rarefacção de cereais em território itálico era um eterno problema, como o atestam as *leges agrariae* graquianas e a criação da *annona*. O vinho, pelas exigências agrícolas e face à concorrência, começava a tomar o mesmo rumo em Itália. Era mais fácil e mais barato consumir o que vinha do império, se até tinha tanto prestígio e qualidade. Assim entendemos a apologia da vinha nos agrónomos latinos, ao mesmo tempo que atestamos a importância dada à produção vinícola. Tanto Catão como Varrão afirmam que cada geira de vinha produzia 1200 ânforas de vinho. Já no tempo de Columela, Séneca referia que a melhor geira de vinha, em Nomento, produzia 160 ânforas e, em Ceretano, propriedade de Columela na Etrúria, duas geiras de vinha (50 ha) produziam 140 ânforas. Muitas vinhas de primeira classe já só produziam 100 ânforas/geira. De facto, em dois séculos, a quebra fora bastante grande. Porém, Columela continua: comparando com a produção de pastos e madeiras, a vinha continua a estar muito bem em Itália. Por quê então a decadência da reputação da viticultura? interrogava-se o autor (Columela III, 3). Columela justifica-a através da desatenção do que se escolhia para plantar, da falta de cuidados para com a vinha e de deficiências científicas por parte de quem cultivava a vinha. Nós acrescentamos: a concorrência comercial com as províncias. Com efeito, Columela fala ainda no preço de mercado, da venda de vinho, bastante baixo (40 urnas = 300 sestércios²⁶). Este facto confirma a questão da concorrência provincial que desmotivou a produção itálica. Daí, também, a opção pelo olival, fenómeno económico que já séculos antes acontecera na Grécia. Diz Virgílio:

*Saudáveis frutos sim, mais o licor de Baco,
para isso aramos nós as nossas terras
ocupadas por tantas oliveiras...²⁷*

*Por isso louva tu grandes domínios,
mas, se é pequeno o teu, muito melhor²⁸.*

O poeta da *Eneida* faz a apologia da pequena propriedade, consciente que é nela que está a hipótese de sobrevivência da economia romana. A geira de Catão

²⁶ 1 urna = 7,5 sestércios. Columela III, 3, 10.

²⁷ Virgílio II, 142.

²⁸ Virgílio II, 412.

e de Varrão era média. A vinha de Columela é já o *latifundium*. É contra essa estrutura económica que Virgílio luta, consciente, pela experiência, das suas desvantagens para a economia romana. Plínio repensará a pequena propriedade.

Em suma, podemos considerar as obras dos agrónomos romanos como pequenas formas de tentar combater as grandes deficiências estruturais da agricultura romana. Espelham um racionalismo frio de quem tem consciência que só uma boa gestão da terra poderá fornecer a riqueza básica da sua civilização. Nele, ganha particular importância o papel da vinha e da produção vinícola, dado que esta era uma riqueza inata do território itálico, profundamente enraizada na cultura latina. Havia que aproveitá-la. Suetónio refere um édito que Domiciano promulgou em finais do século I da nossa era:

Tendo observado no mesmo ano grande abundância de vinho e muita escassez de trigo, deduziu daí que a preferência outorgada às vinhas fazia esquecer os trigais; proibiu, então, que se plantassem novas vinhas na Itália e deu ordem para se arrancarem as cepas nas províncias, conservando-se, no máximo, metade das existentes. Mas não deu execução a este édito²⁹.

Significa esta medida do imperador flávio que a apologia de Columela e de Plínio funcionou e a produção provincial foi enfrentada com a produção itálica? Porém, a iniciativa privada não deixou o édito de Domiciano ser promulgado, tal era a riqueza envolvida na produção e transacção do vinho. O problema do afluxo de vinhos a Itália continuou, chegando mesmo a servir de imposto provincial de tipo *anona*, o que agravou a situação dos proprietários romanos. Verifica-se assim como a produção vinícola é sintomática, e em parte índice, da situação económica romana durante os séculos III a. C. a I d. C.

²⁹ Suetónio – *Domiciano*, VII, 2.

