

Giulia Baratta \*

## Manipulações e fraudes na produção e venda do vinho na época romana\*\*

Entre as bebidas alcoólicas conhecidas na antiguidade, o vinho é a mais afa-mada e apreciada<sup>1</sup>. Amplamente utilizado como remédio na área da medicina, como alívio para a alma e fonte de inspiração, ele era sobretudo um elemento fundamental da dieta e acompanhava tanto as complexas elaborações culiná-rias destinadas à mesa dos ricos como os mais modestos comeres dos menos abastados.

Bebia-se em companhia durante luxuosos e faustosos banquetes, mas também com os amigos nas adegas e nas mais promíscuas tabernas, aquelas *nigrae popinae*<sup>2</sup> de que fala Marcial e que ainda vive nalguns frescos pom-peianos<sup>3</sup>.

Naturalmente, bebia-se também sozinho, expressão do hábito ainda hoje muito vivo na Europa mediterrânea de não comer nunca sem um copo de vinho: «chi magna senza beve, ammura a secco» diz, não por acaso, um pro-vérbio de Roma ainda em uso<sup>4</sup>. Assim, provavelmente, terá feito o viajante de Isérnia antes de se dar a outros prazeres que não os do palato. A inscrição que o recorda, é, para todos os efeitos, prova da sua consumação, ainda que em forma de diálogo, entre ele e o taberneiro (fig. 1): *L(ucius) Calidius Eroticus /*

\* Quero agradecer ao amigo, doutor José Alberto Ferreira a versão portuguesa deste texto e ao professor doutor Marc Mayer o tempo que me concedeu e os seus inestimáveis conselhos.

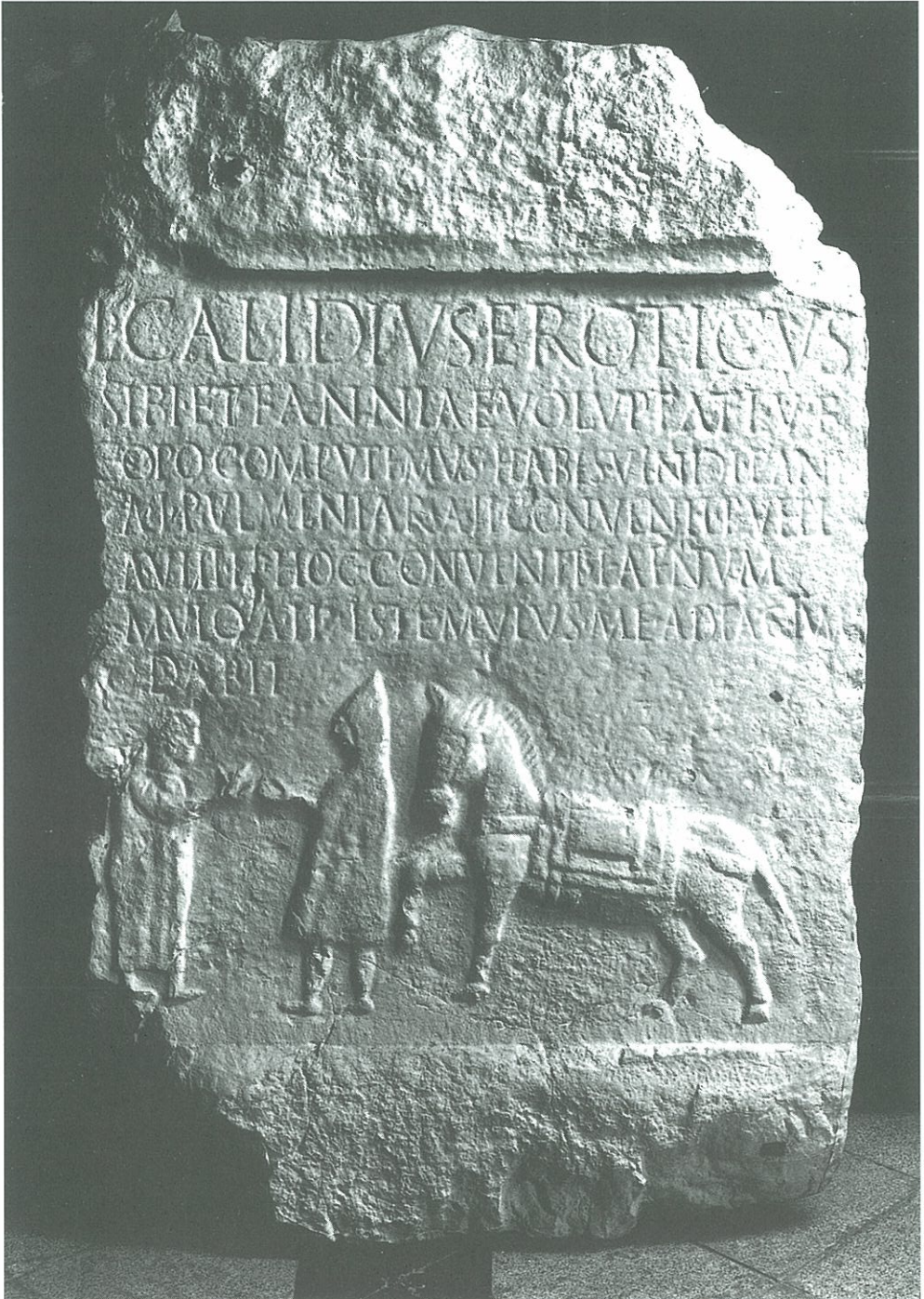
\*\* Deutsches Archäologisches Institut, Abt. Rom.

<sup>1</sup> Na antiguidade consumiam-se também outros tipos de bebidas alcoólicas, como a cerveja e os vinhos de grande variedade de frutos, por exemplo de tâmaras, maçãs, peras, figos, etc. Veja-se por exemplo AA.VV. – «Bier im Altertum. Ein Überblick». In *Linzer Archäologische Forschungen, Sonderheft VIII*. Linz, 1992, e Dosi, A.; Schnell, F. – *Le abitudini alimentari dei Romani (Vita e costumi dei romani antichi, 1)*. Roma, 1986, pp. 101-102.

<sup>2</sup> Marcial – *Epigrammata*, VII, 61, v. 8.

<sup>3</sup> Veja-se por exemplo Bragantini, I. – «Caupona della Via di Mercurio». VI, 10, 1. In *Pompei, pitture e mosaici*. IV, Regio VI, parte I. Roma, 1993, pp. 1005-1028.

<sup>4</sup> Malizia, G. – *Proverbi romaneschi. La millenaria saggezza del popolo romano*. Roma, 1998, p. 59.



**Figura 1** – Relevo funerario de *L. Calidius Eroticus* de Isernia, moldagem do Museo Civico di Baranello, DAI Inst. Neg. Rom 75.2718.



*sibi et Fanniae Voluptati v(ivi) f(ecit)/ Copo, computemus; habes vini sextarium unum, pane(m) / a(sses) unum, pulmentar(ium) asses duos; convenit; puell(am) / a(sses) octo; et hoc convenit; faenum / mulo a(sses) duos; iste mulus me ad factum / dabit<sup>5</sup>.*

Bebia-se também em casa, comprando o vinho directamente às adegas em quantidades mais ou menos modestas em função das necessidades e da disponibilidade económica, segundo um sistema que ainda podia encontrar-se nas casas de vinhos italianas não há muito tempo, quando a venda de vinho avulso era permitida. O vendedor, através de um funil colocado no balcão, vertia o vinho directamente no recipiente do cliente, como mostra, com cópia de pormenores, o relevo funerário de *Pompeianius Silvinus* em Augsburg<sup>6</sup> (fig. 2).

Os romanos dispunham de uma ampla gama de videiras e de vinhos, de tal modo que Virgílio, nas *Geórgicas* escreve, com liberdade poética, que enumerar as espécies de videira é operação tão árdua como querer contar os grãos de areia do deserto líbio<sup>7</sup>. Os nomes e as características das videiras de onde se colhiam uvas de mesa e de vinho são amplamente descritos por Columela<sup>8</sup> e por Plínio<sup>9</sup>, bem como as numerosas qualidades de vinho produzido por todo o Império. Plínio<sup>10</sup> refere 185, um número que duplica se se tiverem também em consideração os vinhos particularmente apreciados: *Quanto tamen in poto ingeniosius fuerit apparebit ad bibendum generibus centum octoginta quinque, si species vero aestimentur, paene duplici numero excogitatis...* As áreas de produção estendiam-se do Egeu oriental à Lusitânia, e algumas eram particularmente famosas, como por exemplo a Grécia e a Campânia, onde se produzia o famoso Falerno.

A procura de vinho era naturalmente grande e florescia o seu comércio, cujas vastas dimensões são claramente atestadas pelo testemunho das ânforas, e cuja organização complexa transparece da existência, pelo menos nas maiores cidades, de locais que lhe eram destinados, como os *fora vinaria*, os *porti vinarii* e as *cellae vinariae*, destinadas exclusivamente à comercialização de vinho, além das numerosas inscrições que recordam as diversas categorias de pessoal que aí se empregava e dos testemunhos epigráficos que se referem aos *vinarii* e aos *negotiatores* e *mercatores vinarii*.

<sup>5</sup> CIL IX 2689.

<sup>6</sup> O monumento funerário data do final do século II d. C. ou do início do III. Cfr. Bakker, L. – «Weinverkauf und Kontorszene auf dem Grabmal des *Pompeianus Silvinus* aus Augsburg». In *Die Römer in Schwaben. Jubiläumsausstellung 2000 Jahre Augsburg*, Zeughaus 23. Mai – 3. November 1985. München 1985, pp. 129-130.

<sup>7</sup> Virgílio – *Georgica* II, 103 ss.

<sup>8</sup> Columela – *De re rustica*, III, 2.

<sup>9</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 21 ss.

<sup>10</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 150.



**Figura 2** – Relevo funerario do monumento sepulcral de *Pompeianus Silvinus* de Augsburg, Römisches Museum Augsburg, n. 367.



O comércio do vinho era seguramente lucrativo para produtores e comerciantes, mas não só; era-o também para quantos tinham ocasião de com ele especular.

O caso mais gritante de fraude fiscal é seguramente aquele em que se encontra envolvido *Marcus Fonteius*, governador da *Narbonensis* entre 76 e 74 a.C. Provavelmente encorajada pelo êxito das acções empreendidas contra Verre, uma delegação de Galos, conduzida por Indutiomare, chefe da tribo dos Allobrogi, chegou a Roma em 70 a.C. e, patrocinada pelo advogado *M. Pletorius*, tentou uma causa contra o ex-administrador da província. *Marcus Fonteius* era acusado de *crimen rerum repetundarum* e ainda no específico de ter imposto taxas arbitrárias sobre o vinho em detrimento do tesouro público. O discurso de defesa, de Cícero, o seu advogado, encontra-se em estado bastante lacunar, mas conserva-se a parte relativa ao *crimen vinarium*. Segundo a acusação, *Marcus Fonteius* teria desenvolvido, ainda em Roma, antes de partir para as Gálias, a ideia de instituir uma taxa sobre os vinhos em circulação na *Narbonensis*<sup>11</sup>. As alfândegas situavam-se ao longo da *via Domitia*, a artéria principal que atravessava a província e a taxa imposta variava segundo as localidades. Infelizmente, não conhecemos a sentença pronunciada na conclusão do processo, mas não há nenhum indício concreto que possa fazer pensar que as acusações dirigidas contra *Marcus Fonteius* fossem injustificadas e falsas. Parece, na verdade, que Cícero não terá defendido a justa causa, e que a sua estratégia processual não terá sido das mais brilhantes, empenhada em boa parte em denegrir o testemunho dos Galos. Segundo refere Amiano Marcelino, para salvaguardar a imagem do seu cliente, Cícero terá mesmo afirmado que «*Gallos post haec dilutius esse poturus, quod illi venenum esse arbitrabantur*», como se as taxas impostas por *Marcus Fonteius* tivessem sido um benefício contribuindo obviamente para a salvação dos Galos *vini avidum genus*<sup>12</sup>.

O sucesso de um produto, como o vinho, neste caso, não é sempre garantia da sua bondade e qualidade; pelo contrário, é frequentemente acompanhado de fenómenos de fraude e falsificação, habituais nos nossos dias mas também bem conhecidos na antiguidade. A falta de informação disponível não permite estabelecer as reais dimensões do fenómeno, mas diversas fontes escritas e epigráficas e alguns achados arqueológicos consentem uma ideia, ainda que parcial, de enganos e sofisticções no campo enológico. A lista das manipulações a que o vinho era submetido é longa. Na verdade, vai das imitações aos fenómenos de envelhecimento acelerado, de coloração artificial e de adulteração, a que não escapavam nem sequer os vinhos mais nobres.

<sup>11</sup> Cf. Cícero – *Discours*, tome VII. *Pour M. Fonteius* par André Boulanger. Paris, 1950, p. 38, nota 3.

<sup>12</sup> Amiano Marcelino – *Rerum Gestarum libri XV*, 12, 4.

Já Catão<sup>13</sup> dava conselhos sobre como reproduzir em Itália o vinho grego e em particular o famoso vinho de Cós, uma das mais apreciadas produções helénicas, no qual era característica a adição de água de mar, substituível também na ocorrência por uma salmoura especial<sup>14</sup>. Provavelmente, nas intenções do Censor não se tratava de uma falsificação em si, que quisesse passar pelo original, mas é ainda assim sintomático o conselho de suprir a falta de um produto, seguramente caro e de não fácil acesso, com a sua imitação.

Contrariamente a quanto se poderia supor, na antiguidade não era de todo desconhecida a prova de vinhos. Galeno<sup>15</sup> escreve num seu comentário a Hipócrates «*Est enim una quidem ipsorum differentia in colore, altera vero in gusto qualitas, tertia in consistentia, quarta in odore et quinta in facultate...*».

Entre as qualidades mais notáveis dos vinhos destaca-se a cor, desde sempre um dos critérios de avaliação da bebida pois é índice da sua natureza e espelho da sua qualidade. Contudo, se para a antiguidade não se atesta uma diferenciação tão subtil das suas características como pode ser a moderna, talvez por força do hábito de não consumir vinho em copos de vidro incolor<sup>16</sup>, que permitem apreciar a fundo as mais variadas gradações, Plínio<sup>17</sup> distingue ainda assim quatro cores para os vinhos antigos: *albus*, *fulvus*, *sanguineus*, *niger*, ou seja, branco, dourado, vermelho sangue e negro, e Galeno<sup>18</sup> cinco: *albus*, *nigrus*, *fulvus*, *flavus*, *rubrus*, além de numerosas gradações intermédias.

A importância que, também na antiguidade, revestia o aspecto estético do vinho aparece evidente nos esforços dos produtores e dos comerciantes interessados em reforçar colorações evidentemente demasiado pálidas para tornarem a sua mercadoria mais atraente, por vezes até com prejuízo do gosto, quando não mesmo da salubridade do próprio produto. Plínio<sup>19</sup> refere o deplorável uso de alguns comerciantes da *Narbonensis* de corarem os vinhos através de uma fumigação ou por junção de aloé: «*De reliquis in Narbonensi genitis adseverare non est, quoniam officinam eius rei fecere tingentes fumo, utinamque non et herbis ac medicaminibus noxiis. Quippe etiam aloe mercator saporem coloremque adulterat*». Além disso, confirma o uso de substâncias corantes no caso de vinhos de menor qualidade, obtidos por sucessivas prensagens do bagaço após

<sup>13</sup> Catão – *De agri coltura* 24, 112-113. Veja também Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 79.

<sup>14</sup> Catão – *De agri coltura* 105-106.

<sup>15</sup> Galeno – *Hippocratis de auctorum morborum victu liber et Galeni commentarius III*. Lipsiae: Ed. Kühn, 1828, vol. XV, p. 629 ss.

<sup>16</sup> O uso do copo de vinho em vidro generalizou-se no Renascimento, cf. Sicheri, G. – *Il libro completo del vino*. Novara, 1999, p. 148.

<sup>17</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 80.

<sup>18</sup> Cf. *supra*, nota 15.

<sup>19</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 68.



a primeira prensagem da uva<sup>20</sup>. Plínio não especifica a natureza dos colorantes, mas por Plutarco<sup>21</sup> sabemos que um dos mais utilizados era o açafraão.

Uma confirmação posterior das práticas de coloração artificial vem das escavações conduzidas nas instalações de produção de vinho em Braunberg nas margens do rio Mosela. Aqui, de facto, o passo ao crivo da terra permitiu a recuperação, não apenas de numerosas sementes de uva como também de sabugueiro, estes além do mais atribuíveis a *Sambucus nigra* L<sup>22</sup>. Não é de excluir que os frutos de sabugueiro, dos quais se extrai um sumo muito escuro negro-azulado, tenham sido utilizados para reforçar a tonalidade dos vinhos tintos, segundo um procedimento por vezes ainda utilizado, e que então no vale do Mosela a produção de vinho tinto fosse mais consistente do que é hoje em dia.

Não devemos escandalizar-nos por estes procedimentos. De resto, até há bem pouco tempo, era permitida uma coloração do vinho através da enolina, uma substância obtida industrialmente da pele da uva, e é ainda prática corrente misturar vinhos de cor pouco intensa com outros cromaticamente mais fortes<sup>23</sup>.

Na antiguidade, como de resto ainda hoje, acontecia também, por vezes, a necessidade do contrário, isto é, a de reduzir a intensidade da cor.

Hoje, o problema pode ser resolvido com a adição de um carvão específico que absorve e mantém as substâncias colorantes e que é depois eliminado com uma simples filtragem<sup>24</sup>. No livro de cozinha de Apício conserva-se ainda uma receita para uma mudança de cor decididamente mais drástica. Para transformar vinho tinto em branco, aconselha-se ali a adição de farinha de feijão, três claras de ovo ou cinzas de videira de que nasça uva branca: «*vinum ex atro candidum facies: lomentum ex faba factum vel ovorum trium alborem in lagonam mittis et diutissime agitas: alia die erit candidum. Et cineres vitis albae idem faciunt*». A albumina líquida, «*um novo e perfeito sistema da casa A. Boake & Cº de Londres, inventora premiada e patenteada para todos os países vinícolas da Europa*», que a companhia britânica lançou no mercado oitocentista, exactamente como processo para aclarar os vinhos, não era então uma nova invenção, mas um remédio que inspira algum cepticismo, como justamente sublinhava a seu tempo Luigi Manzi<sup>25</sup>.

<sup>20</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 130.

<sup>21</sup> Plutarco – *Moralia, Quaestionum convivalium libri VI* 7, 2.

<sup>22</sup> Konig, M. – «Pflanzenfunde aus römerzeitlichen Kelteranlagen der Mittelmosel». In *Neue Forschungen zum römischen Weinbau an Mosel un Rhein*. Trier, 1995, pp. 63-64.

<sup>23</sup> Sicheri, G. – o. c., p. 76.

<sup>24</sup> Sicheri, G. – o. c., p. 76.

<sup>25</sup> Manzi, L. – *La viticoltura e l'enologia presso i Romani. Studio fatto pel concorso internazionale di attrezzi ed apparecchi di viticoltura, enologia e distillazione tenutosi in Conegliano nell'anno 1881*. Roma, 1883 (edição anastática, Roma 1998), p. 224.

Outra das características que distinguem o vinho é o aroma, e naturalmente que, quando este é mau, não convida ao consumo do produto. Como remédio para este problema, Catão<sup>26</sup> aconselha a submersão, no *dolium* em que se conserva o vinho, de um caco de telha ardente embebido em pez, deixando-o assim pelo menos dois dias, devendo repetir-se o procedimento até ao total desaparecimento de qualquer odor desagradável. Não devemos espantar-nos com o remédio, que sem dúvida terá influenciado o gosto dos vinhos, uma vez que na antiguidade era comum a prática de o conservar em recipientes barrados com pez, embora Plínio admita que os melhores vinhos eram os produzidos sem aditivos e mantidos em recipientes isentos de pez<sup>27</sup>. Este era aplicado uma primeira vez na oficina quando se retiravam os recipientes do forno e o calor do barro facilitava a sua distribuição<sup>28</sup>. A pesgagem renovava-se depois sempre que os recipientes eram reutilizados. A operação, naturalmente complexa, descrita com minúcia por Columela<sup>29</sup>, previa que se fizesse uma raspagem das paredes dos recipientes antes de ser de novo pesgada, e constituía de facto uma verdadeira operação de limpeza permitindo a remoção de, entre outras, bactérias e fungos cuja presença poderia causar doenças do vinho e fenómenos de acidificação<sup>30</sup>. A escolha do pez não era feita ao acaso, mas atendia às suas próprias características, que naturalmente se transmitiam ao vinho<sup>31</sup>. Realmente, o *vinum pictum*<sup>32</sup> era muito apreciado, e era famosa também a *vitis allobrogica* cuja natureza dava um vinho com sabor a pez<sup>33</sup>.

O terceiro elemento cujo concurso é fundamental para caracterizar o vinho é o paladar, ou seja, o conjunto de características perceptíveis apenas provando-o. Pela estrutura geral do sabor, resultante da presença dos açúcares, dos ácidos, do tanino e do álcool, bem como através das outras características do vinho, na actualidade expressas com os conceitos de intensidade, persistência, corpo, macieza, harmonia, qualidade e estado evolutivo, não se conhece no passado uma terminologia unívoca e normalizada, comparável à moderna. Da literatura, porém, transparece a capacidade de apreciar as qualidades e as características dos vinhos de que conhecemos inúmeras definições, ecléticas e

<sup>26</sup> Catão – *De agri coltura* 110.

<sup>27</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XXIII, 45.

<sup>28</sup> *Geoponica*, VI, 4, 1.

<sup>29</sup> Columela – *De re rustica* XII, 18.

<sup>30</sup> Uma cena de pesgagem de *dolia* está representada no mosaico de Saint-Roman-en-Gal (século. III d.C.) conservado no Musée des Antiquités Nationales de Saint-Germain-en-Laye, que representa as quatro estações e as principais actividades que as distinguem. Veja Lancha, J. – *Recueil général des mosaïques de la Gaule*. III Province de Narbonnaise. 2. Vienne, X Supplément à *Gallia*. Paris, 1981, pp. 208-225.

<sup>31</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 25, 6.

<sup>32</sup> Cf. por exemplo, Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 57.

<sup>33</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV 18 e 26.



fortemente subjectivas<sup>34</sup>. Para melhorar estas características dos vinhos, recorria-se com frequência à mistura, segundo diversos procedimentos amplamente descritos por Plínio. Um detestável vinho de Marselha, por exemplo, utilizava-se apenas com este objectivo, enquanto um vinho velho de *bouquet* pronunciado servia para revigorar um menos velho e menos característico<sup>35</sup>.

Para evitar uma fermentação incorrecta e um mau processo de envelhecimento, juntavam-se aromas com um forte carácter antiséptico e que serviam ainda para corrigir eventuais alterações de sabor.

Não era, contudo, pouco comum o costume de adicionar gesso ou mármore<sup>36</sup> para favorecer a conservação dos vinhos. Trata-se de um procedimento empírico não muito diverso do actual adição de sulfato, isto é, a adição de sulfato de cálcio sobretudo aos mostos pouco ácidos, uma prática hoje apenas autorizada, dentro de certos limites, com alguns vinhos licorosos.

Uma outra fraude perpetrada por produtores e comerciantes desonestos, era o envelhecimento artificial do vinho para o poderem vender mais caro como produto de maior qualidade. O vinho era considerado *vetus* ou *vetustus* quando cumpria um ano e tinha por isso passado sem problemas o verão a seguir à sua produção<sup>37</sup>. O envelhecimento do vinho era prática corrente porquanto eram apreciados os vinhos envelhecidos, pelo menos nos escalões mais elevados da sociedade. Que estes se gabavam de ter na sua adega tais vinhos resulta evidente da irónica descrição que faz Petrónio do jantar de Trimalquião, um vaidoso novo-rico que, por ostentação, oferece aos seus hóspedes *Falernum Opimianum annorum centum*<sup>38</sup>. O ano do consulado de *L. Opimius*, 121 a.C., entrou na história exactamente pela óptima qualidade do Falerno, de que restavam ainda algumas raras ânforas na época de Plínio, embora com o conteúdo reduzido a uma espécie de mel amargo<sup>39</sup>. A importância de que se revestia a idade do vinho é atestada ainda pelos *tituli picti* das ânforas, que definem o produto como *vetus*<sup>40</sup>, e por aqueles em que é especificada a data se não da colheita, ao menos do momento do engarrafamento do produto<sup>41</sup>.

Para fazer rapidamente amadurecer o vinho, este colocava-se em ambientes específicos, ditos *apothecae*<sup>42</sup> ou *fumaria*<sup>43</sup>, colocados directamente nas divisões

<sup>34</sup> Cf. para a terminologia Billiard, R. – *La vigne dans l'Antiquité*. Lyon, 1913, p. 510 s.

<sup>35</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV 8, 8; 6, 3; 9, 1.

<sup>36</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 129.

<sup>37</sup> *Digesta* XXXIII, 6, 11.

<sup>38</sup> Petrónio – *Satyricon* 34.

<sup>39</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 55 e 94.

<sup>40</sup> Cf. a título de exemplo CIL IV 2616 e os *tituli* in Liou, B.; Marichal, R. – «Les inscriptions peintes sur amphores de l'anse Saint-Gervais a Fos-sur-mer». *Archaeonautica*. 2 (1978), pp. 109-180.

<sup>41</sup> Cf. CIL IV 2256, 2257.

<sup>42</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 94.

<sup>43</sup> Para uma descrição destes ambientes veja-se Columela – *De re rustica* I, 6, 20.

aquecidas da casa e possivelmente orientadas para sul, de forma a apanharem mais sol<sup>44</sup> quando não eram directamente expostos, segundo um processo bem conhecido desde os gregos, para favorecer a oxidação e o envelhecimento. Como evidenciam A. Tchernia e J.-P. Brun, o fumo e o sabor amargo que dele resulta, não eram a causa do envelhecimento do vinho, como parece que geralmente criavam os romanos, mas apenas uma consequência do aquecimento com lareiras das salas onde este era colocado<sup>45</sup>. Plínio, por exemplo, escreve sobre um *vinum diutinum fumo inveteratum*<sup>46</sup> que aliás qualificava como *insaluberrimum*, opinião partilhada por Galeno<sup>47</sup>. Parece que a prática era particularmente difundida em contexto gálico, e o vinho assim obtido de sabor não muito agradável, pelo menos a acreditar nas palavras de Marcial<sup>48</sup>.

Pode provavelmente identificar-se como *fumarium* destinado a esta prática um vão pertencente à instalação vinícola de Piesport (fig. 3), no Vale do Mosela<sup>49</sup>. Este caracteriza-se pela presença de um pavimento com *hipocaustum* e por um revestimento parietal de tijolos furados, que não devem cumprir outra função senão a de permitir a circulação de ar quente. O vinho, de facto, como aconselham com insistência os agrónomos antigos, o próprio Plínio e até Vitruvius<sup>50</sup>, deveria conservar-se por norma em ambientes frescos e longe de fontes de calor, para não alterar o processo de fermentação e assim favorecer um bom envelhecimento.

É difícil estabelecer se todas estas manipulações, e outras mais de que falam as fontes, eram sempre consideradas propriamente fraudes ou antes «remédios» de uso geral, ainda que não vistos com bons olhos. Com efeito, Plínio<sup>51</sup> escreve que «*tot veneficiis placere cogitur, et miramur noxius esse*», onde o termo *veneficiis* é usado para sublinhar com intensidade o excesso de manipulações a que era submetido o vinho. Plínio<sup>52</sup> assinala ainda a posição de Catão, contrária quanto às sofisticções, segundo este último «*iubet vina concinnari*» assinalando num apontamento «*hoc enim utitur verbo...*» que para o Censor se trataria apenas da preparação do produto.

É lícito supor que produtores e comerciantes tendessem a esconder as eventuais manipulações sofridas pelo produto, como parece deduzir-se da von-

<sup>44</sup> Galeno, XI 664-5.

<sup>45</sup> Tchernia, A.; Brun, J.-P. – *Le vin romain antique*, Grenoble 1999, p. 138.

<sup>46</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XXIII, 40.

<sup>47</sup> Galeno IX 663.

<sup>48</sup> Marcial – *Epigrammata* III 82, 23; XIII, 123, 2.

<sup>49</sup> Gilles, K.-J. – «Die spätrömische Großkelteranlage von Piesport». In *Funde und Ausgrabungen im Bezirk Trier*. 19 (1987), pp. 53-59. A instalação remonta provavelmente ao século IV d.C.

<sup>50</sup> Cf. por exemplo Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 133; Vitruvius – *De architectura* I, 4, 2; Paládio – *De agricultura* XVII, 1; Varrão, *De re rustica*, I, 13, 7.

<sup>51</sup> Plínio – *Naturalis Historia*, XIV, 130.

<sup>52</sup> Plínio – *Naturalis Historia*, XIV, 129.





Figura 3 – O *fumarium* de Pisport (Foto G. Baratta).

tade ou da necessidade de declarar explicitamente a alta qualidade de alguns vinhos nos *tituli picti* das ânforas que os continham, nos quais se declarava tratar-se de *vinum excellens* ou *sine defrutum*<sup>53</sup>, uma etiqueta que evidentemente certifica a sua pureza. Na verdade, o *defrutum*, o mosto cozido e prensado, segundo Plínio<sup>54</sup> pela metade, ou a 2/3 segundo Columella<sup>55</sup>, era misturado ao mosto, provocando o aumento do grau alcoólico e da taxa de acidez e permitindo uma melhor conservação do vinho.

A compra de um bom vinho, tanto por grosso como a retalho, não era, então, coisa fácil<sup>56</sup>. Com efeito, até os clientes mais modestos, que compravam o seu vinho ao balcão ou o bebiam directamente nas tabernas, não escapavam às fraudes e aos enganos. A compra em locais públicos dependia da confiança no negociante. Mas quanto se poderia confiar nos comerciantes, categoria devota de Mercúrio, o deus, entre outras coisas, também dos mentirosos?

Nestes casos, realmente, o problema maior era resultante do hábito de não beber sempre o vinho *merum*, isto é, puro, mas de o acrescentar com água e por conseguinte consumi-lo *mixtum*. O costume de *miscere* não tinha apenas o objectivo de compensar a alta graduação alcoólica dos vinhos antigos, que se estima atingisse os 16-18 graus, de lhe atenuar os eventuais maus sabores, resultantes de processos de fermentação e conservação nem sempre correctos, e de lhe diluir a espessura devido ao envelhecimento, mas era sobretudo um hábito alimentar estreitamente ligado à natureza dos vinhos em si mesmos. A água acrescentada tanto podia ser fria como quente, e neste caso preparava-se e mantinha-se em recipientes semelhantes aos samovares, em proporções variáveis segundo o próprio vinho, o gosto pessoal e a ocasião em que se consumia<sup>57</sup>. Podia-se mesmo arrefecer e diluir o vinho com neve, vertendo-o directamente sobre a neve contida num pano de lã que depois servia de filtro para a bebida. A neve conservava-se em criptopórticos especificamente criados para isso, um dos quais parece poder identificar-se na Villa Adriana, em Tivoli<sup>58</sup>.

<sup>53</sup> Cf. por exemplo CIL IV 5580.

<sup>54</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XIV, 80.

<sup>55</sup> Columella – *De re rustica* XII, 21, 1.

<sup>56</sup> Sobre a compra e venda de vinho veja-se Tchernia, A. – «La vente du vin». In *Mercati permanenti e mercati periodici nel mondo romano*. Atti degli Incontri capresi di storia dell'economia antica (Capri 13-15 ottobre 1997), Bari, 2000, pp. 199-209.

<sup>57</sup> Sobretudo na Antiguidade grega, diversas fontes documentam as proporções de água e vinho que podiam variar de uma proporção de 1:1 a 4:1. Para uma síntese veja-se García Soler, Ma J. – «El vino en la antigua Grecia. Formas de elaboración y consumo». In *La Rioja, el vino y el Camino de Santiago*. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y del Vino. Vitoria-Gasteiz, 1996, pp. 140-141.

<sup>58</sup> Prina Ricotti, E. Salsa – «Criptopórtici e gallerie sotterranee di Villa Adriana nella loro tipologia e nelle loro funzioni». In *Les cryptoportiques dans l'architecture romaine*. École Française de Rome, 19-23 avril 1972, Palais Farnese. Roma, 1973, p. 246 ss.



Esta prática de misturar vinho com água era a razão de frequentes burlas por parte dos revendedores desonestos, em prejuízo dos clientes<sup>59</sup>. Já Catão<sup>60</sup> escreve sobre a eventualidade de ocorrer em vinho demasiado aguado e indica o modo de o reconhecer: «*si voles scire in vinum aqua addita sit necne, vasculum facito de materia hederacia, vinum id quod putabis aquam habere eo demittito; si habebit aquam, vinum effluet, aqua manebit, nam non continet vinum vas hederaceum*». Um cliente de um *hospitium* de Pompei [Regio I, 2, 24], evidentemente enganado ao deparar com numa bebida mais parecida com água do que com o nectar de Baco, deixou expresso o seu desapontamento escrevendo numa parede nas imediações do lugar: «*talía te fallant utinam me(n)dacia, copo: tu ve(n)des acuam et bibes ipse merum*»<sup>61</sup>. Marcial<sup>62</sup>, por seu lado, confirma este mau costume num breve mas irónico epigrama: «*Callidus inposuit nuper mihi copo Ravennae: cum peterem mixtum, vendidit ille merum*». Não será por acaso que *caupo*, termo como o qual se designa o gestor de uma *caupona*, adquire frequentemente na tarda antiguidade uma valência pejorativa, ligada exactamente a este tipo de fraude. Isidoro de Sevilha<sup>63</sup> explica o termo *caupo* como «*caupo pessimus de vino aquam faciens*», uma clara referência ao excesso de água na mistura do vinho e Santo Ambrósio<sup>64</sup> usa palavras análogas comparando os «*adulterante sermonem dei*» a «*qui miscent aquam vino tamquam caupones pessimi*».

Quanto fossem correctos no uso das garrafas os gestores das tabernas e das adegas, uso bem evidente nos relevos que representam esses lugares é difícil dizer. Sobretudo com as de cerâmica, concerteza as mais comuns, era fácil enganar quer na qualidade quer na quantidade nelas contida, e é fácil imaginar que deveria tratar-se de uma fraude bastante comum, como, de resto, era ainda no séc. XVI, em Roma. Para a banir, o papa Sisto V Peretti proibiu o uso de canecas e recipientes de terracota e metal dentro dos quais o vinho não era visível e, com um anúncio feito a 15 de Julho de 1588, deu ordem aos taberneiros para utilizarem exclusivamente as novas garrafas de vidro, providas de tara e com o gargalo estreito, produzidas por sua ordem por Maier Maggino di Gabriello<sup>65</sup> e ainda hoje presentes à mesa dos restaurantes romanos.

<sup>59</sup> Cf. a este propósito também uma cantiga popular romana *La società dei magnaccioni*: «...ma che ce importa,/se l'oste ar vino c'ha messo l'acqua,/e noi je dimo, e noi je famo,/c'hai messo l'acqua, e nun te pagamo...».

<sup>60</sup> Catão – *De agri cultura*, 111.

<sup>61</sup> CIL IV 3948.

<sup>62</sup> Marcial – *Epigrammata* III, LVII.

<sup>63</sup> Isidoro de Sevilha – *Etymologiarum liber X. De vocabulis* 58.

<sup>64</sup> Ambrósio, Santo – *Expositio Psalmi CXVIII*, 20, 4.

<sup>65</sup> De Santis, L.; Del Canuto, F. – *Le osterie romane. Storie, costume e curiosità delle antiche taverne cittadine*. Roma, 1997, pp. 27-28.

Parece assim que na antiguidade, nem mais nem menos do que acontece hoje em dia, o vinho não era sempre sincero. Nem mesmo os ricos, que se permitiam produtos de qualidade, podiam estar tranquilos acerca dos seus vinhos, ao menos segundo Plínio<sup>66</sup> que, quase com pesar, escreve: «*iam vero nec procures usquam sinceris. Eo venere mores, ut nomina modo cellarum veneant, satim in lacibus vindemiae adulterentur. Ergo, Hercules mirum dictu, innocentius iam est quodcumque et ignobilius*». Feliz, portanto, o proprietário do copo em que está escrito «*bene bibo*»<sup>67</sup>!

<sup>66</sup> Plínio – *Naturalis Historia* XXIII, 33.

<sup>67</sup> CIL XIII 10048, 43.