
VIȚA-DE-VIE ȘI VINUL ÎN OPERA LUI PLINIUS CEL BĂTRÂN (*ISTORIA NATURALĂ*, XIV)

de **Mihaela Marcu-Bogan**

Cuvinte cheie: vin, vița-de-vie, pramnios, Protropos, defrutum

Sursele literare grecești și latinești constituie baza indispensabilă pentru cunoașterea vinurilor și viței-de-vie în antichitate. De la textele homerice până la Galenus din Pergam, autorii antici, atestă timp de peste un mileniu, diversitatea crescândă a producției vinicole/viticole atât geografică cât și complexitatea tipologică.

Această producție poate fi studiată într-o manieră indirectă prin studiul amforelor grecești, prin intermediul cărora era transportat vinul. Desigur, amforele permit mai ales cunoașterea principalelor axe comerciale antice (în special cele ale vinului). Poeți, compilatori erudiți sau oameni de teren, numeroși autori antici greci și latini ne dezvăluie diverse aspecte ale producției de vinuri. Arheologia, paleobotanica și mai ales lingvistica atestă localizarea celor mai vechi centre de producție viticolă în regiunile cuprinse între Asia Mică și Caucaz, începând cu mileniul al II-lea a. Chr.¹

Plinius cel Bătrân, în cartea a XIV-a, menționează printre altele și vinurile din Asia Mică. Reputate în epoca imperială, vinurile din această regiune ocupă un loc important în rândul celor 150 de vinuri și vii enumerate în această carte consacrată în întregime viței-de-vie și vinului².

¹ Originea lydiană a lui Bacchos, ilustrează foarte bine această bogăție a fondului comun viti-vinicol împărțită între primele civilizații egeene.

² Și alte cărți din *Istoria Naturala* tratează tema viticulturii: cartea XVII dezvoltă aspecte mai tehnice (expunerea viilor, plantarea, moduri de cultură și boli ale viței-de-vie); proprietățile medicinale ale strugurilor, vinul și produsele sale derivate sunt expuse în cartea XXIII.

Bogată în informații incontestabile și aproape inepuizabile, această enciclopedie viti-vinicolă se dovedește a fi complexă; conținutul său dispartat reflectă atât demersul foarte puțin riguros al autorului cât și numeroasele surse cărora Plinius cel Bătrân le împrumută esențialul exemplul edificator fiind cartea a XIV-a³.

Mare amator de digresiuni și anecdote, Plinius urmează cu dificultate planul cărții a XIV-a pe care și-l propune în cartea I. După ce a vorbit de vinuri și de varietățile sale, el abordează vinurile la § 53, începând cu cele mai celebre: cele cu renume în antichitate, apoi cele „europene” (Italia, Galia, Spania) și, în fine vinurile de peste mări, *vina transmarina* (§ 73-76). Urmează apoi o analiză tipologică (vinuri sărate, vinuri arse, etc.). Subiectele sunt dificil de separat și se întrepătrund în mod frecvent. În pofida acestor „sinuozități” în prezentare, autorul merită urmărit în prezentarea sa despre vinuri. Chiar dacă au fost deja localizate o parte din producțiile evocate de Plinius, acesta ne dezvăluie câteva noi „apelațiuni” din peninsula asiatică. El îmbogățește printre altele, în mod semnificativ cunoașterea noastră despre tipologia vinului din Asia Mică, reputată în sec. I p.Chr.

Referindu-se la Homer, Plinius începe prin a lăuda cele două vinuri celebre ale antichității; imediat după miticul vin din Maronea tracică, figurează *pramnien*-ul (*Pramnius*). Foarte puternic, apreciat atât pentru calitățile sale gustative cât și pentru virtuțile sale terapeutice, vinul *pramnien* a marcat aproximativ 1000 de ani de istorie vinicolă grecească. Această excepțională longevitate este un argument suficient pentru a figura în rândul marilor vinuri ale Antichității. Se pare că nimeni nu a încercat să definească într-o manieră sistematică caracteristicile acestui vin – el este mereu schimbător – atât din punct de vedere geografic cât și tipologic. De la Homer la Dioscoride, semnificația calificativului *pramnios/pramneios* pe care anticii au utilizat-o în cea mai mare parte a timpului pentru acest vin ales, a variat. Prima mențiune a termenului „*Pramnios*” apare în *Iliada* și *Odyssea*⁴. În lipsa unei precizări homerice în materie și a unei absențe a unui loc geografic cunoscut numit Pramnios, cercetătorii au încercat prin intermediul autorilor târzii să descopere regiunea eponimă. Indicații edificatoare se succed începând cu secolul al IV-lea și provin de la autori citați de către Atheneu. Cel mai precis e Semos din Delos

³ În comentariul său la ediția din 1958, Plinie L' Ancien, *Histoire naturelle*, livre XIV, CUF, Paris, J. Andre, subliniază datoria considerabilă pe care Plinius o are față de predecesorii săi, mai ales față de Theophrast; în plus, pentru problemele de vinificație și elaborare a vinurilor, autorul folosește tratatul de agronomie a lui Caton, dar și tratatele medicilor și clasamentele tipologice ale vinurilor care au influențat foarte mult ierarhia vinicolă propusă de Plinius, în special pentru vinurile „străine”.

⁴ *Iliada*, XI, v. 638-643 și XIV, v. 5; *Odyssea*, v. 234-236.

(sec. III-II a.Chr.)⁵, care stabilește legătura etimologică între o stâncă Pramnios din Insula Ikaros și viile unui munte apropiat și numele vinului faimos pe care insularii îl produceau.

În cursul secolelor următoare, amintirea acestor multiple proveniențe geografice se estompează și Plinius e singurul care pledează în favoarea unei *apelații* de origine la Smyrna (§ 54). Însă alți autori care cunosc acest *pramnien* emit păreri diferite: în sec I a.Chr., Didymus din Alexandria⁶ atribuie această denumire unei vii numite *pramnia*; aproape un secol mai târziu, Dioscoride asimilează *protropos*⁷ în timp ce alții, după Atheneu, speculează asupra diferitelor etimologii pentru a-l defini⁸.

De asemenea, specialiștii moderni⁹ s-au raliat ultimei păreri, mulțumindu-se să spună că termenul *pramnios*, pierzând în decursul secolelor identitatea sa topografică originală, a sfârșit prin a desemna diferite vinuri, în general din zona marilor vinuri grecești. Fără a avea o origine fixă, vinul de *Pramnos* a cunoscut astfel mai multe patrii, din Thracia până pe coasta occidentală a Asiei Mici.

1. Revenind la Plinius, §54, el afirma: „**Pramnios** de asemenea, pe care Homer l-a lăudat, este încă la rang de cinste în zilele noastre; el provine din teritoriul Smyrnei, în apropierea templului Mamei Zeilor”¹⁰.

Citate după vinurile occidentale, „vinurile de peste mări” (*vina transmarina*), grecești, asiatice, egiptene, sunt enumerate începând cu cele două vinuri homerice. Urmează o lungă enumerare de la §73 până la §76, despre vinurile din Asia Mică.

2. § 73. Vinul de Clazomene (**Clazomenio**), care figurează imediat după marile vinuri „clasice” de Thasos, Chios și Lesbos. Există însă o precizare remarcabilă, el este preferat tuturor celorlalte în timpul lui Plinius, „de când este mai puțin amestecat cu apă de mare”¹¹.

⁵ Semos din Delos, (~ 200 a. C.), cartea a III-a, Fr. 5 a, FHG, IV (p. 493).

⁶ Didymus din Alexandria, (~ 30 a. C.) după Fr. 47 din M. Schmidt, *Didymi Chalcenteri Grammatici Alexandrini Fragmenta*, Teubner, 1854.

⁷ Dioscoride, (mijlocul sec. I e. n.), *Materia Medica*, V, 6, 4.

⁸ Atheneu, 30 e.

⁹ J. André, în comentariul său la Plinius, *op. cit.*, p. 96, § 54, nota 2, acceptă evoluția pe care a cunoscut-o termenul, dar afirmă că „Pramnios datorează numele său regiunii stâncoase Pramnios din Insula Ikaros, la sud-est de Samos”. Fr. Salviat, în *Le vin de Thassos. Amphoraes, vin et sources écrites*, în Empereur, J.-Y., Garlan, Y. (éds.), *Recherches sur les amphores grecques, BCH. Suppl. XIII* (1986), p. 145-196., mai nuanțat, se mulțumește să menționeze doar că oamenii din Ikaros revendicau originea sa din sec IV a.Chr.

¹⁰ Varron, *Res rusticae*, I, 7, 6, vorbește în două rânduri de Smyrna și viile sale prodigioase: două recolte pe an pentru viile de pe malul mării, și chiar 3 recolte pentru cele de la Metroon, templul Cybelei. Referitor la ultimul tip de vița-de-vie, Plinius îl denumește „vița-de-vie ne bună” (XVI, 115), dar Theophrast (CP, I, 18, 4) afirmă că ar fi vorba de o plantă diferită de vița-de-vie.

¹¹ *Nunc gratia ante omnia est Clazomenio, postquam parcuis mari condunt.*

3. §74. **Tmolites**, considerat un vin dulce, licoros, apreciat de către Plinius nu pentru el însuși ci pentru dulceața și maturitatea sa, care-l făceau un excelent vin de tăiat¹².

4. § 74, vinul de **Telmessos** în **Lycia**. Plinius menționează printre altele (§ 117), un cepaj propriu acestei regiuni, numind în mod precis vița-de-vie lyciană (*uva Lycia*), cu proprietăți constipante.

5. § 75. **Hippodamantium**, care provine, conform lui Hesychios din Alexandria, din Cyzique, în Propontida.¹³

6. § 75. **Protropos** de **Cnidos**, explicând puțin mai departe procesul de fabricație (§ 85) când se interesează cu privire la diversele metode de elaborare a vinului Plinius menționează și definește *protropos*-ul printre vinurile obținute din struguri uscați (stafide) (*vina passa*), în cadrul cărora, acesta se distinge prin asprimea și calitatea sa de vin din „mama-picătura”¹⁴.

7. **Katakékauménitès**.

8. **Mésôgîtès**, care dă dureri de cap. Plinius preia remarca lui Dioscoride¹⁵, care confundă Mésôgîtès cu Tmôlites.

9. Vinul de **Efes**, dăunător pentru sănătate, pentru că e tăiat cu apă de mare și cu vin ars (*defrutum*).

10. Vinul din **Apamea**, Frigia, perfect pentru un vin mieros (*mulsum*)¹⁶.

11. § 76 **Naspercenites din Pont**, pe care regele Ptolemeu avea permisiunea să îl bea după sfaturile medicului său Apollodor, într-o epocă în care, așa cum precizează Plinius, „vinurile din Italia nu erau încă cunoscute”¹⁷. Paragrafele ce urmează trec în revistă diverse vinuri nu în funcție de renumele lor, ci, mai ales după metoda lor de elaborare (vinuri din struguri verzi, vinuri sărate, vinuri licoroase, etc.). Totuși, în aceeași manieră de clasare a vinurilor „de

¹² Un vin prea vechi, nemaiputând fi băut, servea la îndulcirea unui vin „nou” și dur, dându-i în același timp o învechire anticipată, pentru că după spusele lui Plinius, vinurile noi și seci, astfel tăiate, „păreau imediat mai vechi”.

¹³ Acest autor tardiv (sec. VI-V a.Chr.), ne-a lăsat un *Lexicon* care definește cuvintele rare găsite în poezie sau în dialectele grecești. Galenus cunoaște acest vin și sub denumirea de *Hippodamanteios*.

¹⁴ *Austerum, sed inter haec genera poni debet et protropum; ita appellatur a quibusdam mustum sponte defluens ante quam calcentur uvae*. J. Andre, în comentariul său la Plinius, v. *infra*, p. 2, nota 3, explica că este vorba de un tip de vin care se realizează cu must care se scurge după ce strugurii au fost puși în cuvă, înainte de a fi zdrobiți.

¹⁵ Dioscoride, *op. cit.*, V, 6, 9.

¹⁶ Adăugarea mierii pentru a mări astfel alcoolemia îndulcind mustul sau vinul puțin dulce. Putem presupune că mierea din regiunea Apamea, situată în valea Meandruului era foarte bună. Plinius menționează în cartea a XIV, 113, „nici un hydromel nu-l întrece pe cel din Frigia”.

¹⁷ Așa cum afirmă A. Thernia în volumul *Le vin d'Italie romaine*, BEFAR, 261, Roma, 1986, p. 62, nașterea vinurilor italiene își are începuturile în cea de-a doua jumătate a sec. II a. C. La Falerne, iar din sec. I. a. C. și în alte regiuni.

apelație” nu erau exceptate vinurile speciale, ca *protropos*-ul cnidian sau Clazomenos „sărat”, inventarul tipologic nu exclude toate *apelațiile* de origine¹⁸.

Două vinuri obținute din struguri uscați (stafide) (în afară de *protropos* din Cnidos merită să fie menționate.

12. § 80. **Skybelites din Galatia** (*in Galatia nascens*), care are gustul de *mulsum*, vinul mieros.

13. § 81, **passum din Cilicia**, în al doilea rang imediat după *celebrum passum* din Creta („Cretanul” lui Dioscoride).

14. În fine, printre cepajele inedite, **aspendios** (§ 117), o vie care conform lui Plinius „este îndepărtată de altare; se spune că nici o pasăre n-o atinge”¹⁹. Adept al acestui tip de *mirabilia* care abundă în *Istoria Naturala*, Plinius propune aici o interpretare religioasă etimologică ($\alpha + \sigma\pi\acute{\epsilon}\nu\delta\omega$) pentru a explica un cuvânt desemnând în fond locul de cultură al acestei vițe-de-vie „pedepsită de zei”: regiunea pamphyliană de la Aspendos. Desigur, totul lasă de presupus că un vin a putut fi obținut din acest cepaj blestemat, dar nu există nici o probă formală.

Cu privire la ansamblul de *vina transmarina*, Plinius adaugă că ele ating maturitatea după 7 ani, și că popularitatea lor în Italia nu va înceta decât cu apariția vinurilor indigene, pentru că ele au fost renumite „până la bunicii noștri, chiar și după descoperirea vinului din Falerne”.

Chiar dacă Italia continua să importe vin produs din alte regiuni, într-o epocă în care viticultura înfloritoare permitea vinurilor italiene însuși să fie exportate, se explică cu ușurință dacă admitem, cum subliniază foarte just A. Tchernia, că „luxul constă întotdeauna în diversitate”²⁰.

¹⁸ Acest lucru nu reiese în mod clar din comentariile lui J. Andre, care, dorind să dea o coerență textului lui Plinius, sfârșește prin a-i complica sensul. În fond, în două rânduri, J. Andre, afirmă că, *op. cit.*, p. 112-113, mai întâi pentru § 77: „După enumerarea vinurilor naturale”, Plinius începe apoi cu § 80, unde abandonează „vinurile naturale” pentru „vinuri licoroase”. Analiza sa se sprijină pe aceleași mențiuni ale lui Plinius care ar fi dorit fără îndoială să mențină o metodă riguroasă, dar de care se îndepărtează fără încetare. Astfel Plinius începe cu §77, prin a afirma următoarele: *Hactenus bonitas vini nationibus debetur*. Tradus prin termenul ambiguu de regiune de J. Andre, termenul de *natio* (naștere, populare, națiune) corespunde mai bine în acest context, noțiunii moderne de „apelație de origine”.

¹⁹ „(...) *aspendios damnata aris; ferunt eam nec ab alite ulla attingi*”.

²⁰ A. Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine*, BEFAR, 261, Rome, 1986, p. 104. Referitor la vinul „grecesc”, autorul reia un pasaj din Cicero, *Verrinele*, II, 1, 91 unde oratorul afirmă că Verres a preluat în Cilicia moștenirea unui fiu de questor, căruia el însuși îi era tutore. Printre bunurile defunctului figurau „vinuri cumpărate în Asia” pe care Verres le-a importat: „*Vina cetera quae in Asia facillime comparantur, quae ille reliquarat, asportavit*”.

LES VIGNOBLES ET LES VINS CHEZ PLINE L'ANCIEN
(*L'HISTOIRE NATURELLE*, XIV)

Mots-clés: *vin, vignobles, pramnios, Protropos, defrutum*

Les témoignages littéraires grecs et latins constituent la base indispensable de la connaissance des vins et vignobles de l'Antiquité. Les crus réputés de l'époque impériale figurent parmi les 150 vins et raisins énumérés par Pline l'Ancien dans le livre XIV de *l'Histoire Naturelle* consacré à la vigne et au vin.