

María José García Soler *

Los vinos de la comedia griega**

La comedia griega es un género asociado desde sus mismos orígenes a la fiesta y a Dioniso, el dios del vino, del éxtasis y del delirio místico, pero también del teatro. En tres fiestas cívicas dedicadas a él (las Dionisias ciudadanas – a finales del mes de marzo –, las Leneas – entre enero y febrero – y las Dionisias rurales – en diciembre) tenían lugar los certámenes de tragedia y comedia en los que se presentaron las obras de los grandes dramaturgos griegos. En ocasiones la presencia del dios llega a la propia escena cómica, ya que existe un cierto número de obras que contienen su nombre en el título (*El nacimiento de Dioniso*, *Sémele o Dioniso*, *Dioniso*, etc.), en otras es uno de los personajes de la trama (por ejemplo, en las *Ranas* de Aristófanes) y otras muestran una fuerte influencia del ambiente y los temas dionisiacos¹. Con todo, es raro que se presente el consumo del vino en la escena, debido principalmente al limitado número de actores, lo que hace que los *sympósia* tengan que ser descritos por algún personaje o adopten una forma que no es la usual².

Lo cierto es que la comedia es probablemente el género que mejor nos permite conocer la vida de la Atenas de los siglos V al III a.C., al presentar a sus personajes en las situaciones cotidianas más corrientes. En ella son frecuentes las menciones a la comida y la bebida, unas veces mostrando cómo era la situación contemporánea y en muchos casos reflejando las aspiraciones más o menos inalcanzables de buena parte de la población, en particular en una serie de fragmentos de comedias en donde encontramos lo que se ha dado en llamar la «utopía gastronómica». Pertenecen a obras de autores del último tercio del

* Universidad del País Vasco.

** Este trabajo ha sido realizado en el marco del Proyecto de Investigación UPV 106.130-HA092/99, financiado por la Universidad del País Vasco.

¹ Sobre la presencia de Dioniso en las obras de la Comedia Ática cf. Wilkins, J. – *The Boastful Chef: The Discourse of Food in Ancient Greek Comedy*. Oxford, 2000, pp. 223-8.

² Bowie, E. L. – «Wine in Old Comedy». In Murray, O.; Tecuçan, M., eds. – *In vino veritas*. Oxford, 1995, pp. 113-5.

siglo V a.C.³, contemporáneos o un poco anteriores a Aristófanes, en las que aparece lo que Degani describe como la «*versión plebeya de la aristocrática Edad de Oro*», el mito popular del país de Jauja. El marco de la acción dramática es un ambiente en el que todo se produce sin la intervención del hombre y hay una abundancia maravillosa de todas las cosas buenas: ríos de caldo se desbordan por doquier, llevando en su corriente trozos de carne; los panes se amasan por sí mismos; tordos asados revolotean suplicando ser comidos y los trozos de pescado saltan espontáneamente a la boca de los comensales. La descripción de un derroche de comida semejante se explica precisamente como una suerte de protesta ante la crítica situación económica y política de Atenas a finales del siglo V a.C., que en los platos atenienses tenía su reflejo en las mucho menos lujosas gachas de harina de cebada.

Curiosamente, en estas descripciones maravillosas la presencia del vino parece bastante limitada, aunque ello puede deberse sin más a que el azar ha hecho que no hayan llegado hasta nosotros un mayor número de pasajes en los que se hablaba de él. Salvo las once obras completas de Aristófanes y algunas de Menandro, la comedia ática nos es conocida sólo a través de fragmentos recogidos por otros autores, de forma que en esta selección han influido poderosamente los intereses de los transmisores. Por este motivo sólo podemos hacer suposiciones sobre la importancia real de los temas gastronómicos en este género, aunque a tenor de lo conservado parece que debió ser bastante grande.

Por lo que se refiere al vino, Teleclides (fr. 1 K.-A.) describe cómo «*fluía por todos los torrentes*», utilizando un tópico literario que, junto al de los ríos de leche y miel, encontramos a lo largo de toda la literatura griega. En las *Bacantes* de Eurípides (141-3) uno de los prodigios de Dioniso es que hace brotar un manantial de vino y, según Luciano, corría en ríos en los territorios situados más allá de las Columnas de Hércules (VH I 7), en las Islas de los Bienaventurados (VH II 13) y en el mundo que existía en los tiempos de Crono (Sat. 7), que es en cierta forma para la mentalidad griega lo que para nosotros la Edad de Oro⁴. En

³ Cratino, fr. 176 K.-A.; Crates, fr. 16 K.-A.; Teleclides, fr. 1 K.-A.; Ferécates, fr. 113 y 137 K.-A.; Nicofonte, fr. 21 K.-A.; Metágenes, fr. 6 K.-A. Un análisis detallado de estos fragmentos puede encontrarse en Ceccarelli, P. – *L'Àthènes de Périclès: un «pays de cocagne»? L'idéologie démocratique et l'autómatos bios dans la comédie ancienne*. «Quaderni Urbinati de Cultura Classica». N° 54 (1996), pp. 109-159, Langerbeck, H. – *Die Vorstellung vom Schlaraffenland in der alten attischen Komödie*. «Zeitschrift für Volkskunde». N° 59 (1963), pp. 203-4, y especialmente en el detallado trabajo de Pellegrino, M. – *Utopie e immagini gastronomiche nei frammenti dell'Archaia*. Bolonia, 2000, donde se estudian también algunos otros fragmentos de temática similar. Sobre el papel de la gastronomía en la comedia cf. Baldry, H. C. – *The Idler's Paradise in Attic Comedy*. «Greece and Rome». N° 22 (1953), pp. 49-60, Fauth, W. – *Kulinarisches und Utopisches in der griechischen Komödie*. «Wiener Studien». n. F. 7 (1973), pp. 39-62, y en especial la obra de Wilkins, J. citada en la nota 1.

⁴ Cf. Pellegrino, o. c., p. 78.

el Tártaro, presentado por Ferécates (fr. 113 K.-A.) como un lugar lleno de maravillas, unas bellísimas muchachas llenan las copas de los muertos con embudos, vertiendo en ellas vino *anthosmías* tinto, sobre el que volveremos más adelante. En otro fragmento (137 K.-A.) este mismo comediógrafo presenta a un personaje que afirma que Zeus hará llover *kapnías*, citado también por Platón el Cómico (fr. 274 K.-A.) y Anáxandrides (fr. 42, 71 K.-A.)⁵.

La escasa presencia del vino en la utopía gastronómica se ve ampliamente compensada en otros numerosos pasajes en los que se abren diversas posibilidades de estudio. Muchas de estas referencias tienen que ver con dos aspectos: uno es el modo en que el vino se consume; el otro, quién es el bebedor de vino. En cuanto al modo de consumo abundan las informaciones que reflejan, de forma directa o indirecta, el único considerado socialmente aceptable en Grecia, mezclado con agua y bebido en el marco del *sympósion*, que es, literalmente, la ocasión en que se bebe en compañía. Los comediógrafos hacen frecuentes alusiones a las proporciones en que podía realizarse la mezcla, coincidiendo unas veces con las que encontramos en otros autores (principalmente en poetas líricos, como Alceo y Anacreonte) y otras veces fuera de lo que podemos suponer que se consideraba normal, nada raro teniendo en cuenta las características de un género como es la comedia⁶.

También da mucho juego en el desarrollo de la acción cómica la presencia de personajes que beben vino, pero que están excluidos del *sympósion* y quedan en cierta forma al margen de la vida social, como son los esclavos, por su condición de no-ciudadanos, y las mujeres, obligadas por la norma social a permanecer en casa y no frecuentar los banquetes, algo impropio de una ateniense decente. Según la comedia, para ellas cualquier ocasión es buena para emborracharse, bebiéndolo en cantidades excesivas y, por supuesto, sin mezclar o en mezclas inaceptablemente fuertes y haciendo además gala de una resistencia al vino puro muy superior a la de los hombres. En realidad aquí tenemos sólo uno más entre los numerosos defectos que «adornan» al sexo

⁵ El significado preciso del término, derivado de *kapnós*, «humo», ha planteado problemas de interpretación. Aunque el lexicógrafo Hesiquio lo define como «vino ahumado» y sabemos que éste era uno de los tratamientos que usaban los antiguos (especialmente los romanos) para acelerar el envejecimiento, parece poco probable que sea éste el sentido con el que lo toman los comediógrafos de los siglos V a III a.C. Más bien da la impresión de un uso metafórico, como sucede cuando Dioscórides (V 142) y Plinio (XXXVII 118) emplean este mismo término para un tipo de jaspe «de color ahumado». En este sentido tenemos que señalar que en Aristóteles (GA 770b 20) y Teofrasto (HP II 3, 2 y CP V 3, 1) se encuentra una variedad de uva que recibe los nombres de *kápneos*, *kápneios*, *kapnéos*, cuya característica principal es la de presentar racimos de color variable, blancos, tintos o mixtos. Para una información más completa sobre éste y otros vinos citados a lo largo de este trabajo cf. García Soler, M. J. – *Algunos nombres de vinos en griego antiguo*. «Habis». N° 30 (1999), pp. 389-401.

⁶ García Soler, M. J. – *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid, 2001, p. 294 y n. 58.

femenino en la comedia, llevado al extremo con la creación del personaje de la vieja borracha⁷.

Frente a estas posibilidades de estudio hemos optado por centrar la investigación en el vino en sí mismo. En primer lugar, a través de las obras de Aristófanes y de los fragmentos conservados de la comedia ática, intentaremos determinar cómo son las características que preferían los antiguos, teniendo siempre en cuenta que nos movemos en un ámbito restringido, tanto desde el punto de vista geográfico como desde el punto de vista cronológico, ya que estas fuentes nos informan de los gustos de la población ateniense entre los siglos V y III a.C. Con todo, esto es algo que conviene matizar con cuidado, ya que en la época clásica Atenas, apoyándose en su hegemonía política a raíz de la derrota de los persas en las Guerras Médicas y sobre todo en su enorme prestigio cultural – que se mantuvo incluso cuando ya había perdido el poder político –, era el centro del mundo griego y al puerto del Pireo llegaban mercancías procedentes de todo el Mediterráneo, de manera que un estudio dedicado a esta ciudad supone abarcar en realidad un ámbito mucho mayor de lo que en principio podría parecer.

Teniendo todo esto en cuenta, la primera pregunta que nos podemos hacer es cómo era el vino que gustaba a los griegos antiguos. De las informaciones que obtenemos de los comediógrafos, en muchos casos confirmadas también por otros autores, podemos decir que sus preferencias se inclinan por un tinto aromático, denso (más adecuado para soportar dignamente la mezcla con agua) y, sobre todo, envejecido, características en las que encajaban bien los vinos de Tasos, Lesbos y Quíos, situados en primera posición por su calidad. Llama la atención que, a pesar de que en muchos casos la trama se desarrolla en la ciudad de Atenas y seguramente bebían vinos locales, sin embargo estén prácticamente ausentes los del Ática y ninguno de ellos figure citado por su nombre en los fragmentos conservados. Tenemos constancia de que en la región había viñas, aunque, al menos a lo largo del siglo V a.C., la situación no debió ser particularmente favorable para su cultivo, ya que el territorio fue

⁷ Son numerosos los pasajes en los que se muestra el amor por el vino de las mujeres: Aristófanes, *Nu.* 555-6, *Lys.* 195-209, *Th.* 735-7, *Ecc.* 14-5, 227, fr. 364 K.-A., *Cratino*, fr. 299 K.-A., *Ferécrites*, fr. 76 y 152 K.-A., *Antífanos*, fr. 58 K.-A., *Axionico*, fr. 5 K.-A., *Eubulo*, fr. 124 K.-A., *Alexis*, fr. 172 K.-A., *Batón*, fr. 3 K.-A. Cf. Bowie, o. c., pp. 117-9; Lissarrague, F. – «Le vin des satyres». In Garrier, G., ed. – *Le vin des historiens. Actes du 1^{er} symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*, Suze-la-Russe, Université du Vin, 1990, pp. 49-63; Frontisi-Ducroux, F. – «Qu'est-ce qui fait courir les ménades?» In Fournier, D.; D'Onofrio, S. eds. – *Le ferment divin*. París, 1991, pp. 147-166; Finnegan, R. – *Women in Aristophanes*. Amsterdam, 1995, cap. 6: «Female Weakness for Drink», pp. 121-131; Thiery, P. – «Le palais d'Aristophane ou les saveurs de la Polis». In Thiery, P.; Menu, M. eds. – *Aristophane: La langue, la scène, la cité. Actes du colloque de Toulouse, 17-19 mars 1994*. Bari, 1997, pp. 173-4.

invadido primero por los persas durante las Guerras Médicas y más tarde, durante la guerra del Peloponeso, por los espartanos, que asolaron los campos⁸. Las escasas noticias que tenemos hacen suponer que eran vinos corrientes, no destinados al envejecimiento; probablemente debían ser del tipo del *tr'yx*, el vino nuevo aún no completamente fermentado que Aristófanes asocia con el modo de vida campesino (*Paz* 535, 576, *Nubes* 50) y tal vez incluso de baja calidad, como indica el hecho de que Alexis (fr. 286 K.-A.) se refiera al del demo de Decelia con el término *óxos*, que es el vinagre, empleado como coloquialismo muy expresivo para el vino malo⁹. Por otra parte, sabemos que en la región realmente se producía vinagre, ya que Aristófanes cita el del demo de Esfeto (*Pluto* 720) y uno de los personajes de *Acarnienses* (35-6) se lamenta por tener que comprarlo, cuando antes del comienzo de la guerra cada uno producía el suyo.

Frente a las escasas referencias al vino joven, el añejo es frecuentemente citado en la comedia ática en medio de los mayores elogios. En esto no hacen sino seguir una tradición que comienza en Homero y que continuará a lo largo de toda la antigüedad: cuando en la *Odisea* (III 391-2) Telémaco va a visitar a Néstor para pedirle noticias de su padre, éste lo agasaja con vino de diez años. Dioscórides (V 6, 1) afirma que los vinos viejos son nocivos para los nervios, aunque son más agradables al gusto, y aconseja tomarlos en pequeña cantidad y aguados. Para Ateneo de Náucratis (I 26a), en cambio, «no sólo es más apropiado para la degustación, sino también para la salud», porque facilita la digestión, hace más roja la sangre y da sueños tranquilos.

Del mismo modo que en español y en otros idiomas se usan para el vino expresiones del tipo de «viejo» o «envejecido», también en la comedia abundan los términos que establecen paralelos entre la naturaleza humana y la naturaleza del vino. En ocasiones se le da el calificativo de *géron*, que se usa para el hombre viejo, mientras que otras veces la relación se establece por medio de metáforas, como hace Menandro (*Dysc.* 946) cuando habla de un vino «ya cano», e incluso se puede llegar al extremo de describirlo como un anciano desdentado: «Será cuanto podríamos desear, será también muy placentero, sin dientes, ya rancio, maduro, maravillosamente viejo»¹⁰. Al mismo tiempo se establecen también

⁸ Aristófanes, *Ach.* 183. Tucídides, II 16, 1, 19 y 21, 2.

⁹ Cf. Eupolis, fr. 355 K.-A., Eubulo, fr. 65 y 136 K.-A., Antífanes, fr. 250 K.-A. En Dífilo (fr. 83 K.-A.) aparece la expresión *oxínes oínos* (cf. Hermipo, fr. 88 K.-A., Plutarco, *Mor.* 732). Cf. Hunter, R. L. – *Eubulus. The Fragments*. Cambridge, 1983, pp. 150-1; Arnott, W. G. – *Alexis. The Fragments: A Commentary*. Cambridge, 1996, p. 783.

¹⁰ Alexis, fr. 172, 3-5 K.-A. (cf. Plauto – *Poen.* 700). Sobre el fragmento de Alexis cf. Arnott, W.G., o. c., pp. 505-6, y *Studies in Comedy, II: Toothless Wine*. «Greek Roman and Byzantine Studies». N.º 11 (1970), pp. 43-7. Eubulo, fr. 121 K.-A. Epinico, fr. 1 K.-A.

comparaciones en las que se insiste sobre las semejanzas y las diferencias entre el anciano y el vino añejo, con clara ventaja para este último. Así, un personaje de Eubulo se pregunta admirado por qué las heteras prefieren el vino con muchos años, pero los hombres jóvenes. La respuesta la da otro comediógrafo, Alexis, que lo explica porque éste al envejecer se vuelve desagradable y muere, mientras que aquél nos pone contentos¹¹.

Otra característica que aprecian mucho en él los comediógrafos es su aroma, que con frecuencia hace que se compare o incluso se identifique con el néctar, alimento de los dioses, siguiendo una imagen que se inició ya en Homero y que en la poesía helenística se convierte en un cliché¹². En algunos casos llega a sustituir a la palabra «vino», como sucede en un fragmento de Alexis (124 K.-A.) en el que menciona «una cratera [...] llena de blanco néctar nacido hace mucho tiempo, espumeante», lo que nos lleva a recordar ese vino de cabeza cana de Menandro¹³. Una imagen similar aparece en Arquétrato de Gela (fr. 190 SHell), referida concretamente al vino de Lesbos y ampliada con la frase «la líquida cabellera coronada con blanca flor». Este comentario trae a la mente, evidentemente salvando las distancias, la flor blanca de vinos como el de Jerez, que le confiere sus especiales características gracias a la llamada «crianza bajo velo»¹⁴. Sobre la superficie se crea una capa de color blanco, de levaduras de flor, pertenecientes al género *Saccharomyces*, que lo protege y reduce el grado de alcohol y la acidez. Tenemos constancia además de que los antiguos conocían los efectos que sobre el vino tenían los diversos tipos de flores, que podían estropearlo, dándole una consistencia acuosa y un sabor poco agradable al paladar, pero también identificaban la «flor blanca» como indicio de estabilidad. Para Plinio y Soción es un buen augurio, mientras que la roja anuncia que será de corta duración y la negra y la amarilla que será flojo¹⁵.

¹¹ Eubulo, fr. 122 K.-A. (cf. ALEXIS, fr. 284 K.-A.). ALEXIS, fr. 280 K.-A.

¹² Aristófanes, *Ach.* 194-6, fr. 688 K.-A. Eubulo, fr. 121 K.-A. Homero, *Il.* IV 2-3, *Od.* IX 359. Teócrito, VII 153. Calímaco, fr. 399 Pfeiffer.

¹³ En Antífanes (fr. 234 K.-A.) lo que aparece es un recipiente lleno «de baco nacido hace mucho tiempo, sombreado de espuma». Cf. Antífanes, fr. 172 K.-A.

¹⁴ Cf. Allen, H. W. – *A History of Wine. Great Vintage Wines from the Homeric Age to the Present Day*. Londres, 1961, p. 63. Salviat, F. – «Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites». In Empereur, J.-Y.; Garlan, Y., eds. – *Recherches sur les amphores grecques, Actes du colloque international, Athènes 10-12 septembre 1984*, BCH Suppl. XIII, 1986, p. 179.

¹⁵ Plinio, XIV 136. Soción, en *Geoponica*, VII 15, 6. Sobre las flores del vino cf. Suárez Lepe, J. A.; Inigo Leal, B. – *Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación*, Madrid, 1992, pp. 344-7 y 541-4. Sobre la flor en los vinos antiguos cf. Billiard, R. – *La vigne dans l'antiquité*. París, 1913, pp. 532-3; Tchernia, A. – «Archéologie expérimentale et goût du vin romain». In *II Col·loqui Internacional d'Arqueologia Romana. El vi a l'antiguitat: economia, producció i comerç al Mediterrani occidental (Badalona 6/9 de Maig de 1998)*. Badalona, 1998, pp. 507-8; Tchernia, A.; Brun, J.-P. – *Le vin romain antique*. Grenoble, 1999, pp. 128-132.

Una nueva comparación con el néctar aparece en Hermipo (fr. 77 K.-A.), referida a un tipo particular llamado *saprías*, que tiene un aroma a violetas, a rosas y a jacintos. El término no se vuelve a documentar, pero resulta bastante explícito, ya que está creado a partir del adjetivo *saprós*, que significa «estropeado por el tiempo», «pasado», «podrido». Aunque en general tiene un sentido claramente negativo, en el caso del vino adquiere, sin embargo, una connotación positiva, siguiendo la propuesta de Allen (*op. cit.*, pp. 67-9), un poco lo que sucede con el adjetivo español «rancio». Con *saprós* se caracteriza el vino añejo de Quíos, uno de los más apreciados de la antigüedad, o el vino «sin dientes» de Alexis¹⁶. Andrew Dalby propone una interpretación del término *saprías* aproximándose al sentido de podredumbre que indica la raíz y piensa que podría tratarse de un vino hecho con uva sobremadurada, atacada por la podredumbre noble. La dificultad que encontramos para aceptar esta propuesta es que *saprós* no aparece nunca como calificativo de la uva, como sería esperable en estas condiciones, sino del vino¹⁷.

En cuanto al aroma del *saprías*, sorprenden esas notas florales en un vino añejo, aunque existen algunos vinos modernos que también las conservan¹⁸. Son también características del *anthosmías*, cuyo nombre está formado precisamente sobre *ánthos*, que significa «flor». Es ese vino tinto que se sirve en el Tártaro en el que los muertos de Ferécates pasan el tiempo en medio de la mayor abundancia, de gran calidad, aromático y apto para ser envejecido (cf. Aristófanes, *Pluto* 807, fr. 351 y 688 K.-A.). Por la raíz del término puede ponerse en relación con los vinos «que huelen a flores» que citan los poetas líricos Alcman (*PMG* fr. 92) y Jenófanes (fr. 1, 6 West), si bien Saara Lilja¹⁹ no descarta que se trate realmente de vinos aromatizados con pétalos de flores. De hecho este tipo de bebidas está documentado en autores como Aristón de Ceos (*DSA V* fr. 23) y el gastrónomo romano Apicio (*I* 4, 1) y es frecuente en la antigüedad el uso de diversos aditivos para hacer más agradables los vinos envejecidos. Con este fin se les podía añadir miel, flores y esencias perfumadas²⁰, pero su uso no está documentado en textos anteriores al siglo IV a.C.

¹⁶ Fililio, fr. 23 K.-A. Alexis, fr. 172 K.-A. Eupolis, fr. 478 K.-A.

¹⁷ Dalby, A. – *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*. Londres-Nueva York, 1996, p. 101. García Soler, o. c., pp. 402-3. Una hipótesis similar se plantea en el caso de otro vino citado también por los comediógrafos, el *psithios*, que puede relacionarse con *psithé*, «destrucción». Cf. García Soler, M. J. – *Un oscuro nombre de vino: 'psithios'*. «Eikasmós». N° 8 (1997), pp. 167-170.

¹⁸ Mijares, M. I. – «La cata o degustación». In *Enciclopedia del Vino*. Barcelona, 1987, Vol. I, p. 29. Peynaud, E. – *El gusto del vino*. Madrid, 1987, p. 43.

¹⁹ *The Treatment of Odours in the Poetry of Antiquity*. Helsinki-Helsinki, 1972, p. 112-3. Cf. DALBY, o. c., p. 242.

²⁰ García Soler, o. c., pp. 291-2.

Aunque en la comedia encontramos diversos nombres que hacen referencia a características de los vinos, como estos que estamos viendo, sin embargo la mayor parte de ellos tienen una vinculación con alguna región específica²¹. Un repaso por la geografía de los vinos de la comedia griega pone de relieve la importancia de la producción de las islas del Egeo, especialmente las situadas al noreste, entre las que destacan Tasos, frente a la costa de Tracia, y Lesbos y Quíos, frente a la costa de Asia Menor. En Grecia continental los centros principales se encuentran en el Peloponeso y en Tracia, que también en la actualidad son importantes regiones vinícolas.

El Peloponeso destaca por su gran número de viñedos, así como por la calidad y la diversidad de su producción, repartida sin embargo de forma bastante desigual. Las zonas principales son Acaya y la región de Nemea, en la Argólida, donde estaba situada la antigua Fliunte, citada en un fragmento del comediógrafo Antífanos (fr. 233 K.-A.). En él recoge una lista de diversos productos acompañados de su lugar de origen, entre los que figuran Fliunte y su vino. De él no hace ningún comentario que nos permita tener una idea al menos aproximada de cómo era, pero el resto de los productos citados no deja dudas sobre su calidad, porque todos ellos eran muy apreciados: el pescado de Sición, el queso de Sicilia y la apreciadísima anguila de Beocia, el gran amor de los *gourmets* griegos.

Muy distinto es el caso del vino de Corinto, que Alexis (fr. 292 K.-A.) no duda en calificar de «tormento». No es el propio Alexis sino un autor posterior, Ateneo de Náucratis (I 30f), de finales del s. II d.C., que transmite este fragmento, quien da la explicación de un juicio tan negativo: porque es *sklerós*. En griego este adjetivo significa «seco», «falta de humedad», pero, como sucede actualmente en varias lenguas europeas, se emplea con relación al vino para indicar la sensación de sequedad o astringencia que deja en la boca o una cierta aspereza.

Yendo hacia el norte encontramos el de Magnesia, una franja costera de Tesalia, al que se refiere el comediógrafo Hermipo (fr. 77 K.-A.) como «un dulce regalo». En la actualidad en esta región se produce un blanco seco con la denominación *Anhialos*, que tiene unas características particulares derivadas de la proximidad de los viñedos al mar, aunque es difícil suponer que pueda ser un descendiente del alabado por el comediógrafo.

Las regiones de Grecia continental más apreciadas en la antigüedad por sus vinos eran Tracia y Macedonia, que gozaban de un prestigio apoyado en una

²¹ Una excelente visión de conjunto de los vinos griegos en la antigüedad la podemos encontrar en Brock, R. – «Athenaeus on Greek Wine». In Braund, D.; Wilkins, J., eds. – *Athenaeus and his World. Reading Greek Culture in the Roman Empire*. Exeter, 2000, pp. 455-465, con un repaso cronológico de las fuentes. Para un panorama de los vinos griegos actuales cf. Kourakou-Dragonas, S. – *Wine in Greece*. Atenas, 1987, y Lambert-Gócs, M. – *The Wines of Greece*. Londres-Boston, 1990.

larga tradición, ya que, según Homero (*Od.* IX 196-7, 205-211), era de Ismaros el que Ulises utilizó para embriagar a Polifemo y poder escapar de su cueva, un tinto suave, dulce como la miel, denso y muy aromático (la perfección hecha bebida), según el Cíclope una gota de néctar y ambrosía (359). De toda esa zona dice Ateneo de Náucratis (I 31b-c) que era *hedýoinos*, «productora de buenos vinos», aunque las menciones de la comedia griega muestran una preferencia particular hacia la Península Calcídica, en Macedonia. De ella salen a su vez tres prolongaciones que recuerdan los dedos de una mano. En la actualidad la zona principal por su producción vinícola es la de Neos Marmaras, en Sithoni, la península central, pero antiguamente los centros más importantes se encontraban en las otras dos. En Kassandra, la más occidental, estaba Mende, donde están documentados los viñedos más antiguos del noreste del país. Allí se producía un vino apreciado, que Fililio (fr. 23 K.-A.) e Hipóloco (en Ateneo de Náucratis, IV 129d) citan junto a los mejores de Grecia y un personaje de Menandro (fr. 224 K.-A.), al enumerar los varios componentes de un banquete de lujo, no duda en incluirlo junto al de Tasos y las anguilas. Por otra parte, Ps.-Demóstenes (*Contra Lácrito* 10) lo menciona entre los productos que se exportaban a la región del Mar Negro. Sobre la importancia de este comercio resulta bastante ilustrativa la anécdota que cuenta Ateneo de Náucratis (XI 784) sobre Casandro de Macedonia, que en el siglo IV a.C. encargó al escultor Lisipo que diseñara un ánfora especial para el vino de Mende, por la gran cantidad en que era exportado.

La explicación de esta calidad se encuentra en su delicadeza, que lleva al comediógrafo Cratino a referirse a él, en un fragmento (195 K.-A.) lleno de dobles sentidos, como si se tratara de un muchacho joven. Uno de los personajes de la obra lo describe como un *oinískos hapalós kai leukós* – un «vinillo tierno y blanco», literalmente, utilizando un adjetivo, *hapalós*, que se suele emplear sobre todo para referirse a la carne –, tan delicado que tiene ciertas dudas de que sea capaz de admitir una mezcla de tres partes de agua por una de vino, aunque expresado de una forma tan ambigua que tiene un claro doble sentido de carácter obsceno. También Hermipo (fr. 77 K.-A.) lo cita acompañado de otros vinos excelentes, al mismo tiempo que le atribuye un gran poder diurético: «[...] hasta los mismos dioses se mean en sus mullidos lechos» por su causa... probablemente por la cantidad en que lo beben. Fuera de la comedia y sin estos dobles sentidos, encontramos la confirmación de la delicadeza del vino de Mende en el peripatético Fenias de Éreso (*DSA IX*, fr. 40).

En la prolongación oriental, Aktí, también es objeto de grandes elogios el vino de Acanto, que Anfis (fr. 36 K.-A.) califica como *krátistos*, «el mejor» – empleando un superlativo que expresa principalmente una idea de excelencia, de superioridad – en un fragmento en el que un personaje reprocha a otro que, siendo de esta ciudad, no tenga un carácter conforme al vino del que es compa-

triotra y sea, en cambio, *stryphnós*, un adjetivo utilizado sobre todo para referirse a las frutas, que equivale aproximadamente a «acerbo», aunque también para el vino sirve para indicar un sabor fuerte y ácido.

Mayor variedad encontramos si centramos la atención en las islas que rodean la costa griega y las que se sitúan frente a Asia Menor. En los comediógrafos no hay referencias a Creta, que, ya en época romana, será famosa por su vino de pasas²² y en la actualidad tiene una gran importancia, conservando variedades autóctonas muy antiguas, y de las islas jónicas sólo hay alusiones a Léucade, donde debía producirse un tipo no particularmente apreciado según el comentario de Eubulo (fr. 129 K.-A.), que se limita a citarlo junto a un «vinillo simplemente bebible». Sabemos además por Ateneo (I 33b) que estaba tratado con yeso, con el fin de clarificarlo de sustancias mucilaginosas, avivar su color y aumentar su acidez, de donde se deriva un efecto conservante²³. Aunque esta práctica se encuentra documentada en Teofrasto (*Lap.* 67), en el siglo IV a.C., tenemos constancia de ella principalmente en autores romanos, como Plinio (XIV 120), Columela (XII 20, 8) y Paladio (XI 14, 3), o griegos de época romana como Dioscórides (V 6, 5) y Ateneo.

Son más abundantes las menciones a vinos procedentes de diversas islas del Egeo. Junto a la costa oriental de Grecia y situada frente al Ática y Beocia, se encuentra Eubea, donde en la actualidad se produce principalmente *retsina*, un vino ligero, blanco o rosado, al que durante la fermentación se le agrega resina de pino de Alepo en pequeñas cantidades que luego se retiran y le dan un sabor característico²⁴. Entre los comediógrafos, el vino de esta isla lo cita Alexis en un breve fragmento (fr. 303 K.-A.) en el que no se incluye ningún comentario particular. Sin embargo el pasaje ha sido recogido por Ateneo de Náucratis (I 30f) inmediatamente después de aquél en el que se rechaza el vino corintio por su aspereza (Alexis, fr. 292 K.-A.) y de una forma tal que puede llevar a pensar que tal vez tengan esta característica en común, si bien queda sólo como una suposición, sin datos que lo confirmen de forma más clara. Por otras fuentes antiguas tenemos constancia de la importancia de la producción vinícola de Eubea, ya desde la época de Homero, que le dedica el calificativo de *polystáphylos*, «la que produce mucha uva» (II. II 537), y todavía Plinio (XIV 76) menciona el *Oreticum*, producido en la zona más septentrional de la isla.

Al norte de Eubea están situadas Esciatos y Peparetos, pertenecientes al archipiélago de las Espórades Septentrionales, donde se producían vinos muy apreciados. El de Esciatos lo describe Estratis (fr. 64 K.-A.) como un tinto que

²² Políbio, VI 2, 3. Dioscórides, V 6, 4. Plinio, XIV 81, XX 208. Marcial, XIII 106.

²³ Billiard, o. c., pp. 499-500. Tchernia; Brun, o. c., pp. 116-7.

²⁴ Sobre el uso de la resina desde la Antigüedad hasta la Época Moderna cf. Lambert-Gócs, o. c., pp. 165-174.

fluye en abundancia invitando a beber; lo menciona además con agua en una proporción del 50%, una mezcla más bien fuerte para la mentalidad griega²⁵, por lo que debía tener cierta consistencia. En cuanto al de Peparetos (la actual Skópelos) se da la paradoja de que, según el propio dios del vino, convertido en personaje de una comedia de Hermipo (fr. 77 K.-A.), es adecuado para dárselo a los enemigos, mientras que Aristófanes (fr. 334 K.-A.) lo cita junto al pramnio, el de Quíos, el de Lesbos y el de Tasos (es decir, los mejores de Grecia) por sus características como afrodisiaco. Además en Ps.-Demóstenes (*Contra Lácrito* 10) figura, junto a los de Mende, Tasos y Cos, entre los vinos que se exportaban al Ponto Euxino y Sófocles (*Ph.* 548) y Heraclides del Ponto (*FHG II Const.* XIII) dan a la isla los calificativos de *eúbotrys*, «de buenos racimos», y *eúoinos*, «de buen vino»²⁶. Por otra parte, hay que tener en cuenta la tradición mitológica, según la cual fue Estáfilo, hijo de Dioniso y Ariadna, quien colonizó esta isla, en la que había un importante culto a este dios²⁷.

La dificultad de reconocer en este compañero de los vinos más estimados el mismo que rechaza de forma tan clara Hermipo disminuye considerablemente, como hacen notar Doulgéri-Intzessiloglou y Garlan, si tomamos en consideración un comentario de Plinio (XIV 76) bastante ilustrativo. Este autor dice del vino de Peparetos que era el preferido del rey Ptolomeo, si bien no era muy renombrado porque no era agradable de beber hasta el sexto año. Debía tratarse, por tanto, de un vino de alta calidad que se dejaba envejecer, pero las mismas características que permitían el proceso de envejecimiento harían también que fuera poco agradable al paladar antes de alcanzar su punto óptimo. En cuanto a la producción de vino en la actual Skópelos, hasta mediados del siglo XX era muy abundante, siendo el principal artículo de exportación de la isla, pero la llegada de la filoxera en 1928 supuso un golpe del que no ha llegado a recuperarse²⁸.

De las Cíclades los comediógrafos mencionan sólo Naxos, también relacionada en el mito con el dios Dioniso, porque fue allí donde encontró a Ariadna, abandonada después de haber ayudado a Teseo a vencer al Minotauro y salir del laberinto. El vino de esta isla aparece citado en un fragmento de Éupolis (fr. 271 K.-A.) junto con las almendras que se producían allí, famosísimas por su gran calidad²⁹, y, aunque no contamos con una descripción de sus características,

²⁵ Cratino, fr. 196 K.-A. Arquipo, fr. 2 K.-A. Timocles, fr. 22 K.-A. Sófilo, fr. 4 K.-A. Alexis, fr. 232 K.-A. *Com. Adesp.*, fr. 101 K.-A.

²⁶ Herbst, R. – «Peparethos», *RE* XIX 1, 1937, cc. 552-3.

²⁷ Herbst, o. c., c. 557. Bruneau, Ph. – *Peparethia*. «Bulletin de Correspondence Hellénique». N° 111 (1987), pp. 472-3. Doulgéri-Intzessiloglou, A.; Garlan, Y. – *Vin et amphores de Péparéthos et d'Ikos*. «Bulletin de Correspondence Hellénique». N° 114 (1990), pp. 364-6.

²⁸ Doulgéri-Intzessiloglou; Garlan, o. c., pp. 367-8.

²⁹ Cf. Frínico, fr. 73 K.-A.; Ateneo, II 52b.

probablemente también el vino era apreciado. Apoya esta consideración Ateneo (I 30f) al afirmar que el poeta lírico Arquíloco (fr. 290 West) lo compara con el néctar y, ya que época romana, Clemente de Alejandría (*Paed.* II 30, 2) lo incluye en una lista de vinos de lujo. Lo que no sabemos es si esta bebida de gran calidad se corresponde con el biblino, que el historiador Demo de Delos (FGH 396 fr. 13ab) relaciona con esta isla. Era éste un vino de larga tradición, citado por primera vez en *Los trabajos y los días* de Hesíodo (589) y con un origen sobre el que ya los propios autores antiguos tenían muchas dudas, como queda reflejado en las diversas explicaciones que proponen apoyándose en su nombre y que tienden a situarlo en Tracia. Semo es el único autor que señala que se deriva de un río de la isla de Naxos y, aunque no contamos con el apoyo de otros testimonios antiguos, Lambert-Gócs señala que en ella hay un pueblo en la parte occidental que se llama Biblos. Probablemente, como opinan algunos estudiosos, en realidad no había una relación directa entre el biblino y una determinada zona geográfica, sino que más bien procedería de un tipo de uva que podía cultivarse en diversos lugares³⁰.

Al otro lado del Egeo, en el archipiélago de las Espórades orientales, se encuentra Icaria, que también aparece asociada con un vino de larga tradición como es el pramnio, aunque esta relación no queda reflejada en los comediógrafos sino en los historiadores. De hecho, la única mención del vino de Icaria en la comedia ática se la debemos a Anfis (fr. 40 K.-A.) y es de nuevo simplemente una de esas listas en las que figuran productos diversos con su lugar de origen. El pramnio es uno de los vinos griegos de calidad que tiene una historia más larga, ya que está documentado por primera vez en Homero (*Il.* XI 639), más tarde lo citan Aristófanes (*Eq.* 85-6, 105-8, fr. 334 K.-A.), en el siglo V a.C., y los historiadores Semo de Delos (FGH 396 fr. 6) y Epárquides (FGH 437 fr. 1), en los siglos III y II a.C., y todavía Dioscórides (V 6,4) en época de Nerón alude a él como uno de los nombres dados al vino de pasas. Del pramnio de Icaria dice Epárquides que era «seco, duro y con una fuerza extraordinaria», coincidiendo con el comentario que hace Ateneo de Náucratis (I 30b-c) a un pasaje de Aristófanes que no cita (fr. 688 K.-A.), según el cual «al pueblo ateniense no le agradan ni los poetas ásperos y obstinados ni los vinos pramnios, que hacen que se encojan las cejas y la tripa». También en Frínico (fr. 68 K.-A.) hay una comparación similar, cuando afirma de la poesía de Sófocles que no es *glýxis* ni *hypóchytyos* (que eran vinos dulces³¹), sino pramnio.

³⁰ Olck – «Bíblinos oínos», *RE* III 1, 1897, cc. 404-5. Salviat, o. c., p. 188. Dalby – *Siren Feasts*, p. 95, y «*Topikos oinos: The Named Wines of Old Comedy*». In Harvey, D. y Wilkins, J., eds. – *The Rivals of Aristophanes. Studies in Athenian Old Comedy*. Londres, 2000, p. 402.

³¹ Ateneo, I 31d-e.

El hecho de que Ateneo, citando a Aristófanes, utilice el término en plural encaja bien con las noticias que tenemos de otros autores en el sentido de que se producía también en Lesbos, Latoreia y Efeso³², aunque no eran tan famosos como el de Icaria. Sucede, sin embargo, que éste no puede ser el que cita Homero, ya que hasta el siglo VIII la isla no fue colonizada por los milesios y todo apunta a que la relación entre esta región y el vino no se documenta de forma clara antes del siglo IV, cuando Icaria alcanza una cierta reputación como zona vinícola. Por este motivo varios autores opinan que, como sucede con el biblino, con «pramnio» se designa un tipo de vino independiente de cualquier vinculación geográfica³³.

En otra de las Espórades orientales, la isla volcánica de Lemnos, se producía un vino a partir de la uva *Lemnía* que cita Aristófanes (Paz 1162). Según Lambert-Gócs, que destaca la importancia vinícola de la isla en la actualidad, todavía queda en ella una variedad que es su descendiente directa, llamada precisamente *limnió*, con la que se elabora un tinto seco ligero de color rojo intenso³⁴. Señala este autor que, sin embargo, tras el ataque de la filoxera el tipo predominante es el moscatel de Alejandría.

He dejado para el final los tres vinos más grandes de la antigüedad, no sólo por las informaciones que de ellos ofrecen los comediógrafos (que son más abundantes con diferencia que las relativas al resto de los que ya hemos visto), sino por su amplia presencia en la literatura griega, que refleja una importancia que corroboran también los hallazgos que ha aportado la arqueología.

El vino de Tasos, isla situada al norte del Egeo, frente a la costa tracia, es considerado unánimemente un artículo de lujo, desde Aristófanes (fr. 364 K.-A.), que lo presenta, puro, como la pasión de una vieja borracha, hasta Clemente de Alejandría (Paed. II 30, 2), que lo incluye en una lista de vinos de calidad, es decir, desde el último cuarto del siglo V a.C. hasta el siglo III d.C., aunque su época de mayor esplendor son en realidad los siglos IV y III a.C. Hacia el siglo II empezó a perder terreno frente a nuevos centros de producción que fueron famosos en época romana, como Rodas y Cos. En la Edad Media el retroceso se agudizó ante el avance cada vez mayor del cultivo del olivo y actualmente está

³² Efipo, fr. 28 K.-A. Alcifrón de Meandro, in Ateneo, I 31d. Plinio, XIV 54.

³³ Allen, o. c., pp. 38-42. Salviat, o. c., p. 188. Unwin, T. – *Wine and the Vine. An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. Londres, 1991, p. 97. DALBY – *Siren Feasts*, p. 95, y «*Topikos oinos*», p. 40. Para una información más completa sobre el vino pramnio cf. Meyer, E. – *Pramnios, Pramnios, Prámneios oinos*, RE Suppl. XIV, 1974, c. 477; Papalas, A. J. – «Pramnian Wine and the Wine of Icaria», *Platon* 34-35, 1982-83, pp. 49-54.

³⁴ Kourakou-Dragonas, o. c., p. 55. Simó, V. – «Historia del vino». In *Enciclopedia del Vino*. Barcelona, 1987, vol. I, p. 277. Kelepikis, A. – «Grecia y Chipre». In *Enciclopedia del vino*. Barcelona, 1988, vol. V, p. 299.

lejos de su antigua reputación de gran productor de vinos, que contaba incluso con una legislación específica que regulaba rigurosamente su exportación, sin paralelos en la antigüedad³⁵.

El panorama que presenta la comedia ática no deja dudas sobre su altísima categoría, reflejada en ocasiones por aparecer citado junto a otros artículos de lujo o, más explícitamente, en comentarios como el de un personaje de Antídoto (fr. 4 K.-A.) que afirma: «*Cuando lo bebo al momento me pongo bueno*»³⁶.

Su característica más destacada es el aroma, tan intenso que, según una de las *Asambleístas* de Aristófanes (1118-9), es preferible a cualquier perfume, porque dura en la cabeza durante mucho más tiempo³⁷. Se trata además, de acuerdo con la información de Hermipo (fr. 77 K.-A.), de un tinto con aroma a manzanas, algo que llama la atención por lo que sabemos sobre el proceso de elaboración de este vino y porque, como dice Arquétrato de Gela (fr. 190 *SHell*) a finales del siglo IV a.C., «*es excelente para beber, siempre que esté envejecido con muchas bellísimas estaciones de años*». Según la descripción de Florentino en *Geoponica* (VIII 23) era un vino generoso, preparado con uva madura y asoleada (algo frecuente en la antigüedad) y con el añadido después de la fermentación de cierta cantidad de mosto cocido. Teofrasto (*Od.* 51) señala que el que se ofrecía en el pritaneo de Tasos llevaba pasta de harina de trigo y miel que se echaban en las tinajas, «*de modo que de una tomara el vino el perfume y de la pasta de trigo la dulzura*»³⁸.

Este particular aroma del vino de Tasos descrito por Hermipo ha llamado poderosamente la atención de Allen (*op. cit.*, pp. 65-6), que afirma que sólo tiene noticia de otro vino con bouquet de manzana, el blanco de Saint Pourçain, descrito así en el siglo XII. Este mismo autor cuenta después su propia experiencia con un vino moderno comprado en Tasos, en el que todavía pudo encontrar ese mismo sabor, que atribuye a la influencia del terreno.

Junto al vino de Tasos uno de los más apreciados es el de Lesbos, «la rica en granos de uva» (Arquétrato, fr. 186 *SHell*), cuyas cualidades y altísima calidad

³⁵ IG XII Suppl. 347. Una información exhaustiva sobre todos los aspectos relacionados con el vino de Tasos se puede encontrar en el completísimo artículo de Salviat, F., citado en la nota 14, así como en Garlan, Y. – *Vin et amphores de Thasos*. Atenas, 1988. A. Dalby («*Topikos oinos*», pp. 398, 400-1) considera que, aunque no hay constancia de una legislación similar en otras partes de Grecia, sin embargo la producción de tipos de ánforas específicos para algunas ciudades vinícolas, así como el sellado de las ánforas y la presencia de motivos relacionados con el vino en sus monedas, sugieren un interés público por parte de sus dirigentes. Cf. Grace, V. R. – *Amphoras and the Ancient Wine Trade*. Princeton, 1961. (Agora Picture Book n° 6).

³⁶ Fililio, fr. 23 K.-A. Efipo, fr. 28 K.-A. Antífanos, fr. 138 y 238 K.-A. Eubulo, fr. 121 K.-A. Alexis, fr. 277 K.-A. Menandro, fr. 224 K.-A.

³⁷ Cf. *Lys.* 195-206, *Pl.* 1020-1, Clemente de Alejandría – *Paed.* II 30, 2.

³⁸ También Epinico (fr. 1 K.-A.) describe una bebida que se preparaba el rey Seleuco a base de vino añejo de Tasos, harina de cebada y miel del Ática. Cf. Catón, *R.R.* 109.

alaban sin reservas las fuentes antiguas. La opinión unánime de los griegos queda claramente expresada por un personaje del comediógrafo Alexis que afirma: «No hay ningún otro vino más agradable de beber que la bebida de Lesbos» (fr. 276 K.-A.). Y es probablemente el mismo que en otro fragmento propone establecer una exención de impuestos para favorecer su importación en Atenas y al mismo tiempo condenar a severas penas al que se atreva a exportar incluso una cantidad ridícula (fr. 278 K.-A.). Una consideración similar se aprecia en Clearco (fr. 5 K.-A.), que lo compara con el de Marón, el sacerdote de Apolo que regaló a Ulises aquel vino espléndido con el que emborrachó al Cíclope, así como en otros comediógrafos³⁹.

El más apreciado es el envejecido, del que Eubulo afirma «que destila néctar» (fr. 121 K.-A.) y cuya cabeza, como ya hemos visto, está «coronada con una blanca flor» (Arquéstrato de Gela, fr. 190 *SHell*), que es señal de calidad en un vino. En la isla de Lesbos se elaboraba un tipo de pramnio que aparece mencionado en Efipo (fr. 28 K.-A.), con el único comentario de que encanta al personaje lo cita y se presta fácilmente a ser bebido en exceso. Tomando como apoyo a Dioscórides (V 6, 4), que presenta el pramnio como un vino de pasas, Allen (*op. cit.*, p. 40) lo relaciona con otro que también aparece citado junto a éste, el *prótopos* o *pródromos*, que era famoso en Lesbos. Según la descripción de Pólux (VI 17) se trataba de un vino de yema, elaborado con el mosto que fluía espontáneamente de las uvas antes del prensado, de donde se deriva su nombre, muy apreciado por su sabor muy dulce, por lo que se almacenaba en ánforas y no se mezclaba con el mosto de prensa. Plinio (XIV 85) lo sitúa en la categoría de los *dulcia*, aunque le da el calificativo de *austerum*, por lo que podríamos definirlo como un vino generoso seco. Según este autor (XIV 74) se caracterizaba por un sabor salado natural debido a la proximidad de las viñas al mar.

Un hecho notable en el caso del vino de Lesbos es el largo tiempo que dura su prestigio, ya que todavía en época romana Oribasio (*Coll. med.* V 6, 45) lo presenta como uno de los mejores vinos de color pajizo (¿tiene que ver tal vez con la «blanca flor» de Arquéstrato?) y aún en el siglo XVI Pierre Belon afirmaba que los vinos de esta isla eran considerados los mejores del Egeo. En 1820 William Turner habla del tinto de Lesbos, con cuerpo y de sabor dulce, y en la actualidad se produce un tinto semi-seco.

En dura pugna con los de Tasos y Lesbos, quizá el de Quíos es el más apreciado de la antigüedad, en particular el de la zona que recibía el nombre de Ariusia, de suelo calcáreo y unas especiales condiciones climáticas debidas a su

³⁹ Fililio, fr. 23 K.-A. Antifanes, fr. 172 K.-A. Efipo, fr. 28 K.-A. Alexis, fr. 277 K.-A. Batón, fr. 3 K.-A. Clemente de Alejandría (*Paed.* II 30, 2) lo incluye en la ya citada lista de vinos de lujo dándole el adjetivo *eúpnous* para destacar su aroma.

orografía, con unas elevaciones en la parte oriental, cerca de la costa. De allí procedía, según Estrabón (XIV 1, 35), el mejor vino de Grecia. Como señala Lambert-Gócs, los relatos de diversos viajeros occidentales entre los siglos XVI y XIX muestran que se mantuvo la tradición vinícola en Ariusia al menos hasta 1821, cuando los turcos atacaron la isla y destruyeron sus viñedos. De lo poco que se pudo recuperar se ocuparon más tarde el ataque de la filoxera, que alcanzó la isla en 1892, y la fuerte emigración a comienzos del siglo XX, por lo que en la actualidad la producción es bastante reducida y en muchas ocasiones se limita al ámbito familiar.

Los comediógrafos áticos, sin embargo, dan buena muestra de la importancia que el vino quiota tuvo en la antigüedad. En opinión de Dioniso, convertido en un personaje de Hermipo (fr. 77 K.-A.), es el único capaz de superar al de Tasos, afirmación que apoya dedicándole los epítetos «irreprochable», de resonancias épicas, y «libre de daño». Aristófanes (fr. 225 K.-A.) lo considera una bebida propia de las mesas siracusanas, que representan para la mentalidad griega el paradigma del lujo gastronómico⁴⁰, y en diversas ocasiones aparece junto a sus rivales más directos y a otros vinos considerados también de gran calidad (por ejemplo, Eubulo, fr. 121 K.-A.). En una de ellas se menciona concretamente el quíos añejo (Fililio, fr. 23 K.-A.), quizá el mismo que Epílico (fr. 7 K.-A.) cita filtrado, aunque esto es algo que sólo podemos suponer, dada la brevedad del fragmento. Poco encontramos, en cambio, en los comediógrafos sobre sus características particulares, salvo en Aristófanes (fr. 334 K.-A.), que lo cita junto a otros vinos de un efecto afrodisíaco, por lo que para conocer mejor el vino de Quíos tendremos que recurrir a otros autores, como Teopompo (FGH 115 fr. 276), que afirma que la isla fue la cuna de la viticultura y el lugar donde por primera vez se elaboró vino tinto, o Ateneo de Náucratis (I 32f-33a), que menciona tres variedades producidas en Ariusia, un vino seco, uno dulce y uno de características intermedias que recibía el nombre de *autókratos*.

Este repaso por los autores de la comedia ática muestra claramente el interés de los griegos por el vino, que se refleja no sólo en el gran número de pasajes en que lo encontramos citado (a veces incluso como centro de la acción dramática), sino en la cantidad de detalles que ofrecen, que nos permiten conocer sus gustos. Las preferencias se inclinaban por los grandes vinos de las islas del Egeo, unos vinos envejecidos, «con una blanca cabellera», aromáticos y densos, capaces de producir el placer más intenso en aquellos que podían beberlos.

⁴⁰ Cf. Platón, R. 404d, *Epist.* VII 326b-c; Alexis, fr. 24 K.-A. Collin-Bouffier, S. – *La cuisine des grecs d'Occident, symbole d'une vie de tryphé?* «Pallas». N° 52, 2000, pp. 195-208.