

ALGUMAS NOTAS SOBRE OS PRIMÓRDIOS DO VINHO E DA VINHA NO MEDITERRÂNEO

por

Florbela Estêvão¹

Resumo: breve introdução aos nossos conhecimentos sobre o papel e importância do vinho no mundo mediterrânico, com especial referência aos seus primórdios.

Palavras-chave: Mediterrâneo; vinho; história.

Abstract: a brief introduction to our knowledge of the role and importance of wine in the Mediterranean world, with particular reference to its beginnings.

Key words: Mediterranean; wine; history.

“El elemento central en los rituales de comensalidad consiste por tanto en el consumo comunal de comida y bebida que se convierte de esta forma en un recurso simbólico de primera magnitud. Aunque la comida y la bebida se encuentran entre las necesidades esenciales del ser humano, su consumo no es simplemente un acto biológico. Muy al contrario está cargado de significados normativos. La comida es importante para estructurar el tiempo y las relaciones sociales, formando y reproduciendo identidades, forjando relaciones de poder, de género y edad así como para proveer a la sociedad de intrincados símbolos y metáforas (Sherrat 1996; Parker 2000, 2003b; Bray 2003b). La unión de eventos sociales especiales, junto con el consumo de comida y bebida, supone el marco inmejorable para la escenificación y naturalización de las relaciones sociales. En ese contexto la comensalidad debe ser entendida como uno de los principales dominios de la acción política, y supone una importante escenario para la representación y manipulación de las relaciones sociales (Dietler 2001), a diferencia de las propuestas realizadas desde la ecología cultural en donde el ritual ha sido considerado como un mecanismo adaptativo que mantiene la solidaridad social mejorando las oportunidades de supervivencia y reproducción (Hayden 1998, 2001).”

GONZALO ARANDA JIMÉNEZ e JOSÉ ANTONIO ESQUIVEL GUERRERO,
In *Trabajos de Prehistoria*, 63, 2, 2006, p. 118

¹ Investigadora Integrada do Instituto de História Contemporânea da Faculdade de Ciências Sociais e Humanas – UNL. floreteva07@gmail.com Este texto data basicamente de 2012, tendo-se mantido inédito desde então.

*“Vinde à terra do vinho, deuses novos!
Vinde, porque é de mosto
O sorriso dos deuses e dos povos
Quando a verdade lhes deslumbra o rosto.”*
MIGUEL TORGA,
poema “Mensagem”

“(…) o vinho só se tornou um produto da civilização europeia quando, à arte mediterrânea de o preparar, se juntou a técnica céltica ou germânica da vasilha de madeira, nascida, como se compreende, na orla das florestas de carvalhos da Europa média. Foi esse encontro providencial que permitiu a expansão da vinha para o norte e, além dos lugares cujo clima ela podia suportar, o comércio de um produto nobre, ligado à própria difusão do Cristianismo no tempo em que os fiéis, como o sacerdote, comungavam sob as duas espécies.”

ORLANDO RIBEIRO
In Geografia e Civilização. Temas Portugueses, pp. 77-78

“We possess nothing more appropriate than wine for strengthening one who is weak and enfeebled. The same applies for one whose body is completely cooled, or whose appearance is abnormal.”
(Aphorisms, 20.26)

Pensamento de Musa Maymun de Córdova (1135-1208 da nossa era), conhecido no Ocidente como MAIMÓNIDES

“Há viagens depois das quais o nosso olhar deixa de ser o mesmo e outras em que até o nosso passado se transforma: essas abrem ou concluem as histórias do Mediterrâneo.”

PREDRAG MATVEJEVITCH,
In Breviário Mediterrânico, Lisboa, Quetzal Editores, 1994, p. 81.

Não se conhece qualquer sociedade humana que tenha podido (sobre)viver sem um elemento “intoxicante”, quer dizer, sem o consumo de uma substância que permita a evasão da vida quotidiana e dos seus ritmos, facilitando a “entrada em contacto” com uma “realidade outra”, profana ou sagrada. Poderíamos perguntar a alguém: “diz-me o que consumes (e como, e quando, e com quem), diz-me o que incorporas, desde logo através da tua alimentação, e dir-te-ei quem és...”

Por outro lado, sabemos também quanto a comensalidade, que pelo seu carácter repetitivo assume um aspeto de ritual quotidiano, é um elemento fundamental da constituição do laço social, da negociação da identidade, do papel dos indivíduos e grupos, e portanto da própria ontologia/epistemologia de cada um (indivíduo ou grupo) e sua distinção em relação aos demais. Nomeadamente na comensalidade festiva, muitas vezes ligada a consumos excessivos (em particular, de bebidas alcoólicas ou outras substâncias excitantes) são por demais óbvias a ritualidade e naturalização de papéis sociais que aí se geram.

Ora todos sabemos, desde a obra de Platão pelo menos, mas também através de imagens e da panóplia de objetos ligados a libações e banquetes rituais a partir do Bronze Final da Península, por exemplo, quão importante era o papel do vinho nessas reuniões mediterrânicas antigas, vindo logo à mente (para o mundo greco-romano) as imagens de homens sentados em leitos, eventualmente assistidos pelos seus escravos, e debatendo temas com a moderação que a educação superior e o requinte da “civilização” aconselhavam.

Ingerir alimentos, e em particular bebidas – e no Mediterrâneo essa bebida sempre foi, por excelência, o vinho – é pois ingerir, por assim dizer, todo um modo de estar e de ser na vida e na sociedade, feito em geral em público, e não evidentemente apenas um “ato” correspondendo à satisfação de uma “necessidade fisiológica” (este reservado em certas culturas ao âmbito privado... mas até aqui toda a vida humana está imersa em rituais, pois, se quisermos, ela só é possível no plano do simbólico) ou, até, de simples convivialidade. O que comemos e bebemos, com quem, de que modo, etc., define a nossa “localização” na comunidade e, conseqüentemente, na sua teia de visibilidades e de pressupostos tácitos. Como qualquer ato comum, beber é uma ação impregnada de “ideologia”.

Assunto interdisciplinar e transdisciplinar por excelência, tratado por inúmeros autores segundo pontos de vista muito diversificados, a discussão do tema da(s) “cultura(s) do vinho mediterrânico” idealmente exigiria não um breve texto como este, mas (no mínimo) um livro inteiro. Perdoar-nos-á o leitor pelo esquematismo e simplismo inevitáveis, neste contexto, e no início de um processo de investigação que levaria anos a concluir. Uma boa e curta síntese em português encontra-a por exemplo em Guarinello, 1997.

É sabido como a videira (género *Vitis*) é uma planta, ainda em estado selvagem, característica do Hemisfério Norte; mas normalmente pensamos numa espécie, a *Vitis vinifera*, que foi a única que se ligou à produção de vinho. Apareceu na Eurásia há uns 60 milhões de anos (This *et al.*, 2006, p. 511) e a sub-espécie *silvestris* (selvagem) é característica do SW da Ásia e de toda a bacia do Mediterrâneo (de Portugal até ao Turquemenistão, e das margens do Reno até às florestas no Norte da Tunísia – This *et al.*, p. 511). Revelou grande adaptabilidade, pois conseguiu sobreviver, em determinados nichos, aos rigores das fases glaciárias, expandindo-se depois de novo no nosso período interglaciário atual, ou Holoceno.

Dada a importância que posteriormente, já domesticada, adquiriu aqui, no Mediterrâneo e zonas circunvizinhas, não surpreende que intuitivamente a associemos ao mundo familiar que é, para nós, este “mar interior”, e que consideremos o vinho como um dos produtos agrícolas mais “típicos” desta zona da Terra, um autêntico “traço de civilização” (Braudel).

Também todos sabemos quanto o Mediterrâneo, área geográfica na qual a península ibérica se inclui como o seu extremo Oeste, é frequentemente considerado, com alguma razão, como a matriz da nossa cultura ocidental, não só através da herança do Próximo Oriente, periférico dele, como por via das civilizações da Antiguidade, a quem até a nossa língua, e em geral o nosso modo de pensar, devemos.

E logo assim nos lembramos de um leque imenso de temas e imagens, nomeadamente o já referido dos “banquetes” da Antiguidade, e do modo como a filosofia (o nosso “pensamento em estado puro”, por assim dizer) nasceu, de algum modo, nesses diálogos de elite, “regados” com vinho...

“Naturalistas” de todo o tipo, geógrafos como Orlando Ribeiro, historiadores como Fernand Braudel, antropólogos e arqueólogos, entre incontáveis investigadores, tomaram e tomam o Mediterrâneo como unidade de análise (veja-se por exemplo os livros desses autores, ou, entre muitos, a *História do Mediterrâneo*, de Jean Carpentier e François Lebrun, 2000), não deixando obviamente de considerar a sua intrínseca diversidade interna, tanto no tempo como no espaço, e o carácter convencional das suas “fronteiras”.

Por isso mesmo, concomitantemente, numerosos investigadores nos advertem para o perigo reducionista de considerar que existe (ou alguma vez existiu) “um Mediterrâneo” como “área cultural” mais ou menos homogénea. Conhecemos “muitos mediterrâneos” e, em boa verdade, como tal (como uma unidade geográfico-cultural bem definida e delimitada), não podemos isolar nenhum: trata-se obviamente de um estereótipo.

Realmente, e por exemplo, no cap. III (consagrado à crítica desta noção) do seu livro *Os Contextos da Antropologia* (1991, pp. 69-89), João Pina Cabral lembra que o conceito de “área cultural” se desenvolveu numa época hoje já histórica destes estudos, preocupada com a ordenação do mundo em “culturas”, cada uma delas com as suas articulações geográficas e ecológicas (como aliás aconteceu também em arqueologia, com a orientação chamada “histórico-cultural”). E acrescenta (p. 87): “Não faz sentido tentar definir a-historicamente qualquer homogeneidade cultural relativa.” – sendo claro que, como também afirma logo a abrir (p. 69), “(...) a noção de Mediterrâneo como “área cultural” é mais útil para distinguir os cientistas anglo-americanos das populações que estudam, do que para fazer sentido das homogeneidades e diferenças socioculturais que caracterizam a bacia deste mar interior.”

Temos assim de ser prudentes na abordagem do tema, numa época globalizada em que os eixos da economia do nosso continente se deslocaram há muito para o “Norte” da Europa, e onde o Mediterrâneo, “rico de história, arte, paisagem e património” se foi tornando, cada vez mais, num “museu” ou área de lazer, plena

de exotismo (tanto na sua margem norte, como na sua margem sul, está claro) e, portanto, destino turístico de massas. Ele deixou há muito de ser “centro”, ponte de união entre Oriente e Ocidente (que a antiga grandeza de Veneza, estrategicamente localizada, tão bem simbolizava) para ser periferia, “perdendo” para o Norte e para o Oeste, sobretudo com o desbravamento do grande mar Atlântico pelos portugueses e outros.

Tradições mais ou menos arcaicas, incluindo as artísticas e as etnográficas, gente acolhedora, paisagens diversificadas, sol, praias, bom vinho (e barato...), foram sendo evidentemente estereótipos que, com maior ou menor peso, movimentaram elites no séc. XIX, e depois multidões desde o século XX, para a fruição dos “valores e prazeres mediterrânicos”. Ir para o Sul, para muitos europeus (e não só), significou a fuga ao stress (retemperar de forças esgotadas por horários estritos) e ao céu cinzento, para o bom tempo, o “dolce far niente”, e para as férias. E, para muitos antropólogos, para quem os trópicos se tornaram a determinada altura do século XX terreno mais perigoso ou controverso, o “Mediterrâneo” tornou-se, afinal, esse Outro aqui ao pé, mais confortável e igualmente exótico, motivo apetecível de estudo.

Ao tentar traçar a “história” do vinho e da vinha, um dos problemas será desde logo a questão (um tanto mítica, nesta nossa tendência de busca das origens) de quando se começou a produzir aquela bebida, mesmo que (total ou parcialmente) a partir de vinhas selvagens, quando e onde se terá domesticado a planta, e qual a sua importância relativa, nomeadamente em articulação com esse outro “ícone mediterrânico” que é o azeite. Este (a oliveira) é de mais fácil abordagem do que aquele (a vinha), porque a oliveira é mais confinada ao “clima mediterrânico” do que a vinha, a qual sofreu múltiplas adaptações e transformações, nomeadamente à medida que o Cristianismo se foi expandindo para norte, onde os agentes da nova religião, como diz algures Orlando Ribeiro, ao propagar a fé “construíam igrejas e plantavam vinhas.” Esse movimento só parou nas latitudes onde a vitivinicultura já não era de todo viável.

Realmente, falando da “mais civilizada e agradável de todas as bebidas”, H. P. Olmo põe a questão preliminar que a sua “história” mais remota levanta: “A uva *Vitis vinífera* é certamente uma das plantas cultivadas mais antigas das quais ainda existem progenitores vivos. O vasto âmbito geográfico da *silvestris* [sub-espécie] selvagem, e o número espantoso de diferentes formas que se estendem desde os confins da bacia ocidental mediterrânica até leste do Mar Cáspio, intrigaram tanto historiadores como naturalistas. A questão crucial que se põe é a de saber qual a relação entre estas populações largamente espalhadas e a domesticação desta videira.” (in McGovern, P. E. *et al.* (eds), 1997, p. 29).

Essa questão está longe de se encontrar perfeitamente esclarecida, mas a investigação tem vindo, como seria de esperar, a acrescentar sempre novos elementos, não só paleobotânicos, como arqueológicos, não esquecendo os estudos moleculares, genéticos e genómicos sobre esta espécie (estes três últimos não abordaremos aqui, por não serem da nossa competência).

Indiquemos apenas alguns tópicos.

Como escrevem Daniel Zohary *et al.*, num livro fundamental sobre este assunto (*cf.* Bibliog.), e acentuando o que já se sugeriu, a vinha encontra-se entre as primeiras plantas frutíferas a terem sido domesticadas no Antigo Mundo: ela faz pois parte da mais remota história da horticultura, como complemento da fundamental agricultura cerealífera.

Mas não há dúvida de que, também como afirmam (*op. cit.*, p. 124) as uvas selvagens (*silvestris*) foram certamente alvo de recolção muito antes da planta ter sido domesticada. Elas aparecem como testemunhos arqueológicos ou mais precisamente paleobotânicos um pouco por toda a Europa mediterrânica, desde a Grécia e antiga Jugoslávia até à Península Ibérica. Buxó (1997, p. 287) indica a presença de vide silvestre no Pré-Boreal (genericamente datável de 8300 a 7000 BC) na Grécia, Itália, e França, e também em níveis mesolíticos de Abeurador (França), Grotta de l' Uzzo (Sicília) e Gruta de Franchti (Grécia). Como outro exemplo temos o sítio do Neolítico Final (IX-VIII milénios BP) de Dhali Agri-dhi, em Chipre, onde se encontraram grainhas que parece corresponderem a uvas selvagens (Zohary *et al.*, *id.*, *ib.*).

É impreciso o local e período das primeiras domesticações (e...fará mesmo sentido procurá-lo?), sendo provável que tenham ocorrido domesticações secundárias independentes (This *et al.*, p. 511), e escrevendo estes últimos autores (*id.*, *ib.*) que “embora as uvas selvagens estejam provavelmente presentes em muitos lugares da Europa durante o período neolítico, os dados arqueológicos e históricos sugerem que a domesticação “primária” tenha ocorrido no Próximo Oriente”.

Assim, no Levante (e logo depois na Grécia, antecedendo uma expansão mediterrânica, além do Egipto, Baixa Mesopotâmia, etc.) o seu cultivo (tal como o da oliveira), e a produção de vinho estão amplamente documentadas desde o Bronze Antigo, a partir do VIº milénio antes de nós, ou, se quisermos, do IVº milénio BC (antes de Cristo).²

Mas a mais antiga produção de vinho foi encontrada no sítio neolítico de Hajji Firuz Tepe no Irão (montanhas Zagros) numa fase tão remota como os fins do VIIIº milénio BP (This, *id.*, *ib.*). Por sua vez (mesma fonte), grainhas de uvas

² O leitor permitir-nos-á que neste texto ora usemos datas BP, ora BC, devidamente indicadas.

domésticas foram datadas de cerca de 8000 BP na Geórgia (Cáucaso) e na Turquia.

Mais recentemente foi noticiada a descoberta de um local bem conservado (com prensa, etc.) para a produção de vinho, na Arménia (entre o Mar Negro e o Mar Cáspio, ao sul do Cáucaso), datando dos finais do Vº milénio AC., no complexo de grutas de Areni 1.

Como estes problemas de “origens” são sempre bastante controversos, estando obviamente muito para além do ato de discernir morfologicamente os vestígios de “árvores frutíferas” (neste caso será antes, obviamente, um arbusto) selvagens das já domesticadas, ou detetar outros testemunhos arqueológicos antigos inequívocos, todos os autores são prudentes, admitindo que estamos ainda numa fase de pesquisa embrionária (e para a qual os estudos genéticos e afins serão cruciais).

“Planta de cultura”, a vinha sofreu tantas transformações de origem humana ao longo do tempo, nomeadamente para se adaptar a diferentes nichos ecológicos, para aumentar o seu valor comercial, e para a produção de “castas” de marca, ligadas modernamente ao mercado internacional, que se torna extremamente intrínca a sua abordagem rigorosa, qualquer que seja o âmbito científico escolhido.

Seja como for, uma origem remota do cultivo da vinha e também do vinho no Próximo Oriente (VI milénio – Calcolítico – ou mesmo VII milénio antes de nós [BP] – Neolítico) é muito provável.

O que também para todos os autores parece estar desde já claro é que, em geral, as sociedades da bacia oriental do Mediterrâneo desenvolveram, de forma coetânea, pelo menos a partir do VI milénio antes de nós (Calcolítico, ou Idade do Cobre, e depois Idade do Bronze), a horticultura (na qual a vinha se insere) e a metalurgia do cobre e do bronze. A vitivinicultura, cujas raízes são remotas, ganhou pois âmbito alargado com as sociedades da Pré-história final e da Proto-história, para atingir pleno desenvolvimento no seio dos primeiros Estados ou até impérios, como o romano.

Por exemplo, fazendo referência a numerosos investigadores, Terral *et al.* (v. bibl.) indicam datas bem antigas (note-se, BC, e não BP) para os começos do processo, e escrevem que o cultivo e a domesticação da videira parece terem ocorrido entre os VII e IV milénios BC, numa área geográfica situada entre o Mar Negro e o Irão. A partir daí ter-se-iam expandido para o Próximo e Médio Oriente e Europa Central.

Ainda segundo Terral *et al.*, na Grécia e em Creta os inícios da viticultura datariam do V milénio AC, e na Itália do século IX AC. Por seu turno, Buxó refere (no seu livro de 1997 - v. bibl.) que o cultivo da videira está seguramente atestado na Idade do Bronze do Egeu e do Mediterrâneo oriental no IIIº milénio AC, como se comprova por exemplo no Heládico Antigo III de Lerna (Grécia) ou no Minóico Antigo de Myrtos (Creta, Grécia).

No Magrebe e em Espanha a influência fenícia teria sido importante a este respeito, a partir do I milénio AC. Em França, a introdução da viticultura e viticultura seria coeva da fundação da colónia grega focense de Marselha, em 600 AC, de onde teria irradiado para todo o sul daquele país no século seguinte. Portanto, tanto a expansão grega, como a fenícia e púnica, para ocidente, foram ao que parece decisivas, se não para uma iniciação do processo da vitivinicultura no Mediterrâneo ocidental (que parece ser muito antigo), mas para a sua mudança de escala. A partir daí (Sul da França, Sul da Península Ibérica, etc.) a expansão do vinho como cultivo ou como produto importado de consumo de luxo entre as elites “bárbaras” é uma realidade evidente.

Estes são apenas alguns elementos indicativos; aliás, os “dados seguros” são ainda esparsos, para um processo que, como já referimos, se revela multifacetado e muito complexo, com numerosas hibridações de plantas, retorno ao estado selvagem de plantas já domesticadas, etc., tendo de ser observado a múltiplas escalas e de diversificados pontos de vista.

Em geral, a enorme importância da videira (*Vitis vinifera*) deriva, obviamente, da grande riqueza em açúcar das uvas, da possibilidade de secagem e de armazenamento destas, e do potencial do seu sumo como bebida fermentada (incluindo obviamente o vinagre).

Esta última teve e tem, como todos sabemos, um enorme valor como produto comerciável, e bem de prestígio, distintivo das elites, não só entre povos mediterrânicos (como as antigas práticas do “*symposion*” grego e do “*convivium*” romano, bem como, por exemplo, as suas congéneres das elites do Bronze Final da Península Ibérica atestam, com toda a sua panóplia de vasos rituais e de prestígio – a que já atrás aludimos), mas (por aculturação, e até pela sua maior raridade nessas zonas da Europa) noutros situados mais para norte, tradicionalmente ligados ao mundo da cerveja e do hidromel (os habitualmente chamados “celtas”, e os germanos), como também sugerido acima.

Por exemplo, e como refere (baseado no clássico livro de S. Pigott) J. A. Fernandes (*op. cit.*, v. bibl.), “as elites gaulesas trocavam o vinho, produto de luxo, e objetos associados ao seu consumo”, por “estanho, ferro, escravos, couro, lã e ouro.” E dá como exemplo extraordinário desse intercâmbio a famosa “cratera” de Vix: “Um exemplo desta influência é dado pela gigantesca cratera de Vix, um túmulo do sul da França, datado de c. 500 a.C., onde foi enterrada uma mulher da elite, juntamente com uma grande quantidade de bens sumptuários, como vasos e jarros para armazenamento e consumo de vinho, todos importados das colónias gregas, da Etrúria, e mesmo da própria Grécia. Entre estes bens estava um vaso de 1.150 l. de capacidade e mais de um metro e meio de altura, o maior vaso

grego já encontrado. Enorme e, ao mesmo tempo, delicadamente produzido, o vaso de Vix tinha, claramente, um papel suntuário, já que suas paredes finíssimas não permitiam que fosse completamente cheio.”

O vinho, tal como tantas outras substâncias que permitem estados alterados de consciência, é um “fármaco” no sentido grego (isto é, um produto ambíguo nos seus efeitos, conforme a dose ingerida, benéfico ou maléfico: permite a emanção da “verdade” e sabedoria, ou da “des-razão”, desbragamento... senão mesmo o excesso destruidor e violento), e tem propriedades que o ligam a variados aspectos dos rituais, mitos, crenças e tradições, da religião, da medicina, da vivência quotidiana mais enraizada nas pessoas e nos seus modos de vida.

Para além de bebida e de alimento, o consumo do vinho (e das suas diversíssimas castas, e qualidades) é um bem simbólico, um elemento de distinção (de categoria, de classe, de género, etc.) intrassocial (pessoas de diferente estatuto bebem de maneira diferente) e intersocial (diferentes sociedades distinguem-se pelo seu modo de acesso ao vinho), e um lubrificador de sociabilidades, com tudo o que elas têm de saber/poder difusos, jogando-se continuamente no dia a dia.

Veja-se, por exemplo, o que escreve João Azevedo Fernandes (v. Bibliog.): “Dentro dos cânones desta cultura alimentar (e etílica) mediterrânica, algumas normas de consumo eram cruciais, como a diluição do vinho em água, e os limites (pelo menos em um nível formalizado e idealizado) impostos à prática da embriaguez. Gregos e romanos claramente percebiam a diferença entre estas normas e o facto de que os povos celtas e germânicos bebiam o vinho puro e buscavam ativamente a ebriedade, transformando estas diferenças em um sinal diacrítico e em uma justificação para seus protestos de superioridade. (...)”

“De todo modo, o que importa notar aqui é que, para os povos do mediterrâneo do período que nos interessa, o vinho era uma bebida que existia desde tempos imemoriais, e que constituía, juntamente com o trigo e o azeite de oliva, uma tríade alimentar carregada de simbolismo, e cuja ausência eventual em outros povos servia como uma justificativa mais do que suficiente para o uso de epíteto “bárbaro”, conclui o autor.

Bárbaro não era pois apenas aquele outro que falava uma língua estranha, nem correspondia à nossa ideia evolucionista de “primitivo”, mas todo o que se comportava (incluindo os “habitantes” das “grandes civilizações” como as do Egipto ou da Ásia) de modo diferente, incluindo a ingestão desmesurada de álcool vinícola, ultrapassando as regras da medida, da convivialidade educada, da comensalidade capaz de unir e também de adscrever papéis sociais “normais” aos vários atores.

Acrescente-se de passagem que é com toda a pertinência que J. A. Fernandes refere aquela tríade do pão, vinho e azeite, tão presente no ritual cristão da Eucaris-

tia ou da Extrema Unção, ou não fosse o Cristianismo uma religião mediterrânica, que começou como um pequeno ramo do judaísmo e se universalizou graças à ação de Paulo (que o uniu à tradição cultural antiga no séc. I) e de Constantino (que o tornou religião oficial do Império no séc. IV).

Um antropólogo português, desejando iniciar etnografia de campo em meio rural, referia uma vez esta coisa óbvia: o primeiro sítio onde, ao chegar, tinha de ir, era evidentemente a “tasca”. Ali, em torno de copos de vinho que se ofereciam uns aos outros, se produziam os primeiros contactos, conhecimentos, informações, ali nascia o princípio de uma “integração” na comunidade dos outros que se pretendia compreender e estudar. Por alguma razão nas comunidades androcênticas tradicionais esse era o lugar dos homens. Onde as pessoas, para além de um ser o sujeito do estudo, e os outros o seu objeto, eram pessoas reais, num momento contingente das suas vidas, reunidos em torno da palavra e do gesto, mais solta a confiança mútua por esse líquido saboroso que propiciava a experiência única do encontro e, quem sabe, da confiança.³

Bibliografia⁴

Aranda Jiménez, Gonzalo e Esquivel Guerrero, José Antonio (2006), Ritual funerário y comensalidad en las sociedades de la Edad del Bronce del Sureste Peninsular: la Cultura de El Argar, *Trabajos de Prehistoria*, 63, n. 2, pp. 117-133.

Barnard, H. et al. (2010), Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern Highlands, *Journal of Archaeological Science*, XXX, 1-8.

Braudel, Fernand (1986), *Civilisation Matérielle, Économie et Capitalisme, XVe-XVIIIe siècle. T. 1: Les Structures du Quotidien*, Paris, Armand Colin.

Braudel, Fernand (2001), *Mémoires de la Méditerranée*, Paris, Le Livre de Poche.

Braudel, Fernand (2008), *Grammaire des Civilisations*, Paris, Flammarion.

Braudel, Fernand (2009), *La Méditerranée. L'Espace et L'Histoire*, Paris, Flammarion.

³ A autora agradece a Isabel Figueiral, Paula Queiroz e José Mateus diversas informações, nomeadamente a amável comunicação de elementos bibliográficos, e a Vítor Oliveira Jorge a colaboração prestada na preparação desta nótula, cuja temática poderá vir a ser desenvolvida em trabalhos ulteriores.

⁴ A lista de elementos consultados apresentada pode parecer ao leitor desmesurada, relativamente à extensão do nosso texto. Todavia, para além de pretender transmitir uma ideia da riqueza do tema, aqui somente afluído, esta bibliografia (mesmo assim muito reduzida) destina-se a permitir/incentivar o desenvolvimento ulterior de pesquisas sobre o assunto, tanto ao leitor, como aliás à própria autora.

Brun, J.-P. (2003), *Le Vin et L'Huile dans la Méditerranée Antique. Viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, Errance.

Buxó i Capdevila, Ramon (1996), Evidence for vines and ancient cultivation from an urban area, Lattes (Hérault), Southern France, *Antiquity*, 70, pp. 393-407.

Buxó i Capdevila, Ramon (1997), *Arqueología de las Plantas. La explotación económica de las semillas y los frutos en el marco mediterráneo de la Península Ibérica*, Barcelona, Ed. Crítica.

Cabral, João Pina (1991), *Os Contextos da Antropologia*, Lisboa, Difel.

Candido, Maria Regina (2010), Interações culturais através da Memória do Mediterrâneo Antigo, Rio de Janeiro, *Anais do I Encontro Nacional de Estudos sobre o Mediterrâneo Antigo e VIII Jornada de História Antiga*, NEA/UERJ.

Consultado em: <http://www.nea.uerj.br/publica/e-books/mediterraneo1/DOC/Maria%20Regina%20Candido.pdf>

Carpentier, Jean e Lebrun, François (dir. de) (2000), *História do Mediterrâneo*, Lisboa, Ed. Estampa.

Carreño Sánchez, Encarnación (2005), Las poblaciones de vid silvestre de la Península Ibérica y el origen de las variedades actuales, *Revista Murciana de Antropología*, nº 12, pp. 35-44.⁵

-Celestino Pérez, S. (ed) (1995), *Arqueología del Vino. Los orígenes del vino en Occidente*, Jerez de la Frontera, Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xeres-Sherry y Manzanilla-Sallúcar de Barrameda.

Celestino Pérez, S. y Blánquez Pérez, J. (2007), Origen y desarrollo del cultivo del vino en el mediterráneo: la península Ibérica, *Universum*, 22, vol. 1, pp. 32-60. Consulta: http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-23762007000100004&script=sci_arttext

Collard, David (s/d), *Altered States of Consciousness and Ritual in Late Bronze Age Cyprus*, Thesis submitted to the University of Nottingham for the degree of Doctor of Philosophy.

Consultada aqui: <http://www.mediafire.com/file/nulscysqkw9pgl8>

Dias, Geraldo J. A. Coelho (2002), Um senhor vinho para Vinho do Senhor. O fabrico e a comercialização do Vinho de Missa, *Douro- Estudos e Documentos*, vol. VII (13) (3º), pp. 175-183.

Dietler, M. y Hayden, B. (eds.) (2001), *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*, Washington and London, Smithsonian Institution Press.

⁵ V. Este e outros artigos de interesse em: http://dialnet.unirioja.es/servlet/listaarticulos?tipo_búsqueda=ANUALIDAD&revista_búsqueda=1799&clave_búsqueda=2005

- Duby, G. E Braudel, F. (2009), *La Méditerranée: Les Hommes et l' Héritage*, Paris, Flammarion.
- Duque, M.^a Carmen e Yáñez Barrau, Félix (2005), Origen, história y evolución del cultivo de la vid, revista *Enólogos*, 38. Consultado em: <http://www.enologo.com/tecnicos/eno38/eno384.html>
- Durão, C. R. et al (2008), Portugal e o padrão alimentar mediterrânico, *Alimentação Humana*, vol. 14, n^o 3, pp. 115-128.
- Fabião, Carlos (1998), O vinho na Lusitânia: reflexões em torno de um problema arqueológico, *Revista Portuguesa de Arqueologia*, vol. 1, n. 1, pp. 169-198.
- Fernandes, António Teixeira (1997), Ritualização da comensalidade, *Revista da Faculdade de Letras do Porto. Sociologia*, I série, vol. 7, pp. 7-30.
- Fernandes, João Azevedo (s/d), Sobre civilizados e bárbaros: o álcool e as trocas culturais na antiguidade europeia, revista *Cantareira* (criada e mantida por alunos da área de História da UFF), 7^a ed. online.
- Figueiral, I. et al. (2010), Archaeobotany, vine growing and wine producing in Roman Southern France: the site of Gasquinoy (Béziers, Hérault), *Journal of Archaeological Science*, 37, pp. 139-149.
- Fonseca, Sofia et al. (2012), O vinho no Antigo Egipto: uma história mediterrânica, *Revista Mundo Antigo*, vol. 1, n^o 1, pp. 131-146
- Guarinello, Norberto Luiz (1997), A civilização do vinho – Um ensaio bibliográfico, *Anais do Museu Paulista*, n/s., vol. V, pp. 275-278.
- McGovern, P. E. et al. (eds) (1997), *The Origins and Ancient History of Wine*, New York, Gordon and Breach.
- McGovern, P. E. (2003), *Ancient Wine. The Search for Origins of Viniculture*, Princeton and Oxford, Princeton University Press.
- Miller, Naomi F. (2008), Sweeter rhan wine? The use of the grape in early western Asia, *Antiquity*, 82, pp. 937-946.
- Py, Michel et Buxó i Capdevila, Ramon (2001), La viticulture en Gaule à L' Âge du Fer, *Gallia*, 58, pp. 29-43.
- Ribeiro, Orlando (1961), *Geografia e Civilização. Temas Portugueses*, Lisboa, Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa.
- Ribeiro, Orlando (1968), *Mediterrâneo. Ambiente e Tradição*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- Ribeiro, Orlando (1986 – 4^a ed. – a 1^a é de 1945), *Portugal, o Mediterrâneo e o Atlântico*, Lisboa, Sá da Costa.

Rosner, F. & Muntner, S. (1971-1972), *The Medical Aphorisms of Moses Maimonides*, New York, Bloch, 2 vols.

Sherrat, A. (1996) "Alcohol and Its Alternatives: Symbol and Substance in Pre-Industrial Cultures", in J. Goodman, P. Lovejoy y A. Sherrat (eds.), *Consuming Habits: Drugs in History and Anthropology*, London, Routledge, pp. 11-45.

Scruton, Roger (2010), *I Drink Therefore I Am. A Philosopher's Guide to Wine*, London, Continuum.

Terral, Jean Frédéric et al. (2010), Evolution and history of grapevine (*Vitis vinífera*) under domestication: new morphometric perspectives to understand seed domestication syndrome and reveal origins of ancient European cultivars, *Annals of Botany*, 105, pp. 443-455.

This, Patrice et al. (2006), Historical origins and genetic diversity of wine grapes, *Trends in Genetics*, vol. 22, n° 9, pp. 511-519.

Consultado em: https://www.rz.uni-karlsruhe.de/~db45/Studiendekanat/Lehre/Master/Module/Botanik_1/M1401/Evolution_Zellbiologie/This%20et%20al%202006.pdf

Vallejo Sánchez, Juan Ignacio et al. (2002), Los orígenes del vino en la bahía de Cádiz: testimonios arqueológicos y literarios, *Douro - Estudos e Documentos*, vol. VII (14) (4º), pp. 47-63.

Zohary, Daniel et al. (2012- 4th ed.), *Domestication of Plants in the Old World. The Origin and Spread of Plants in Southwest Asia, Europe, and the Mediterranean Basin*, Oxford University Press.⁶

⁶ Ver também: <http://www.sciencedaily.com/releases/2011/01/110111133236.htm> - Chemical Analysis Confirms Discovery of Oldest Wine-Making Equipment Ever Found, *ScienceDaily* (Jan. 11, 2011) <http://www2.cnrs.fr/presse/journal/2408.htm> - Un nectar de 7500 ans d'âge, *CNRS Le Journal* 188 (Septembre 2005)