

Notas de Leitura

Jean-Pierre BRUN, Matthieu POUX, André TCHERNIA (dir.),
Le vin, nectar des dieux, génie des hommes, Infolio éditions, Rhône, 2004, 335 p., 357 il.,
ISBN: 2-88474-114-3 (versão capa dura); 2-88474-115-1 (capa mole).

Esta obra foi realizada para acompanhar a exposição que, sob o mesmo título, o Departamento de Arqueologia do Rhône produziu em 2004 e se manteve patente ao público até Setembro de 2005, simultaneamente nos museus gallo-romanos de Lyon-Fourvière e Saint-Romain-en-Gall-Vienne.

Concebida em duas partes complementares mas auto-suficientes, a exposição facilitava a itinerância, rentabilizando o investimento e permitindo que um público muito mais alargado possa usufruir desta ocasião excepcional de ver tratada, pela primeira vez em conjunto, a história da vinha e dos meios de produção, transporte, comercialização e diferentes usos culturais do vinho, na Antiguidade. A vasta diacronia abrange o aparecimento da vinha domesticada nas zonas montanhosas da Turquia oriental ou do Cáucaso, há cerca de 7.000 a.C., e o momento em que, desfeito o Império romano, a supremacia árabe desorganiza as rotas comerciais estabelecidas.

A referida obra, que aprofunda os temas da exposição e reproduz muitas das peças expostas, reúne os contributos de trinta e seis especialistas sob direcção de três de entre eles: Jean-Pierre Brun, Matthieu Poux e André Tchernia cuja competência nos domínios da viti-vinicultura e do consumo do vinho na Antiguidade é internacionalmente reconhecida. O profundo conhecimento da produção de azeite e perfumes adquirido ao longo de muitos anos de prática arqueológica na Europa e no Médio Oriente, incluindo a arqueologia experimental, aliado a um excelente domínio das fontes antigas, permitem a esta equipa oferecer uma séria reapreciação dos documentos escritos e iconográficos.

Organizados em dezasseis capítulos, os diversos temas complementam-se e simultaneamente abrem novas perspectivas sobre as origens do vinho e seus antecedentes; o significado cultural, sócio-político e religioso do consumo de vinho; a produção da Itália romana e a sua difusão entre os povos conquistados; os novos produtores e os seus contributos técnicos; as últimas vinhas da Antiguidade clássica.

Escrita para acompanhar uma exposição destinada, em primeiro lugar, aos museus de arqueologia da França meridional, ainda que o tema e os objectos

expostos (300 peças raras, provenientes de prestigiados museus de nove países europeus e dos Estados Unidos) tenham ultrapassado as fronteiras políticas, a obra não podia deixar de aprofundar o papel, enorme, que o vinho desempenhou na Gália romana. São mais de cento e oitenta páginas consagradas à descoberta do vinho pelos Celtas e às consequências que isso trouxe à sua vida cultural, espiritual e material, mas também à viticultura e à vinificação, ao comércio interno e externo das várias produções: *Allobrogica*, o vinho com o apreciado gosto de resina; *Biturica*, um vinho que sabia envelhecer; *Retica*, o vinho preferido de Augusto, entre muitas outras distintas categorias distribuídas um pouco por toda a província.

Embora muitos dos textos constituam sínteses de conhecimentos anteriormente publicados, há dados inéditos ou pouco difundidos que tornam o livro igualmente útil para o grande público e para arqueólogos e historiadores.

A informação mais recente resulta, em especial, dos progressos feitos nos últimos vinte anos pela arqueometria e pela arqueologia, terrestre e subaquática.

As escavações de emergência, salvamento ou prevenção que se têm sucedido em França, a partir dos extraordinários e inesperados resultados, obtidos em 1994, em Saint Jean du Désert, em Marselha, são particularmente instrutivos sobre a informação, que os solos podem guardar, relativa à presença de vinhas antigas, técnicas de preparação do solo, esquemas de plantação, tipos de sustentação das vides, existência de replantações, abandono das explorações, ou até mesmo coexistência de outras práticas agrárias. Todo um mundo de dados que só a exploração interdisciplinar de vastas áreas pode fornecer. Uma metodologia que certamente dará seus frutos quando aplicada em Portugal e, a propósito, não podemos deixar de pensar no território da *villa* de Torre de Palma onde, a partir das estruturas conservadas, J.-P. Brun e P. André estimaram a dimensão da exploração viti-vinícola que as justificam.

Atenção especial merecem também as páginas dedicadas ao projecto *Ancient DNA Grape and Wine* (coord. por P. Mc Govern) que está em curso, mobilizando investigadores no Médio Oriente, na Europa e nos Estados Unidos, com a finalidade de situar, geográfica e cronologicamente, a emergência da viticultura em bases mais sólidas do que a filiação linguística ou as analogias botânicas ou arqueológicas. Não menos importantes são os contributos possibilitados pelos recentes desenvolvimentos da cromatografia em fase gasosa conjugada com a espectrometria de massa, permitindo identificar resíduos orgânicos que se encontrem presentes a nível vestigial até mesmo em estado invisível.

Quem leia este livro pela ordem em que se apresenta, encontrará repetições de informação que, embora ajudem a memorizar conhecimentos não evitam

alguma surpresa e desagrado. A despeito de uma excelente coordenação, a organização em capítulos e subcapítulos, concebidos como artigos isolados, explica tais repetições que se encontram, sobretudo, ao nível do enquadramento histórico dos temas. O facto justifica-se bem por se tratar de uma obra de divulgação que se apresenta de leitura fácil, aliciante e com magnífica ilustração.

Cada texto é acompanhado de uma bibliografia curta e recente, convidando o leitor a saber mais sobre o tema. Um bom glossário, uma criteriosa selecção de testemunhos de autores antigos sobre o vinho e a viticultura bem como uma sinopse cronológica relativa ao Próximo Oriente, à Grécia, à Itália e à Gália, dentro das balizas temporais estabelecidas pelos coordenadores, completam a obra que o PRIX GOURMAND France 2004 distinguiu como “o melhor livro de história do vinho”.

Adília Alarcão