



CALIFICATIVOS APLICADOS AL VINO EN *ILÍADA* Y *ODISEA*

Elbia Haydée Difabio [Universidad Nacional de Cuyo]

Resumen: Este artículo prevé detectar las cualidades preponderantes atribuidas a *oínos* y a *methy* en los poemas homéricos; elaborar un registro, organizar un listado acotado; jerarquizar según parámetros como color, graduación, bouquet (aroma, sabor, fuerza, entre otras sensaciones), sopesar la ponderación implícita (positiva o negativa), observar la ubicación habitual en el hexámetro, cotejar con otros sustantivos a los que también acompañen dichos adjetivos (o participios con función adjetiva), examinar equivalentes latinos y, sin olvidar la consistencia cualitativa de la belleza propia del arte en general y de la epopeya en particular, brindar algunas razones por las que este *corpus* se ha empleado en ambos textos.

Palabras clave: *Ilíada* - *Odisea* - vino - epítetos.

Qualifiers applied to wine in *Iliad* and *Odyssey*

Abstract: The article attends to detect the prevailing qualities attributed to *oínos* and *methy* in the Homeric poems; to elaborate a record, to classify into a hierarchy depending on specific parameters such as color, gradation, bouquet (aroma, flavor, strength, among other sensations), to weigh the implicit consideration either positive or negative, to observe the common location in the hexameter, compare with further nouns which also accompany the above mentioned adjectives (or participles with adjective function), to examine Latin equivalents and, without avoiding the qualitative consistency of the own beauty of art, offer some reasons for which the studied *corpus* is applied in both texts.

Key words: *Iliad* - *Odyssey* - wine - epithets.

En los primeros poemas de la literatura occidental, el vino se destaca por su omnipresencia. En cada núcleo importante, narrativo o descriptivo, en situaciones tristes o alegres, en tiempos de guerra o de paz, en agasajos sencillos o más suntuosos, en contextos de convulsión o de sosiego, esta bebida aparece como medio colaborador para expresar –siempre en compañía¹– hospitalidad, júbilo, pactos, duelos, súplicas, peticiones, consuelo y momentáneo olvido de los pesares, ofrendas a dioses², ceremonias funerarias para héroes, rega-

- 1 Una interesante excepción es la libación de Aquiles, solitaria como su deseo de tomar Troya con Patroclo mientras los demás duermen.
- 2 Las libaciones eran un ritual generalizado en ceremonias públicas y privadas. Consistían en verter vino puro, no mezclado con agua, en el fuego sacro, sobre el suelo o sobre el altar, en honor de la divinidad. Sin embargo, a falta de vino, se valían también

los, entre tantas prácticas posibles. Son formas de trato social, enmarcadas en la comensalía y en los ritos concernientes al alimento y la bebida³. A los héroes nunca les falta el vino⁴ y lo consumen a diario. Lo mismo que hacemos hoy, se guarda uno especial para una ocasión igualmente excepcional: así, por ejemplo, el ama Euriclea ha reservado el mejor para el día en que Odiseo pueda volver a Ítaca (*Odisea*, 2. 350-52) y esto significa además que la elección no es al azar: ese vino, por su calidad, envejecerá noblemente.

Conviven en desigual proporción οἶνος y μέθυ (sánscrito *mádhu*, bebida dulce, golosinas, miel; antiguo inglés *medu*, aguamiel; eslavo *medŭ*, miel, etc.), bebida embriagadora en general y restringida a vino en pasajes homéricos. De μέθυ derivan en español, entre otros, metílico, metilo –compuesto de μέθυ, vino, alcohol, más ὕλη, madera–, vocablo que en química hace referencia al alcohol de madera o producto de la destilación seca de la misma, metiomanía –deseo insaciable de bebidas embriagadoras; dipsomanía–. En griego moderno, μεθύσι, μεθυσμένος, μεθύστακας, μεθυστικός, μεθώ, sig-

nifican, respectivamente, borrachera, embriaguez; ebrio; bebedor, alcohólico; embriagador y emborracharse. En cuanto a οἶνος hoy se escucha este término más οἰνόπτευμα, alcohol, y οἰνοπτευματώδης, alcohólico, entre otros. En griego antiguo μέθυ tiene una amplia familia de palabras, entre ellas μεθιδώτης, dador del vino, y μεθυμναῖος, dios de la embriaguez, epítetos de Dioniso, y ἀμέθυστος, amatista, llamada así porque a esta piedra se le atribuían poderes contra la borrachera. Con el componente εὐ- se forma εὐμέθυστος, que se embriaga fácilmente y εὐοινία, abundancia o buena calidad del vino; con κατά, καταμεθύω y καταμεθύσκω, estar ebrio y κάτοινος, lleno de vino, completamente ebrio; con πολυ- (poético πολυ-), πολυμεθής, que bebe mucho vino, borracho y πολυοἶνος, con la misma significación, más la de abundante en vino. ¶

Cantidad

En *Ilíada* πολλόν, abundante (raíz πλε-πολ-πλου: plenitud) –equivalentes latinos *multus, copiosus, magnus*–, encabeza 9. 465, acompañando a μέθυ, en momentos en que Néstor está cautivo de su propio padre y la guardia que lo custodia rebosa de comida y bebida. “En cantidad crecida” –prefiere Reyes. En ningún momento poético se habla de escasez: no sería propio del código heroico mostrar mezquindad en el ofrecimiento del vino; por el contrario, son excelentes ocasiones para exhibir autoridad, superioridad, riqueza y magnificencia. En

de agua en caso de necesidad (*Odisea*, 12. 363) y/o de miel o aceite.

- 3 A propósito de la temática del vino, se aconseja la lectura del código y de las veinticuatro reglas que DANTE TRINGALI sistematiza en relación con un poeta latino en: *Horacio poeta da festa. Navegar não é preciso* (1995). El autor esgrime cuatro principios: filosófico, religioso, moral y patriótico, que pueden adecuarse a la épica griega.
- 4 Ni siquiera de niños, Fénix se lo recuerda a Aquiles en 9. 490 ss.

7. 471 se agrega χίλια μέτρα, al final del verso, construcción iliádica indicativa también de cantidad: mil medidas. En rigor, la grandiosidad homérica nunca es exagerada, absurda o imposible.

En *Odisea*, 9. 45 leemos πολλόν cuando en el regreso, los compañeros desobedecen a Ulises en la primera aventura y demoran la huida porque han bebido y comido demasiado, motivo por el cual los cicones los alcanzan y aniquilan. En este caso, el adjetivo da muestras de abuso y necedad por parte de la tripulación. En 23. 305 se vuelve a πολλός... οἶνος cuando, habiendo ya identificado a su esposo, Penélope recuerda la odiosa voracidad de los pretendientes. Surge así nítida, en un lector atento, la analogía entre el comportamiento de los marineros y de los ciento ocho candidatos al reino de Ítaca a propósito del desenfreno de la ingesta. En 14. 95 al vino consumido sin medida se aplica ὑπέρβιον, en uso adverbial por lo común negativo.

También en el segundo poema, como la uva de la tierra prometida, un epíteto exclusivo es ἐριστάφυλον, de grandes uvas, de gordos o gruesos racimos (9. 111 = 9. 358), acompañado de una explicación causal mítica: πῖνον ἐριστάφυλον, καί σφιν Διὸς ἀέξει, la lluvia de Zeus los hace crecer. ἐριστάφυλον combina ἐρι-, prefijo aumentativo e intensivo, equivalente a muy, mucho, o a superlativo, y σταφυλή (de origen oscuro, según CHANTRAINE), racimo de uva madura⁵. Baco es llamado

5 En *Odisea* σταφυλή aparece en nominativo y dativo en cuatro ocasiones, en tres versos. Referido a la naturaleza pródiga de la isla

σταφυλίτης, dios de las uvas, guardián de los granos (Ael. *HV* 3. 41). En el himno homérico 26. 11 figura πολυστάφυλ'(ε), abundante o rico en uvas o en viñas (a propósito de un lugar, en *Ilíada*, 2. 507). ἐλαιοστάφυλος –no en Homero– es la vid injerta en olivo y el fruto de esta vid. Para la elaboración, la uva debía estar completamente madura “y hasta algo pasada para fabricar el vino espeso que sólo se beberá muy aguado” (MIREAUX 1962: 145)⁶. ¶

Color

αἶθοπα es un epíteto decisivo, doce veces en *Ilíada*, la mayoría al final de la línea (1. 462, 4. 259, 5. 341, 6. 266, 23. 237, verso igual a 23. 250 y 24. 791, etc.) y otras doce en *Odisea*, nueve igualmente a fin de verso. Tiene un matiz cromático o, por lo menos, visual pero con una nota de vigor, de fuerza, de intensidad. Se traduce como rutilante, esplendente, chispeante, vivaz, pero también “de color de fuego”, “ígneo”, incluso “negro” en LUGONES y “tinto en vino” en ALFONSO REYES. Califica además a bronce (χαλκῶ, en 4. 495, verso repetido seis veces más; 13. 305, 18. 522,

feacia, concesión de los dioses, dice 7. 121: αὐτὰρ ἐπὶ σταφυλῇ σταφυλή, σῦκον δ' ἐπὶ σῦκῳ, la uva [envejece] sobre la uva, el higo sobre el higo.

6 El enólogo Sr. Mauricio Márquez, en entrevista del 24 de mayo de 2010, nos explicó que mientras más carga en uva tiene una planta menos cualidades tiene el grano. Mas como la épica tiende a ensalzar el contexto, sin duda en estos versos hay una intención hiperbólica, laudatoria.

etc.). Es de la familia de etíope –de rostro quemado, negro–, de éter –región superior donde los antiguos ubicaban el lugar del fuego– y de estío. La raíz *aith significa quemar. En latín αἶθωπα οἶνον suele aparecer como *nigro vino*; no obstante, admite las acepciones de *fulgidus*⁷, *radians*, *splendens*, *ardens*. Podría referirse a un vino que está en fermentación. Si pensamos en el color, rojo y oscuro se deben al tanino del hollejo. Cuando el vino es joven, tiende al violeta y cuando envejece, se inclina por el marrón, color ladrillo o teja. En pocos casos se une a otros adjetivos para ilustrar las características del vino, por ejemplo, αἶθωπα οἶνον ἐρυθρόν (*Odisea*, 12. 19) o γερούσιον αἶθωπα οἶνον (*Odisea*, 13. 8). Con rutilante vino apagan la pira en que han incinerado a Patroclo (*Iliada*, 23. 237), por ejemplo, ofrenda funeraria que data del micénico.

En *Odisea* se agrega, en una construcción épica acuñada, μέλας (en 5. 265, 9. 196 y 346): negro, oscuro, a fin de línea y en genitivo, μέλανος οἴνοιο. LUGONES, por ejemplo, apunta “un pellejo de negro vino”. Los traductores no se arriesgan a decir tinto. El color adjetiva además a noche, mar, nave, muerte, sudor, sangre (αἷμα) y sangre que brota de una herida (βρότος).

ἐρυθρόν, micénico *erutoro*, latín *rutilus*, inglés *ruber*, *ruddy*, rojo, figura en *Iliada* con χαλκόν (9. 365) y con νέκταρ (19. 38) que, junto con ambrosía, Tetis derrama sobre el cadáver de Patroclo para evitar su descom-

posición. En *Odisea* ἐρυθρόν sigue a οἶνον, como cierre de verso, en seis recurrencias, en dos de las cuales se complementa con μελιθδέα (9. 208), “el vino más subido” en términos de Reyes, y con αἶθωπα (12. 19). ¶

Cepas

El gentilicio Πραμνεΐω, unido a οἶνω, a principio de verso, aparece una sola vez en cada poema: en *Iliada*, 11. 638, con un matiz de alabanza, cuando la joven esclava Hecamede prepara el recibimiento a Patroclo y lo vierte en la famosa copa de Néstor, por orden del anciano. En *Odisea*, 10. 235, cuando Circe lo mezcla en su pócima con harina, miel y brebajes maléficis, para que los compañeros se olviden de la patria⁸. Su alcance está discutido por la crítica: “*of dark color and fiery taste*” (AUTENRIETH 1991). “Sin duda es un vino de calidad, pero no sabemos si el adjetivo alude a la procedencia o al propio tipo” (CRESPO GÜEMES 2000: 225). Me animaría a agregar que podría deberse a ambas causas; esto es, que el origen presuponga una determinada clase de bebida, en tanto el *terroir* –en términos actuales– marca las características de la uva (en la exposición de horas de sol, amplitud térmica, agua, densidad de la plantación...). En traducciones aparece “de Pramnio” (CALVO, respecto de la *Odisea*). La cuna de la uva está discutida; la mayoría se inclina

8 También Helena echa en el vino una droga para disipar el dolor y propiciar el olvido en *Odisea*, 4. 220.

7 Agitado, tembloroso.

por ubicar las cepas en Delos o Lesbos. Parece que se elaboraba a partir de uvas pasificadas, logradas por acción directa del calor solar⁹. Hay varias hipótesis: o designa a Pramne, monte de Caria, o a un vino procedente de la colina Pramnio, en la isla de Icaria, o al vino elaborado a partir de una viña llamada pramnia cuyas uvas, según Plinio el Viejo (siglo I), procedían de un lugar cercano a Esmirna, en la costa de la Asia Menor. CHANTRAINE deja abierta las posibilidades mediante preguntas independientes: ¿origen?, ¿isla de Icaria?, ¿preparación?, ¿cepaje? Cualquiera sea la acepción elegida, se trata de uno de los vinos dulces más famosos de la bodega helena antigua.

En 9. 196 Odiseo emborracha al Cíclope. Es un pasaje clave para advertir mejor las características de un buen vino, para quién o quiénes está él reservado, cómo es su recipiente, su fragancia, su intensidad... Puesto que se lo había proporcionado el sacerdote de Apolo en Ísmaro, Marón, se lo suele llamar “de Maronea”, conocido y exquisito vino de la ciudad marítima de tal nombre, en la antigua Tracia, en el territorio de los cicones, actual Marogna. A su vez, un compañero de Osiris, divinidad de Egipto, otro Marón, había propagado en dicho país el cultivo de la vid y había dado su nombre a Maronea. Odiseo había protegido durante el saqueo a él y a su familia; de allí que Marón, agradecido, se lo regalara. No es casual el obsequio: el sacerdote era hijo de Evantes y, por

esta línea paterna, nieto de Ariadna y Dioniso¹⁰. Este vino muy fuerte y especial podía recibir una proporción considerable de agua, así de concentrado era su sabor. El texto detalla:

[me dio] vino en doce ánforas que llenó, vino agradable, no mezclado, bebida divina. Ninguna de las esclavas ni de los esclavos de palacio conocían su existencia, sino solo él y su esposa y solamente la despensera. Siempre que bebían el rojo, agradable vino llenaba una copa y vertía veinte medidas de agua, y desde la crátera se esparcía un olor delicioso, admirable; en ese momento no era agradable alejarse de allí. (CALVO 2000: 173)

La descripción de *Odisea*, 9. 202 ss. es completa: resaltamos la imagen olfativa, que confirma el poder evocador del sentido implicado. Los olores pueden modificar el ánimo, reanimar, relajar, suscitar recuerdos, generar atracción a personas, lugares o cosas. Los aromas suelen ser gozo y consuelo. Además, el olfato suele anticipar lo que luego confirma el paladar. ¶

Sabor

Se señala el sabor mediante adjetivos compuestos por un primer componente que alude a ausencia de amargor o acritud, μέλι, atestiguado ya en micénico (raíz μελ-μλ: miel) y en griego raramente como

9 También los romanos tenían el *dyachytum*, extraído de la uva pasa.

10 En Roma Marón es el modelo del borracho perfecto y ha quedado en el pórtico de Pompeyo representado en una fuente.

segundo término: μελίφρονα (cuatro veces, en 6. 264, 8. 506 y 546, 24. 284) y μελιηδέα, cuya traducción admite levísimas variantes del tipo “como miel dulce” o “dulce como la miel” o “cual miel, dulce”, “dulce para las mientes” (cuatro veces, en 4. 346, 6. 258, 10. 579, 12. 320, 18. 545), todos ejemplos de *Iliada*¹¹. Con una finalidad casi mágica, Hécuba había instado a su esposo a pedir a Zeus una señal propicia “llevando con la diestra vino, dulce como la miel”, μελίφρονα (*Iliada*, 24. 284), en momentos previos a la partida para rescatar el cuerpo de Héctor.

En muchas ceremonias la miel se mezclaba con vino, *mulsum* latino, como reunión de elementos consagrados y purificadores. En esta primera epopeya μελίφρων, *sweet to the mind* (segundo componente, raíz φρεν-φρον: mente) acompaña también a sueño y a fuego. El segundo componente en cada caso se corresponde con φρήν y con ήδύς, raíz (σ)ήδ-(σσ)άδ: agrandar, *gratus, suavis, iucundus* (la misma de suave, persuasión, hedonismo), esto es, fácil de tomar, sin mucha carga tánica. Existe incluso οινόμελι, vino mezclado con miel, ύδρόμελι, *melle mulsa aqua*, hidromiel (la misma raíz de mermelada), no en Homero¹². El líquido lico-

roso se trasegaba aún cargado de azúcar y muy fuerte en alcohol, a pesar de la brevedad de la fermentación.

En *Odisea*, ήδύ (raíz σσαδ-) califica a μέθου en 4. 746 y del vino se repite su condición de μελίφρων (7. 182). Cuasi-sinónimo de los anteriores es γλυκερός, forma de γλυκύς (14. 194 y 20. 69)¹³, también referido a sueño y deseo. Una uva con mucha carga de azúcar fermenta pero, cuando llega a los 12-14°, la levadura muere, la fermentación se detiene y el vino queda dulce natural. Otra vez se enfatiza el efecto *gratus, dulcis* en el paladar, un sabor seguramente de larga duración en la boca.

En *Odisea*, 2. 350-51 Telémaco pide a Euriclea que le envase un vino, segundo en preferencias al que ha reservado para homenajear a Odiseo: ήδύν, ὅτις μετὰ τὸν λαρώτατον ὄν σὺ φυλάσσεις / κείον οἰομένη τὸν κάμμορον, εἴ ποθεν ἔλθοι, “dulce, el máspreciado después del que tú guardas, pensando en aquel desdichado, por si viene (...)”. El adjetivo poético λαρός designa un bocado exquisito, placentero, apetecible, lo más escogido o sabroso –en Homero siempre a propósito del gusto–, aquí en grado superlativo. En otros pasajes se refiere a carne (*Iliada*, 17. 572) o a comida (*Iliada*, 19. 316; *Odisea*, 12. 283, 14. 408).

Compuesto de α privativa más κηράννυμι, ἄκρητος (*Iliada*, 2. 341 = 4. 159, con σπονδαί; *Odisea*, 24. 73), jónico por ἄκρατος, y su variante

del olivo o ἀμπελομιξία, mezcla de vides con otras plantas de cultivo.

13 De ella procede glicina, glucemia, glucosa...

11 REYES traduce en 4. 346 “deleitoso”, en 6. 258 “melífero vino”, “vino de miel” en 6. 264, en 8. 506 y 8. 546 “vino que endulza el corazón”.

12 También conocieron el οινέλαιον y el οινόγαλα, vino mezclado con aceite y con leche respectivamente. El léxico llega a llamativas precisiones como ελαιόφυλλον, especie de vid cuyas hojas se parecen a las

ἀκήρασιον, con alargamiento métrico en η (*Odisea*, 9. 205), es el vino puro, sin mezcla, para bebedores consumados, suficientemente entrenados, *merum* o *intactum* latinos, raíz ker - kr: *misceo*, *tempero*¹⁴. Sin embargo, se consideraba marca de incultura beberlo puro, salvo con la primera copa del simposio, en algunos usos medicinales y en el desayuno, consistente este en pan mojado con vino puro o con aceite. Cuando se lo mezclaba, se recurría al agua caliente en invierno y fría en verano; a veces se lo refrescaba con nieve¹⁵. Para limpiarlo de impurezas, ponían un colador lleno de nieve sobre la crátera y sobre él se vertía el líquido, de modo que quedaba filtrado, aguado y gratamente enfriado. El uso más común era combinarlo con tres, cinco u otro número impar de partes de agua, tarea a cargo de un *magister bibendi*¹⁶. En *Odisea*, 2. 341-342, Telémaco baja a la cámara de su padre: ἐν δὲ πίθοι οἴνοιο παλαιοῦ ἡδυπότοιο / ἔστασαν, ἄκρητον θεῖον ποτὸν ἐντὸς ἔχοντες (2. 340-41). “Allí estaban las tinajas del dulce vino añejo, repletas de bebida pura y divinal y arrimadas ordenadamente a la pared (...)”. En 9. 210-211 aparece una imagen olfativa, aunque no epíteto directo de vino: ὀδμη δ’ ἠδεῖα (...), θεσπεσίη: [se esparcía] un olor delicioso (...) admirable. ¶

14 Hoy acratopsia designa al deseo y acción de beber vino puro.

15 Existe también el compuesto χιονόμελι, miel con nieve.

16 Sobre el tema en general, cfr. el artículo de 1996 de María José GARCÍA SOLER y su libro publicado en 2001.

Otros epítetos

La construcción καρπὸν ἀρούρης (*Iliada*, 6. 142), fruto de la cam-
piña, de la fértil tierra, del campo labrado y sembrado, “don del suelo” según REYES, refleja implícitamente la conciencia de que el vino necesita tiempo y dedicación para llegar desde el viñedo a la copa¹⁷. Con mayúscula, Ἄρουρα es tan luego Γαῖα (*Iliada*, 2. 548). Su raíz *ar, adaptar, ajustar, origina una vasta familia (de allí arar, por ejemplo); en este caso, ἄρουρα, con correspondencia en el arcado-chipriota; latín *arvum*, cultivable, y como sustantivo, tierra de labor, campo de sembrado.

Aplicado además a juramento, un adjetivo presente una sola vez en cada poema es γερούσιον (*Iliada*, 4. 259), vino de honor, honorífico, para los adalides de los argivos. En tanto su raíz es *γερ-γρ, vejez, LÓPEZ EIRE traduce “la honra y la prez de los ancianos”; equivalentes *senatorium*, *belonging to the old men of the council*. En *Iliada* se emplea cuando Agamemnon pasa revista a las tropas (4. 259) y en *Odisea* lo beben los feacios, pueblo utópico, mientras escuchan al aedo (13. 8).

En *Iliada* la bebida va también acompañada del arcaico ἔξαιτος (de ἔξαινυμαι, retirar, recoger; posiblemente de la raíz de αἰτέω), única vez en 12. 320, escogido, selecto, distin-

17 El contexto permite inferir que uno de los frutos es la uva, devenida vino, porque en 132 y 135 se ha mencionado a Dioniso.

guido, excelente¹⁸, elevado del resto, en el marco de un comentario del héroe Glaucos sobre los caudillos de su *polis*, Licia, merecedores de tal cortesía. Es tan diferenciado el vino como la fuerza con que luchan en primera línea.

Formado de εὐ- (elemento de composición heredado del indoeuropeo, opuesto a δυσ-) más φρήν, el épico εὐφρων, aunque en Homero también εὐφρων, regocijante, que inspira alegría, que anima, equivalente latino *lactus*, se halla en *Ilíada* referido a vino en una única ocasión: en 3. 246; en los demás casos describe estados de ánimo, con referencia a personas, con idea de buen humor, risueño, jovial. En el canto 3 están a punto de celebrarse los juramentos para luego zanjar la situación motivada por Helena y volver a casa; Menelao y Paris contienden en combate singular, demostrando cada uno su ἀριστεία. Dice el v. 246 que los heraldos llevan: ἄρνε δύω, καὶ οἶνον εὐφρονα, καρπὸν ἀρούρης, dos corderos y vino que da gozo, el fruto de las tierras labrantías, y detalla incluso “en un odre de caprina piel”.

En *Odisea*, 2. 340 el poeta elige παλαιός (micénico *parajo*), *vetustus*, añejo, antiguo, que se reiterará dedicado a un objeto, por ejemplo a vasos y al lecho nupcial, de tanta significación en el reconocimiento por parte de Penélope de su esposo. En Homero se oprime a νέος y tiene un sentido general; en cambio γεραῖός y γηραῖός se circunscriben a personas (latín *seniores*) y ἀρχαῖός da idea de primitivo, primi-

genio. En griego moderno persiste bajo la forma παλιός.

Por su parte, ἀθέσφατος formado de alfa privativa más θέσφατος, *deo dictus*, dicho o inspirado por la divinidad < θεός más φημί, “que no puede ser expresado ni aun por los mismos dioses” (raíz φα-φη-φω: dicción); esto es, indecible, inefable y también prodigioso, infinito, *immensus*, se asigna a vino solamente en *Odisea*, 11. 61, cuando Elpenor comenta que, borracho, se cayó del techo; también acompaña en ambas ερωπείας, por ejemplo, a tierra, mar, noche, lluvia, alimento o trigo.

Solo en un verso de *Odisea*, el 4. 622, εὐήγορα (εὐ más ἀνήρ, varón) –equivalente a μάταιον ο ἄφρονα– singulariza que el vino es reconfortante, que hace fuerte, que corresponde a los guerreros, adjetivo que se destina una vez más a bronce (13. 19). De hecho, el vino envalentona: es primero vasoconstrictor y luego vasodilatador. 9. 205 comienza ἡδὺν ἀκηράσιον, θεῖον ποτόν, [vino] agradable, no mezclado, bebida divina. Es ilustrativa la aposición θεῖον ποτόν, venerable modo de concebir el vino como descubrimiento y don de los dioses. ποτόν pertenece a la raíz indoeuropea pō- y pī-: beber, brotar (líquidos, jugos), latín *bibo* > español bebo, la misma de opimo y posea, agua con vinagre (latín *vinum acre*).

Un vino εὐήγορα puede desembarcar en ἡλεός (*Odisea*, 14. 463-66), que aloca, desquicia, confunde; única vez referido a vino. La conmoción que provoca la ingesta ocupa tres versos. Habla Odiseo ante Eumeo, su porquerizo:

18 En *Odisea* ἐξαίτους califica a hecatombes y a remeros.

(...) οἶνος γάρ ἀνώγει
 ἦλεός, ὅς τ' ἐφέηκε πολύφρονά
 περ μάλ' αἰεῖσαι
 καὶ θ' ἀπαλὸν γελάσαι, καὶ τ'
 ὀρχήσασθαι ἀνήκεν
 καὶ τι ἔπος προέηκεν, ὃ πέρ τ'
 ἄρρητον ἄμεινον
 (...) me ha impulsado el perturbador
 vino, el que hace cantar y reír
 suavemente incluso al más prudente,
 el que induce a danzar y hace
 soltar palabras que estarían mejor
 no dichas (CALVO 2000: 258)

Participios en voz pasiva asociados a vino son: en *Odisea*, διαφυσσόμενος (16. 110) y πινομένοιο (20. 312). El primero significa sacado continuamente, agotado, extraído sin cesar, en alusión a la rapacidad de los pretendientes, del verbo ἀφύσσω, escanciar, sacar [en especial un líquido de un recipiente, sobre todo más grande, o extraerlo, con uno más pequeño para verterlo en otro] más el prefijo intensivo διά. ¶

Reflexiones finales

En *Iliada* οἶνος –siempre en singular–, aparece cuarenta y dos veces y μέθυ –en nominativo y acusativo–, dos (7. 471 y 9. 469). En total, se han encontrado siete calificativos: αἶθοπα (en acusativo y dativo), ἄκρητος, ἔξαιτος, εὐφρων, μελιθής, μελίφρων y πολὺς más la aposición καρπὸν ἀρούρης y el gentilicio Πραμνεῖω. ἔξαιτος, εὐφρων y la construcción καρπὸν ἀρούρης son iliádicos.

Significativamente, οἶνος aparece por primera vez en 1. 462 y por última

en 24. 791. En 1. 462, cuando la hija es restituida a Crises, eleva el anciano sacerdote su súplica agradecida a Apolo y organiza, alegre, el banquete ritual “mientras rutilante vino vertía”: (...) ἐπὶ δ' αἶθοπα οἶνον. Al final del poema, se apaga la pira del ilustre Héctor otra vez con “rutilante vino”. Extinguir el fuego con vino era costumbre en Grecia y Roma (cfr. Cicerón. *Legg*, 2. 24), aunque el ritual primitivo empleaba leche. Es elocuente que tengan este denominador común dos episodios contrapuestos: uno aqueo y el otro troiano; uno a propósito de una muchacha, el otro vinculado con un héroe clave para la historia mítica; uno celebrando la vida, el otro despidiendo la vida y honrando la muerte; una devolución decidida por Agamemnon, la otra dispuesta por Aquiles; pero ambos núcleos narrativos enmarcados en un contexto religioso de intensa solemnidad y motivados por razones nobles.

Por su parte, en *Odisea* οἶνος aparece ochenta y ocho veces y μέθυ, catorce. En solo ocho cantos están ausentes ambos aunque, si consideramos que σπονδαί refiere a esta ingesta, el número de rapsodias en que está ausente la mención de la bebida es todavía menor. Está registrado por primera vez en 1. 110 cuando Atenea baja al palacio de Odiseo, en figura de Mentos, y encuentra a los heraldos y sirvientes de los pretendientes en la tarea de combinar vino con agua. La última, en 24. 364, momento en que Odiseo busca a su padre y en su mansión los leales Telémaco, el boyero y el porquerizo están mezclando ellos mismos el rojo vino. Ambas resultan situaciones hogareñas, en las residen-

cias de los Laertiadas, con el denominador común de la mezcla vino-agua pero en una, el entorno son los parasitarios y ambiciosos pretendientes; en la otra, una escena de paz familiar definitiva. Antes, en 229 Antínoo sostiene una copa en la mano en el instante en que Odiseo lo flecha y en el canto final, Agamemnon cuenta que recogieron los huesos de Aquiles, “los echamos en vino puro y unguento” (24. 73) y los guardaron en un ánfora de oro que Dioniso había entregado a Tetis¹⁹. Al deshacerse de los pretendientes y restaurar el orden en Ítaca, Odiseo también había dado gracias a los dioses con una copa en la mano.

Los epítetos en *Odisea* son más numerosos y variados. Comparte con *Ilíada* αἶθοπα, ἄκρητος, γερούσιον, μελιθής, μελίφρων, πολὺς, Πραμνεῖος y agrega, privativos de ella, ἀθέσφατος, ἀκηράσιον, γλυκερός, ἐριστάφυλος, ἐρυθρός, εὐήνωρ, ἥδυπότος, ἥδύς, ἠλεός, λαρώτατον, μέλας, παλαιός; la frase acuñada θεῖον ποτόν y los participios διαφυσσόμενον y πινομένοιο.

Homero menciona vinos de Tracia, Lemnos, Corcira, Calidón, Ítaca, Pilos y Siria (posible Syros, a la que llama οἰνοπληθής, abundante en vino, en *Odisea*, 15. 406). En *Ilíada*, 9. 72 el aedo consigna Θρήκηθεν: “Llenas están tus tiendas del vino que las naves de los aqueos / diariamente te traen desde Tracia sobre el vasto ponto”. En 7. 467, “Había allí unas naves que habían traído

vino de Lemnos”. Hoy Estalimene, situada al oeste de la Tróade, Lemnos mantenía un fuerte intercambio con los aqueos. En 9.574 ss., en Calidón, capital de la Etolia, los ancianos ofrecen a Meleagro una finca de cincuenta yugadas, y se explicita que la mitad se destinará para viñedo de vino. Es posible además trazar un mapa de ciudades vitivinícolas porque muchas veces nombra *poleis* en las que, aunque elogia las viñas, indirectamente lo hace al vino, en tanto era el destino específico de la fruta, presumiblemente uvas fáciles de vinificar. Si aceptamos que el viñedo concede al vino su calidad innata, es revelador el elogio a cada sitio. *Ilíada* enumera en el catálogo de las naves: Arne “que los jugos de sus vinos gusta” (2. 507), en traducción de REYES, ciudad de Beocia; Histiea “de numerosos racimos” (2. 537), en la costa noroeste de Eubea; Epidaurio “rica en viñedos” (2. 561), en la Argólida; Frigia (3. 184), Pédaso (9. 152 = 9. 294).

En sus preferencias se advierte que los griegos atendían al paladar más que al origen y el gusto era más proclive al sabor dulce. En general se cocinaba al fuego hasta que tomara consistencia de jarabe; al servirlo, era necesario diluirlo en agua. En Arcadia la cocción era tan intensa que al volverse añejo, el líquido se reducía en realidad a una pasta y para quitarlo de los odres se empleaban espátulas o cuchillos. No figura en las epopeyas el δευτέριος οἶνος, el aguapié, de muy poca fuerza, logrado del orujo ya prensado al que se le ha añadido un poco de agua y se lo ha vuelto a pasar por el lagar. Tampoco se habla de οἰνάπιον, vinillo malo.

19 Poco relacionado con los aristócratas, Dioniso no aparece en *Ilíada* y solamente se lo nombra, de paso, dos veces en *Odisea*, en 11. 325 y en 24. 73.

Las imágenes gustativas, vinculadas con el sabor dulce, se explican por la forma antigua como reducían la aspereza de ciertos vinos. Echaban en la cuba de fermentación harina amasada con miel o bien (cfr. Aristóteles Προβλήματα) aromas, frutas y flores²⁰; por eso existe, por ejemplo, el μυρρινίτης ο μυρσινίτης, preparado con bayas de mirto, el μυρσιτάνος, perfumado con mirto y el μυρτίτης. También en la chicha americana se usa albahaca en lugar de corcho, lo cual permite que ingrese oxígeno.

En el caso de Homero, recordando en primer lugar la consistencia cualitativa de la belleza propia del arte en general y de la epopeya en particular, ante este abanico de adjetivos cabe preguntarse por qué el insigne poeta recurre a unas formas y no a otras que aparecerán luego en la literatura; por qué insiste en algunos usos y qué ocasiona que, ante similar espacio métrico, se acuerde de unos adjetivos y relegue otros. Por supuesto, las respuestas son aproximadas y complementarias: por un lado, y sin ser un manual de cata ni degustación, el *corpus* encontrado refleja la herencia cultural, la voz colectiva, las modalidades de elaboración y conservación del vino de aquellas épocas, más una ideología de base, un código regulador, conocido por su auditorio –y afín a nuevos públicos según el

paso del tiempo–; por otro lado, el aedo se vale del léxico a mano, de fórmulas épicas fijadas por la tradición oral.

Se suele señalar que lo más difícil de descubrir y aprehender es lo que está oculto a medias, no tanto lo totalmente oculto. En nuestro caso, salvando algunos resbaladizos escollos lingüísticos, estamos en condiciones de asegurar que los calificativos relacionados con el vino:

- son suficientemente caracterizados de un entorno conocido por sus oyentes²¹;
- son condensaciones concebidas desde lo situacional y lo operativo;
- mantienen siempre un tono ponderativo, enaltecedor;
- se repiten por la praxis compositiva del *epos*, reiteración –nunca sinónimo de monotonía– cuya función mnemotécnica estimula la reminiscencia y garantiza un estado de ánimo que entraña placer por la familiaridad y ansia por saber si el desarrollo inmediato concuerda con el recuerdo;
- varios respetan un orden constante y sostenido;
- la mayoría forma con el nombre un concepto unitario, según es habitual en la técnica épica;
- ninguno es insulso, incompatible, desagradable, desatinado o trillado;
- su acumulación a lo largo de los cantos permite armar un rompecapa-

20 “O Mássico perdía a rudeza quando exposto ao sereno e se adulterava ao ser coado no linho. O Surrentino se clarifica com gema de ovo de pomba (Sat. 2. 4. 55)” (TRINGALI 1995: 37). Conocieron también el μηλίτης οἶνος, vino de manzana o sidra.

21 Cuando el auditorio está familiarizado con la realidad presentada, Homero se circunscribe a determinados calificativos; en cambio, si no lo está, prefiere una descripción breve.

bezas con algunas piezas un tanto sueltas;

- suponen una resonancia multidimensional que podemos intuir, aunque no siempre alcanzamos a captar de manera absoluta o exacta.

Aunque la filología intenta esclarecerlas, se conservan plurales y sutiles las motivaciones eufónicas, rítmicas o encomiásticas, cualidades por otro lado propias de toda poesía con mayúscula.

Hoy resulta igualmente complicado encontrar la manera de volver comprensible una percepción y se apela entonces a una adjetivación que, vía metafórica, suscite imágenes o rescate sensaciones, calificaciones que, en definitiva, están más emparentadas con la literatura que con la enología. ¶¶

Bibliografía

Ediciones y traducciones

- BÈRARD, V. (trad.) (1947). *L'Odyssée; poésie homérique*, 4 Vol. Paris: Les Belles Lettres (1924).
- CALVO, J. L. (ed.) (192000). *Homero. Odisea*. Madrid: Cátedra (1988).
- CRESPO GÜEMES, E. (trad.) (2000). *Homero. Ilíada*. Madrid: Gredos (1991).
- CUENCA, L. A. de (intr.) (2007). *Homero. Odisea*. Madrid: Akal (1987).
- DIFABIO, E. H. (1999). *Canto XXIII de la Ilíada. Traducción y análisis integral*. Mendoza: Facultad de Filosofía y Letras (manuscrito).
- LÓPEZ EIRE, A. (ed.) (1993). *Homero. Ilíada*. Madrid: Cátedra (1951).

- LUGONES, L. (trad.) (1959). *Ilíada*, en *Obras poéticas completas*. Madrid: Aguilar (1948).
- MAZON, P. (trad.) (1946). *Homère. Iliade*. 4 vol. Paris: Les Belles Lettres (1937).
- MURRAY, A. T. (trad.) (1957). *Homer. The Iliad*. 2 vol. London: Harvard University Press (1937).
- PABÓN, J. M. (trad.) (1993). *Homero. Odisea*. Madrid: Gredos.
- REYES, A. (trad.) (1951). *La Ilíada de Homero; primera parte: Aquiles agraviado*. México: FCE.
- RUIZ BUENO, D. (trad.) (1956). *Homero. La Ilíada*. Madrid: Hernando.
- SEGALÁ Y ESTALELLA, L. (trad.) (1966). *La Ilíada*. Madrid: Espasa-Calpe (1927).

Bibliografía crítica citada

- AUTENRIETH, G. (1991). *Homeric Dictionary*. London: Duckworth.
- CHANTRAINE, P. (1968). *Dictionnaire Étymologique de la langue grecque: histoire des mots*. Paris: Klincksieck.
- GARCÍA SOLER, M. J. (1996). "El vino en la antigua Grecia, formas de elaboración y consumo", en MUÑOZ LÓPEZ, F. (ed.). *La Rioja, el Vino y el Camino de Santiago. Actas del I Congreso Internacional de la Historia y Cultura de la Vid y el Vino*. Santos Yanguas: Vitoria; 133-142.
- GARCÍA SOLER, M. J. (2001). *El arte de comer en la antigua Grecia*. Madrid: Biblioteca Nueva.
- MIREAUX, E. (1962). *La vida cotidiana en tiempos de Homero*. Buenos Aires: Hachette.
- TRINGALI, D. (1995). *Horácio poeta da festa. Navegar não é preciso*. São Paulo: Musa Editoria.

Recibido: 01-03-2011
Evaluado: 23-05-2011
Aceptado: 27-05-2011

