

Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Centro de Filosofia e Ciências Humanas  
Instituto de Filosofia e Ciências Sociais  
Programa de Pós – Graduação em História Comparada  
Orientador: Prof. Dr. André Leonardo Chevitarese

**O viticultor e o processo de fabricação do vinho na *pólis*  
ateniense  
(VI e V séc. a.C)**

Elaine Vasconcellos de Menezes

Rio de Janeiro  
2005

# **Livros Grátis**

<http://www.livrosgratis.com.br>

Milhares de livros grátis para download.

Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Centro de Filosofia e Ciências Humanas  
Instituto de Filosofia e Ciências Sociais  
Programa de Pós-Graduação em História Comparada  
Orientador: Prof. Dr. André Leonardo Chevitarese

**O viticultor e o processo de fabricação do vinho na *pólis*  
ateniense  
(VI e V séc. a.C)**

Elaine Vasconcellos de Menezes

Dissertação apresentada à  
Coordenação do Programa  
de Pós – Graduação em  
História Comparada da UFRJ,  
visando a obtenção do título  
de Mestre em História Comparada

Universidade Federal do Rio de Janeiro  
Centro de Filosofia e Ciências Humanas  
Centro de Filosofia e Ciências Sociais  
Programa de Pós - Graduação em História Comparada  
Orientador: Prof. Dr. André Leonardo Chevitarese

Dissertação apresentada à Coordenação  
do Programa de Pós-Graduação em  
História Comparada, como requisito  
para a obtenção do título de Mestre em  
História Comparada.

### Examinadores:

---

Prof. Dr. ANDRÉ LEONARDO CHEVITARESE  
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ

---

Prof. Dr. CIRO FLAMARION CARDOSO  
Universidade Federal Fluminense - UFF

---

Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. NEYDE THEML  
Universidade Federal do Rio de Janeiro - UFRJ

Rio de Janeiro  
2005

## FICHA CATALOGRÁFICA

MENEZES, Elaine V. O viticultor e o processo de fabricação do vinho na *pólis* ateniense (VI e V séc. a.C). Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro/Programa de Pós – Graduação em História Comparada, 2005. Dissertação de Mestrado em História Comparada.

1. Grécia Antiga

2. Viticultura

3. Economia

4. Campesinato

---

## Agradecimentos

Meus sinceros agradecimentos ao meu orientador professor doutor André Leonardo Chevitarese, pelo longo caminho que trilhamos juntos desde a graduação, pelas críticas, sugestões e conhecimentos que adquiri em sua companhia ao longo destes seis anos e pelo seu carinho, paciência e amizade.

Aos professores doutores Ciro Flamarion Cardoso, José Francisco de Moura e Regina Bustamante pelas contribuições fornecidas em bancas de apresentação e na Qualificação, fundamentais para o aprimoramento da pesquisa.

Ao meu querido amigo professor doutor Alexandre Carneiro pelos conselhos, contribuições à pesquisa, paciência e companheirismo.

Aos amigos Jorge Barrientos e Fernando de Araújo Penna, pela atenção freqüente as minhas solicitações.

Ao meu marido Leonardo de Freitas Pires que sempre esteve ao meu lado nos momentos de insegurança, conquistas e dúvidas, e tudo mais que uma pesquisa de Dissertação é capaz de ocasionar. Sem sua dedicação e paciência essa pesquisa não se concretizaria.

Aos amigos e familiares que apesar de não estarem citados aqui um a um estarão presentes em mim e em tudo que faço na minha vida.

A minhas filhas Honey e Lorena que estão sempre ao meu lado em todos os momentos.

A minha prima Lilian de Souza que gentilmente fez a revisão textual dessa Dissertação.

---

## Resumo

Esse trabalho estuda o processo de fabricação do vinho, com o objetivo de compreender o papel desempenhado por este produto no universo da *pólis* ateniense do período arcaico e clássico.

Partindo de textos antigos e das representações imagéticas (vasos áticos de figuras negras e vermelhas) referentes ao apisoamento das uvas, pudemos perceber que o processo de fabricação do vinho é muito mais complexo que a etapa retratada na cerâmica. Ele se inicia com o plantio da vinha e finaliza com a celebração do vinho novo na *Antestérias*.

Ao analisarmos o processo de fabricação do vinho, verificamos que ele apresenta duas esferas de ligação distintas: 1<sup>a</sup>) a ritual, marcada pela presença de Dionísio e seu *thiasos*, composto de sátiros e mênades; e 2<sup>a</sup>) a cotidiana, caracterizada pelo consumo desta bebida (através de seus produtos e subprodutos) em todos os níveis sociais da *pólis* ateniense.

---

## Abstract

Our work study the process of making wine, with the purpose of understanding the role played by this product in the Athenian *pólis* universe in the archaic and classic period.

Starting from ancient texts and image representation (Athenian black and red figure vases) referred to treading grapes, we can notice the process of making is much more complex than what wine planting and ends with the celebration of the wine in the *Anthesteria*.

When analyzing the process of making wine, we can verify that it presents two distinct liaisons: 1) the ritual, marked by the presence of Dionisus and *thiasos*, consisting of satyrs and maenads; 2) quotidian, characterized by the consumption of this drink (through its products and subproducts) in all social level of the Athenian *pólis*.

---

## Lista de Figuras

<b>Figura 1:</b> <i>Mergulha da videira (1ª etapa)</i> .....	<b>64</b>
<b>Figura 1.1:</b> <i>Vinhas sobre árvore (2ª etapa)</i> .....	<b>65</b>
<b>Figura 2:</b> <i>Vinhas rasteiras</i> .....	<b>65</b>
<b>Figura 3:</b> <i>Vinhas sobre estacas</i> .....	<b>66</b>
<b>Figura 4 (a):</b> <i>Poda inicial (primavera)</i> .....	<b>70</b>
<b>Figura 4 (b):</b> <i>Poda realizada no decorrer do ano agrícola</i> .....	<b>71</b>

---

## Lista de Tabelas

### Capítulo 1: Historiografia conceitos e fontes

<b>Tabela 1:</b> <i>Classificação das imagens de temas não urbanos nos vasos áticos de figuras negras (período arcaico)</i> .....	<b>16</b>
<b>Tabela 2:</b> <i>Classificação das imagens de temas não urbanos nos vasos áticos de figuras vermelhas (período clássico)</i> .....	<b>16</b>

### Capítulo 2: O viticultor nos vasos áticos

<b>Tabela 1:</b> <i>Caracterização do tipo de apisoamento retratado como tema central pelos pintores áticos na técnica de figuras negras</i> .....	<b>50</b>
<b>Tabela 2:</b> <i>Caracterização do tipo de apisoamento retratado como tema central pelos pintores áticos na técnica de figuras vermelhas</i> .....	<b>51</b>
<b>Tabela 3:</b> <i>Relação entre vasos áticos de figuras negras com tema no apisoamento das uvas e os pintores que retrataram o tema</i> .....	<b>53</b>
<b>Tabela 4:</b> <i>Relação entre vasos áticos de figuras vermelhas com tema no apisoamento das uvas e os pintores que retrataram o tema</i> .....	<b>53</b>

---

## Sumário

<b>Introdução.....</b>	<b>1</b>
<b>Capítulo 1:</b>	
<i>Produção do vinho: historiografia, conceitos e fontes.....</i>	<i>7</i>
<b>1.1- Historiografia: a fabricação do vinho na antiga Atenas.....</b>	<b>7</b>
<b>1.2- As fontes.....</b>	<b>12</b>
<b>1.3- Teoria.....</b>	<b>19</b>
<b>1.3.1-O conceito de Camponês.....</b>	<b>28</b>
<b>Capítulo 2:</b>	
<i>O viticultor nos vasos áticos.....</i>	<i>36</i>
<b>2.1– O caráter simbólico das cenas de apisoamento das uvas nos vasos áticos</b>	<b>36</b>
<b>2.1.1 – A presença de Dionísio, sátiros e mênades na cerâmica Ática com tema no apisoamento.....</b>	<b>37</b>
<b>2.1.2-Elementos simbólicos do culto dionisíaco nos vasos Áticos com tema no apisoamento das uvas.....</b>	<b>45</b>
<b>2.2- O real nas cenas de apisoamento das uvas.....</b>	<b>48</b>
<b>Capítulo 3:</b>	
<i>A fabricação do vinho e suas técnicas.....</i>	<i>56</i>
<b>3.1- A estrutura físico-climática da antiga Atenas.....</b>	<b>57</b>
<b>3.2- O plantio da vinha.....</b>	<b>59</b>
<b>3.3- A condução e a manutenção da vinha.....</b>	<b>67</b>
<b>3.4- A colheita.....</b>	<b>74</b>
<b>3.5- A extração do mosto.....</b>	<b>79</b>
<b>3.6-Mão de obra e equipamentos no apisoamento das uvas.....</b>	<b>83</b>
<b>3.7-O aperfeiçoamento das técnicas de apisoamento.....</b>	<b>88</b>
<b>3.8-Considerações Finais.....</b>	<b>101</b>

## **Capítulo 4:**

<i>A produção do vinho e o mercado interno.....</i>	<b>103</b>
<b>4.1- O vinho ático.....</b>	<b>103</b>
<b>4.2- Qualidade do vinho.....</b>	<b>105</b>
<b>4.3- Vinificação e seus subprodutos.....</b>	<b>109</b>
<b>4.4- Comercialização do vinho e consumo local.....</b>	<b>113</b>
<b>4.4.1-A</b>	
Antestérias.....	<b>120</b>
<b>Conclusão .....</b>	<b>124</b>
<b>Documentação.....</b>	<b>127</b>
<b>Bibliografia.....</b>	<b>129</b>
<b>Abreviaturas dos catálogos (anexo 1 e 2).....</b>	<b>138</b>
<b>Anexo 1:</b>	
<i>Catálogo de cenas de apisoamento nos vasos áticos de figuras negras.....</i>	<b>141</b>
<b>Anexo 2:</b>	
<i>Catálogo de cenas de apisoamento nos vasos áticos de figuras vermelhas..</i>	<b>167</b>

### **Capítulo 3: A fabricação do vinho e suas técnicas**

<b>Tabela 1:</b> <i>Caracterização dos tipos de prensa (lénos) presentes nos vasos áticos de figuras negras e vermelhas</i> .....	<b>86</b>
<b>Tabela 2:</b> <i>Presença da vinha nos vasos áticos de figuras negras</i> .....	<b>90</b>
<b>Tabela 3:</b> <i>Presença de objetos (linha, alça e tira) ou de árvores como suporte nos vasos áticos de figuras negras (anexo 1)</i> .....	<b>92</b>
<b>Tabela 4:</b> <i>Presença de objetos (linha, alça e tira) como suporte nos vasos áticos de figuras vermelhas (anexo 2)</i> .....	<b>94</b>
<b>Tabela 5:</b> <i>Tipos de apisoamento nas cenas dos vasos áticos de figuras negras (anexo 1)</i> .....	<b>95</b>
<b>Tabela 6:</b> <i>Tipos de apisoamento nas cenas dos vasos áticos de figuras vermelhas (anexo 2)</i> .....	<b>97</b>
<b>Tabela 7:</b> <i>Representação de atividade individual e em grupo nas cenas de apisoamento nos vasos áticos de figuras negras (anexo 1)</i> .....	<b>99</b>
<b>Tabela 8:</b> <i>Representação de atividade individual e em grupo nas cenas de apisoamento nos vasos áticos de figuras vermelhas (anexo 2)</i> .....	<b>100</b>

---

## Introdução

O processo de fabricação do vinho e sua comercialização na antiga Atenas não é um objeto de análise que suscite o interesse dos historiadores, apesar de um tema extremamente frutífero quando se busca entender a dinâmica de funcionamento do espaço rural na Grécia Antiga, assim como as práticas econômicas implementadas pelo homem do campo.

O meu interesse por este objeto de pesquisa é algo recente, surgido do desejo de trabalhar um *corpus* documental iconográfico restrito, ou seja, bem delimitado, onde eu pudesse tecer análises mais precisas com base em dados quantitativos. Na busca de definir esta documentação, tive acesso a tese de Doutorado de meu orientador Prof. Dr. André Leonardo Chevitarese, publicada no ano 2000<sup>1</sup>. Nela ele estudou aspectos da vida rural antiga grega, a partir de um número bem diversificado de fontes. Por delimitar temporalmente sua análise no período clássico, ele trabalhou, no que tange a documentação imagética, com os vasos áticos de figuras vermelhas. Dentre as imagens contidas em seu catálogo optei por trabalhar com as cenas referentes ao apisoamento das uvas<sup>2</sup>. Todavia, objetivando abarcar toda a documentação referente ao tema, decidi trabalhar todo o conjunto de vasos que retratasse esta atividade específica, ou seja, os vasos áticos de figuras negras e vermelhas. Estudar o processo de fabricação do vinho é se remeter a uma das

---

<sup>1</sup> CHEVITARESE, André Leonardo. **O Espaço Rural na Pólis Grega: O Caso ateniense**. Rio de Janeiro: A. L. Chevitarese, 2000.

atividades mais importantes da Grécia antiga, qual seja: a agricultura. Em Atenas essa tinha papel historicamente importante. Isto porque mesmo com o desenvolvimento do comércio a partir do século VIII, com auge no período Clássico (VIEIRA, 2002, 164), essa atividade não consegue ultrapassar em volume as atividades agrícolas. A terra neste período era símbolo de riqueza e valor (VIEIRA, 2002, 161) e embora um número grande de pessoas residisse por muito tempo na cidade, a posse desta era restrita aos cidadãos (OSBORNE, 1987, 23).

A vinha era uma das culturas predominantes no Egeu, principalmente no período clássico (AMOURETTI, 1992, 77). Ela era utilizada para a obtenção de produtos variados, tais como: o vinho, a uva de mesa e a uva seca, conhecida como uva de Corinto (AMOURETTI, 1992, 78). Seu cultivo de acordo com Malagardis (1988, 125), era uma das ocupações mais populares da região rural Ática, visto que, o vinhedo e a oliveira, eram os responsáveis por manter a sobrevivência do camponês durante o VI século (BERTRAND & BRUNET, 1993, 46). Em uma superfície média de quatro a cinco hectare, o camponês e sua família conseguiam se nutrir com a prática da policultura de subsistência, baseada na trilogia mediterrânica: cereais, vinha e oliveira (BERTRAND & BRUNET, 1993, 173).

O vinho foi introduzido no sistema alimentar grego a partir do período neolítico, se tornando, de acordo com Dalby (1996, 23), uma das mais importantes mudanças na dieta grega. Inicialmente, as uvas, nessa região, não eram cultivadas e cresciam de forma selvagem. Para Dalby (1996, 23) é a partir do final do período pré-histórico que o cultivo da uva começa a ser realizado. As primeiras evidências da prensagem das uvas no Egeu, com o objetivo de produzir o vinho são datadas de

---

<sup>2</sup> Etapa fundamental do processo de fabricação do vinho.

2000 a.C<sup>3</sup> na ilha de Creta (DALBY, 1996, 48). Cabe sublinhar que, as primeiras menções ao consumo do vinho na documentação da antiga Atenas remontam a Homero. A *iliada* e a *Odisséia* apresentam em seus versos a indicação dos primeiros centros produtores de vinho da Grécia antiga (norte das ilhas do Egeu). Apesar da existência de indícios dos primórdios da fabricação do vinho na Grécia, não é possível definir a origem do cultivo da uva e da produção do vinho (DALBY, 1996, 48).

O vinho, no período arcaico e clássico, se tornou uma bebida de uso cotidiano, atingindo todas as camadas sociais da *pólis* ateniense (CHEVITARESE, 2000a, 220). Assim, ganhou um status superior ao das outras bebidas fermentadas. Isto se deve às atribuições culturais que lhe foi rapidamente atribuída, com a sua incorporação a uma série de práticas religiosas e culturais.

Dentre estas práticas, a mais importante vem a ser o banquete, enfocado por muitos autores antigos. No banquete o homem civilizado comia e bebia com base nas regras de sociabilidade (FLANDRIN, 1998, 108) e celebrava a sacralidade do vinho através da embriaguez e do contato com o divino (FLANDRIN, 1998, 110).

Todavia, apesar do papel ocupado pela vinha e pelo vinho na vida da sociedade Ática, não há registros que indiquem uma relevância do vinho produzido nessa região na Antigüidade (BERTRAND & BRUNET, 1993, 178). Tal lugar é ocupado por vinhos oriundos das ilhas de Tasos e Rodes (AMOURETTI & BRUN, 1993, 558).

Partindo desses pressupostos e buscando nesta pesquisa resposta para algumas questões que se tornaram latentes no contato com a documentação (textual e imagética), objetivamos definir: 1) qual o estatuto dos personagens representados no suporte cerâmico ático com tema no apisoamento das uvas? 2) Como se estrutura o

---

<sup>3</sup> Todas as datas, salvo as por mim especificadas, se referem ao período que antecede ao nascimento de Cristo (a. C.)

processo de fabricação do vinho? 3) é possível perceber o desenvolvimento da técnica de fabrico do vinho, nos dois períodos estudados, arcaico e clássico? 4) quem consumia o vinho ático? E 5) é possível pensar em uma circulação deste produto entre campo e cidade?

Desta forma, procurando solucionar essas questões em nossa pesquisa optamos por analisar o processo de fabricação do vinho ático, desde as características físico-climáticas da região até à circulação do produto final deste processo.

As hipóteses de trabalho verificadas na Dissertação foram formuladas a partir dessas questões levantadas e do contato com a documentação imagética e textual. Sendo elas:

- 1- A prática camponesa de apisoar uvas retratada na cerâmica Ática de figuras negras e vermelhas (VI e V século a.C.) representa a reprodução de um *cânon* por parte dos pintores da antiga Atenas.
- 2- Os vasos áticos de figuras negras e vermelhas, que retratam a extração do mosto das uvas (VI e V a.C.), apresentam um aperfeiçoamento da técnica de produção do vinho.
- 3- O vinho produzido nas propriedades rurais da Ática (período arcaico e clássico), além do consumo local tinham por finalidade serem comercializados em mercados locais e consumidos no festival das Antestérias.

Além de esclarecer as hipóteses de trabalho levantadas, buscamos ao longo dos capítulos da Dissertação mostrar que o apisoamento das uvas era só uma etapa de um longo processo implementado pelo homem do campo para obter o vinho e os subprodutos dele proveniente. E que, tanto o vinho consumido, quanto seus

subprodutos eram indicativos de diferenças sócio-econômicas no interior da *pólis* ateniense. Para tal estruturamos a Dissertação em quatro capítulos.

No primeiro buscando apresentar a fundamentação teórico metodológica da pesquisa, definimos: 1) o que foi produzido até então sobre a fabricação do vinho na antiga Atenas e que importância os estudos desenvolvidos tiveram na confecção da pesquisa de Dissertação; 2) qual a documentação levantada para a pesquisa e a metodologia de trabalho implementada com relação a ela; e 3) como pensamos teoricamente a sociedade ateniense, no que se refere a aspectos como a relação campo-cidade e a economia; assim como, definimos teoricamente o camponês na antiguidade.

No segundo capítulo, que vem a ser o marco inicial da aferição da pesquisa, examinamos a primeira hipótese de trabalho com base na documentação imagética, verificando a existência de um *cânon* na retratação do apisoamento das uvas na cerâmica Ática de figuras negras e vermelhas. Para tal, verificamos qual o estatuto do personagem representado nessas cenas e a relação com o universo dionisíaco.

Posteriormente, no terceiro capítulo, verticalizamos para as técnicas implementadas pelo viticultor no cultivo da vinha<sup>4</sup> e fabricação do vinho. Inicialmente definindo o solo e o clima dessa região. Isso se fez com o objetivo de verificar em que estrutura natural esse homem do campo trabalhava e que impacto a estrutura físico-climática tinha na produção vinícola dessa região. Em seguida, buscando dar conta da segunda hipótese de trabalho, aferimos a existência de um desenvolvimento das técnicas de fabrico do vinho, com o auxílio da documentação imagética.

---

<sup>4</sup> Tendo para isso o auxílio da documentação textual.

No quarto capítulo apresentamos, com base na documentação textual e das imagéticas a terceira hipótese de trabalho. Onde se verificou a qualidade do vinho ático, os subprodutos resultantes do processo de vinificação e o escoamento do produto final desse longo processo. Neste capítulo também analisamos a festividade oficial do calendário ateniense, onde o vinho novo seria consumido, a Antestérias.

Na conclusão apresentamos o resultado da pesquisa e as questões colocadas no decorrer do trabalho.

---

## **Capítulo 1**

### **Produção do vinho: historiografia, conceitos e fontes.**

O objetivo deste capítulo é apresentar os elementos responsáveis por alicerçar a pesquisa: a historiografia sobre a fabricação do vinho, os conceitos<sup>5</sup> e as fontes utilizadas na pesquisa de Dissertação.

#### **1.1 Historiografia: a fabricação do vinho na antiga Atenas**

Realizar um levantamento historiográfico sobre o tema da pesquisa é esbarrar em um grande empecilho, qual seja: não há tradição deste tema na historiografia.

Os estudos desenvolvidos no Brasil que se dedicavam a analisar o espaço rural e as atividades nele realizadas, começam a surgir por volta da década de 70 nas Ciências Sociais. A antropologia é o espaço de produção acadêmica onde surgem as discussões do novo tipo social (o camponês) e explanações sobre a estrutura das Sociedades Camponesas. Nomes como Foster e Redfield, que têm trabalhos produzidos desde a década de 50, surgem neste período no Brasil revolucionando as concepções desenvolvidas no estudo da Antropologia. No entanto, os trabalhos desenvolvidos sobre o campesinato no Brasil visam dar conta do sertanejo, do

---

<sup>5</sup> As datas referentes à historiografia e conceitos deste capítulo se referem ao período posterior ao nascimento de Cristo.

pequeno proprietário do interior da região norte e nordeste, não se percebendo trabalhos que pensem necessariamente as sociedades antigas.

A historiografia, no decorrer do século XX, tende a produzir discursos sobre as sociedades antigas que priorizem o espaço urbano. No caso ático, percebe-se uma tendência ao período clássico como espaço temporal de estudos possivelmente, dada a grande quantidade de documentos que chegaram até nós. Atenas, no período clássico, detém uma significativa hegemonia no mar Egeu, tendo um acentuado destaque no cenário sócio-político, ideológico e econômico. É neste período que o espaço urbano, *ásty*, é considerado o lugar privilegiado para a prática política e para o cidadão viver (CHEVITARESE, 2000a, 198-9). Desta forma, tanto autores quanto pintores representavam a *ásty* como o centro, pois era lá o *lócus* da democracia.

O maior número de documentações que falam do urbano em detrimento do rural, possivelmente, tem uma influência significativa na escolha da historiografia em desenvolver temas e objetos marcadamente urbanos. Como nosso tema de pesquisa é uma atividade eminentemente rural, este aspecto pode ser esclarecedor de sua ausência como foco de análise historiográfica<sup>6</sup>.

Os estudos desenvolvidos relativos ao espaço rural, o camponês e as atividades por ele realizadas na antiguidade são algo muito recente. A década de 80 é o momento em que começam a surgir produções em número significativo que tentam pensar este tema. No entanto, no Brasil, o mesmo não é observado, sendo poucos os trabalhos que visam o campesinato na antiguidade.

---

<sup>6</sup> Uma outra característica da ausência de produção historiográfica sobre o tema pode ser a não preocupação de estudos históricos em trabalhar com a documentação imagética. Chevitarese (2000a, 195), constata a ausência quase completa dessa documentação tão importante em pesquisas publicadas em períodos mais recentes sobre o espaço rural ateniense no período clássico. É possível também se constatar esse lapso em trabalhos que se dediquem ao período arcaico. Como o processo de produção do vinho tem a documentação imagética como a mais significativa, este pode ser mais um indício da ausência do tema na produção historiográfica.

Dentre os estudos relacionados *chôra*, aqueles que se referem ao processo de fabricação do vinho são, em sua maioria, oriundos da Arqueologia<sup>7</sup>. No entanto, mesmo o espaço de análise deste objeto se centrando na Arqueologia e não na História, apresenta um número reduzido de trabalhos que se dediquem à fabricação do vinho na Ática.

É possível constatar três categorias de trabalhos desenvolvidos especificamente sobre a vinicultura e viticultura:

1) Os que analisam conjuntamente a viticultura e a oleicultura. Eles representam a maioria dos estudos, significativos, desenvolvidos sobre o processo de cultivo da vinha na Grécia. Dentre eles, podemos citar os trabalhos de Amouretti, uma das maiores especialistas nestas duas culturas. Todos os trabalhos desenvolvidos por ela contribuem de alguma forma para pensar a vinicultura e a viticultura. Em “Cidades e campos gregos” (1998) Amouretti faz análises interessantes sobre o cultivo da vinha, os tipos de vinho e os subprodutos oriundos do processo de vinificação. Apesar de pequeno este artigo traz indicações importantes referentes à documentação sobre o tema e a indicação de autores contemporâneos. O trabalho onde Amouretti faz uma profunda análise sobre a viticultura, vem a ser “Oléiculture et viticulture dans la Grèce antique” (1992), no qual trata sobre o solo, formas de plantio e suas etapas. Um terceiro estudo desta pesquisadora que podemos sublinhar, vem a ser “Les sous-produits de la fabrication de l’huile et du vin” (1993), onde ela apresenta minuciosamente a fabricação de subprodutos, inferindo a possibilidade de consumo dos mesmos. Um outro artigo de Amouretti que deve ser enfatizado foi escrito em co-

---

<sup>7</sup> A maioria dos trabalhos na Arqueologia não convergem espacial e temporalmente, com a pesquisa por nós desenvolvida. É possível perceber num levantamento superficial, que as análises se debruçam significativamente para regiões com tradição em vinhos de qualidade, tais como: Tasos e Roma, no que refere a Antiguidade e a Europa e principalmente à França, em períodos mais recentes. Temporalmente percebe-se uma verticalização para o período Bizantino, assim como o Moderno e o Contemporâneo.

autoria com Brun (1993), neste estes pesquisadores desenvolvem uma profícua discussão sobre o rendimento das atividades ligadas ao processo de fabrico do vinho. Além dos trabalhos de Amouretti, Brun (1993) pode ser citado como uma outra influência significativa. Apesar do mesmo não se prender a atividade de prensagem das uvas e oliveiras na Ática, faz uma produtiva análise sobre as técnicas envolvendo o uso de prensas e sua difusão.

2) há trabalhos que fazem algumas considerações sobre o processo de fabricação do vinho, através de preocupações “maiores”. Malagardis (1988) é um destes estudos. Ao analisar as imagens do mundo rural ático na época arcaica, ela desenvolve algumas ponderações sobre as cenas de apisoamento, enfatizando a indicação do tema em alguns textos antigos, o uso de objetos e equipamentos na vindima. Um outro trabalho que pode ser inserido nesta categoria é o realizado por Isager e Skydsgaard (1992, 26-57), estes pesquisadores ao buscarem dar conta da agricultura grega antiga, desenvolvem a análise de várias atividades do espaço rural. Ao falar sobre o cultivo da vinha, promovem um produtivo diálogo com a documentação textual. Neste contexto podemos, ainda, anexar dois trabalhos de Osborne (1987 e 1993) e um de Bouford (1993). Todos os três trabalhos ao buscarem analisar o espaço rural grego em aspectos como a relação campo-cidade, no que tange a situação econômica do camponês (OSBORNE, 1993 e 1987) e a relação terra-trabalho (BOUFORD, 1993), trazem elementos sobre o trabalho desenvolvido nos parreirais e indícios do consumo e comercialização do vinho. Promoveu também, o levantamento de uma documentação importante para analisar o processo de produção do vinho, que não se apresenta relacionada diretamente a ele. O mesmo é o caso de Chevitarese (2000 a), que tentando examinar do espaço rural na *pólis* ateniense no período clássico, analisa um conjunto de vasos com tema no

apisoamento das uvas na técnica de figuras vermelhas. O trabalho sistemático e cuidadoso desse pesquisador traz considerações fundamentais para se realizar uma análise dessa atividade campesina. Cabe notar, que este foi o marco inicial da Dissertação que agora se apresenta. Podemos ainda anexar a esta segunda categoria o trabalho de Dalby (1996) desenvolvido sobre a gastronomia. Ao analisar o consumo do vinho na antiguidade grega, este trabalho consegue ir além e tecer considerações sobre a comercialização e os centros produtores de vinho neste período. Por último, podemos enfatizar a obra de Phillips (2003), ela é fundamental quando se busca analisar a fabricação do vinho. Este pesquisador, apesar de tentar reconstruir a história do vinho ao longo dos tempos, em seu segundo capítulo apresenta aspectos importantíssimos sobre a vinicultura e a comercialização do vinho na Grécia e na Roma antiga.

3) Há, também, um pequeno número de estudos que se centram especificamente nesta atividade. Sparkes (1976)<sup>8</sup>, é o primeiro a promover um estudo das cenas de apisoamento na cerâmica Ática. Ele lança em seu estudo questões sobre os equipamentos utilizados e o apisoamento representado, assim como, faz um levantamento das cenas que retratam a extração do mosto das uvas na técnica de figuras negras, e na de vermelhas. Hanson (1992), também, pode ser anexado como uma exceção no que se refere a trabalhos que apresentam estudos do fabrico do vinho. Ele realiza um trabalho importante para se pensar o plantio da vinha e a concepção de tempo, custo e espaço relativos a essa cultura. Da mesma forma, Immerwahr (1992) pode ser inserido nesta categoria. Este autor apesar de não trabalhar necessariamente a atividade de extração do mosto das uvas, faz uma análise

---

<sup>8</sup> Seu trabalho é fundamental para o desenvolvimento da pesquisa de Dissertação.

profunda de uma cena de apisoamento (prancha X (anexo2)), onde ele tece considerações muito importantes.

## 1.2 As fontes

Sobre as fontes, é importante frisar que elas não são grandes facilitadoras da empreitada de buscar reconstruir a atividade de fabricação do vinho nos períodos arcaico e clássico. O levantamento da documentação textual<sup>9</sup> e imagética traz como resultado final um número reduzido de fontes tanto escritas, quanto iconográficas. Essa conclusão é ao mesmo tempo latente e intrigante.

A leitura de qualquer trabalho sobre agricultura antiga grega<sup>10</sup>, nos traz como unanimidade que o tripé que rege a unidade alimentar desta sociedade vem a ser: o cereal, o vinho e a oliveira. No entanto, o vinho, que tem seu consumo enfatizado desde Homero, parece pular do cultivo da vinha para o produto final.

As fontes antigas apresentam alguns dados sobre o cultivo da vinha: Teofrasto (*De Causis Plantarum* III e *Enquiry in to plants* II) descreve o processo contínuo da poda de mudas e raízes, o cavar e a conclusão do trabalho com o amadurecimento das uvas. Xenofonte (*Econômico*. XIX e XX) apresenta o processo do plantio, mas se centra na relação entre o tamanho e a profundidade da cova, com vista a analisar a qualidade do solo. Homero (*Iliada*. XVIII e *Odisséia*. VII e IX) e Hesíodo (*Os*

---

<sup>9</sup> Foram selecionados versos e passagens onde apareça o termo *trygé*, vindima, seus derivados e variantes relacionados ao termo *óinos*, vinho, seus derivados e variantes.

<sup>10</sup> Ver: FLANDRIN (1998, 113); HANSON (1992, 161); VIEIRA (2002, 165).

*Trabalhos e os Dias* II) trazem alguns indícios sobre a safra do vinho e a disposição do vinhedo.

As comédias aristofânicas (*Paz; As nuvens; Os acarnenses e Tesmofórias*), mostram elementos que indicam uma importância da vinha na sociedade e alguns dados sobre a profissão de vinhateiro. Enquanto Demóstenes (42) traz indícios sobre a produção final e o consumo do vinho.

A documentação tardia, referente ao período romano, também, pode ser citada como fontes escritas que contribuem para o entendimento dessa atividade, visto que, é a partir do século III a.C que a vinicultura e a viticultura passam a ser tratadas por uma literatura mais coerente. Columela (*On Agriculture*, III, IV, IX-XII) descreve os princípios da viticultura, recomenda métodos de escoramento da videira e espaçamento entre elas, assim como acentua a importância da escolha de lugares apropriados para o cultivo da vinha voltada para a fabricação do vinho. Este autor antigo também avaliou os custos da viticultura de forma detalhada. Phillips (2003, 65) sublinha, sobre a análise de Columela, que apesar de seus cálculos terem sido questionados por estudiosos modernos, seu trabalho e o de outros autores romanos mostram como a viticultura era levada a sério.

Catão (*On Agriculture*)<sup>11</sup>, apresenta formas de fabricar vinho com teor alcoólico mais elevado através da forma de plantio da parreira, este autor também faz alusão à importância da preparação do solo onde serão cultivadas vinhas específicas para a fabricação do vinho. Varro (*On Agriculture*, I-III), fala também sobre os custos do vinhedo e traz vários elementos sobre o cultivo da vinha.

No entanto, apesar dos dados trazidos pela documentação textual, é possível afirmar que dentre os dois tipos de fontes que enfocam o tema produção do vinho,

aquela que retrata o momento mais representativo dessa atividade é a documentação imagética, dado que, segundo Immerwahr (1992, 121), a produção e obtenção do vinho eram de considerável interesse dos pintores de vasos áticos<sup>12</sup>. Há um total de trinta e um vasos, sendo quinze de figuras negras e dezesseis de figuras vermelhas (SPARKES, 1976), os quais retratam o apisoamento das uvas.

A observação dessa característica nos vasos que retratam o fabrico do vinho gera entre os especialistas duas vertentes analíticas:

1) a primeira é apresentada pelo arqueólogo Sparkes. Para ele (1976, 47), assim como para Malagardis (1988, 125), a operação completa de produzir o vinho era sem dúvida mais complexa do que a representada. A ausência da retratação completa se deve ao resultado do processo diário da atividade adaptado à temporalidade, o que não faz possível que o pintor represente ao mesmo tempo etapas como o apisoamento e a secagem das uvas.

2) a segunda vertente é fornecida por Marie-Claire Amouretti (1992, 85). Esta arqueóloga não entra em detalhes mais aprofundados sobre a questão, como fez Sparkes, mas afirma que no processo da fabricação do vinho, o apisoamento é freqüentemente a única operação necessária<sup>13</sup>. Isto possivelmente explicaria a escolha dos pintores em retratar somente esta etapa. Supostamente, ao fazer esta afirmação, a referida pesquisadora não considerou todas as etapas relacionadas ao processo de fabricação do vinho, que se colocam antes da extração do mosto, tais como: o cultivo e colheita dos parreirais. No entanto, tal característica exclui etapas importantes

---

<sup>11</sup> Ver: X, XI, XXII, XXIII, XXVI, XXIX, XXXII, XXXIII, CIV, CVII, CXI, CXIII, CXXI, CXLVI, e CLI.

<sup>12</sup> Cabe frisar uma certa controvérsia nesta afirmação que poderá ser constatada ao observar-se à tabela 1 e 2. Podemos constatar essa assertiva se levarmos em consideração a proporção entre o tema a apisoamento e os vasos de tema não urbanos, sendo o primeiro trinta e um e o segundo trezentos e sessenta. Mas, caso percebamos essa relação no total de vasos produzidos na técnica de figuras negras e vermelhas de todos os temas essa proporção se torna extremamente distante, fazendo com que a afirmação de Immerwahr se torne equivocada.

<sup>13</sup> “*Le foulage est souvent la seule operation nécessaire*”

como a secagem das uvas e até mesmo o processo de fermentação, que se colocam pós apisoamento das mesmas.

As duas análises oferecidas são pertinentes, pois dão ao apisoamento papel de destaque ao processo de fabrico do vinho, indicando o porquê da escolha dos pintores. Isto se deve como bem sublinhado por Boardman (1993, 82), as representações em vasos se estruturarem em episódios - os pintores selecionavam um único quadro que seria o mais significativo do tema que se queria representar. Devido ao processo de fabricação do vinho ser longo e complexo (impedindo sua total representação) e o apisoamento ser o seu clímax (simbolizando, com a extração do sumo das uvas, a fabricação do vinho), provavelmente os pintores optaram por representar a extração do mosto das uvas na cerâmica.

Os trinta e um vasos que são a base documental imagética desta pesquisa fazem parte de um *corpus* documental mais amplo, de cenas rurais da *pólis* Ática em vasos de figuras negras e vermelhas. Sobre estas cenas, é possível constatar o número de vasos em cada tema com base nas duas tabelas<sup>14</sup> que se seguem:

---

<sup>14</sup> As duas tabelas utilizadas são resultado da revisão no número de cenas levantadas pelo pesquisador A.L. Chevitarese para sua tese de doutorado, publicada no ano 2000 (CHEVITARESE, 2000a). Nenhuma das duas tabelas consta nesta publicação, mas sim uma tabela menor apresentando uma temática reduzida de cenas rurais na cerâmica Ática de figuras vermelhas, com apenas 103 vasos (CHEVITARESE, 2000a, p. 198). As duas

**Tabela 1.** Classificação das imagens de temas não urbanos nos vasos áticos de figuras negras (período arcaico).

Caça	178
Colheita de Frutas	30
<b>Apisoamento de Uvas</b>	<b>15</b>
Pastores e Rebanho	7
Trabalho Agrícola	5
Colheita de Azeitonas	3
Apicultura	2
Caça aos Pássaros	2
Fabricação e Venda de Óleo	2
Fabricação de Farinha e do Pão	2
Colheita de Uvas	2
Pesca	1
Fonte Campestre	1
Banho de Mar ou Rio	1
TOTAL	<u>251</u>

**Tabela 2.** Classificação das imagens de temas não urbanos nos vasos áticos de figuras vermelhas (período clássico).

Caça	61
<b>Apisoamento de Uvas</b>	<b>16</b>
Colheita de Frutas	9
Pesca	7
Pastores e Rebanhos	5
Cruzamento de Animais	4
Caça aos Pássaros	3
Mulheres em Poços d'Água	2
Camponeses Áticos	1
Hóplitas no Espaço Rural	1
TOTAL	<u>109</u>

tabelas respectivamente referentes ao período arcaico e clássico foram gentilmente fornecidas pelo referido pesquisador, orientador desta pesquisa.

Constata-se, ao observar as duas tabelas, uma redução no número de vasos produzidos com tema no espaço rural (de duzentos e cinquenta e um para cento e nove). Essa redução pode ser caracterizada como um efeito das modificações sofridas na *pólis* ateniense na transição dos referidos períodos históricos, destacadas no início deste capítulo, ocasionando uma maior ênfase no espaço urbano em detrimento do espaço rural (CHEVITARESE, 2000a, 199 e 2000b, 176). Gerando-se, assim por parte dos pintores e consumidores o desejo de retratar ou consumir certas temáticas, dado que, a representação feita nos vasos pelo pintor está diretamente ligada a necessidade de consumo.

Todavia, apesar da constatação de uma redução em valores absolutos<sup>15</sup>, nas cenas que retratam o espaço rural<sup>16</sup>, e certa constância no que se refere ao apisoamento, é possível constatar um crescimento<sup>17</sup> das cenas de apisoamento em valores relativos<sup>18</sup>.

Dentre os temas que mais tiveram crescimento relativo entre um período e outro, o apisoamento das uvas ocupa o terceiro lugar com 59,33%, perdendo em crescimento somente para as cenas de caça aos pássaros 71,28% e de pesca com 93,93%. No entanto, quando se compara essas três temáticas em termos absolutos, verifica-se que apesar de em termos relativos o apisoamento estar em terceiro lugar,

---

<sup>15</sup> Valor absoluto = total de vasos sobre o tema.

<sup>16</sup> Cabe frisar, que ao afirmarmos a redução dessa temática na cerâmica o fazemos com base nos vasos catalogados até hoje sobre o tema. Desta forma, estas tabelas (1 e 2) podem ser entendidas como uma amostragem do tema, podendo sofrer acréscimos e alterações, caso sejam “encontrados” novos vasos sobres as temáticas nelas representadas.

<sup>17</sup> CR (tema) =  $\frac{\text{Valor rel. (vasos de fig. verm.)} - \text{Valor rel. (vasos fig. negras)}}{\text{Valor rel. (vasos de fig. verm.)}}$

<sup>18</sup> Valores relativos =  $\frac{\text{n.º de vasos sobre o tema}}{\text{n.º total de vasos}}$

sua produção em número de vasos é bem superior<sup>19</sup>. Desta forma, concebemos a importância da representação da fabricação do vinho dentre as cenas do espaço rural.

Do total de trinta e um vasos com temática no apisoamento, vinte e quatro vasos apresentam seres míticos realizando esta atividade: Dioniso, mênades e sátiros<sup>20</sup>. Desta forma, somente sete vasos apresentam a representação de homens realizando a atividade de extração do mosto das uvas. Tal aspecto é observado com certa frequência nas representações imagéticas. No entanto, esta característica não inviabiliza a pesquisa, pois, como sublinhou Isager e Skydsgaard (1992, 56), as imagens na cerâmica podem representar de forma menos realista o apisoamento, mas elas nos permitem fazer deduções de como esta atividade era executada na vida real.

A metodologia de leitura das cenas<sup>21</sup> foi realizada de duas formas:

1º) Foram montados dois catálogos<sup>22</sup> (cenas de apisoamento nos vasos áticos de figuras negras e vermelhas). Com base na metodologia apresentada pelo *Corpus Vasorum Antiquorum*<sup>23</sup>, as cenas serão descritas da direita para a esquerda e de cima para baixo;

2º) Foram construídas tabelas temáticas quantitativas sobre estas cenas, com ênfase em permanências e ausências<sup>24</sup>. No que tange a documentação (textual e imagética), apesar de sua natureza diversificada, com vista a obter o maior número de

---

<sup>19</sup> São trinta e um vasos sobre apisoamento das uvas, seguidos de oito vasos com o tema de pesca e cinco de caça aos pássaros.

<sup>20</sup> Este aspecto será melhor analisado no Cap. 2 (*O viticultor nos vasos ático*).

<sup>21</sup> As análises destas cenas se farão por amostragem, das trinta e uma cenas sobre o tema serão analisadas vinte e sete.

<sup>22</sup> Respectivamente anexo 1 e 2.

<sup>23</sup> Esta metodologia foi realizada por outros pesquisadores que trabalharam este tema: SPARKES (1976); IMMERWAHR (1992); MALAGARDIS (1988) e CHEVITARESE (2000a). É importante atentar sobre estas representações, que estamos em contato com uma documentação que não pode ser tomada de forma totalizadora pois não podemos afirmar que esta abrange todos os vasos fabricados sobre o tema, mas sim que até o momento dessa pesquisa, os estudos desenvolvidos sobre o tema nos trouxeram este volume de vasos. Todavia, tal característica não inviabiliza a realização de uma pesquisa sobre o tema.

informações possíveis sobre o processo de fabricação do vinho, optou-se por entrecruzar as informações fornecidas pelas mesmas.

### 1.3 Teoria

O estudo da documentação (textual e imagética) é um exercício analítico que pressupõe um olhar específico, pois, o resultado de sua análise, é a expressão da forma como entendemos essa sociedade. Dar conta teoricamente da *pólis* ateniense é tentar suprir a distância temporal que se coloca entre o pesquisador dessa sociedade e a dinâmica política, social, cultural e econômica presente no legado que esta nos deixou.

Quando observamos o apisoar nos vasos áticos ou verificamos a prática do cultivo nos textos antigos, é importante atentar que estamos lidando com uma sociedade incapaz de dissociar o econômico, o religioso, o político e o social, onde o sentimento de comunidade é muito forte e as convenções de amizade não são separáveis da respeitabilidade e da honra testemunhada na face dos outros membros da comunidade (BOURDIEU, 1963, 36). Estamos lidando com um mundo onde as dimensões territoriais e de povoamento são reduzidas<sup>25</sup> (FINLEY, 1989, 4), favorecendo relações face a face, que tem por preceito básico a concepção de honra<sup>26</sup>

---

<sup>24</sup> As tabelas serão analisadas no decorrer da Dissertação.

<sup>25</sup> De acordo com Finley (1989, 4), provavelmente na época de Aristóteles não havia nenhuma cidade no mundo greco-romano com mais de 125.000 ou 150.000 habitantes e que provavelmente nem meia dúzia excedia os 40.000 ou os 50.000. Ele salienta que estes números poderiam ser dobrados caso fossem incluídos os habitantes da zona rural e da cidade. A retomada específica dos números apresentados por Finley se deve somente a necessidade de se enfatizar o quão reduzida é esta sociedade, o que faz natural a necessidade de relações que se estruturam face a face.

<sup>26</sup> A idéia de honra para Peristiany (1988, 66) tem sua expressão social na “fama”, ou seja, um indivíduo para ter honra (*timé*), deve necessariamente representar estima, dignidade, valor social e ordem de precedência (1988, 145).

e vergonha (PERISTIANY, 1988) em seus mais variados campos de relação. De acordo com Peristiany (1988, 67) este sentimento era tão forte que era possível na sociedade antiga grega que um indivíduo buscasse maior status dentro de um grupo social do que um maior desenvolvimento econômico. Para Peristiany (1988, 67) o que era responsável por representar a morte social de um indivíduo era a migração da honra para vergonha e não, necessariamente, uma perda financeira. Todavia, é importante frisar a impossibilidade de dissociar perdas financeiras de perda da honra. Isto porque, possivelmente, perdas financeiras implicariam na perda da honra.

Desta forma, dar conta de uma atividade agrícola nessa sociedade é fundamentalmente estar lidando com aspectos sociais, econômicos e religiosos.

No que tange ao aspecto social é necessário atentar que a *pólis* ateniense é composta por dois espaços: a *chôra*, espaço rural, e a *ásty*, espaço urbano. Espaços estes indissociáveis e ao mesmo tempo contrastantes, visto que, é impossível pensar um sem se remeter ao outro (CARO BAROJA, 1964, 27). Os debates sobre a relação entre estes dois espaços têm seu surgimento nas Ciências Sociais. Os estudos desenvolvidos a partir da década de 40 que se preocupam com o tema, buscam esta relação através do binômio campo-cidade, também denominado de o contínuo *folk-urbano (society)*. Os pesquisadores deste período concebiam que o contato entre esses dois binômios (*folk* como o isolado e *society* como o civilizado) teria por resultado a culturação do primeiro, transformando-o de pré-civilizado em civilizado (REDFIELD, 1953, 29 e 30). Com o desenvolvimento de estudos sobre as sociedades camponesas, a partir da década de 60 começou-se a definir esta relação (campo-cidade) como uma relação de poder, onde o urbano se sobreporia ao rural. Essa

conclusão teria por base a percepção de que a cidade detinha, em muitos casos, o controle político e, por conseguinte o financeiro (REDFIELD, 1953, 32-34).

Apesar de formarem uma única sociedade, o campo se constrói, de acordo com Redfield (1953, 38-39) em oposição à cidade. A categoria campo só tem início com o advento das cidades, visto que até o surgimento destas havia uma única sociedade “uniforme”. Redfield concebe o espaço rural como *part-society* e *part-culture*. Apesar do rural e do urbano existirem em uma mesma sociedade, a condição da vida camponesa é, apesar do contato com os valores da cidade, uma outra dimensão de existência<sup>27</sup> (1953, 40). Tal aspecto, no que se refere à antiga Atenas pode ser atentado nas comédias aristofânicas, principalmente nas “*Nuvens*”, onde o personagem principal Estrepsiades, um homem de origem rural, casa-se com uma mulher da cidade e lá vai morar, do seu casamento nasce um filho Fidípides, que é educado nos moldes da cidade. A peça se constrói através da oposição entre pai e filho, ou seja, campo-cidade. Estrepsiades (vv. 41-52/72-73) sonhava que seu filho Fidípides seguisse a educação do campo em detrimento da desenvolvida na cidade, mas seu filho se endivida, gastando muito com os luxos da cidade, baseando-se em uma vida de diversões e gastos com corridas de cavalo. Apesar de se tratar de uma comédia, sendo assim marcada pelo exagero, não podemos perder de vista que só se ri do que se conhece. Sendo assim, a peça traduz indícios importantes desta distinção.

Partindo do pressuposto de que a *chôra* é *part-society* e *part-culture*, é possível perceber que apesar dela ter valores comuns ligados a uma concepção maior de sociedade, existem valores camponeses e uma cultura camponesa, onde relações

---

<sup>27</sup> Este aspecto se refere tanto no que tange ao econômico, com a concepção de uma economia camponesa (que será analisada neste capítulo), como ao social, com a idéia da existência de uma cultura camponesa. Não uma cultura que se contraporá a da cidade, mas uma cultura que de acordo com Gernet (1980, 25-28) é marcada pela especificidade do universo mental e cultural desse campesino, desenvolvido através de festas agrárias e ritos

com base na solidariedade e na reciprocidade se fazem mais intensas. Em suma, quando se pensa campo e cidade é viável fazer uma clara distinção, principalmente no que se refere aos discursos produzidos por eles. Portanto, o campo (*chôra*) pode ser definido como o espaço exterior à cidade, ou seja, é o espaço onde se desenvolve o trabalho agrícola (BORGEAUD, 1994, 137), enquanto que a *ásty* é designada como o centro urbano, ou seja, o aglomerado central ligado às habitações periféricas (LONIS, 1983, 96). Essa distinção campo-cidade, de acordo com Borgeaud (1994, 138-139) é uma invenção do século quinto, resultante da guerra do Peloponeso, visto que até o período supra citado, era nos campos que se situavam as casas mais luxuosas e era lá que a maioria dos cidadãos vivia, indo a cidade somente para tratar de negócios (econômicos, políticos e religiosos). A partir do quinto século as casas do campo se tornam mais simples e os moradores lá fixos passam a ser somente o camponês (*agroikos*)<sup>28</sup>. Finalmente, é possível perceber tal aspecto de maneira significativa na documentação textual por nós utilizada, já que a maioria dela foi produzida a partir do período em questão.

Lidar com as relações econômicas da pólis ateniense, principalmente com a prática de produção do vinho, é se deparar com um aspecto fundamental, pois se a *chôra* é *part-society* e *part-culture* nós estamos lidando com duas dimensões econômicas distintas: 1º) a dimensão econômica da sociedade como um todo, composta: dos habitantes da cidade, cidadãos ou não; dos grandes e médios proprietários que habitam a cidade; daqueles que habitam o campo; dos comerciantes, artesãos e outros; e 2º) a dimensão econômica dos *agroikoi*, que por

---

religiosos, que de acordo com este pesquisador constituíam uma das formas básicas de sociabilidade entre os setores que compunham a este grupo social.

<sup>28</sup> É importante sublinhar com relação a este aspecto, que mesmo sendo o camponês o único a habitar de forma fixa no campo, os grandes proprietários de terra continuam tendo propriedades no espaço rural, mas residem agora na cidade, indo ao campo somente em determinado período do ano (BORGEAUD, 1994, 138).

estarem ligados a uma mentalidade e a uma cultura camponesa, apresentam em suas relações econômicas motivos específicos, referentes a concepções específicas de lucratividade (CHAYANOV, 1981, 133). Como será melhor analisado, tal aspecto não pressupõe que o camponês não se relacionasse com a primeira dimensão econômica que será discutida na seqüência.

Pensar a antiga Atenas economicamente é se inserir em um debate iniciado no século XIX<sup>29</sup>, o qual de acordo com Pearson (1976, 51), apresenta os elementos de uma das divergências mais significativas das Ciências Humanas. Este embate se constrói através do choque entre dois grupos antagônicos que pensavam as sociedades antigas (os primitivos e os modernizantes).

O primeiro grupo realmente achava que era possível transportar a sociedade de mercado para se pensar analiticamente as sociedades primitivas e / ou tradicionais (teóricos modernistas<sup>30</sup>). Já o segundo grupo, prega a impossibilidade da aplicação do cálculo mercantil em sociedades primitivas e/ou tradicionais (teóricos primitivistas<sup>31</sup>), visto que o cálculo se dava em outras bases (PERSON, 1976/WEBER,

---

<sup>29</sup> A origem deste debate remonta ao ensaio de Karl Rodbertus, 1860, sobre a vida econômica na Antiguidade Clássica. Ele compara a cobrança de impostos entre os antigos e os modernos, trabalhando a transição de uma sociedade de economia natural para a de economia monetária, o que para Rodbertus não era uma mera questão técnica. Para ele a economia monetária supunha uma estrutura social completamente diferente das economias de troca direta caracterizada pela economia natural. O foco desta mudança para este pesquisador é resultado da mudança da estrutura social com o dinheiro. Para ele apesar de no mundo antigo existir uma elaborada organização da produção, era possível a existência de uma economia em espécie, onde o dinheiro e os mercados eram irrelevantes (PEARSON, 1976, 53-54).

<sup>30</sup> Um dos nomes mais significativos dentro das discussões inerentes aos modernizantes é Eduard Meyer, ele defendeu a tese de que o último período da antiguidade foi essencialmente moderno, com uma vida econômica articulada a um sistema de transportes altamente desenvolvido e um intenso intercâmbio de produtos. Enfatiza em suas análises aspectos como o dinheiro e o comércio e sua importância para o mundo antigo. Seu estudo converge com o ponto de vista apresentado por alguns historiadores do século XIX (PEARSON, 1976, 55). Um outro nome além de Eduard Meyer é o de Rostovtzeff, este em seu estudo foi capaz de conceber que as lutas de classe e as revoluções que ocorreram na cidade estado grega são de tipo diferente das que ocorrem no capitalismo. Todavia, aponta que estas diferenças são mais quantitativas que qualitativas (PERSON, 1976, 57). Dentre os estudos baseados em uma concepção modernista, podemos citar como de extrema relevância o desenvolvido por Cardoso (1994), onde ele enfoca que a maior dificuldade encontrada no estudo da antiguidade vem a ser o lidar com a idéia de sistema de mercado (1994, 174), apresentando concepções extremamente importantes.

<sup>31</sup> Entre os primitivistas têm-se alguns nomes significativos, tais como: Bücher e Max Weber. Este primeiro em 1873 lança um trabalho inovador relacionado o estudo da vida econômica antiga com a economia primitiva. Para

1986). Sobre este último aspecto, Bourdieu (1963, 25) sublinha que o funcionamento de um sistema econômico supõe a existência de um sistema determinado de atitudes com relação ao mundo e ao tempo. Tal aspecto faz com que as categorias do capitalismo não possam ser universalmente aplicadas, à medida que, no interior da teoria econômica universal, o capitalismo é só mais um sistema. Este sistema é caracteristicamente datado, marcado como oriundo do século XIX, pós-advento da Revolução Industrial, sendo este reflexo de uma economia de mercado, onde o processo econômico é capaz de se organizar sem a ajuda ou interferência externa (POLANYI, 2000, 62). Todavia, quando os primitivistas sublinham a impossibilidade da transposição do pensamento capitalista para as sociedades antigas, não estão dizendo que os homens das sociedades antigas não trabalhavam a terra, negociavam, fabricavam objetos, decretavam impostos ou cunhavam moedas. Mas, como Finley (1986, 25) muito bem salientou, eles não combinavam essas atividades particulares conceitualmente em unidades ou subsistemas diferenciados de sociedade. Para eles, o econômico, o social, o político e o religioso formavam um único bloco indissociável. De acordo com os primitivistas pensar a sociedade antiga, é se remeter, como Weber (1986, 39) observou, a uma sociedade que tem peculiaridades em sua estrutura social, bem diversas das enfatizadas contemporaneamente, uma vez que não existiam ciclos de negócios na antiguidade e nenhuma *pólis* possuía desenvolvimento que pudesse ser atribuído a uma manufatura (FINLEY, 1986, 26 e 27).

---

ele a sociedade antiga até o ano 1000, não passava de uma economia doméstica fechada, onde a produção estava destinada a cumprir necessidades próprias e não pressupunha troca entre unidades econômicas distintas. A economia dos antigos segundo ele, era uma economia de *oikos*. Weber retoma essa discussão posteriormente (enquadramos Weber como primitivista devido à construção de um binômio em tendência de análise, mas Pearson (1976, 56), relata que este não se aceitava nem como modernista, nem como primitivista), sua caracterização como primitivista se deve a sua concepção de características únicas nas culturas antigas, o que faz com que sua análise seja diversa da do moderno, com um sistema de mercado que possui um elevado nível de organização econômica.

Todavia, é necessário atentar que quando estamos lidando com uma sociedade como a ateniense principalmente a partir do quinto século, quando esta ganha maior destaque no mar Egeu estamos lidando com uma economia diversificada, que de certa forma se aproxima muito da concepção apresentada pelos modernistas. Quando Cardoso (1994, 174) afirma que a economia que lhe interessa é a desenvolvida por Engel: “Ciência das condições e das formas em que as diversas sociedades humanas produziram, trocaram e repartiram os produtos de uma maneira correspondente”, ele não está especificamente se referindo a mercados de tipo capitalista. Para Cardoso, este sistema engloba desde trocas mercantis capitalistas, troca de presentes entre hospedeiros e hóspedes no mundo de Homero, intercâmbios e redistribuições de bens, até serviços efetuados por via administrativa pelo Estado faraônico no Egito antigo. Desta forma, concebe-se a concepção econômica apresentada por Cardoso, devido ao seu caráter mais flexível, pois, assumir de forma total a idéia primitivista implicaria deixar de lado o papel do comércio na antiga Atenas.

Paralelamente a análise de Garnsey (2002, 22), acredita-se que as transações mercantis eram a essência do comércio na antiguidade, apesar da importância dele não poder de forma alguma ser comparada ao de hoje. De modo que a distribuição de excedentes alimentares na sociedade ateniense assume uma dimensão econômica. Desta forma não é possível aceitar a inviabilidade da concepção modernista. Embora, esta corrente de pensamento apresente obstáculos, já que apesar de conceber elementos dessa corrente de pensamento, definições empregadas por autores modernistas para analisar a Grécia antiga, como manufatura, dentre outras, são o grande empecilho na aceitação desta forma de pensamento econômico de maneira completa. Acredita-se, por exemplo, que cada vaso produzido em uma oficina na antiga Atenas era um vaso único, não havendo produções em série. Desta forma,

conclui-se que a sociedade ateniense do período arcaico e clássico era, sim, uma sociedade baseada em uma economia diversificada, ou seja, havia a convivência da agricultura, comércio, artesanato, dentre outros.

Esta concepção é fundamental para definirmos o espaço da *chôra* economicamente na antiga Atenas. Pois, como já sublinhamos repetidas vezes o espaço rural é *part-society* estando, por conseguinte inserido nesta economia diversificada. Todavia, a dimensão econômica do *agroikos* parece estar bem mais próxima da idéia apresentada pelos primitivistas. Visto que, por se tratar de um pequeno proprietário de terras, com base na exploração familiar sua economia pode ser caracterizada como uma economia natural, ou seja, sua atividade econômica humana é dominada pela exigência de satisfazer necessidades da sua unidade de produção, que ao mesmo tempo é uma unidade de consumo. Desta forma, o camponês calcula a quantidade considerando a extensão de cada necessidade, identificando se é suficiente ou insuficiente (CHAYANOV, 1981, 136-137)<sup>32</sup>.

O resultado final do trabalho desse camponês é determinado pelo tamanho de sua propriedade, assim como pela composição familiar e/ou o uso de trabalhador adicional, que estará intimamente ligado ao grau do esforço do trabalho e o grau de auto-exploração destes membros durante o ano de trabalho. É interessante frisar que quando falamos desse camponês levamos em consideração que por este fazer parte de uma sociedade necessitava comprar e vender seus produtos (GARNSEY, 2002, 24). O camponês não buscava produzir uma cultura ou duas em especial, mas desenvolvia

---

<sup>32</sup> Cardoso (2002, 23) apresenta uma crítica pertinente com relação ao trabalho sobre a economia camponesa de Chayanov. De acordo com este pesquisador a hipótese central do trabalho de Chayanov, apresenta insuficiências teóricas para se pensar as operações econômicas da exploração familiar camponesa. Para Chayanov as operações camponesas ao longo do tempo conheceriam um equilíbrio (média dos anos de *déficit* e *superávit*). Ciro afirma que tal hipótese é irrealista pelo menos em inúmeros casos historicamente comprovados. Apesar de aceitarmos a crítica apresentada por este pesquisador, acreditamos que Chayanov mostra elementos importantes para se pensar o campesinato, estruturados na tentativa de confirmar esta hipótese.

um cultivo de produtos diversificados com o objetivo de diminuir riscos. Para Garnsey (2002, 25), apesar de não possuir um excedente significativo em sua produção, o camponês devia efetuar troca de bens (para suprir-se daqueles por ele não produzidos) utilizando-se dos excedentes de que dispunha. O autor (2002,30) atenta que a prática de “troca de ofertas” era um elemento estrutural que fazia parte da economia camponesa, dado que, o efetuar troca entre parentes, vizinhos e outros lavradores de pequenas distâncias, era essencial para a sobrevivência desse agricultor de pequena escala.

Em linhas gerais é possível perceber que quando lidamos com a sociedade ateniense e com uma atividade agrícola específica, qual seja: o processo de fabricação do vinho, estamos lidando: 1º) com uma sociedade onde o aspecto religioso, cultural e econômico estão intimamente relacionados; 2º) estamos em contato com uma economia diversificada, que corresponde desde o pequeno camponês que fabrica o vinho para consumo do seu próprio núcleo familiar, troca com os vizinhos ou venda de um pequeno excedente no mercado, ao grande e médio proprietário detentor de grandes parreirais, que visa satisfazer seu consumo, mas também armazenar e vender este excedente com intuito de obter lucros financeiros; e 3º) estamos para reconstruir esta atividade específica nos debruçando sobre um grande número de fontes textuais referentes ao quinto século, ou seja, período onde a distinção campo-cidade se apresenta de maneira latente e por conseguinte estamos lidando com um discurso da cidade sobre o campo.

### 1.3.1 O conceito de camponês

Definir conceitualmente camponês é fundamental quando analisamos as cenas de apisoamento das uvas na cerâmica Ática, na medida em que é necessário especificar quem trabalha nas vinhas da antiguidade grega e quais as especificidades deste trabalhador.

O desenvolvimento de estudos camponeses tem início na Antropologia, na década de 30, primeiramente nos Estados Unidos, através da abordagem de dois antropólogos: Robert Redfield e Julian Steward, os quais apresentavam vertentes diferentes<sup>33</sup>. Inicialmente, os estudos sobre campesinato utilizam a palavra camponês como conotativa de aspectos históricos, sociais e econômicos da Europa na Idade Média. Os camponeses são tidos como fazendeiros marginais que vivem em pequenas vilas e mantêm contato com as cidades através da venda de seus produtos e da compra de itens que eles não podem prover.

Redfield constrói o camponês como o tipo primitivo contrastando-o com as comunidades urbanas. Para ele a categoria camponês só se construiu após o surgimento das cidades. Seu aparecimento não se dá em função de qualquer cidade, mas da definida como pré-industrial, ou seja, o único tipo de cidade que existiu até a Revolução Industrial. Nos estudos desenvolvidos por ele na década de 40, o camponês é descrito como o rústico que trabalha a terra, não sendo sua preocupação definir o campesinato (SILVERMAN, 1979, 51). Redfield (1930, 217)), descreve a

---

<sup>33</sup> Antes dos estudos antropológicos, os camponeses têm sido preocupação de historiadores da Europa medieval, juristas, teóricos políticos, economistas russos, estatísticos e sociólogos rurais, etnógrafos da vida folk. Estes estudos foram responsáveis por produzir uma riqueza teórica e dados que servem de pano de fundo para a criação da antropologia camponesa (SILVERMAN, 1979, 49). As pesquisas desenvolvidas pré-antropologia camponesa se baseiam em análises comparativas da condição humana.

sociedade camponesa como “intermediária” entre duas formas de vida. O uso do termo “intermediário” mostra a idéia do contínuo folk-urbano, pois de acordo com este pesquisador a posição intermediária do camponês pressupõe que o *folk* se transformará em civilização. O modelo desenvolvido por Redfield passa a ser muito utilizado neste período para se entender a sociedade camponesa<sup>34</sup>, nestes estudos o contraste essencial se constrói entre o folk e a cidade, entre modos folk e modos da cidade (SILVERMAN, 1979, 176).

Ainda no que tange aos estudos de Redfield sobre o camponês, é possível perceber que a partir de meados de 1950, ele estabelece o camponês como uma categoria analítica. Na obra “The Primitive World and its Transformation” (1953), o camponês é definido como um tipo humano incluído sobre o termo folk. Silverman (1979, 53) enfatiza que o *corpus* de obras de Redfield revela temas consistentes recorrentes, tais como: referência a “vida” de um lugar; o “modo de vida”; e “a boa vida”; com ênfase em valores, sentidos e relações sociais como um veículo de comunicação de idéias. Mas, o interesse central do trabalho de Redfield vem ser a qualidade de vida e a qualidade das relações humanas. Em outro livro publicado em 1956, Redfield define o termo camponês como o produtor agrícola que controla sua terra. De acordo com ele os camponeses cultivam sua terra como parte de um modo de vida tradicional. Silverman (1979, 56) sublinha que os trabalhos de Redfield continuaram durante duas décadas a dominar as discussões sobre o campesinato. Dentre estes trabalhos podemos citar o de Kroeber (1948), o primeiro a ajustar o conceito de campesinato e a desenvolver a idéia do camponês como “part-society” e “part-culture”. Nele também o campesinato é introduzido pela polaridade folk.

---

<sup>34</sup> Na década de 60, Foster (1967, 12) questiona a definição desenvolvida por Redfield. A explicação dada por este pesquisador é que este tipo social, que existe desde o começo da civilização, merece ser reconhecido pelos

É importante frisar que neste período os estudos desenvolvidos sobre o camponês não o definem como uma categoria analítica, nem o usam como um termo pautado por uma definição. O primeiro uso analítico do conceito de camponês é definido por Raymond Firth (1946), este pesquisador aponta o uso do termo como uma categoria sócio-econômica: produtores de pequena escala, com tecnologia não industrial produzindo para sua subsistência. Ele inclui em sua categoria cultivadores de um tipo simples de organização econômica.

O segundo nome que teve papel fundamental na formulação do conceito de camponês vem a ser Julian Steward, este antropólogo desenvolve estudos camponeses até a Segunda Guerra. O que difere drasticamente a análise sobre o campesinato desenvolvida por Steward e Redfield se deve ao fato de, no período em que estes realizaram seus estudos, haver uma drástica divisão dentro da Antropologia de sociedades primitivas e sociedades complexas. Enquanto Redfield desenvolve seus estudos com base nas sociedades primitivas, Steward centra a sua análise nas sociedades ditas complexas, mas sem deixar de atentar para a primitiva. Steward desenvolve uma análise onde ele busca formular os estágios de desenvolvimento da civilização, mas seu ponto de partida se centra em uma ação social que é gerada especificamente pelo requerimento da subsistência. Tal análise se deve a escolha de Steward em priorizar os aspectos econômicos em detrimento dos outros aspectos culturais. O que faz de Steward um nome relevante quando se busca definir o conceito de camponês, até mais do que por suas análises desse tipo social, são seus seguidores: Eric Wolf e Sidney Mintz, nomes significativos nas discussões sobre campesinato.

---

seus próprios direitos não como uma categoria “transitória”, mas como uma genuína forma social e cultural que deve ser estudada dentro de suas especificidades.

Wolf, em artigo publicado em 1955, define os camponeses com base em critérios econômicos: controle da terra, produção por subsistência e não reinvestimento. Ele opta por uma ênfase nas “relações estruturais” e no comportamento cultural, sendo assim define o camponês como “part-culture”, alegando a existência de uma cultura dos segmentos camponeses. Este pesquisador faz de forma clara uma distinção entre camponês e sociedades primitivas. Sua linha de análise difere significativamente da de Redfield Wolf define o camponês como um tipo humano.

Mintz, em artigo publicado em 1973 sobre o problema da definição de camponês, questiona o desenvolvimento de tipologias. Ele caracteriza o campesinato como uma tipologia complexa, dado que, no interior da categoria há diferenças sociais, culturais e econômicas. Mintz enfatiza que é necessário atentar para alguns aspectos relegados por Redfield, como as diferenças espaço-temporal.

Retornando ao desenvolvimento das definições sobre camponês, é importante frisar que os estudos desenvolvidos a partir da década de 60 o vêem com base em uma ampla perspectiva, ele é definido como um tipo social maior onde as categorias de tempo e lugar aparecem de maneira incidental (FOSTER, 1967, 2). De acordo com Foster (1967, 2) o camponês é uma forma genérica que apresenta um estilo de vida mostrando certas estruturas (econômicas e sociais) e talvez similaridades de personalidade, sem referências de lugar e século.

Todavia, apesar desta definição o estudo da vida camponesa até então apresentou pouco avanço.

No estudo desenvolvido por Foster (1967) ele define o camponês como primeiramente um agricultor, mas que apesar de periféricos fazem parte essencial da civilização. Isto porque, ele produz possivelmente para o mercado urbano; se sujeita

às posições políticas e a religião oficial, produzida por uma elite educada. Esse grupo (elite econômica e social) carrega o que Redfield denomina de “Grande Tradição” que apesar de englobar a “Pequena Tradição” se mantém em contradição a ela<sup>35</sup>. Quando fala dos camponeses, Foster (1967, 8) sublinha que eles agregam aspectos sociais, econômicos, religiosos, jurídicos, históricos e emocionais. Mas, no todo, o que denomina o camponês de acordo com este pesquisador é o pouco controle que eles têm sobre o “governo” que age em sua vida. Os camponeses, devido ao baixo padrão sócio-econômico, se colocam de fora das decisões que são definidas do “outro lado” da comunidade.

Ainda na década de 60 vê-se o desaparecimento do genérico primitivo, sendo o “camponês” cada vez mais tipificado como o outro generalizado dos estudos antropológicos (KEARNEY, 1996, 35). De acordo com Kearney (1996, 36-37), na moderna antropologia o camponês se tornou o significante, dada às conjunturas que vivia, ou seja, o mundo no contexto da Guerra Fria. As pesquisas desenvolvidas neste período não buscavam mais definir o camponês, mas sim desenvolver análises sobre o lar, a fertilidade, a migração e acima de tudo as revoluções camponesas. As pesquisas sobre camponês se transformam numa grande indústria da Antropologia, com um incrível número de Dissertações, monografias e artigos (KEARNEY, 1996, 38).

A partir de 1970 o camponês passa a ser pensado histórica e estruturalmente, se tornando objeto de análises do terceiro mundo e da proletarização. Apesar do camponês ser o tema central de vários estudos desenvolvidos pela antropologia neste período, na há preocupação de novas definições conceituais.

---

<sup>35</sup> É importante frisar que enquanto a “Grande Tradição” se refere a sociedade como um todo, a “Pequena Tradição” se remete exclusivamente a cultura desenvolvida nas vilas camponesas.

O desenvolvimento de estudos sobre o campesinato em História acaba trazendo a tona, novamente, questões referentes a este sujeito histórico. Apesar do papel que as discussões advindas da Antropologia vão ter nos estudos históricos sobre o camponês, é necessário pensá-lo sem deixar de atentar para as suas especificidades referentes a tempo e espaço.

A Antropologia constrói basicamente camponês como: 1) aquele que trabalha a terra; 2) o possuidor de uma economia mais simplificada, com base na subsistência, e ao mesmo tempo mantendo relações com o mercado, podendo comprar os alimentos que não conseguia provir e ao mesmo tempo vender produtos; 3) apesar de possuidor de especificidades sociais, culturais e econômicas ele pode ser definido como “part-society” e “part-culture”, ou seja, apesar de possuir uma dinâmica própria ele é uma categoria que interage com o resto da sociedade culturalmente e economicamente.

No que tange ao campesinato na História, Cardoso (2002, 31) em evento realizado pelo Laboratório de História Antiga (LHIA-UFRJ) no ano 2000, publicado posteriormente pela Faperj, discute tendo por base um primeiro trabalho seu em 1978 o conceito de campesinato. Este pesquisador constata com relação ao camponês: 1) que o “campesinato” não é um conceito cientificamente construído, mas uma generalização resultante de um sentido comum, que as sociedades humanas tentam transformar em conceito; 2) aquilo que é aparentemente dado ou evidente na noção de campesinato pode ser altamente ilusório; e 3) pensar o campesinato é estar atento a grande heterogeneidade no tempo e no espaço dos campesinatos que os pesquisadores escolhem como objeto de análise.

Apesar das especificidades atentadas por Cardoso podemos perceber uma convergência na forma de retratar o camponês. Dado que, na antiguidade o camponês surge sempre como o rústico, o primitivo, o mal educado, o campônio, o selvagem, o

bestial (BOGEAUD, 1994, 133). Na Idade Moderna o camponês aparece como um dos segmentos sociais que compõem o povo, descrito como: natural, simples analfabeto, instintivo, irracional, enraizado na tradição e no solo da região, sem sentido de individualidade (BURKE, 1999, 36-37). Apesar da distância temporal entre estas visões de campesinato, em linhas gerais podemos perceber que o camponês é tido como o oposto do civilizado. Tal aspecto se enquadra bem na segunda concepção apresentada por Cardoso.

Tentando dar conta do terceiro aspecto apresentado por Cardoso, percebemos no que tange a antiguidade, que até finais do século XX, a situação do campesinato antigo tinha recebido uma escassa atenção pois os historiadores privilegiavam temas vinculados a escravidão na antiguidade (GALLEGO, 2001,192). Tal característica relegou, de acordo com Gallego, os estudos campesinos a segundo plano. A necessidade de estudar as formas de organização econômicas e a vida social do campesinato se deve a decadência dos estudos sobre a escravidão (GALLEGO, 2001, 192). É na necessidade de desenvolver estudos mais verticalizados para o camponês e a categoria campesinato que Rodney Hilton e Geoffrey Ste. Croix, fazem um estudo definindo este tipo social na antiguidade. No que tange ao espaço temporal por nós analisado, podemos pensar o camponês através da redefinição feita por Chevitarese (2000/2001) sobre a análise realizada por Rodney Hilton e Geoffrey Ste. Croix. Vamos apresentá-las através da visão Ática demonstrada por Chevitarese, os quais são respectivamente: 1) ocupação da terra; no caso ateniense o camponês não é só aquele que trabalha a terra, mas também é proprietário dela (2000/2001, 124); 2) os camponeses se organizavam e participavam de forma coletiva através das regras de boa vizinhança, solidariedade e reciprocidade; e 3) utilização de mão-de-obra familiar aliada muitas vezes à escrava;

Ao fechar este subitem sobre o conceito do campesino volto a pertinente conclusão de Cardoso no artigo publicado em 2002 (35) a de que o campesinato é uma noção vaga, carregada de estereótipos e de lugares comuns. Segundo este pesquisador o que poder ser feito é trabalhar essa categoria, para ele imperfeita em sua heterogeneidade, período a período, sociedade a sociedade, o melhor e mais rigorosamente que se puder.

Sendo assim, acreditamos que a definição de camponês apresentada na frutífera análise entre Chevitarese, Rodney Hilton e Ste. Croix é fundamental para tentarmos definir como se organizavam as bases da economia campesina ateniense e a atividade específica analisada na Dissertação: o processo de fabricação do vinho.

---

## **Capítulo 2**

### **O viticultor nos vasos áticos.**

Objetiva-se neste capítulo analisar a existência de um *cânon* por parte dos pintores áticos na forma de retratar as cenas de apisoamento das uvas. Acreditamos, que a existência desse *cânon* viabiliza a substituição de humanos por personagens mitológicos nestas representações. Com vista a desenvolver esta afirmação: 1) analisaremos as cenas presentes na *corpora* da Dissertação; e 2) recorreremos sempre que possível aos autores antigos; assim como, aos contemporâneos que analisaram a atividade de extração do mosto das uvas;

#### **2.1 O caráter simbólico das cenas de apisoamento das uvas nos vasos**

##### **Áticos**

A pesquisa desenvolvida na Dissertação busca o caráter real da atividade de produção do vinho, assim como da representação do apisoamento das uvas na cerâmica Ática de figuras negras e vermelhas. No entanto, apesar dessa escolha se fazer de forma evidente na pesquisa, acreditamos que essas representações também poderiam ser analisadas sob outro ponto de vista, dada à riqueza de elementos presentes na documentação. Sendo assim, objetivando apresentar de maneira mais completa o estudo da produção do vinho e da documentação referente à etapa do

apisoamento das uvas, exporemos aqui alguns aspectos importantes dessas representações que não estão sendo “brindados” na pesquisa de forma mais profunda.

Desta forma, neste pequeno parêntese que resolvemos criar dentro da pesquisa, analisaremos: 1) o porquê desta presença; 2) que elementos simbólicos são percebidos nestas representações e 3) que paralelo religioso é possível realizar entre esses símbolos e a produção do vinho.

### **2.1.1 A presença de Dionísio, sátiros e mênades na cerâmica Ática com tema no apisoamento.**

Ao observarmos as vinte e sete cenas presentes em nossa *corpora* é possível constatar a presença de sátiros, mênades e Dionísio em 74% dessas representações (vinte vasos). A participação maciça destes personagens mitológicos em vasos áticos é algo constatado por pesquisadores que se dedicaram a estudar esse tipo de documentação. Cerqueira (2001, 424), em sua tese de Doutorado, constata ao se remeter a cenas referentes à música, que a presença de personagens míticos é uma constante, sendo recorrente o uso de abordagens mitológicas para tratar de situações cotidianas. Boardman (1993, 95), ao analisar os vasos gregos chega à mesma constatação de Cerqueira, salientando a dificuldade de se separar cenas míticas das não míticas. Os pesquisadores sublinham que este aspecto é fortalecido ainda mais quando se lida com representações de atividades ligadas ao consumo do vinho. Cerqueira (2001, 424) destaca que atividades relacionadas ao vinho ou a Dionísio

apresentam forte preferência por este tipo de tratamento, ele salienta que as cenas de vindima não somente são as que mais recorrem a personagens mitológicos, como os pintores que as retratam sempre o fazem.

Sparkes (1976), o primeiro pesquisador a analisar as cenas de apisoamento das uvas na cerâmica Ática sublinha a substituição de vindimadores por sátiros, mas não sugere nenhuma possibilidade para esta substituição. Chevitarese (2000a, 220/2000b, 178) ao lidar especificamente com estas cenas, conclui que esta substituição seria resultado do caráter ritual contido na quase totalidade das imagens, dada à estreita ligação com o Dionisismo.

Mas por que o vinho e o Dionisismo têm íntima ligação? Ulpiano no prefácio da obra de Kerenyi (2002) sublinha que Dionísio é uma entidade mitológica sedutora e onipresente na cultura grega antiga, e que seu poder de sedução é definido por seu caráter múltiplo e contraditório, marcado pela variedade de domínios em que impera, pela diversidade de rumos e significados implícitos na sua atuação e pelas aspirações, expectativas e envolvimento dos fiéis. As produções científicas voltadas para a análise desta divindade e seu culto acentuam bem o papel do vinho e conseqüentemente a íntima ligação de Dionísio e as vinhas. Detienne (1988, 72) define Dionísio como o deus que chega e confunde a temporalidade regular das estações, perturba as mediações técnicas da viticultura e da fabricação do vinho.

Kerenyi (2002, 50) ressalta como é difícil fazer um recorte separando a propagação da viticultura e o culto dionisíaco. Isto é tão marcante que o único festival de Atenas dedicado à celebração do vinho novo, a Antestérias, ocorre no templo desta

divindade<sup>36</sup>, onde ela é celebrada com as primeiras libações deste vinho, assim como através de hinos e danças (BURKERT, 1993, 456).

Burkert (1993, 326) destaca que Dionísio se tornou extremamente popular na cerâmica Ática do VI século decorando recipientes de vinho, assim como seu *thiasos*. É comum este deus aparecer nas representações acompanhado de sua comitiva, composta de sátiros e mênades. Carpenter (1986, 91) enfatiza que na cerâmica Ática de figuras negras é possível observar certa frequência na relação entre sátiros e vinho. Eles são representados: carregando vinho, envolvidos na produção deste líquido e, principalmente, escolhendo as uvas e apisoando-as. No entanto, cenas que demonstrem sátiros bebendo ou segurando vasos para consumo de bebida são grandes exceções na preferência dos ceramistas.

As observações de Burkert e Carpenter podem ser constatadas nos vasos com tema no apisoamento das uvas, visto que o maior número de representações de personagens míticos se dá na técnica de figuras negras, produzida no VI século. As cenas que apresentam personagens mitológicos na técnica de figuras negras correspondem a 90.9% do total desta técnica (onze das dez cenas presentes no catálogo (anexo1)), na técnica de figuras vermelhas essa proporção cai para 62.5% (dez das dezesseis cenas do catálogo (anexo 2)). Tal aspecto é significativo, mostrando uma tendência por parte dos pintores de vasos áticos de figuras negras de representar a prática do apisoamento como realizada por personagens míticos.

Outro aspecto que pode ser salientado como representativo da presença marcante de personagens Dionisiacos em cenas de apisoamento, vem a ser o suporte utilizado, vasos de consumo de vinho. A observação do catálogo da Dissertação mostra que os vinte vasos que retratam sátiros, mênades e Dionísio praticando o

---

<sup>36</sup> Para saber mais detalhes sobre esta festividade ver capítulo 4.

apisoamento das uvas, fazem parte da prática de consumo do vinho: nove crateras (vaso onde o vinho era misturado com a água)<sup>37</sup>; oito ânforas (vaso utilizado para armazenar líquidos ou sólido, dentre os líquidos era utilizado para armazenar, conduzir o vinho e servi-lo a mesa)<sup>38</sup>; duas taças (recipiente usado para beber o vinho)<sup>39</sup>; e um *oinochoé* (utilizado para apanhar o vinho de uma cratera ou *stamnos* e despejar num cântaro ou taça dos convidados)<sup>40</sup>.

O uso de vasos de consumo de vinho como suporte para a representação das cenas de apisoamento das uvas, pode favorecer o uso de repertório mitológico, como sublinhado anteriormente. No entanto, tal característica não é indicativa desta substituição, visto que a temática apisoamento das uvas por si só já permitiria seu uso neste tipo de vaso sem a necessidade da substituição de humanos por sátiros, mênades e Dionísio<sup>41</sup>.

Desta forma, tendemos a convergir com a conclusão dos pesquisadores que se dedicaram à análise de cenas de vindima, de que a presença de personagens míticos nestas cenas seria resultado de sua íntima ligação com o culto Dionisiaco.

Entretanto, o caráter ritual pode ser entendido não só pela íntima ligação entre a temática e o Dionisismo, como também pela própria caracterização prática desta atividade. O processo de fabricação do vinho é uma atividade longa e complexa que abrange todo o ano agrícola, exigindo para tanto uma participação efetiva do viticultor. Tal característica impediria a realização de “festas” pelos homens do campo, com vista a agradecer a Dionísio o cultivo da uva e a dádiva do vinho. Como já

<sup>37</sup>Pranchas II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e XI (anexo 2).

<sup>38</sup>Pranchas I,II,IV,V,VI,VIII e XI (anexo 1).

<sup>39</sup>Pranchas IX (anexo 1) e XVI (anexo 2).

<sup>40</sup>Prancha X (anexo 1).

<sup>41</sup> Isto pode ser constatado na observação dos outros sete vasos sem a presença de personagens do culto Dionisiaco, os quais são todos de contexto de consumo de vinho: cinco taças (pranchas III (anexo 1) e XII, XIII, XIV e XV (anexo 2)); uma cratera (prancha I (anexo 2)); e uma *psykter* (prancha X (anexo 2)).

sublinhado, a única festividade presente no calendário oficial onde o vinho é celebrado é a Antestérias, festividade que ocorre na primavera<sup>42</sup>, praticamente um ano depois do início do plantio da videira, que se dá em dois períodos do ano agrícola (primavera e verão)<sup>43</sup>. Desta forma, podemos entender a representação do apisoamento das uvas por personagens do culto Dionisíaco como a tentativa de, na cerâmica, prestar honras ao deus, o que possivelmente não ocorreria durante o ano agrícola.

Ainda sobre esta substituição é interessante atentar para as escolhas realizadas pelos pintores. Em suas representações Dionísio, divindade que apresenta íntima ligação com o vinho, não aparece como o realizador de práticas como o colher ou o apisoar as uvas. Ele é retratado apenas como o observador da atividade. Isto é constatado em todas as cenas em que ele aparece (pranchas I e III (anexo 1) e pranchas IV, V, VI, VII, VIII e IX (anexo 2)). A única exceção a tal característica aparece na prancha IV (anexo 1), onde Dionísio observa sátiros e mênades dançando. Todavia, cabe frisar que esta cena aparece somente no friso superior do vaso, não parecendo possuir qualquer conexão com a cena principal, onde só sátiros realizam a

---

<sup>42</sup> O intervalo de tempo entre a prática da atividade de produção do vinho e a celebração da Antestérias, em honra de Dionísio, ajudaria de acordo com Chevitarese (2000a, 220) a explicar o silêncio dos textos antigos sobre esta atividade rural.

<sup>43</sup> A ausência de práticas rituais a Dionísio no calendário oficial ateniense, não inviabilizam a realização destas na esfera popular. Apesar da falta de indicações na documentação textual destas práticas. Hesíodo (*Os Trabalhos e os dias*, vv. 465-478) atenta para a importância da realização destes rituais para que os trabalhos dedicados a terra não fossem em vão. Bouford (1993, 162-163) salienta que os rituais religiosos tinham papel importante na agricultura e no ritmo do ano agrícola. Tal aspecto de acordo com este pesquisador estava presente no calendário religioso. As únicas indicações de práticas rituais durante o processo de produção do vinho não convergem em datação com o período histórico analisado na pesquisa. Carl Kerényi (2002, 60) cita que na obra de Cornuto (*Theogical graecae compendium*, XXIX) há a citação de pisadores de uvas que invocavam Dionísio por vários nomes, tais como “Baco” e “Évio” durante suas atividades. Este mesmo pesquisador faz referência ao Segundo Concílio de Constantinopla denominado Truliano, no ano de 691 d.C, onde um grupo de camponeses foram proibidos de realizar esta mesma prática. De acordo com Kerényi (2002, 60) nas Atas deste Concílio há referência ao uso de máscaras de sátiros e silenos durante o apisoamento (KOUKOULES, Phaidon. *Byzantinôn Bioskai politismos*. Athens, 1952, p. 293). Todavia, não é possível afirmar se esta prática era comum ou se era algo específico da comunidade camponesa em questão, assim como, se existiam rituais populares no séc. VI e V a.C. para agradecer a Dionísio a dádiva do vinho. No entanto, também, não é possível afirmar que as mesmas não existiam, já que a única festividade oficial, a Antestérias, ocorria no final do ano agrícola.

colheita da uva, o transporte em bacias (*skáphe*), o apisoamento e o armazenamento do vinho. A prancha IX (anexo 1) apesar de apresentar a divindade como observadora da atividade, pode ser citada como uma exceção no conjunto de vasos que retratam Dionísio, pois ele pode ser entendido nesta cena como um intendente responsável por administrar a atividade da vindima e da produção do vinho<sup>44</sup>. Ou seja, apesar de aparecer como um observador, ele teria um papel específico na prática da colheita e no apisoamento das uvas.

As mênades são retratadas pelos pintores como meras observadoras da atividade. Somente, na prancha IX (anexo 1) elas aparecem envolvidas no processo de produção do vinho, sendo representadas apisoando dentro de um vaso, ou participando da colheita, o que é feito por duas mênades. Sobre esta cena é interessante frisar que apesar desta ser a única a apresentar envolvimento das mênades em atividades ligadas a colheita das uvas, o mesmo não se percebe em outras cenas ligadas a colheita de frutas. Chevitarese (2000b, 177) destaca que a mão de obra feminina representava uma parcela significativa da mão de obra utilizada na colheita de frutas e que este aspecto pode ser percebido nas imagens presentes nos vasos áticos de figuras negras e vermelhas (vinte e sete vasos de figuras negras, e seis de figuras vermelhas, que apresentam cenas de colheita de frutas associadas a mulheres)<sup>45</sup> Nas pranchas V (anexo 1), III e IV (anexo 2) elas se mostram observando a atividade. Uma outra prática retratada pelo pintor aparece na prancha I (anexo 1) onde a mênade aparece dançando com um sátiro.

Diferentemente dos outros dois personagens presentes nas cenas (Dionísio e mênades), os sátiros são como sublinha Carpenter (1986, 95) e Sparkes (1976, 49) os

---

<sup>44</sup> Essa característica da cena será apresentada no capítulo 3.

<sup>45</sup> Para mais informações ver: CHEVITARESE (2000b).

realizadores do trabalho da vindima invariavelmente. Ao observarmos os vinte vasos com representações mitológicas os sátiros são os responsáveis por colher, transportar, apisoar, armazenar e até mesmo tocar durante vindima (ver pranchas I e IV (anexo1)). A observação dos contextos onde esses três personagens são representados, nos fazem questionar o porquê da escolha dos sátiros como os viticultores por excelência na cerâmica. É possível, com base nas características destes entes mitológicos, definir o porquê das escolhas dos “pintores”.

A mênade apesar de ser um personagem da esfera mitológica, apresenta limitações inerentes ao sexo feminino para a realização da atividade, cuja força física e resistência são fundamentais. No entanto, ela poderia ser retratada como realizadora da colheita, como já sublinhado, mas não é.

Dionísio, apesar de ser definido como o deus do vinho, tem sua unicidade como grande empecilho para ser retratado como realizador da atividade, dado que, para realizar a colheita, transporte, apisoamento das uvas e armazenamento do sumo, seria necessário um volume de mão de obra, que obrigaria aos pintores representar vários Dionísios como realizadores da atividade. Nas cenas os trabalhadores envolvidos nestas etapas variam muito: na técnica de figuras negras eles são em número maior, entre três e dezesseis<sup>46</sup>; na técnica de figuras vermelhas este número cai para entre dois e seis<sup>47</sup>. Esse volume de mão de obra impediria a representação de Dionísio como realizador da atividade. Todavia, há um bom número de cenas onde apenas um trabalhador realiza a atividade de extração do sumo das uvas, o que talvez facilitaria sua representação como realizador da atividade. São três na técnica de

---

<sup>46</sup> Há apenas uma cena com apenas dois trabalhadores (prancha VIII (anexo 1)); três com três viticultores (prancha I (um dos personagens dessa cena aparece tocando *aúlos*), II e V (anexo 1)); uma com quatro (prancha III (anexo 1)); uma com cinco, sendo um dos trabalhadores tocador de *aúlos* (prancha IV (anexo 1)); uma com oito (prancha VI (anexo 1)) e uma com dezesseis (prancha IX (anexo 1)).

figuras negras (prancha VII, X e XI (anexo 1)) e oito na técnica de figuras vermelhas (pranchas IV, VI, XI, XII, XIII, XIV, XV e XVI (anexo 2)). Sendo que destas as pranchas IV e VI (anexo 2) apresentam Dionísio como observador da atividade. Apesar da dificuldade em retratar Dionísio como o realizador da atividade era possível fazê-lo, mas os pintores não fizeram.

Os sátiros são membros do cortejo dionisíaco, e apresentam duas características que permitiriam sua representação como realizadores de atividades ligadas a produção do vinho: 1) podem ser representados em número maior (não apresentam unicidade como Dionísio); e 2) por serem do sexo masculino teriam a força e a resistência necessária para a prática da atividade.

Além dos dois aspectos supracitados é possível citar um elemento da esfera mítica que propiciaria a retratação dos sátiros como realizadores da produção do vinho. Os sátiros são representados na cerâmica como seres híbridos, ou seja, metade homem e metade animal (BURKERT, 1993, pp. 326), seres que segundo Thémel (1998, 315) tem por signo o limite tênue entre a cultura (*paidéia*) e selvageria (*apanthropía*) invocando Dionísio e os lugares de margem. A escolha deste personagem por parte dos pintores antigos pode além dos dois fatores supracitados, servir como identificador da situação vivenciada pelo viticultor que, ao fabricar o vinho-dádiva de Dionísio, se encontra em estado de limiaridade, assim como o sátiro invocando com seu ato -apisoando as uvas- esta divindade.

---

<sup>47</sup> Há três vasos com dois trabalhadores (prancha III, VIII e IX (anexo 2)); três com três vinicultores (pranchas II, V e VII (anexo 2)); um com quatro (prancha I (anexo 2)) e um com seis (prancha X (anexo 2)).

### **2.1.2 Elementos simbólicos do culto dionisíaco nos vasos Áticos com tema no apisoamento das uvas**

Ao observarmos as vinte cenas que retratam a prática da extração do sumo das uvas com a substituição de seres humanos por personagens do culto Dionisíaco, verificamos a presença de elementos simbólicos ligados ao universo desta divindade, tais como: corno de beber, pele de pantera, cântaros e flauta dupla. A colocação do *aúlos* nas cenas, pode ser entendida como não só um elo com o caráter ritual contido nas cenas, mas também como um elemento ligado à prática de fabricação do vinho.

As pranchas I e IV (anexo1) são as únicas que retratam o uso de música durante a atividade de apisoar as uvas. O instrumento tocado pelos sátiros de ambas as cenas vem a ser um instrumento característico do culto Dionisíaco, o *aúlos* (flauta dupla), que é descrito por Bélis (1988, 10) como o instrumento dionisíaco por excelência. Este instrumento é o mais freqüentemente utilizado por sátiros musicistas nas representações dos vasos áticos de figuras negras (CARPENTER, 1986, 95).

Ele tem a capacidade de alimentar o frenesi dionisíaco e o estado de transe ao ser associado à aceleração do ritmo por instrumentos de percussão (BELIS, 1988, 20 e 23). O uso da flauta dupla apesar de só se mostrar presente em vasos pintados por Amasis (pranchas I e IV (anexo 1)), tem mais do que uma ligação com o culto dionisíaco, ela é responsável, como sublinha Sparkes (1976, 49), por promover na atividade um ritmo fixo que deveria ser mantido. Sparkes (1976, 49) enfatiza que o acompanhamento musical ajuda no andamento do trabalho seja apisoando, seja dançando.

Sobre a dança é possível perceber que das duas pranchas (I e IV (anexo 1)), somente a prancha I (anexo 1) apresenta a atividade de apisoar ligada a dança, no extremo direito da cena observasse um sátiro e uma mênade dançando. Na prancha IV (anexo 1) a dança só é percebida no friso presente na parte superior da cena, onde sátiros e mênades dançam em volta de Dionísio sentado no centro da cena sobre uma cadeira. Todavia, apesar da presença de dança neste friso não é possível fazer qualquer ligação entre este e a cena central.

Cerqueira (2001, 424) afirma que o *aúlos* era seguramente utilizado como instrumento na atividade de apisoamento das uvas em Atenas. Assim como, apesar das poucas evidências iconográficas há também indícios desta prática na documentação textual. Homero na *Ilíada* (XVIII, 570-572) na descrição do “escudo de Aquiles” fala dos camponeses se dirigindo para vindima acompanhados de um menino entoando o *Hino de Linos*, com voz de *aúlos*. Neste mesmo trecho Homero sublinha o bater dos pés compassados e o dançar com o ritmo, práticas estas representadas nas pranchas (I e IV (anexo 1)) que apresentam sátiros tocando *aúlos*<sup>48</sup>. É possível constatar com base no canto XVIII da *Ilíada* que o som do *aúlos* é importante na atividade da vindima, mas ele não era o instrumento capaz de manter o ritmo fixo da atividade, como sublinhou Sparkes. Este papel possivelmente seria desempenhado pelo bater dos pés, que funcionaria como um instrumento de percussão. Tal característica cria um forte elo entre a representação da flauta dupla nas cenas e o Dionisismo, dado que a percussão somada ao agudo som do *aúlos* promoveria o estado de transe e o frenesi dionisíaco.

---

<sup>48</sup> Acreditamos que o bater com o pé compassado nas cenas seria fornecido pelo sátiro que apisoa na peneira sobre a prensa, isto se deve ao fato que o cadenciamento na atividade favoreceria um melhor resultado final da prática de extração do mosto das uvas.

Em Homero há apenas duas indicações ao uso da flauta dupla: no trecho supracitado e no canto XVIII (vv. 490) da *Ilíada*, quando na festividade de um casamento flautas e cítaras são tocadas, enquanto moços dançam fazendo roda. Cerqueira (2001, 425) sublinha que as poucas menções a este instrumento na obra de Homero se devem segundo especialistas, ao fato de no mundo homérico o *aúlos* ser desconhecido. Sua presença no canto XVIII tem por motivo o posterior acrescentamento de cantos a *Ilíada*. A “ária de Linos” descrita neste canto adquire posteriormente conotação funerária, devido a trágica morte de Linos.

Desta forma, é possível afirmar que o *aúlos* era um instrumento importante na atividade do apisoamento das uvas. Assim como, apesar de sua ausência na cerâmica Ática de figuras vermelhas, não é possível dizer que os camponeses abandonaram esta prática durante o apisoamento<sup>49</sup>. A importância desse instrumento está, de acordo com Cerqueira (2001, 426), na íntima ligação entre a produtividade da vindima e o tocar o *aúlos*, dado que esta prática era comum em atividades laboriosas, físicas e militares, pois estimulava o ânimo, suportando o esforço e o cansaço resultante dessas atividades repetitivas e exaustivas. Nesse sentido a melodia é lembrada como um fator reconfortante para o espírito, possibilitando um curto entretenimento durante a labuta (CERQUEIRA, 2001, 427).

---

<sup>49</sup> Cerqueira (2001, 424) vislumbra uma explicação para essa possibilidade, enfatizando que Aristóxenes no século IV (ARISTOXENO, ap. *Ateneu* IV, 174 f.) citava que a população campesina aprendia a tocar *aúlos* e *syrinx* sem precisar estudar para tanto.

## 2.2 O real nas cenas de apisoamento das uvas

Com base no subitem 2.1, foi possível verificarmos uma presença marcante de personagens mitológicos nas cenas de apisoamento das uvas na cerâmica Ática. Mas será que estas representações inviabilizam uma análise das práticas camponesas realizadas com o objetivo de produzir o vinho? Como é possível perceber uma extensão do real nestas cenas?

No subitem supracitado sublinhamos um aspecto enfatizado por Boardman (1993, 95), quando estudou cenas presentes em vasos áticos, de que é difícil separar cenas míticas das não míticas. Essa dificuldade se dá porque os pintores tinham o costume de utilizar cenas míticas para retratar aspectos da vida cotidiana. Desta forma, era necessário (mesmo que os pintores desejassem retratar apenas cenas míticas) que eles conhecessem essa prática concretamente. Allan Schnapp (1987, 121) com relação a este aspecto, constata que as cenas que representam o comportamento da vida de heróis ou de deuses têm sua construção com base no seu contrário. Sendo assim, acreditamos na possibilidade de tomarmos os sátiros, mônades e Dionísio como seres concretos na análise das representações das cenas de apisoamento das uvas, pois não havia distinção na forma de retratação da cena e sim dos personagens.

Sobre os personagens retratados nas cenas é necessário atentar que quer sejam sátiros ou humanos, eles se assemelham profundamente<sup>50</sup>. Um exemplo que podemos citar é a prancha I (anexo 2) na técnica de figuras vermelhas, nela percebemos no centro da cena um homem nu, barbado e calvo apisoando uvas dentro

---

<sup>50</sup> Além dessa semelhança, cabe notar que na prancha III (anexo 1) apesar dos personagens que executam a atividade serem sátiros, eles apresentam chapéus, que de acordo com Pipilli (2000, 166-167) são utilizados por

de uma peneira repousada sobre uma prensa, tendo seu corpo inclinado para a direita. Este personagem apesar de humano se assemelha profundamente aos sátiros representados nas cenas deste tema. Sparkes (1976, 55) ao analisar essa mesma cena constatou que apesar da substituição (sátiro por humanos), a cena se assemelha muito com a realizada por sátiros, assim como a atitude deste personagem e sua calvície e barba remetem a outros vasos da técnica de figuras vermelhas que representam sátiros realizando a atividade, como os pintados por Pan Painter (prancha V (anexo 2)) e Kleophrades Painter (prancha XI (anexo 2)).

Apesar de Sparkes só traçar paralelo entre estas três cenas, é possível correlacionar todas as cenas presentes na *corpora* da Dissertação com tema no apisoamento das uvas, no que tange a retratação da forma de apisoamento dos personagens. É possível observar no repertório de representações, frequências significativas. Ver tabelas que se seguem:

---

camponeses. Tal aspecto pode ser entendido como um indicativo na esfera real do estatuto dos personagens míticos que executam a atividade.

**Tabela 1:** Caracterização do tipo de apisoamento retratado como tema central pelos pintores áticos na técnica de figuras negras.

<b>Pranchas</b>	<b>Personagem inclinado apisoando em peneira repousada sobre prensa.</b>	<b>Personagem apisoa dentro de vaso (com pés e mãos, segurando na borda ou em suporte).</b>	<b>Personagem apisoa de pé sobre uma prensa baixa, presa ao chão.</b>
<b>I</b>	X		
<b>II</b>	X		
<b>III</b>	X		
<b>IV</b>	X		
<b>V</b>	X		
<b>VI</b>	X		
<b>VII</b>		X	
<b>VIII</b>	X		
<b>IX</b>	X		
<b>X</b>	X		
<b>XI</b>			X

**Tabela 2:** Caracterização do tipo de apisoamento retratado como tema central pelos pintores áticos na técnica de figuras vermelhas.

<b>Pranchas</b>	<b>Personagem inclinado apisoando em peneira repousada sobre prensa</b>	<b>Personagem apisoa dentro de vaso (com pé e mãos, segurando na borda ou em suporte)</b>	<b>Personagem apisoa de pé sobre uma prensa baixa, presa ao chão.</b>
<b>I</b>	X		
<b>II</b>	X		
<b>III</b>	X		
<b>IV</b>	X		
<b>V</b>	X		
<b>VI</b>	X		
<b>VII</b>	X		
<b>VIII</b>	X		
<b>IX</b>			X
<b>X</b>		X	
<b>XI</b>	X		
<b>XII</b>		X	
<b>XIII</b>		X	
<b>XIV</b>		X	
<b>XV</b>		X	
<b>XVI</b>		X	

Constata-se com base nestas tabelas (1 e 2) a existência de três núcleos de representações. Todavia, a terceira forma de representação das tabelas pode ser entendida como uma espécie de subdivisão da primeira, dado que em ambas, o personagem principal apisoa sobre prensa. A variação entre o primeiro e o terceiro tipo de apisoamento é observada através da postura do personagem que executa a atividade. Enquanto na primeira forma de apisoamento o personagem se mostra curvado para um dos lados com a cabeça baixa, na terceira forma o personagem principal se mostra de pé com a cabeça erguida. No entanto, é interessante frisar que

não há grande interesse na terceira forma de representação por parte dos ceramistas (ela corresponde a 7% das cenas de apisoamento das uvas).

A representação mais freqüente por parte dos pintores é a do personagem sobre a peneira repousada em uma prensa. Este tipo de representação corresponde a 67% do total das cenas (figuras negras e vermelhas). Entretanto, apesar desta forma de extração do mosto ser representada na maioria dos vasos, esta cena apresenta dois momentos de priorização: um entre 540 e 530 a.C na técnica de figuras negras e outro entre 480 e 425 a.C na técnica de figuras vermelhas. No período entre 530 e 480 a.C não há nenhuma representação com estas características, visto que a segunda forma de retratação se coloca neste espaço temporal entre 520 e 500 a.C. Não se sabe porque, mas esta representação tão corriqueira no que se refere a cenas de apisoamento das uvas, é priorizada, abandonada e retomada pelos ceramistas. Esta forma de representação só deixa de ser pintada em 425 a.C quando não se têm mais produções com tema no apisoamento das uvas.

Apesar desta representação ser a mais corriqueira na cerâmica que retrata o apisoamento das uvas, pode-se verificar que os pintores que as representam foram os mais variados, sendo poucos os que repetiram estas retratações nos vasos por eles pintados. Veja tabelas que se seguem:

**Tabela 3:** Relação entre vasos áticos de figuras negras com tema no apisoamento das uvas e os pintores que retrataram o tema.

Pranchas pintores	Amasis	Desc.	Vintage	Affecter	Vatican Mourner	Chiusi	Gela	Tortonia Group
I	X							
II		X						
III			X					
IV	X							
V				X				
VI		X						
VII					X			
VIII		X						
IX						X		
X							X	
XI								X

**Tabela 4:** Relação entre vasos áticos de figuras vermelhas com tema no apisoamento das uvas e os pintores que retrataram o tema.

Pintores Pranch.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII	XIII	XIV	XV	XVI
Euergides												X		X	X	
Orchard	X		X													
Pig		X					X									
Cleveland				X												
Pan					X											
Coaser Wing													X			
Bologna						X										
Syracuse								X								
Desconhecido									X	X						
Kleophrades											X					
Aktorione																X

Ao observarmos estas duas tabelas (3 e 4) é possível constatar que vários pintores retrataram estas cenas, mas que ao mesmo tempo poucos deles se dedicaram a representá-las mais de uma vez. Na técnica de figuras negras observa-se que somente Amasis retrata estas cenas duas vezes. Como já sublinhamos neste capítulo as suas cenas são as únicas responsáveis por apresentar a ligação entre o uso do *aúlos* e a atividade da vindima. De acordo com Sparkes (1976, 49), Amasis foi o primeiro pintor de vasos áticos a trabalhar a temática do apisoamento das uvas, sendo a partir dos vasos deste pintor que este tema se tornou mais popular na cerâmica Ática. Amasis dentre os pintores da técnica de figuras negras que se dedicaram ao tema, é considerado pelos estudiosos o mais ativo e o mais competente (1976, 50), sendo os vasos retratados nesta técnica os responsáveis por apresentar a etapa do apisoamento das uvas de forma mais detalhada (SPARKES, 1976, 49).

A tabela 4 apresenta um número maior de pintores que representaram o tema mais de uma vez, como é o caso de Orchard, Pig e Euergides Painter. Esta temática apesar de repetida por estes pintores, segundo Sparkes (1976, 53) não atraía os principais pintores. Euergides é o responsável por pintar três vasos com a temática, sendo caracteristicamente todos eles retratações de apisoamento realizado no interior de vasos. Sparkes (1976, 53) destaca que Euergides era um dos mais engenhosos pintores de taças do século VI, ele foi responsável por tratar o tema com uma pequena distância temporal em suas retratações fazendo pequenos ajustes e realizando ligeiras repetições. Sparkes (1976, 53) sublinha que estas repetições são um sinal da corporação dos pintores, o que para o pesquisador, gerava produções fecundas<sup>51</sup>.

---

<sup>51</sup> Acreditamos na possibilidade de uma corporação de pintores no que se refere às cenas presentes nas pranchas XII a XVI (anexo 2), dado que estas são as únicas que divergem em modelo das vinte e sete cenas (apisoamento

Não acreditamos que a repetição do tema esteja somente relacionada a existência de corporação de pintores, isto se deve a própria caracterização destes: vinte e sete vasos pintados ao longo de cem anos por dezessete pintores diferentes, fora os cinco representados por pintores desconhecidos, sendo a temática repetida por apenas quatro deles. Tal aspecto, traz a possibilidade de uma espécie de cânon na representação destas cenas. As variações na forma de representação das mesmas, tais como: presença de instrumentos musicais, pele de pantera, vasos no interior da cena e a substituição de humanos por sátiros na representação da atividade, podem ser entendidas como aspectos ligados à liberdade de criação do pintor, dado que podemos admitir que dentro das limitações (como forma de manter os elementos básicos do cânon) o pintor tinha liberdade para escolher ângulos, formas, personagens e instrumentos. Esta liberdade de criação do pintor de acordo com Boardman (1993, 81), deveria responder principalmente à disposição dos consumidores, já que os clientes interessados tinham conhecimento do que lhes era oferecido.

---

realizado dentro de vaso), sendo que das cinco cenas, três foram retratadas por um mesmo pintor: Euergides Painter.

---

### **Capítulo 3**

#### **A fabricação do vinho e suas técnicas**

O objetivo deste capítulo é desenvolver uma análise das técnicas de produção do vinho. Verificando-se: as etapas do processo, os objetos utilizados, o emprego da mão-de-obra e as técnicas aplicadas. Para isso, observar-se-á: 1) Qual o solo que o viticultor dispunha para cultivar a vinha e fabricar o vinho; 2) Quais são os elementos de fabricação do vinho fornecidos pela documentação textual; 3) Que elementos são fornecidos pela iconografia; e 4) Que evoluções podem ser verificadas nas técnicas de produção do vinho com base em uma análise comparada das fontes imagéticas (vasos áticos de figuras negras e vermelhas).

Essa estrutura de análise se deve ao fato de que o somatório dos dados advindos da documentação é responsável por reconstruir em linhas gerais essa atividade campesina, dado que: 1) a documentação textual nos traz elementos sobre as técnicas de plantio, condução e manutenção da vinha – etapas fundamentais para a obtenção de um vinho de qualidade; e 2) a documentação imagética nos fornece dados importantíssimos sobre a vindima, extração e armazenamento do mosto das uvas.

### 3.1 A estrutura físico-climática da antiga Atenas

Fabricar o vinho é um longo processo que não depende única e exclusivamente do exaustivo trabalho do viticultor. As etapas do plantar, podar, adubar, colher, apisoar e armazenar o sumo das uvas não resultaria em um vinho de qualidade se o solo e o clima da região não favorecessem o cultivo da vinha e, mais especificamente, determinadas espécies de uvas que poderiam ser utilizadas no processo de vinificação<sup>52</sup>. Desta forma, é imprescindível definir qual o clima e o solo que os viticultores da antiga Atenas possuíam.

É possível constatar na produção voltada para a agricultura da Grécia antiga que o solo grego era composto quase que exclusivamente por montanhas (JONES, 1997, 62), que correspondiam a 80% do território (CHEVITARESE, 2000a, 35). A *pólis* ateniense, de acordo com Chevitarese (2000a, 47 e 48) apresenta mil dos seus dois mil seiscentos quilômetros quadrados compostos por montanhas, sendo seu solo marcadamente seco. Vieira (2002, 162) cita que o terreno arável de toda a Ática estava aproximadamente entre 140.000 e 200.000 acres. A superfície arável se concentrava em grande parte em três planícies: a ateniense, localizada entre Aégaleos, o Parnes e o Pentélico com cerca de 135 km<sup>2</sup>; a Mesogéia, situada entre o Pentélico, o Himeto e o Laureotike com 72 km<sup>2</sup>; a Thriasia ou Eleusina, localizada entre o Aegaleos e o Citerão, com 95 Km<sup>2</sup> (CHEVITARESE, 1997, 87).

---

<sup>52</sup> Não há indicação sobre quais tipos de uvas eram cultivadas em Atenas, nem quais seriam as uvas que favoreceriam a extração de sumos de sabor mais agradável. Só há indicação de tipos de uvas em autores romanos, mas não há neles menção das uvas cultivadas na Ática.

Apesar dos poucos indícios provenientes da documentação textual sobre o clima e o solo da *chôra* ateniense no período clássico<sup>53</sup>, Chevitarese (2000, 34), sublinha a tentativa de autores contemporâneos de estudar o clima do passado com base em dados oriundos do clima presente. O argumento utilizado para permitir este tipo de análise seria que, apesar do longo espaço temporal que separa os dados de hoje dos do passado, as mudanças climáticas ao longo desse período não seriam tão grandes a ponto de inviabilizar tais informações.

Apesar do cuidado necessário no uso deste tipo de informação é possível definir o clima ateniense como mediterrânico (JONES, 1997, 63), clima temperado que favorece uma diversificação da produção agrícola (VIEIRA, 2002, 165). Ele é caracterizado por secas no verão e chuvas pesadas e intermitentes no inverno. No que tange ao volume de chuvas, Atenas, cita Chevitarese (2000a, 36), tem o menor índice pluviométrico da Grécia, estando entre 508 e 762 mm por ano. Essa característica fazia com que o solo ateniense fosse seco e coberto de pó durante os meses de verão e apresente o inverno bem intenso, com temperaturas em torno de 8,9 °C<sup>54</sup>.

Os aspectos referentes ao clima e o solo faziam com que, como enfatiza Garnsey (1989, 9, 11-12 e 17), houvessem dificuldades na colheita devido a flutuações regulares e fracassos inevitáveis ao longo de toda a bacia mediterrânica, ocasionando falta de áreas apropriadas para a prática da agricultura, que afetavam materialmente o desenvolvimento da sociedade (CHEVITARESE, 2000a, 35). Bertrand e Brunet (1993, 179) frisam que a Ática não era a “terra do trigo” como a Tessália, e não

---

<sup>53</sup>Chevitarese (2000a, 39) em sua tese de Doutorado faz o levantamento das passagens referentes ao clima e ao solo da *chôra* ateniense no V e IV séc.a.c. Sobre o clima há três passagens diretas e uma indireta, sendo elas respectivamente: Teofrasto (*Os caracteres*, 1.1); Aristóteles (*Meteorologias*, 306b 5-12); Xenofonte (*As rendas* 1.3); além de Aristófanes com o relato indireto (*As nuvens* vv.1114-1130). Sobre o solo, Chevitarese (2000a, 43) cita Tucídides (1.2,5) e Platão (*Crítias* 110e-111e).

<sup>54</sup> Apesar do solo ateniense ter sido todo cultivado, sua qualidade era baixa para a produção agrícola (VIEIRA, 2002, 162).

possuía grandes produtos exportáveis. Se o óleo de suas oliveiras era renomado, isso se devia mais a reflexos de razões políticas e religiosas do que às suas qualidades especificamente<sup>55</sup>. Eles sublinham que os atenienses dependiam de importações em proporções consideráveis.

O clima e o solo na bacia mediterrânica apesar de serem significativos no que tange a prejudicar o volume da produção agrícola e a variedade de produtos cultivados, de acordo com Hanson (1992, 161), era adequado ao plantio de uvas viníferas. Para ele, todas as regiões contêm terra que participa do pré-requisito geral para o cultivo da vinha: verão quente e inverno com baixa umidade e pouca precipitação, além de pouca geada na primavera.

O solo e o clima, de acordo com Amouretti (1992, 78), tem papel fundamental no desenvolvimento da vinicultura. Os contrastes climáticos, tais como: estiagem, seca e calor durante o período vegetativo ou temperatura média e/ou mais ou menos fria, poderiam interferir no produto final. Um exemplo citado por esta pesquisadora vem a ser a relação existente entre calor e a produção de vinhos licorosos e temperatura moderada e os vinhos ácidos. Este último seria, possivelmente, o caso do vinho ático.

### **3.2 O Plantio da vinha**

A fabricação do vinho é um processo longo que requer muito cuidado (VIEIRA, 2002, 165), e compreende mais do que o colher, apisoar, armazenar o mosto e

---

<sup>55</sup> Apesar do papel desempenhado pela azeitona na antiguidade, Amouretti (1992, 79) conclui com base em fontes cartográficas, que a vinha predomina mais que a oliveira neste período. Segundo esta arqueóloga, a oliveira passa a predominar na Grécia somente a partir do século XIX.

aguardar a fermentação. É uma prática longa e trabalhosa realizada durante o ano agrícola que requer mão-de-obra, equipamentos, técnicas de cultivo e produção.

O ano agrícola na antiga Grécia é dividido de acordo com Osborne (1993, 13) ,em dois períodos de atividades intensas e dois períodos de descanso. Os períodos mais intensos são os da colheita de cereais, que ocorre entre o final de maio e início de julho, e o da aragem da terra, que ocorre entre setembro e novembro, aproximadamente<sup>56</sup>. Os períodos de descanso são necessariamente os que antecedem e o que vêm logo após a colheita de cereais.

O plantio da vinha pode ser realizado durante dois períodos do ano agrícola: na primavera ou no outono. Na primavera, o sol incidindo com uma frequência maior sobre a terra, permite seu aquecimento, favorecendo a sementeira. No outono, o ar brando e orvalhado, cria uma temperatura propícia para o brotamento (TEOFRASTO. *De Causis Plantarum*, III, 2.6).

Todavia, antes de efetuar o plantio da vinha é necessário que o agricultor conheça a variedade de vinhas e que ele seja capaz de distinguir que vinha é mais apropriada para uma determinada região (TEOFRASTO. *De Causis Plantarum*, III, 11.1). Este conhecimento é importante, na medida em que, a qualidade do solo é fundamental para o desenvolvimento da vitícola (AMOURETI, 1992, 78). Desta forma, o viticultor deve levar em consideração para selecionar o lugar de plantio do vinhedo: a temperatura, a exposição ao sol, à altitude, a umidade disponível e a condição do solo. Isso se faz com vistas a aumentar a produção da vinha e sua qualidade (HANSON, 1992, 163).

---

<sup>56</sup> A prática de colheita das uvas dependendo do clima e da região pode ser concomitante a operação da colheita de cereais (OSBORNE, 1993, 13).

A região de Atenas, caracterizada por poucas precipitações, é um tipo de região que, de acordo com Teofrasto (*De Causis Plantarum*, III, 11.1), deve fazer uso para o plantio, de vinha de textura sólida, que pode ser tanto clara quanto escura. Estas vinhas são descritas por ele (*De Causis Plantarum*, III, 11.1 e 11.2), como plantas que possuem mais galhos que corpo e que requerem menos alimento, sendo capazes de reter em seu interior fluidos para o verão, época em que a redução significativa das chuvas empobrece a qualidade e quantidade de nutrientes no solo.

O plantio da vinha se dá em regiões mais baixas, devido ao seu acentuado crescimento (AMOURETTI, 1992, 78). Ele é intercalado por culturas como a de cereais e legumes (AMOURETTI, 1998, 140). O cultivo da uva é marcado pela pequena produção e pelo baixo nível de técnicas aplicadas (VIEIRA, 2002, 163), sendo implementado, muitas vezes, em campos pouco regulares (AMOURETTI, 1992, 80), favorecendo assim o uso mais intenso do arado. O cultivo da parreira é mais complexo que o de outras árvores, como a oliveira (HANSON, 1992, 161).

Essa característica do cultivo da vinha faz com que ela tenha grande papel nas práticas intensificadas pelo pequeno camponês, requerendo um demasiado trabalho na lavoura (HANSON, 1992, 161/ISAGER & SKYDSGAARD, 1992, 32) através: da multiplicação da muda, da poda e da aragem do solo.

Sobre as características físico-climáticas necessárias ao plantio da vinha, Teofrasto (*De Causis Plantarum*, III, 4.4) sublinha que o vento propício para o plantio é o sul (já que ele é responsável por manter o solo solto e úmido) e o clima é quente e suave (capaz de proporcionar à vinha um brotar rápido).

Em linhas gerais, sobre o cultivo da vinha, alguns aspectos devem ser sublinhados: um deles é o papel desempenhado pela cova. Esta prática é importante nas discussões desenvolvidas pelos autores antigos. De acordo com Teofrasto (*De*

*Causis Plantarum*, III, 4.1), o momento propício para abrir a cova é do solstício do verão até o levantar de *Arcturu*. Teofrasto ainda enfatiza que a cova para o plantio da vinha deve ser feita previamente, visto que terra, exposta ao sol do verão e ao frio do inverno, favorece a abertura da textura, o que promove uma melhor passagem dos nutrientes para raiz, tornando-a grossa e forte. Hesíodo (*Os trabalhos e os dias*, vv. 572-576) enfatiza que a atividade de cavar deve ter fim com o surgimento das Plêiades. No entanto, Isager e Skydsgaard (1992, 29) sublinham que cavar previamente a cova pode, também, ocasionar perdas na qualidade do solo. Estas perdas se devem ao fato do frio do inverno e o sol do verão serem os responsáveis por fazer a terra quebradiça. Para Teofrasto, as covas não deveriam ser completadas com terra imediatamente após a colocação da semente, dado que:

1) há a necessidade de facilitar o assentamento do solo. A cova aberta permite a não movimentação do solo e o melhor encaixe da semente, facilitando assim, o surgimento da raiz (*De Causis Plantarum*, III, 4.2.);

2) as raízes carecem de um melhor aproveitamento das chuvas no inverno, para que estejam frescas no verão (III, 4.3).

A técnica empregada no plantio da vinha deve se adaptar da melhor maneira à região. Em Atenas, região caracteristicamente quente e seca, o plantio deve se dar após o solstício do verão, período em que ocorrem mais chuvas e a terra está melhor preparada para receber o broto (TEOFRASTO. *De Causis Plantarum*, III, 11.6). Neste tipo de solo não se deve só cavar a cova onde será colocada a semente, mas todo o solo em volta desta, com o objetivo de melhorar a absorção da chuva (TEOFRASTO. *De Causis Plantarum*, III, 11.6).

Xenofonte (*Econômico* 19.6) frisa que as covas em Atenas são marcadas pela profundidade, devido à secura do solo. Com vista a nutrir melhor a semente,

Xenofonte relata que as covas deveriam ser cobertas com um pouco de terra bem cultivada. Essa prática difere da realizada em terras úmidas, onde as covas deveriam ser rasas, evitando assim, o encontro de água que dificultaria o plantio.

Ainda sobre o cultivo da vinha é possível constatar que a forma de plantio apresentado por Teofrasto não sugere a fixação da raiz diretamente no solo. Ele apresenta a etapa inicial do plantio da vinha, com a escavação do solo e o favorecimento do surgimento da raiz, como uma atividade que precede a multiplicação dos cepos ou raízes. Prática esta que irá variar nas mais diversas regiões. Xenofonte, diferentemente de Teofrasto, ao descrever esta etapa inicial do plantio, apresenta uma peculiaridade em sua descrição: Isager e Skydsgaard (1992, 27), sugerem que Xenofonte ao falar do tamanho e profundidade da cova para o plantio faz pensar que a muda pode ser plantada diretamente no solo. Essa forma de plantio diverge não só da descrição apresentada por Teofrasto (*Enquiry into Plants*, II. 5.3), como também da fornecida por especialistas em agricultura, (que descrevem a multiplicação de plantas) e pela literatura técnica romana.

Sobre a atividade de multiplicação dos cepos ou raízes, Isager e Skydsgaard (1992, 27) demonstram o conhecimento de quatro tipos:

- 1) O recorte - a muda é plantada em intervalos, onde as raízes são presas, o que permite o recorte das mudas, para que estas sejam replantadas no próprio solo (o ponto central desta forma de plantio é que a raiz por não ser fixa, pode ser separada da planta de origem);

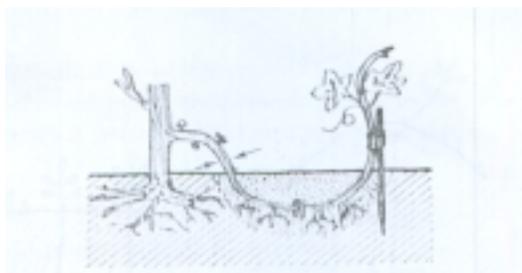
- 2) Os brotos com galhos - a própria planta é responsável por criar uma nova a partir de suas raízes. A nova planta que se origina, tem o seu próprio sistema de raízes, o qual permite que ela seja transplantada;

3) Colocação em camadas - o broto é colocado abaixo da terra, sendo coberto por ela. Após a fixação da raiz, ele pode ser transplantado;

4) Enxertagem - a muda é “plantada” em outra árvore.

Das práticas supracitadas, a enxertagem (*tromoskheýien*) é a mais enfatizada pelos textos antigos. Xenofonte (*Econômico*. 19. 1. 11) caracteriza a enxertagem como a técnica de plantio mais econômica e mais eficaz. Está prática é marcada pela mergulhia<sup>57</sup> (*promoskheýo*) da vinha no solo com a muda da planta ainda solta (AMOURETTI, 1992, 80). É descrita como a de multiplicação mais rápida (Teofrasto, *Enquiry in to Plants*, II. 5.1), sendo a mais praticada no Mediterrâneo. No campo, esta atividade ocorre com a alternância da ordem das parreiras na carreira de árvores e culturas (AMOURETTI, 1992, 80), sendo a característica mais comum o plantio de vinhas entre a cultura de cevada e feijão (ISAGER & SKYDSGAARD, 1992, 32). A enxertagem, de acordo com Amouretti (1992, 80), é indispensável para a renovação de vinhas em árvores e é um método prático utilizado em aterros<sup>58</sup>. A figura 1 representa bem este tipo de plantio:

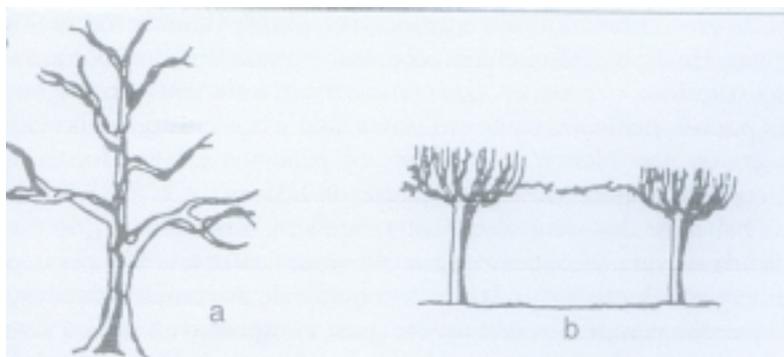
**Figura 1: mergulhia da videira (1ª etapa)**



<sup>57</sup> Técnica de multiplicação vegetativa em que o caule ou ramo rastejante é coberto de terra, induzindo o enraizamento, e depois separado da planta que o originou.

<sup>58</sup> Além dos aterros, Amouretti (1992, 80) cita a prática de plantio de vinha ao longo de estradas, também na forma de fileiras.

**Figura 1.1: vinhas sobre árvores (2ª etapa)**



Amouretti (1992, 83) sublinha que a cultura das vinhas sobre árvores (*anadendrás*) é normalmente de onde se retiram os melhores vinhos, sendo uma prática que traz ao cultivador uma maior economia, dado que ela não necessita de apoios ou de estacas.

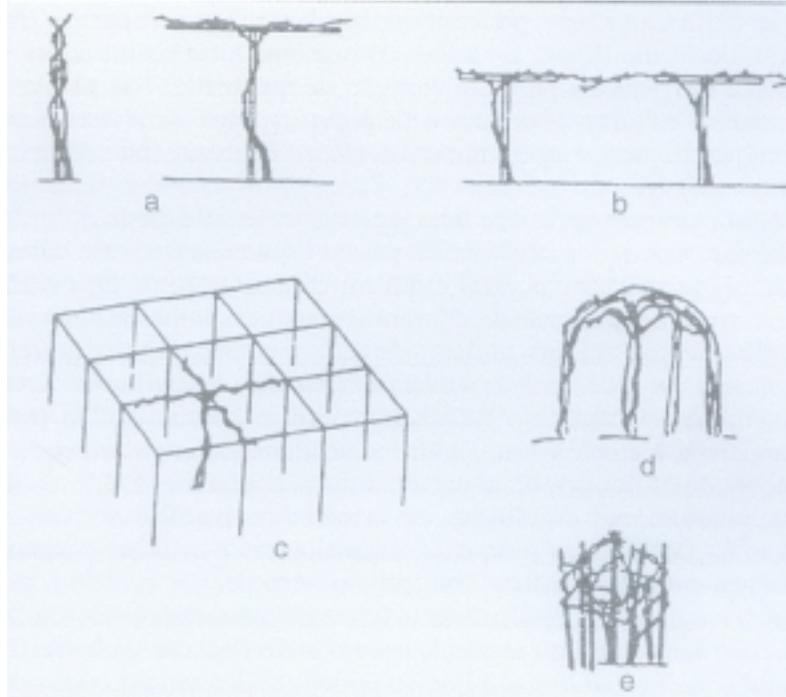
Além da enxertagem realizada em árvores, Amouretti (1998, 140) aponta que o plantio da vinha pode se dar de três outras maneiras: rasteiras (em ilha com muito vento) (fig. 2 a); sobre arcos (Península do Queroneso) (fig. 3 d) ou vinhas enlatadas cruzadas (em Creta), (fig. 3 c)<sup>59</sup>. Os três tipos de vinha são apresentados nas figuras 2 e 3.

**Figura 2. Vinhas rasteiras.**



<sup>59</sup> Sendo que as duas últimas práticas requerem o uso de estacas

**Figura 3. Vinhas sobre estacas.**



A tarefa de cultivar a vinha, representada através das figuras, tem por base a prática da multiplicação de plantas. Ela é promovida pelo cepo (*apó stelékhou*) e pela raiz (*apó rhízes*), sendo seguida pela difícil passagem do arado (TEOFRASTO, *Enquiry in to plant*, II. 1).

O uso de ferramentas manuais na etapa do plantio é ressaltada por Amouretti (1993, 80). A pesquisadora caracteriza o uso da enxada de dois dentes (*díkella*) na prática de cavar covas. O uso de tais ferramentas não aparece nas imagens das cerâmicas áticas de figuras negras e vermelhas, cujo tema é a fabricação do vinho, visto que, as cenas retratam somente a etapa da vindima e do apisoamento das uvas.

### 3.3. A condução e a manutenção da vinha

A condução da vinha é uma atividade que ocorre em função da forma definitiva da parreira (ver previamente figuras 1, 2 e 3). Nesta prática, o estacamento (*prosdemeîn*) tem um papel fundamental (AMOURETTI, 1992, 83). Ele é responsável pela força e densidade da videira (AMOURETTI & BRUN, 1993, 558), tendo conseqüentemente um papel importante na qualidade e na quantidade do vinho produzido.

A força e a densidade da videira influenciam no teor alcoólico do vinho produzido, visto que: cepos fracos têm por resultado vinhos com elevado teor alcoólico, e plantas densas são responsáveis por produzir vinhos pouco alcoólicos (AMOURETTI, 1992, 83).

Os autores antigos gregos que mencionam a prática do estacamento são: Homero (*Ilíada*. XVIII, 563), que na descrição do escudo de Aquiles, aponta as vinhas como sustentadas por muitas estacas de prata; Aristófanes (*The Peace*, vv. 1263), através de seu personagem principal, Trigeu, propõe o uso de lanças do mercado de armas como estacas, por uma *dracma* o cento; e Teofrasto, que apresenta dados irrisórios sobre o estacamento. Isager e Skydsgaard (1992, 32), observam que os dados mais significativos da prática de estacamento são encontrados na literatura romana.

Na documentação imagética, esta prática pode também ser observada na prancha IV (anexo 1), há duas estacas (*kháraks*) que sustentam a parreira: uma próxima ao caule e a outra junto aos ramos das partes elevadas.

O estacamento é responsável por dar forma e sustento à vinha, sendo uma atividade desenvolvida várias vezes no ano agrícola. Os viticultores realizam a troca

das estacas antes da abertura do broto e logo após a poda (HANSON, 1992, 64). No entanto, o trabalho de suporte se mantém com a retirada das estacas deterioradas e sua substituição (AMOURETTI, 1992, 83). Este tipo de prática, de acordo com Amouretti (1992, 85), é preferível para o cultivo das uvas de mesa, muito embora também seja utilizada na produção do vinho.

Estas estacas aplicadas ao plantio da vinha não são facilmente estimadas. Amouretti (1992, 83, nota 7) enfatiza que trabalhos arqueológicos confirmam a distância de quatro pés entre uma estaca e outra no espaço do vinhedo, no entanto, para que ocorresse a passagem do arado era necessária uma distância entre as estacas de sete pés. A proporção da distância real entre as estacas na vinha não é percebida na cerâmica com tema no pisoamento, principalmente pelo fato desta prática não ser foco de interesse dos pintores que retrataram o tema (dos trinta e um vasos sobre o tema, analisamos vinte e sete, dentre os quais somente um representava o uso de estacas).

A manutenção da vinha ocorre através da prática da poda, trabalho por excelência do viticultor, que tem papel importantíssimo na garantia da boa qualidade do vinho (AMOURETTI, 1992, 83). É uma atividade qualitativamente importante, dado que a poda permite a formação de ramos vigorosos, os quais reforçam as raízes da parreira (ISAGER e SKYDSGAARD, 1992, p. 32). Amouretti (1992, p. 83) frisa que a poda ocorre no Mediterrâneo em novembro. Isager e Skydsgaard (1992, 32) acrescentam que tal prática deve se dar imediatamente após as Plêiades, por volta do período citado por Amouretti, mas enfatizam que em muitos casos o corte pode ser retardado.

Teofrasto (*Enquiry in to plant*, III. 5.4) salienta que em regiões de clima quente e seco a poda se dá com o surgimento da planta, mas em regiões úmidas e de

clima brando é possível retardar a poda até o surgimento de um novo broto, o que tem íntima ligação com o levantamento de Sírio e Arcturu.

Os dados fornecidos por Teofrasto e pelos pesquisadores contemporâneos fazem perceber que tanto o estacamento como a poda são atividades que começam a se ampliar com o desenvolvimento das folhas e das flores da planta. E que ambas as práticas dependem da forma definitiva da parreira. A poda é uma atividade que visa, além do crescimento, uma melhoria na qualidade da videira. Pesquisadores como Hanson (1992, 164), mencionam a poda como uma atividade realizável em momentos apresentados individualmente pelas necessidades da parreira. Um exemplo apontado por ele é a poda em pés de vinha com pouca iluminação, o viticultor a realiza nas folhas visando aumentar a fertilidade do broto.

O tipo de poda supracitado ocorre no inverno, e deve ser realizada em casos que a vinha necessite de um corte mais especializado. Neste período, o viticultor deve verificar as características gerais da vinha e realizar, caso necessário, podas mais sistemáticas, ou seja, a vinha farta ou fraca, será brindada com podas mais severas; e os caules duros, com poda reduzida. Estas podas visam proporcionar uma estrutura melhor para os ramos da vinha, fazendo com que ela consiga suportar um maior número de cachos (HANSON, 1992, 164).

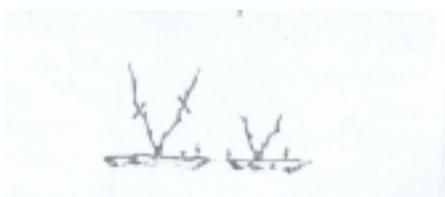
Teofrasto (*De Causis Plantarum*. III. 7.7) enfatiza que a poda é uma atividade que pode ser realizada anualmente na vinha. Isager e Skydsgaard (1992, 32) deixam claro que esta poda é uma das mais importantes a serem realizadas, mas que em solo virgem, deve ser realizada somente após três anos do plantio.

Como já citado, a poda deve ocorrer preferencialmente na primavera (HESÌODO. *Os trabalhos e os dias*, vv. 569-571). Entretanto, essa prática pode ocorrer em outros períodos do ano agrícola, se estendendo do final do mês de

outubro, início de novembro, até março (HANSON, 1992, 164). As podas podem ter as seguintes características: 1) poda tardia (fevereiro - março): é positiva quando precedida de primaveras frias, freqüentes, dado que, essa alteração climática prejudica o desenvolvimento da vinha e conseqüentemente seu período de maturação (HANSON, 1992, 164); 2) poda prematura (novembro-dezembro) é responsável por acelerar a colheita, visto que essa prática favorece o amadurecimento da parreira. Para Hanson (1992, 164) a escolha deste tipo de poda pode ter resultado incerto, devido às variações climáticas. Ele ressalta que, na maioria dos casos, o viticultor deve esperar até o final de outubro, período em que ocorre uma queda da temperatura. O clima frio terá efeito sobre a vinha com pouco crescimento, sendo assim possível verificar a necessidade ou não da poda. Caso ela seja necessária, a ocorrência de precipitações favorecerá a tarefa de podar a vinha.

A figura 4<sup>60</sup> apresenta em linhas gerais como se dá essa prática:

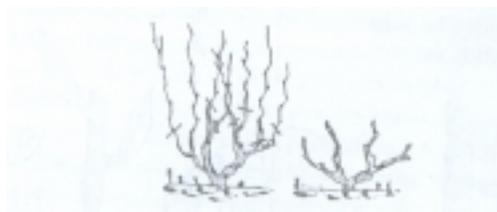
**Figura 4.**



**(a)**  
**Poda inicial (primavera)**

---

<sup>60</sup>A figura que se segue foi retirada de Amouretti (1992, 82).



**(b)**  
**Poda (pode ser conservativa ou corretiva)**  
**ocorrida no decorrer do ano agrícola**

A poda apresentada na figura 4b é descrita por Teofrasto (*De Causis Plantarum*. III. 13.3) como uma prática realizada pelo viticultor. Ela deve ser precedida da verificação da existência ou não de crescimento regular da videira, assim como da estrutura dos galhos (se eles estão finos ou não para suportar o peso dos cachos). Este mesmo autor (*De Causis Plantarum*, III. 13.4) relata que o viticultor, ao realizar a poda, deve ter em conta também, o clima da região onde a vinha foi plantada. Em regiões de pouca chuva, como é o caso de Atenas, os ramos devem ser melhor economizados. Para isso o viticultor deve fazer uso de poda corretiva, dado que o maior número de ramos fará com que a parreira sobreviva mesmo com pouco alimento. Esta característica é comum em vinha de textura sólida que armazena fluídos no período de chuvas, para serem consumidos em épocas de estiagem, como o verão, em que se retiram do solo poucos nutrientes. Desta forma, quanto mais ramos, maior o volume de fluído armazenado.

Sobre este aspecto, Hanson (1992, 164) enfatiza que, apesar de algumas regiões necessitarem de pouca poda em algumas épocas do ano, esta prática não deve deixar de ser realizada por muito tempo. Tal característica pode favorecer o retardo no crescimento da planta, principalmente na primavera.

As podas, como mostrado na figura 4b, podem ser: conservativas e corretivas. Mas também, de acordo com as necessidades apresentadas pela parreira, pode-se fazer uso de podas severas. A poda severa é uma prática que não pode ser remediada com uma redução no volume do corte em podas tardias, visto que a poda afeta o crescimento, o vigor e o amadurecimento da vinha. Sendo assim, a poda severa deve ser praticada esporadicamente, enquanto que a poda conservativa deve ser praticada várias vezes no ano agrícola. A poda conservativa normalmente é acompanhada da poda corretiva. Tal prática tem o papel de rarear a parreira no período da primavera, incentivando assim uma colheita mais rápida para o viticultor que produz vinha em pequena escala (HANSON, 1992, 164).

Além de favorecer uma melhoria na qualidade e na quantidade do vinho produzido, a poda favorece a colheita prematura. Tal aspecto aparece com frequência nas análises de pesquisadores em agricultura antiga. Amouretti (1992, 83) cita a prática da poda com cortes longos como responsável não só pela qualidade do vinho, como também pelo rendimento da parreira. Hanson (1992, 164) também frisa esta qualidade da poda. Para ele, o corte da vinha é responsável por ocasionar o aglomeramento dos brotos e o rareamento das folhas. Características estas que influenciam no tamanho e na qualidade da colheita.

No entanto, apesar das afirmações fornecidas pelos pesquisadores, é necessário atentar para o fato de que as variações das condições climáticas e a complexa fisiologia da parreira podem trazer incertezas quanto a essa influência tão intensa da poda na quantidade e na qualidade da colheita e do vinho produzido. Uma grande colheita não pressupõe que o vinho dela resultante seja de boa qualidade.

As etapas do plantio, da condução e da manutenção da vinha compreendem ainda a fertilização do solo. Os fertilizantes utilizados na vindima são os legumes e o

esterco, sendo a prática de fertilização realizada no período do inverno (HANSON, 1992, 165). Neste período o viticultor ainda não promoveu o plantio da vinha nova e realiza somente podas sistemáticas na parreira antigas.

Hanson (1992, 165) apresenta que a fertilização com esterco -a mais praticada- deveria ser incorporada rapidamente à extensão do solo de plantio da vinha, com vista a não se perder os nutrientes presentes no adubo. A estercação é uma prática que promove o crescimento do vegetal e o amadurecimento dos bagos da uva, assim como é uma atividade que não favorece o crescimento de ervas daninhas no solo. Teofrasto (*De Causis Plantarum*. III. 9.5) relata que a prática da fertilização deveria ocorrer em longos intervalos.

Além da fertilização, é possível observar, nos textos antigos ou nos estudos de especialistas em agricultura antiga, outras duas práticas realizadas na vinha que precedem o período da colheita: a poeiragem e a irrigação. Constatam-se, acerca destas duas práticas, poucos dados significativos como forma de ampliar a nossa compreensão sobre os seus impactos nas parreiras da antiga Atenas.

A prática da poeiragem, *hypokonísis*, aparece somente em Teofrasto (*De Causis Plantarum*. III. 16.3). Trata-se de uma atividade na qual a vinha é coberta com pó, elevado pelo uso de enxadas e transportado pelo vento na época de amadurecimento da vinha. Isager e Skydsgaard (1993, 32) citam que a poeiragem é responsável por retardar o amadurecimento das uvas, o que favorece um acentuamento do teor de açúcar nos seus bagos. Estes mesmos autores enfatizam que os poucos dados sobre esta prática seriam o resultado de um não interesse dos botânicos da antiguidade pelo processo da colheita como um todo.

A irrigação do solo não é brindada pelos autores antigos no que se refere ao cultivo da vinha, dado que esta atividade normalmente é praticada em hortas, sendo

de acordo com Hanson (1992, 165), uma ação rara na antiga Grécia. Dentre os benefícios que esta técnica promove, o referido pesquisador cita a diminuição da temperatura total da vinha e a redução no número de insetos. No entanto, essa técnica tem por efeito colateral o aumento de problemas relacionados às ervas daninhas, estimuladas pela alta umidade, além da elevação no volume de trabalho e no custo do cultivo.

### 3.4 A colheita

A colheita é a única etapa do processo da vinha que recebe atenção de ceramistas e autores antigos. É uma fase trabalhosa que requer o uso de ferramentas e mão de obra intensificada.

Dentre os autores antigos, Homero apresenta a vindima tanto na *Ilíada*, quanto na *Odisséia*. Nesta primeira (*Ilíada*, XVIII. Vv. 561-568), durante a descrição do escudo de Aquiles, Homero relata a representação de um caminho que é percorrido pelos viticultores no tempo da vindima, o qual termina em uma vinha. Na *Odisséia* (VII. vv. 121-127), Odisseu ao chegar à casa de Alcínoo avista um pomar, nele vê vinhas viçosas plantadas repletas de cachos que são vindimados. Hesíodo (*Os trabalhos e os dias*. Vv. 575-576) nos traz que o tempo da colheita é caracterizado como o momento em que sol é responsável por favorecer a secagem da casca da vinha.

Na iconografia, a vindima só aparece nos vasos áticos de figuras negras. A prancha IV (anexo 1) apresenta a etapa do apisoamento com representação da vinha ao fundo. O sátiro, situado no extremo direito da cena, colhe um cacho preso ao ramo da vinha. No entanto, tal cena não retrata o árduo trabalho da vindima. Somente as

pranchas VI e IX (anexo 1) apresentam de forma mais completa a etapa da colheita, com um grande número de pessoas envolvidas e objetos associados a essa etapa do processo de fabrico do vinho. A prancha VI (anexo1) apresenta oito personagens, sendo que somente seis deles podem ser caracterizados como envolvidos diretamente na atividade da vindima. Os seis sátiros da cena são representados sobre a vinha, colhendo manualmente seus cachos. A prancha IX (anexo 1) retrata a vindima de forma mais complexa. A cena apresenta dezoito personagens, sendo que quinze delas estão diretamente envolvidos com o ato de colher cachos da vinha, o que também é feito manualmente.

Estes dois documentos retratam como esta atividade demanda mão-de-obra. Bertrand e Brunet (1993, 173) frisam que o momento da colheita da uva é caracterizado como o ápice das atividades agrícolas. Neste período, é necessário apelar a um número significativo de trabalhadores. Amouretti (1992, 85) ao falar da mão-de-obra empregada na vindima, frisa que a mesma pode ser caracterizada como pouco qualificada. Todavia, a demanda de mão-de-obra suplementar era característica da grande propriedade, possuidora de um maior número de vinhas. Chevitaese (2000a, 87) enfatiza que esta mão-de-obra seria composta de escravos<sup>61</sup>, mantidos pelos proprietários rurais absenteístas ou pela família de agricultores áticos residentes nos próprios *dêmoi*.

Nas representações apresentadas na pranchas VI e IX (anexo 1) também é possível observar variações na utilização da mão-de-obra empregada. Na prancha VI somente sátiros realizam a colheita das uvas, já na prancha IX verifica-se sátiros e mônades na prática da vindima.

---

<sup>61</sup> No que tange a presença de escravos na colheita é interessante observar que eles trabalhariam lado a lado com homens livres.

A presença de mênades na prancha IX (anexo 1) é a representação de uma característica comum no que se refere à retratação feminina, dado que a documentação iconográfica fornece um número significativo de cenas que mostram mulheres desempenhando a atividade da colheita de frutas<sup>62</sup>. Estas mulheres, de acordo com Chevitarese (2000a, 88) poderiam ser escravas ou livres (*polítis*).

Ainda no que tange a mão-de-obra empregada na vindima, à prancha IX (anexo 1) apresenta a representação de Dioniso montado sobre um cavalo observando a colheita. Partindo-se do pressuposto que o mítico tem sua base de estruturação no real<sup>63</sup>, é possível entender esta representação como a do *epítropos*, uma espécie de intendente responsável pela administração desta atividade. Chevitarese (2000a, 110) sublinha que o *epítropos*, era um tipo específico de escravo agrícola, homem livre e até mesmo cidadão, que zelava pelo bom desempenho da propriedade fundiária, sendo responsável pela venda do produto agrícola no mercado e pela supervisão do trabalho escravo na propriedade. Xenofonte é, dentre os autores antigos gregos, o responsável por definir este trabalhador e identificar os critérios básicos que deveriam norteá-lo: lealdade ao senhor e a sua família (*O Econômico*, 12.5); ser cuidadoso (12.9); não beber (12.11); não ser débil (12.12); não se apaixonar (12.13); ser honrado (12.16) e honesto (14.1); conhecer o funcionamento das atividades agrícolas (13.3) e ser capaz de comandar os trabalhadores (13.3).

Contudo, deve ser frisado, no que se refere ao uso de mão-de-obra na vindima, que apesar de demandar um número maior de trabalhadores, atividades como a abertura de covas e poda requerem trabalhadores sazonais. No entanto, as suas demandas são inferiores à requerida pela colheita.

---

<sup>62</sup> Para um esclarecimento melhor do tema ver: CHEVITARESE (2000b).

<sup>63</sup> Tal aspecto foi discutido no Capítulo 1.

Uma outra característica importante da colheita enfatizada por Amouretti remonta a etapa do plantio. Visto que, como sublinhado no início deste capítulo o plantio da vinha pode ser realizado durante dois períodos do ano agrícola (primavera e outono), tal prática faz com que os pés de vinha não amadureçam ao mesmo tempo. Desta forma, Amouretti (1992, 85) salienta que a vindima, além de trabalhosa, no sentido árduo do termo, é seletiva, na medida em que o trabalhador deve somente fazer a extração dos cachos maduros.

Sendo assim, é possível entender a colheita como uma prática que apesar de demandar um trabalho exaustivo na época de pico, é constante, dado à renovação da videira. Essa característica faz com que entendamos melhor a prática da poeiragem, apesar da sua pouca informação nos botânicos antigos. A poeiragem é uma prática que possivelmente não visava somente o retardo do amadurecimento com vista a aumentar o teor de açúcar da vinha. Ela poderia também, estar associada à colheita dos cachos, para que ela fosse realizada toda ou a maioria em um mesmo período, o que demandaria uma redução nos custos com a mão-de-obra suplementar.

Uma outra característica interessante para se pensar o porquê de os pintores dos vasos representarem a vindima e o apisoamento juntos (prancha IV, VI e IX (anexo1)), seria o fato de o amadurecimento da uva se dar em períodos diferentes, considerando a época do plantio. Esta característica faz possível que ambas as práticas (apisoamento e colheita) estivessem acontecendo concomitantemente.

Além da mão-de-obra, os vasos áticos de figuras negras (prancha VI e IX (anexo1)) também são responsáveis por nos dar informações sobre os objetos utilizados na vindima. Malagardis (1988, 126) fala do uso de uma espécie de faca arqueada (*drépanon* ou *hárpe*) utilizada para extrair a azeitona da oliveira, como

também os cachos de uva. Todavia, tais objetos não são percebidos nos vasos áticos de figuras negras e vermelhas com tema no apisoamento das uvas<sup>64</sup>.

Sobre os objetos nas cenas de vindima, observa-se na prancha VI (anexo 1) dois sátiros, ambos sobre objeto semelhante a uma prensa, colhendo uvas nos ramos mais altos da videira. É importante observar que tais objetos não aparecem na atividade da vindima nas outras vinte e seis pranchas restantes na *corpora* desta Dissertação.

Os objetos mais freqüentes das cenas de vindima da cerâmica Ática de figuras negras (prancha VI e IX (anexo1)), como também nas de apisoamento dos vasos áticos tanto de figuras negras (II, III, IV, V e VIII (anexo 1)), quanto no de figuras vermelhas (I, II, III, V, VII, VIII e IX (anexo 2)), são as cestas utilizadas para armazenar as uvas (no caso da vindima) e transportá-las (no que se refere ao apisoamento). Elas podem ser rasas (*skáphe*) ou fundas (*phormós* ou *kóphinos*). Segundo os especialistas, estas cestas poderiam ser de vime trançado ou de madeira (SPARKES, 1976, 50). Por causa do tipo de material com que elas eram feitas, a possibilidade delas sobreviverem como objetos materiais tende à zero<sup>65</sup>.

Após a colheita das uvas, os textos antigos nos trazem uma prática não observada na cerâmica Ática: trata-se da secagem das uvas. Esta atividade, da mesma forma que a poeiragem descrita por Teofrasto, visa aumentar o teor de açúcar da vinha. Apesar de não discutida por pesquisadores contemporâneos, esta técnica deveria influir na qualidade do vinho produzido.

A prática da secagem das uvas, de acordo com Hesíodo (*Os Trabalhos e os Dias*. Vv. 610-614), deve ter início quando Orion e Sírio estiverem no meio do céu. As

---

<sup>64</sup> Convém observar que esta afirmação está baseada nas imagens de vinte e sete vasos, de um total de trinta e um, relacionados à vindima. Implica dizer, a uma enorme possibilidade destes tipo de faca não aparecer nas outras imagens faltantes.

uvas devem ser expostas ao sol por 10 dias e 10 noites, ficar na sombra por cinco dias e no sexto devem ser armazenadas. Isager e Skydsgaard (1992, 26) sublinham que, apesar de nada ser dito sobre a prensagem, as uvas já secas devem ser armazenadas já prensadas. Amouretti (1992, 85) frisa que esta prática na antiga Grécia acontecia para a produção de vinhos mais licorosos, como os de Thasos e Chios.

### **3.5 A extração do mosto**

A prensagem é a etapa fundamental do fabrico do vinho. É através dela que o sumo das uvas é retirado para posterior fermentação. É a prática brindada pelos pintores áticos do período arcaico e clássico, sem a qual não seria possível buscar reconstruir o processo completo do fabrico do vinho, dado que esta fase é silenciada pelos autores antigos.

A cadeia operacional do vinho, de acordo com Amouretti (1993, 467), é complexa. A uva que é apisoada na etapa da prensagem contém cerca de 20% de sumo e 80% de matéria sólida (bago, casca, semente e pele). O apisoamento das uvas, de acordo com a descrição realizada por Chevitarese (2000a, 222-224), se dá de três formas básicas - como a nossa pesquisa se remete a vasos áticos de figuras negras e vermelhas, com tema no apisoamento das uvas, citaremos, dentro das três formas fornecidas pelo referido pesquisador, os vasos da técnica de figuras negras:

---

<sup>65</sup> Sobre as cestas utilizadas nas cenas de vindima, ver: AMYX (1958).

1. A pessoa que realiza o ato de apisoar se coloca de pé sobre a peneira (*trýgoipos*)<sup>66</sup> de duas ou três alças repousada em uma prensa (*Iénos*), (pranchas I, II, III, IV, V, VI, VIII, IX e X (anexo 1) e I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII e XI (anexo 2)).

O vinho oriundo desta forma de apisoamento de acordo com Immerwahr (1992, p. 124) é vermelho vivo ou claro dependendo da força no apisoar.

2. A pessoa que realiza o apisoamento o faz no interior de um grande recipiente<sup>67</sup>. O indivíduo representado pode estar realizando o trabalho: (a) com o auxílio dos pés (prancha VII (anexo 1) e I, II, VII, XII, XIII e XIV (anexo 2)) e/ou (b) com o auxílio dos pés e das mãos (pranchas X<sup>68</sup>, XV, XVI (anexo 2)).

Sobre esta forma de apisoamento descrita por Chevitarese (2000a, 233), é possível constatar um aspecto interessante com relação a uma cena de figuras negras (prancha IX (anexo 1)) e uma de figuras vermelhas (prancha III (anexo 2)). Em ambas as pranchas, verifica-se a prática do apisoamento realizado no interior de um grande recipiente. No entanto, as duas cenas possuem uma característica particular não observada nas outras pranchas que retratam esta forma de apisoamento: o ato de extrair o mosto, na segunda forma descrita por Chevitarese, ocorre em um recipiente contendo em seu interior cachos de uvas, que são apisoados, originando um sumo com restos de casca, semente e bagos da uva. Ao observarmos as pranchas IX

---

<sup>66</sup> É possível observar na prancha VI (anexo 2) que tal prática é realizada no interior de um saco, possivelmente de pano, colocado sobre a prensa.

<sup>67</sup> Sobre estas cenas é possível constatar uma discussão, no que tange a sua utilização: Ginouvès (1962, 51-54) fala da possibilidade de se interpretar tais vasos como representativos da prática do banho ou indicativos de um processo de limpeza. No entanto, como bem salienta Immerwahr (1992, 126) é preferível interpreta-los como a representação de uma cena de vindima.

<sup>68</sup> A *Psýkter* descrita nesta prancha apresentou alguns problemas de interpretação. A mesma foi descrita como cena de pesca, retratando pescadores que retornavam do mar, guardavam suas redes e separavam seus peixes. Esta interpretação foi compartilhada por vários pesquisadores, dentre eles Malagardis (1988, 122). No ano de 1992 Immerwahr (121-131), questionou a referida análise através de comparações estabelecidas com base em um repertório restrito de elementos, tais como: bolsas de pele de cabra onde o vinho era armazenado e sacos de pano para o condicionamento de uvas, assim como a observação das inscrições presentes. Desta forma o referido pesquisador concluiu que este vaso representa uma cena de fabricação e comercialização do vinho e não uma cena de pescadores.

(anexo1) e III (anexo 2), verificamos que o personagem que realiza o apisoamento não extrai o mosto, Pois, as uvas haviam sido préviamente apisoadas sobre a peneira (*trýgoipos*) repousada sobre a prensa (*lénos*). Desta forma, o seu apisoamento se dá sobre o mosto já peneirado, ou seja, sem resíduos como casca e sementes.

Sendo assim, apesar de observarmos o apisoamento sendo realizado da mesma forma (no interior de vasos) essa especificidade deve influir na qualidade ou na característica do vinho produzido. Immerwahr (1992, 124), relata que a primeira forma de apisoamento, direto sobre as uvas, é responsável por produzir um vinho vermelho escuro. Ele deve diferir do vinho produzido pelo apisoamento representado nas pranchas IX (anexo 1) e III (anexo 2).

3. A terceira forma de acordo com Chevitarese (2000a, 223) seria uma modificação da primeira forma de apisoar, possivelmente, segundo o referido pesquisador, por um desenvolvimento técnico. O ato de apisoar é realizado no interior de um pano, que serve de peneira sobre uma prensa baixa feita talvez, de pedra (*lénos líthinos*), (prancha VI (anexo 2)).

A observação da prancha XI (anexo 1) da técnica de figura negra traz a possibilidade da prancha VI (anexo 2) da técnica de figuras vermelhas, não ser a única a representar este tipo de prensa. A cena da prancha XI (anexo 1) apresenta uma peneira (*trýgoipos*), diferindo do pano descrito por Chevitarese, mas, retrata uma prensa bem similar a representada na técnica de figuras vermelhas. No entanto, a falta de nitidez da prancha VI (anexo 2)<sup>69</sup> não permite uma comparação bem sucedida, dado o comprometimento dos detalhes.

Todavia, uma questão pode ser trazida com base nesta cena de figuras negras (prancha XI (anexo 1)): Chevitarese pode ter se equivocado ao afirmar um

possível desenvolvimento da técnica de apisoar com o uso do saco e da prensa de pedra. Isto se deve ao fato de que tal prensa já era representada na técnica de figuras negras (apesar da data desconhecida), não tendo repetição em sua representação até a cena de figuras vermelhas datada de 450-425. Este equívoco poderia ser considerado pelo fato de Chevitarese não ter trabalhado com os vasos áticos, sobre o apisoamento das uvas, na técnica de figuras negras. Entretanto, os dados que possuímos são muito superficiais para se fazer uma afirmação. Desta forma é preferível não considerar estas duas pranchas como um desenvolvimento da técnica de apisoamento.

Uma outra característica da forma de extrair o mosto das uvas, que pode influir na qualidade do vinho produzido, é a retratada na prancha I do anexo 1 e na prancha I do anexo 2. Ambas as cenas apresentam o apisoamento sobre a peneira (*trýgoipos*) repousada na prensa (*lénos*). Todavia, ambas também retratam um personagem que verte água na peneira, onde a uva está sendo apisoada. Sparkes (1976, 49), sublinha que esta prática é realizada com vista a retirar as últimas gotas de mosto dos resíduos presentes na peneira. Amouretti (1992, 85), enfatiza que a prática de apisoar com o mosto diluído poderia ter outra função que não a da fabricação do vinho. Para ela, esta prática está relacionada à extração de um dos subprodutos do vinho: a zurrapa<sup>70</sup>. Amouretti (1998, 144) frisa que a zurrapa era o tipo de produto consumido pelos camponeses, dado que o vinho tinto, com alto teor alcoólico, possuía um valor elevado.

Outra prática citada por Amouretti (1998, 151), que precede o momento da fermentação, é o cozimento do mosto, com vista a acentuar o seu teor de açúcar. Tal

---

<sup>69</sup> Segundo Sparkes (1976, 56) o vaso onde está representada a cena não foi bem cozido.

<sup>70</sup> Alguns aspectos destes subprodutos serão desenvolvidos no capítulo 4. Mas, para melhor entendimento deste aspecto ver Amouretti (1993).

prática não recebe atenção dos autores antigos ou dos pintores de vasos, sendo pouco o que sabemos sobre ela.

Após a extração do mosto das uvas, o mesmo deveria ser armazenado. A única cena que retrata o armazenamento é a prancha II (anexo 1). Vê-se, no extremo esquerdo da imagem, um sátiro vertendo o vinho produzido em um grande *pithos* semi-enterrado no chão. Amouretti (1998, 144) sublinha que o armazenamento do mosto é normalmente realizado em uma ânfora bem arrolhada, com o objetivo de envelhecê-lo e fermentá-lo. O processo de fermentação segundo Hesíodo (*Os Trabalhos e os Dias*. Vv. 582-585), com vista a produzir um vinho de melhor qualidade deve ter fim nos pesados dias de verão.

### **3.6 Mão-de-obra e equipamentos no apisoamento das uvas**

Com base nos dados fornecidos pelos itens anteriores é possível constatar a presença de mão-de-obra complementar nas etapas mais árduas do processo de fabricação do vinho: abertura da cova, poda e colheita de uvas. No entanto, ao enfatizarmos neste item a idéia de mão-de-obra, o fazemos com vista a buscar sanar a seguinte questão: existe ou não um profissional, detentor de uma *técne*, que se responsabilize pela produção do vinho?

Somente um texto antigo faz menção clara à profissão de vinhateiro. Em *A Paz* (vv. 190) de Aristófanes, Trigeu, personagem principal, se declara vinhateiro responsável por produzir um vinho de qualidade.

Entre os pesquisadores contemporâneos, Bertrand e Brunet (1993, p. 178) enfatizam a importância de um vinhateiro profissional. Ele teria por ocupação o

cuidado e a manutenção das vinhas do *dêmos*. Tarefas estas, que segundo estes dois pesquisadores requeriam um saber especializado.

Além de Aristófanés, na iconografia dos vasos áticos ou em outros documentos antigos, não é possível constatar a existência de um profissional que detivesse a *técne* da produção do vinho. Todavia, acreditamos na necessidade de um conhecimento específico para definir as finalidades e os eventuais diferentes usos do sumo extraído, uma vez que o mosto poderia ser responsável por produzir: vinho, zurrapa, vinário e vinagre (AMOURETTI, 1993), os quais são resultados das etapas do processo de fermentação e utilização dos resíduos. Tal processo deveria ser de conhecimento de quem visa produzir o vinho.

Desta forma, concebemos que não só uma estrutura físico-climática e um intenso trabalho de cultivo são os responsáveis por produzir um vinho de qualidade. Deve-se considerar também, o conhecimento da forma de apisoamento que deve ser realizada, a utilização dos resíduos da parte superior do líquido fermentado, do fundo do recipiente e das suas paredes. Além do profundo conhecimento das etapas de fermentação alcoólica e monolática<sup>71</sup>. Tal especificidade poderia não ser necessariamente a formadora de um profissional, mas este conhecimento poderia, possivelmente, ser transmitido pela tradição, ou seja, de pai para filho, sendo necessário, talvez, um profissional para trabalhar nas grandes propriedades.

A ausência de um conjunto maior de indícios na documentação sobre a profissão do vinhateiro, pode ser um indicativo da não tradição do vinho desta região como de um produto de qualidade reconhecida na antiguidade grega.

No que tange a uma análise dos objetos e equipamentos utilizados na etapa do apisoamento, já sublinhamos, no item referente à vindima, o uso de cestas rasas e

fundas. Entretanto, quando nos referimos ao apisoamento, os equipamentos fundamentais são: a peneira, a prensa, o recipiente onde o mosto é armazenado, assim como, o uso de linhas ou cordas, alças e tiras.

As peneiras (*trýgoipoi*) possuem uma grande variedade de formatos nas pranchas. Elas têm, em sua maioria, alças que auxiliam o ato de apisoar as uvas. No entanto, não parece existir nenhuma especificidade nessa variação, com relação à produção do vinho. Somente a prancha VI (anexo 2) parece nos oferecer algum elemento novo no que se refere ao apisoamento, dado que, como já sublinhado neste capítulo, a peneira desta cena foi substituída por um saco de pano. Tal variação, não é observada em outros vasos, mas possivelmente, ela permite que o mosto extraído através do saco possua bem menos resíduo que a peneira tradicional (*trýgoipos*), favorecendo assim a produção de um vinho de vermelho mais vivo.

As prensas (*lénoi*), dentre os equipamentos utilizados na etapa de extração de mosto, são as que recebem a maior atenção dos especialistas contemporâneos. A maioria dos especialistas aceita a tese fornecida por Sparkes (1976, p. 50), qual seja: a prensa era um equipamento portátil de madeira, transportado com a finalidade da vindima. Esta característica permitiria que o apisoamento fosse realizado junto à vinha. O fato das prensas serem feitas de madeira ajudaria a explicar o porquê da sua ausência em contextos de escavações.

A observação das vinte e sete pranchas presentes na *corpora*, mostra que vinte e uma delas apresentam presença de prensa. A tabela 1 expõe três tipos de prensa, as quais serão indicativas da possibilidade ou não de seu transporte:

---

<sup>71</sup> Uma melhor análise dos produtos e subprodutos do vinho será desenvolvida no cap. 4.

**Tabela 1:** Caracterização dos tipos de prensa (*lénos*) presentes nos vasos áticos de figuras negras e vermelhas

Pranchas	Prensa de pedra	Prensa Grande (base larga)	Prensa Portátil (base fina)
I (anexo1)			X
II (anexo 1)		X	
III (anexo1)			X
IV (anexo 1)			X
V (anexo 1)		X	
VI (anexo1)			X
VII (anexo1)			X
VIII (anexo 1)		X	
IX (anexo 1)		X	
X (anexo 1)			X
XI (anexo 1)	X		
I (anexo 2)		X	
II (anexo 2)			X
III (anexo 2)		X	
IV (anexo 2)			X
V (anexo 2)			X
VI (anexo 2)			X
VII (anexo 2)			X
VIII (anexo 2)			X
IX (anexo 2)	X		X
XI (anexo 2)			

Observando da tabela 1, vimos que a maioria das prensas representadas nos vasos áticos de figuras negras e vermelhas (57,14%)<sup>72</sup> confirmam a tese de Sparkes.

Das treze cenas representadas na cerâmica Ática que retratam prensas de base fina, é possível observar que uma não pode ser caracterizada como portátil (prancha VI (anexo1)). Nesta prancha a prensa representada, apesar de possuir base fina, não pode ser transportada. Isso se deve as suas dimensões, ela é muito maior que os personagens representados na cena.

A observação da tabela 1 também nos traz que algumas prensas não poderiam ser transportadas. Das vinte e uma cenas que apresentam prensas, seis (pranchas II, V, IX (anexo1) e I e III (anexo2)) retratam prensas que devido à largura e possivelmente o peso de sua base, não poderiam ser transportadas. Desta forma, acreditamos que estas prensas apesar de serem retratadas em alguns casos no espaço externo, possivelmente estariam situadas num barracão ou em “lonas” cobertas próximas às vinhas. Esta possibilidade também é estendida às prensas representadas nas pranchas XI (anexo1) e IX (anexo2), já que, como elas eram feitas de pedra, o seu transporte deveria ser muito mais difícil.

Os recipientes (*hypolénion* ou *triptér*) utilizados para o apisoamento, o escoamento (resultante da prensagem) e o armazenamento do mosto para a fermentação são, em todas as cenas, bem similares: os recipientes para o escoamento se mostram normalmente sob a prensa, sendo retratados em dezessete cenas (pranchas I, II, III, IV, V, VI, VIII, e IX (anexo1) e I, II, IV, V, VI, VII, VIII, IX, e XI (anexo2)). O recipiente onde é armazenado o mosto (para posterior fermentação) só é representado na prancha IV (anexo 1). Ele pode ser visto no extremo esquerdo da cena.

Sobre o uso de linha ou corda, alça e tiras, (presas ou presentes na parte superior das cenas) nos vasos áticos de figuras negras e vermelhas, é possível constatar a presença destes objetos como forma de oferecer um melhor equilíbrio para quem executa a tarefa do apisoamento. O uso de linhas é percebido em cenas onde o apisoamento é realizado dentro de um recipiente (ver prancha I e VII (anexo 2)), sobre as prensas de madeira (prancha VIII (anexo1) e/ou de pedra (prancha IX

---

<sup>72</sup> Na base deste cálculo concebe-se somente os 12 vasos que retratam a prensa portátil, excetuando-se nesta proporção a prancha VI (anexo 1).

(anexo 2)). O uso de alças é indistinto, aparecendo tanto no apisoamento sobre a prensa, quanto no apisoamento no interior do recipiente. Constata-se que a alça, como objeto de apoio, é o mais utilizado nas cenas (pranchas II, V, VIII, XI, XII, XIII (anexo 2)). As tiras aparecem somente nos vasos que retratam o apisoamento sobre a prensa (*lénos*) de madeira (prancha VI (anexo 2)). A presença de tais objetos nas cenas são indicativos de que tal atividade ocorresse em um ambiente interno.

### **3.7 O aperfeiçoamento das técnicas de apisoamento**

Após verificarmos como se estruturam as técnicas de produção da vinha, desde o plantio até o processo de fermentação, passando pelo tipo de mão-de-obra que era utilizada e pelos objetos e equipamentos empregados, é hora de analisar se houve ou não adaptação no tipo de produção implementada.

A documentação iconográfica pode ser esclarecedora desta questão, dado que, as duas técnicas aplicadas na cerâmica Ática são indicativas de períodos diferentes: enquanto as cenas de extração do mosto, na técnica de figuras negras são produzidas, aproximadamente entre 540-530, as cenas dos vasos de figuras vermelhas são realizadas entre 520 e 430. Desta forma, as representações na técnica de figuras negras são caracteristicamente associadas ao período arcaico, enquanto as imagens de figuras vermelhas, em sua maioria, provêm do período clássico. Esta datação permite que seja feita a verificação de modificações na representação do processo de fabrico do vinho, as quais podem ser indicativas de uma adaptação da atividade às necessidades do viticultor.

Devido ao fato de os pintores áticos priorizarem em suas representações a etapa do apisoamento das uvas, só será possível realizar este estudo comparado com vista a sanar esta fase do processo. Sendo assim, com o objetivo de realizar uma análise criteriosa dos dados oriundos dessas cenas, foram confeccionadas tabelas em ambas as técnicas, as quais serão esmiuçadas e comparadas no decorrer deste item.

O primeiro elemento que pode caracterizar a forma como o apisoamento é retratado (nas técnicas de figuras negras e vermelhas) é a representação dos espaços interno e externo. Tal característica, como será exposta, pode indicar a necessidade de adaptação da atividade.

O entendimento da cena, como relativa ao espaço externo ou interno, se deve a símbolos indicativos, tais como: mobiliários e objetos presos na parte superior da cena (no caso de cenas internas), poços, árvores e fachadas de residências (no caso de imagens externas). Com relação às cenas de figuras vermelhas, não foi possível observar nenhum símbolo que indicasse exterioridade. No entanto, em um número significativo de cenas de figuras negras, constata-se a presença da vinha ao fundo, o que indicaria a presença do espaço externo. A tabela 2 apresenta esta relação na produção imagética:

**Tabela 2:** Presença da vinha nos vasos áticos de figuras negras

pranchas (anexo 1)	Presença da vinha	Ausência da vinha
I		X
II	X	
III		X
IV	X	
V	X	
VI	X	
VII	X	
VIII		X
IX	X	
X	X	
XI		X

É possível constatar, com base na tabela 2, que 63,6% dos vasos apresentam a presença da videira, com o ato de apisoar as uvas ocorrendo próximo às vinhas. Esta constatação difere drasticamente quando passamos para as cenas presentes na cerâmica Ática de figuras vermelhas. Verifica-se aí que 100% das imagens retratam o espaço interno. Dos dados apontados acima, podem ser destacados:

1º) o ato de apisoar em ambiente externo pressupõe a exposição das uvas selecionadas, e do mosto extraído às alterações climáticas, tais como: chuva, vento e a incidência do sol.<sup>73</sup>

2º) o ato de apisoar em ambiente interno traz a possibilidade de migração da mão-de-obra. Inicialmente, em uma pequena propriedade fundiária o agricultor e a sua família, incluindo aí talvez, a presença de um escravo, realizariam a vindima,

<sup>73</sup> Estas variações possivelmente afetariam a qualidade do vinho produzido, um exemplo desta variação é enfatizado por Amouretti (1993, 468). Esta pesquisadora, afirma que a elevação da temperatura poderia acelerar

armazenando no barracão as uvas em cestos. Em seguida, eles poderiam estar atuando na extração e no armazenamento do mosto. O barracão ou “lona” poderiam se manter fixos, dado que a prensa, de acordo com Brun (1993, 539), seria um instrumento simples utilizado na extração do sumo de vegetais. Sendo assim, ao manter esta estrutura fixa o agricultor poderia utilizar a prensa tanto para a extração do mosto da uva, quanto para o óleo da oliva.

Todavia, é importante frisar que o barracão ou a “lona” onde ocorreria a extração do mosto não deveria ficar muito distante do vinhedo. Tal constatação é decorrência da ausência nas cenas de apisoamento de carroças, para transportar as cestas repletas de uva, levando-nos a pensar que as cestas eram transportadas manualmente. Desta forma, faz-se necessário a proximidade do vinhedo. Além do que, como já apresentado no item anterior (ver tabela 1), algumas prensas, possivelmente pesadas, não poderiam ser transportadas até a vindima, sendo mantidas fixas no barracão. A possibilidade desta construção estar próxima ao vinhedo é frisada pelos pesquisadores Isager e Skydsgaard (1992, 57) e por Chevitarese (2000a, 223). Eles enfatizam a possibilidade de perda ocasionada pelo transporte, o que poderia ser evitada com a proximidade da prensa junto aos vinhedos.

Ainda sobre a relação externo e interno nas cenas, é possível observar que o surgimento, na técnica de figuras negras, da atividade de apisoar em ambiente interno (apresentada em 36,4% das cenas), pode ser um indicativo de que as necessidades apresentadas na execução da atividade de apisoar as uvas fizeram com que ela deixasse de ser realizada no espaço externo, iniciando-se sua prática no

---

o processo de fermentação do vinho, o qual iniciaria logo após a prensagem. Assim como afetaria o ritmo do trabalho do viticultor, causando perdas na produtividade do vinhedo.

interno (em um barracão ou uma “lona”). Esta modificação na representação, na verdade, não indicaria um desenvolvimento da técnica de apisoar, mas uma adaptação da prática da extração do mosto, segundo as necessidades apresentadas pela própria atividade. O agricultor que visasse, após o pico da colheita, apisoar as uvas, necessitaria de um local para armazená-las, garantindo desse modo a continuidade da atividade, além de evitar perdas.

O deslocamento do espaço externo para o interno, traz uma mudança nos objetos utilizados como apoio. Vejamos as tabelas 3 e 4:

**Tabela 3:** A presença de objetos (linha, alça e tira) ou de árvore como suporte nos vasos áticos de figuras negras (anexo 1).

Pranchas	Ausência de apoio	Objeto (apoio)	Árvore (apoio)	Alça	Linha ou corda	Tira
I		X		X		
II			X		X	
III	X					
IV			X	X		
V			X			X
VI	X					
VII		X (prensa)				
VIII		X			X	
IX	X					
X	X					
XI		X			X	

A tabela 3, nos mostra uma variação no tipo de suporte utilizado em ambientes externo e interno. As pranchas II, IV e V (anexo1) apresentam a atividade de apisoar em ambiente externo. Ocorre, porém, que os personagens envolvidos no processo de

apisoamento, lançam mão de ramos da vinha, a fim de se apoiarem durante a realização desta atividade.

O uso de apoios na atividade de apisoar uvas é fundamental (ver item 3.5), dado que, a necessidade de apoio tem íntima relação com as características da uva. A fruta apresenta com o apisoamento, sumo e resíduos no interior do vaso ou peneira onde é realizada a atividade, os quais fazem com que o material prensado fique escorregadio. Isto confirma a necessidade da utilização desses objetos. Constatase que, das treze cenas que retratam o apisoamento sobre a peneira (*trýgoipos*) nas técnicas de figuras negras e vermelhas, somente três representam personagens que não fazem uso da alça da peneira no ato de apisoar (pranchas X e XI (anexo1) e III (anexo 2)). A necessidade de um suporte para apoiar quem realiza o apisoamento é tão latente que em algumas cenas (prancha VII (anexo 1), III e XIV (anexo 2)) utiliza-se como apoio uma prensa, a borda do próprio vaso ou o vaso segurado por outro personagem.

Somente nas pranchas X e XVI (anexo 2), não se percebe o uso de apoios. No entanto, os personagens que apisoam nestas cenas, estão realizando a atividade dentro do vaso com pé e pernas dentro deste, diferindo das outras formas de apisoamento representadas. A ausência de apoios nestas cenas se deve: 1) talvez os personagens estivessem na etapa final do apisoamento, ajudando a retirar o sumo das últimas uvas com as mãos, não necessitando assim de apoio; ou 2) manter os pés e as mãos no interior do recipiente dá a quem executa a atividade melhor sustentação. Todavia, acreditamos que a primeira possibilidade seja mais coerente.

Em suma, acreditamos no que se refere à mudança do espaço externo para o interno, que além de facilitar o trabalho do viticultor que deveria ter dificuldades em se apoiar nos ramos da vinha (que, por sua vez necessitaria ter um formato propício),

esta mudança trouxe a necessidade de substituir o apoio do ramo das vinhas por um outro tipo de suporte (alças, linhas e tiras). A Tabela 4 apresenta o uso destes objetos nas cenas retratadas na técnica de figuras vermelhas:

**Tabela 4:** A presença de objetos (linha, alça e tira) como suporte nos vasos áticos de figuras vermelhas (anexo 2).

<b>Pranchas</b>	<b>Ausência de apoio</b>	<b>Objeto (apoio)</b>	<b>Alça</b>	<b>Linha ou corda</b>	<b>Tiras</b>
<b>I</b>		X		X	
<b>II</b>		X	X		
<b>III</b>	X				
<b>IV</b>	X				
<b>V</b>		X	X		
<b>VI</b>		X			X
<b>VII</b>		X	X	X	
<b>VIII</b>		X	X		
<b>IX</b>		X		X	
<b>X</b>	X				
<b>XI</b>		X	X		
<b>XII</b>		X	X		
<b>XIII</b>		X	X		
<b>XIV</b>	X				
<b>XV</b>	X				
<b>XVI</b>	X				

A observação da tabela 4 traz marcadamente esta modificação: enquanto na técnica de figuras negras estes objetos aparecem em 27,3%<sup>74</sup> do total de cenas, na técnica de figuras vermelhas correspondem a 62,5% do total. Reforça-se assim, a constatação de um desenvolvimento na técnica implementada para apisoar uvas, através do tipo de apoio utilizado.

<sup>74</sup>No entanto, estes objetos aparecem em três (pranchas I, VIII e XI (anexo 1)) das quatro cenas que se passam em ambiente interno.

A análise comparada dos vasos áticos que retratam o apisoamento das uvas, também nos traz uma variação no tipo de apisoamento realizado. Esta variação é entendida por nós como uma adaptação na forma de extração do mosto. As tabelas 5 e 6 retratam os tipos de apisoamento aplicado nas técnicas de figuras negras e vermelhas:

**Tabela 5:** Tipos de apisoamento nas cenas dos vasos áticos de figuras negras (anexo1)

<b>Pranchas</b>	<b>Peneira sobre a prensa</b>	<b>Peneira sobre a prensa de pedra</b>	<b>Dentro do vaso</b>
<b>I</b>	X		
<b>II</b>	X		
<b>III</b>	X		
<b>IV</b>	X		
<b>V</b>	X		
<b>VI</b>	X		
<b>VII</b>			X
<b>VIII</b>	X		
<b>IX</b>	X		X
<b>X</b>	X		
<b>XI</b>		X	

A observação da tabela 5 demonstra que das onze cenas presentes no *corpus* de vasos áticos de figuras negras (anexo1) que retratam o apisoamento, nove delas retratam o apisoamento sobre a prensa (*lénos*). Há duas cenas que retratam a forma de apisoamento em vasos (prancha VII e IX (anexo1)), sendo que, somente em uma delas há a concomitância destas duas atividades. Ou seja, verifica-se uma preferência no período arcaico pelo apisoamento sobre a prensa (*lénos*), que corresponde a 81,8%

dos vasos. Tal proporção ainda pode aumentar, se considerarmos a prancha XI (anexo 1) no cálculo, prensa de pedra<sup>75</sup> (*Iénos líthinos*), correspondendo à representação de prensa em cenas de apisoamento das uvas a 90,9% da preferência dos ceramistas.

Esta característica pode ter íntima relação com o apisoamento a ser realizado em sua maioria no espaço externo. Isto porque, como enfatizado por Isager e Skydsgaard (1992, p. 57) o apisoamento no vaso é uma técnica que pressupõe uma dificuldade na mobilidade deste vaso (de grandes proporções), em detrimento das prensas que como verificado, eram em sua maioria portáteis e um tanto frágeis (ver tabela 1). Desta forma, podemos inferir a possibilidade de que a mudança na forma de apisoar também esteja relacionada à concepção de externo e interno, visto que as duas cenas (prancha VII e IX (anexo 1)) que retratam o apisoamento dentro do vaso na técnica de figuras negras o fazem em espaço externo. Sendo assim, a necessidade de migrar do externo para o interno pode ter tido influência no surgimento desta forma de apisoamento.

Com vista a verificar um aumento na proporção do apisoamento dentro do vaso na técnica de figuras vermelhas, ver tabela 6:

---

<sup>75</sup> Não anexamos esta prensa no primeiro cálculo devido a esta apresentar um tipo de prensa diferente, não havendo paralelo em nenhuma outra representação na técnica de figuras negras.

**Tabela 6:** Tipos de apisoamento nas cenas dos vasos áticos de figuras vermelhas (anexo 2)

<b>Pranchas</b>	<b>Apisoar sobre a prensa de madeira</b>	<b>Apisoar sobre a presa de pedra</b>	<b>Apisoar dentro do vaso</b>
<b>I</b>	X		X
<b>II</b>	X		X
<b>III</b>	X		X
<b>IV</b>	X		
<b>V</b>	X (com saco)		
<b>VI</b>			
<b>VII</b>	X		X
<b>VIII</b>	X		
<b>IX</b>		X	
<b>X</b>			X
<b>XI</b>	X		
<b>XII</b>			X
<b>XIII</b>			X
<b>XIV</b>			X
<b>XV</b>			X
<b>XVI</b>			X

A observação da tabela 6 traz que da técnica de figuras negras para a técnica de figuras vermelhas o número de cenas que retratam o apisoamento dentro dos vasos sobe de 18,2% para 62,5% , com a concomitância dos dois tipos de apisoamento em quatro cenas (pranchas I, II, III e VII (anexo 2)), ou seja, a proporção da concomitância sobe de 9% para 25%. Sobre isto, é interessante frisar que na técnica de figuras vermelhas todas as cenas que representam esta concomitância datam de 460-450, período das últimas produções das cenas de apisoamento das uvas. As outras duas últimas cenas em datação produzidas com este tema retratam: o apisoamento na prensa sobre o saco, entendido como uma inovação (prancha VI (anexo 2)), datada, aproximadamente, de 450-425; e o apisoamento na prensa de

pedra (prancha IX (anexo 2)), datada de aproximadamente 450-430, que pode ser entendida como uma retomada da prensa representada na prancha XI (anexo 1), que retrata este tipo de apisoamento. Isto nos faz pensar que neste momento já havia uma convivência na forma de apisoar, de acordo com necessidades da produção vinícola e das possibilidades do proprietário rural, dado que, o apisoamento sobre a peneira produz um vinho com menos resíduos, e possibilita ao vinicultor utilizar tais resíduos para a produção de outros subprodutos do vinho. Assim como, o uso da prensa de pedra traz como vantagem, de acordo com Isager e Skydsgaard (1992, 57), uma resistência maior que da prensa de madeira.

Em contrapartida, todos os vasos produzidos na técnica de figuras vermelhas no final do período arcaico (prancha XII a XVI (anexo 2)) retratam o apisoamento dentro do vaso no espaço interno. Isto indica que houve o desenvolvimento da técnica, mas posteriormente as várias formas de apisoamento passaram a conviver. A escolha desse novo tipo de apisoamento pode estar estreitamente ligada à necessidade de apisoamento para consumo interno. O ato de extrair o mosto das uvas poderia, nesta forma de apisoamento, ser realizado em qualquer lugar da construção e não necessariamente em um barracão. No entanto, o resíduo presente neste tipo de apisoamento faz com que o vinho dele resultante, seja muito diferente do oriundo da prensa. Amouretti (1993, 464) sublinha que o bagaço, conjunto de resíduos da prensagem, tem uma taxa de acidez importante que irá influir na forma de fermentação e no vinho dela resultante, o que pode representar a retomada nas representações posteriores, da prensa com a peneira ou saco, através da convivência entre estas técnicas.

A mudança na forma de apisoar também tem relação direta com o número de pessoas envolvidas na realização da atividade. Na técnica de figuras negras tem-se a

maioria dos apisoamentos em peneiras e prensas de madeira e a prática da atividade de apisoar uvas em grupo, ver tabela 7:

**Tabela 7:** Representação de atividades individuais e em grupo nas cenas de apisoamento nos vasos áticos de figuras negras (anexo 1)

<b>Pranchas</b>	<b>Atividade em grupo</b>	<b>Atividade individual</b>
<b>I</b>	X	
<b>II</b>	X	
<b>III</b>	X	
<b>IV</b>	X	
<b>V</b>	X	
<b>VI</b>	X	
<b>VII</b>		X
<b>VIII</b>	X	
<b>IX</b>	X	
<b>X</b>	X	
<b>XI</b>		X

Com base na tabela, verifica-se que 81,8% das cenas representadas na técnica de figuras negras apresentam a atividade em grupo. Somente duas pranchas apresentam o trabalho individual: a prancha VIII (anexo 1) que retrata somente a atividade de apisoar dentro do vaso, e a prancha XI (anexo 1) que representa o apisoamento com a prensa. Estas retratações mostram formas de apisoamento que não são características das representações presentes na cerâmica Ática de figuras negras, sendo que todas as duas são retratadas na técnica de figuras vermelhas. Isto faz concluir que a atividade externa com base na peneira e na prensa tendem a ser mais trabalhosas e demandar um número maior de pessoas envolvidas. A mudança de técnica (de figuras negras para vermelhas) apresenta essa variação, ver tabela 8:

**Tabela 8:** Representação de atividades individuais e em grupo nas cenas de apisoamento nos vasos áticos de figuras vermelhas (anexo 2)

<b>Pranchas</b>	<b>Atividade em grupo</b>	<b>Atividade Individual</b>
<b>I</b>	X	
<b>II</b>	X	
<b>III</b>	X	
<b>IV</b>		X
<b>V</b>	X	
<b>VI</b>		X
<b>VII</b>	X	
<b>VIII</b>	X	
<b>IX</b>	X	
<b>X</b>		X
<b>XI</b>		X
<b>XII</b>		X
<b>XIII</b>		X
<b>XIV</b>		X
<b>XV</b>		X
<b>XVI</b>		X

Com base na tabela 8 é possível observar também uma variação significativa na retratação de atividades em grupo e individual nas duas técnicas (figuras negras e vermelhas). Enquanto somente 18,2% das cenas de figuras negras retratam atividades individuais, na técnica de figuras vermelhas essa proporção sobe para 56,2%. O que se deve a um reflexo das variações nas técnicas de apisoamento.

Um agricultor que antes necessitava ter um barracão ou “lona” para apisoar ou precisava fazer o transporte da prensa pelo vinhedo, poderá realizar o apisoamento

no interior de sua residência ou até mesmo como retratado na prancha X (anexo2) no interior de uma loja<sup>76</sup>, onde venderá a produção.

Em suma, constata-se um aperfeiçoamento na técnica de produção do vinho, à medida que o agricultor necessita proteger a sua produção de vinho das variações climáticas. A migração do apisoamento das uvas espaço externo para o interno é capaz de influir no tipo de objeto utilizado (apoio) e na forma de apisoamento realizada (da extração do mosto da uva sobre a prensa para o interior do vaso). Esta nova forma de apisoamento (dentro do vaso) permite ao pequeno proprietário rural produzir o vinho no interior de sua casa, reduzindo assim custos com mão-de-obra, mas ao mesmo tempo, fazendo com que o vinho por ele produzido tenha qualidade duvidosa.

### **3.8. Considerações finais**

Neste capítulo tivemos a oportunidade de verificar como se desenvolve a estrutura da produção do vinho e ao mesmo tempo como a evolução do processo implementado pelo agricultor tem íntima relação com a perspectiva do possível. É ela que leva ao aperfeiçoamento das necessidades que surgem com o decorrer do cultivo e da extração do mosto. Como sublinha Amouretti (1992, 86), a evolução da produção não depende de uma troca de ferramentas, quem irá indicar as modificações necessárias nesse processo é o tempo disponível no calendário de trabalho e a prática desse agricultor.

---

<sup>76</sup> Tal afirmação pode ser sustentada pela presença da bolsa, provavelmente de dinheiro, que o jovem segura na mão direita, assim como pelas inscrições presentes no vaso (ver: IMMERWARH, 122, nota 5 e 126). Este vaso será analisado minuciosamente no próximo capítulo.

No processo de plantio, poda e colheita, foi possível constatar a estreita relação que o planejamento do vinhedo no decorrer do ano agrícola (ISAGER SKYDSGAARD, 1992, 29) tem com a qualidade do vinho produzido. Constatou-se também que o sucesso desse processo tem íntima relação com o trabalho realizado pelo camponês (HANSON, 1992, 161), pois o homem do campo deve adaptar estratégias para dar conta das variações de tempo, condições econômicas e trabalho nas atividades realizadas.

---

## **Capítulo 4**

### **A produção do vinho e o mercado interno.**

Observou-se no capítulo anterior como se estrutura o processo de extração do mosto das uvas, com base na documentação textual e imagética. Mas como se caracteriza o vinho ático? É possível pensar em um volume de produção para ele? Qual o papel dos subprodutos no processo de vinificação? Quem consumia o vinho ático e onde ele era consumido? Este é o objetivo deste capítulo, tentar vislumbrar algumas respostas para estas questões colocadas com base na documentação textual e de pesquisadores contemporâneos, articulando sempre que possível tais elementos com a *corpora* da Dissertação.

#### **4.1 O vinho ático**

Ao entrarmos em contato com os autores que se dedicaram a analisar o vinho na antiguidade, constatamos que o vinho ático não é citado como um vinho de qualidade. Phillips (2003, 57), Bertrand e Brunet (1993, 178) enfatizam que este vinho não é descrito pelos autores antigos como um vinho de tradição, cujas ilhas de Tasos, Lesbos e Chio detinham. Na documentação textual há uma indicação que apresenta a baixa qualidade do vinho ático. No *Banquete de Xenofonte*, Callias organiza um grande banquete em honra de Sócrates e Antolykos. Nele o vinho ático é

negligenciado em proveito do vinho oriundo de Tasos ou de Mendes (BERTRAND e BRUNET, 1993, 178). Entre os pesquisadores contemporâneos o vinho ático aparece como um vinho de características locais, ou seja, era um vinho de qualidade inferior consumido pelo núcleo familiar dos pequenos e médios proprietários de terra, em oposição aos vinhos caracterizados como de exportação, os quais eram licorosos (das regiões de Tasos e Meronéia), feitos com uvas passas maduras e secas ao sol, assim como com o mosto cozido, responsável por aumentar ainda mais o teor de açúcar (AMOURETTI, 1998, 151).

O vinhateiro que visava produzir um vinho como o ático para consumo local, deveria priorizar a quantidade de vinho em detrimento da qualidade, cultivando pés de vinha fortes e utilizando ao máximo esse mosto de baixa qualidade para a produção de bebida cotidiana, que seria consumida o ano todo (AMOURETTI, 1992, 85 e 86).

Com base nestes elementos é possível constatar a íntima relação entre quantidade de pés de vinha e qualidade do vinho, dado que, vinhos de qualidade inferior são produzidos com um volume maior de uvas, enquanto que os vinhos de qualidade superior são extraídos do apisoamento de uvas selecionadas. O vinhateiro profissional neste processo também possui papel significativo, na medida em que regiões de pouco renome possuíam cultivadores não especializados (AMOURETTI, 1992, 86). Isto se deve ao fato que regiões com estas características não teriam recursos para contratar uma mão-de-obra qualificada, como a do vinhateiro, mas ao mesmo tempo sem este profissional qualificado o produtor de vinho desta região não teria acesso à técnica necessária para garantir a qualidade do seu vinho.

Uma alternativa possível para se entender a baixa qualidade do vinho ático é apresentada por Phillips (2003, 71). Este historiador nos traz que a palavra vinho era

usada para designar vários produtos na Grécia e Roma antigas. Desta forma, o vinho não representava somente a uva fermentada, mas outras bebidas que possuíam o vinho como base. Sendo assim, produtos como vinagre e zurrapa, marcadamente de baixa qualidade, estavam inseridos nesta categoria.

Mas porque o vinho ático não seria de qualidade? Que elementos fazem um vinho ser ou não de qualidade?

## **4.2 Qualidade do vinho**

Para que um vinho seja caracterizado como de qualidade é necessária a combinação de uma série de fatores: o solo, o clima, procedimentos de plantio, a escolha das uvas maduras na colheita e a etapa do apisoamento<sup>77</sup>. Todavia, podemos citar algumas destas etapas como mais significativas:

1) A colheita é uma etapa importante se visamos produzir um vinho de qualidade. Grandes colheitas resultam em pobre qualidade das uvas: menos açúcar, pouca acidez, pequenos bagos, cachos mais falhados ou secura na ponta dos cachos, além de grande susceptibilidade a insetos (HANSON, 1992, 164), o que resultaria na extração de sumo de qualidade inferior e perdas significativas das uvas que não estariam aptas à etapa do apisoamento. Brun (1993a, 557) enfatiza esta característica, sublinhando que enquanto o vinhedo de massa privilegia a quantidade, o vinhedo de qualidade deveria ter uma produção mais débil por pé, isto ocasionaria um vinho com teor alcoólico mais elevado.

2) A forma de extração do mosto das uvas também possui íntima relação com a qualidade do vinho produzido (BRUN, 1993a, 558). É possível perceber três formas de retirada do sumo das uvas que se relacionam com estas características:

1º) O sumo tirado sem contato humano e sem uso da prensa é capaz, de acordo com Phillips (2003, 68), de produzir um vinho de qualidade superior. Este tipo de extração do mosto das uvas apesar de produzir um vinho de melhor qualidade, não é retratado na cerâmica Ática, pois as cenas apresentam o apisoamento como o único método de esmagamento das uvas na antiga Atenas.

2º) A extração do sumo das uvas por prensas sofisticadas (que empregavam pesadas vigas pressionadas contra as uvas por uma espécie de molinete ou por um mecanismo de torção), produzem vinho de menor durabilidade. Esse tipo de prensa devido ao seu alto custo, não poderia ser adquirida por pequenos produtores, sendo encontrada em vinícolas comerciais maiores. A baixa durabilidade do vinho oriundo dessas prensas, de acordo com Phillips (2003, 68), se deve ao fato do sumo retirado das uvas ficar muito tempo exposto a impurezas. Para que este vinho tivesse maior durabilidade era necessário que o viticultor combinasse o sumo extraído sem o auxílio do apisoamento ou prensa com o obtido pela prensa sofisticada, esta mistura teria por resultado um vinho de média durabilidade. Cabe frisar que além deste tipo de prensa não aparecer nas cenas presentes nos vasos áticos na técnica de figuras negras e vermelhas, não há indicação entre os autores antigos da existência de vinícolas comerciais maiores em Atenas.

3º) O vinho feito pelo sumo obtido pela compressão dos pés, como era representado na cerâmica Ática, era geralmente de qualidade melhor que os oriundos das prensas mais sofisticadas. Este era um vinho estável podendo durar anos se fosse

---

<sup>77</sup> Muitos destes aspectos já foram apresentados no capítulo anterior.

conservado em condições favoráveis (PHILLIPS, 2003, 68). Apesar da constatada durabilidade do vinho extraído com os pés em detrimento do oriundo de prensas mais sofisticadas, não é possível dizer que o sabor do vinho de uma forma de extração do sumo da uva fosse melhor que o de outra. No entanto, Phillips (2003, 68) enfoca que o sumo resultante de cada um desses processos tinha características diferentes que eram transferidas para o vinho.

Sobre o sabor do vinho, é interessante enfatizar a dificuldade de se reconstituir sabores a partir das descrições das fontes históricas. Phillips (2003, 82) diz que muitas vezes palavras usadas para transmitir sensações entre pessoas de uma mesma época são frustrantes quando se busca transportar essas experiências através de milênios. Os vinhos gregos e romanos de acordo com este pesquisador eram definidos com base na sua doçura ou potência, sendo caracterizados como mais fortes ou menos fortes, assim como, mais doces ou menos doces. Ele supõe que a referência para a doçura do vinho seja o mel, mas não é possível confirmar com base em nenhuma documentação esta tese. Ele ainda confirma que o vocabulário de enologia na antigüidade era muito limitado, muitos dos aromas conhecidos pelos degustadores modernos para definir o vinho (chocolate, abacaxi, diesel, tabaco e etc..) eram desconhecidos pelos especialistas em vinho no mundo antigo.

No entanto, os conhecedores estavam atentos a coloração do vinho como representativa do seu aroma, dado que há uma íntima relação entre a cor e a potência do vinho. Phillips (2003, 70) relata que é provável que a maior parte do vinho produzido no mundo antigo fosse vermelho, apesar dos mais valorizados serem os brancos. O sumo das uvas de acordo com este pesquisador era sempre claro, o que lhe trazia a coloração vermelha eram as cascas escuras das uvas que permaneciam em

contato com o sumo durante o processo de fermentação. O tempo deste contato era responsável por determinar a cor do produto final.

Com relação ao vinho ático não há indicação entre os autores antigos e contemporâneos do tipo de uva utilizada<sup>78</sup>, mas com base nas pranchas presentes no catálogo é possível constatar que todas as que apresentam vinhas ao fundo (pranchas II, IV, V, VI, VII, IX, e X (anexo 1)), assim como a extração do sumo das uvas (pranchas II, III, VI e IX (anexo 1) e cestos repletos de uvas (pranchas IV, VI, VIII, IX (anexo 1) e VIII e IX (anexo 2)) apresentam uvas vermelhas e sumo escuro. Um indicio de que o vinho ático fosse em sua maioria tinto, como os da Trácia, Tasos e Chios (AMOURETTI,1998, 144). O único vinho citado pelos autores como branco vem a ser o de Mendes.

Amouretti (1998, 144) também observa a preferência dos gregos pelo aspecto da cor do vinho: o vinho tinto ou negro (*melas*) era comparado por eles a púrpura do sangue; o vinho branco (*lenkos*) possuía cor amarelada. Havia também os vinhos rascantes (*austeroi*), secos (*xéroi*), macios (*melakoi*), suaves (*glukeis*), os que tinham buquet (*ozontes*)<sup>79</sup>, os leves (*leptoi*) ou espessos (*pacheis*), os quentes (*thermos*) ou fracos (*asthemesteros*). Esta autora diverge da observação de Phillips afirmando que os vinhos mais apreciados eram negros, fortes, oleosos e envelhecidos, sendo tal envelhecimento garantido por ânforas bem arrolhadas.

Sobre o sabor do vinho pode se destacar o uso de alguns elementos com vista a melhorar a qualidade do mesmo. De acordo com Phillips (2003, 81), os vinhos consumidos pelos grupos mais abastados eram de sabor adocicado. Nele eram usados

---

<sup>78</sup> Phillips (2003, 83) sublinha que umas das limitações para se imaginar o vinho da antiguidade é a ausência de dados sobre que tipos de uva eram usados para se fabricar o vinho. Apesar de alguns autores antigos mencionarem um tipo específico de uva, este pesquisador destaca a impossibilidade de se fazer relações entre estas e as uvas modernas.

ervas e temperos com vista a realçar o sabor desta bebida. Catão (*On Agriculture*, CV) dá uma receita para conferir ao vinho um sabor adocicado: ele indica que se coloque dentro de um recipiente onde o mosto da uva será fermentado, uma telha untada com resina<sup>80</sup>, coberta com cinzas e ervas aromáticas. Um outro aspecto relacionado ao sabor do vinho que pode ser sublinhado vem a ser a prática de cozimento do mosto em recipiente de chumbo (PHILLIPS, 2003, 81-82). Cabe enfatizar, que apesar desta prática ser muito citada pelos autores contemporâneos que se dedicaram ao estudo do vinho, não há indicações nos autores antigos gregos sobre o uso desta prática em vinícolas atenienses.

### **4.3 Vinificação e seus subprodutos**

O apisoamento das uvas é uma das etapas do processo de fabricação do vinho, e um mecanismo necessário para a obtenção de outros produtos que não este. Os subprodutos do processo de vinificação são mais acessíveis economicamente, permitindo ao viticultor que os consuma obter excedentes de vinho que poderão ser comercializados em mercados locais.

Apesar de ser um produto que provavelmente poderia ser consumido por membros menos abastados da sociedade, pouco se fala desses subprodutos na documentação referente ao período arcaico e clássico ateniense. A documentação característica do período romano é a responsável por trazer a tona indícios significativos da forma como estes subprodutos eram fabricados e até mesmo

---

<sup>79</sup> Phillips (2003, 82) enfatiza que apesar de poucos escritores antigos fazerem menção ao buquê, esta era uma qualidade reconhecida na bebida.

consumidos. As únicas documentações referentes à Atenas, que nos traz elementos sobre estes subprodutos, são os *Tratados Hipocráticos* e uma comédia aristofânica<sup>80</sup> onde ocorre menção ao vinário, um subproduto resultante do bagaço da uva.

Phillips (2003, 74) enfatiza que nem só o tipo de vinho consumido na antiguidade era indicativo de diferenças econômicas no interior da sociedade. Mas, o consumo de produtos e subprodutos do vinho poderiam ser responsáveis por essa variação social. Enquanto os pobres consumiam uma bebida rala, de baixo teor alcoólico e, freqüentemente azeda, feita a partir da fermentação de água com as cascas, cabos e sementes que sobravam da última prensagem. O grupo mais abastado bebia vinho doce, encorpado, mais estável e consideravelmente caro.

Estes subprodutos são oriundos do vinho, mas mais precisamente dos resíduos pós-prensagem: o bagaço (*tryks*). Resíduo que de acordo com Amouretti (1993, 464) possui uma taxa de acidez importante, Columela (*On Agriculture*, XII, 36) descreve este resíduo como um doce torrão, enfatizando o alto teor de açúcar deste produto. Amouretti (1993, 469) ressalta que o bagaço pode possuir qualidades diferentes, podendo ser branco ou vermelho de acordo com o vinho que lhe der origem. Apesar de ser o líquido que dá base a vários outros subprodutos, o bagaço também é considerado um produto vinário (AMOURETTI, 1993, 470).

Amouretti (1993,464) sublinha que este resíduo pode ser extraído a partir de:

1) restos depositados no fundo do mosto fermentado na cuba; 2) sobras depositadas sobre o líquido em fermentação, também denominado de “chapéu”; e 3) resíduos

---

<sup>80</sup> A resina além de ser um conservante eficiente, dava ao vinho um sabor agradável, ou disfarçava sabores desagradáveis (PHILLIPS, 2003,81).

<sup>81</sup> Aristófanes (*The Peace*, vv. 576) ao falar sobre as coisas que o campo fornece usa o termo *trygós* que na tradução aparece como vinho. No entanto, ao verificarmos a análise de Amouretti (1993, 464) sobre os subprodutos verificamos o uso do termo *tryks* como resto, ou seja, resíduo do processo de prensagem que diluído em água dá origem a zurrapa. Ao verificarmos o Bailly (1950) é possível constatar que o termo *trygós* está no

depositados sobre as paredes dos recipientes durante o cozimento do mosto ou durante a fermentação alcoólica. Ela ainda enfatiza que para retirar estes resíduos é necessário que o líquido durante o processo de fermentação ou cozimentos fique em repouso.

É necessário atentar que as modalidades de transformação das uvas utilizadas na prensagem é que serão responsáveis pela obtenção de subprodutos de qualidades diferentes (AMOURETTI, 1993, 463), visto que a cadeia operatória da vinificação é contínua (AMOURETTI, 1993, 469). Após a prensagem, dada a temperatura elevada no Mediterrâneo, é iniciado ainda nas cubas o processo de fermentação (AMOURETTI, 1993, 468), o que desencadeia processos químicos que vão resultar em produtos novos rapidamente.

Dentre os vários produtos vinários resultantes do mosto os autores contemporâneos se referem, no que tange a Grécia, a dois tipos: a zurrapa e o vinagre.

A zurrapa é fabricada a partir do bagaço<sup>82</sup>. Amouretti (1998, 144 e 147 e 1993, 470) enfatiza que a zurrapa era uma bebida oriunda do bagaço ou do vinagre com água. Ela era a bebida consumida pelo escravo e pelo camponês, em detrimento do vinho tinto de melhor qualidade. O consumo deste subproduto permitia ao pequeno proprietário vender o excedente de sua produção.

O vinagre (*hóksos*) é, de acordo com Amouretti (1993, 470) o processo que se estende além da fermentação alcoólica e monolática com o vinho ao ar livre. É uma bebida apreciada principalmente pelos gregos (AMOURETTI, 1993, 470), podendo

---

nominativo, esta mesma palavra no genitivo é denominada *trýks* (resto do processo de prensagem). Desta forma, apesar do termo ter sido traduzido como vinho, um dos seus significados pode ser resto do vinho.

<sup>82</sup> A mais antiga e completa receita deste subproduto aparece em Hipócrates (*Tratados Hipocráticos, As feridas*, VI, 12). O texto de Hipócrates também serve de anotação para Plínio (*Natural History*, XII, 130) que também fala sobre este subproduto.

ser vendida sob o mesmo título do vinho. No que tange a este aspecto, Amouretti converge com a opinião de Phillips (2003, 70) que sublinha que a palavra vinho era usada para designar vários produtos tanto na Grécia como na Roma antiga, visto que, o vinho significa não só o vinho fermentado da uva, como também outras bebidas que tinham o vinho como base, como é o caso do vinagre.

Amouretti (1993, 470) enfatiza que o sucesso desse produto se deve não só ao gosto pelo ácido, mas também pelos seus múltiplos usos: conservação de alimentos, bebida (ao ser misturada a água) e condimento. Há também seus usos medicinais: para picada de serpente, contra úlcera ou contra tosse (Teofrasto, *Enquiry in to Plants*, 20, 4).

Hipócrates (*Tratados Hipocráticos, Digestão*, XXXIII, 6, 9, 12) sublinha que ter um bom vinagre classifica uma casa de forma positiva.

Columela (*On Agriculture*, XII, 5) apresenta em sua obra receitas de consumo para esse subproduto do vinho com a adição de levedo triturado, figo seco, nozes e etc..., com vista a tornar o consumo desta bebida mais saboroso. Flandrin (1998, 112) enfatiza que, muitas vezes o vinho consumido era o vinagre com água, também denominada de zurrapa.

Sobre estes subprodutos é importante frisar que a etapa do apisoamento das uvas fundamental para o processo de fabricação do vinho, também é uma etapa necessária para a fabricação dos subprodutos do vinho. A divisão produto/subproduto se faz após a extração do sumo das uvas. Este último se produz com os resíduos ou com a continuação do processo de fermentação ao ar livre (como é o caso do vinagre).

Phillips (2003, 70) afirma que para se produzir o vinho, nos trinta dias de fermentação as paredes internas das jarras deveriam ser raspadas com uma espécie

de vassoura feitas de galhos de olmo para a retirada dos resíduos nela grudado. Este procedimento garantiria um vinho mais escuro e ácido. As jarras seriam então lacradas até a primavera quando o vinho seria transvasado e guardado em ânforas limpas.

Tal caracterização, pressupõe que vitícolas especializadas na produção do vinho utilizariam em seu processo os resíduos. Vitícolas de pequenas propriedades poderiam retirar esses resíduos e fabricar um vinho menos denso e ao mesmo tempo subprodutos como a zurrapa.

Amouretti (1992, 85) propõe que existam dois tipos de apisoamento: o direto sobre as uvas para o vinho e o apisoamento do mosto diluído para a zurrapa. A operação da vindima e prensagem depende do objetivo perseguido. O único indício na cerâmica desta segunda forma de apisoamento, sugerida por Amouretti, é mostrada na prancha IX (anexo 1), onde um sátiro apisoa uvas sobre a prensa (primeiro tipo de apisoamento descrito por Amouretti). O mosto escorre para uma cuba sob a prensa e nesta uma mênade apisoa o mosto, atividade que segundo Amouretti poderia produzir a zurrapa se diluída.

#### **4.4 Comercialização do vinho e consumo local**

Apesar da constatação com base no item 4.1 de que o vinho ático não era de boa qualidade, acreditamos que o mesmo era comercializado. Mas como se dava a comercialização do vinho e por que acreditar nessa possibilidade?

O primeiro indício que podemos citar na documentação sobre a comercialização do vinho Ático, vem a ser um vaso na técnica de figuras vermelhas

(prancha X (anexo 2)) com tema no apisoamento das uvas. Nesta *psykter*<sup>83</sup>, dividida em quatro partes, é possível observar a concomitância da extração do sumo das uvas e de sua comercialização. A cena ocorre no espaço interno sendo citada por pesquisadores como ocorrida no interior de uma loja. Chevitarese (2000a, 222) sublinha que esta cena esta relacionada a ambiente tipicamente urbano, ocorrendo provavelmente em uma loja, onde possivelmente, seria realizado o trabalho de apisoamento e a venda do vinho. A possibilidade da cena ocorrer em espaço urbano deve ser tratada com cuidado, dado que seria complicado e custoso o transporte das uvas ainda em cachos para serem apisoadas no espaço urbano. Seria muito mais prático o transporte do vinho já pronto em ânforas, visto que, o formato das ânforas as torna fáceis de serem removidas e armazenadas, pois elas poderiam ser giradas e depositadas em galpões umas sobre as outras (PHILLIPS, 2003, 61 e 62). Acreditamos que realmente esta cena de comercialização do vinho ocorresse em uma loja, mas localizada no espaço rural próxima a propriedade<sup>84</sup>.

Apesar do estado fragmentado do vaso que não nos permite definir claramente todas as cenas, é possível constatar que esta é atípica na cerâmica Ática, pois retrata a comercialização do vinho ou mais especificamente do sumo extraído das uvas. A constatação de uma cena de comercialização do vinho pode ser sustentada com base na cena (a) da prancha X (anexo 2), onde um jovem segura uma pequena bolsa provavelmente de dinheiro<sup>85</sup> e pelas próprias inscrições presentes no vaso

---

<sup>83</sup> Esta *psykter* foi interpretada e publicada pela primeira vez como sendo uma cena de pesca (um grupo de pescadores após o retorno do mar estava guardando redes e separando peixes). Immerwahr (1992, 121-131) questionou esta interpretação através de um estudo minucioso da cena, e da observação de objetos, tais como: bolsas feitas de pele de cabra para armazenar vinho e sacos de condicionamento de uvas, concluindo que a cena contida neste vaso estaria relacionada à fabricação do vinho e não com a pesca, como havia sido afirmado anteriormente.

<sup>84</sup> Não é possível afirmar, mas esta loja poderia se localizar em uma propriedade rural próxima da cidade (*ásty*), facilitando assim a comercialização do produto.

<sup>85</sup> Sobre esta ver: IMMERWAHR, 1992, 122, nota 5.

relacionadas com medidas líquidas (IMMERWAHR, 1992, 126). Um jovem fala *pente khoí [dia] kalá* (cinco boas medidas de *chóes*), o homem barbado fala *tria* (três *chóes*), o jovem confirma *tria toi d[ódo??]* ( eu colocarei em três certamente). De acordo com Immerwahr (1992, 124), os personagens desta cena estão negociando tendo a *chous* por medida. Esta inscrição, segundo este pesquisador, se refere à quantidade que pode ser posta em um recipiente.

Não é possível dizer com base na cena presente no vaso se o que está sendo negociado era o vinho já pronto ou o sumo por eles apisoado, dado que a cena por estar bem danificada não nos permite uma visualização clara. Mas, é possível constatar: 1) ausência de recipientes na cena, onde o vinho pudesse ser armazenado para a venda (*píthoi* ou ânforas); e 2) presença de um jovem na cena (a), com o os pés e braços dentro de uma cuba, indicando assim a possibilidade de estar apisoando as uvas. Um outro aspecto que destaca a dificuldade de especificação do produto que estava sendo comercializado (sumo da uva ou vinho), vem a ser a constatação de que o vinho comercializado nesta loja seria oriundo de uvas colhidas e apisoadas no ano anterior, dado que, elas necessitariam de um período de repouso para que ocorresse a fermentação láctica e alcoólica. Desta forma, o vinho oriundo do apisoamento realizado na cena só teria seu processo finalizado na primavera do ano seguinte. Tal aspecto indica a necessidade de recipientes onde estariam armazenados o vinho novo para venda, o que já sublinhamos não ser observado na cena. Todavia, apesar da dificuldade de especificação, esta cena é caracterizada como de comercialização do vinho. Tal afirmação se deve a presença na figura (b) desta cena de uma bolsa feita de pele de cabra que é usada para armazenar o vinho, na mão direita de um dos personagens. Infelizmente, não é possível fazer paralelos desta cena com outras de comercialização do vinho, dado que, de acordo com Immerwhr (1992, 127) este é o

único vaso a mostrar a concomitância da atividade de fabricação e venda do vinho novo.

Um segundo indício na documentação imagética de uma comercialização do vinho pode ser observado em dois vasos áticos da técnica de figuras negras, nas pranchas VI e IX (anexo 1). Apesar destas duas cenas apresentarem somente a colheita das uvas, seu transporte em cestos e o apisoamento das mesmas. Podemos pensar, com base na caracterização da produção do vinho ático, que estas cenas retratam a produção do vinho com vista a uma posterior comercialização. Isto se deve:

1) Ao elevado número de trabalhadores envolvidos nas cenas (oito na prancha VI (anexo 1) e dezoito na prancha IX (anexo 1)), apesar da videira requerer um trabalho intensivo como apresentado no capítulo três, necessitando de acordo com Amouretti (1992, 85), de um apelo massivo de mão de obra. O camponês, em sua pequena propriedade, faz uso de mão de obra familiar e escrava (HANSON, 1992, 165) em pequeno número. Isto se deve à reduzida dimensão da sua propriedade. Desta forma, somente o grande e médio proprietário teria recursos e necessitaria fazer uso de mão de obra em grande número;

2) As dimensões da videira (prancha VI e IX (anexo 1)) são um segundo indicativo da possibilidade de comercialização do vinho. As parreiras, nas duas cenas, ocupam toda a superfície onde esta é representada, denotando um maior volume de uvas e, por conseguinte, de vinho produzido. Este vinho apesar de baixa qualidade<sup>86</sup>, devido ao seu volume, poderia ser comercializado nos mercados locais, ou armazenado para posterior consumo e venda.

---

<sup>86</sup> Como já sublinhado no capítulo anterior, grandes colheitas resultam em uvas e vinho de baixa qualidade (HANSON, 1992, 164).

A única documentação textual a apresentar este elemento vem a ser uma passagem de Demóstenes (42), onde ele fala de Phainippos, um proprietário de terra que segundo Osborne (1993, 123) era relativamente conhecido por se envolver no tribunal em assuntos ligados a sua propriedade. Através da Oração de Demóstenes é possível perceber a natureza de sua exploração agrícola, onde a produção do vinho apresenta certo destaque. A descrição da propriedade de Phainippos nesta oração, indica que nela havia uso de força animal e humana (42. 7-20). Osborne (1993, 124) destaca que a força humana empregada nesta propriedade, poderia ser escrava ou assalariada, visto que, em momentos de pico agrícola, a agricultura Ática fazia uso de trabalho assalariado.

Os dados fornecidos por Demóstenes, indicam que Phainippos possuía um vinhedo produtivo em sua propriedade. Osborne (1993, 127) cita que tal característica pressupõe que Phainippos tivesse à sua disposição, vinho que poderia ser guardado por um longo período para ser disposto quando as condições de mercado fossem particularmente favoráveis. Esta constatação de Osborne (1993, 127) se deve ao fato que Phainippos, além de produzir para cumprir as exigências do consumo interno de sua propriedade, tinha certa preocupação com o mercado local. Tal dado é constatado não só pela produção do vinho como sublinhado, como também pela exploração de outros produtos como a madeira, apesar do caso de Phainippos ser o único que se tem acesso na documentação textual sobre a produção com o objetivo de posterior comercialização. Osborne (1993, 128) atenta com relação a este aspecto que é possível admitir que a informação que se tem sobre Phainippos não é excepcional, não sendo ele atípico em suas necessidades e práticas. Apesar de Phainippos ser o único citado na documentação textual, não deve ser considerado um caso isolado entre os ricos proprietários atenienses. Osborne (1993, 136) acredita que os cidadãos abastados

estavam diretamente envolvidos com o mercado e que esta relação seria uma forma de buscar uma maior demanda por dinheiro.

A realidade descrita por Osborne parece estar intimamente relacionada com a documentação imagética (pranchas VI e IX (anexo 1) e X (anexo 2)) que traz indícios da comercialização do vinho, visto que, estas cenas parecem diferir muito das que caracterizam uma pequena propriedade, pois demandavam maior volume de mão de obra e apresentavam um vinhedo de grandes dimensões.

O camponês ático, além de possuir uma propriedade de tamanho reduzido, para garantir a sua subsistência, fazia uso de várias culturas diferentes<sup>87</sup>. O reduzido número de parreiras nessas propriedades indicam que a maior parte do vinho produzido era consumido no interior desta propriedade, dado que tal aspecto, impediria que este possuísse uma produção extra, em grande volume, para comercializar no mercado local. Sendo assim, apesar do camponês poder comercializar seus produtos, consegue, de acordo com Osborne (1993, 122-123), se manter fora das necessidades de compra e venda no mercado. Isto porque, muitas das necessidades não satisfeitas pela sua subsistência, poderiam se dar através da troca entre vizinhos (OSBORNE, 1987, 108).

Os poucos indícios na documentação textual e imagética da comercialização do vinho pode estar intimamente relacionada à indicação de apenas três locais de mercados na Ática: a Agorá, o Pireu e a região das minas. Acreditamos que poderiam existir outros locais de comercialização do vinho que não estes. Uma constatação disso aparece na documentação imagética (prancha X (anexo 2)), a existência de uma loja na cena, onde o vinho era comercializado, pode não ser tão atípica como

---

<sup>87</sup> O mesmo é observado nos cultivos dos grandes proprietários. No entanto, devido ao tamanho de sua propriedade ou a quantidade de propriedades que este tivesse dispersa no território ático, seu produto final

apresentada na cerâmica. Osborne (1987, 108) enfatiza que possivelmente havia outros locais onde a troca regular acontecia, mas estes permanecem desconhecidos.

No que tange a exportação do vinho ático, é possível enfatizar que não há entre os documentos antigos indicações sobre este aspecto. O vinho que apresenta maior indicio na documentação sobre sua exportação, vem a ser o oriundo da ilha de Thasos, há duas inscrições referentes ao quinto século que indicam a importância da fiscalização sobre a comercialização deste produto. Osborne (1987, 107) atenta que este aspecto indica que a produção desta ilha havia aumentado significativamente. Este mesmo tipo de lei é observada com relação à Ática, mas não no que se refere ao vinho e sim ao azeite. Por este motivo, Osborne (1987, 36) acredita que os antigos atenienses tenham se tornado grandes produtores de azeite de oliva, dado que, de acordo com este pesquisador, Sólon proibiu a exportação de todos os produtos agrícolas, exceto os provenientes das oliveiras.

Apesar de não ser um produto exportável, o vinho ático era consumido nas casas e também em ocasiões públicas. Certamente, como já frisado, o vinho consumido não era o mesmo para todos os segmentos da sociedade, dado que o consumo do vinho refletia distinções sociais. Enquanto os membros mais abastados da sociedade consumiam vinho mais doce oriundos de outras regiões do território grego, os grupos populares consumiam o vinho fabricado nas vinícolas locais e até , como já citado, subprodutos de baixa qualidade.

A despeito do consumo de vinho fabricado nas vinícolas locais, podemos citar uma festividade como o local propício para o consumo deste em grande volume, qual seja: A Antestérias. Esta festividade é fundamental quando se pensa o vinho ático,

---

(oriundo das colheitas, produção de vinho e azeite de oliva), seria significativamente superior ao do pequeno proprietário de terra.

dado que: 1) esta era a única festividade presente no calendário oficial que se comemorava a produção do vinho novo, e o primeiro consumo do mesmo; e 2) a Antestérias era o momento onde um grande volume de vinho era necessário, possivelmente, requerendo para isso os vinhos fabricados nas vinícolas locais.

#### 4.4.1 A Antestérias

A Antestérias é uma festividade associada ao florescimento e que tem por finalidade celebrar o vinho novo e simbolizar a passagem do inverno para a primavera, sendo de acordo com Tucídides (2.15.4) o festival grego mais antigo. Sua importância é atestada pelo fato deste festival dar nome ao mês em que ocorre, o *Anthesteriôn*. Penna (2004, 1) sublinha que apesar da Antestérias ter suas principais cerimônias no espaço urbano, *ásty*, ela era um festival de caráter rural. Lima (2000, 92) destaca que esta comemoração proporcionava uma maior integração entre o espaço rural (*chôra*) e o urbano (*ásty*). Como já sublinhado, a Antestérias era responsável por marcar o início da primavera, período em que os camponeses iniciavam um novo ciclo agrícola. Ela era uma festividade de cunho popular, dado que tinha a participação de todos os membros da sociedade, desde crianças até escravos (PENNA, 1977, 107).

O festival se estendia por três dias, 11º, 12º e 13º Anthestérion, sendo denominado respectivamente: *Píthoigia* (dia onde eram abertos os *píthoi* e realizadas as primeiras libações a Dionísio); *Chóes* (dia em que ocorria a competição dos

bebedores e o casamento de Dionísio); e *Chýtroi* (dia onde eram celebrados os ritos funerários, também denominado dia “das panelas”) (PENNA, 2004, 14)<sup>88</sup>.

Há três etapas desta festividade em que é possível se perceber o consumo do vinho: 1) no primeiro dia onde os *píthoi* são abertos e há as primeiras libações ao deus; 2) no campeonato dos bebedores onde quem participava deveria tomar uma *chous* cheia de vinho. Quem a terminasse primeiro ganhava como prêmio um odre repleto de vinho puro; e 3) nos rituais privados, onde ocorreriam banquetes, no dia das *Chóes* (LIMA, 2000, 94)

O primeiro dia do festival era marcado pelo transporte dos *píthoi* de barro. Penna (2004, 32), sublinha que no primeiro dia da festividade, *Píthoigia*, haveria uma procissão acompanhada por carroças vindas das áreas rurais (*chôra*) que trariam os *píthoi* lacrados contendo o vinho. Estes tonéis seriam levados até o templo da divindade (*Liminaî*) onde seriam realizadas as primeiras libações e se provaria o vinho fabricado no ano anterior. Penna (2004, 32, nota 13) enfatiza, que a maioria dos autores acreditavam que os camponeses de toda a Ática viriam nestas carroças (BURKERT, 1972, 216-218). Parke (1977, 107) diverge desta opinião afirmando que os *píthoi* seriam abertos individualmente pelos produtores de vinho que levariam uma quantidade menor para o santuário. Hamilton (1992, 9) questiona se os *píthoi* poderiam ser levados para o templo de *Liminaî*, e sobre o número de pessoas que estaria envolvida na prática de provar o vinho.

Sobre este aspecto, cabe enfatizar não haver indicação na documentação deste vinho trazido em procissão para o templo de Dionísio do Pântano, ser o mesmo consumido no segundo dia da festividade na competição dos bebedores. Acreditamos

---

<sup>88</sup> Há toda uma discussão por parte dos pesquisadores sobre a divisão temporal dessa festividade: um ou três dias, este mesmo pesquisador (PENNA, 2004) apresenta em seu primeiro capítulo uma profunda discussão sobre esta possibilidade.

na afirmação feita por Burkert de que os camponeses trariam estes *píthoi* repletos de vinho, e que possivelmente este seria consumido no segundo dia da festividade.

O segundo dia da festividade era marcado por uma procissão que percorria a cidade. Van Horn (1951, 25) acredita que ela estaria relacionada a um outro aspecto ritual da festa, o casamento de Dionísio. O evento fundamental deste dia para pensar o consumo do vinho ático, era a competição dos bebedores. De acordo com Lima (2000, 93) nesta competição um certo número de cidadãos era convidado pelo sacerdote de Dionísio para participar do evento que acontecia provavelmente no edifício dos *thesmosthetai*, na *Agorá*. Os participantes isolados em mesas tinham sua *chous* repleta de vinho. Após as regras do concurso serem apresentadas pelo arauto e o soar da trombeta (*sálpinx*), o primeiro que esvaziasse a *chous* era o vencedor.

Apesar do financiamento de festividades oficiais por membros mais abastados na comunidade ser uma prática comum no que se refere à Atenas, não há nenhuma indicação na documentação sobre um financiamento da festividade como um todo. Todavia, Plutarco<sup>89</sup> faz referências sobre os fundos do festival das *Chóes*. Ele cita que Demades parece conter uma soma de 50 *dracmas* para cada cidadão<sup>90</sup>. Este indicio na documentação textual traz a tona o consumo do vinho fabricado nas vinícolas locais. Para dar conta do elevado consumo do vinho na festividade era necessário recorrer aos vinhos fabricados nessas vinícolas. Tal constatação se deve ao elevado custo que a importação de vinhos considerados de qualidade superior como os oriundos das ilhas de Thasos, Meronéia e Chios.

Há poucos documentos que se remetam ao segundo dia da festividade. *Os acarnense* (vv. 1085-1095) de Aristófanes é um deles, ele apresenta três passagens

<sup>89</sup> *Political Precepts* 25 (818e) *Apud* HAMILTO, 1995, 28.

<sup>90</sup> Hamilton (1995, 32) enfatiza que esta soma é possivelmente exagerada.

referentes a este dia, nestas passagens Dicaiópolis é convidado para um jantar (*deípnon*), no espaço público, ou seja, no templo de Dionísio do Pântano. Hamilton (1995, 12) afirma com relação a estas passagens de Aristófanes que este apresenta indícios de rituais privados e públicos no dia das chões. Tal aspecto é fundamental se pressupomos distinções sociais no que se refere ao consumo do vinho, dado que, era possivelmente nestes banquetes privados que os vinhos oriundos de outras localidades, caracterizados como de qualidade superior, seriam consumidos.

---

## Conclusão

Nesta pesquisa de Dissertação estudamos como o vinho era fabricado na antiga Atenas. Inicialmente achamos que só as etapas referentes ao apisoamento e armazenamento das uvas fossem fundamentais para produzir o vinho, por isso resolvemos dar à documentação iconográfica um papel de destaque na pesquisa.

No decorrer desses dois anos notou-se o quão complexa era essa atividade, como ela dependia não só dessas etapas como das referentes a plantio, enxertagem, poda, estacamento e colheita. Como o solo, a iluminação e a umidade eram fundamentais para definir a qualidade do produto oriundo desse processo, assim como, a mão de obra empregada na atividade e a existência do detentor de uma *técne* dessa produção eram fundamentais. O homem do campo realiza durante todo o ano um exaustivo trabalho, sem ter idéia das perdas que poderia ter no decorrer deste ano agrícola. Somente a documentação foi responsável por fornecer essa visão sobre a atividade.

Nos capítulos estruturados buscamos primeiramente situar a pesquisa, apresentando de que ponto partimos e que sociedade estamos analisando. Em seguida desenvolvemos respectivamente cada uma das hipóteses apresentadas na introdução.

Inicialmente, nos debruçamos de maneira mais sistemática na documentação imagética, articulando a textual e imagética no terceiro capítulo, e dando mais ênfase para esta última no quarto.

No segundo capítulo, conseguimos verificar o pintor ático, apesar de retratar seres míticos em detrimento de humanos em um número significativo de cenas (vinte do total). Apresentou uma mesma estrutura que fez perceber não só que se tratavam de camponeses realizando a atividade, como também que estava lidando com um *cânon*, ou seja, um modelo seguido pelos pintores para retratar o processo de fabricação do vinho. Verificou-se ainda elementos pertencentes a estas cenas e suas relações com o universo mítico e com a atividade em si.

O terceiro capítulo, que já havia sido escolhido para ser desenvolvido na defesa de qualificação devido a este ser a “mola mestra” que sustenta toda a engrenagem da pesquisa, sofreu o acréscimo da definição da estrutura física climática de Atenas, pois é fundamental fazer estas definições se o objetivo é estudar uma atividade agrícola. Neste capítulo, também buscamos apresentar a segunda hipótese de trabalho, mas antes de defendê-la, realizamos, através de profícuo diálogo entre as duas documentações bases da pesquisa (documentação textual e imagética), a caracterização de cada uma das etapas desse processo. Em seguida conseguimos mostrar, com base em tabelas quantitativas, as variações e desenvolvimentos da etapa representada na cerâmica Ática na técnica de figuras negras e vermelhas.

O quarto capítulo foi uma difícil busca de vislumbrar o consumo do vinho. Sendo o capítulo mais exaustivo, dado a tarefa de levantar elementos para verificar essa possibilidade. Os subprodutos também foram uma grata surpresa do decorrer da pesquisa, pois no início, não se havia atentado para estes como uma possibilidade de consumo.

Acredita-se ter defendido a contento as hipóteses de trabalho formuladas. Devido a riqueza que vem a ser as ligações que o vinho possui no interior

da sociedade ateniense, acredita-se que esta pesquisa ainda deve se estender pós esse.

A ausência de um incentivo financeiro para a realização dessa pesquisa tornou o trajeto até aqui mais penoso do que ele poderia ter sido. Assim como os reduzidos trabalhos referentes a agricultura na Grécia antiga também o fizeram, apesar dos vitoriosos esforços desenvolvidos pelos pesquisadores de História antiga no Brasil.

Trabalhos posteriores poderão esmiuçar uma série de problematizações percebidas durante a pesquisa. Nesta etapa acredita-se ter chegado a um nível satisfatório de argumentos referentes ao tema desenvolvido, sem a pretensão de esgotar o assunto.

---

## Documentação

### 1 Documentação Textual

ARISTOPHANES. **The acharnians**. Cambridge: Harvard University Press, 1984.

\_\_\_\_\_. **The Clouds**. Cambridge: Harvard University Press, 1984.

\_\_\_\_\_. **The Peace**. Cambridge: Harvard University Press, 1995.

\_\_\_\_\_. **The Thesmophoriazusae**. Cambridge: Harvard University Press, 1982.

CATO, Marcus Porcius. **On Agriculture**. Cambridge: Harvard University Press, 1994.

COLUMELLA. **On Agriculture**. Cambridge: Harvard University Press, 1994.

DEMOSTHENES. **Private Orations**. Cambridge: Harvard University Press, 1990.

HESÍODO. **Les Travaux et les jours**. Paris: Les Belles Lettres, 1982.

HIPÓCRATES. **Tratados Hipocráticos**. Madrid: Gredos, 1986.

HOMÉRE. **Iliade**. Paris: Les Belles Lettres, 1995.

HOMER. **The Odyssey**. Cambridge: Harvard University Press, 1985.

PLINY. **Natural History**. Cambridge: Harvard University Press, 1996.

THEOPHRASTUS. **De Causis Plantarum**. Cambridge: Harvard University Press, 1990.

\_\_\_\_\_. **Enquiry in to Plants**. Cambridge: Harvard University Press, 1994.

VARRO, Marcus Terentius. **On Agriculture**. Cambridge: Harvard University Press, 1994.

XENOPHON. **Économique**. Paris: Les Belles Lettres, 1993.

## 2. Documentação Imagética

IMMERWAHR, H. R. New Wine Ancient Wineskin. The Evidence from Attic Vases,  
In: **Hesperia** 61, 1992.

MALAGARDIS, N. Images du Monde Rural Attique à L'Époque Archaïque, In:  
**Archaiologike Ephemeris** 127, 1988.

SPARKES, B.A. Treading The Grapes, In: **Bulletin Antike Beschaving** 51, 1976.

---

## Bibliografia

### 1- Dicionários

BAILLY, A. **Dictionnaire Grec – Français**. Paris: Hachette, 1950.

### 2- Teóricos

BORGEAUD, Phillipe. O Rústico, In : VERNANT, Jean Pierre (org.). **O Homem Grego**. Lisboa: Editorial Presença, 1994, p. 133-143.

BOURDIEU, Pierre. La Société Traditionnellé: Attitude à l'égard du temps et conduite économique, In: **Sociologie du Travail** 1, 1963, p. 24-44.

BURKE, Peter. **Cultura Popular na Idade Moderna**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

CARDOSO, Ciro Flamarion. Economia e Sociedade Antigas: Conceitos e Debates, In: **Sete Olhares Sobre a Antiguidade**. Brasília: UNB, 1994.

\_\_\_\_\_.Camponês, Campesinato: Questões Acadêmicas, Questões Políticas. In: CHEVITARESE (org.) **O Campesinato na História**. Rio de Janeiro: Relume Dumará: FAPERJ, 2002.

CARO BAROJA, Julio. The city and the country: reflexions on some ancient commonplaces. In: PITT-RIVERS (ed.) **Mediterranean Countrymen**. Paris, La Haye: Mouton, 1964, p. 27-40.

- CHAYANOV, Alexander. Sobre a teoria dos sistemas econômicos não capitalistas. In: **A Questão Agrária**. Brasília: Brasiliense, 1981, p. 133-163.
- CHEVITARESE, A.L. Pastores e trabalhadores na Ática nos Períodos Arcaico e Clássico, In: **Clássica: revista Brasileira de Estudos Clássicos**, 13/14, (2000/2001), São Paulo, p. 123-144.
- DALTON, George. Peasantries in Anthropology and History, In: **Current Anthropology**, 13 , 1972, p. 385-415.
- FINLEY, M. I. **História Antiga: Testemunhos e modelos**. São Paulo: Martins Fontes, 1994.
- \_\_\_\_\_. **A Economia Antiga**. Lisboa: Afrontamentos, 1986.
- \_\_\_\_\_. **Economia e Sociedade na Grécia Antiga**. Rio de Janeiro: Martins Fontes, 1989.
- FIRTH, Raymond. **The Elements of Social Organization**. London: Watts, 1951.
- FOSTER, George. What is a Peasant? In: POTTER, J.M. **Peasant Society: a Reader**. Boston: Little Brown, 1967, p. 2-14.
- FOUCHARD, A. Le Statut des Agriculteurs dans la Cité Grecque Idéale au IV<sup>o</sup> Siècle avant J-C. In: **Revue des Études Grecques**. Tome CVI (1993). France: Belles Lettres, p. 61-81.
- GALLEGO, Julián. Perspectivas sobre la Historia Agraria de la Grecia Antigua. In: **PHOÏNIX**. Rio de Janeiro: 7 letras, 2001.
- GERNET, L. **Antropología de la Grecia Antigua**. Madrid: Taurus, 1980.
- KEARNEY, Michel. Reconceptualizing the pesantry, In: **Anthropology in Global Perspective**. Westview: westivewPress, 1996, p.1-14.
- KROEBER, A. L. **Anthropology**. New York: Harcourt, Brace and Co., 1948.

- LONIS, R. Astu et Polis: Remarque Sur les Vocabulaire de la Ville e de l'Etat dans les Inscriptions Attiques du V<sup>o</sup> ao Milieu du II<sup>o</sup> s a.v. J-C, In: **KTEMA**, 8 (1983), p. 95-109.
- MAUDIT,C. Remarque sur les Emplois de l'Adjectif 'ΑΓΡΟΤΕΡΟΣ, dans l'Épopée et la Poesie Lyrique, In: **REG CVII** (1994) n.º 509/510, p. 47-67.
- MINTZ, Sidney. Internal Market Systems as Mechanisms de Social Articulation, In: RAY, V.F. (ed.) **Annual Spring Meeting of the American Ethnological Society**. Washington: University of Washington Press, 1959, p.20-30.
- \_\_\_\_\_. A Note on the Definition of Peasantries, In: **The Journal of Peasant Studies**, v. 1. London: Frank Cass &Co., 1973, p. 91-106.
- PERISTIANY, I.G. **Honra e Vergonha: Valores das Sociedades Mediterrânicas**. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1988.
- PERSON, H. W. El Debate Secular Sobre el Primitivismo Económico, In:POLANYI, K., ARENSBERG, C. & PERSON, H. (dir.) **Comercio y Mercado en Los Imperios Antiguos**. Barcelona: Labor, 1976.
- POLANYI, K. The Economy as Institute Process, In: POLANYI. ARENSBERG & PERSON (dir.). **Trade and market in The Early Empires**. New York: the Free Press, 1957.
- \_\_\_\_\_. The Place of Economies Societies, In: POLANYI. ARENSBERG & PERSON (dir.). **Trade and market in The Early Empires**. New York: the Free Press, 1957.
- \_\_\_\_\_. **A Grande Transformação**. Rio de Janeiro: Campus, 2000.
- REDFIELD, Robert. **Tepoztlán: A Mexican Village. A Study of Folk Life**. Chicago: University of Chicago Press, 1930.

\_\_\_\_\_ Anthropology and the Primitive Community, In: **Peasant Society and Culture**. Chicago: University of Chicago Press, 1956.

\_\_\_\_\_. **The Primitive World and its Transformation**. Middlesex: Penguin Books, 1953.

SCHNAPP, A. **Le Chasseur et la Cité. Chassé et Érotique dans la Grèce Ancienne**. Paris: Albin Michel, 1987.

SILVERMAN, Sydel. The peasant concept in Anthropology, In: **The Journal of Peasant Studies**, v.7. London: Frank Cass &Co., 1979, p. 49-69.

STEWART, Julian. The Economic and Social Basis of Primitive Bands. In: **Essays in Anthropology in Honor of Alfred Louis Kroeber**. Berkeley: University California Press, 1936, p. 311-350.

\_\_\_\_\_ Area Research: Theory and Practice. In: **Social Science Research Council Bulletin** (63), New York: Oxford University Press, 1950.

WEBER, M. **Weber**. São Paulo: Ática, 1986.

WOLF, Eric R. Types of Latin American Peasantry: A Preliminary Discussion, In: **American Anthropologist**, 57, 452-471. 1955.

WORDNOFF, M. Ville, Cité, Pays dans les Lois. In: **KTEMA**, 10 (1985), p. 67-75.

### 3- Específica

AMOURETTI, Marie-Claire. Les Sous-Produits de la Fabrication de l'huile et du vin, In: **Bulletin De Correspondance Hellénique** 26 (1993), p. 463-476.

\_\_\_\_\_ Oléiculture et Viticulture dans la Grèce Antique, In: WELLS, Berit (ed.) **Agriculture in Ancient Greece**. Stockholm: Svenska Institutet i Athen (1992), p. 77-86.

- \_\_\_\_\_ L'Agriculture de la Grèce Antique: Bilan des Recherches de la Dernière Décennie, In: **Topoi**, 4/1 (1994), p. 69-93.
- \_\_\_\_\_ Cidade e Campos gregos, In: FLANDRIN, J-L E MONTANARI, M. (org.) **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 137-154.
- \_\_\_\_\_ & BRUN, J. Les Rendements, In: **Bulletin de Correspondance Hellénique** 26 (1993), p. 551-562.
- AMYX, D. A. The Attic Stelai, in: **Hesperia** 27, 1958.
- BELIS, Annie. Musique et Transe dans le Cortège Dionysiaque, In: GHIRON-BISTAGNE, P. (org.) Transe et Théâtre. **Cahier des Gita** 4, 1988, p. 10-26.
- BERTRAND, J. & BRUNET, M. **Les Athéniens: À la Recherche d'un Destin**. Paris: Armand Colin, 1993.
- BOARDMAN, John. The sixth-century potters and painters of Athens and their public, In: **Looking at Greek Vases**. Cambridge: Cambridge University Press, 1993, p.79-102.
- BOUFORD, Alison. **Land and Labor in the Greek World**. Baltimore and London: The John Hopkins University Press, 1993.
- BRUN, Jean-Pierre. Les Innovations Techniques et Leur Diffusion dans Les Pressoirs, In: **Bulletin de Correspondance Hellénique** 26 (1993) a, p. 539-550.
- \_\_\_\_\_ La Discrimination Entre les Installations Oléicoles et Vinicoles, In: **Bulletin de Correspondance Hellénique** 26 (1993)b, p. 511-537.
- BRUNET, M. Campagnes de la Grèce Antique: Le Danger du Prisme Athénien, In: **Topoi**, V. 2 (1992), p. 33-51.
- BURKERT, Walter. **Religião Grega na Época Clássica e Arcaica**. Lisboa: Calouste Gulbenkian, 1993.

- CARPENTER, T. **Dionysian Imagery in Archaic Greek Art: Its Development in Black-Figure Vase Painting**. Oxford: Clarendon Press, 1986.
- CASEVITZ, M. Quelque Terme d'Espace Chez les Comiques, *Kóme, Khôros, Chôra* e seus derivados. In: **KTEMA**, 11 (1986), p. 129-136.
- CERQUEIRA, Fábio Vergara. **Os Instrumentos Musicais na Vida Diária da Atenas Tardo Arcaica e Clássica (550-400 a.C.): O Testemunho de Vasos Áticos e de Textos Antigos**. São Paulo: PPGAS (USP) 2001. Tese.
- CHEVITARESE, André Leonardo. **O Espaço Rural da Pólis Grega: O Caso Ateniense no Período Clássico**. Rio de Janeiro: A. L. Chevitarese, 2000 a.
- \_\_\_\_\_ Mulheres e Colheita de Frutas Na *Pólis* Ateniense: Análise Iconográfica dos Vasos Ático de Figuras Negras e Vermelhas, In: **Revista do Museu de Arqueologia e Etnologia** (USP), 10, 2000 b, p.173-187.
- \_\_\_\_\_. **Arqueologia, Antropologia e História Rural Ática no Período Clássico**. São Paulo: Dep. Antropologia, USP, 1997. Tese de Doutorado
- DALBY, Andrew. **Siren Feasts: A History of Food and Gastronomy in Greece**. London: Routledge, 1996.
- DAVID, John W. & DOBSON, M. **Food in Antiquity**. Exeter: University of Exeter Press, 1996.
- DESCAT, R. L'Economie d'une Cité Grecque ao IV<sup>o</sup> Siécle avant J.-C: L'Exemple Athénien, In: **Revue des Etudes Anciennes**, 89 (1987), p. 239-252.
- DETIENNE, Marcel. **Dionísio a Céu Aberto**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1988.
- FLANDRIN, J-L E MONTANARI, M. O Mundo Clássico (introdução), In: **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 108-120.

- FOUCART, M.P. Le Culte Dionysos en Attique, In: **Des Mémoires de L' Académie des Inscriptions et Belles Lettres**. Tome XXXVII, Paris: Imprimerie Nationale, 1904.
- GARNSEY, Peter. **Famine and Food Supply in The Graeco-Roman World**. Cambridge: University Press, 1989.
- \_\_\_\_\_. **Alimentação e Sociedade na Antiguidade Clássica**. Lisboa: Replicação, 2002.
- GINOUVÈS, René. Recherches Sur Le Bain Dans L'Antiquité Grecque, In: **BALEUTIKÉ**, 1962. Paris: Editions Boccard.
- GROTTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos, In: FLANDRIN, J-L E MONTANARI, M. (org.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998, p. 121-136.
- HAMILTON, r. **Choes and Anthesteria: Athenian Iconography and Ritual**. Arbor: University of Michigan Press, 1995.
- HANSON, Victor. Pratical Aspects of Grapes-Growing and the Ideology of Greek Viticulture, In: WELLS, B. (ed.) **Agriculture in Ancient Greece**. Stockholm: Svenska Institutet i Athen (1992), p. 161-166.
- IMMERWAHR, H. R. New Wine in Ancient Wineskins. The Evidence From Attic vases, In: **HESPERIA** 61 (1992), p. 121-132.
- ISAGER, S. & SKYDSGAARD, J. **Ancient Greek Agriculture: An Introduction**. London: Routledge, 1992.
- JONES, Peter V. (org). **O Mundo de Atenas: Uma introdução à cultura clássica ateniense**. São Paulo: Martins Fontes, 1997.
- KERENYI, Carl. **Dionísio: Imagem Arquetípica da Vida Indestrutível**. São Paulo: Odisseus, 2002.

- LIMA, A.C.C. **Cultura Popular em Atenas no V século a.C** (Supl. Hélade 1/2000). Rio de Janeiro: 7letras.
- MALAGARDIS, N. Images du Monde Rural Attique a l'Époque Archaique, In: **AE** 127 (1988) 95-134.
- OSBORNE, Robin. **Classical Landscape With Figures. The Ancient Greek City and Its Countryside**. London: George Philip, 1987.
- \_\_\_\_\_ Pride and Prejudice, Sense and Subsistence: Exchange and Society in the Greek City. In: RICH, J & WALLACE-HADRILL, A. (ed.) **City and Country in The Ancient World**. London: Routledge, 1993.
- PARKE, H.W. **Festivals of The Athenians**. New York: Cornell University Press, 1977.
- PENNA, Fernando de A. **A Participação das Crianças no Festival Ateniense das Antestérias**. Departamento de História, IFCS, UFRJ, 2004.
- PHILLIPS. **Uma Breve História do Vinho**. Rio de Janeiro: Record, 2003.
- PIPILI, Maria. Wearing and Other Hat: Workmen in Town and Country, In: **Not The Classical Ideal: Athens and the Construction of Other in Greek Art**. Brill, 2000, p.153-179.
- POMEROY, Sarah B. **Xenophon Oeconomicus: A Social and Historical Commentary**. Oxford: Clarendon Press, 1999.
- SPARKES, B.A. Treading the Grapes. In: **BaBesch** 51 (1976), p. 47-64.
- THEML, N. **Ordem e Transgressão do Corpo nos Vasos Atenienses**. In : História e Imagem, Rio de Janeiro, PPGHIS (UFRJ), 1998.
- VALLET, Georges & VILLARD, François. Céramique Grecque et Histoire Economique, In: **Études Archéologiques** (1963), p. 205-217.
- VAN HORN, G. **Choes and Anthesteria**. Leiden: E.J.Brill, 1951.

VIEIRA, Ana Livia B. Pólis, *Phýsis e Chôra*: O quinto Século Ateniense, In: THEML, Neyde (Coord.) **Linguagem e Formas de Poder na Antigüidade**. Rio de Janeiro: Faperj, Mauad (2002), p. 161-192.

WILLIAMS, Dyfri. Potter, Painter and Purchaser. In: **Culture et Cité: L'Avènement d'Athènes à l'Époque Archaique**. Bruxelles (1995), p. 139-160.

---

## Abreviaturas Catálogo

### **ABFV.**

BOARDMAN, J. **Athenian Black Figure Vases**. London: Thames and Hudson, 1991.

### **ABL.**

HASPEL, C.H.E. **Attic Black-Figured Lekythoi**. Paris, 1936.

### **ABV.**

BEAZLEY, J. D. **Attic Black-Figured Vases**. Oxford: Clarendon Press, 1956.

### **AE.**

MALAGARDIS, N. Images du Monde Attique à l'Époque Archaïque, in: **Archaiologike Ephemeris** 127 (1988) 85-134.

### **AGA.**

ISAGER, S. and SKYDSGAARD, J. E **Ancient Greek Agriculture: An Introduction**. London: Routledge, 1992.

### **ARV.**

BEAZLEY, J. D. **Attic Red-Figured Vase Painters**. Oxford: Clarendon Press, 1946.

### **BaBESCH.**

**Bulletin Antieke Beschaving**. Leiden, Rapenburg 26.

**CITÉ**

BERARD, C. et VERNANT, J-P. **La Cité des Images. Religion et Société en Grèce Ancienne.** Paris: Fernand Natan – L.E. P., 1984.

**CLASSES.**

CLOCHÉ, P. **Les Classes, Les Métiers, Le O.** Paris: Les Belles Lettres, 1931.

**CVA.**

**Corpus Vasorum Antiquorum.**

**CVPBN.**

de RIDER, A. **Catalogue des Vases Peints de la Bibliothèque National.** Paris, 1902

**DELTION.**

**\*Arcaïologiko Vn Deltivon.**

**ERMITAZHE.**

GORBUNOVA, K. S. **Chernofigurnye Atticheskie Vasy u Ermitazhe, Katalog.** Leningrad: Iskusstvo, 1983.

**EUPHRONIOS I.**

FREL, J. Euphronios and His Friends, in: Moon, W.G. (Ed.). **Ancient Greek Art and Iconography.** Wisconsin, 1983.

**GRAPES.**

SPARKES, B. A. Treading the Grapes, in: **BaBesch** 51 (1976) 47 - 64.

**HESPERIA.**

**Hesperia.** Journal of the American School of Classical Studies at Athens. Athens, American School of Classical Studies.

**M+M.**

**Münzen und Medaillen AG. Auktion** (catálogo das vendas anuais seguidas do número e do ano).

### **MALEREI.**

PFUHL, E. **Malerei und Zeichnung der Griechen**. München: F. Bruckmann, 1923.

### **PARA.**

BEAZLEY, J. D. **Paralipomena. Additions to Black-Figured-Painters and to Attic Red-Figured Vase-Painters**. Oxford: Clarendon Press, 2<sup>a</sup> ed., 1971.

### **POTS.**

SPARKES, B.A. and TALCOTT, L. **Pots and Pans of Classical Athens**. New Jersey: American School of Classical Studies at Athens, 6<sup>a</sup> ed., 1977.

### **RED**

SPARKES, B. A. **The Red and The Black. Studies in Greek Pottery**. London & New York: Routledge, 1996.

### **SICILIA.**

DUCROIX, F.F. Quelques Remarques sur le Peintre de Gela, in: **I Vasi Attici ed Altre Ceramiche Coeve in Sicilia**. Atti del Convegno Internazionale (Catania, Camarina, Gela, Vittoria, 28 marzo - 1 aprile 1990). Consiglio Nazionale delle Ricerche. Centro di Studio sull'Archeologia Greca. Università di Catania, 1996.

### **XANTHOS.**

METZGER. **Fouilles de Xanthos** 4 (1972) 120-122. N<sup>o</sup>. 241 fig. 7 e pls. 56-57.

### **WINE**

IMMERWAHR, H.R. New Wine in Ancient Wineskin. The Evidence from Attic Vases, in: **Hesperia** 61 (1992) 121-132 plates 29-32.

## ANEXO 1

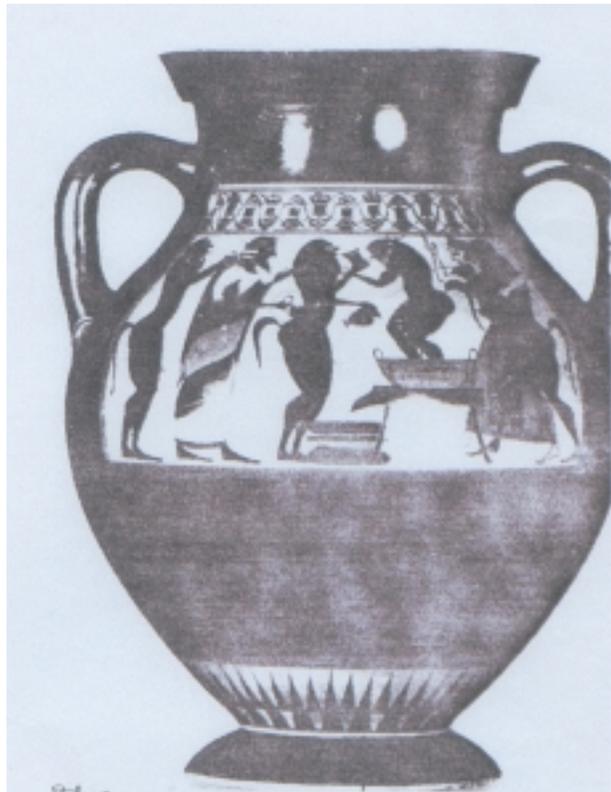
Catálogo de cenas de apisoamento nos vasos áticos  
de figuras negras

---

## Prancha I

Ânfora Ática, figuras negras. Basiléia, Antikenmuseum. Inv. ka 420.  
Amasis Painter. Data: 540-530 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, **PARA** 65; BOARDMAN, **ABFV** fig. 89;  
SPARKES, **GRAPES** p. 49, 57 (fig.4)



**Descrição:** No canto direito da cena um sátiro nu abraça uma mênade, que veste um *péplos*, ambos virados para a esquerda.

A frente um sátiro nu e barbado, virado para a esquerda, apisoa uvas em uma peneira (*trýgoipos*), sobre uma prensa (*lénos*) pequena, suas pernas estão semidobradas, ele segura com sua mão direita uma alça presa na parte superior

da cena e com a esquerda parece gesticular para o sátiro a sua frente. Do ato de apisoar extrai o mosto que flui para um recipiente (*hypolénion* ou *triptér*) enterrado sob a prensa. No centro da cena um sátiro nu, barbado e calvo, virado para a direita, tem em sua mão direita um *hydria* (?) e com a esquerda segura um recipiente (?), parece beber o líquido que se encontra no interior deste.

Atrás dele virado para a direita está Dioniso, vestindo um manto e um *himation*, coroadado com hera. Segura em sua mão direita um cântaro e com sua esquerda parece gesticular para o sátiro sobre a peneira. No extremo esquerdo da cena voltado para a direita, tem-se um sátiro nu, barbado, tocando uma flauta dupla (*aúlos*).

## Prancha II

Ânfora Ática, figuras negras. Wurzburg, Martin von Wagner Museum.

Inv. 208. Data: 530 a.C.

**Bibliografia:** SPARKES, **GRAPES** p. 51, 58 (fig.7-8)



**Descrição:** A cena se passa em ambiente externo, com uma grande videira ao fundo, cheia de cachos de uvas.

No canto direito da cena um sátiro nu com longas orelhas e barba, virado para a esquerda, segura sobre seu ombro direito um grande cesto (*phormós* ou *kóphinos*). Ele sustenta seu pé direito sobre a prensa (*lénos*) e apoia seu longo braço na parte superior da mesma. A sua frente um sátiro nu, barbado virado para a direita com as costas curvadas apisa sobre uma peneira (*trýgoipos*), segurando com ambas as mãos um dos ramos da videira. Da prensa (*lénos*) o

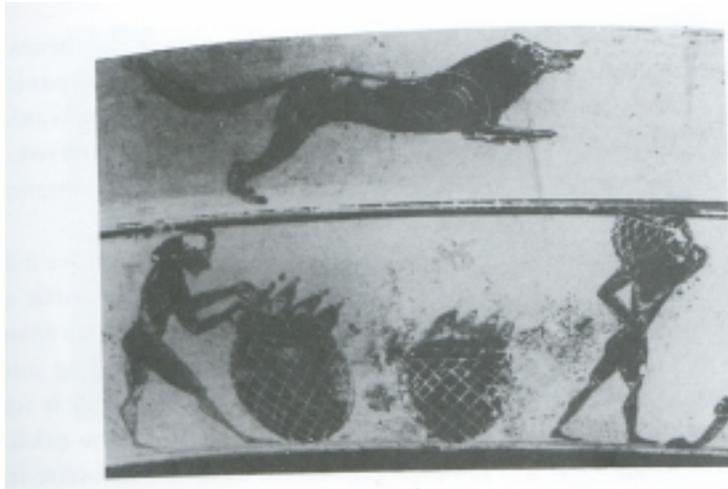
mosto extraído flui para uma pequena cuba. Sob a prensa há um vaso (?). No extremo esquerdo da cena um sátiro nu, cabelos longos, virado para a direita, apoia a mão e o pé direito no tronco da videira, parece tentar subir para pegar um cacho de uva com o braço esquerdo.

---

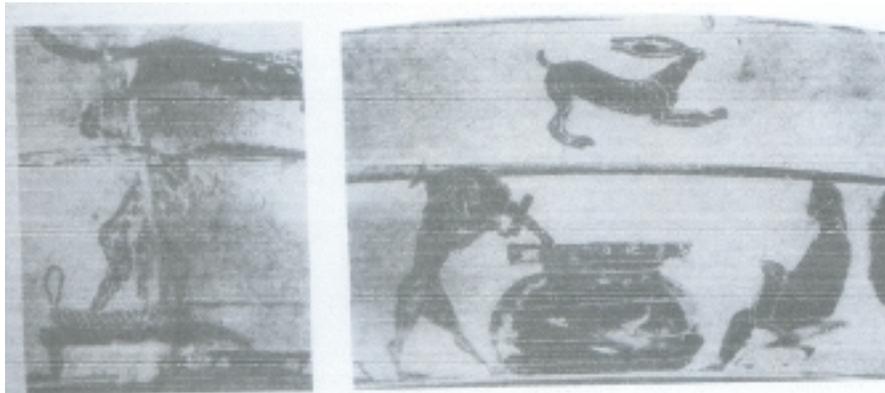
### Prancha III

Taça Ática, figuras negras. Bochum, Ruhr Universitat. Inv. S 1075. The Vintage Painter.

Bibliografia: MALAGARDIS, *AE* p. 127, fig. 11 a-c; *HESPERIA* 27 (1958) 274-75.



(a)



(b)

(c)

**Descrição:** O vaso apresenta dois frisos *continùus*. O friso central representa diferentes fases do processo de fabricação do vinho.

Figura a: O friso superior mostra um animal (parece ser um cachorro (?)). No friso central tem-se a representação de dois personagens. No extremo direito um homem nu, voltado para a direita, cujo rosto não se faz nítido, segura no ombro direito uma cesta (*phormós* ou *kóphinos* ou *árrikhos*) amparado pelo braço esquerdo flexionado. Seu braço direito se mostra dobrado apoiado em seu quadril. Suas pernas abertas, com a direita à frente e a esquerda atrás, sugerem a idéia de movimento para a direita.

Atrás deste personagem observa-se uma cesta (*phormós* ou *kóphinos* ou *árrikhos*), repleta de uvas ao chão. No canto esquerdo da cena um segundo personagem nu, voltado para a direita, apresenta ambos os braços flexionados para frente segurando uma cesta (*phormós* ou *kóphinos* ou *árrikhos*), repleta de uvas, também ao chão. Tem o peso do corpo apoiado na perna esquerda e a perna direita a frente. Parece estar absorto na atividade realizada.

Figura b: Esta parte do friso não se mostra muito nítida. No friso superior um leão, cuja cabeça foi perdida. No friso central, um homem nu, voltado para a direita, tem a parte superior do corpo imprecisa. Ele está curvado no interior de uma peneira (*trýgoipos*) repousada sobre uma pequena prensa (*lénos*). Do ato de apisoar flui o mosto para um recipiente (*hypolénion* ou *triptér*) enterrado do lado direito da prensa.

Figura c: No friso superior uma lebre. No friso central, no canto direito, Dioniso vestindo um manto, está sentado em uma cadeira sem encosto virada para a esquerda, parece observar o personagem do canto esquerdo da cena. Este homem nu, barbado e de cabelos longos, voltado para a direita, carrega no

ombro esquerdo uma grande *hydria* (?), amparada com ambos os braços, o líquido do interior da mesma é vertido em um grande *píthoi* enterrado entre este personagem e Dioniso.

---

## Prancha IV

Ânfora Ática, figuras negras. Wurzburg, Martin Von Wagner Museum.  
Inv. 265 e282. Amasis Painter. 540-530 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, **ABV** 151, 22; BEAZLEY, **PARA** 63; SPARKES, **GRAPES**, p.50, 58 (fig.5); COCHÉ, **CLASSES** Pl. 11; LANGLOTZ, pls 7374; SPARKES and TALCOTT fig. 14; MALAGARDIS, **AE** p. 128, f. 12a.



**Descrição:** No extremo direito do vaso tem-se uma dupla de vinha repleta de cachos de uvas, apoiada em um par de estacas (*kháraks*), a videira se prolonga para o lado esquerdo além do centro da cena.

No canto direito um sátiro nu, barbado e com o falo em destaque virado para a esquerda, com as pernas semiflexionadas, tenta pegar um cacho de uva

preso à vinha olhando para cima com ambos os braços levantados. A sua frente um sátiro nu, barbado e com o falo em destaque virado para a esquerda segura com a mão esquerda um dos ramos da videira. Ele está dentro de uma grande peneira (*trýgoipos*) segurando a alça da parte frontal com a mão direita e com a esquerda um dos ramos da videira, se mostra arcado para frente com as pernas semidobradas e a cabeça inclinada para baixo. Da prensa (*lénos*) sob a peneira flui o mosto para um vaso enterrado no chão (*pithos*). Sobre a prensa percebe-se uma *hydria* (?).

No centro da cena virado para a direita um sátiro nu, barbado e em destaque apresenta as pernas bem separadas e semiflexionadas, ele se apóia sobre o ombro esquerdo inclinando para frente uma bacia (*skáphe*) que se mostra repleta de cachos de uvas, de modo que estes sejam depositados no interior da peneira (*trýgoipos*) a sua frente. Entre suas pernas observa-se um cântaro. Atrás dele de pé um sátiro nu, barbado e com o falo em destaque toca com ambas as mãos uma flauta dupla (*aúlos*).

No extremo esquerdo da cena um sátiro nu, barbado e com o falo em destaque, virado para esquerda, com as pernas semiflexionadas, despeja o conteúdo de um vaso (*hydria*) em um grande *pithos* enterrado no chão.

No friso superior é possível ver ao centro Dioniso sentado em uma cadeira, os seus frentes intercalados dois sátiros e duas mênades, virados para a esquerda dançando. Atrás dele também intercalados três sátiros e duas mênades, virados para a direita também dançando.

---

## Prancha V

Ânfora Ática, figuras negras. Boston, Museum of Fine Arts. Inv. 01.8052.  
The Affecter Painter. 540-530 a.C.

**Bibliografia:** CVA, USA, 14, Boston, Museum of Fine Arts, 1, pl. 24, 1-4; BEAZLEY, **ABV** 242, 35; BEAZLEY, **PARA** 110,114; SPARKES, **GRAPES** p. 50, 58 (fig.6).



**Descrição:** A cena se passa em ambiente externo, ao fundo vê-se uma videira cheia de cachos de uvas.

No canto direito da cena um sátiro nu, de cabelos longos, virado para a direita parece estar dançando. Atrás dele um sátiro nu, barbado de cabelos longos e com o falo em destaque, virado para a esquerda, tem seu braço direito erguido em direção a um cacho de uva, com a mão esquerda ajuda a mênade a sua frente a segurar uma espécie de tecido (?). A mênade tem o corpo voltado para a direita e a cabeça voltada para a esquerda.

No centro da cena virado para a esquerda, um sátiro curvado, nu e barbado carrega uma grande cesta (*phormós* ou *kóphinos*), possivelmente repleta de uvas. Ele tem o braço esquerdo sustentado pela prensa (*lénos*), sua perna direita está apoiada no chão, enquanto a esquerda está sobre a borda de um grande vaso enterrado (?).

A sua frente um sátiro virado para a direita de barba, nu e cabelos longos, segura com ambas as mãos um ramo de videira. Ele está sobre uma peneira (*trýgoipos*) colocada em uma prensa (*lénos*). O mosto extraído flui para o vaso (?) enterrado no chão.

No extremo esquerdo da cena um personagem, que parece ser um sátiro, virado para a direita carrega sobre o ombro esquerdo um grande cesto (*phormós* ou *kóphinos*), seu braço direito levantado parece estar apoiado na prensa (*lénos*).

## Prancha VI

Ânfora Ática, figuras negras. Leningrado, Museum of the Hermitage. Inv. B. 1499 (St). Prov. Campana.

**Bibliografia:** SPARKES, **GRAPES** p. 51, 59 (fig. 9); PFUHL, **MALEREI** 3, fig. 287; GORBUNOVA, **ERMITAZHE** p. 58, fig. 39.



**Descrição:** A cena se passa em ambiente externo, há ao fundo uma grande videira repleta de cachos de uvas. No canto direito da cena, um sátiro cujo rosto não pode ser observado, nu curvado para a esquerda carrega em seu ombro um grande cesto ou bacia (*phormós* ou *kóphinos*) repleto de uvas. Com sua mão esquerda ele se apóia em um dos ramos da videira. Logo acima dele, na altura da cesta, um sátiro nu e barbado está totalmente curvado, sustentando-se sobre a videira.

No centro da cena um sátiro nu e barbado voltado para a direita está sobre uma peneira (*trýgoipos*), sustentada sobre uma prensa (*lénos*). Com sua mão direita ele segura um cacho de uva preso à videira, como se o estivesse

arrancando e com a esquerda a alça frontal da peneira. O mosto extraído do ato de apisoar fluí pelo lado direito da prensa para um vaso (?) enterrado no chão.

Sob a prensa um sátiro curvado para a direita, com as pernas traseiras dobradas, apóia sua mão esquerda no chão e a direita na borda do vaso enterrado. Atrás da prensa presos ao tronco da vinha têm-se dois sátiros, ambos virados para a direita. Um primeiro se encontra na parte superior do tronco e o segundo na parte inferior. Não é possível observar direito o rosto do sátiro da parte superior, mas este se encontra curvado sustentando-se no tronco da videira. O sátiro da parte inferior tem os cabelos longos, está nu e barbado. Mostra-se de pé sobre o início do tronco da videira, como se desse um impulso.

No canto esquerdo da cena dois sátiros sobre duas pequenas prensas (*lénos*) de pés longos tiram cachos de uva da videira. O primeiro nu e barbado, está virado para a esquerda olhando para o alto com a atenção voltada para a atividade realizada. O segundo sátiro também nu e barbado está voltado para a direita e também olha para cima. Entre uma prensa e outra tem-se um grande vaso ou cesto (*phormós* ou *kóphinos*), onde ambos os sátiros colocam os cachos de uva retirados.

---

## Prancha VII

Ânfora Ática, figuras negras. Munique, Museum Antiker Kleinkunst. Inv. 1388 (J. 1110). The Painter of the Vatican Mourner.

**Bibliografia:** CVA, Deutschland, 3, Munchen, 1, pl. 24,2 e 25,2; BEAZLEY, **ABV** 140, 2; SPARKES, **GRAPES** p. 51, 59 (fig. 10).



**Descrição:** A cena se passa do lado externo, há uma videira repleta de cachos de uvas.

Do lado direito da cena um homem nu, barbado e coroado com hera, com tamanho superior ao dos outros personagens, está recostado com as pernas dobradas sobre o braço esquerdo apoiando. Ele está virado para a esquerda, mas sua cabeça está virada para a direita.

Ao lado do tronco da videira no centro da cena tem-se uma prensa (*lénos*), atrás dela um sátiro (?) nu e barbado com as mãos na cintura virado para a esquerda.

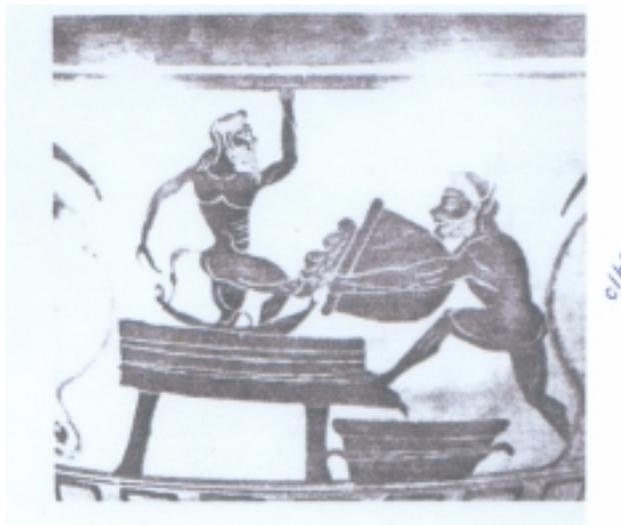
No canto esquerdo da cena, dentro de um vaso (?) enterrado no chão, um sátiro nu e barbado apisoa com ambos os braços apoiados na prensa a sua frente.

---

## Prancha VIII

Ânfora Ática, figuras negras. Bruxelas, Musée Royaux d' Art et d' Histoire. Inv. R. 278.

**Bibliografia:** CVA, Belgique, 2, Bruxelles, 2, pl. 17,1; SPARKES, GRAPES, p. 51, 59 (fig. 11-12).



**Descrição:** A cena se mostra entre olhos. No canto direito um sátiro nu e barbado, de orelhas pontiagudas virado para a esquerda segura com ambas as mãos um cesto ou bacia (*phormós* ou *kóphinos*) repleta de uvas. Esta se mostra inclinada para o lado esquerdo como se o sátiro estivesse derramando seu conteúdo na peneira (*trýgoipos*) a sua frente. Seu pé direito está no chão e o esquerdo apoiado sobre a prensa (*lénos*).

A sua frente sobre a prensa (*lénos*) tem-se um sátiro em uma peneira (*trýgoipos*). Este parece segurar com o braço direito a alça traseira, e com o esquerdo uma linha na parte superior da cena. O mosto extraído flui da prensa, para um vaso enterrado no chão (*hypolénion* ou *triptér*).

## Prancha IX

Taça Ática, figuras negras. Paris, Bibliothèque National (Cabinet des Médailles). Inv. 320. The Chiusi Painter.

**Bibliografia:** CVA, France, 10, Bibliothèque National, 2, pls. 49,3 e 50, 1-3; BEAZLEY, **ABV** 389, BEAZLEY, **PARA** 171; CLOCHÈ pl. 12,1; SPARKES, **GRAPES** p. 52, 60 (fig. 13); de RIDER, **CVPBN** pl. 9.



**Descrição:** Parte interna da taça. Ao centro o medalhão apresenta Dioniso com olhar frontal.

A cena no interior da taça se passa em ambiente externo, com a presença de vinhas ao fundo repletas de cachos de uvas. A representação apresenta dezoito personagens ao todo: sendo treze sátiros e quatro mênades. Mostra

várias etapas do processo de fabricação do vinho. Percebe-se na cena os dois tipos de bacias utilizadas em cenas de apisoamento: a rasa e comprida (*skáphe*) e a estreita e profunda (*phormós* ou *kóphinos*), todas repletas de cachos de uva.

Na parte interna da taça, sobre o medalhão, tem-se uma mênade, vestida com um *quíton* e um *himation*, voltada para a esquerda. Seus dois braços estão dobrados, parecendo segurar com ambas as mãos cachos de uvas. A sua frente um sátiro nu e barbado, voltado para a direita carrega no ombro direito uma cesta (*phormós* ou *kóphinos*) repleta de cachos de uvas, apresenta o braço esquerdo estendido para frente. Em seguida um sátiro nu, barbado e com o *falo* em destaque, com o corpo virado para a direita e a cabeça para a esquerda, apresenta o braço esquerdo para trás e o direito semiflexionado segurando um dos ramos da vinha.

A sua frente um outro sátiro também nu e barbado se apóia no tronco da parreira, segura com a mão esquerda um cacho de uva, parece que vai colocá-lo sobre a bacia atrás dele (*phormós* ou *kóphinos*), com a mão direita levantada segura um outro cacho de uvas preso na videira. Seu corpo está voltado para a direita e a cabeça para a esquerda. Logo após, um sátiro nu barbado de cabelos longos, inclinado para a direita, segura com a mão esquerda um cacho de uva que parece colocar na cesta (*skáphe*) a sua frente. Em seguida, uma mênade com um *péplos* curto, virada para a esquerda, segura com seu braço direito um dos ramos da vinha e com a mão esquerda um cacho de uva que parece estar colocando em uma cesta (*skáphe*) atrás dela.

Na seqüência, um sátiro nu, barbado e de cabelos longos se pendura num dos ramos da videira, seu longo rabo encosta no chão. A sua frente um outro sátiro nu, barbado e com o *falo* em destaque, voltado para a esquerda, se

mostrando inclinado e com as pernas flexionadas, segura com o ombro direito uma bacia (*phormós* ou *kóphinos*) repleta de uvas. Com a mão esquerda parece ajudar a mênade a sua frente, que se mostra voltada para a direita, mas parece olhar para o sátiro que está atrás à esquerda, ela apisoa sobre o jorro que corre para um vaso (?) enterrado sob a prensa. Na prensa (*lénos*) a sua frente, um sátiro nu, barbado e de cabelos longos se mostra sobre uma peneira (*trýgoipos*), virado para a direita. Ele segura as duas alças da parte frontal da peneira e apisoa com as duas pernas flexionadas. Sob a prensa um sátiro nu e barbado está sentado com o braço esquerdo esticado para a direita. Na extremidade esquerda da prensa um outro sátiro nu, barbado e de cabelos longos apóia o pé esquerdo na prensa (*lénos*) e o braço direito num dos ramos da videira. A sua frente um sátiro nu, barbado e com o *falo* em destaque está de pé sobre o tronco da vinha, ele olha para a direita, segurando com a mão direita um cacho de uva que parece colocar na bacia atrás dele (*phormós* ou *kóphinos*).

Em seguida, uma mênade vestindo um *péplos* tem o corpo voltado para a esquerda e a cabeça para a direita, apresenta o braço direito flexionado. A sua frente um sátiro nu, barbado e de cabelos longos, virado para a direita, segura com a mão esquerda alguns bagos de uva que parece comer e com a direita um cacho de uva, o qual julga-se que irá colocar na bacia a sua frente (*phormós* ou *kóphinos*). Atrás dele Dioniso está virado para a direita sobre um cavalo com o *falo* em destaque. Logo após Dioniso mais dois sátiros entre uma bacia (*skáphe*) cheia de uvas. O primeiro nu e barbado, virado para direita com a cabeça voltada para a esquerda, se pendura com a mão esquerda num dos ramos da videira, retirando com o braço direito um cacho de uva que coloca na cesta. O

segundo também nu e barbado, mas de cabelos longos está voltado para a direita, com o braço esquerdo segurando um dos ramos da videira.

## Prancha X

Oenochoé ático, figuras negras. Amsterdam, Allard Pierson Museum. Inv. 3742. The Gela Painter.

**Bibliografia:** BEAZLEY, *Para*, 216; SPARKES, *GRAPES* p. 52, 60 (fig. 14); *M+M* 22,13 may 1961, n.º 149, pl. 45; *BaBESCH* 49 (1974) 125-28; DUCROUX, *Sicilia*, p. 197, fig. 12.



**Descrição:** A cena se passa em ambiente externo, presença de videira ao fundo.

No canto direito da cena um sátiro nu, calvo e barbado. Só é possível observá-lo do joelho para cima, ele está com o corpo virado para a direita.

Atrás dele virado para esquerda um outro sátiro barbado, nu e com o falo em destaque, apresenta o corpo desproporcional (cabeça grande e corpo franzino), tem sua mão direita sobre um objeto não identificado e sua mão

esquerda apoiada na prensa (*lénos*). Sobre essa prensa tem-se um sátiro de cabelos longos, barbado, nu e com o falo em destaque, voltado para a direita, se mostra dentro de uma peneira (*trýgoipos*), parece segurar com as duas mãos o par de chifres do sátiro a sua esquerda.

Abaixo da prensa tem-se um sátiro ajoelhado, voltado para a direita, parece observar algo no pé da prensa.

Atrás da prensa um sátiro (?), com chifres e barba. Só é possível observá-lo do tronco para cima, este segura com a mão esquerda um corno de beber. No extremo esquerdo da cena um sátiro barbado, só é possível observar sua cabeça.

## Prancha XI

Ânfora Ática, figuras negras. Roma, Museo Nazionale di Villa Giulia. Inv. 20863 (?). Prov. Cervetri. The Tortonina Group.

**Bibliografia:** CVA, Itália, 3, Museo Nazionale di Giulia, 3, pls. 22, 2 e 24, 1; Beazley, **ABV** 218, 14; SPARKES, **GRAPES** p. 51, nota 45.



**Descrição:** Cena presente no ombro da ânfora. Face B do vaso.

Entre flores de lótus três personagens. No extremo direito um sátiro nu, barbado e de cabelos longos virado para a esquerda, tem seu braço esquerdo no ombro do sátiro que apisoa uvas a sua frente. Seu braço direito está voltado para

trás (não é possível observá-lo claramente). No centro da cena, segurando uma corda ou linha presa a parte superior da mesma com ambas as mãos, tem-se um sátiro nu, cujo rosto não é possível ver claramente. Tem ambas as pernas no interior de uma peneira (*trýgoipos*) repousada sobre uma pequena prensa baixa, talvez feita de pedra (*lénos líthinos*). O mosto extraído flui para o lado direito, mas não é possível observar a presença de um recipiente para onde este escoe. No canto esquerdo, um outro sátiro nu, virado para a direita tem o pé direito apoiado sobre a parte de trás da prensa, apresentando os braços flexionados.

## ANEXO 2

Catálogo de cenas de apisoamento nos vasos  
áticos de figuras vermelhas

---

## Prancha I

Cratera Ática, figuras vermelhas. Ferrara, Museo Archeologico Nazionale.

Inv. T. 254. Prov. Spina. The Orchard Painter. Data: 460-450 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, **ARV** 524, 26; BEAZLEY, **PARA** 383, 26; MALAGARDIS, **AE** 128-29, fig.12b; BERARD et VERNANT, **Cité** 131, fig. 185; SPARKES, **GRAPES** 6, fig. 24; SPARKES, **RED** 84, fig. III: 15.



**Descrição:** Do lado direito da cena um homem nu de pé, com a cabeça encoberta, carrega uma grande bacia (*skáphe*) no ombro direito, possivelmente cheia de uvas.

A sua frente um rapaz jovem nu e imberbe, com a cabeça virada para a esquerda, tem seu braço esquerdo para baixo segurando em sua mão um vaso, possivelmente um *Oenochoé* (?). Seu braço direito está dobrado e virado para a esquerda, segura em sua mão um outro vaso, que parece ser um *Skyphós* (?), supõe-se estar oferecendo-o ao terceiro personagem.

O terceiro personagem se encontra na parte central da cena, voltado para a direita, é calvo, com longa barba, se mostra com as pernas dobradas sobre um peneira (*trýgoipos*), repousada em uma prensa (*lénos*), com ambas as mãos segura as alças da peneira que ficam na parte frontal da mesma. O mosto extraído do ato de apisoar flui da prensa para um grande recipiente enterrado no chão (*hypolénion* ou *triptér*), centralizado sob o lugar de escoamento da prensa.

No extremo esquerdo da cena, um personagem barbado, voltado para a direita, se mostra dentro de um grande vaso(?) onde apisoa uvas, seu braço esquerdo está levantado parecendo segurar uma linha, e o direito está voltado para baixo.

---

## Prancha II

Cratera Ática, figuras vermelhas. Lecce Mus. Prov. Inv. 602. Prov. Rugge.

The Pig Painter. Data: 460-450 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, **ARV** 569, 39; SPARKES, **GRAPES** 64, fig.26.



**Descrição:** No canto direito da cena, tem-se um sátiro nu, barbado, voltado para frente com a cabeça virada para a esquerda. Segura uma alça na mão direita, presa na parte superior da cena. Seu braço esquerdo também se mostra levantado, mas não é possível afirmar se segura ou não outra alça. Ele se encontra dentro de um vaso (?), onde apisoa uvas com movimentos largos.

No centro da cena tem-se um outro sátiro nu e barbado, inclinado para frente, sobre uma peneira (*trýgoipos*), com a mão esquerda segura a alça na parte frontal da mesma e com a direita parece ajudar o sátiro a sua frente a equilibrar uma grande bacia (*phormós* ou *kóphinos*). Sobre a sua cabeça é possível observar uma outra alça que não é utilizada por nenhum personagem. O mosto extraído do ato de apisoar flui para um vaso (*hypolénion* ou *triptér*) enterrado sob a prensa (*lénos*). Abaixo da prensa no lado direito há um outro vaso (?).

O último personagem se encontra no canto esquerdo da cena é um sátiro nu e barbado. Ele está de pé com as pernas um pouco flexionadas, voltado para a direita com a cabeça inclinada para baixo, segura sob o braço direito uma grande bacia (*skáphe*), possivelmente repleta de uvas.

---

### Prancha III

Cratera Ática, figuras vermelhas. Bologna, Museo Civico. Inv. 241. Prov. Bologna. The Orchard Painter. Data: 460-450 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, **ARV** 524, 25; **CVA** – Bologna, Museo Civico, 1, Itália, 5 (s/data) tav. 28, 1; SPARKES, **GRAPES** 62, fig.21.



**Descrição:** No canto direito da cena um sátiro nu, barbudo e calvo virado para a esquerda, apisoa uvas dentro de um grande vaso (?) coroadado com hera, com ambas as mãos segura uma grande bacia (*skáphe*), possivelmente cheia de uvas, inclinada para a frente.

No centro da cena sobre uma grande peneira (*trýgoipos*), cujas alças são visíveis e que ocupa toda a superfície da prensa (*lénos*), tem-se um sátiro nu, barbado e com uma espécie de gorro na cabeça. Parece estar quase ajoelhado ao apisoar as uvas, o mosto extraído flui por uma calha do lado direito da prensa (*lénos*) para o vaso onde se encontra o primeiro sátiro. Sua mão direita está apoiada sobre a bacia (*skáphe*) segurada por este sátiro, parece ajudá-lo, com a mão esquerda segura um corno de beber. Sob a prensa observa-se um objeto não identificado.

Logo atrás da prensa tem-se um sátiro de pé, nu e barbado, com uma espécie de chapéu (?) na cabeça; segura na mão esquerda um *skýphos* e com o braço direito para baixo um *thírso*.

No canto esquerdo da cena tem-se uma mênade voltada para a direita, esta veste um *quíton* e um *hímation*. Parece observar as atividades realizadas pelos sátiros.

---

## Prancha IV

Cratera Ática, figuras vermelhas. New York, Metropolitan Museum of Art. Inv. 41.162.10. The Cleveland Painter. Data: 470-460 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, J.D. **ARV** (1963) 516, 4; **CVA** – Gallatin Collection, fasc. unique, USA, 8 (1942) pl. 57, fig. 2a; SPARKES, B. A. **GRAPES** (1976) 62, fig. 21.



**Descrição:** No canto direito da cena, voltado para a esquerda, Dioniso vestindo um *quítton* e um manto mostra o braço direito levantado sobre o ombro do sileno e o esquerdo para baixo. A sua frente um sileno nu, barbado e calvo,

voltado para esquerda, tem os braços erguidos de forma a estar falando com o sileno a sua frente ou estar mostrando o trabalho realizado por ele a Dioniso.

No centro da cena um sileno, voltado para a direita, vestido com pele de pantera sobre o ombro direito, apisoa uvas sobre uma peneira (*trýgoipos*), repousada em uma prensa (*lénos*), sendo segurada por ele com ambas as mãos: a direita segura a alça da parte frontal e a esquerda a da parte traseira. O mosto extraído do ato de apisoar flui para um recipiente de boca larga (*hypolénion* ou *triptér*) enterrado no chão, no lado direito da prensa. Sob a prensa observa-se um corno de beber.

De pé no canto esquerdo da cena tem-se um sileno nu, calvo e barbado, virado para a direita. Ele segura em suas mãos erguidas uma ânfora coroada com hera e uma pele de pantera.

---

## Prancha V

Cratera Ática, figuras vermelhas. Aleria (Corsega). Inv. 2094 (T. 98).

Prov. Aleria. The Pan Painter. Data: 470 a.C.

Bibliografia: SPARKES, **GRAPES** 62, fig.20.



**Descrição:** No canto direito da cena sobre uma peneira (*trýgoipos*), repousada em uma prensa (*lénos*), tem-se um sátiro nu, barbado e calvo, com a cabeça baixa, curvado para a esquerda. Ele segura com a mão direita a alça da parte frontal da peneira (*trýgoipos*) e com a mão esquerda a alça que se

encontra na lateral da mesma. O mosto extraído do apisoamento flui para um grande recipiente (*hypolénion* ou *triptér*) que fica do lado esquerdo, sob a prensa. Abaixo desta observa-se uma ânfora inclinada apoiada em um pequeno patamar. Sobre a cabeça deste sátiro observa-se duas alças presas na parte superior da cena.

Logo à frente deste personagem, tem-se um sátiro nu e barbado de pé, voltado para a esquerda, segurando em sua mão esquerda um cacho de uva que parece mostrar a Dioniso. Este se mostra virado para o sátiro em questão, veste um *quíton* e um *himation*, tendo apoiado sobre seu ombro direito um *thírso*.

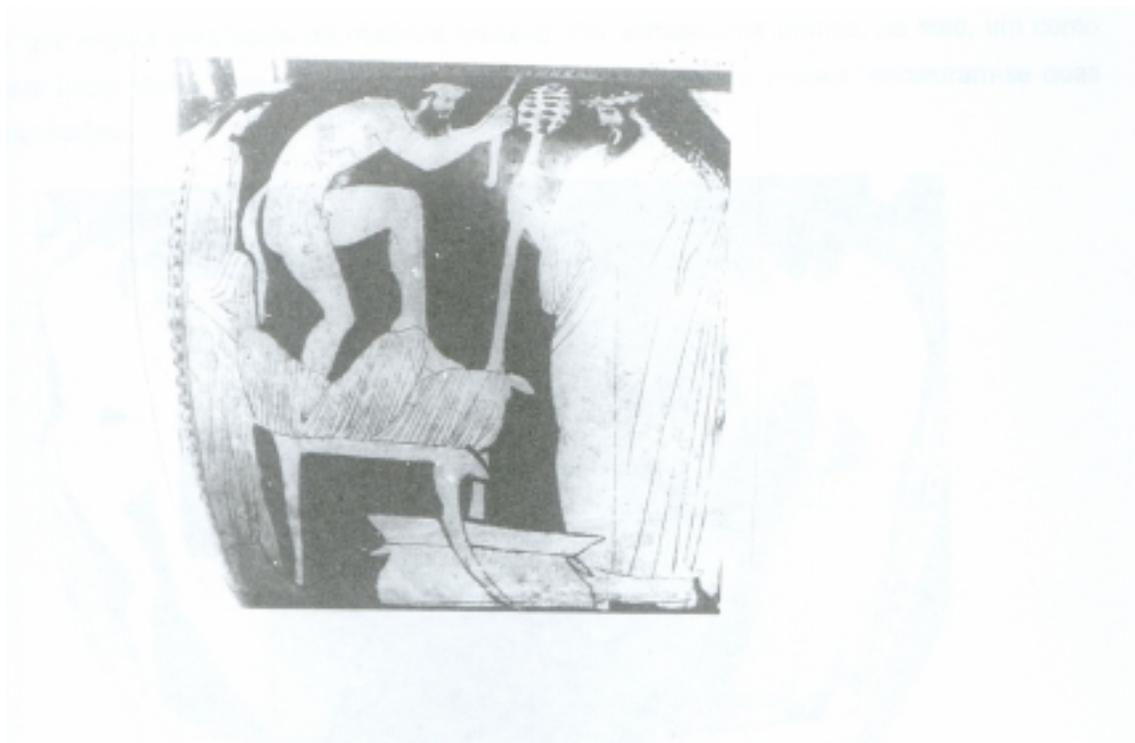
No extremo esquerdo da cena, observa-se um sátiro com olhar frontal, ele está curvado para a esquerda e carrega sobre o ombro direito uma grande cesta (*phormós* ou *kophinós*) possivelmente repleta de uvas, mantêm o braço esquerdo na cintura e uma pele de pantera presa ao pescoço.

---

## Prancha VI

Cratera Ática, figuras vermelhas. Vaticano. Prov. Cervetri. The Painter of Bologna 322. Data: 450-425 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, J.D. *ARV* (1963) 1170, 7; IMMERWAHR, H.R. *WINE* 919920 PL. 31, fig. b.



**Descrição:** No extremo direito da cena vê-se Dioniso de pé, voltado para a esquerda, coroado com hera e segurando com a mão direita um *thírso*. Não é possível ver a sua mão esquerda. Parece observar o sátiro, nu e barbado, a sua frente. Este está virado para a direita, segurando um objeto (uma espécie de tira (?)) presa à parte superior da cena. Ele apisoa as uvas inseridas em um saco, que

repousa sobre uma prensa (*lénos*). Deste processo, o mosto extraído flui para um grande recipiente (*hypolénion* ou *triptér*) enterrado no chão.

Atrás do sátiro, de pé vestindo um *quíton* e um *hímation*, tem-se uma mônade, que ajuda a apoiar o saco com a mão direita, observando a atividade realizada.

---

## Prancha VII

Cratera Ática, figuras vermelhas. Napoles, Museo di Capodimonte. Inv. 960  
The Pig Painter. Data: 460-450 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, J. D. *ARV* (1963) 563, 4; SPARKES, *GRAPES*  
(1976) 63, fig. 25.



**Descrição:** No extremo direito da cena vê-se Dioniso, voltado para a esquerda, segurado com a mão direita um *thírso* e com a esquerda um cântaro. A sua frente, dentro de um grande vaso (*hypolénion* ou *triptér*), um sátiro nu, barbado e de cabelos longos, tem o corpo virado para frente e cabeça voltada para a

direita, parece segurar com ambas as mãos uma espécie de linha ou corda presa na parte superior da cena. Apisoa as uvas inseridas nesse recipiente. Sobre sua cabeça observa-se um par de alças não utilizadas pelo mesmo. A sua frente sobre uma peneira (*trýgoipos*), repousada em uma prensa (*lénos*), um sátiro nu, barbado e calvo segura com a mão esquerda a alça da parte frontal da peneira e com a direita parece tentar ajudar o sátiro a sua frente a apoiar uma grande bacia (*skáphe*). Sob a prensa (*lénos*) observa-se encostado a um pequeno recipiente (*hypolénion* ou *triptér*) um corno de beber. O mosto extraído do ato de apisoar sobre a prensa flui para este recipiente, enterrado no lado esquerdo da prensa.

No canto esquerdo da cena um sátiro nu, calvo e barbado, voltado para a direita, segura com ambas as mãos uma bacia (*skáphe*), ele apóia todo o peso de seu corpo na perna direita, pois a esquerda dobrada ajuda a amparar a bacia, possivelmente repleta de uvas.

---

## Prancha VIII

Cratera Ática (fragmentada), figuras vermelhas. Paris, Musée du Louvre.

Inv. 10774. The Syracuse Painter. Data: 470-460 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, J.D. *ARV* (1963) 518, 4; SPARKES, B. A. *GRAPES* (1976) 62, fig. 22.



**Descrição:** No extremo direito do fragmento é possível perceber a cabeça de um sátiro barbado, virada para a esquerda. Sua mão direita segura uma alça presa na parte superior da cena, abaixo é visível a parte esquerda de uma peneira (*trýgoipos*), apoiada sobre uma prensa (*lénos*), onde o sátiro apisoa as uvas, o

---

## Prancha IX

Cratera Ática, figuras vermelhas. Bolonha, Museo Civico. Prov. Tumba 3 do Cemitério Cesari. Data: 450 – 430 a.C.

**Bibliografia:** SPARKES, B. A. **GRAPES** (1976) 64, fig. 27; ISAGER, S. e SKYDSGAARD, J. E. **AGA** (1992) 59, pl. 3.8.



**Descrição:** No extremo direito da cena um jovem sátiro nu e imberbe, apresenta o corpo virado para frente e a cabeça voltada para a esquerda, observa a atividade realizada tendo seu braço esquerdo para baixo e o esquerdo levantado. No centro da cena Dioniso, coroado de hera, voltado para a esquerda, com um *thírso* na mão direita, também observa a atividade.

A sua frente um sátiro, nu, barbado e calvo, curvado para a esquerda, segura um cesto (*phormós* ou *kóphinos*) repleto de uvas com os dois braços, despeja seu conteúdo em um cesto revestido de tecido repousado em uma prensa baixa (*lénos líthinos*). A sua frente voltado para a direita, um sátiro, nu e barbado, apisoa uvas dentro deste cesto revestido de tecido, o mosto extraído flui para um grande recipiente (*hypolénion* ou *triptér*) enterrado. Este sátiro parece segurar uma corda pendente.

mosto extraído flui para um grande recipiente (*hypolénion* ou *triptér*), coroado com hera, enterrado sob o lado esquerdo da prensa.

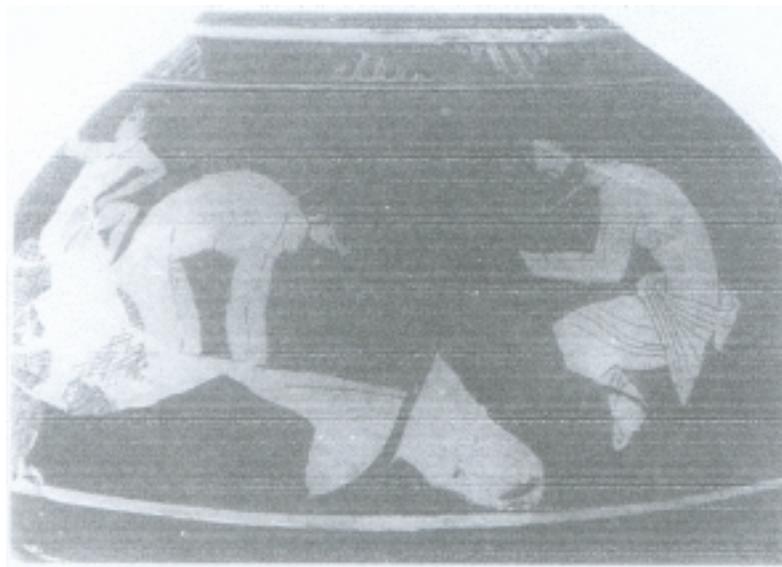
A sua frente um sátiro nu, barbado e calvo inclinado para a direita, carrega uma grande bacia (*skáphe*) com ambas as mãos, a mesma está repleta de uvas. Atrás dele Dioniso virado para a direita, coroado de hera, carrega um *thírso* com a mão direita, parece observar o processo de fabricação do vinho.

---

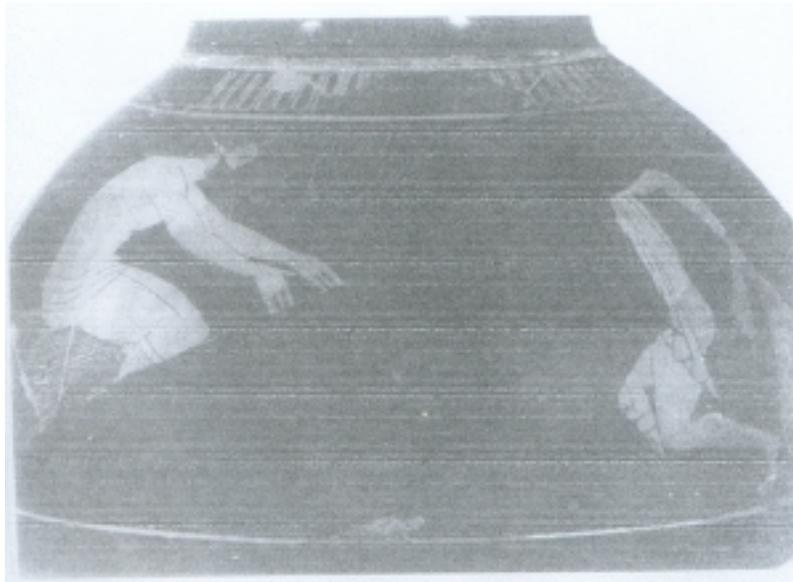
## Prancha X

Psýkter Ática, figuras vermelhas. J. Paul Getty Museum Smirkros. Inv. 83. AE. 285. Final do Arcaísmo.

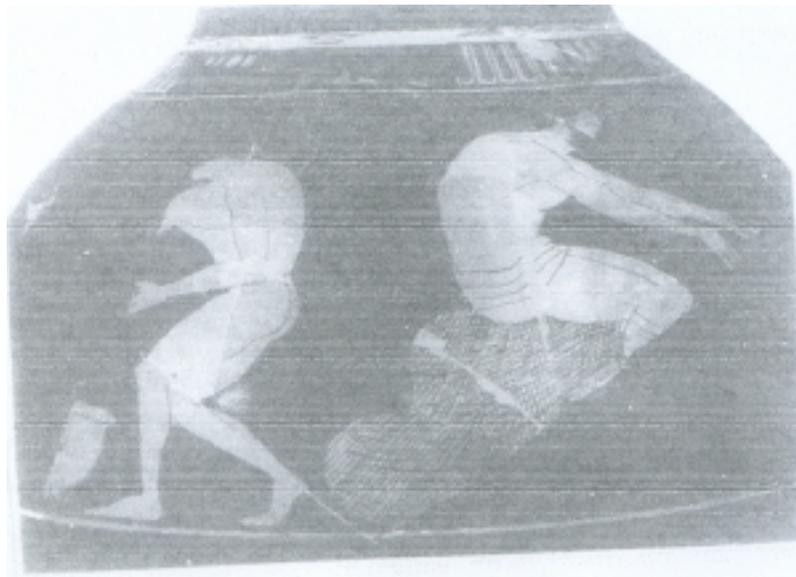
**Bibliografia:** FREL, J. **EUPHRONIOS I** (1983) 147, fig. 10.1 a-c; MALAGARDIS, N. **AE** 127 (1988) 115, fig. 4; IMMERWAHR, H.R. **WINE** (1922) 121-32, pls. 29b, 30 a-d.



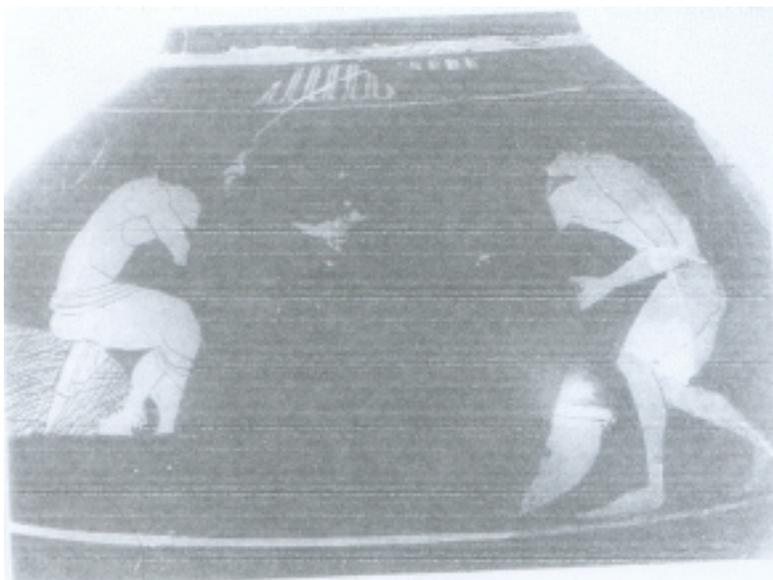
(a)



(b)



(c)



(d)

**Descrição:** O estado fragmentado do vaso não permite definir claramente todas as cenas.

Figura a : Observam-se três personagens. No extremo direito da cena tem-se um homem barbado sentado, embora o assento não seja observado neste fragmento, voltado para a esquerda, com a parte superior do tronco e a cabeça ligeiramente inclinada para frente. Tem um pano envolto em seu quadril e ambos os braços estendidos para frente, parecendo realizar alguma atividade com extrema concentração.

A sua frente um jovem imberbe, nu, se encontra com as pernas e mãos no interior de um grande recipiente localizado no chão. Seu tronco está curvado para a direita e sua cabeça voltada para baixo. Como o primeiro personagem da cena, parece estar completamente absorto na atividade desenvolvida. No

extremo esquerdo da figura, um jovem imberbe, também nu, está sentado sobre uma pilha de objetos não identificados (sacos de pano (?)), sua cabeça está voltada para a direita e o seu braço direito está estendido para o mesmo lado. Tem na mão esquerda uma pequena bolsa.

Figura b: Observam-se dois outros indivíduos. Um homem à direita da figura com o rosto completamente perdido, usa um manto apoiado nos ombros com as extremidades caídas sobre suas pernas, segura em sua mão direita uma bolsa, feita de pele de cabra, usada para armazenar vinho. Parece se movimentar da direita para a esquerda. A sua frente um homem barbado, com um pano em volta do quadril, braços e cabeça estendidos para frente, se mostra sentado sobre uma pilha de objetos não identificados (sacos de pano?).

Figura c: No chão entre os personagens do canto esquerdo da figura b e o do canto direito da d, há vestígio de um objeto agora perdido.

Figura d: Atrás deste homem barbudo da figura b, encontra-se uma outra pessoa de pé, com o rosto praticamente perdido, com exceção do queixo. Ele está nu, com a perna direita dobrada para trás e a esquerda para frente, dando noção de movimento, próximo a seu pé esquerdo está parte de um grande vaso. A sua frente vê-se um homem barbudo, sentado sobre objetos não identificados (sacos de pano(?)), com um pano ao redor de seu quadril, segura com a mão esquerda a extremidade superior de uma espécie de bolsa usada para armazenar vinho.

Há duas inscrições nos vasos: a primeira está associada ao jovem, que segura uma pequena bolsa (figura a). Ele fala: *pénte khoí [dia] kalá*. A segunda inscrição está relacionada aos outros dois personagens inseridos nesta mesma

cena (figura a). O homem barbado fala: *tría*, ao que o jovem responde: *tría toi d[óso?]*.

---

## Prancha XI

Cratera Ática, figuras vermelhas. Basel, Antikenmuseum und Sammlung Ludwig. Inv. Bs 482. The Kleophrades Painter. Data: 480 a.C.

Bibliografia: BEAZLEY, J.D. **ARV** (1963) 1632, 49bis; **CVA** – Basel, Antikenmuseum und Sammlung Ludwig, 3, Schweiz, 7 (1988) tafel, figs. 2,4; SPARKES, **GRAPES** 61, fig. 19.



**Descrição:** Sátiro nu, calvo e barbado curvado para a direita, coroado com hera, se mostra sobre uma peneira (*trýgoipos*), repousada em uma prensa (*lénos*). Do ato de apisoar extrai-se o mosto, que flui para um recipiente (*hypolénion* ou *triptér*) enterrado sob a prensa. O sátiro segura com a mão

esquerda uma das alças da peneira e com a direita uma alça presa na parte superior da cena. Sob a prensa observa-se um vaso (*hydria*?).

---

## Prancha XII

Taça Ática, figuras vermelhas. Once Arlesheim, Coleção Privada. The Euergides Painter. Data: 510 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, *ARV* 1593, 37; *M+M* (1969) 53, tafel 88; SPARKES, *GRAPES* (1976) 61, FIG. 17.



**Descrição:** Jovem nu, imberbe voltado para a esquerda, tem os braços dobrados para cima, segurando com ambas as mãos duas alças que se encontram na parte superior da cena. Ele está no interior de um grande vaso,

com sua perna direita levantada, dobrada para fora do vaso, sugerindo a idéia de movimento dentro do recipiente.

Há uma inscrição: *Leanros kalós*.

---

### Prancha XIII

Taça Ática, figuras vermelhas. Boston, Museum of Fine Arts. Inv. 24.453.

Prov. Vulci. The Coarser Wing. Data: 500 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, *ARV* 129,28; SPARKES, *GRAPES* 61 fig. 16.



**Descrição:** Homem nu, barbado e coroadado com hera, voltado para a esquerda, se encontra no interior de um grande vaso. Segura com a mão direita uma alça presa na parte superior da cena, tendo sua perna direita dobrada para fora do recipiente, sugerindo a idéia de movimento dentro do mesmo.

Há uma inscrição: *Ganthlioseloi..... N.*

---

## Prancha XIV

Taça Ática, figuras vermelhas. Londres, Victoria and Albert Museum. Inv. 4087.1901. Prov. Vulci. The Euergides Painter. Data: 510 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, **ARV** (1963) 89, 14; SPARKES, B. A. **GRAPES** (1976) 60, fig.15.



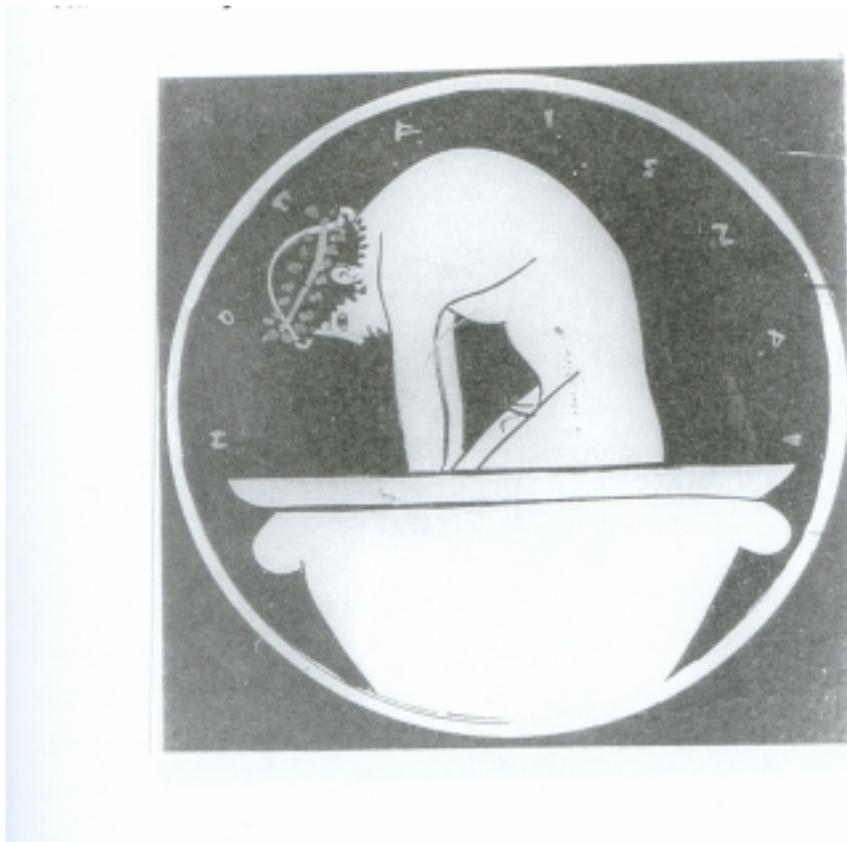
**Descrição:** Jovem nu, imberbe, com a cabeça voltada para a esquerda, se mostra no interior de um grande vaso com ambas as mãos na borda do mesmo.

---

## Prancha XV

Taça Ática, figuras vermelhas. Cambridge, Fitzwilliam Museum. Inv. 37.15. The Euergides Painter. Data: 510 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, ARV (1963) 91 54; CVA - Cambridge, 2, Great Britain, 11 (1936) pl. V, n.º 2, IMMERWAHR, WINE pl. 31, fig. c.



**Descrição:** Jovem nu e imberbe, coroado de hera, tem a cabeça virada para a esquerda, dentro de um grande vaso. Apresenta-se curvado com seus braços dentro do mesmo.

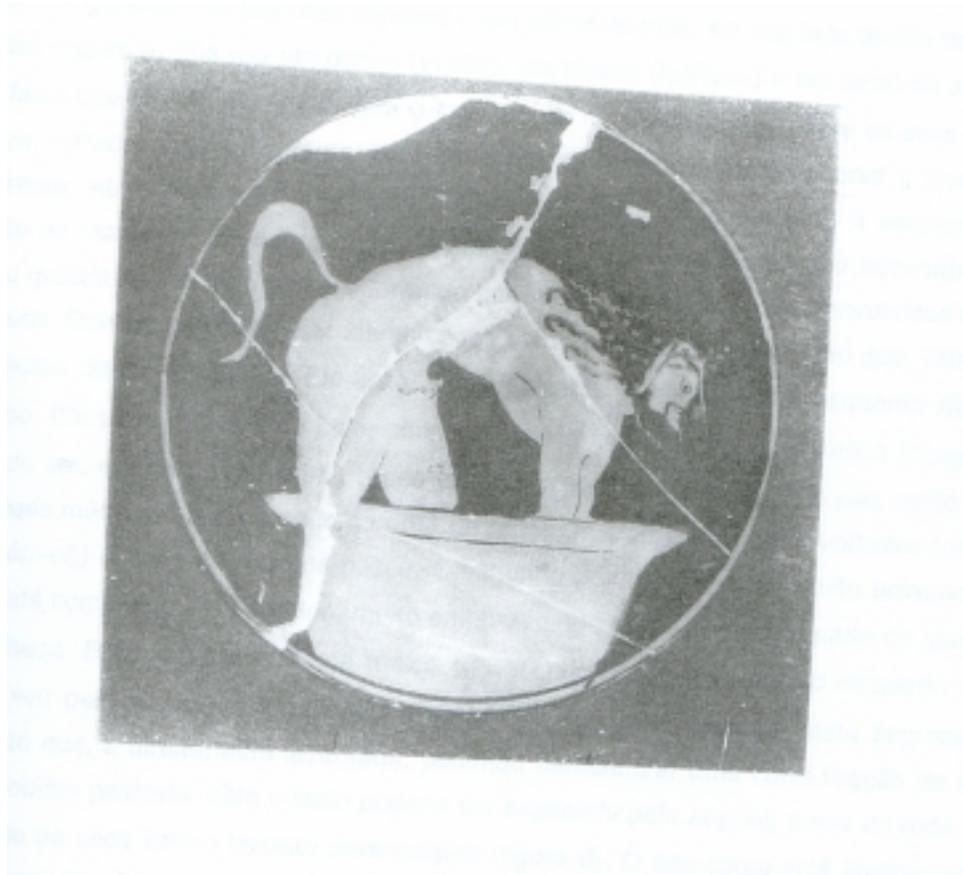
Há uma inscrição: *Hopaisnai*.

---

## Prancha XVI

Taça Ática, figuras vermelhas. Viena, Kunsthistoriches Museum. Inv. 1930. The Aktorione Painter. Data: 520 a.C.

**Bibliografia:** BEAZLEY, **ARV** (1963) 137, 4; **CVA** – Wien, Kunsthistoriches Museum, 1, Osterreich, 1 (1951) tafel 2, fig. 3; SPARKES, **GRAPES** (1976) 61, fig. 18.



**Descrição:** Sátiro nu, barbado e de cabelos longos, voltado para a direita está no interior de um grande vaso, curvando-se com os braços dentro do mesmo.

Há uma inscrição: *Kalós*.

# Livros Grátis

( <http://www.livrosgratis.com.br> )

Milhares de Livros para Download:

[Baixar livros de Administração](#)

[Baixar livros de Agronomia](#)

[Baixar livros de Arquitetura](#)

[Baixar livros de Artes](#)

[Baixar livros de Astronomia](#)

[Baixar livros de Biologia Geral](#)

[Baixar livros de Ciência da Computação](#)

[Baixar livros de Ciência da Informação](#)

[Baixar livros de Ciência Política](#)

[Baixar livros de Ciências da Saúde](#)

[Baixar livros de Comunicação](#)

[Baixar livros do Conselho Nacional de Educação - CNE](#)

[Baixar livros de Defesa civil](#)

[Baixar livros de Direito](#)

[Baixar livros de Direitos humanos](#)

[Baixar livros de Economia](#)

[Baixar livros de Economia Doméstica](#)

[Baixar livros de Educação](#)

[Baixar livros de Educação - Trânsito](#)

[Baixar livros de Educação Física](#)

[Baixar livros de Engenharia Aeroespacial](#)

[Baixar livros de Farmácia](#)

[Baixar livros de Filosofia](#)

[Baixar livros de Física](#)

[Baixar livros de Geociências](#)

[Baixar livros de Geografia](#)

[Baixar livros de História](#)

[Baixar livros de Línguas](#)

[Baixar livros de Literatura](#)  
[Baixar livros de Literatura de Cordel](#)  
[Baixar livros de Literatura Infantil](#)  
[Baixar livros de Matemática](#)  
[Baixar livros de Medicina](#)  
[Baixar livros de Medicina Veterinária](#)  
[Baixar livros de Meio Ambiente](#)  
[Baixar livros de Meteorologia](#)  
[Baixar Monografias e TCC](#)  
[Baixar livros Multidisciplinar](#)  
[Baixar livros de Música](#)  
[Baixar livros de Psicologia](#)  
[Baixar livros de Química](#)  
[Baixar livros de Saúde Coletiva](#)  
[Baixar livros de Serviço Social](#)  
[Baixar livros de Sociologia](#)  
[Baixar livros de Teologia](#)  
[Baixar livros de Trabalho](#)  
[Baixar livros de Turismo](#)