

ANAIS DO
IX SIMPÓSIO NACIONAL DA ASSOCIAÇÃO DOS
PROFESSORES UNIVERSITÁRIOS DE HISTÓRIA

(Florianópolis, 17 a 23 de julho de 1977)
Organizados pelo Prof. Eurípedes Simões de Paula

Publicados pela Profa. Alice Piffer Canabrava
Secretário Geral da ANPUH

O HOMEM E A TÉCNICA

Volume I

SÃO PAULO - BRASIL

1979

A TÉCNICA DA VINICULTURA NA ARMÊNIA ANTIGA (*)

YESSAI OHANNES KEROUZIAN

e BEATRIZ DINIZ

da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo.

I. NOÇÕES GERAIS

O vinho (o termo em armênio *kini*, tem igual procedência dos idiomas indo-europeus-mediterrâneos: gr. *oinos*; lat. *vinum*; ingl. *wine*; alemão *wein*, de raiz de origem desconhecida) foi a bebida mais apreciada desde a Antiguidade oriental e ocidental; elogiada por Salomão no *Cântico dos Cânticos*, e considerado como um dom de Deus pela Bíblia.

Sua origem cerca-se de lendas e de mitos a partir do episódio bíblico da embriaguez de Noé: "E tendo bebido do vinho, embebedou-se e apareceu nu na sua tenda" (1). Foi sem dúvida o vinho "armênio" a virar-lhe a cabeça, quando ao sair de sua propalada arca quis saborear o suco extraído dos pés de parreira cultivados nas encostas do monte Ararat, sobre o qual parou a referida arca (2). A região de procedência deste histórico vinho, a que se refere a narração da Bíblia, corresponde à mesma de hoje, isto é, a região da planície de Ararat que continua a velha tradição em produzir as melhores qualidades de uva e as melhores marcas de vinhos da Armênia.

Nas lendas gregas foi Dionísio, chamado Baco em Roma, o deus do vinho, quem trouxe da Mesopotâmia essa bebida como um remédio que curava a todas as doenças. Seria o mesmo Dionísio a ensinar aos gregos, por intermédio de Deucalião, as técnicas da vinicultura (3).

A vinicultura terá tido seu começo histórico em áreas da Ásia Me

(*) - Comunicação apresentada na 2a. Sessão de Estudos, Equipe A, no dia 19 de julho de 1977 (Nota da Redação).

ridional, estendendo-se daí à Ásia Central, à Europa e ao Extremo Oriente. Abandonada no Japão, na China e em boa parte dos países muçulmanos, por motivos de ordem religiosa e social, floresceu, de maneira notável, entre gregos e romanos (vinhos de Quios, Creta, Chipre e Lesbos; de Falerno; Còcula, Fòrmia e Mássica), atingindo mais tarde, por efeito da expansão cultural colonial européia, longínquas regiões do mundo não mediterrâneos, onde quer a favorecer a natureza do solo e as condições climáticas.

Armênia, país ensolarado, de vastas planícies, planaltos, vales e montanhas, com uma altitude média de 1.500 a 2.000m. sobre o nível do mar, possui produção frutícola a ser considerada das melhores no ramo. Em particular, sua uva, apreciada por sabor e variedade, e seu vinho dele extraído, podem ocupar lugar de honra em qualquer mesa de bom gosto. O solo, formado de rochas vulcânicas e o clima continental favorecem o plantio de videiras, principalmente nas encostas montanhosas. Seu produto, o vinho, ocupa lugar de destaque na economia do país, desde o período pré-armênio, conforme consta das escavações de Karmir-Blour (4). De largo consumo interno, passou a ser exportado, conforme referem-se as fontes assírias. Segundo essas, os soberanos assírios particularmente interessados nas "vinhas das montanhas", que não podiam crescer nas planícies. Ashur-nasir-pal (884-859 a.C.) tinha vinhedos perto de sua residência em Kalah, enquanto Senaqueribe (705-681 a.C.) tentou aclimantar espécies exóticas de vinhas. Muitos bons vinhos eram importados por Nebuchadrezzar (604-561 a.C.), e por Sargão II (722-705 a.C.), que possuíam grandes adegas de vinho em seus palácios e davam preferência ao vinho da região do lago Van, Nabonidus (século VI a.C.) tinha de 50 a 100 cachos de uva em suas vinhas (5).

O general Xenofonte (430 a.C.), ao versar no seu livro *Anabase* sobre a hospitalidade e os abundantes alimentos e bebidas oferecidos ao seu exército na "Retirada dos Dez Mil" na ocasião de sua passagem pela Armênia, fala repetidamente e com ênfase sobre os "abundantes", "velhos" e "excelentemente aromatizados" vinhos armênios, conservados nos poços "cimentados" (6). Das fontes armênias, a mais antiga é a do historiador Agathângeo, da Alta Idade Média (século IV a. C.)

que se referem freqüentemente à produção vinícola do país. Escavações arqueológicas, realizadas em diferentes localidades como Arta shad, Garni, Karmir-Blour, Dvin, Ani, etc., desde a década de 50, le varam à luz instalações de compartimentos conjugados nas residências, com pisos em declive, adegas e reservatórios (estes últimos com a ca pacidade até de 3.000 litros), para o preparo, armazenamento e reser va do vinho, bem como para a comercialização do produto.

Outra fonte de grande valor são as iluminuras de antigos manu critos armênios, apresentado em cores o cultivo da terra (a sementeira, colheita, etc.) e cenas das atividades dos vinicultores. Uma iluminu ra do século XVII merece especial, pois nos mostra o crescimento da vinha, a colheita da uva e o fabrico do vinho (7).

* *
*
*
*

II. TÉCNICA DE FABRICAÇÃO

As técnicas armênias de extração de vinho existiam desde a Anti güidade, conforme atestam as referências dos historiadores do século V de nossa era, e os achados arqueológicos. Esses últimos provêm des de a Idade de Bronze de Shengavit, consistindo em grainhas ou semen tes de uvas, caroços de frutas como o pêssego, abricô, cereja, ameixa (8). As grainhas ou sementes de uvas contêm principalmente subs tâncias adstringentes, aldeídos, ácidos voláteis e tanino, este últi mo de grande importância, por isso que contribui para a conservação, clarificação e coloração do vinho.

Para o máximo de qualidade do vinho é preciso que a uva apresen te as condições ótimas, a saber: o ponto exato de maturação, o me lhor teor de açúcar e acidez, a melhor coloração, aroma e sabor. Ta is condições dependem do solo em que as vinhas foram plantadas, da quantidade de sol, chuva e da qualidade do adubo utilizado. Até, a uva de uma mesma região, plantada em diferentes encostas pode dar vi nhas diferentes.

Como no decurso do amadurecimento da uva há uma diminuição dos ácidos e um aumento dos açúcares (embora não proporcional), resulta dessa variação que a data da colheita tem influência decisiva na cons

tituição do vinho, devendo ser realizada na época conveniente, quando a relação açúcar-ácidos se apresenta mais favorável: a época da vindima é a em que foi atingida a maturação da uva (9). Na Armênia dá-se a vindima nos fins do verão e meados de outono.

Os bagos eram colhidos secos (pois a umidade acarretaria fermentações empíricas) e transportados em cestas para locais especiais. Após a seleção, separados os bagos verdes, muchos ou amassados inicia-se o esmagamento-desengaçamento. E a partir daí o processo se desenrola numa série de etapas.

Vários dos vinhedos possuíam no próprio local, instalações chamadas *hnzan* para o esmagamento das uvas e o preparo de subprodutos como: aguardente, vinagre, etc., obtidos dos resíduos das uvas. Essas instalações de extração de vinho da Antiguidade armênia foram descobertas durante as escavações arqueológicas de Karmir-Blour (10).

Agathângelo refere-se aos complexos de extração de vinhos da cidade de Vagarshabad (11). Posteriormente a mesma menção encontra-se nos livros de *Haysmavourk* (Livro do Dia), usado durante os ofícios sacros na Igreja Armênia, do mês de fevereiro, dia 11, onde se lê "uva do *hnzan*", como primeiro produto bruto (*Kaghzu* em armênio), resultado do esmagamento dos bagos.

Durante as escavações realizadas na cidade de Dvin e na fortaleza de Garni, vieram à luz diferentes tipos de *hnzan*, com adegas onde estavam estocadas jarras de vinho classificados conforme seus tipos e época. Nestas localidades foram encontrados oito complexos de extração de vinho dos séculos XII a XIV. Os achados de Garni nos dão uma idéia precisa dessas instalações da Idade Média, das quais descreveremos três tipos (12):

1º tipo: Compunha-se de dois pequenos compartimentos conjugados, sendo que o primeiro deles tinha o piso inclinado e liso e as paredes com massa fina pintadas com cal, e um poço de grossas pedras (*vorzakar*), presas com algarmassa. Para possibilitar a entrada e a saída do poço existiam pedras, ajustadas de maneira a formar uma escada com espaços intermitentes para a descida até o fundo do mesmo. A forma do poço era mais ou menos a de um cone, sendo a base maior

que a abertura de cima. Para fechar o poço serviam-se de fechos ar redondados bem polidos. Hã poços com duas pedras sendo uma menor e outra maior; outros se serviam apenas de uma pedra, que funcionava como uma rolha. Esse primeiro compartimento era usado para a primeira fase da vinificação, isto ẽ, o *esmagamento dos bagos*, podia ser feito pelos pẽs, ou ainda por intermẽdio de pedras superpostas arredondadas, que prensavam as uvas. O poço era utilizado para depõsito de resĩduos. Entre um compartimento e outro havia diferença de nível, com um degrau, e a passagem entre um e outro era estreita.

O segundo compartimento possuía dois ou mais poços construídos de maneira idẽntica a que descrevemos acima, havendo bem no centro de alguns, uma cavidade menor, bem lisa, cujo diâmetro media 0,50 a 0,70 centímetros e a sua profundidade era de 0,30 a 0,45 cm., o que possi**l**itava a extração do mosto ou vinho até o fim.

O mosto ficava nos grandes poços na parte superior, que depois de fermentado e os seus resĩduos depositados na pequena cavidade, se extraia o vinho, para ase colocado nos poços (sem as cavidades menores) onde eram estocados, afim de não prejudicar durante esta operação o seu turvamento.

2º tipo: Ainda eram dois compartimentos conjugados, de 2 x 2,5m. com piso cimentado liso, de maneira que a água não penetrasse e com paredes de massa fina. A primeira repartição possuía piso inclinado e a segunda era num nível inferior, possuindo entre eles um degrau. A passagem de um quarto para outro era estreita e havia calhas encosta das nas paredes do primeiro por onde o mosto passava de um compartimento para outro. Era recolhido em recipientes especiais no segundo compartimento, onde se realizava a fermentação e as fases subseq^uentes.

O processo de esmagamento dos bagos feito no primeiro compartimento era o mesmo utilizado no primeiro exemplo, isto ẽ, por meio de pẽs ou de pedras arredondadas.

Dentre os achados da Armẽnia essa categoria de complexos de Garni ẽ a mais antiga.

3º tipo: Em Garni foram tambẽm descobertos em 1952, dez instalações maiores pertencentes aos grandes produtores. Cada um deles dis

pondo de todas as repartições, desde pisoteamento até a estocagem. Um deles era composto de três compartimentos. A técnica utilizada para as paredes e pisos era idêntica às anteriores. O primeiro compartimento media mais ou menos 3 x 4m. (onde se dava o pisoteamento); o segundo, 3,1 x 4m. (fermentação); e o terceiro 3,5 x 4m. (estocagem). Os compartimentos eram ligados através de corredores de aproximadamente 1 metro. A passagem do primeiro para o segundo media 0,50cm., do segundo para o terceiro 1,10m.

No primeiro compartimento do lado direito, na parte de cima havia um pequeno poço onde eram recolhidos os resíduos mais grossos e o restante corria, num plano inclinado para o segundo compartimento, de nível inferior, onde o mosto era recolhido em vários recipientes e realizava-se a fermentação e o vinho era trafegado, isto é, passa do tantas vezes quanto necessárias de uma vasilha para outra, para ser separado das borras e submetido, em seguida, a diversos tratamentos:

- a) *atesto* (operação que consiste em encher o vazio, produzido pela evaporação, dos recipientes em que se depositavam o vinho);
- b) *colagem* (precipitação dos elementos sólidos em suspensão no líquido, podendo preceder-se por meio de substâncias minerais ou orgânicas, principalmente gelatina, cola de peixe ou clara de ovo);
- c) *filtração* (clarificação mecânica, consistente em fazer passar o líquido turvo através de uma parede porosa que retenha especialmente os elementos sólidos).

Do segundo para o terceiro compartimento, o vinho é filtrado. No terceiro compartimento o vinho é envazilhado em recipientes próprios, permitindo o depósito de chamadas borras de vinho, resultantes da fermentação pouco intensa, porém persistente. A partir daí é conservado em grandes potes de barro cozido, ou ainda em enormes poços para estocar o vinho.

Nessa fase os vazilhames são inteiramente fechados para impedir *doenças* ao vinho (13). Essas alterações sofridas pelo líquido chamadas *tolda* (turvação), *ascência* (azedamento), *pique* (sabor picante), *gordura*, etc., são causados principalmente por bactérias que atacam o vinho quando há penetração de ar no vazilhame (14).

Para a preservação do vinho, contra a ascensão usavam os armênios enxofre, que era queimado no próprio poço ou jarras. A técnica do enxofre já era adotada pelos urartianos (15).

As paredes depois de alisadas com o cal, eram impermeabilizadas com uma camada de gordura orgânica com a finalidade de manter o vinho por muito tempo sem alterações.

O uso de manter o vinho nos poços cimentados é comum no território armênio, em particular nos quintais dos mosteiros da Idade Média. A esse respeito vimos acima a referência de Xenofonte (cf. nota 6). Ao mesmo se refere o historiador armênio Orbelian (1260-1305), quando trata de invasão da região de Siunik pelos árabes (século X) que destruiu Egheguik, centro residencial da família Siunik, diz: "*Foram destruídos os celeiros de trigo, e os poços de vinho*" (16).

O costume de munir as construções residenciais de *hnzan* no subsolo, provém também dos antigos tempos. São exemplos desse tipo de construções nos vinhedos que se localizavam ao nordeste da cidade de Vagarshabad, nos séculos III e IV de nossa era, conforme refere-se Agathângelo (17).

Na Mesopotâmia, e em outros países, especiarias e ingredientes aromáticos eram freqüentemente adicionados ao vinho. Os habitantes da antiga Palestina conheciam tais vinhos aromatizados; eles tinham um vinho de mel e outro semelhante ao "vermute" aromatizado com a erva *Artemisia absinthia*. Na Armênia não temos referências sobre a aromatização.

O vinho, assim como a cerveja, era bebido na Armênia, através de canudos, mas em geral era primeiro filtrado e colocado em jarras, bem seladas com barro para prevenir a oxidação. Esses selos davam detalhes da época da vindima. Essas jarras de vinho eram decoradas com flores, guardadas molhadas, afim de que o vinho pudesse ser refrescado pela evaporação. Era costume universal na Antiguidade diluir o vinho com água.

A comercialização do vinho começou na Armênia ainda na Alta Idade Média, quando os grandes centros urbanos, como Ani, Dvin, começaram a instituir-se em agrupamentos, corporações de profissões, divi

didos por bairros, neles havendo vendedores de vinho *Kinevadjar*. Os mercados dessas cidades, dispunham de "casa de vinho", *Kinedan*, serviam-se tanto para a venda em atacado como lugar para o consumo de vinho por fregueses ã semelhança dos bares e cantinas de nossos dias.

Essas casas de vinho foram alvo de elogios de autores árabes, principalmente os da cidade de Dvin. Um deles Nassir El Khosrov, ao visitar as cidades de Van, Vostan, Dvin em 1046, falando dessas casas de Dvin, refere-se aos bairros dessas cidades onde homens e mulheres (moças) sentados juntos consumiam vinho sem vergonha "... lá vi carne de porco em venda assim como carne de carneiro, enquanto que os habitantes, entre eles homens e mulheres sentados nos mesmos bancos estavam tomando vinho em público" (18).

Atualmente os centros vinícolas da Armênia mais importantes são: Artashad, Hoctemberian, Haikewan, Arteni, Itchevan, etc.. Existem mais de cinquenta qualidades de uvas, muitas das quais, responsáveis pelos melhores vinhos do país, que receberam medalhas de ouro em vãrias exposições. Um de seus subprodutos é o famoso conhaque Ararat.

Os gregos adoravam Dionísio, e os romanos Baco, seus deuses do vinho. O grande escultor italiano, Michelângelo Buonarotti (1475-1564) criou em mármore a representação dessa divindade, de taça em punho e cabeça ornada de cachos de uva conservada no Museu de Florença, na Itália. E os armênios simbolizavam seus sentimentos para com o vinho, através de relevos na sua arquitetura, de enfeites de cachos de uva e folhas de parreiras, gravadas em seus monumentos pagãos e sacros.

Maxim Gorki, escritor russo, ao visitar em 1928 uma fábrica armênia, comenta "... é mais fácil escalar o monte Ararat do que sair dos compartimentos da fábrica Ararat de vinho".

* *

*

BIBLIOGRAFIA

- AGATHÂNGELO - *História de Tiridat e de São Gregório*. Veneza. Gráfica Mekhitarista, 1835.
- ARAKELIAN (BAGGUEN) - *As cidades e artesanatos na Armênia nos séculos IX e XIII de nossa era*. Erevan. Academia Armênia de

- Ciências, 2 volumes, 1938.
- ARAKELIAN (B. e G.) GAGHANIAN - *Os achados de Garni*. Erevan, Academia Armênia de Ciências, 3 volumes, s.d.
- BÍBLIA SAGRADA - *Gênesis*. Rio de Janeiro. Edição Barsa (Tradução do Padre Antônio Pereira de Figueiredo), 1967.
- DALMASSO (GIOVANNI) - *Viticultura Moderna*. Milano, 1957.
- DEBIGNE (GÉRARD) - *Dictionnaire des vins*. Paris, 1969.
- ENCICLOPÉDIA MIRADOR INTERNACIONAL - Encyclopaedia Britannica do Brasil Publicações Ltda. São Paulo, s.d.
- JOHNSON (H.) - *L'Atlas Mondial du vin* (The World Atlas of Wine, 1971), Tradução francesa de Y. Malartic. Paris, 1972.
- KEVORKIAN (ASDGHIG) - *Os Artesanatos e Modo de Vida nas Miniaturas Armênicas*. Erevan. Editora Hayastan, 1973.
- NALBANDIAN (H.TH.) - *As Fontes Árabes sobre a Armênia e os Países Vizinhos*. Erevan. Academia Armênia de Ciências, 1965.
- ORBELIAN (STEPANOS) - *História da Família e da Província de Sijnik*. s.n.t.
- ORMANIAN (ESTEVAO) - *História Universal*. Erevan. s.d.
- PEYNAUD (E.) - *Connaissance et travail du vin*. Paris, 1971.
- PIOTROVSKI (BORIS, B.) - *Archaeologia Mundi*. Les Editions Nagel, Paris, 1969.
- PIOTROVSKI (BORIS, B.) - *Karmir-Blour - Resultados das Escavações* Erevan, 3 volumes, 1950 - 1952 - 1955.
- RENOUIL (Y.) - *Dictionnaire du vin*. Bourdeaux, 1962.
- SARDARIAN (S.H.) - *A Sociedade Primitiva na Armênia*. Erevan. Editora Mitk, 1967.
- SINGER (CHARLES), HOLYMARD (E.J.), HALL (A.R.) - *A History of Technology*. Oxford University, 1956.
- XENOPHON - *Anabase*, texto estabelecido e traduzido por Paul Masqueray. Paris, Societê D'Édition, "Les Belles Lettres", 1959-1961.

* *

*

NOTAS

- (1) Bíblia Sagrada, *Gênesis*, capítulo IX, versículo 21.
- (2) Bíblia Sagrada, *Gênesis*, capítulo VIII, versículo 4 e 5.

- (3) *Enciclopédia Mirador*, p. 11.446.
- (4) Nalbandian, p. 135.
- (5) Singer, *op.cit.*, pp. 282. 544.
- (6) *Anabase*, livro IV, capítulo 11 - parágrafo 9 e 22.
- (7) Kevorkian, p. 22.
- (8) Sardarian, p. 235.
- (9) *Enciclopédia Mirador*, p. 11.446.
- (10) Piotrovsky (Karmir-Blour), volume I, p. 30-31; volume II, p. 16, 28, 31, 91.
- (11) Agathângelo, p. 85, 95, 104.
- (12) Agathângelo, p. 104.
- (13) Arakelian e Gagharian, volume III, p. 37.
- (14) *Enciclopédia Mirador*, volume XX, p. 11.448.
- (15) Piotrovsky (karmir-Blour), volume III, p. 15.
- (16) Orbelian, p. 193.
- (17) Agathângelo, p. 85, 90 e 104.
- (18) Nalbandian, p. 135.

* *

*

INTERVENÇÕES

Do Prof. *Romeu Stival* (Fundação Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Paranaguá, PR.)

Pergunta:

"Qual a época da poda da vinha na Armênia? No Brasil essa poda é feita no mês de agosto?"

*

Da Profa. *Mary Chekerdeman* (USP)

Indaga:

"As sementes teriam alguma utilidade na fabricação do vinho?"

*

Do Prof. *Niko Zuzek* (USP).

Disse:

"Podemos supor que a Armênia, possuidora de considerável técni

ca vinícola, exportava vinhos de boa qualidade."

Pergunta:

a) Com que região foi feita essa comercialização?

b) Que importância assume essa exportação da economia da Armênia?

*

Da Profa. *Laiz Sampaio Tognella* (da Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras de Catanduva, SP.)

Indaga:

"Qual a origem da técnica armênia da fabricação do vinho? Era própria ou foram buscá-la alhures?"

* *
*

RESPOSTAS DO PROF. YESSAI OHANNES KEROUZIAN.

Ao Prof. *Romeu Stival*.

"Pelos mesmas razões climáticas de germinação que obriga a fazer a poda no Brasil, no mês de agosto, último mês de inverno, na Armênia realiza-se entre os fins de março, último mês de inverno, começando o degelo nos fins desse mês, e em abril."

*

À Profa. *Mary Chekerdenian*.

"As grainhas, ou sementes, contêm principalmente substâncias adstringentes, aldeídos, ácidos voláteis e tanino, este último de grande importância, pois que contribui para a conservação, clarificação e coloração do vinho."

*

Ao Prof. *Niko Zuzek*.

"Principalmente com a Assíria. Os reis assírios estavam particularmente interessados nas "vinhas das montanhas", que não podiam crescer nas planícies. Assur-nasir-pal (884-859 a.C.), possuía vinhedos perto de sua residência em Kalah, enquanto Senaqueribe (705-681a.C.) tentou aclimatar espécies de vinhas. Muitos bons vinhos eram importa

dos por Nebuchadrezzar (604-561 a.C.), e por Sargão II (722-705a.C.), que tinham grandes adegas de vinho em seus palácios e davam preferência ao vinho da região do lago Van; Nabonide tinha cinquenta a cem cachos de uvas em suas vinhas (vide nota 5)."

*

À Profa. *Leiz Sampaio Tognella*.

"As técnicas armênicas de extração de vinho existiam desde a Antiguidade, conforme atestam as referências dos historiadores do V século da nossa era e os achados arqueológicos. Esses últimos provêm desde a Idade do Bronze da região de Shengavit, consistindo em grainhas ou sementes de uvas, caroços de frutas como o pêssego, o a bricô, a cereja, a ameixa (vide nota 8) e do período pré-armênio do reino de Urartu (século X-VII a.C.) revelando instalações para o pre paro do vinho.