

# EEN BOVENAL VERKIESLIJK GEWAS

## Aspecten van wijn in de oudheid\*

Deze tekst behandelt twee zaken die voor een groot deel van de wijndrinkende bevolking niets met elkaar te maken hebben: wijn en oudheid, meer specifiek: de klassieke oudheid. Oudheid bij wijn houdt inderdaad niet op bij een fles Château Lafitte uit het bezit van admiraal Nelson, en deze ontdekking heeft mij op het spoor gezet van een weg waarlangs ik u vanavond wil meenemen. De oudheid, zowel de klassieke grieks-romeinse periode als de bronnen over het midden-oosten, staat bol van wijn. Ik had deze lezing ook 'een zee van wijn' kunnen noemen, maar indachtig de vermaningen van de antieke auteurs heb ik voor een wat degelijker titel gekozen. Ik zal in vogelvlucht over een aantal aspecten van wijnstok en wijn vertellen: technische en economische, religieuze en sociale. Ik hoop dat de lezer zijn eerstvolgende glas wijn met gepaste schroomvalligheid zal genieten. Met een lichte variant op Napoleon's 'heren, vierduizend jaar zien op u neer' kunnen we immers zeggen 'dames en heren, achtduizend jaar ligt in uw glas'.

### Ontstaan en verbreiding van de wijnstok

Alvorens het specifiek te hebben over wijn in de Grieks-Romeinse wereld, zal ik heel in het kort de zeer lange geschiedenis van de wijnstok schetsen. De *vitis vinifera*, zoals de wijnstok officieel heet, komt als wilde plant over de hele wereld voor in de gematigde klimaatzone tussen de 30e en 50e breedtegraad. Er zijn talloze soorten van deze familie, maar slechts eentje brengt druiven voort. Deze ene soort vinden we op een paar plaatsen in Europa, en vanuit slechts één van die plaatsen is de hele wijncultuur uitgewaaid. Deze plaats is de zuidwest Caucasus, iets ten zuiden van het mythische Colchis. De *vitis vinifera silvestris* die daar groeide sinds het Tertiair, wordt op een bepaald moment 'ontdekt' door de neolithische mens, en na een lang proces van experimenteren gecultiveerd.

De eerste gecultiveerde wijnstokken vinden we er in de periode tussen 8000 en 6000 v.C. Hoe weten we nu dat het hier om gecultiveerde druiven gaat? In de neolithische graven ter plaatse zijn druivenpitten gevonden, waarvan op grond van de celstructuur kan worden bepaald of zij van tweehuizige of eenhuizige druiven komen. Van nature zijn de druiven van de *vitis vinifera* eenhuizig; er zijn dus steeds mannelijke en vrouwelijke struiken in overvloed nodig om een druivenoogst van enige omvang te garanderen. Slechts enkele stokken zijn van nature tweehuizig, en

---

\* Dit artikel is de door de redactie enigszins bewerkte versie van de lezing zoals ze door de auteur gehouden is. Het draagt dus nog de authentieke sporen van zijn oorspronkelijke bestemming als voordracht-tekst. (N.v.d.r.)

daaruit is uiteindelijk de geheel tweehuizige subspecies ontwikkeld.

In deze fase begint wat we toch wel de triomftocht van de wijn kunnen noemen. Vanuit het centrum in noordoost Turkije gaat de verspreiding in drie richtingen: naar het zuidoosten, het zuiden en het zuidwesten. Voor ons zijn vooral de twee laatste richtingen interessant. Er vormt zich een rijke wijncultuur in het hart van Turkije, in Lydië en het noord-westen, verder in het midden-oosten en Egypte. Deze uitwaaiering beslaat een periode van ongeveer drieduizend jaar; de vroegste bronnen die we hebben anders dan druivenpitten dateren van het eind van het vijfde millennium (wijnpersen in Syrië) en dan het eind van het vierde millennium; zowel op kleitabletten uit Ur als op beeldmateriaal uit Egypte wordt dan de wijn vermeld. De wijnbouw wordt vooral ontwikkeld door de Phoeniciërs; zij zijn de eerste grote 'kolonisatoren' van de wijnstok. Hij wordt langs de noordkust van Afrika aan geplant en waarschijnlijk ook op de kust van Spanje.

Wanneer komt de wijnstok naar Griekenland? In twee fasen: eerst naar de eilanden, dan naar het vasteland, en volgens verschillende routes. Rond 1500 v.C. is de wijnbouw aanwezig op het Griekse vasteland en wordt wijn vermeld op de lineair B tabletten; ook de god Dionysus wordt genoemd. Zowel het product als de godheid zijn Indo-europees van oorsprong; het woord 'wijn' van de stam *vin-* is eveneens Indo-europees, in de Arabische talen is er geen apart woord voor, het woord voor wijn is 'wayn'. Wanneer de wijn eenmaal vaste voet heeft in Griekenland, is wat Europa betreft de vineuze toekomst verzekerd: via de grote kolonisatieperiode van de 7e en 6e eeuw bereikt de wijnstok Zuid-Italië, Zuid-Frankrijk, Oost-Spanje, de Dalmatische kust. De Romeinen hebben, na een paar eeuwen aarzeling, de aanplant en verbreiding van de wijnstok met grote inzet en enthousiasme op zich genomen. De toenemende invloed van de Griekse cultuur in de 2e eeuw v.C. heeft een verandering in het standaard voedselpakket teweeg gebracht: brood en wijn gingen de plaats innemen van pap of pulp, en water, honingdrank en wijn bij feestelijke gelegenheden. We kunnen stellen dat de Romeinen over een periode van 4 eeuwen - tussen de eerste eeuw voor en de vierde eeuw na Chr. - de wijnstok overal gebracht hebben waar hij nu ook is in Europa, met uitzondering van de meer noordelijke gedeelten van Frankrijk.

### **Technische aspecten**

Men kan zich afvragen hoe de wijnstok op zoveel verschillende plaatsen kon worden aangeplant, en waarom men hem zo systematisch op al die verre tochten heeft meegenomen. Op de laatste vraag is misschien het eenvoudigste antwoord dat een mens niet van brood alleen kan leven, zeker niet als er de mogelijkheid is om daar wijn bij te drinken. En die mogelijkheid is c.q. was er, omdat de wijnstok zich makkelijk laat verplaatsen. In de vorm van jonge stokken of scheuten kan hij heel goed in andere grond wortel schieten, wanneer deze aan een aantal voorwaarden

voldoet. De grond mag niet te rijk zijn, moet goed vocht doorlaten en bij voorkeur zaken als mineralen en kalk bevatten. Heuvels zijn heel geschikt voor dit doel, en dat wist Vergilius ook al, toen hij schreef "Bacchus amat colles". Verder moet er niet te veel regen vallen, er moet regelmatig flink wat zon schijnen en de winters mogen niet te koud zijn. Het zijn voorwaarden waar het landschap rond het Middellandse-Zeebekken in grote trekken aan voldoet. De grote verschillen in wijnkwaliteit zijn het gevolg van bodemstructuur, plaatselijk klimaat, ras, wijze van snoeien en oogsten.

De wijnstok kan heel gemakkelijk geënt worden, en de vele rassen die er al in de oudheid waren - Plinius noemt er al over de honderd - zijn het gevolg van enting van de *vitis vinifera* op de locale soorten *vitis*, die geen eetbare druiven voortbrachten maar wel tot dezelfde familie behoorden. De kunst van het enten en het snoeien zijn essentieel voor al deze ontwikkelingen, en we mogen ervan uitgaan dat die al heel vroeg zijn ontdekt, waarschijnlijk al in de tijd van de eerste verspreiding van de wijnstok naar het zuiden van Turkije en het Midden-Oosten. Pausanias vertelt dat de inwoners van Nauplion een beeld hadden opgericht voor een ezel, omdat hij de techniek van het snoeien zou hebben 'ontdekt' op zijn heel eigen manier: door in de heilige wijngaard van Hera zich aan de druiven tegoed te doen. De wijn die later van de overgebleven trossen werd gemaakt was veel beter dan andere jaren, en zo had de ezel de weg gewezen naar de techniek van 'minder is meer': met snoeien beperk je de opbrengst, maar verbeter je de kwaliteit van de druiven en dus van de wijn. Vele antieke snoeimethoden zijn bekend; een aantal kunnen we vergelijken met moderne methoden.

### **Vinificatiemethoden**

Het huidige proces van wijn maken uit het gegiste sap van druiven, zoals dat in de EU-wetgeving heet, is dankzij de vele technologische ontwikkelingen van de laatste decennia behoorlijk complex geworden. Het beroep van oenoloog of wijn-ingenieur is in de wijnproducerende landen niet meer weg te denken. Maar tot in de jaren vijftig werd de wijn gemaakt door de keldermeester van een chateau, domein of handelaar-opvoeder. Zoals het in die jaren vijftig ging, ging het dus, met af en toe enige technische wijzigingen, de voorafgaande millennia ook. Het is moeilijk ons nu te realiseren dat er wijn gemaakt is van ca 6000 v.C. tot in de achttiende eeuw zonder dat de makers wisten wat de alcoholische gisting was. Ze kenden het scheikundig proces niet, maar hadden wel uit ervaring geleerd dat wanneer bijvoorbeeld de temperatuur te hoog werd, de gisting uit de hand liep en de wijn zijn smaak verloor, of de ruimte zo bezwangerd van ontsnappende gassen raakte, dat de keldermeesters bezwijmden.

Voordat er wijn wordt gemaakt, wordt er geoogst. De oogst werd vooral in de tijd dat wijnbouw in Italië en de provincies grootschalig werd, vanaf de eerste

eeuw n.C., vaak op de stok verkocht. Het was een slimme zet van de wijnboeren, want het risico op eventuele rampen door weersomstandigheden was dan voor de koper, en niet voor de wijnboer. Er werd vanaf augustus tot in november geoogst door eigen personeel en gehuurde plukkers. Voor de oogst van hoog groeiende druiven werden speciale plukkers ingehuurd, die wel eerst een begrafenisverzekering afsloten, omdat de klim van zo'n zes à zeven meter in een populier of elzeboom niet zonder gevaar was. Om de talrijke zoete wijnen te maken werden soms de druiventrossen aan de stok zover omgedraaid, dat de sapstroom afgekneld werd. Op die manier droogde de tros in en nam het suikergehalte toe. Een andere manier hiervoor was de trossen laat oogsten en ze op rieten matten te drogen leggen, een methode die nog steeds wordt toegepast. Hiervan komt de naam *vinum passum*, van *pandere*; met het moderne Italiaanse woord *passito* wordt zowel de techniek als de woordstam levend gehouden.

De verschillende fasen om na de oogst wijn te maken zijn 1. treden en persen, 2. de most opvangen en laten gisten, 3. na de gisting de wijn in schone vaten overdoen, oversteken heet dit in vakjargon, 4. de wijn laten rijpen en al naar gelang de soort vanaf een half jaar tot tien of vijftien jaar na de oogst drinken. In grote trekken is er aan deze fasen niets veranderd, alleen wordt de wijn niet meer getreden, maar licht gekneusd en geperst, of direkt geperst als men witte wijn maakt. In de oudheid kende men vier verschillende kleuraanduidingen voor wijn, nl. wit, goud, rood en zwart.

We kennen allemaal het beeld van de druiven die getreden worden, waarna het sap in de gistvaten wordt opgevangen. De resten, de schillen en de pitten, worden geperst en dit sap wordt meestal aan dat van de eerste persing, of treding, toegevoegd. In Egyptische graven vinden we de eerste documentatie van het treden, en op de schilderingen zien we o.a. het inhaaksysteem, waaraan de treders zich konden vasthouden: dit voorkomt uitglijden en erger.

De wijnpers was een tamelijk ingewikkeld apparaat waar heel veel ruimte voor nodig was; in verschillende villa's zijn ruimtes opgegraven waar naast de gisting-en rijpingruimtes de persinstallatie traceerbaar is aan de hand van grondsporen. De pers met het schroefstelsel is pas in de laatromeinse tijd uitgevonden en tot vrij recente tijden in gebruik gebleven. Er zijn dus twee soorten wijn, de afloopwijn en de perswijn; de eerste is de beste van kwaliteit. Ook nu nog kennen we het principe van de *vin de goutte* en de *vin de presse*, alleen worden die nu apart tot gisten gebracht en daarna pas met elkaar vermengd al naar gelang de beoogde kwaliteit.

De most werd na de persing tot gisten gebracht in grote vaten, *dolia*, die enige honderden liter konden bevatten; de gisting duurde een dag of tien en gebeurde in koele, goed beluchte ruimtes, meestal op het noorden speciaal daarvoor ontworpen. Dan werd de wijn overgestoken op kleinere vaten of amforen. Amforen waren altijd

met pek besmeerd aan de binnenkant om het vat luchtdicht te maken en om de wijn te conserveren. De vaten werden verzegeld met gips, dat rond een klont hars in de halsopening werd gesmeerd; deze hars en de pek aan de binnenkant van het vat hebben alle wijnen een uitgesproken smaak gegeven, onafhankelijk van de specifieke smaak van de wijn. Kurk werd nog niet gebruikt als afsluiting. Aan de hals kwam een label met een jaaraanduiding, soms met een herkomstduiding, zoals bijv. uit Egypte bekend is: wijn uit de wijngaard van Horus enz. Deze herkomstbenaming is de oudste appellation controlée die we kennen, en gaat terug tot het derde millennium v.C. De Romeinse wijnbouwers gaven waarschijnlijk vanaf het midden van de tweede eeuw v.C. een consuljaar erbij, verder een aanduiding van de pottenbaker en de wijnbouwer. Druivenrassen werden niet vermeld. De verzegelde wijn kon ofwel worden opgeslagen als het om een eigen productie ging, ofwel worden verkocht, verscheept en op reis gestuurd.

Een groot verschil met de hedendaagse wijn in dit stadium is, dat hij veel meer depot, resten van de druif en het gistingsproces, moet hebben gehad, omdat hij nauwelijks werd overgestoken. Als de most was getreden, liep hij af in de gistvaten door een pijpje onder in het opvangreservoir; tijdens de gisting komt er veel organisch materiaal vrij, zoals dode gistcellen en restjes schillen die met de eerste afloop zijn meegeslipt. Het overdoen van de gistvaten in de bewaarvaten is een eenmalige handeling, en werd niet, zoals nu, enige malen herhaald, laat staan dat de wijn werd gefilterd. Dit depot kan conserverend werken - ervoor zorgen dat de wijn goed kan ouder worden - maar het kan ook de wijn erg stroef maken en tot een slechte geur leiden, wanneer er zich bacteriën bevinden in dit depot.

Heel bijzonder in onze ogen is de antieke opvatting over het bewaren van wijn. Wijnen werden niet in een kelder opgeborgen, maar in een ruimte op de eerste verdieping, de *apotheca*. Bij voorkeur was deze geplaatst boven een rokerige ruimte, zodat de warmte en de rook konden doordringen in de ruimte waar de amforen stonden. Op deze manier rijpt de wijn in een versneld tempo, iets wat wij nu juist met zoveel moeite proberen te voorkomen. Daarom heet het ook in een ode van Horatius *merum quadrimum depromere* (I,9,7-8), vierjarige wijn naar beneden halen. De wijn werd niet van beneden naar boven gehaald, maar *de-*, van boven naar beneden. De wijn heeft door deze behandeling ook nog een heel licht extra rookaroma hebben gekregen, iets wat we exact omschreven vinden in een elegie van Tibullus (II,1,27), als hij spreekt van de *Falernum fumosum*.

### Handel en transport

In onze tijd is wijn in grote wijnexporterende landen zoals Italië, Duitsland en Frankrijk, een belangrijke post op de balans van het bruto nationaal inkomen, en we kunnen ons afvragen, hoe het in de oudheid stond met de economische aspecten van dit product. Als we even niet aan de opschepperige verhalen van Trimalchio

denken, die astronomische bedragen betaalde voor zijn Opimische wijn, dan is de globale conclusie toch wel dat er goed mee verdiend kon worden, maar dat je ook heel erg mee het schip in kon gaan met misoogsten en bijvoorbeeld scheepsrampen: de wijn is goed, is gebotteld en verkocht, wordt op een schip naar Marseille gezet en vergaat. De winst ligt alsnog in het water.

Voor de Romeinen zijn zowel deze risico's van wijnbouw als de relatieve vreemdheid van wijn in hun cultuur redenen om deze aanvankelijk met een zeer kritisch oog te bezien. Cicero noemt een zoon die de bosgebieden van zijn vader verkoopt om met wijnbouw te beginnen gek en onverantwoordelijk: wie geeft er nu het zekere, regelmatige inkomen van hout op voor de onzekere inkomsten uit een wijngaard? De boeken van met name Columella en Varro zitten vol aanmaningen om toch aarzelende personen over de drempel te halen en wijnstokken te laten aanplanten. Dit is het 'bovenal verkieslijke gewas', dat zoveel interessanter is als investering dan bossen of weilanden met vee. Zowel individuele boeren als investeerders uit de senatorenstand worden opgeroepen de diverse landerijen met wijnstokken te beplanten. Als je het goed doet, is wijnbouw heus winstgevend, dat is de teneur van de landbouwtractaten. De nadruk ligt wel op dat echt goed doen en op geduld hebben, want zonder zorg en geduld doet een wijngaard niets, daarover zijn alle schrijvers het eens. Cicero's gemopper had dus ook niet veel effect op de lange termijn, en geen wonder: naarmate het Romeinse imperium verder uitbreidde, waren er meer gebieden waar legioenen en bevolking van wijn moesten worden voorzien. Natuurlijk werd er al in een deel van de veroverde gebieden wijn verbouwd, maar niet op een schaal die voldoende was om een Romeins leger plus meekomende handelaars plus een dorstig Italië te voorzien van hun dagelijkse bekers. In de periode voor het begin van onze jaartelling is er dus vooral vanuit Italië export naar Gallië en Spanje geweest: enorme schervenheuvels bij Vienne en Tain l'Hermitage bewijzen dat; dit waren belangrijke overslaghavens voor wijn die vanaf de delta de Rhône opgevaren werd. Ook in Spanje kunnen we aan de hand van amfoordepots zien waar de wijn heen ging om ter plaatse te worden geconsumeerd of verder vervoerd het binnenland in.

We zien dus eerst de verovering of kolonisatie, dan export naar het gebied, dan toenemende activiteiten ter plaatse en dan, een ruime eeuw later, een grote toename van export uit die gekoloniseerde gebieden. De wijnbouw in die provincies nam dus toe, eerst in handen van de Romeinen, later vaker in samenwerking met de lokale bevolking. Dit is een gevolg van het steeds meer toegekende *ius latinum*. Het *ius latinum* gaf provinciebewoners het recht om zelf wijngaarden te exploiteren en wijn te verkopen. Uit het succesverhaal van de Allobrogen kunnen we aflezen hoe belangrijk dit *ius latinum* was voor de oorspronkelijke bevolking: deze Gallische stam kreeg het *ius latinum* al aan het eind van de tweede eeuw v.C. en kon al heel vroeg gaan experimenteren met diverse druivenrassen, iets waarvoor ze een grote

aanleg bezaten. Die aanleg voor wijnbouw combineerden ze met een uitbreidend gebied voor hun stam. De uitbreiding ging noordwaarts, en daar stuiten ze voor het eerst op een natuurlijke klimaatsgrens voor de mediterrane wijnstokken. Zij zijn de eersten geweest die met succes hebben geprobeerd de wijnstok voor een meer gematigd klimaat geschikt te maken. Ten noorden van de grens waar olijfbomen groeiden bleek het klimaat voor de mediterrane rassen eigenlijk ongeschikt. De Allobrogen hebben vanuit hun woongebied in het zuidelijk deel van de Rhônevallei met hun gebiedsuitbreiding de voorwaarde geschapen voor de rassen die nu de Bourgogne en de noordelijke Rhône hun wereldfaam geven. Terecht heette een heel goed ras ook naar hen; de *Allobrogica*. De groeiende invloed van de provinciebewoners vanaf de eerste eeuw in het maken van en beheren van wijngaarden blijkt uit het oprichten van wijngildes, *collegia vinariorum*. Bovendien wordt vanaf de eerste eeuw n.C. de import van wijn naar Italië steeds groter, vooral via de haven van Ostia, die ook is uitgebreid. Geen wonder, als we bedenken hoeveel miljoenen liter alleen al Rome jaarlijks moet nodig gehad hebben.

Men vraagt zich wel eens af hoe deze steeds toenemende hoeveelheden wijn zijn geproduceerd. Het antwoord ligt, zoals reeds gesteld, in de toenemende productie van de provincies Gallië en Spanje, en in de ontwikkeling van wat wij nu bulkwijnen, massawijnen, noemen. In de eerste eeuw zien we een toenemende aanplant van rassen die veel opbrengen en een teruggang in de klassieke rassen voor de grote wijnen zoals Falerner, Caecuber enz. Ook de wijze van snoeien wordt zodanig aangepast, dat de rendementen per hectare toenemen. Omgerekend van iugerum naar hectare zijn er wijngaarden die wel 300 hl. per ha. opbrengen, een gigantische hoeveelheid. (Ter vergelijking: het gemiddelde rendement van een wijngaard in bijv. Zuid-Frankrijk nu ligt op de 60 tot 80 hl. per ha., en in de goede wijngaarden rond de vijftig.) Italië, Spanje en Zuid-Gallië ontwikkelen zich met de groei van het imperium tot echte bulkwijnproducenten, een ontwikkeling die we tot voor enkele decennia in precies dezelfde gebieden hebben kunnen waarnemen.

Er is net even sprake geweest van schervenheuvels - in Ostia heet zo'n heuvel letterlijk monte Testaccio -, en dat brengt ons op de verpakkingswijzen van de wijn. Tot de tweede eeuw n.C. was de amfoor universeel in gebruik voor het bewaren en vervoeren van wijn. We zouden heel wat minder over de Romeinse en Griekse handel weten als er niet zoveel schepen waren gezonken met kostbaar archeologisch materiaal aan boord: schade voor de vroegere scheepseigenaar, winst voor ons. Voor vervoer op korte afstand zijn ook leren zakken gebruikt, maar die kennen we alleen uit literaire en een enkele picturale bron, want leer is geen artikel dat in de bodem eeuwenlang in tact blijft. Waar ook niets van over is, maar wat wel vanaf het eind van de eerste eeuw n.C. de amfoor van zijn eerste plaats heeft verdrongen, is de ton. Voor ons is wijn in tonnen de gewoonste zaak van de wereld, maar dat is een relatief recente ontwikkeling. De Kelten hebben het maken van tonnen ontwikkeld en het

product geëxporteerd. De wijnen die naar het noorden werden geëxporteerd, werden waarschijnlijk overgestoken in tonnen voor verder transport, maar ook in Italië zelf komt de ton als transportmiddel in gebruik. Grote voordelen van tonnen waren dat er meer inhoud per schip kon worden vervoerd, en dat ze niet breekbaar waren. Verder konden ze door rollen makkelijker worden gehanteerd dan amforen, die aan een stok hangend door twee slaven moesten worden gedragen. Helaas zijn er geen tonnen opgegraven, en de archeologische gegevens over wijntransporten lopen na de tweede eeuw dan ook terug.

### De smaak van wijn

Nu zijn er al zoveel dingen over wijn gezegd, en nog niets over de smaak! Er is heel wat gespeculeerd over die smaak. Het belangrijkste wat we moeten doen is onze eigen smaakprincipes op de tweede plaats zetten, en kijken naar de samenstelling van de wijn - hoe is hij gemaakt, wat voor druiven zijn er gebruikt, hoe oud en hoe werd hij gedronken, wat werd er aan de wijn toegevoegd: dan zal het smaakbeeld vrij toegankelijk worden. Het lekker of niet lekker is een minder terzake doende uitspraak, omdat niets veranderlijker is dan de criteria voor lekker of niet.

Allereerst de wijn zelf, het basisproduct. Alle klassieke wijngaarden bevonden zich zowel in Griekenland als in Italië op plekken waar inderdaad goede wijnen vandaan kunnen komen: op niet te rijke gronden, met voldoende vocht en koelte (zeewind) om voor een behoorlijke zuurheidsgraad te zorgen en heel vaak op een heuvel. Met enige gepaste trots zegt Columella dat Italië als geen ander land geleerd heeft aan alle wensen van de landbouw tegemoet te komen (III,8). Het is het land waar nog steeds de grootste hoeveelheid druivenrassen ter wereld groeit en het doet zo zijn klassieke naam 'Oenotria' nog steeds eer aan. Nadrukkelijk wordt gesteld dat goede wijnstokken gesnoeid moeten worden als ze kwaliteitswijnen willen leveren. Een probleem bij druivenrassen in de mediterrane gebieden is nl. nogal eens hun grote opbrengst, die dan een tekort aan smaakstoffen heeft en vaak ook een tekort aan zuren, waardoor de wijn wat vlak smaakt en slecht bewaard kan worden. De goede wijnen kunnen deze kwaal eigenlijk niet hebben gehad.

De beroemde Italische wijnen komen uit Campanië of van de grens tussen Campanië en Latium. Deze wijnen konden vrij lang bewaard worden, tot zo'n 15 a 20 jaar, en dan bij voorkeur *servata centum clavibus*, zoals Horatius fijntjes opmerkt (Od. II,14,26). Martialis heeft voor al deze wijnen een eigen distichon gemaakt. Van de Caecuber zegt hij bijvoorbeeld dat hij rijke oogst geeft, *generosa*, maar ook dat hij groeit midden in een moeras: een hoogst merkwaardige plek naar ons idee. Van de zo gewaardeerde Mamertinum van Sicilië, een wijn die overigens nog steeds onder die naam wordt gemaakt, zegt hij dan ook: 'wanneer je een oude Mamertinum cadeau krijgt in een amfoor uit Nestors tijd, dan geeft het niet wat voor naam hij heeft' (XIII, 115,117). In Griekenland komen de beste wijnen van Lesbos,



Thasos, Mendos, Cyprus, Kreta. Het zijn wijnen met een lange en trotse geschiedenis; munten uit de 6e en 5e eeuw met daarop een wijnsymbool kunnen we ook als een soort herkomstbenaming beschouwen. Eilanden met een warm klimaat en een frisse zeewind en soms vulkanische bodem boden en bieden uitstekende voorwaarden voor een goed product. De Homerische wijn, de Maronische, werd ook in klassieke tijden zeer geroemd, hij kwam van het schiereiland iets ten noorden van Thasos, en de pramnische wijn van Nestor kwam uit het gebied rond Smyrna. Westelijk Turkije was een bron van goede wijnen, het potentieel is daarvoor nog steeds aanwezig.

De wijnen zullen in de regel aan de stroeve kant zijn geweest als de druiven op een normaal tijdstip zijn geoogst, en wel vanwege het principe van de depot-vorming, gevolg van het weinige oversteken. Daarnaast kende men vele variaties op het thema zoete wijn, *vinum passum*. Men kreeg zoete most door druiven te laten indrogen maar ook door de beste wijn in te koken en die toe te voegen aan gewone, niet ingekookte wijn. Een derde mogelijkheid was het inkoken van de most en die zo te bewaren, de *vinum defrutum*. Heel gebruikelijk was ook het procédé om wijnen in de zon te laten rijpen, meestal drie tot vijf jaar. De vaten staan dan in weer en wind buiten. Er ontstaat dan een wonderlijk aroma van rozijnen, gestoofd fruit, noten e.d., doordat de smaakstoffen worden geconcentreerd door verdamping en oxydatie. Deze bereidingswijze wordt nog steeds toegepast voor een aantal dessertwijnen in Frankrijk en Griekenland. Ook madeira wordt in zekere zin volgens dit procédé bereid, alleen verkrijgt men het aroma langs een andere technische weg. Het principe is echter de verhitting van de gerede wijn en de inwerking van een zekere mate van zuurstof.

Naast deze natuurlijke smaken - stroef, zoet, rins en gestoofd - kende men een oneindig aantal methoden om wijn een extra smaak te geven. Dit werd niet met topwijnen gedaan, maar wel met eenvoudiger wijnen; soms werd een wijn met zo'n bijzondere smaak als topwijn ervaren, zoals de zeewaterwijn van Cos. De brave Cato geeft ons al een recept hoe je zeewaterwijn kunt namaken - maar hij deed het natuurlijk niet. Een aantal van deze smaken zijn bijvoorbeeld rozemarijn, engelwortel, rozenblaadjes, myrrhe, saffraan, en bittere kruiden als wijnruit e.d. Deze op smaak gebrachte wijnen werden zowel voor gewoon als voor medicinaal gebruik gedronken. Veel wijnen werden met kruiden en met honing gemengd, de *mulsum*-wijnen. De hoeveelheid honing en de mate van inkoken en opkoken bepaalde de smaak en kwaliteit. Martialis noemt de zoete wijnen van Kreta de 'arme-mensens-mulsum'; zo'n losse opmerking geeft ons informatie over zowel de wijn van Kreta als de smaak die mulsum moet hebben gehad. Ik heb zelf wel eens *mulsum* gemaakt, en hoewel het niet veel meer met ons idee van wijn te maken had, vond ik het wel erg lekker. Op deze manier bereid konden wijnen heel oud worden, maar hun 'wijnaroma', hun bouquet is wel ingrijpend gewijzigd.

Alle oudere wijnen zullen veel tannine hebben gehad, een steeds aanwezige harsgeur, en een scala aan wat we nu noemen secundaire aroma's: geuren die zich ontwikkelen tijdens de rijping op depot. Waarschijnlijk is dit depot de reden dat veel oude wijnen werden gezeefd; in feite is zeven een voorloper van ons decanteren.

Het is wellicht bekend dat alle beschaafde mensen in de oudheid hun wijn met water vermengd dronken. We zijn geneigd daar wat zorgelijk bij te kijken, maar het was, lijkt me, een verstandige maatregel. Ten eerste werd er heel veel wijn gedronken, de hele dag door. Was die niet aangelengd, dan zou het Romeinse rijk zeker niet zo systematisch zijn veroverd en beheerd. Het aanlengen was een probaat middel tegen chronische dronkenschap. Bovendien heeft het mengen met water de mogelijke onaangename geuren gemaskeerd.

### **Religieuze aspecten van wijn**

Wijn en godsdienst: ze zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden in een aantal culturen die zijn geweest en die nu nog bestaan. Wijn heeft om verschillende redenen iets magisch, en is dus vanaf de vroegste tijden verbonden geweest met het bovennatuurlijke. Die magische aspecten waren 1. de schijndood van de ranken en de stok in de winter, en de daaropvolgende miraculeuze heropbloei in maart, april; 2. de spontane gisting die van een onschuldige most een drank maakte waar de mens een roes van kreeg; 3. de roes zelf, die bijvoorbeeld slaap kon brengen, pijn wegnemen, het zorgelijke leven even verlichten en de mens het gevoel geven buiten of boven zichzelf te staan; 4. de kleur van de most, die natuurlijk direct de associatie met bloed heeft opgeroepen. Bij het bloedeloze offer werd wijn als vervanger van bloed aan de goden geschonken en omgekeerd dronk de mens 'godenbloed' wanneer hij de rode wijn tot zich nam en min of meer de god in zich voelde openbloeien. Wijn was - en is, in zekere zin - het offer bij uitstek aan de goden, zowel van de boven- als van de onderwereld. Voor het drinkgelag werden enkele druppels wijn aan Zeus Chthonios geofferd, en aan Dionysus; In de tijd dat de Romeinen zelf nog nauwelijks wijn dronken, werd wijn wel aan de goden geofferd. Dit moest wijn zijn afkomstig van ongesnoeide druivenrank; zo'n voorschrift duidt op een compromis tussen cultuur en natuur, en we komen het in de religieuze belevingswereld van wijn vaker tegen. Ik wil het nu vooral over Dionysus/Bacchus hebben, omdat over deze godheid zo veel te vertellen is, maar een korte verwijzing naar wijn in de Babylonische tijd en in het Oude Testament, naar de joodse religie dus, is hierop een goede inleiding.

In het gebied van de Babyloniërs moest de meeste wijn worden geïmporteerd uit streken ten noordoosten of ten westen van het rijk; dit geeft een verklaring voor het feit dat wijn een drank was voor de uitverkorenen, voor de goden, de priesters, de koning en zijn entourage. De wilde wijnstok is er nooit inheems geweest, en wijn bleef een exclusief product. Een klein deel van de wijnstokken werd ter plaatse op

een speciaal opgeworpen heuvel aangeplant, want het gebied buiten Babylon was plat. Men had toen al ontdekt dat een heuvel betere wijn opleverde dan wijn van de vlakte. Wijnstokken werden dan, net als in Egypte, in pergolabouw aangeplant rond en boven tuinen waarin andere gewassen groeiden. De wijnbouw was gekoppeld aan de tempeldomeinen en werd verkocht door vrouwen. Deze vrouwen mochten niet met hun product een eigen winkel beginnen en zo de wijn in zekere zin profaneren; dit blijkt uit de Codex Hammurabi: wanneer een vrouw zo iets deed, kreeg zij de doodstraf. Het feit dat er in een dergelijke verordening wordt voorzien, wijst wel op precedentgevallen. De grote massa van de bevolking dronk bier en waarschijnlijk een soort wijn gemaakt van dadels en andere vruchten.

In het Oude Testament wordt wijn veelvuldig genoemd - denk aan Noach, die na de zondvloed als eerste een wijngaard aanplante (Gn 9,20). Het feit dat hij van het product dronken werd geeft al een beetje de teneur aan van wat de joodse religie voorstond: wijn is een geschenk van God, maar mag slechts met mate en voorzichtigheid worden genuttigd, en bij voorkeur in religieuze context. Noach was tegelijk het voorbeeld en de waarschuwing. De wijnen van het land van belofte, Palestina, waren van een legendarische kwaliteit: het verhaal van de druiventros van Eskol, die door twee mannen moest worden gedragen (Numeri 13,23), is daar een goed voorbeeld van. Ook nu nog groeien er druivenrassen in dat gebied die bijzonder grote trossen voortbrengen. De wijn is er om het verbond tussen God en de mens te bezegelen; een geschenk, maar wel één met voetangels en klemmen. In de Talmud merkt een wijze rabbi op, dat Adam zeker niet heeft gezondigd door toedoen van een appelboom, maar van de vruchten van een wijnstok. Alleen wijn zou hem zo dwaas kunnen maken om naar de ideeën van een vrouw te luisteren. Als Jeremia spreekt over de tijd dat het nog echt goed ging met zijn volk, verwijst hij naar het herdersbestaan, toen er bijvoorbeeld nog geen wijn werd gedronken. De houding ten opzichte van de drank is zeer ambivalent, iets wat we overigens ook in de Romeinse cultuur tegenkomen.

Wanneer Jezus in het Nieuwe Testament zegt: "Ik ben de ware wijnstok" (Joh 1,15 e.v.), dan is dat tegelijk een grote verheving ten gunste van de wijnsymboliek, maar gezien de joodse context niet totaal onverwacht. De wijze waarop Jezus de gelijkenis doorvoert en de mensen die niet in hem willen of kunnen leven met ranken vergelijkt die moeten worden gesnoeid, duidt op een culturele context waarin wijn en wijnbouw een vaste plaats hadden. Het vrolijkste voorbeeld, als we in het Nieuwe Testament van vrolijkheid kunnen spreken, is natuurlijk Jezus' eerste wonder, verricht op de bruiloft van Kana: zonder wijn kon die bruiloft niet gevierd worden. De joodse wijnsymboliek was tamelijk afstandelijk, maar bereidde de weg voor de meer doorgevoerde en gesublimeerde symboliek van Christus' leer en daardoor voor een hele wereld van beelden en rituelen rond wijn die het Christendom tot op heden toe kenmerkt.

Opvallend is de overeenkomst tussen Jezus' uitspraak 'ik ben de *ware* wijnstok' en de afbeeldingen van Dionysus als wijnstok of omgeven door wijnranken. Het beeldmateriaal wordt nog aangevuld met mythologische verwijzingen. Het lijkt of in dat 'ware' toch ook nadrukkelijk een afstand wordt gecreëerd tussen de rol van Jezus en die van de heidense god, ook al is de wijnstok voor de een én de ander de metafoor die het beeld draagt. En die afstand die wordt gesuggereerd is begrijpelijk: Dionysus belooft niet het eeuwige leven aan hen die in hem geloven, die wijn drinken, en Jezus wel. Maar toch is Dionysus als wijnstok meer dan een metafoor. Het woord voor de roes die door wijn wordt veroorzaakt is '*enthousiasmos*', de god die bezit neemt van de mens. De symboliek wijn = bloed is wel degelijk aanwezig in de dionysische ritën, maar zonder beloften. Dionysus is de god met de twee gezichten: het wilde, ongecontroleerde van de vegetatiegod en het aan banden gelegde van de gecultiveerde wijngod. Bij niet één van de Olympische goden is er sprake van zo'n intensieve identificatie van de god met het attribuut: dit is niet zomaar een druiventros die bij Dionysus hoort zoals de uil bij Athene, de twee zijn onderling verwisselbaar. Dionysus heeft als enige een cultus die een soort 'missie' lijkt te hebben, een bewust gezochte verbreiding door enthousiaste (!) volgelingen. Wanneer men in de ban van Dionysus is, wordt men een 'aanhanger', iemand die ook anderen wil laten delen in de heerlijke maar soms ook verschrikkelijke gevolgen van wat deze god te bieden heeft. Daarom is waarschijnlijk de komst van Dionysus naar Griekenland en naar het Olympisch pantheon zo conflictmatig: niet alle volken wilden even vanzelfsprekend zich aan de roes overgeven, er werd soms ook gedacht dat de wijn een vorm van vergiftiging of van zwarte magie was. De komst van Zeus of Apollo of Athene in het Griekse pantheon: daar zijn wel verhalen over, maar die verlopen tamelijk rustig. Als er conflicten zijn met oudere substraten, dan blijven ze meestal op het niveau van de goden. Over Dionysus zijn mythen in omloop die duidelijk de weerstand van goden en mensen weerspiegelen. Het wilde, dierlijke element in de verering, de soms verschrikkelijke gevolgen van de dronkenschap: dat was iets waar een mens voor gewonnen moest worden; wijn werd in Griekenland uiteindelijk wel een universeel genuttigde drank, met in alle toonaarden herhaald de nadruk op het goede van wijn, ja, zeker, maar ook, alweer, op de waarschuwing voor het exces.

In oorsprong is het karakter van Dionysus alleen dat van een vegetatiegod, de god van de ongetemde natuur, die sterft en herboren wordt in het voorjaar. Dat deel van hem, het vegetatieve, is een bron van een soort heilig ontzag en angst binnen de Griekse cultuur. Apollo is zijn natuurlijke tegenhanger, het is het rationele dat men in hem vereerde. Het Dionysische wordt in ieder van ons herkend op het moment dat Dionysus, de wijn dus, een deel van ons is geworden. Hij is een spiegel waar niet iedereen altijd even graag in wil kijken. In het Neolithicum werd Dionysus vereerd, naar men aanneemt, door in extase geraakte sjamanen en vrouwen. De

extase werd aanvankelijk niet veroorzaakt door het cultuurproduct wijn, maar door in het wild groeiende, roes veroorzakende paddestoelen. Een aantal van zijn attributen en die van de Maenaden, zijn volgelingen, duiden hierop, evenals de verhalen die vertellen dat hij met een tijger de Tigris is overgestoken en tot in India is doorgedrongen. De oosterse elementen in de verhalen en afbeeldingen van Dionysus verwijzen naar het buitenlandse, het exotische in hem en dus in zijn cultus.

Hoe complex de Grieken het karakter van Dionysus hebben ervaren blijkt uit het verhaal over zijn dubbele geboorte en de iconografische veelheid aan beelden van hem. Dionysus wordt soms in vrouwenkleren afgebeeld, soms als jonge man, soms als gebaarde volwassen man, soms met en soms zonder klimopraken en druiventrossen. In bijna alle beelden overheerst de nadruk op het dubbele van zijn natuur: soms wordt dit verbeeld door het man-vrouwelijke, soms door het contrast tussen hemzelf als statig middelpunt met wilde satyrs om hem heen. Er is altijd een element aanwezig dat duidt op zijn associatie met de wijn. De naam van de god komt al op de lineair-B tabletten van Knossos voor, we weten dus dat hij een Indo-Europese godheid is, die rond de vijftiende eeuw v.C. in het Myceense Griekenland vaste grond had gekregen. Dionysus kent niet alleen twee geboortes, maar ook twee stamlanden: Thracië en Klein-Azië enerzijds en Thebe anderzijds. Gedeeltelijk overlappen deze elkaar. In prehistorische tijden is een volksstam uit Thracië uitgeweken naar Lydië, en waarschijnlijk hebben de Thraciërs de Dionysuscultus meegenomen om die te verbinden met de ter plaatse vereerde vegetatiegod. Dit verklaart dan bijvoorbeeld het verhaal van Dionysus' jeugd in het Nysagebergte, een mythische plek die we ergens tussen Egypte en Turkije kunnen lokaliseren. Hier werd hij na zijn geboorte door de nymfen van de berg en maenaden verzorgd. De bekendste mythe over zijn geboorte vertelt hoe zijn moeder Semele door Zeus, Dionysus' vader, met de bliksem getroffen wordt omdat zij wil weten of hij, de vader van haar kind, echt de oppergod is. Semele is een Phoenicische prinses en met deze afkomst verwijst de mythe naar de komst van de wijn uit het oosten. Zeus neemt na haar dood het kind uit haar schoot en naait het in zijn dijbeen, van waaruit het dan nogmaals wordt geboren. De dubbele geboorte is een verwerking in de mythe van de overwinning van het patriarchaat over het matriarchaat, van de cultuur over de natuur. In zekere zin is het ook het verhaal van de geplante, gekweekte wijnstok die met de wijn de goddelijke roes ten gevolge van wilde planten en semi-giftige paddestoelen vervangt. De oude, overwonnen cultuur blijft nadrukkelijk aanwezig in de Maenaden, die altijd vrouwelijk zijn, in de wilde satyrs, in de thyrsusstaf die de Maenaden zwaaien en natuurlijk ook in de wijn zelf: het gistingsproces is als het ware een zich steeds herhalende verwijzing naar die roes met behulp van paddestoelen of andere plantaardige middelen en de dronkenschap is een deur naar de wilde natuur in onszelf die potentieel altijd aanwezig is. Dionysus is de getemde natuur, ja, maar alleen getemd onder bepaalde voorwaarden.

Het aanvaarden van Dionysus in het pantheon en hem tegelijkertijd 'cultiveren', gaat hand in hand met de zich uitbreidende wijnbouw in Griekenland. Zijn gevolg van Maenaden en satyrs vormt als het ware de levende herinnering aan de wilde tijden. De Maenaden of 'razende vrouwen' hadden door een stimulerend middel de god in zich en bezegelden dit door een wild dier te verscheuren en zijn bloed te drinken. Het is een vruchtbaarheidsrite die in de winter werd volvoerd, als de natuur schijndood was en de vegetatiegod sliep. Door het opvoeren van de riten werd hij als het ware weer tevoorschijn gelokt. Dit ritueel werd later herhaald met de opvolger van de primitieve stimuleringsmiddelen, de wijn, en voor de god zoals we die nu kennen: Dionysus. De Grote Dionysia, het feest waar vanaf de vijfde eeuw v.C. de tragedies werden opgevoerd ter ere van deze god, vonden plaats in maart, wanneer de natuur weer opbloeit. De Kleine Dionysia waren in december; het was een veel wilder en ongecontroleerder feest ter ere van de godheid, op het moment van schijnbare stilstand in de natuur; dit veel oudere feest is de voortzetting van de vegetatieriten uit de tijd vóór de komst van de gecultiveerde wijnstok. Er werden dan ook geen tragedies opgevoerd, maar alleen kluchten en 'boerten'. De satyrs vierten er hoogtij; ze verwijzen net als de Maenaden naar het ongecontroleerde in de natuur: met hun bokkepoten, hun steeds uitbundig aanwezige geslachtsdelen, de grote oren en dikke lippen staan ze heel ver af van iedere afbeelding van de wijngod zelf. Zij drinken de wijn ook niet uit een drinkschaal, maar zo uit de amfoor, of, beter nog, zo uit de geiteleren wijnzak. Hun aanwezigheid is een erkenning van het tweezijdige karakter van de wijn en de wijngod, maar ze zijn wel nadrukkelijk naar de tweede plaats verwezen.

Toen we op school de namen van de twaalf Griekse en Romeinse goden leerden, dan werd ons gezegd "die werd die, die werd die en die werd die", kortom, de Romeinse twaalf zijn een aanpassing van de Griekse twaalf. Dat is natuurlijk voor een groot deel correct, maar waar het Bacchus betreft ligt het wat gecompliceerder. Bacchus! Bijna identiek met gelal en oeverloos wijn drinken, al dan niet in gezelschap van schone dames van niet geheel smetteloze reputatie. Zo ongeveer is deze god de westerse cultuurgeschiedenis ingegaan, en dat is toch wel wat ongenueanceerd.

Bacchus, of Bakchos, is een parallelle wijngod/vegetatiegod uit Lydië in Klein-Azië. Het is een gebied waar de wijnstok al heel vroeg werd aangeplant en waar heel goede wijn vandaan kwam. Taalkundig onderzoek heeft uitgewezen dat het woord Bakchos de Lydische vertaling is van het Indo-europese Dionysus. De theorie dat Thracische stammen de god hebben meegenomen naar Lydië en dat hij als het ware een comeback naar Griekenland heeft beleefd via een tweede route lijkt zo ook taalkundig bewezen. In het Lydisch heette iemand die in de goddelijke staat van bezetenheid verkeerde een 'bakchos' of 'bakcha', en de naam met een hoofdlet-

ter geschreven duidde de god zelf aan. In de alternatieve naam voor de Maenaden zelf, de Bacchae, is deze omschrijving bewaard gebleven. Deze naam is dan weer vereeuwigd door het wellicht mooiste cultuurproduct dat er voor Dionysus is gemaakt, Euripides' tragedie de *Bacchae*. De naam betekent letterlijk dus 'zij die vol zijn van Bacchus'; de godheid zelf treedt in het stuk uitsluitend op onder de naam Dionysus. De naam Bacchus is als bijnaam aan hem blijven zitten, zoals andere bijnamen die ook verwijzen naar oudere aspecten van de cultus, bijv. 'Dendrites', de boomgod. Uitgerekend de naam Bacchus, die dus noch Latijns noch Grieks is, werd gekoppeld aan de Romeinse variant van Dionysus in de Olympische twaalf. De Romeinse godsdienst kende van zichzelf geen wijngod. Er waren wel de vegetatiegoden Saturnus en Priapus - overigens ook een import uit andere streken - maar niemand voor de wijn. Wijn was een onromeins product, dat slechts schoorvoetend een plek in de cultuur heeft weten te veroveren. Dat de aanplant en consumptie vervolgens zo'n verpletterend succes werden, kon aan de godsdiensthistorische situatie niets meer veranderen.

Men zou, kortom, moeten proberen bij het woord 'Bacchus' de latere connotaties van een dikbuikige, jolige, op een wijnvat zittende god te vergeten; die horen eerder bij Silenus, de oude begeleider van Dionysus, zelf een satyr en een regelmatig gast in de Griekse kluchten die in de winterfeesten werden opgevoerd.

### **Wijn en geneeskunde**

Wijn is een onmisbaar onderdeel voor ons gevoel van welbehagen, maar er is nog een gebied, waar wijn heel lang een onmisbaar onderdeel was, en dat is de geneeskunde. In culturen waar de geneeskunde al vroeg op een hoog peil stond, zoals Egypte en Griekenland, werd wijn als verdovingsmiddel toegediend bij operatieve ingrepen; tegelijkertijd gebruikte men het als antisepticum voor de wondbehandeling. Dat was natuurlijk geen slechte gedachte, want de alcohol ontsmet en vervangt zuivere alcohol; dit distillaat kende men nog niet. Wijn krijgt een nog belangrijker rol toegekend wanneer in Griekenland de dieetleer wordt ontwikkeld. De eerste arts die zich hier bewust mee bezig hield was Hippocrates, maar hij vond vele volgelingen. Met de toenemende invloed van de Griekse cultuur op die van Rome, vanaf de tweede eeuw v.C. dus, komen Griekse artsen naar de nieuwe hoofdstad van de toenmalige wereld en verbreiden hun ideeën onder de Romeinse bovenlaag. Tot dat moment werd geneeskunde vooral bedreven met huismiddeltjes, kruiden en bezweringen. De Griekse arts Asclepiades heeft als eerste de geneeskunde in Rome als vak geïntroduceerd; als lijfarts van Cicero kon hij zijn beroep uitoefenen in een kring van mensen die in grote mate open stonden voor de Griekse cultuur en wetenschap. Zijn bijnaam 'oinodotes', de wijnvoorschrijver, laat weinig te raden over zijn belangrijkste geneesmiddel. Natuurlijk was er bij al dit oenologisch geweld ook een school van watervoorschrijvers, maar die is altijd erg

klein gebleven... (Pleistonicus, school van Praxagoras).

De toepassing van wijn in een dieetleer vraagt in de eerste plaats om een grote verscheidenheid aan soorten wijn; aan de hand van de geneeskunde kunnen we dus in zekere zin ook de ontwikkeling van de rassen en vinificatie methoden volgen. Het klinkt paradoxaal wanneer we lezen dat wijn werd voorgeschreven zowel om koorts te weren als om hem op te wekken, om stoelgang te bevorderen en om buikloop te remmen, om maagkrampen te bestrijden en om eetlust op te wekken, om wakker te worden en om in slaap te vallen, maar voor al deze kwalen werden verschillende wijnen voorgeschreven. Zonder dat men bijvoorbeeld wist wat tannine was, schreef men tanninerijke rode wijnen voor bij spijsverteringsproblemen en problemen met de stoelgang. Tannine heeft inderdaad een effect op het spijsverteringssysteem: het bevordert de opname van vitamine A, dat voor een betere vertering van het voedsel zorgt, maar dit werd pas in 1928 ontdekt en bewezen. De lichte witte wijnen van vroeg gerijpte wijnen hebben een ander zuurgehalte en zijn minder alcoholisch; de laat geogoste alcoholische wijnen zijn zwaarder en zoeter - en ze werden dan ook voorgeschreven respectievelijk voor ontvochting en bestrijding van slapeloosheid. Plinius noemt in zijn *Naturalis Historia* tientallen wijnen die alleen voor geneeskundige doeleinden werden gebruikt; daartoe behoorden ook wijnen die men eigenlijk helemaal niet lekker vond, die dus letterlijk als een 'drankje' werden ingenomen. Bepaalde typisch 'antieke' wijnen, zoals die met zout water en de mulsumwijnen, komen we weer tegen. De zoutwaterwijn zou goed helpen bij gewrichtspijnen: er diende dan wel honing aan te worden toegevoegd. Zonder honing was zoutwaterwijn een probaat middel tegen wormen. *Mulsum* was bruikbaar als eetlustopwekker én als middel bij geelzucht. Recenter onderzoek heeft overigens uitgewezen dat honing inderdaad een gunstig effect heeft op de leverfunctie. Naast pure wijnen (puur in de zin van 'zonder kruiden en aromaten', niet 'zonder water'), werden er ook talloze concocties bereid waarin wel kruiden werden toegevoegd. Soms dienden ze als smaakverbetersaars, zoals anijs en bittere amandelen die je, gemengd met witte wijn, 's ochtends moest gebruiken om je mond te spoelen: een probaat middel tegen een slechte adem. De meeste additiva werden gebruikt om een toegevoegd geneeskrachtig effect te bewerkstelligen.

Een belangrijke groep aromatische wijnen waren de wijnen die als tegengiften werden gedronken, bijvoorbeeld na slangen- of schorpioenenbeten, maar ook na pogingen tot vergiftiging. Het verhaal gaat dat koning Mithridates van Pontus regelmatig zoveel tegengiften, *theriaka*, had ingenomen uit angst voor een aanslag op zijn leven, dat hij zichzelf niet van het leven kon beroven toen hij dat wilde. Een slaaf moest hem alsnog een zwaard in het hart steken, wat natuurlijk veel minder elegant is dan middels een vergif snel en pijnloos weg te glijden.

De beroemdste arts uit de oudheid - na Hippocrates - is Galenus. Hij leefde in de tweede eeuw n.C. en bundelde alles wat er over geneeskunst te weten was in



tientallen boeken, die tot in de achttiende eeuw maatgevend waren, ook aan onze westerse universiteiten, bij de studie in de geneeskunde en de chirurgie. Hij was onder andere arts van een grote gladiatorenschool; in die hoedanigheid had hij vastgesteld dat wonden die hij met wijn had schoongemaakt niet ontstoken raakten; een tamelijk gruwelijk maar ook fascinerend detail uit z'n relaas is, dat hij bij grote buikwonden de ingewanden uit de buikholte haalde, ze in wijn waste en teruglegde in de holte. Als de gladiator in kwestie dan toch overleed, dan was het tenminste niet aan ontstoken ingewanden, vermeldt hij nadrukkelijk. Zo'n ingreep zegt zowel iets over het universele gebruik van wijn als over de enorme durf van de toenmalige artsen, vind ik.

### Symptotica

Ik wil deze uiteenzetting besluiten met een korte inwijding in de kunst van het drinkgelag, in het vaste vertrouwen dat mijn publiek daar ook enig praktisch nut van kunt hebben als u straks naar huis toe gaat.

Het "drinkgelag": ons woord geeft een wat losbandige klank aan een fenomeen dat is begonnen als een heel serieus samenzijn van mannen. Daarbij werd wel wijn gedronken, maar het symposium was vooral een toetssteen waarbij je als vrijgeboren man kon bewijzen wat je waard was op het gebied van de welsprekendheid en wellevendheid, en ook op het punt van literaire ontwikkeling. Hoe konden deze eisen samengaan met het nuttigen van alcohol? Dit kon alleen als je alcohol met overleg dronk. Hier komen we, denk ik, bij de basis voor het met water aanlengen van de wijn: het aangelengd drinken was een teken van maathouden, en dit maathouden onderscheidde je als individu en als groep van barbaren die hun wijn puur dronken. Je zou het water met wijn drinken het Apollinische binnen het Dionysische kunnen noemen. Ik zei zo-even al, dat Dionysus Griekenland niet als vanzelfsprekend heeft veroverd; er was steeds een weerstand te overwinnen. Weerstand tegen vooral de duistere kanten van de wijn: de dronkenschap, een staat waarin je dingen kon doen die je later berouwden, of dingen kon zeggen die beter verzwegen hadden kunnen worden. Onze televisieslogan 'drink, maar met mate' zou zo uit Plato kunnen komen, en uit talloze andere hoogst verheven en literaire bronnen.

Een symposium werd voorgezeten door een symposiarch, de man die de drinktouwjes in handen hield. Hij bepaalde het tempo waarin er werd gedronken, de soorten wijnen die werden geserveerd en, heel belangrijk, de mate waarin aangelengd werd. Daarnaast was hij het die het amusementsgedeelte van het festijn regelde. Hij kon de gasten opdrachten geven voor het voordragen van een gedicht of het houden van een kleine rede over een opgegeven onderwerp. Op deze manier kon een symposium vele uren duren; na dit serieuze gedeelte kwam ook nog de fase dat de dansmeisjes en fluitspelsters hun optreden begonnen.

Een groot verschil tussen Griekse en Romeinse drinkgelagen was, dat bij de Grieken geen vrouwen als drinkpartners aanwezig waren, alleen als onderdeel van het amusement. Deze vrouwen waren van een andere sociale categorie dan de feestvierders zelf. Een ander verschil is, dat het wijndrinken bij een officieel symposium begon na de maaltijd; wijn werd niet tijdens de maaltijd geschonken, iets wat bij de Romeinen heel gewoon was toen wijn eenmaal was ingeburgerd in het eten drinkpatroon.

Voordat men met het symposium begon, kregen alle gasten bloemenkransen op; deze gaven zeker een sterke geur af en droegen beslist niet bij tot het goed ruiken van de wijn. In Egypte kregen de gasten ook nog een kegeltje wierook of geparfumeerde crème op hun hoofd, wat dan langzaam door de hitte smolt: het geurenpalet moet overdonderend geweest zijn, en het door ons zo gekoesterde bouquet zal hierin totaal ten onder zijn gegaan.

Van wijn genieten was proeven, niet ruiken, en verder heel langzaam en omzichtig de godheid in jezelf toelaten, je grenzen verleggen. Wijn was het magische middel om een andere wereld binnen te gaan, maar wel met overleg en onder leiding: dit vormt de grondslag voor het sociale gebeuren van een drinkgelag. Het zou natuurlijk vreselijk saai zijn als dingen niet regelmatig uit de hand liepen, maar iets kan alleen uit de hand lopen als er een richtlijn is. En die richtlijn is matigheid. Plinius presteert het om na pagina's lange opsommingen van wijnsoorten en druivenrassen toch nog te zeggen: waar zijn we mee bezig, alle levende wezens behalve wij mensen drinken water, het zuiverste dat de natuur ons heeft gegeven! Alleen wij moeten zo nodig wijn drinken, die ons verstand tot waanzin kan drijven en duizend wandaden veroorzaakt - en velen van ons kunnen er niet eens meer buiten! Dat Plinius zijn boek over wijnbouw afsluit met een lang hoofdstuk over de gevolgen van dronkenschap is heel typerend voor de tweeslachtige houding tegenover wijn.

De wijn werd op het drinkgelag geserveerd in grote mengvaten, in de verhouding water-wijn zoals die was voorgeschreven. De wijn werd uit de amfoor door een zeef gegoten, een heel nuttige maatregel om te voorkomen dat de droesem meekwam. Door het filteren liep het alcoholgehalte ook nog iets terug en verdwenen een deel van de mogelijk aanwezige onaangename geurtjes. Wilde men de wijn koel serveren, dan werd hij door een sneeuwzeef gegoten; op deze manier kon een wijn die vanuit een redelijk warme ruimte direct moest worden geserveerd toch koud worden gedronken. Daarna kon hij dan nog in een bad met koelwater of sneeuw worden gezet.

In principe werd wijn naar leeftijd geserveerd, net als nu, van jong naar oud dus. Wanneer de stemming stijgt, vraagt Catullus om *calices amariores*, koppiger wijn (Carm. 27,2). Let op het woord *amarus*, bitter, wrang; het is de exacte term voor een wijn met een flinke hoop tannine. Nu nog zeggen we van bepaalde wijnen dat ze 'een bittertje' hebben.

Werd het echt gezellig, dan kwamen de spelletjes aan bod. Heel bekend is *kottabos*: hierbij moest je met de laatste druppel van je wijnschaal een andere wijnschaal die op een stok stond van een afstand uit zijn evenwicht brengen. Een niet eenvoudige opgave, wanneer we bedenken dat deze spelletjes werden gespeeld als de spelers toch al enigszins aangeschoten moeten zijn geweest. In die fase werd de wijn dan toch ook wel onvermengd gedronken, als we Horatius mogen geloven: ‘welke schenknaap zal dan met water uit de beek de dorst lessen die je krijgt van bekervurige Falerner?’ (Od. II, 11, 18-20). Water kwam er uiteindelijk toch weer aan te pas, maar in een voor ons meer logische volgorde. Als de stemming nog meer steeg, konden er nog andere soorten van evenwichtskunsten worden beoefend. Na deze fase stond de kater nog wel eens op de stoep...

Deze laatste details mogen niet doen vergeten dat wijn en alles wat daarbij hoort toch bovenal is: een drank die ons al duizenden jaren dichterbij de goden kan brengen, een drank waarbij genot en zelfdiscipline op een heel unieke manier samengaan. Dat wijn een middelaar is tussen leven en een hoger leven, maar ook een brug slaat naar de dood, illustreert het volgende mooie grafschrift, waarmee ik de avond graag wil afsluiten; het is een gedicht van Antipater van Sidon, uit de *Anthologia Palatina*, met de vertaling van Marietje D’Hane-Scheltema:

Τῆς πολιῆς τόδε σῆμα Μαρωνίδος ἧς ἐπὶ τύμβῳ  
 γλυπτὴν ἐκ πέτρης αὐτὸς ὀρῆς κύλικα  
 ἡ δὲ φιλάκρητος καὶ ἀείλαλος οὐκ ἐπὶ τέκνοις  
 μύρεται οὐ τεκέων ἀκτεάνῳ πατέρι  
 ἐν δὲ τόδ’ αἰάζει καὶ ὑπ’ ἠρίον ὅτι τὸ Βάκχου  
 ἄρμενον οὐ Βάκχου πλήρες ἔπεστι τάφῳ.

(AP 7, 353)

*Graf van een drinkster*

Dit is het graf van de oude Maronis. staan als grafmonument,	Ge ziet er een wijnelk fraai gebeiteld uit steen.
Vroeger een leutige wijnminnares niet om haar povere man,	treurt nu in het graf zij niet om haar kinderen, neen,
treurig is zij hierom alleen: dit symbool van de wijn,	dat nú deze wijnelk, leeg is en eeuwig zal zijn.

**Lucette FABER-OOSTENBROEK**