

Un oscuro nombre de vino: ψίθιος

Uno de los vinos dulces más importantes de la antigüedad, y también uno de los que plantea mayores problemas, es el ψίθιος, citado por primera vez en el siglo IV a.C. por Eubulo (fr. 136 K.-A.) y Anaxáandrides (fr. 73 K.-A.). Toma su nombre de la ψιθία, un tipo de uva que figura (con la variante ψυθία) entre los productos agrícolas asentados en varias inscripciones, correspondientes al siglo IV, del *corpus* formado por las cuentas de los demiurgos de Cirene (*SEG* IX 11-13, 19 y 29). Columela (*RR* III 2,24) la sitúa entre las *Graeculae*, las variedades de origen griego, y Plinio (XIV 80s.) la identifica con la *apiana*, que destaca por la dulzura de sus granos. Se encuentra además descrita en *Geoponica* (V 2,4) como una variedad blanca adecuada para ser cultivada en suelos ligeros. Desde G. Oliverio¹ diversos estudiosos de las inscripciones cirenaicas coinciden en identificarla con una uva de mesa², aunque las menciones relativamente frecuentes del ψίθιος testimonian con claridad otros usos bien distintos. Virgilio (*Georg.* II 93; cf. IV 269) y Estacio (*Silv.* IV 9,38) coinciden en considerar la *psithia* como la mejor uva para el *passum*, que citan también Plinio (XIV 80) y Dioscórides (V 6,4 y 5). Estos dos autores distinguen dos tipos de vino elaborados con ella, el ψίθιος y el μελαμψίθιος, descrito por Dioscórides como un γλυκύς tinto espeso, nutritivo y bueno para el vientre³.

El nombre de este vino ha planteado problemas de difícil solución debido a

¹ *Documenti antichi dell'Africa italiana, I/2: Conti dei demiurghi*, Bergamo 1933, 85-168.

² Cf. F. Chamoux, *Cyrène sous la monarchie des Battiades*, Paris 1953, 232; M. Guarducci, *Epigrafia greca, II: Epigrafi di carattere pubblico*, Roma 1969, 302; C. Dobias-Lalou, *Le vocabulaire des produits agricoles en Cyrénaïque*, en G. Barker-J. Lloyd-J. Reynolds (Edd.), *Cyrenaica in Antiquity*, Oxford 1985, 177.

³ Cf. Hesych. μ 658 L. Sobre la distinción entre los dos tipos de vino, podemos señalar que Macrobio (*Sat.* III 20,7) en un listado de variedades de uva al lado de la *psithia* incluye la *melampsithia*. Por lo que se refiere al adjetivo γλυκύς con relación al vino, junto a su significado normal para hacer referencia al sabor, se aprecia una progresiva especialización hasta llegar a designar también la categoría de los vinos dulces por excelencia, los elaborados con uva sobremadurada (cf. Teofrasto, *CP* VI 17,2, *HP* VII 6,3; *P.Oxy.* 1088,51; Ateneo, I 30c, 31b). Por otra parte, para reflejar este sabor en la bebida se emplean además otros términos, como ἡδύς, que en algunos casos puede llegar a ser prácticamente intercambiable con γλυκύς (compárense Epicarmo, fr. 71,3 *FCMS* y Aristófanes, *Ach.* 73s.), y el participio γλυκάζων, utilizado en particular por oposición a αὐστηρός para distinguir entre los tipos dulce y seco de diversos vinos (Ateneo, I 26c-d, 32f).

su origen oscuro. Frisk lo considera de etimología desconocida, mientras que Chantraine opina que tiene el aspecto de derivarse de algún topónimo, si bien no llega a mencionar ninguno en particular⁴.

En este sentido podemos señalar que G. Turturro traduce el término como «vino di Psito»⁵, identificado en nota como un lugar en Rodas (?). Tenemos constancia de la actividad vinícola de esta isla en la antigüedad gracias al testimonio de autores griegos y latinos, que mencionan un vino de pasas producido en ella e incluso citan una variedad local de vid, la *Rhodia*⁶. Dentro de la zona en la que actualmente se produce el muscat de Rhodos se encuentra un pueblo llamado Ψίνθος, con un nombre derivado, en opinión de M. Lambert-Gócs, de ἄψινθος, 'ajenjo', por su gran abundancia en el lugar. Este autor señala además que la planta era utilizada a veces como aromatizante durante el proceso de vinificación y considera que puede existir una relación entre ésta, el nombre del pueblo y el ψίθιος⁷. Hay que señalar, sin embargo, que Ψίνθος (del que Hiller von Gaertringen ofrece las variantes Ψύθος y Ψίτος) es un topónimo moderno, que corresponde tal vez al lugar conocido en la antigüedad como Σίβυθος⁸.

J. André⁹ se apoya en la existencia de la variante ψυθ- de la raíz para intentar establecer una relación entre el nombre de este vino y las definiciones de ψύθιος ofrecidas por Hesiquio (ψ 257 y 258 Schm.). Este autor explica el término como ὀλιγοχρόνιος, en una glosa, y como ἀραιά, ὀλίγη, ψιθυρίς, en otra. En opinión de André estas interpretaciones pueden apuntar como significado de *psithia* el de «viña de uva escasa» o «viña de granos pequeños», lo que encontraría su confirmación en Columela (*RR* III 2,24), que hace un comentario similar con relación a la categoría de las *Graeculae* en su conjunto.

Existe, sin embargo, otra glosa en el léxico de Hesiquio (ψ 187 Schm.) que podría relacionarse tal vez con el nombre de la planta, si bien de forma más oscura: ψιθήν· τὴν ἀπόλειαν. La misma definición se ofrece más adelante para ψίσις (ψ 218 Schm.), considerado una variante dialectal de φθίσις, 'consunción'¹⁰, que *Suda* (φ 501 A.) explica simplemente como νόσος. Un tipo de alternancia en la raíz similar a la ya señalada reflejan también la glosa de Hesiquio φ 430 Schm. (φθίδιον· ὀλιγοχρόνιον, ὀλίγον), paralela a ψ 257 Schm., y las variantes φθία

⁴ Frisk, *GEW* II 1137; Chantraine, *DELG* 1291; cf. A. Dalby, *Siren Feasts. A History of Food and Gastronomy in Greece*, London-New York 1996, 95 y 241.

⁵ *I Deipnosofisti (o Sofisti a banchetto)*, Bari 1961, 147.

⁶ Aristóteles (en Aul. Gell. XIII 5), Timaquidas de Rodas (en Athen. I 31d-e), Ateneo de Náucratis (I 32e), Virgilio (*Georg.* II 102), Columela (*RR* III 2,1), Macrobio (*Sat.* III 20,7).

⁷ *The Wines of Greece*, London-Boston 1990, 19 y 48.

⁸ F. Hiller von Gaertringen, *Rhodos*, en *RE Supplb.* V (1931) 749.

⁹ *Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages*, «REL» XXX (1952) 151.

¹⁰ Cf. Chantraine, *DELG* 1201.

(F) y φθισια (AS) en Pólux VI 82. Por otra parte, parece claro que en cretense φθ- debía sonar ψ-, como muestra la presencia de ψίνοντος por φθίνοντος en *IG XII 5,867* y de ψιμένω por φθιμένου en *I. Cret. I 293*¹¹. También se aprecia este fenómeno en Teofrasto (*HP IV 14,6*), que utiliza el verbo ψίνεσθαι como término técnico para aludir a una enfermedad de la vid consistente en la pérdida de los racimos debido a condiciones meteorológicas adversas o a un crecimiento excesivo. En estos casos la planta recibe los nombres de ρύας o ψινὰς ἄμπελος.

Debemos señalar, sin embargo, que, si existe alguna relación entre la raíz del verbo ψίνω y la de ψίθιος, de tal forma que con ella se haga alusión a una posible enfermedad, sin duda debe tratarse de una enfermedad con efectos beneficiosos sobre el vino. En este sentido podemos señalar el caso de algunos vinos modernos que tal vez sirva de orientación sobre la situación antigua. Actualmente existen diversos vinos generosos que se elaboran a partir de racimos invadidos por el hongo *Botrytis cinerea*, que ataca la uva en la época próxima a la maduración y produce la llamada podredumbre gris¹². Su principal efecto negativo es el sabor amargo que puede transmitir al vino, pero en algunos lugares con condiciones climáticas especiales (brumas matinales que humidifican los granos de la planta y fuerte exposición al sol en el centro del día) puede ejercer una acción beneficiosa en el proceso de vinificación, hasta el punto de que allí la invasión del hongo recibe el nombre de «podredumbre noble»¹³. El resultado es similar al asoleado de los racimos, una práctica asociada a la vendimia tardía que se atestigua ya en Hesíodo (*Op.* 609-614) y debía ser bastante frecuente en la antigüedad, como ponen de relieve las alusiones a diversos tipos de vino de pasas en autores griegos y latinos.

La presencia del hongo hace que el hollejo de la uva se vuelva permeable, liberando el agua contenida en la pulpa. El mosto que se obtiene de los racimos es más rico en azúcares, con una mayor concentración de materias pécticas y minerales y con un contenido menor de ácidos que el de las uvas sanas. Al mismo tiempo el hongo aporta glicerol y otras sustancias que dan grasa y untuosidad al vino, así como un aroma especial. Estos efectos beneficiosos de la *Botrytis cinerea* se aprovechan en la elaboración de vinos generosos en diversas zonas de Francia, principalmente en Sauternes, en Hungría (Tokay), sobre todo para los tipos aszú y eszencia, y en Alemania, en el valle del Rin, donde existen algunos blancos licorosos hechos con uvas débilmente infectadas por el hongo¹⁴.

¹¹ Sobre este fenómeno fonético cf. Chr. A. Lobeck, *Ῥηματικόν sive verborum Graecorum et nominum verbalium technologia*, Regimonti 1846, 122; Schwyzer, *GG I* 326; Lejeune, *Phon.*² 38s.

¹² J.A. Suárez Lepe-B. Iñigo Leal, *Microbiología enológica. Fundamentos de vinificación*, Madrid 1992², 348-350.

¹³ Suárez Lepe-Iñigo Leal, *o. c.* 468s.; E. Peynaud, *Enología práctica. Conocimiento y elaboración del vino*, Madrid 1989³, 91.

¹⁴ Suárez Lepe-Iñigo Leal, *o. c.* 351s., 467-475; C. Mariette, *Vendages tardives*, en L. Logette (dir.), *La vigne et le vin*, Lyon-Paris 1988, 128.

Los granos en estas condiciones se concentran, pierden volumen y presentan un aspecto estropeado. Existe, por tanto, la posibilidad de establecer una relación entre la glosa de Hesiquio y el nombre de la vid, tal vez por referencia a la enfermedad que hemos descrito o una similar, de tal forma que la ψιθία sería una uva atacada por el hongo, una especie de uva 'consumida', 'echada a perder', que muy bien podría ser la base de un vino similar al mencionado por los autores antiguos.

Vitoria
Universidad del País Vasco

MARÍA JOSÉ GARCÍA SOLER