VINO, VIDA, SALUD

*Amalia Lejavitzer**

RESUMEN: La autora toma como punto de partida los orígenes mitológicos del vino, para explicar, primero, el *arte de beber* en el simposio, como símbolo ineludible de civilidad y cultura; segundo, cómo a partir de ahí también se desprenden las ideas de *remedio*, *curación* y *salud* asociadas al vino, no sólo en un sentido metafórico, sino en la práctica médica, pues, desde la antigüedad hasta nuestros días, el vino ha sido considerado eficaz remedio para desaparecer los dolores del cuerpo y del alma.

PALABRAS CLAVE: vino, salud, Dioniso, medicina, simposio, metáfora, símbolo.

ABSTRACT: In this article, the author delves into the mythical origins of wine, firstly, to explain the art of drinking at a symposium, an inescapable symbol of civility and culture. Secondly, to demonstrate the surge of the ideas of remedy, healing, health, and their association with wine not only metaphorically but also in the medical field because from Ancient times to the present day, wine is considered an effective remedy for physical as well as spiritual pains.

KEYWORDS: wine, health, Dionysus, medicine, symposium, metaphor, symbol.

RECEPCIÓN: 25 de marzo de 2010.
ACEPTACIÓN: 7 de diciembre de 2010.

* Centro de Estudios Clásicos, Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM.

VINO, VIDA, SALUD

*Dos son, oh, joven, los principios para los hombres: la diosa Deméter [...],
ella nutre a los humanos con el alimento seco; luego, [...] el hijo de Sémele
descubrió la bebida fluyente del racimo de las uvas y la ofreció a los mortales.
Esto aparta a los sufridos mortales del dolor; cuando se llenan del jugo
de la vid, y les da el sueño y el olvido de los males de cada día,
no hay otra medicina para las penas¹*

Eurípides, Bacantes

En los orígenes del vino: el mito

“Dioniso surge, salta, danza, agarra, desgarrar, hace delirar, entrelazando en el arco iris de sus apariciones los colores afines de la sangre manante y del vino espumoso,” dice Marcel Detienne.² En efecto, desde su propia génesis –según nos recuerda la etimología de su nombre, nace dos veces–, Dioniso es una deidad de la dualidad, de la ambigüedad, de la

contradicción: vida y muerte, sangre y vino, salvajismo y civilización se entremezclan en las acciones del dios y en el culto que le profesan sus seguidoras, las Bacantes.

Originario de Tebas, hijo de los amores furtivos entre Zeus y Sémele, Dioniso culmina su gestación cosido al muslo de su padre, quien, de manera accidental, o no tanto, ya que los celos de Hera mucho tuvieron que ver, fulminó con un rayo a su amante. Después de cumplido el tiempo para su nacimiento, el pequeño fue llevado por Hermes al monte Nisa, en el Helikón, donde fue escondido por las ninfas. Allí, con el transcurrir de los años, Dioniso descubre la vid e inventa el vino.³

¹ Eurip., *Ba.*, 274-285: δύο γάρῃ νεανία, / τὰ πρῶτ' ἐν ἀνθρώποισι· Δημήτηρ θεά / [...] / αὕτη μὲν ἐν ξηροῖσιν ἐκτρέφει βροτούς· / [...] / ὁ Σεμέλης γόνος / βότρυος ὕγρον πῶμ' ἤρε κάσσηνέγκατο / θνητοῖς, ὃ παύει τοὺς ταλαιπώρους βροτούς / λύρης, ὅταν πλησθῶσιν ἀμπέλου ῥοῆς, / ὕπνον τε λήθην τῶν καθ' ἡμέραν κακῶν / δίδωσιν, οὐδ' ἔστ' ἄλλο φάρμακον πόνων.

² Marcel Detienne, *Dioniso a cielo abierto*, 1986, Barcelona, Gedisa, p. 12.

³ Cfr. Apollod., 3, 4, 3.

Antes de llegar a Grecia, el dios dio a conocer sus dones a lo largo de un errático peregrinar por Egipto, Siria, Frigia, Tracia y la India; sin embargo, fue a su paso por el Ática, cuando Dioniso dejó en el palacio de Icarios, mítico rey de Atenas, una cepa de vid, como muestra de agradecimiento por su hospitalidad. Siguiendo las indicaciones dadas por el mismo dios, el monarca ateniense cultivó la vid y con su fruto preparó una bebida, aún desconocida; después, quiso compartir su hallazgo con su pueblo y dio a probar el vino, sin diluir, a todo el vecindario. Las consecuencias fueron funestas para Icarios, pero de enorme trascendencia para el Ática: los icarienses dieron muerte a su rey, pues la embriaguez, ignorada hasta entonces, les hizo pensar que habían sido envenenados a causa del brebaje; pero, gracias a este suceso, Atenas debe a Dioniso no sólo el descubrimiento del vino, sino también la invención de la tragedia.⁴ En el Ática, el dios se muestra con una moderación insólita para sus epifanías habituales; allí se presenta como “un dios discreto, paciente, —dice Detienne— [como] una potencia benévola y generosa.”⁵

⁴Cfr. Ath., 2, 40 a-b.

⁵Detienne, *op. cit.*, p. 61.

Vino y civilización: el arte de beber

Y también fue en Atenas donde, en concordancia con la bonhomía de sus apariciones, Dioniso dejó otro importante legado: enseñó a Anfición la práctica de mezclar el vino puro con agua.⁶ Asimismo, el rey ateniense también por instrucción del dios, estableció:

la costumbre de tomar, después de la comida, sólo un sorbo de vino puro, como para catarlo, ejemplo del poder del dios bondadoso; el resto, ya mezclado, tanto cuanto cada uno quiera: diciendo al mismo tiempo el nombre de Zeus Salvador, como enseñanza y recuerdo para los bebedores de que, quienes beben de este modo, estarán a salvo sin peligro.⁷

Estos preceptos instauraron por vez primera las pautas de urbanismo y de buenas maneras que, en el futuro, habrán de guiar los usos simposíacos.

Se puede decir que la mezcla del vino representa el modo civilizado de beber, y éste, paradójicamente, fue dictado por el propio Dioniso, quien alcanza aquí la dimensión de una

⁶Cfr. Ath., 2, 38 c.

⁷Ath., 2, 38 c-d: καὶ θέσμιον ἔθετο προσφέρειν μετὰ τὰ σιτία ἄκρατον μόνον ὅσον γεύσασθαι μὴ δειγμάτων τῆς δυνάμεως τοῦ ἀγαθοῦ θεοῦ. τὸ δὲ λοιπὸν ἤδη κεκραμένον, ὅρῳ ἑκάστος βούλεται. προσερίγγειν δὲ τούτῳ τὸ τοῦ Διὸς σωτήρος ὄνομα διδασχῆς καὶ μνήμης ἕνεκα τῶν πινόντων, ὅτι οὕτω πίνοντες ἀσφαλῶς σθεθήσονται.

NOTAS

deidad civilizadora, y, por ende, sus dones, la vid y el vino, adquieren esa misma connotación: “el vino bien temperado inaugura el género de vida cultivada”,⁸ en consecuencia, el cultivo de la vid se vuelve símbolo de civilización.

Ahora bien, en el mundo grecorromano el vino ha estado íntimamente ligado a una de las instituciones culturales más trascendentes de la antigüedad: el simposio. Sin el vino, simple y sencillamente no es posible concebirlo, pues el *symposion* es precisamente el momento de beber juntos, y la bebida por antonomasia es el vino. De hecho, a juicio de Pellizer, el *symposion* implica la intención “de regular el uso de las bebidas alcohólicas, en particular del vino, es decir, las reglas de un elaborado *ars bibendi*”,⁹ un arte de beber, esto es, un conjunto de preceptos que permitan establecer un uso apropiado de los dones dados por Dioniso.

El simposio, usualmente traducido por banquete, se desarrolla en dos tiempos: en el primero, se consumen las viandas; en el segundo, se comparte el vino. En este momento del banquete se lleva a cabo la discusión filosófica, las recitaciones poé-

ticas, los juegos de ingenio, la música y la danza. Por todo ello, el simposio puede ser definido como “una actividad social de naturaleza lúdica”,¹⁰ una forma culturalmente aceptada que intenta contrastar e, ilusoriamente, contrarrestar la brevedad de la existencia. De aquí que el vino nunca deje de estar presente en el canto al goce de la vida. Más aún, en el terreno de la poesía, el vino invariablemente se muestra vinculado al tópico literario del *carpe diem*, es decir, atrapa el día, vive el momento, porque la vida es efímera. Resulta imposible no citar aquí los versos finales de la célebre oda de Horacio a Leucone:

si sabes, disuelve los vinos, y
recorta a espacio breve la esperanza
larga. Mientras hablamos, el tiempo,
envidioso, huye: atrapa el día,
en lo más mínimo seas crédula al
mañana.¹¹

El vino brinda a los mortales la posibilidad de trascender, *hic et nunc*, la fugacidad de la vida, y abrazar por un instante la ilusión de la eternidad. Quizá por ello, en el terreno de lo simbólico, esta bebida es asociada

⁸ Detienne, *op. cit.*, p. 78.

⁹ E. Pellizer, “Outlines of a Morphology of Symptotic Entertainment,” *Sympotica*, 1990, Oxford, Clarendon Press, Oswyn Murray (ed.), p. 178: “to regulate the use of alcoholic drink, in particular wine, that is to say the rules of an elaborate *ars bibendi*”.

¹⁰ *Ibidem*.

¹¹ Hor., C., 1, 11, 6-8: *sapias, uina liques et spatio breui / spem longam reseces. Dum loquimur, fugerit inuida / aetas: carpe diem, quam minimum credula postero*.

a la idea de eternidad, e incluso considerada un “elixir de inmortalidad”.¹²

Así, entre cantos y poemas, el vino “aleja las preocupaciones”,¹³ disipa el pesar del alma, y, mientras dura su efecto, concede a los hombres el consuelo de la miseria humana, marcada por las penas: el vino “vacía del corazón del hombre todas las tristezas,” dice Paniasis, el poeta.¹⁴

Más aún, el vino se vuelve un símbolo de libertad —uno de los sobrenombres de Dioniso, Lico, quiere decir precisamente *el que libera*, pero también *el que desata*—; en efecto, el vino no sólo libera al hombre de las preocupaciones, sino también desata la lengua para hablar sin inhibiciones. Escribe Plutarco: “ciertamente, Dioniso es el Liberador y Libertador, y principalmente quita las bridas a la lengua y da la mayor libertad a la voz”.¹⁵

Ahora bien, en un sentido último y pleno, el vino en sí mismo se

vuelve una metáfora de todo el mundo mediterráneo y de su cultura; constituye un símbolo que cohesiona y confiere identidad a sus pobladores. El cultivo de vides y olivares originariamente representó el límite natural de la región, pero fue el consumo de vino uno de los rasgos que, en un principio, distinguió a griegos y romanos de los bárbaros. Al respecto, cuenta Plutarco en sus *Vidas Paralelas*, que los galos decidieron descender hacia Roma, entre otras causas, porque, después de probar el vino de Italia, quedaron admirados a tal punto que decidieron atravesar los Alpes para “buscar aquella tierra que producía tal fruto, considerando que las demás tierras eran infructuosas y salvajes”,¹⁶ es decir, no cultivadas.

Así pues, el *ars bibendi* que se instaure con el simposio, a partir de los preceptos que Dioniso enseñó a Anfición, constituye no sólo una importantísima manifestación de la cultura y del arte griegos, sino también “el comienzo [...] de un arte de vivir que se rige tanto por la reflexión dietética, [como] por las prácticas culinarias y el saber médico”.¹⁷

¹² Jean Chevalier y Alain Gheerbrant, *Diccionario de los símbolos*, 2007, Barcelona, Herder, p. 1072.

¹³ Hor., *C.*, 1, 7, 31: *uino pellit curas*.

¹⁴ Ath., 2, 37 b: *πάσας δ' ἐκ καρδίας ἀνίας ἀνδρῶν ἀλαπάξει*.

¹⁵ Plut., *Quaest. conv.*, 1, 613 c: *μὲν ὁ Διόνυσος Λύσιός ἐστι καὶ Λυαῖος, μάλιστα δὲ τῆς γλώττης ἀφαρεῖται τὰ χαλινὰ καὶ πλείστην ἐλευθερίαν τῇ φωνῇ δίδωσιν*. De hecho, el vino también representa una bebida igualitaria y democrática, pues como se lee en las *Bacantes*, “igual al rico y al pobre se les ha ofrecido el goce del vino que aleja el pesar” (Eurip., *Bach.*, 421-423: *ἴσαν δ' ἔς τε τὸν ὄλβιον / τὸν τε χεῖρονα δῶκ' ἔχειν / οἶνου τέρψιν ἄλυπον*).

¹⁶ Plut., *Cam.*, 15, 3, 5: *καὶ ζητεῖν ἐκείνην τὴν γῆν ἢ τοιοῦτον καρπὸν ἀναδίδωσι, τὴν δ' ἄλλην ἄκαρπον ἡγεῖσθαι καὶ ἀνήμερον*.

¹⁷ Detienne, *op. cit.*, p. 78.

NOTAS

El vino, fuente de salud

La medicina antigua, desde siempre, consideró y utilizó el vino como remedio. De hecho, se puede decir que el empleo metafórico del vino, relacionado con las ideas de curación y de salud, ciertamente tiene un sustento “científico”, por así decir: Hipócrates, en su tratado *Acerca de las enfermedades agudas*, sostiene que el vino constituye una medicina;¹⁸ mientras que Galeno, en *Las facultades de los alimentos* afirma que, además, resulta un alimento completo en sí mismo.¹⁹

Como ya mencionamos, la práctica de beber vino sin mezclar se tenía por poco civilizada, y por ello los griegos la reservaban a contadas ocasiones: las libaciones ofrecidas a los dioses; la copa inaugural del banquete; la primera comida de la mañana, es decir, el desayuno, llamado precisamente *akratismón* (ἄκρατισμόν), porque era habitual comer trozos de pan mojados en vino puro, esto es, *ákratos* (ἄκρατος, sin mezcla),²⁰ y la preparación de medicinas.

Por su parte, la medicina grecorromana juzgaba que el vino, tomado con medida, constituía casi una panacea, mientras que consumido en exceso, podía llegar a convertirse incluso

en una pócima mortífera. Isidoro de Sevilla refiere que “los antiguos llamaban al vino, veneno; pero después fue descubierto el jugo tóxico que lleva a la muerte: entonces aquél fue llamado vino; éste, veneno”;²¹ quizá porque el vino, al igual que el dios que lo descubrió, comparte en su naturaleza esa misma ambivalencia: bebida de vida, pero también veneno mortal. En ese sentido, el vino de mala calidad es considerado como una verdadera ponzoña: “bebes vinos vaticanos, bebes veneno”, asegura Marcial, en uno de sus epigramas.²²

Sin embargo, en el terreno de lo simbólico, ha prevalecido vinculada al vino la noción de fuente de vida, de fuerza vital. Quizá porque, desde tiempos remotos, el vino ha estado asociado a la sangre, su mismo color rojo encarnado la recuerda; incluso algunos llaman al vino “sangre de las uvas”²³ o “sangre del racimo”,²⁴ y la sangre, sea como humor vital, sea como savia de las plantas, metafóricamente siempre constituye un prototipo de vida.

En el *Nuevo Testamento*, la presencia del vino resulta fundamen-

²¹ Isid., *Orig.*, 20, 3, 2: *Veteres vinum venenum vocabant; sed postquam inventus est virus letiferi sucus, hoc vinum vocatum, illud venenum.*

²² Mart., 6, 92, 3: *Vaticana bibis: bibis venenum.*

²³ Hans Biedermann, *Diccionario de símbolos*, 1993, Barcelona-Buenos Aires-México, Paidós, p. 479.

²⁴ *Gen.* 49, 11; *Dt.* 32, 14; Chevalier, *op. cit.*, p. 1073.

tal y es por todos bien conocida la elevada estimación simbólica que alcanza en la Eucaristía, al convertirse en la sangre misma de Cristo;²⁵ pero también en la *Biblia* el vino aparece utilizado de manera más prosaica: como remedio. Así, el buen samaritano cura las heridas del viajero con vino (*Luc* 10, 33), y Pablo aconseja a Timoteo beber vino para aliviar el dolor de estómago, (*I Tm* 5, 23); en ambos casos hay una referencia implícita a dos de los valores curativos más apreciados de esta bebida: el antiséptico y el digestivo.

Hipócrates consideraba que los vinos dulces causaban menos dolor de cabeza que los tintos, y que éstos eran menos diuréticos que los blancos, los cuales, además, tenía por purgantes; el médico ateniense Mnesíteo sostenía que el vino tinto era el más alimenticio; el blanco, ligero y muy diurético, y el pajizo, seco y digestivo.²⁶ Por su parte, Ateneo explicaba que el vino añejo resultaba el más adecuado para la salud, porque sus propiedades digestivas contribuían a asimilar mejor los alimentos; además, adelgazaba la sangre y ayudaba a tener sueños tranquilos.²⁷

²⁵ Como es sabido, en la Eucaristía, el “fruto de la vid y del trabajo del hombre” se transmuta en “la sangre de Cristo”, en recuerdo del don sacrificial, de aquí que Jesucristo es la víctima propiciatoria, “El Cordero de Dios”.

²⁶ Cfr. Ath., 1, 32 d-e.

²⁷ Cfr. Ath., 1, 26 a.

Ahora bien, el recetario *De re coquinaria* atribuido a Marco Gavio Apicio, nos ha conservado varias prescripciones para preparar tónicos reconstituyentes y bebidas para aliviar los malestares estomacales, a fin de mejorar tanto la digestión como la movilidad del vientre. Así, en las recetas para elaborar bebidas medicinales como el ajeno, el oxiporio, el oxigaro o los vinos especiados (llamados en latín *condita*, esto es, vinos cocidos y condimentados con especias y hierbas de olor), el vino siempre resulta el ingrediente base de la receta, como en ésta:

COMPOSICIÓN DE UN VINO ESPECIAL MARAVILLOSO. Se echan 5 litros de miel en un vaso de bronce, habiendo previamente echado 1 litro de vino; reduce el vino en la cocción de la miel. Calentado esto a fuego lento [...], movido con una rama mientras se cocina, si comenzara a hervir, se detiene [el hervor] con unas gotas de vino [...]. Cuando haya enfriado por completo, nuevamente se enciende. Esto se hará por segunda o tercera vez, y sólo entonces se retira del fogón; al día siguiente se espuma. Entonces, «echas» 100 gr de pimienta ya molida, 3 gr de almáciga,²⁸ 4 gr de hoja de nardo, y 4 gr de azafrán; cinco huesos tostados de dátiles, y los mismos dátiles macerados en vino [...] Una vez

²⁸ La almáciga es una resina clara y muy aromática.

NOTAS

que todo esto está preparado, echas por encima 10 litros de vino suave.²⁹

O en esta otra, para elaborar ajenojo romano:

ASÍ HARÁS AJENOJO ROMANO: con los preceptos del vino especiado de Cameria, en vez de ajenojo, cuando falte. En su lugar, pondrás 25 gr de ajenojo del Ponto, limpio y molido, un dátíl de Tebas, almáciga, 3 gr de hoja de nardo, 6 gr de costo,³⁰ 3 gr de azafrán, 10 litros de vino de esa clase.³¹

De igual forma, Apicio sugiere agregar vino a los “potajes para el vientre” (*pulmentarium ad ventrem*) y a las tisanas (las antiguas *ptisanæ* fueron decocciones de granos, hechas fundamentalmente de cebada, adicionadas con hierbas aromáticas, miel, vino y vinagre). Las tisanas fueron muy

apreciadas por griegos y romanos, no sólo por ser alimentos de alto valor nutricional, sino, sobre todo, por ser remedios de probadísima eficacia. Galeno, por ejemplo, escribe un breve tratado, *De ptisana liber*, dedicado por entero a las virtudes y al modo de hacer estas decocciones. El recetario de Apicio nos ha conservado cuatro recetas para prepararlas, veamos una de ella:

ASÍ HARÁS LA TISANA: Mientras la lavas, frotas la cebada, la cual removerás desde el día anterior. La pondrás sobre fuego fuerte. Cuando haya hervido, agregarás bastante aceite, un manojo pequeño de eneldo, cebolla seca, ajedrea y un codillo de cerdo, para que allí se cocinen junto al caldo. Agregarás cilantro fresco y sal, triturados al mismo tiempo, y harás que hierva. Cuando haya hervido bien, retirarás el manojo y pasarás la tisana a otro cazo [...], viertes miel, vinagre, vino dulce, garo³² [...]. Haces que hierva sobre fuego lento.³³

En suma, se puede afirmar que un gran número de remedios de la Antigüedad estaban elaborados a base

³² Célebre condimento romano, elaborado a partir de entrañas de pescado maceradas al sol, hasta que formaban una salsa espesa.

³³ Apic., IV, iv, 1: *TISANAM SIC FACIES: Tisanam lauando fricas, quam ante diem infundes. Impones supra ignem calidum. Cum bullierit, mites olei satis et aneti modicum fasciculum, cepam siccam, satureiam et coloefum, ut ibi coquantur propter sucum. Mites coriandrum uiridem et sale simul tritum et facies ut ferueat. Cum bene ferbuerit, tolles fasciculum et transferes in alternum caccabum tisanam [...], suffundis mel, acetum, defritum, liquamen [...]. Facias ut ferueat super ignem lentum.*

²⁹ Apic., I, i: *CONDITI PARADOXI COMPOSITIO: Mellis p. xv in aeneum uas mittuntur; praemissis uini sextariis duobus, ut in coctura mellis uinum decoquas. Quod igni lento [...], commotum ferula dum coquitur; si effervere coeperit, uini rore conspescitur [...]. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum <mittis> piperis uncias quattuor iam triti, masticis scripulos III, folii et croci dragmae singulae, dactylorum ossibus torridis quinque, isdemque dactilis uino mollitis [...]. His omnibus paratis supermittis uini lenis sextaria xviii [...].*

³⁰ El costo es una hierba de color pardo y sabor amargo, apreciada desde la Antigüedad por su buen olor y, por ello, considerada a la par del incienso.

³¹ Apic., I, ii: *ABSINTIVM ROMANVM SIC FACIES: Conditum Camerini praeceptis, utique pro absintio cessante; in cuius uicem absinti Pontici purgati terendique unciam, Thebaicam dabis, masticis, folii <scripulos> III, costi scripulos senos, croci scripulos III, uini eius modi sextarios XVIII. Carbo-nes amaritudo non exigit.*

de vino. Esto tal vez hoy no nos sorprenda, porque es bien sabido que el consumo moderado de vino aporta grandes beneficios para la salud: disminuye el riesgo de padecer ataques cardíacos, ciertas clases de cáncer y *Alzheimer*; además, por su acción bactericida, previene enfermedades intestinales causadas por la *salmonella* y la *shigella*; también, evita la formación de cálculos biliares y renales, la osteoporosis, algunas afecciones pulmonares, e incluso el resfriado común.³⁴

Pareciera que los antiguos griegos y romanos conocieron y reconocieron, al menos de manera empírica, todas estas propiedades en el vino. Quizá por ello, a Dioniso, su inventor, lo nombraron *Hugiatès*, es decir, “el que da o devuelve la salud”, “el que cura”,³⁵ incluso se dice que fue la misma Pitia quien ordenó a los atenienses que llamaran a Dioniso, “el Curador” y que le rindieran culto como médico.³⁶ Ateneo atribuye al doctor Mnesíteo este discurso:

Los dioses dieron a conocer el vino a los mortales, el mayor bien para quienes se sirven de él rectamente, y para los incivilizados, lo contrario (en efecto, para quienes se sirven de él les da alimento y fortaleza a sus almas y a sus cuerpos), utilísimo para la medicina, pues se mezcla a los fármacos para beber, y proporciona

ayuda a los que están heridos; en las reuniones de cada día, a quienes lo beben con medida y mezclado, alegría; pero, si te excedes, insolencia [...]: de aquí que, por todas partes se llame “el Médico” a Dioniso.³⁷

Mientras que Horacio necesita de un sólo verso para expresar esta gran verdad: “Todo mal con vino y con canto aliviarás”,³⁸ más aún, para el poeta, sin vino se duele la naturaleza humana.³⁹ Y, en ese mismo sentido, estoy plenamente de acuerdo con el pensamiento de Roger Dion, célebre enólogo francés, quien decía que “el más bello elogio que se podía hacer de un vino [...] era presentarlo como una fuente de salud”.⁴⁰ Ciertamente, el vino es, y ha sido, una fuente de salud física y espiritual para los hombres: el remedio universal para las dolencias del cuerpo y del alma.

Vino, vida, ¡salud!

³⁷ Ath., 2, 36 a-b: τὸν ο ἶνον τοὺς θεοὺς θνητοῖς καταδείξει τοῖς μὲν ὀρθῶς χρωμένοις ἀγαθὸν μέγιστον, τοῖς δ' ἀτάκτως τοῦμαλιν, (τροφὴν τε γὰρ δίδωσι τοῖσι χρωμένοις ἰσχύν τε ταῖς ψυχαῖσι καὶ τοῖς σώμασιν) εἰς τὴν ἰατρικὴν τε χρησιμώτατον καὶ τοῖς γὰρ φαρμάκοις κεράννυται καὶ τοῖσιν ἐλκωθεῖσιν ὠφελίαν ἔχει. ἐν ταῖς συνουσίαις τε ταῖς καθ' ἡμέραν τοῖς μὲν μέτριον πίνουσι καὶ κεκραμένον εὐθυμίαν· ἐὰν δ' ὑπερβάλης, ὕβριν· [...] διὸ καὶ καλεῖσθαι τὸν Διόνυσον πανταχοῦ ἱατρὸν.

³⁸ Hor., *Epod.*, 13, 17: *omne malum vino cantuque levato.*

³⁹ Cfr. Hor., *Sat.*, 1, 1, 73-75.

⁴⁰ Roger Dion, en André Tchernia et Jean-Pierre Brun, *Le vin romain antique*, 1999, Grenoble, Glénat, p. 25: “le plus bel éloge qu'on pût faire d'un vin [...] était de le présenter comme une source de santé”.

³⁴ Cfr. Carlos Falcó, *Entender de vino*, 2004, Madrid, Martínez Roca, pp. 49-59.

³⁵ Cfr. Ath., 2, 36 b.

³⁶ Cfr. Ath., 1, 22 e.