

Que vinho tomavam os antigos romanos? A Sicília quer saber

Escrito por Bruno Mosconi Ruy
Sex, 13 de Setembro de 2013 09:10 -



Arqueólogos da Universidade de Catânia, na Sicília, conduzem um experimento inusitado: produzir vinho milimetricamente igual ao da Roma Antiga. A ideia é conhecer o que os romanos tomavam há dois mil anos.

O uso de químicos modernos, por exemplo, não será permitido. As vinhas serão plantadas usando antigas ferramentas romanas e amarradas com bengalas e vassouras. A fermentação não será feita em barris, mas, como à moda dos velhos romanos, em grandes potes de terracota enterrados no solo e impermeabilizados com cera de abelha. *"De forma alguma usaremos quaisquer agentes externos de fermentação. Contaremos apenas com a fermentação natural das próprias uvas, o que teoricamente nos dá uma chance de erro ou acerto semelhante à da época que visamos - pode-se chamar isso de 'arqueologia experimental'"*, disse o pesquisador Mario Indelicato, coordenador do projeto.

A equipe de pesquisadores sicilianos utilizou textos antigos para reproduzir as técnicas da época, entre eles as Geórgicas, de Virgílio, que tratam da vida rural do Império Romano. Há indícios de que essas técnicas de vinicultura tenham sobrevivido até a Sicília do século XVII. *"Nós já concluímos que algumas técnicas romanas eram extremamente semelhantes às empregadas por sicilianos há apenas algumas décadas, mostrando o quão avançados os romanos eram"*, disse Indelicato.

"Recentemente descobri uma enxada de duas pontas na casa da minha família, que era idêntica à que encontramos durante uma escavação romana".

O que realmente mudou foram os tipos de uvas, que se misturaram ao longo dos séculos. *"Columella, um conhecido cultivador romano, menciona cinquenta tipos de uvas, mas podemos apenas especular sobre suas equivalências modernas"*

Que vinho tomavam os antigos romanos? A Sicília quer saber

Escrito por Bruno Mosconi Ruy
Sex, 13 de Setembro de 2013 09:10 -

".

Os hábitos de consumo dos romanos também mudaram nos últimos dois milênios. Considerando que os italianos de hoje bebam "moderadamente" entre suas refeições, seus antepassados eram mais dados aos prazeres da embriaguez. "*Um decreto oficial foi emitido no primeiro século depois de Cristo, interrompendo o plantio de vinhas, simplesmente porque as pessoas já não estavam cultivando trigo*

", disse Indelicato.

"

Eles bebiam em festivais, bebiam para agendar a colheita, bebiam durante e após ela. Na verdade, qualquer ocasião era boa para beber

".

A primeira edição do vinho experimental terá setenta litros e deve ficar pronta em quatro anos.

[Fonte](#) .