

La viña y el vino en las *Etimologías* de Isidoro de Sevilla

The vineyard and the wine in the *Etimologiae* of Isidore of Seville

LUIS POMER MONFERRER¹ (*Universitat de València — España*)

Abstract: The *Etimologiae* of Isidore of Seville include two paragraphs on viticulture (17. 5), and beverage (20. 3), the latter mainly dedicated to wine. Isidore does not provide specific data on Visigoth Hispania, since the interest of the author is basically lexicological. His main source is Columella, mainly in the enumeration of the different types of vineyard. There are also clear influences of Varro, Palladium, and especially of the Servius' commentary on Virgil.

Keywords: Isidore of Seville; Wine; Viticulture; Classical tradition; Medieval Latin literature.

Las *Etimologías* de Isidoro de Sevilla constituyen uno de los pocos testimonios de la actividad económica de la Hispania visigoda, aunque sabemos que la viña era, junto al olivo, y el trigo y la cebada, uno de los principales productos agrícolas de la época, y que la vitivinicultura gozaba de un papel importante en la vida socioeconómica y cultural². Pero el interés de la obra es básicamente léxico-semántico, no agrícola ni enológico. El obispo de Sevilla habla *de vitibus* en 17. 5 y *de potu* en 20. 3, apartado este último dedicado mayoritariamente al vino, pero está más interesado por la terminología propia de la viña y del vino que por las particularidades y detalles del trabajo del campo y de la producción del vino; por eso no habla específicamente de la vitivinicultura hispánica de su época más allá de lo que se lee en los autores romanos que escribieron sobre el tema.

En el capítulo *de vitibus* Isidoro se centra en la definición y explicación etimológica de los principales términos relacionados con los diferentes tipos de viña, mientras las tareas del viticultor son descritas con gran brevedad. Comienza con una referencia a la historia bíblica, que tiene a Noé como

Texto recibido el 24.09.2016 y aceptado para publicación el 05.01.2017.

¹ luis.pomer@uv.es

² GALLEGO (1999) 52. También en la *Lex Visigothorum*, publicada durante el reinado de Recesvinto, aparecen apartados sobre la propiedad de las viñas, especialmente de los clérigos para la liturgia, y sobre la protección de viñedos contra los ladrones: GALLEGO (2000).

Ágora. Estudios Clásicos em Debate 19 (2017) 271-292 — ISSN: 0874-5498

protagonista³, cuya fuente es *Gen.* 9. 20; y otra mitológica: Líber, como descubridor de la viña entre los griegos, fue considerado el dios de la misma tras su muerte.

Pasa después a hablar de la etimología de *uities*, planteando dos posibilidades: la relación con *uis* por la fuerza en arraigar, y con el verbo *uieo*, “trenzar, entretrejer”, porque se unen unas con otras y con los árboles vecinos⁴. Para la etimología de *uuae* relaciona *uuidus* con *humidus*⁵, como hace Varrón⁶. Los *Rerum rusticarum libri III* de este autor son una de las fuentes empleadas por Isidoro, por ejemplo, en la explicación que el obispo sevillano hace de una serie de términos relacionados con la viña; toma de esta obra la etimología de *capreoli*, “zarzillos”, derivada del verbo *capiro*⁷, ya que según Varrón estos tallos de la vid serpean “para ocupar un lugar”⁸. También se sirve, como su fuente, del término *cincinnus*, “bucle, rizo” para ilustrar cómo son los zarzillos⁹.

Los comentarios de Servio son otra de las fuentes de Isidoro. La definición de viña silvestre o *labrusca*, que también aparece en Plinio (*Nat.* 14. 98) y Columela (8. 5. 23), está tomada casi literalmente del comentarista de Virgilio¹⁰,

³ *Vitis plantationem primus Noe instituit rudi adhuc saeculo* (Isid. *Orig.* 17. 5. 1). Los textos de las *Etimologías*, con traducción al castellano, son de la edición de la BAC, de OROZ –MARCOS CASQUERO (1983), que depende básicamente de los dos volúmenes de LINDSAY (1957).

⁴ Esta última la acepta como posibilidad el diccionario etimológico de ERNOUT -MEILLET (2001) 741.

⁵ *Vuae dictae quod intrinsecus humoris sint plenae, sucique et pinguedinis. Nam humidum est quod exterius humorem habet; uuidum quod interius* (Isid. *Orig.* 17. 5. 13). Esta relación ya la había explicado en 12. 7. 80, cuando hablaba de la etimología de *ouum*, que también considera derivada de *uuidus*, “húmedo por dentro”.

⁶ *Vuidum enim quod humidum, et ideo ubi id non est, sucus abest* (Var. *L.* 5. 109). La forma *humidus* se impuso a *uuidus* por la relación popular con *humus*, según ERNOUT -MEILLET (2001) 758.

⁷ *Capreoli dicti quod capiant arbores* (Isid. *Orig.* 17. 5. 11).

⁸ *Hi sunt enim uitis quibus teneat id quo serpit ad locum capiendum, a quo capiendo capreolus dictus* (Var. *R.* 1, 31, 4).

⁹ *Is (capreolum) est coliculus uiteus intortus, ut cincinnus* (Var. *loc. cit.*). *Sunt enim cincinni siue uncinuli quibus se innectere uites et suspendere solent arboribus* (Isid. *loc. cit.*).

¹⁰ *Labrusca uitis agrestis, quae quia in terrae marginibus nascitur, labrusca dicta est a labris et extremitatibus terrae* (Serv. *Ecl.* 5. 7). *Labrusca est uitis agrestis quae in terrae marginibus nascitur: unde et labrusca dicta, a labris et extremitatibus terrae* (Isid. *Orig.* 17. 5. 3). Este

así como la relación entre la palabra latina *racemus* y la griega *botryo*¹¹. La definición de *flagella*, “látigos” también procede de Servio, si bien no es una cita literal como las anteriores y la referencia no es específica de la viña, pues el comentarista los aplica a cualquier tipo de árbol. En ambos autores se hallan los datos básicos: se encuentran en la parte más elevada y soportan el viento¹².

Pero la principal fuente de cada una de las denominaciones de las variedades de la viña y de los términos que tienen relación es Columela, por ejemplo, para las definiciones de *malleolus*, *sagitta* y *spadones*. Las dos primeras están tomadas de forma literal. El *malleolus* es un sarmiento nuevo¹³, y su etimología deriva de *malleus*, “martillo”, pues es esa la apariencia que presenta¹⁴. También debe el nombre a su forma la *sagitta*, pues la extremidad del sarmiento se asemeja a una flecha; se añade además que da la impresión de que “salta”

término aparece por primera vez en las *Bucólicas* de Virgilio, de ahí que Isidoro tome la definición del comentario a esta obra de Servio. Se trata de la llamada *uitis vinifera syluestris*, especie silvestre euroasiática que se extiende desde el macizo del Hindo Kush hasta el Occidente europeo. En la Península Ibérica se ha detectado su presencia desde el neolítico: BUXÓ (1995) 107; TRESSERRAS (1998) 87. Entre la numerosísima bibliografía sobre la misma, cf. MC GOVERN (2003) 1-15, OLMO (2004), ZOHARY (2004), ZOHARY – HOPF (2000) en general, y en la Península Ibérica: CANTOS *et alii* (2011), CARREÑO (1995), GALLARDO (2005). Los tratados botánicos españoles la denominan, además de “labrusca”, “parra brava o “parrón”: OCETE *et alii* (2000) 52.

¹¹ *Sane racemus botryonis est pars, et botryo graecum est* (Serv. G. 2. 60). *Racemus est botryonis pars; et botryo Graecum est* (Isid. Orig. 17. 5. 14).

¹² *Flagella dicuntur summae arborum partes ab eo, quod uentorum crebros sustinent flatus* (Serv. G. 2 299). *Summitates uitium et fruticum flagella nuncupantur, eo quod flatu agitentur* (Isid. Orig. 17. 5. 7).

¹³ La plantación por *malleoli* era uno de los dos métodos de plantación de los sarmientos, consistente en plantarlos directamente, cortados con parte de la cepa, en la viña en formación. El otro era *uiuiridacis*, “de vivero”, y consiste en colocarlos previamente en un vivero durante un año, antes de trasplantarlos al lugar definitivo. En castellano se conocen respectivamente como “cabezudos” y “barbados”, y el término catalán “mallo” hace referencia a la viña joven o “majuelo”. Cf. SÁEZ (1995) 21 y PIQUERAS (2014) 113.

¹⁴ *Malleolus autem nouellus est palmes, innatus prioris anni flagello, cognominatusque a similitudine rei, quod in ea parte, qua deciditur ex uetere sarmento, prominens utrinque mallei speciem praebet* (Col. 3. 6. 3). *Malleolus est nouellus palmes innatus prioris anni flagello, cognominatusque ob similitudinem rei, quod in ea parte qua deciditur ex ueteri sarmento prominens utrumque mallei speciem praebet* (Isid. Orig. 17. 5. 5).

de su madre¹⁵. Columela es el único autor romano que utiliza la palabra *spado* referida a la viña, pues como es sabido significa “eunuco”, de ahí el inciso de Isidoro, *ex ipsa appellatione*, cuando dice que carecen de fruto¹⁶.

En este primer apartado *De uitibus* destaca la división entre el tipo de uva para comer como fruta y otra clase, mucho más numerosa, para elaborar el vino. A las primeras Isidoro las llama *uvae suburbanae*¹⁷ a partir de un texto de Columela, que divide la vid en aquella que se planta para comer y en la cultivada para la fabricación del vino; la destinada a la alimentación se producía en campos próximos a la ciudad a fin de no tener que almacenarla y que saliera rentable su venta como fruta, de ahí la denominación¹⁸. Isidoro también toma del *De re rustica* la invitación que supone para la venta su aspecto externo y su grato sabor, y los tipos de uva, que coinciden plenamente incluso en aquellas variedades que duran todo el invierno, la *numisiana* y la *uennuncula*¹⁹.

¹⁵ *Sagittam rustici uocant nouissimam partem surculi, siue quia longius recessit a matre et quasi emicuit atque prosiliuit seu quia cacumine attenuata praedicti teli speciem gerit* (Col. 3. 17. 2). *Sagittam rustici uocant nouissimam partem surculi, siue quia longius recessit a matre et quasi prosiliuit, seu quia acuminis tenuitate teli speciem praefert* (Isid. Orig. 17. 5. 7).

¹⁶ *Eiusmodi surculos, qui nihil tulerint, spadones appellant, quod non facerent, nisi eos suspicarentur inhabiles frugibus* (Col. 3. 10. 15). *Spadones sunt surculi fruge carentes, ex ipsa appellatione, quod sint inhabiles fructu et sterilitate affecti* (Isid. Orig. 17. 5. 6). GARCÍA ARMENDÁRIZ (2004) 272 traduce el término *spadones* como “capones” en la edición de Gredos, haciendo referencia a la castración que estos gallos padecían.

¹⁷ *Suburbanae uvae quaedam dicuntur quia fructus earum ad escam ueluti pomum in urbibus uenditur* (Isid. Orig. 17. 5. 15).

¹⁸ *Vitis autem uel ad escam uel ad effusionem deponitur. Ad escam non expedit instituere uineta, nisi cum tam suburbanus est ager, ut ratio postulet inconditum fructum mercantibus uelut pomum uendere* (Col. 3. 2. 1).

¹⁹ *Quae cum talis est conditio, maxime praecoques et duracinae, tum denique purpureae et bumasti dactylique et Rhodiae, Libycae quoque et cerauniae, nec solum, quae iocunditate saporis, uerum etiam, quae specie commendari possunt, conseri debent, ut stephanitae, ut tripedanae, ut unciariae, ut cydonitae, item quarum uvae temporibus hiemis durabiles uasis conduntur, ut uennuculae, ut nuper in hosus exploratae Numisianae* (Col. 3. 2. 1-2). *Commendat enim eas et species et saporis iucunditas; ex quibus sunt praecoquae, duracinae, purpureae, dactyli, Rhodiae, Libycae, cerauniae, stephanitae, tripedanae, unciariae, Cydonitae. Durabiles autem per totam hiemem uennuculae et Numisianae* (Isid. Orig. 17. 5. 15).

Pero Columela no es la única fuente cuanto detalla las características de cada una de estas “uvas de mesa”²⁰. Así, aunque el tratadista de Gades habla extensamente de la viña precoz, Isidoro toma la información sobre la misma de Servio²¹, pero sin emplear el término *preciae* del comentarista de Virgilio, sinónimo de *praecoquae*²² en el sentido de precoces o tempranas. El obispo de Sevilla identifica este tipo de uvas con aquellas que los griegos denominan *lageos*, “liebre” en griego, *quod currant ad maturitatem uelociter ut lupus* (Orig. 17. 5. 16), pese a que Virgilio, en su enumeración de tipos de viña y de vino (G. 2. 89-108), distingue *praeciae* y *lageos*²³; Servio explica que *lageos* es, para los latinos, *leporaria*²⁴.

Isidoro da una somera explicación de los motivos de algunas denominaciones de las vides dedicadas al consumo: las purpúreas deben su nombre al color, las unciarias a su tamaño, las dáctilos a su longitud, las estefanitas a su redondez, las rodias y libias a su país de origen y las ceraunias a que enrojecen como el fuego²⁵.

Plinio es el autor que más información ofrece sobre las diferentes etimologías. Las púrpureas, que deben su nombre al color, también son llamadas *bimammiae* (Plin. Nat. 14. 40). La *uncialis*, variante de *unciaria*, deriva de *uncia*, “onza”, por el gran peso de su grano²⁶. Las *dactyli* deben el nombre

²⁰ Además de *ad escam* o *suburbanae* también se les da otros nombres como *ad mensam*, *ad edendum*, *uites escariae*, *cibariae*, *uuae comestibiles*. Cf. BILLIARD (1997) 308.

²¹ *Preciaeque hae cito maturescunt: unde et preciae dictae sunt, quasi praecoquae, quod ante alias coquantur* (Serv. G. 2. 95) *Praecoquae uocatae quod cito maturescant et ante omnes sole coquantur. Has Graeci lageos dicunt, quod currunt ad maturitatem uelociter ut lepus* (Isid. Orig. 17. 5. 16).

²² ERNOUT-MEILLET (2001) 533.

²³ OROZ-MARCOS CASQUERO (1983) 332, n. 16.

²⁴ *Tenuisque lageos quae latine leporaria dicitur* (Serv. G. 2. 93). Puede tratarse de una denominación de carácter cromático, por ser los racimos de la uva del color de la liebre, “ahumado” o “gris”: cf. ANDRÉ (1952) 140-141; ARIAS (1987) 136, n. 20.

²⁵ *Purpureae a colore dicuntur; unciariae a magnitudine; dactyli a longitudine; stephanitae a rotunditate. Rhodiae et Libycae a regionibus nuncupatae sunt; Cerauniae uero quod rubeant uelut ignis* (Isid. Orig. 17. 5. 17).

²⁶ *Velut a pondere acini* (Plin. Nat. 14. 42). El traductor de la *Historia Natural* de la edición de Gredos comenta que más que el peso de una onza, imposible para un grano (27,28 grs.), debía tratarse de su longitud (2,4 cm.): ARRIBAS (2010) 198, n. 133.

a su longitud, y tienen forma de dátil²⁷. La variedad estefanita a la redondez, pues este adjetivo griego, *στεφανίτης*, significa “coronado”²⁸. La única etimología que sorprende es la de las ceraunias, pues la que explica Isidoro, “enrojecen como el fuego”, las relaciona con *κεράνιος*, “del color del rayo”, pero su origen podría muy bien ser también un topónimo, como rodias o libias, en este caso de los montes Ceraunios, en el Epiro²⁹.

Nada dice Isidoro de Sevilla de la etimología de las duracinas, tripedanas, cidonitas, *uennuculas* y numisianas, pese a la información legada por otros autores y la evidencia de términos como tripedanas, “de tres pies”: *cui nomen a mensura est* (Plin. Nat. 14. 41). De las duracinas tenemos noticias por casi todos los tratadistas romanos antiguos. Catón las considera las más recomendables para colgar y secar con la finalidad de hacer pasas, y lo mismo dicen siguiéndolo Varrón y Plinio, este último de forma literal³⁰. Las cidonitas, en cambio, procedentes de la ciudad cretense de Cidonia, solamente aparecen en la enumeración de Columela tomada por Isidoro.

La venúncula, según Plinio, también es llamada súrcula (por los campanos) y escápula. Su etimología es dificultosa³¹. Es una de las que mejor se conservan, como leemos en Columela y Plinio³². Pero según el primero la más adecuada para este uso en su tiempo es la numisiana³³, derivada del antropónimo *Numisius*, cultivada en Tarracina (Plin. Nat. 14. 34).

²⁷ *Praelongis dactyli porriguntur acinis* (Plin. Nat. 14. 15).

²⁸ *Et coronario naturae lusu stephanitis, acinos foliis interscantibus* (Plin. Nat. 14. 42).

²⁹ GARCÍA ARMENDÁRIZ (2004) 240, n. 4.

³⁰ *Quas suspendas duracinas Aminneas maiores uel ad fabrum ferrarium pro passis ea recte seruantur* (Cato Agr. 7. 2). *Quas suspendas duracinas Aminnias maiores uel ad fabrum ferrarium pro passis hae recte seruantur* (Plin. Nat. 14. 46). *Quas suspendas opportunissimas esse duracinas et ammineas scantianas* (Var. R. 1. 58).

³¹ Tal vez derive de *uinnus*, “flexible”, probabilidad apuntada en ERNOUT-MEILLET (2001) 720 que recoge GARCÍA ARMENDÁRIZ (2004) 240, n. 4 y ANDRÉ (1958) 87, según el cual *scapula* proviene de *scapus* “estaca” y *surcula* de *surus* “soporte”, como corrobora el diccionario etimológico de ERNOUT - MEILLET (2001) 600; 670.

³² *Vennunculam... ollis aptissimam* (Nat. 14. 34).

³³ *Antiqui plerumque scirpiculas et uennuculas et maiores Aminneas et Gallicas, quaeque maiores et duri et rari acini erant, uasis condebant; nunc autem circa urbem maxime ad hunc usum Numisiana probantur* (Col. 12. 45. 1).

A continuación, Isidoro enumera los tipos de viña para hacer vino, que son los más abundantes³⁴. El primero del que habla es la amínea, la variedad más importante entre las que se empleaban para la producción del vino, y la más famosa, hasta el punto que Columela llega a afirmar que las amíneas eran prácticamente las únicas cepas conocidas por los antiguos³⁵. Surgió en la Campania³⁶ y se extendió a otras partes del Imperio. Columela y Plinio son quienes más información ofrecen, indicando su adaptación a cada tipo de suelo y clima y las modalidades de cultivo³⁷. Respecto a sus variedades, en todos los autores romanos se incluyen la mayor y la menor, en Catón, Varrón y Paladio de forma prácticamente exclusiva. Varrón, además de la *minusculam* y *maiolem*, añade las *aminneas scantianas* (R. 1. 58), denominación que aplica también a otras frutas como la manzana³⁸. Plinio dice que existen cinco clases (*Nat.* 14. 21): las hermanas mayor y menor, las gemelas mayor y menor, y la lanuda. Todas ellas están recogidas por Columela (3. 2. 8-12), quien añade la *singularis* (3. 2. 13). Pero Plinio, en un pasaje posterior (*Nat.* 14. 41), incluye otras dos variedades, que seguramente no serían amíneas, pero sí semejantes a ella: la negra o siriaca³⁹ y la hispánica. Isidoro trata de las gemelas y la lanuda, tomando como fuente a Columela: las primeras se llaman así porque producen uvas dobles⁴⁰ y la segunda porque tiene más pelusa que las demás⁴¹.

Divide Columela las nomentanas, topónimo de la ciudad sabina de *Nomentum*, en menores, más productivas, y mayores, *rubellanae* o *faecinae*. Isidoro no emplea el primer término, sino que distingue entre la *rubelliana* y la *faecinia* como si se tratara de dos especies diferentes. Pero la dependencia respecto a esta fuente es clara: el color rojizo de la madera, el hecho de que

³⁴ *Genera autem uuarum quae uino deserviunt plurima* (Isid. Orig. 17. 5. 18).

³⁵ *Quas plerumque solas antiqui nouerant* (Col. 3. 9. 3).

³⁶ BILLIARD (1997) 311. Amínea era una comarca de esta región.

³⁷ Plin. *Nat.* 14. 21-22; Col. 3. 2. 7-13.

³⁸ CUBERO (2010) 120, n. 287.

³⁹ ANDRÉ (1958) 82-83 apunta la posibilidad de que se trate de la *singularis* de Columela.

⁴⁰ *Verum et aliae duae geminae ab eo, quod duplicis uuas exigunt, cognomen trahunt* (Col. 3. 2. 10); *Amineae duae geminae, ab eo dictae quod duplices uuas mittant* (Isid. Orig. 17. 5. 18).

⁴¹ *Quae hoc uocabulum non ideo usurpat, quod sola ex omnibus Aminneis, uerum quod praecipue canescit lanugine* (Col. 3. 2. 12); *Aminea lanata, quia plus omnibus lanescit lanugine* (Isid. loc. cit.).

siga en calidad a la amínea, pero la supere en cantidad y la denominación de *faecinia* por producir más heces que las demás⁴².

Plinio el Viejo nombra también las nomentanas en segundo lugar tras las amíneas, y aporta el mismo dato de que las que tienen los granos más pequeños producen más; el color rojo las caracteriza a todas, por eso también se llaman *rubellas* (Plin. *Nat.* 14. 23). Considera la *faecinia* una variedad distinta (Plin. *Nat.* 14. 27).

También Columela es la fuente de Isidoro sobre la uva *apiana*, tradicionalmente relacionada con la moscatel porque produce un vino dulce; debe cosecharse pronto para que no la echen a perder lluvia y viento, y recibe su nombre de las abejas (*apis*), de cuyo pillaje son víctimas⁴³. Plinio (*Nat.* 14. 81) la identifica con la *psithia* de los griegos y con la *scripula*. Es la única variedad que cita Paladio juntamente con la amínea, pero sin dar más datos⁴⁴.

Entre las cepas que Columela considera *secundae notae* (3. 2. 19), Isidoro, que no hace tal distinción, trata de la bitúrica, la *argitis*, *inerticula*, mareótica y la *heluola*, siguiendo siempre al tratadista gaditano. Todos los datos que aporta sobre la primera se hallan en su fuente principal, salvo la etimología toponímica⁴⁵: la resistencia a la climatología adversa y a las condiciones difíciles del terreno y la inclusión de la *balisca* (*basilisca* para Isidoro) en la

⁴² *Nomentanae uini nobilitate subsequuntur Aminneas, fecunditate uero etiam praeueniunt, quippe cum se frequenter impleant et id, quod ediderunt, optime tuentur. sed earum quoque feracior est minor, cuius et folium parcius scinditur et materia non ita rubet ut maioris, a quo colore rubellanae nuncupantur eademque faecinae, quod plus quam ceterae faecis adferunt* (Col. 3. 2. 14). *Rubelliana dicta quia eius materia rubet. Faecinia minuti acini et durae cutis uuas habet; nobilitate amineam sequitur, fecunditate praecedit. Quam proinde faeciniam uocant quod plus quam ceterae faeces afferat* (Isid. *Orig.* 17. 5. 18-19).

⁴³ *Vini dulcis, sed capiti neruis uenisque non aptae; nisi mature lectae, pluuiis uentisque et apibus adferunt praedam, quarum uocabulo propter hanc populationem cognominantur* (Col. 3. 2. 18). *Apianae uinum dulce faciunt; quas nisi cito legas, pluuiis et uentis et maxime apibus infestantur; quarum depraedatione apianae cognominatae sunt* (Isid. *Orig.* 17. 5. 20).

⁴⁴ *Sunt et apianae praecipuae.* (Pallad. 3. 9).

⁴⁵ *Biturica* se relaciona con la región de la tribu gala de los *bituriges*. ANDRÉ (1958) 84-85 se plantea si se trata de los *Bituriges Cubi* de Berry, en el centro de Francia, como piensa BILLIARD (1997) 85-86; 313 o los *Bituriges Viuisci* de la zona de Burdeos, opinión de ARRIBAS (2010) 189, n. 87.

misma familia de viñas⁴⁶. Esta última cepa tiene dos variedades según Columela, la pequeña llamada *coccolobis* por los hispanos, como también se lee en Plinio (*Nat.* 14. 29-30)⁴⁷. Este autor emplea la variante *biturigiaca* para la bitúrica (*Nat.* 14. 27).

Respecto a la *argitis*, Columela comenta al mismo tiempo la *uisulla*⁴⁸, no mencionada por Isidoro, quien atribuye a la primera variedad tanto las propiedades que el tratadista gaditano considera exclusivas de ella —es muy fecunda y produce muchos racimos— como las que este asigna a ambas en común —debe vendimiarse pronto porque de lo contrario cae a tierra o se pudre—⁴⁹. La única información de Isidoro que no se halla en Columela es su origen griego y el color blanco de la uva, datos ambos que pueden deducirse de la etimología del adjetivo griego *ἀργός* “blanco”⁵⁰. Como nos recuerda Plinio, que la denomina *arceraca*, esta variedad es nombrada por Virgilio (*G.* 2. 99)⁵¹, quien la llama *argitis minor*. Columela también emplea este adjetivo y dice, sin nombrar a Plinio, que es equivocada su identificación⁵².

La semejanza con su fuente aún es mayor cuando Isidoro habla de la *inerticula*: es negra, los griegos la llaman *amargion/amaracion* y su nombre se

⁴⁶ *Biturica, qualis balisca, quarum minorem coccolobin uocant... Iam uero ipsae fecunditate praestant omnibus, quas ante rettuli, tum etiam patientia, quippe turbines imbresque fortissime sustinent et commode fluunt nec deficiunt macro solo, frigora melius quam umores sustinent, umores commodius quam siccitates, nec caloribus tamen contristantur* (Col. 3. 2. 19-20). *Biturica a regione nomen sortita est, turbines et pluuias et calores fortissime sustinens, nec in macra terra deficiens. Huius meriti et basilisca est* (Isid. Orig. 17. 5. 22).

⁴⁷ *Coccolobis* es un nombre de origen ibérico: SÁEZ (1995) 18. Es lógico que fuera un autor gaditano como Columela el primero en nombrarla: ÉTIENNE - MAYET (2000) 70.

⁴⁸ *Visulla deinde ab iis et minor argitis terrae mediocritate laetantur, nam in pingui nimiis uiribus luxuriant, in macra tenues et uacuae fructu ueniunt, amiciores iugo quam arboribus; sed argitis etiam in sublimibus fertilis uastis materiis et uuis exuberat. humillimis tabulatis aptior uisulla breuem materiam, durum folium et latum exigit, cuius amplitudine fructus suos optime aduersus grandinem tuetur. qui tamen nisi primo quoque tempore maturi legantur, ad terram decidunt; umoribus etiam, priusquam defluant, putrescunt* (Col. 3. 2. 21-22).

⁴⁹ *Argitis Graecula uitis, generis albi, fertilis, uastam materiam et breuem et latum folium mittens, cuius fructum nisi primo tempore colligas, aut ad terram decidit aut humore putrescit* (Isid. Orig. 17. 5. 23).

⁵⁰ ARRIBAS (2010) 193, n. 108.

⁵¹ *Vergilio argitis dicta* (Plin. Nat. 14. 35).

⁵² *Copiosissima arcelaca maior, a multis argitis falso existimata* (Col. 3. 2. 27).

debe a que no desata los nervios, a pesar de lo cual produce un buen vino⁵³. También Plinio hace referencia a su color negro y al hecho de no causar embriaguez, por lo que hubiera sido más apropiado llamarla “sobria”⁵⁴.

Para las características de la viña *heluola*, que se limitan a su color, Isidoro cita casi literalmente a su fuente: algunos llaman a estas uvas *uarias*, y no son ni púrpuras ni negras, de ahí su nombre derivado de *heluus*, “amarillento”⁵⁵. Plinio (*Nat.* 14. 29) comenta su color entre purpúreo y negro y les da la denominación de *uarianae*, variante de *uariae*, debido al color no uniforme del racimo⁵⁶. Según los dos tratadistas del s. I d.C. la viña *heluola* produce frutos en años alternos.

El obispo de Sevilla establece un tercer lugar para las vides *quae sola fecunditate commendantur, abundantia copiosa multumque uini fluens* (Isid. *Orig.* 17. 5. 27). Cita literalmente a Columela (3. 2. 25), que atribuye a Celso esta división⁵⁷. A este tercer lugar pertenece la *syriaca*, de la que se limita a decir que su nombre se debe a que proviene de Siria o es negra⁵⁸.

Isidoro es muy breve al describir las tareas de la viña, más interesado como está en la definición de los diferentes términos: las más convenientes

⁵³ *Inerticula tamen nigra, quam quidam Graeci amargion appellant, potest in secunda quasi tribu esse, quod et boni uini est et innoxia, quoniam nomen traxit, quod iners habetur in tentandis neruis, quamuis gustu non sit hebes* (Col. 3. 2. 24). *Inerticula nigra est, quam Graeci amaracion uocant, boni uini et leuis; a quo etiam nomen traxit, quod iners in tentandis neruis habeatur, quamuis gustu non sit hebes* (Isid. *Orig.* 17. 5. 24).

⁵⁴ *Iustius sobriam dicturi* (Plin. *Nat.* 14. 31).

⁵⁵ *Sunt et heluolae, quas nonnulli uarias appellant, neque purpureae neque nigrae, ab heluo, nisi fallor, colore vocatae* (Col. 3. 2. 23). *Heluolae, quas quidam uarias appellant, neque purpureae neque nigrae, ab heluo colore ita dictae, subalbi tamen musti. Heluum est enim nigrum candidumque colore. Nam heluum nec album nec nigrum est* (Isid. *Orig.* 17. 5. 26).

⁵⁶ En efecto, este término hace referencia a que se trataba de una variedad de uva con una coloración matizada, que los traductores al castellano resuelven de diferentes maneras: GARCÍA ARMENDÁRIZ (2004) 246 traduce “variegadas” y OROZ – MARCOS CASQUERO (1983) 333 “pintadas”.

⁵⁷ *Tertium gradum facit earum Celsus, quae fecunditate sola commendantur*. Una división entre las vides de mesa y las de vino, así como de las tres categorías establecidas por Columela, en BILLIARD (1997) 309-317, que incluye los autores que las nombran.

⁵⁸ *Vel quia de Syria adlata uel quia nigra est* (Isid. *Orig.* 17. 5. 28).

son el descalce, la poda, el acodo y el cavado⁵⁹. Para la primera labor, el único autor que utiliza las variantes que se hallan en las *Etimologías*, *oblaqueare* y *oblaqueatio*, es Columela, especialmente en *De arboribus*, porque los más habituales son *ablaqueare* y *ablaqueatio*, que se encuentran en Catón, Plinio y el propio Columela. La descripción de esta tarea es muy semejante a la de Paladio⁶⁰: abrir la tierra en torno a la cepa y hacer una especie de embalse; también recibe el nombre de *excodicare*⁶¹. No debe extrañar esta referencia al tratadista hispano, tanto porque es un autor utilizado en las *Etimologías* citándolo o, como en este caso, sin citarlo⁶². Además, el *Opus agriculturae* versa principalmente sobre los trabajos de la tierra: a Paladio no le interesan los tipos de viña, y considera suficiente citar dos de ellos⁶³.

Respecto a las otras tres labores, Isidoro también se limita a definir las y comentar su etimología⁶⁴. *Putare* es cortar a la vid los sarmientos innecesarios porque se relaciona con *purgare* en el sentido de *amputare*. *Propaginare* es enterrar en el suelo el sarmiento por la relación de *propagines*, “retoños”, con *propagare* y *protendere*, “propagar y extender”, tomada de Servio (A. 4. 231). Por último, relaciona *fodere*, “cavar”, con *fouere*, “calentar”.

En el capítulo de *potu* Isidoro habla de diferentes términos relacionados con el vino y bebidas derivadas del vino o compuestas con el mismo, sin

⁵⁹ *Vitibus inter cetera magis ista conueniunt, oblaquaetio, putatio, propaginatio, fossio* (Isid. Orig. 17. 5. 30).

⁶⁰ *Ianuario mense locis temperatis ablaqueandae sunt uites, quod Itali excodicare appellant, id est, circa uitis codicem dolabra terram diligenter aperire et purgatis omnibus uelut lacus efficere, ut solis teporibus et imbribus provocetur* (Pallad. 2. 1). *Oblaqueare est circa codicem terram aperire et uelut lacus efficere: hoc aliqui excodicare appellant* (Isid. Orig. 17. 5. 31).

⁶¹ Paladio especifica que son los itálicos quienes la llaman así. De este término latino procede el castellano “escocar”.

⁶² MOURE (1990) 44.

⁶³ *Satis est genera ista dixisse* (Pallad. 3. 9. 5). Ya había dicho en un pasaje precedente: *Vitium genera numerare non adtinet* (Pallad. 3. 9. 3). Paladio, a diferencia de Columela, no entra en referencias concretas de su contexto y es más intemporal, motivo que tal vez le benefició para su influencia posterior: MOURE (1990) 175, n. 7.

⁶⁴ *Putare est uirgam ex uite superuacuam resecaere, cuius flagellis luxuriat; putare enim dicitur purgare, id est amputare. Traducere, transducere. Propaginare uero, flagellum uitis terrae submersum sternere et quasi porro pangere. Hinc propagines, a propagare et protendere dictae. Fodere uero est foueam facere, quasi fouere* (Isid. Orig. 17. 5. 32-33).

detenerse en su elaboración ni en sus diferentes clases. De hecho, las dos únicas zonas productoras de vino que comenta son bien lejanas: Falerno, el vino más conocido de época romana, de la región de Campania; y Gaza, donde la proliferación del vino se produjo en la Antigüedad Tardía, por lo que la información sobre el vino gazeo es de autores cristianos⁶⁵.

El tratamiento de vino comienza con algunas curiosas referencias etimológicas, como la relación de *uinum* con *uena* o *uenenum*, o la denominación para el vino de Lieo, epíteto de Baco, por el significado del verbo griego λύω⁶⁶.

Para la peligrosidad del vino remite a una cita de Jerónimo de Estridón ni literal ni correcta, pues no se encuentra en *De uirginitate seruanda*, como dice, sino en la carta *De custodienda uirginitate: Adolescentulas ita uinum debere fugere ut uenenum, ne pro aetatis calore feruenti bibant et pereant* (Isid. Orig. 20.3.2)⁶⁷. Lo que dice Jerónimo: *Vt sponsa Christi uinum fugiat pro ueneno* (Epist. 22. 8). Y añade Isidoro en el mismo pasaje que la mujer romana únicamente tomaba vino en las celebraciones religiosas, lo que constituye una cita literal de Servio (A. 1. 737)⁶⁸.

En la enumeración de términos relacionados con el vino, se observa la influencia de Columela en la definición de “mosto”, pues es el único autor romano que emplea, y abundantemente, la expresión *mustum de lacu tollere*, fuente de la definición en las *Etimologías: Mustum est uinum e lacu statim sublatum* (Isid. Orig. 20. 3. 4)⁶⁹.

⁶⁵ Gregorio de Tours, Sidonio Apolinar, Coripo, Venancio Fortunato y Casiodoro: MAYERSON (1985) 75.

⁶⁶ *Vinum inde dictum quod eius potus venas sanguine cito repleat. Hoc alii, quod nos cura soluat, Lyaenum appellant* (Isid. Orig. 20. 3. 2)

⁶⁷ Sobre la relación de la mujer con el vino, cf. NADALES (2004).

⁶⁸ *Apud ueteres Romanos feminae non utebantur uinum, nisi sacrorum causa certis diebus*. Sobre la prohibición del vino a la mujer en la Roma arcaica cf. DURRY (1956), GRAS (1983), SÁEZ (1999: 37-38).

⁶⁹ *Cum de lacu mustum sublatum est* (Col. 12. 21). *Mustum... de lacu sublatum est* (Col. 12. 23). *Mustum autem antequam de lacu tollas* (Col. 12. 25). *Mustum lixiuum de lacu statim tollito* (Col. 12. 41).

La etimología del vino amineo está copiada de Servio⁷⁰, en una cita ya empleada al hablar de esta clase de uva (Isid. *Orig.* 17. 5. 18): significa “sin minio”, sin color rojizo, porque es blanco. La misma fuente tienen las curiosas etimologías del Servio *passum* “vino de pasas”, del verbo *patior*, porque la uva “sufré” al cocerse el mosto, y del *defrutum*, “vino cocido”, como si el vino fuera “defraudado”⁷¹.

La *sapa* o mosto cocido es el vino que *feruendo ad tertiam redacta descenderit* (Isid. *Orig.* 20. 3. 15). La cita está tomada de Paladio⁷², que seguramente debió servirse de Plinio el Viejo, único de los autores antiguos que coincide en la cantidad⁷³, pues según Varrón queda reducido a la mitad⁷⁴ y según Columela la mejor manera es cocer el mosto hasta la mitad⁷⁵. Curiosamente estos dos autores consideran que la cocción a la tercera parte da como resultado el *defrutum*⁷⁶.

En definitiva, tanto la *sapa* como el *defrutum* son dos concentraciones casi sinónimas que se elaboraban cociendo el mosto en grandes calderos hasta reducirlo, mediante una lenta ebullición, a la cuarta parte, a la tercera, a la mitad o a los dos tercios de su volumen inicial⁷⁷. Esta reducción concentra el azúcar y la acidez, lo que tiene un efecto conservador; por ello se usaban,

⁷⁰ *Aminneum uinum dictum est quasi sine minio, id est rubore; nam album est* (Serv. G. 2. 97). *Amineum uero quasi sine mineo, id est sine rubore; nam album est* (Isid. *Orig.* 20. 3. 5).

⁷¹ *De alia uua posse passum fieri, sed melius de psithia. Passum autem dicitur a patiendo; nam decoquitur mustum et inde fit passum. Hinc defrutum dictum est, quod defraudatur et quasi fraudem patitur* (Serv. G. 2. 93). *Passum, quidquid ex uua passa compressum effluxerit. Dicitur autem passum a patiendo: nam percutitur uua siccior et decoquitur, et inde fit passum. Defrutum dictum est quod defrudatur, et quasi fraudem patiatur* (Isid. *Orig.* 20. 3. 14).

⁷² *Sapa, ubi ad tertias redacta descenderit* (Pallad. 11. 18).

⁷³ *Nam siraeum, quod alii hepsema, nostri sapam appellant, ingeni, non naturae, musto usque ad tertiam mensurae decocto* (Plin. *Nat.* 14. 80). Como se ve, también recibe los nombres de “sireo” y “hepsema”.

⁷⁴ *Sapam appellabant quod de musto ad mediam partem decoxerant* (Var. *frg. Non.* 551).

⁷⁵ *Nec dubium quin, ad dimidiam si quis excoxerit, meliorem sapam facturus sit* (Col. 12. 19).

⁷⁶ *Defretum, si ex duabus partibus ad tertiam redegerant deferuefaciendo* (Var. *frg. Non.* p. 551). *Mustum quam dulcissimi saporis decoquetur ad tertias et decoctum... defrutum uocatur* (Col. 12. 19).

⁷⁷ TCHERNIA - BRUN (1999) 114. La denominación de *defrutum* se impuso finalmente para todos los vinos cocidos: BLANCO – ROUGGEAU (1999) 127.

aunque nada dice de ello Isidoro, para añadir al vino con el fin de mejorarlo y darle color, de la misma manera que se añadía miel, agua salada, hierbas olorosas, etc.⁷⁸ Todos los tratadistas romanos nos ofrecen amplia información sobre la forma de elaborarlos, en ocasiones contradictoria, y sobre su uso; Columela (12. 19. 3) y Plinio (*Nat.* 14. 136), por ejemplo, recomiendan realizar la cocción los días serenos y sin luna⁷⁹.

Entre los muchos tipos de mezclas producto de someter a cocción el vino o el mosto que explican los escritores antiguos, Isidoro habla del *carenum*, cuya etimología relaciona con *careo*, porque el vino después de hervido pierde una parte⁸⁰. La fuente es Paladio, el único entre los autores antiguos que habla de esta mezcla⁸¹, según el cual la diferencia entre el *defrutum*, el *caroenum* y la *sapa* reside en la progresiva concentración de azúcar y alcohol al cocer el mosto⁸². Tanto el tratadista tardoantiguo como Apicio, que nombra esta mezcla como condimento para muchas recetas, emplean la forma diptongada *caroenum*. La elaboración de estas bebidas ha llegado hasta nuestros días a través de los musulmanes; así, el nombre de la más conocida entre nosotros, el arrope, procede del árabe⁸³.

Existían muchas otras mezclas de este tipo, de las que nos informan Catón, Columela y Plinio⁸⁴, que reciben nombres muy diversos y cuya elaboración depende tan solo de matices en la cocción y elaboración. Isidoro nombra también la *lorea* o aguapié, pero a continuación hay una laguna en el texto que nos impide conocer la información que ofrecía. Según Catón⁸⁵ y Varrón, es un vino de calidad baja destinado para los trabajadores esclavos,

⁷⁸ SÁEZ (1995) 28.

⁷⁹ SÁEZ (1987) 37.

⁸⁰ *Eo quod feruendo partem careat; tertia enim parte musti amissa quod remanserit carenum est* (Isid. *Orig.* 20. 3. 15).

⁸¹ *Caroenum, cum tertia perdita duae partes remanserint* (Pallad. 11. 18).

⁸² MOURE (1990) 379, n. 25.

⁸³ PIQUERAS (2014) 53. Otra mezcla parecida es el sancocho, elaborado actualmente en Andalucía, y cuyo nombre deriva del latín *semicoctus*: SÁEZ (1995) 28, n. 82.

⁸⁴ SÁEZ (1987) 37.

⁸⁵ Todos los tratadistas romanos excepto Catón emplean la forma *lora*.

que se les daba en el invierno⁸⁶. La misma finalidad tiene para Plinio (*inter uina operaria numerantur*), quien lo identifica con el *deuteria* de los griegos, es decir, de segunda clase, y afirma que se elabora macerando el orujo de la uva en agua (*Nat.* 14. 86). Columela explica la elaboración más detenidamente en 12. 40. Isidoro llama *crucium* a esta clase de vino⁸⁷, término que solo se halla en uno de los fragmentos de Lucilio (1145).

También habla del *roseum uinum*, llamado así porque tiene color rojizo⁸⁸. En Paladio (7. 11) se habla de un vino de rosas (*rosatum*) que poco parece tener que ver con el *roseum* del obispo sevillano, pues se empleaba como medicamento para el estómago⁸⁹. Se elaboraba con esencia de rosa y miel el *rhodomelum*, de ahí su nombre (*Isid. Orig.* 20. 3. 12).

El *merum* es el vino puro, pues este adjetivo indica aquello que es puro y sin mezcla, igual que el *aqua mera* (*Isid. Orig.* 20. 3. 3). Lo relaciona etimológicamente con *merenda*, llamada así o bien porque a los muchachos que trabajaban se les daba solo pan (*panis merus*), o porque dormían la siesta en este momento de día, *meridies*, que como explica en otros pasajes⁹⁰ era cuando el sol resplandecía con mayor claridad en medio del cielo. También hace provenir el *limpidum uinum*, transparente, de *lymphā*, agua, y de manera aún más audaz relaciona *turbidum* con un supuesto *terbidum* derivado de *terra*, porque está mezclado con tierra, es decir, con las heces (*Isid. Orig.* 20. 3. 6). En algunos casos da varias opciones etimológicas, como *acetum*, que puede relacionarse según Isidoro con *acutum* por ser “penetrante”, o con *aquatum* por estar aguado (*Isid. Orig.* 20. 3. 9).

Algunas definiciones sorprenden: *Mulsum ex melle mixtum; est enim potio ex aqua et melle, quod Graeci μελίκρατον uocant* (*Isid. Orig.* 20. 3. 10). En efecto, el *mulsum* se obtiene mezclando con miel el vino, no el agua, como sabemos por los muchos testimonios de diversos autores, y no solo de los

⁸⁶ *Per hiemem... Erit lorea familiae quod bibat* (*Cato agr.* 25. 1). *Ea uocatur lora, quod lota acina, ac pro uino operariis datur hieme* (*Var. R.* 1. 54).

⁸⁷ *Crucium uinum est insuaue quod serui potant* (*Isid. Orig.* 20. 3. 9).

⁸⁸ *Roseum uinum, id est cum rubore; rosa enim rubet* (*Isid. Orig.* 20. 3. 5).

⁸⁹ MOURE (1990) 313, n. 9. Paladio también habla del *rosatum* o vino de rosas en 6. 13 y 11. 15 (en este último pasaje se trata de un vino de rosas hecho sin rosas, con hojas de cidro).

⁹⁰ *Isid. Orig.* 5. 30. 15; 13. 1. 6.

tratadistas. Plinio dice que debe mezclarse la miel con vino viejo, porque así se incorpora mucho mejor a la miel, cosa que es imposible con el vino dulce⁹¹; y compara su elaboración con la del *melitites*, que se diferencia de aquel en que admite sal y está sometido a cocción⁹². Columela explica la elaboración en 12. 41. De una manera semejante se elabora el hidromiel, según Paladio (8.7), quien no emplea el término *mulsum*. En cambio, es el único autor romano donde se halla, de forma detallada, la receta del *oenomelum*⁹³, que Isidoro resume como “mosto mezclado con miel, muy removido y agitado”⁹⁴. En efecto, Paladio va detallando lo que expone de forma sucinta el obispo sevillano: explica de qué tipo de cepas debe tomarse el mosto, la cantidad de miel que debe mezclarse y la clase, y con qué debe removerse con fuerza y cuántos días, amén de muchos detalles más.

La forma de elaboración del ojimiel (*oxymelum*), una mezcla de vinagre y miel, solo se encuentra, en cambio, en Plinio el Viejo (*Nat.* 14. 114), quien afirma su extrañeza ante semejante potingue: *adeo nihil intemptatum uitae fuit*⁹⁵. Isidoro (*Orig.* 20. 3. 12) se limita a comentar que el sabor resultante es un líquido que mantiene la dulzura y la acidez de sus ingredientes.

No deja de nombrar bebidas alcohólicas tan conocidas para nosotros como la cerveza, que puede hacerse con diferentes fórmulas de la semilla de los cereales, pues de ellos deriva su nombre, que a su vez proceden de la diosa Ceres⁹⁶; y la sidra, cuyo nombre deriva del hebreo, y en la que incluye todas aquellas bebidas que pueden causar embriaguez exceptuado el vino;

⁹¹ *Semper mulsum ex uetere uino utilissimum, facillimeque cum melle concorporatur, quod in dulci numquam euenit* (Plin. *Nat.* 22. 113).

⁹² *Distat a mulso quod fit e musto, cum quinque congiis austeri musti congio mellis et salis cyatho subferuefactis* (Plin. *Nat.* 14. 85).

⁹³ Pallad. 11. 17.

⁹⁴ OROZ – MARCOS CASQUERO (1983) 503. *Oenomelum mustum melle admixtum uehementerque agitatum atque commotum* (Isid. *Orig.* 20. 3. 11).

⁹⁵ También aparece en Catón (*Agr.* 157. 7) y Columela (12. 58), pero como un ingrediente sin más explicación para otras elaboraciones.

⁹⁶ *Ceruisia a Cerere, id est fruge uocata; est enim potio ex seminibus frumenti uario modo confecta* (Isid. *Orig.* 20. 3. 17).

puede elaborarse de trigo, manzanas o exprimiendo el zumo de las palmeras⁹⁷.

Explica con mayor detenimiento que la mayoría de bebidas la *caelia*, tal vez por su origen hispano, hecha de trigo, y obtenida al mezclar con vino suave; su etimología (derivada de *calefacere* según la imaginación isidoriana) es debida a que al fermentar adquiere un calor que produce la embriaguez; se elaboraba en aquellos campos de Hispania no adecuados para la producción del vino⁹⁸. Solo hallamos referencia a ella en Plinio (*Nat.* 22. 164), quien la considera una especie de cerveza de trigo fabricada en Hispania, igual que la *cerea*.

Nada se halla en las fuentes clásicas del vino *sucinacium*, cuyo nombre deriva del color amarillento del ámbar (*sucinae gemmae*)⁹⁹.

Habla incluso del *uinum honorarium*, así llamado porque era ofrecido a gente poderosa: cita un famoso discurso de Catón, *De innocentia sua*, en el que se jacta de no haberlo aceptado nunca, ni en calidad de cargo público ni como particular¹⁰⁰.

Como conclusión, las fuentes de las *Etimologías* para el estudio la viña y la vid son las de los tratadistas antiguos, más allá de las aportaciones léxicas del propio autor. Se sirve de diversos autores, como Varrón; aunque el *De re rustica* es la principal fuente, también toma algún término del *De lingua latina*. Hay muchas citas de los comentarios de Servio, la mayoría de las *Geórgicas*, como es normal por la temática, pero también de los de las otras dos obras virgilianas, lo que muestra el conocimiento que tenía del comentarista el obispo sevillano.

⁹⁷ *Sicera est omnis potio quae extra uinum inebriare potest. Cuius licet nomen Hebraeum est, tamen Latinum sonat pro eo quod ex suco frumenti uel pomorum conficiatur, aut palmarum fructus inliquoem exprimantur, ccoctisque frugibus aqua pinguir, quasi sucus, colatur, et ipsa potio sicera nuncupatur* (Isid. Orig. 20. 3. 16).

⁹⁸ *Caelia a calefaciendo appellata; est enim potio ex suco tritici per artem confecta. Suscitatur enim igne illa uis germinis madefactae frugis ac deinde siccatur et post in farinam redactam molli suco admiscitur, quo fermentato sapor austeritatis et calor ebrietatis adicitur. Quae fit in his partibus Hispaniae cuius ferax uini locus non est* (Isid. Orig. 20. 3. 18).

⁹⁹ *Sucinacium sucinae gemmae simile est, id est fului coloris* (Isid. Orig. 20. 3. 5).

¹⁰⁰ *Quum essem in prouincia legatus, quamplures ad praetores et consules uinum honorarium dabant: numquam accepi, ne priuatus quidem* (Cato orat. 132; Isid. Orig. 20. 3. 8).

Pero la principal fuente de Isidoro, especialmente para los tipos de uva, es Columela, al que sigue con literalidad en muchas ocasiones. De Paladio, cuya obra fue referente de la agronomía en la Edad Media, toma alguna de las escasas referencias sobre las tareas de la viña y las elaboraciones de algunas bebidas explicadas con detenimiento por el autor tardoantiguo.

Catón es, por su antigüedad, siempre una fuente indirecta. Y a pesar de que la *Naturalis historia* es la obra más prolija en la enumeración de los diferentes tipos de viña y vinos, y de que en Plinio se hallan la mayoría de términos tratados por Isidoro, puede decirse que el enciclopedista no es nunca una fuente directa.

La obra no aporta nada especial sobre la vitivinicultura en la Hispania visigoda, pues las variedades de viña y vino son las conocidas por los demás autores, mayoritariamente itálicas; Isidoro sigue la clasificación de su principal fuente, Columela, que coincide en gran medida con la extensa lista que ofrece el libro XIV de la *Naturalis historia*. Son, en todo caso, las que los romanos exportaron a sus provincias, pues Columela nos ofrece información básicamente de la Bética, donde un tío suyo tenía abundantes viñedos¹⁰¹. En efecto, los tratados de los agrónomos latinos tuvieron una larga influencia en todas las obras posteriores, y en especial, como ocurre con la obra que nos ocupa, el *De re rustica* de Columela fue la referencia fundamental para todos los tratadistas europeos medievales, incluida Al Ándalus¹⁰², por lo que la terminología latina de la vitivinicultura se incorporó a las lenguas vernáculas. La comunidad de fuentes hizo que los tratados de los agrónomos medievales se diferenciaron exclusivamente por las variaciones en la época en que deberían llevarse a cabo los trabajos del campo, según los climas de las diferentes regiones donde fueron redactados, así como por las variedades propias de cada región, hecho que no ocurre en nuestro autor, más interesado en la lexicología que en la agricultura.

¹⁰¹ Para las particularidades del cultivo de la viña y el vino en Hispania, cf. PIQUERAS (2014) 33-48 y ÉTIENNE - MAYOT (2000).

¹⁰² Sobre la producción y el consumo del vino en Al Ándalus y en general en el mundo islámico, cf., entre otros muchos, ESTREICHER (2006: 46-50) y PIQUERAS (2014: 265-321).

Bibliografía

- ANDRÉ, J. (1952), "Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages": *REL* 30 (1952) 126-156.
- ANDRÉ, J. (1958), *Pline l' Ancien. Histoire Naturelle. Livre XIV*. Paris, Les Belles Lettres.
- ARIAS, C. (1987), "Los tratadistas de agricultura y las *Geórgicas* de Virgilio. Coincidencias léxicas": *Philologia hispalensis* 2 (1987) 133-140.
- ARRIBAS, M. L. (2010), "Libro XIV", *Plinio el Viejo. Historia Natural. Libros XII-XIV*. Madrid, Gredos, 173-260.
- BILLIARD, R. (1997) (reimpr. de la ed. de 1913), *La vigne dans l' Antiquité*. Lyon, Jeanne Laffitte.
- BLANCO, J. L. – ROUGGEAU, M. (1999), "Técnicas para la elaboración del vino": S. CELESTINO (ed.), *El vino en la Antigüedad romana*. Madrid, UAM-Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla, 117-128.
- BUXÓ, R. (1995), "Sobre la vinya i la viticultura durant la Prehistòria a l' occident de la Mediterrània": *Cultures i medi de la Prehistòria a l' Edat Mitjana: 20 anys d' arqueologia pirinenca: homenatge al professor Jean Guilaine*. Puigcerdà, Patronat Francesc Eiximenis, 105-112.
- CANTOS, M. et alii (2011), "La vid silvestre eurasiática": *XXXII Jornadas de Viticultura y Enología de la Tierra de Barros*. Almendralejo, Cultural Santa Ana, 15-40.
- CARREÑO, E. (1995), "Las poblaciones de vid silvestre de la Península Ibérica y el origen de las variedades actuales": *Revista Murciana de Antropología* 12 (1995) 35-40.
- CUBERO, J. I. (2010), *Marco Terencio Varrón. Rerum Rusticarum Libri III*. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca.
- DURRY, M. (1956), "Les femmes et le vin": *REL* 33 (1956) 108-113.
- ERNOUT, A. – MEILLET, A. (2001⁴), *Dictionnaire étymologique de la langue latine*. Paris, Klincksieck.
- ESTREICHER, S. K. (2006), *Wine: from Neolithic Times to the 21st Century*. New York, Algora.
- ÉTIENNE, R. – MAYET, F. (2000), *Le vin hispanique*. Paris, Boccard.
- GALLARDO, A. (2005), *Características ecológicas y sanitarias de las poblaciones de vid silvestre, Vitis vinifera L. subespecie sylvestris (Gmelin) Hegi, en Andalucía. Estrategias de propagación y conservación*. Sevilla, Universidad.

- GALLEGO, H. (1999), "El vino en los Concilios Hispanovisigodos: su contexto socioeconómico y cultural": *Hispania Sacra* 51 (1999) 43-53.
- GALLEGO, H. (2000), "La cultura del vino en la España visigoda: un análisis de las fuentes jurídicas": J. MALDONADO – A. RAMOS (eds.), *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*. Puerto de Santa María, Ayuntamiento, 193-206.
- GARCÍA ARMENDÁRIZ, J. I. (2004), *Columela. Libro de los árboles. La labranza (libros I-V)*. Madrid, Gredos.
- GRAS, M. (1983), "Vin et société à Rome et dans le Latium à l'époque archaïque": *Modes de contacts et processus de transformation dans les sociétés anciennes. Actes du Colloque de Cortona (24-30 mai 1981)*. Pisa - Roma, Scuola normale superiore de Pisa - École française de Rome, 1067-1075.
- LINDSAY, W. M. (ed.), (1957²), *Isidori Hispalensis episcopi Etymologiarum sive Originum libri XX*, 2 vol. Oxford, Clarendon.
- MAYERSON, P. (1985), "The wines and vineyards of Gaza in the byzantine period": *BASOR* 257 (1085) 75-80.
- MC GOVERN, P. E. (2003), *Ancient wine. The search for the origins of viniculture*. Princeton - Oxford, Princeton University Press.
- MOURE, A. (1990), *Paladio. Tratado de agricultura. Medicina veterinaria. Poema de los injertos*. Madrid, Gredos.
- NADALES, M. R. (2004), "La mujer y el vino en la literatura: Historia de un desencuentro": *Boletín de la Real Academia de Córdoba de Ciencias, Bellas Artes y Nobles Artes* 146 (2004) 321-331.
- OCETE, R. et alii (2000), "Consideraciones sobre la aportación de las vides silvestres europeas, *Vitis vinifera sylvestris* (Gmaelin) Hegi, al desarrollo de la viticultura", J. MALDONADO – A. RAMOS (eds.), *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*. Puerto de Santa María, Ayuntamiento, 47-60.
- OLMO, H. (2004³), "The origin and domestication of the Vinifera Garpe": P. E. MC GOVERN – S. J. FLEMING – S. H. KATZ (eds.), *The origins and ancient history of Wine*. London-New York, Routledge, 31-44.
- OROZ, J. – MARCOS CASQUERO, M. A. (1983), *San Isidoro de Sevilla. Etimologías II (Libros XI-XX)*. Madrid, BAC.
- PIQUERAS, J. (2014), *La vid y el vino en España*. Valencia, PUV.
- SÁEZ, P. (1987), *Agricultura romana de la Bética*. Sevilla, Universidad.

- SÁEZ, P. (1995), "El vino en la Bética romana": J. J. Iglesias (ed.), *Historia y cultura del vino en Andalucía*. Sevilla, Universidad-Fundación El Monte, 13-32.
- SÁEZ, P. (1999), "El vino en las fuentes históricas romanas": S. CELESTINO (ed.), *El vino en la Antigüedad romana*. Madrid, UAM-Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla, 35-50.
- TCHERNIA, A. – BRUN, J. P. (1999), *Le vin roman antique*. Grénoble, GléNat.
- TRESSERRAS, J. J. (1998), "El cultivo de la vid y la elaboración del vino en la Península Ibérica en la Antigüedad. Aportaciones de los análisis de residuos": *II Colloqui internacional d'arqueologia romana. El vi a l'Antiguitat. Economia, producció i comerç al Mediterrani Occidental. Actes (Badalona 6/9 de Maig de 1998)*. Badalona, Museu de Badalona, 87-92.
- ZOHARY, D. (2004³), "The Domestication of the Grapevine *Vitis Vinifera L.* in the Near East": P. E. MC GOVERN – S. J. FLEMING – S. H. KATZ (eds.), *The origins and ancient history of Wine*. London - New York, Routledge, 23-30.
- ZOHARY, D. – HOPF, M. (2000), *Domestication of Plants in the Old World: The Origin and Spread of Cultivated Plants in West Asia, Europe, and the Nile Valley*. Oxford, Oxford University Press.

* * * * *

Resumo: As *Etimologias* de Isidoro de Sevilha incluem dois apartados sobre a vitivinicultura, 17.5 *de vitibus* e 20.3 *de potu*, este último dedicado principalmente ao vinho e a bebidas relacionadas com a sua produção. Não traz dados concretos sobre a Hispânia Visigótica, já que o interesse do autor é, basicamente, lexicológico. A sua principal fonte é Columela, como acontece com os tratados medievais sobre agricultura, sobretudo na enumeração dos diferentes tipos de vinha. Também se observam claras influências de Varrão, Paládio e, especialmente, dos comentários a Virgílio de Sérvio.

Palavras-chave: Isidoro de Sevilha; vinho; viticultura; tradição clássica; literatura latina medieval.

Resumen: Las *Etimologías* de Isidoro de Sevilla incluyen dos apartados sobre la vitivinicultura, 17. 5 *de vitibus* y 20. 3 *de potu*, este último dedicado principalmente al vino y bebidas relacionadas con su producción. No aporta datos concretos sobre la Hispania visigoda, pues el interés del autor es básicamente lexicológico. Su principal fuente es Columela, como ocurre con los tratados medievales sobre agricultura, sobre todo en la enumeración de los diferentes tipos de viña. También se observan claras influencias de Varrón, Paladio, y especialmente de los comentarios a Virgilio de Servio.

Palabras clave: Isidoro de Sevilla; vino; viticultura; tradición clásica; literatura latina medieval.

Résumé : Les *Etymologies* d'Isidore de Séville incluent deux sections sur la vitiviniculture, 17. 5 *de vitibus* y 20. 3 *de potu*, ce dernier étant principalement dédié au vin et aux boissons liées à sa production. Il n'apporte aucune donnée concrète en ce qui concerne l'Hispanie wisigoth, dans la mesure où l'intérêt de l'auteur est essentiellement lexicologue. Sa principale source est Columelle, tout comme dans les traités médiévaux sur l'agriculture, surtout dans l'énumération des différents types de vignes. On y observe également de claires influences de Varron, Palladio et spécialement des commentaires de Servius sur Virgile.

Mots-clés : Isidore de Séville ; vin ; viticulture ; tradition classique ; littérature latine médiévale.