

САНКТ–ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Филологический факультет

Кафедра классической филологии

Нехай София Сергеевна

О СПОСОБАХ ПРОИЗВОДСТВА ВИНА В АНТИЧНОСТИ

Выпускная квалификационная работа
на соискание степени бакалавра филологии

Научный руководитель: к. филол. н., доц. Д.В. Кейер

Рецензент: к. филол. н., доц. О. В. Бударagina

К защите допускаю

Санкт-Петербург

2017

Содержание

Введение. Обзор источников и научной литературы.....	3
Глава 1. Процесс выращивания винограда.....	8
Глава 2. Процесс производства вина. Примеси	16
Глава 3. О способах хранения вина.....	21
Заключение	38
Список использованной литературы.....	40
Приложения	44

Введение. Обзор источников и научной литературы

Доступные ученым сведения о методах производства, хранения и потребления вина определяются информацией, которую можно почерпнуть из различных источников. В их числе свидетельства древнегреческих и римских авторов (в особенности, тех, чей интерес в определенный период жизни касался сферы сельского хозяйства и тех, кто сталкивался с виноделием на личном опыте), законы, регламентирующие его употребление, сведения из иконографии, археологии, а также наблюдения, полученные в ходе проведения химических экспертиз.

Несмотря на то, что вино является одним из главных элементов античной культуры, нельзя сказать, что напиток из виноградной лозы был единственным в античности – наряду с ним в качестве питья использовались также вода, поска¹ (в римских северных провинциях) и пиво. Тем не менее, популярность вина обусловлена конкретными технологиями его производства на винодельнях, способностью храниться в течение длительного промежутка времени, безопасностью (по сравнению с пресной водой этот напиток менее восприимчив к бактериальным загрязнениям). Немаловажна также концепция вина как средства избавления от страданий и его восприятие в религиозном контексте как божественного дара Диониса, что является параллелью к злкам, дарованным Деметрой.

Этим обусловлена актуальность данного исследования – несмотря на перманентный интерес исследователей к этой теме, определенные ее аспекты до сих пор не изучены в полной мере и едва ли когда-либо будут изучены – ввиду того, что литература об этом напитке неиссякаема, учесть все детали не представляется возможным. Однако мы можем выявить основные

¹ Posca – безалкогольный напиток из воды, уксуса и яиц, который изначально употреблялся легионерами и из-за легкости приготовления стал массово употребляться низшими классами. (Более подробную информацию см. Kaufman, Cathy K. *Cooking in Ancient Civilizations*. Greenwood Publishing Group, 2006. P. 182).

представления античного мира о правилах, касающиеся виноделия, что необходимо для проведения дальнейших научных изысканий по этой теме, а также для использования опыта античности для более глубокого понимания технологий виноделия, для его развития и совершенствования.

В центре настоящего исследования стоят конкретные вопросы:

- Как происходил процесс выращивания винограда и изготовления вина? Как менялся процесс производства вина в зависимости от климата, природных условий?

- Сколько времени требовалось для производства?
- Какие примеси и для каких целей добавляли в вино?
- Как отразилась на способах хранения вина традиция его окуривания? Какие химические соединения входили в состав дыма, которым окуривали вино?

- Какой конкретный срок хранения был у вин?

- Как происходила транспортировка вина?

Анализируя и сравнивая информацию, полученную из различных источников, и опираясь на научную литературу, мы попытаемся рассмотреть представленные выше задачи. При этом мы постараемся сформировать наиболее исчерпывающее представление о способах производства вина в античности, прояснить возникающие спорные вопросы, и выявить проблемы толкования источников, на которых недостаточно подробно останавливались предыдущие исследователи.

Как было упомянуто выше, весь объем имеющегося материала по этой теме ввиду его количества невозможно охватить, поэтому материалы, к которым мы обращались в ходе работы, были отобраны по определенным критериям. Мы использовали античные тексты, где подробнее всего, прямо или косвенно говорится о производстве вина, и опирались при этом на авторитетные справочные пособия, неоднократно обращаясь к специальным исследованиям для решения узких вопросов.

Итак, остановимся подробнее на материале, отобранном нами для нашего исследования.

Прежде всего, в число основных источников входит византийская сельскохозяйственная энциклопедия X века «Геопоника» (Γεωπονικά), которая дает обзор всей античной традиции на тему виноделия. Большая часть этого труда (с 4 по 8 книгу) включает в себя указания о выращивании винограда и производства вина, в частности, отдельные ее главы посвящены сортам винограда, почве, болезням, посадке и обрезке виноградных лоз, а также процессу сбора урожая и способам хранения вина.

Кроме того, мы использовали фрагменты из трудов Плиния (*Naturalis historia*), Катона (*De Agri Cultura*), Колумеллы (*De re rustica*) и других сельскохозяйственных писателей по различным изданиям.

Описания традиций и процессов, связанных с виноделием (включая методы выращивания винограда, производства и хранения вина) у этих авторов в большинстве случаев не противоречивы, а, скорее, дополняют друг друга. Впрочем, иногда они по-разному относятся к обсуждаемым методам. Существенная разница возникает лишь при интерпретации и выражении точек зрения на отдельные аспекты виноделия (в частности, на процесс окулировки вина), что будет рассмотрено нами в ходе работы.

В число используемых поэтических текстов входят произведения Горация, Марциала, Вергилия, Ювенала, Гомера. Интерпретации источников по большей части сосредоточены в комментариях Э. Куртни, Р. Малтби, Р. Нисбетта и Н. Радда. Кроме самих комментариев, особую ценность в этих работах представляют новые аргументы, которые авторы приводят, защищая свое толкование текстов. Однако, на наш взгляд, часть упомянутых комментаторов учитывает не все детали, относящиеся к процессу производства вина. Это будет подробно рассмотрено нами в ходе исследования.

Как на источники по аграрной отрасли, так и на комментаторов, неоднократно ссылаются исследователи А. Далби², занимающийся изучением пищи и напитков древности; Р. Билльяр³; И. Марквардт⁴, А. Черниа⁵, Х.Блюмнер⁶, С. Хорнблоуэр⁷, специалист по древнегреческой культуре Ф.Лиссараг⁸, С. Дрогу⁹ и другие.

Кроме того, большое количество информации мы почерпнули из основных энциклопедий по антиковедению, таких как *Der Neue Pauly*¹⁰, *Pauly's Realencyclopädie*¹¹, *Daremberg et Saglio*¹² и ряда других. Для исследования иконографии привлекался труд Дж. Бизли¹³.

Из работ на русском языке следует упомянуть перевод словаря Любкера¹⁴ и словарь античности под редакцией И. В. Кузицина¹⁵, издание перевода Колумеллы М. Е. Сергеенко, издание «Геопоник» Е. Э. Липшиц.¹⁶

² Dalby A. *Food in the Ancient World: From A to Z*, Routledge: New York, 2003.

³ Billiard R. *La Vigne dans l'antiquité*. Lyon, 1913; *L'agriculture dans l'antiquité*. Paris, 1928.

⁴ Marquardt J. *Das Privatleben der Römer. Erster Theil*, Leipzig, 1879.

⁵ Tchernia A. *Le vin de l'Italie romaine*. Ecole Française de Rome, 1986.

⁶ Blümner H. *Technologie und Terminologie der antiken Gewerbe und Kuenste bei Criechen und Römern*. Leipzig. Berlin. B.G. Teubner. 1912.

⁷ Hornblower S., Spawforth A, Eidinow E, *The Oxford Classical Dictionary*. Fourth edition. Oxford; New York: Oxford University Press, 2012.

⁸ Lissarrague F. *Un flot d'images: une esthétique du banquet grec*, Paris: Adam Biro, 1987.

⁹ Drogou S. *Der Attische Psykter*, Würzburg: Konrad Triltsch Verlag, 1975.

¹⁰ *Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike / Hrsg. Von Cancik H., Schneider H.* Stuttgart; Weimar, 1996-.

¹¹ *Pauly's Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft / Neu bearb. Begonnen von G. Wissowa.* Stuttgart, 1893-1978. Bd 1-24; 1A-10A; Supplbd 1-15.

¹² Daremberg Ch., Saglio E. *Dictionnaire des antiquités grecques et romaines*. «Librairie Hachette et Cie», Paris, 1877-1919.

¹³ Beazley J.D. *Attic Black-Figure Vase-Painters*, Oxford, 1956. P.389.

¹⁴ Реальный словарь классических древностей по Любкеру / Под ред. чл. Гельбке Ф, Георгиевского Л. и др; Общество классической филологии и педагогики, Санкт-Петербург, 1885.

Структура выпускной квалификационной работы обусловлена поставленными задачами и включает введение, три главы, заключение, список использованной литературы и приложения.

Во введении обоснована актуальность темы исследования, обозначены цель, задачи, объект и предмет исследования.

В первой главе рассматривается и анализируется процесс выращивания и обработки винограда.

Во второй главе рассматриваются способы производства вина и примеси, которые добавлялись в напиток при его изготовлении.

В третьей главе акцент делается на процессах хранения, окуривания и транспортировки вина.

В заключении сформулированы выводы и предложения, вытекающие из результатов исследования, и определены направления дальнейшего изучения темы виноделия.

¹⁵ Словарь античности / Сост. Ирмшер Й. в сотрудничестве с Йоне Р; Отв. ред. Кузищин В.И. Москва, 1989.

¹⁶ Геопоники. Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X века // под ред. Липшиц Е.Э. Издательство Академии наук СССР, Москва, 1960.

Глава 1. Процесс выращивания винограда

Для античного мира виноградарство было одной из важнейших отраслей сельского хозяйства; наряду с зерновыми и оливковым маслом вино рассматривалось в качестве основного продукта питания. Так, согласно эдикту Домициана о вырубке виноградников, о котором упоминает Светоний (Dom. 14, 2), в эпоху принципата виноделие даже воспринималось как конкуренция зерновому хозяйству, постройки с виноградниками в Италии запрещали и частично уничтожали в Провинциях.

Говоря о виноградарстве, Катон помещал его среди самых высокоурожайных и потому доходных отраслей сельского хозяйства. Аналогичное мнение позднее высказывал Колумелла (Cato Agr. I, 7; Colum. 3, 3). Однако, наряду с этим, Плиний Младший в своих письмах часто жалуется на плохие урожаи, которые влекли за собой долги для крестьян (Plin. epist. 8, 2; 8, 15; 9, 16; 9, 20; 9, 28, 2; 9, 37).

«Indicas etiam modicas te vindemias collegisse. Communis haec mihi tecum, quamquam in diversissima parte terrarum, querela est». (Plin. Epist. 9,28)¹⁷

(Ты сообщаешь, что собрал умеренный урожай винограда. Это у нас с тобой общая жалоба, хотя мы находимся в противоположнейших частях земли).

Мы можем добавить, что доход от виноградарства никогда не был распределен равномерно – это зависело как от климатических условий, так и от расположения на местности (например, Кампания считалась одной из самых высокодоходных провинций). Аналогичной точки зрения

¹⁷ Цитирование по изданию: Pliny. Letters / With an English transl. by W.Melmoth. In II Volumes. Volume II. London: William Heinemann, 1928. P. 242.

придерживается Н. Пёрчлл¹⁸, говоря о том, что область винопроизводства является одной из самых рискованных для Средиземноморья из-за нерегулярного режима труда в ответ на сезонные погодные условия, по причине которых возникали также сильные колебания цен.

Об урожайности существует относительно мало информации. Варрон упоминает регионы в Италии, в которых должно было производиться от 10 югеров¹⁹ до 15 кулей²⁰ (5200-7800 л) вина, в то время как Плиний отмечает урожайность от 7 югеров до 10 кулей (3640-5200 л) (Plin. N.H. 14, 52; cf. Varro rust. 1, 2, 7). Колумелла (Colum. 3, 3, 10f) считает 3 куллей низким доходом, в качестве цены за один куллей (525 л) называет 300 сестерциев.

Способы выращивания винограда, хранения и производства вина в Греции и Риме практически не отличались друг от друга. Предположительно это связано с тем, что развитие виноделия у греков и римлян пришлось на одно и то же время или же потому, что римская культура, оказавшись под влиянием греческой, переняла традиции, выработанные ею в этой области, о чем подробно сообщает Ф. Любкер²¹.

К. Руффинг в статье о виноделии²² отмечает, что виноградная лоза (лат. *vitis vinifera*; греч. ἄμπελος) была завезена из Кавказа. На Древнем Востоке и в Средиземноморье (в том числе в Африке, Египте, Сирии, Палестине, Малой Азии и Греции) она относилась к древнейшим культурным растениям

¹⁸ Purcell N. Wine and Wealth in Ancient Italy. The Journal of Roman Studies, Vol. 75 (1985). Pp. 1-19.

¹⁹ Jugerum – площадь, которую можно вспахать в день парой запряженных в ярмо волов; мера земли длиной в 240, шириной в 120 футов

(Более подробную информацию см. здесь и далее: Smith W. A. Jugerum// Dictionary of Greek and Roman Antiquities. London, 1890, P. 626).

²⁰ Culleus – куллей, мера емкости – 20 amphorae (525, 27 литра) (Ibid. P. 220).

²¹ Здесь и далее: Реальный словарь классических древностей по Любкеру / Под ред. чл. Ф. Гельбке, Л. Георгиевского и др; Санкт-Петербург: Общество классической филологии и педагогики, 1885. С.135.

²² Здесь и далее: Renger J., Ruffing. K. Wein // DNP. Bd. 12/2. 2003. S. 431-434.

и была широко распространена, а в Греции же стала известна не позднее 2000 года до н.э., при том, что в течение колонизации ее значение постепенно возрастало. Впрочем, в Микенское время вино еще не было включено в продукты питания²³, в эпосе Гомера оно появляется уже в качестве обычной пищи: хлеб и вино, *σῖτος καὶ οἶνος* (Hom. II. 9, 706).

Римляне, по всей видимости, часть знаний о вине заимствовали у этрусков, однако эта информация почти нигде не упоминается подробно и остается спорной²⁴. Как видно из источников, только после победы во второй Пунической войне (218—201 гг. до н. э.), виноградарство в Риме стало приобретать значимость, прежде всего – экономическую, настоящий же расцвет виноделия наступил уже в поздней Республике.

Довольно часто сцены, связанные с виноделием, становятся предметом изображения на керамике. Бог виноделия, Дионис, часто либо руководит процессом изготовления вина, либо возглавляет сбор и давление ягод. Об этом пишет специалист по древнегреческой культуре Ф. Лиссарраг²⁵. Упоминая процесс производства винограда, он приводит в качестве иллюстрации медальон на чернофигурной чаше, датируемой ок. 500 г.²⁶

На этой чаше изображены различные стадии обработки винограда. На уровне ручек – по две переплетающихся друг с другом лозы, ветви которых окаймляют кромку чаши. Сатиры и женщины сообща собирают гроздья винограда в плоские блюда и корзины. В центре чаши – изображение Горгоны, под которым расположен пресс; один из сатиров давит виноград, а сок, образовавшийся от давления ягод, стекает в сосуд. В то же время другой сатир (эти существа известны своей невоздержанностью в вине), стоя под

²³ Ibid. S. 424.

²⁴ Ibid. Sp. 423-434.

²⁵ Здесь и далее: Lissarrague F. *Un flot d'images : une esthétique du banquet grec*, Paris: Adam Biro, 1987. Pp. 25-30.

²⁶ см. Приложения: [1] VAPD, 302907, Paris, Cabinet des Medailles: 320.

прессом, пытается перехватить льющийся сок. Увенчанный плющом персонаж, сидящий на муле, по-видимому, Дионис, руководит процессом.

Разумеется, изображения, подобные тому, которое мы рассмотрели, не в полной мере отражают процесс виноградарства и являются лишь творчеством их создателей – понятно, что персонажи скорее развлекаются, чем трудятся. Мы ориентируемся на то, что изображения сцен, связанных с вином, нередко встречаются на керамике, в частности, на сосудах и чашах для симпозиумов, наряду с надписями ²⁷ χαῖρε (радуйся), χαῖρε καὶ πίει εὔ (радуйся и хорошо пей) и прочих, но и они не могут рассматриваться как достоверные источники. Тем более что довольно часто изображения на сосудах изготавливались в угоду симпосиастам, для пиршественных игр.

Нам кажется уместным обратить внимание на то, каким образом происходил процесс выращивания винограда в действительности. Как сообщает В. Шапо²⁸, посадки виноградников прививаниями, черенками и отводками (Colum. 4, 15; 4, 29; Plin. N.H. 17, 212) делались либо осенью, либо весной, в зависимости от местностей и климатических условий. Вспахивание земли, согласно Колумелле (Colum. 4, 5), должно было проводиться не менее раза в месяц, между мартом и октябрём. Билльяр²⁹ же указывает другой срок – три раза в год. Но скорее всего количество работ зависело и от того, каким по урожайности выдался год, и от того, насколько интенсивно происходил рост виноградных лоз.

Sequitur opus vineae conserendae, quae vel vere vel autumnno tempestive deponitur. Vere melius, si aut pluuius aut frigidus status caeli est, aut ager pinguis et uliginosa planities; rursus autumnno, si sicca, si calida est aeris qualitas; si exilis atque aridus campus, si macer praeruptusve collis; vernaеque positionis dies fere

²⁷ См. Приложения: [2] Надписи на чашах малых мастеров, вторая половина V века.

²⁸ Здесь и далее: Chaport V. Vinum // DAGR. 1896. P. 912-923.

²⁹ Здесь и далее: Billiard R. L'agriculture dans l'antiquité. Paris, 1928. P. 363.

quadraginta sunt ab idibus Februariis usque in aequinoctium; rursus autumnalis ab Idibus Octob. in Kal. Decembres. (Colum. 3,14)³⁰

(Далее следует задача сажания виноградной лозы, которая сажается в надлежащее время либо весной, либо осенью. Весной лучше, если стоит или дождливая, или холодная погода, или поле тучное, или влажная равнина. Осенью наоборот, если качество воздуха сухое или теплое, если поле бедное и сухое, если склон холма бесплодный. Весной дней посадки около сорока от февральских ид вплоть до дня равноденствия; осенью, напротив, от октябрьских ид вплоть до календ декабря).

К. Руффинг указывает, что вино выращивалось на закрытых плантациях (ὁ ἀμπέλων, lat. vinea, vinetum).³¹ Между виноградных лоз также сажали другие посадки (например, фрукты, оливки, овощи), что было, судя по всему, традиционным (Colum. 5, 7, 3). При этом предпочтение отдавали яблоням и гранатовым деревьям (pomarium), поскольку они имели короткие корни.

Развитие и вид винограда определялись формировкой виноградной лозы. Формирование происходило либо без поддержки (sine pedamento), либо с поддержкой (cum pedamento). (Colum. 5, 4-6; Plin. N.H. 17, 164f.). При формировании cum pedamento, виноградную лозу вытягивали в высоту на отдельный шест (vitis pedata) или же на палку с поперечным брусом (juga), так что ветви росли с обеих сторон (vitis iugata, cantheriata). Побеги одного посадочного ряда также могли быть связаны друг с другом. В. Шапо³² акцентирует внимание на том, что pedamentum – подпорки – были сделаны из дуба, оливы или можжевельника, а также мог использоваться тростник,

³⁰ Здесь и далее цитирование по изданию: Lucius Junius Moderatus Columella. On Agriculture / with a recension of the text and an English translation by Boyd. H, Forester E.S. and Heffner E.H. Vol. 1-3. London; Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press, 1954. Vol. 1., P. 318-320.

³¹ LSJ s.v. ἀμπέλων

³² Chaport V. Op. cit. P. 918.

обязанный трубками из керамики (*cuspides*), которые облегчают отвод влаги (Var. I, I).

С первым завиванием винограда вдоль грунта (*vitis prostrata*), подрезали либо все ветви до определенной высоты (*rampinatio*) так, что формировалась верхняя часть, либо подрезали так, чтобы вверх выдавалась боковая конечность (*vitis capitata* или *bracchiata*). Шапо³³ указывает на такое важное свойство данной процедуры, как способность облегчить созревание винограда и избежать его гнили. На одном шесте с ответвлениями на четыре стороны виноград мог расти в четыре стороны (*compluvium*³⁴)

Помимо этого существовала возможность устроить так, что ветви разрастались круговыми движениями вокруг виноградной лозы (*vitis characata*) – для этого вокруг виноградника устанавливали больше шестов.

В отдельных местностях виноград выращивали возле деревьев (*vitis arbustiva*³⁵: Colum. 5, 6; Plin. nat. 14, 10; 17, 199), при этом деревья для удобства выбирали с небольшим количеством листьев, такие как, например, тополь, вяз, ясень.

<...> Est etiam ille labor curandis vitibus alter,
cui numquam exhausti satis est: namque omne quotannis
terque quaterque solum scindendum glaebaque versis
aeternum frangenda bidentibus <...>
(Verg. georg. II, 397-401).³⁶

³³ Ibid. P. 919.

³⁴ см. Oxford Latin Dictionary s.v. *compluvium* 2 (названо так по аналогии с квадратным отверстием на крыше атриума, куда стекала дождевая вода).

³⁵ См. Приложение [3]

³⁶ Здесь и далее цитирование по изданию: Virgil. Vol. I. Eclogues. Georgics. Aeneid I—VI / With an English translation by Rushton H. Fairclough. Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press; London, William Heinemann LTD, 1938. Pp. 142-143.

(Также есть та другая работа об уходе за виноградными лозами, для которой никогда не достаточно усталости: ведь ежегодно трижды и четырежды вся почва должна быть вспахана и комья постоянно надо разрыхлять двузубой мотыгой)

Как мы можем видеть из Вергилия, за самим виноградником требовался круглогодичный уход³⁷. Зимой (в январе) виноград освобождали от тонких листьев, летом от образовавшихся корней (*ablaqueatio*: Colum. 4, 4, 2; 4, 8, 2; 4, 9, 1; 4, 22, 3). В феврале осуществляли обрезку лозы (*putatio*) (*Pall. agric.* 3, 12, 1), а затем укрепляли ее к стволу, к которому она была привита. В мае или июне обрезали лишние зеленые ростки (*rampinatio*: *Plin. N.H.* 17, 190; *Pall. agric.* 6, 2,1). По всей видимости, эта процедура была необходима для более тщательной продувки виноградных лоз, и способствовала лучшему воздействию на них дневного света.

Пить вино в смешанном виде являлось обязательным обычаем, возникшем из-за того, что процент содержания алкоголя при позднем сборе урожая, после опадания листьев, был высок. Катон замечает, что такой виноград становился *percoctus*, «достаточно приготовленным, разваренным до мягкости» (*Cato, De agricultura*, 27, 24, 1)³⁸. Такие сорта винограда, «ликерные», отличались высокой концентрацией природного сахара, далее процесс «осладчения» ягод усиливался искусственно. В тот момент, когда гроздья виноградов полностью сформировывались, а ягоды созревали, начиналась их обработка, при которой часть листьев срезали, а лозы перевязывали, ухудшая, тем самым, ток растительных соков. За одну-две недели до начала сбора урожая гроздья у основания перекручивали. Таким образом, виноград становился вялым уже на последних этапах созревания.

³⁷ Kraggerund. E. *Vergiliana: critical studies on the texts of Publius vergilius Maro*. London; New York, 1939. P. 211ff.

³⁸ Цитирование по изданию: M. Porci Catonis: *De Agri Cultura* // ed. Mazzarino. A. BSB B.G. Teubner Verlagsgesellschaft, 1982. S. 35.

Кроме того, виноградные лозы необходимо было защищать от непогоды – так, в Испанской Бетике в зимний период землю вокруг лозы покрывали настилом, весной, чтобы избежать изморози, устраивали костры из соломы (Colum. V, 5).

Сбор урожая (греч. τρύγητος, лат. vindemia) происходил с августа по сентябрь, хотя ряд исследователей указывает только сентябрь, а в прилегающих к Северу областях, как сообщает Руффинг³⁹, до нескольких недель позже. Для сбора требовалось большое число работников, что нередко приводило к нехватке рабочей силы.

Итак, мы выяснили, что взгляды исследователей на процесс выращивания винограда практически не противоречат друг другу, в свидетельствах древних встречаются расхождения, что объясняется различными локациями, погодными условиями и годом фиксирования процесса выращивания винограда. Стоит отметить, что виноградники требовали ежегодного ухода, виноделами было разработано множество методов для этого, как, например, вспахивание земли, обрезка листьев. Однако, несмотря на все вышеуказанные процедуры, виноделы, о которых упоминают авторы, никогда не могли быть уверенными в том, что какой-то определенный год будет урожайным: зачастую виноградники были подвержены заболеваниям или нападениям насекомых на саженцы.

³⁹ Ruffing. K. Op.cit. S. 425.

Глава 2. Процесс производства вина. Примеси

После сбора урожая (собранный виноград мог быть выдержан на воздухе до середины сентября) виноград доставляли в больших резервуарах (*linter*, *Cato De agr.* II, 5) к виноградному прессу (*torcular*), где его отжимали. Процедура отжимания, как указывает М. Е. Сергеенко в комментарии к указанному фрагменту Катона, состояла из трех этапов⁴⁰. Об этих же этапах пишет и Далби, никак не оценивая эту процедуру. Первый этап заключался в том, что работники давили плоды ногами – сок от такого винограда считался наиболее чистым и ценным; на втором этапе образовавшаяся мякоть попадала под пресс; на третьем уже отжимали остатки виноградного жмыха, что ценилось гораздо меньше. При этом возникало сусло, которое отфильтровывалось и отводилось в бродильный чан (греч. *πίθος*, *lat.dolium* либо *lacus*), где оно уже сбраживалось в вино. Далби⁴¹ замечает, что интенсивное брожение завершалось уже примерно через месяц после сбора винограда, и этот процесс имел побочный продукт – выжимки (греч. *στέμφυλον* лат. *faex*, *vinaceum*), которые сохраняли для различных целей (*Cato De agr.* 7, 25, 57; *Colum. De agr.* 12.40; *Pliny N.H.* 14.86, *Geop.* 6.13).

Все исследователи указывают на то, что чем более простым было вино, тем больше ингредиентов оно требовало (*Colum.* XII, 19, 2; 207). Частое использование термина «*vinum Graecum*» (например, *Geop.* VII.17), по всей видимости, означало приправленное (ароматное) и приготовленное вино.

Шапо⁴², перечисляя методы обработки вина, указывает, что самая простая операция состояла в добавлении воды (*Plin. N.H.* XIV, 23) и в

⁴⁰ Здесь и далее: Марк Порций Катон. Земледелие / Перев. и коммент. Сергеенко М.Е. М., Л., 1950. С. 24.

⁴¹ Здесь и далее: Dalby A. *Food in the Ancient World: From A to Z*, Routledge: New York, 2003. P. 75ff.

⁴² Chaport V. *Op.cit.* P. 920.

смешении различных вин (Plin. N.H. XIV, 9 (7)). И это не удивительно, ведь считалось, что посредственные вина улучшаются при смешивании с хорошими (Colum. XII, 30). Чем хуже по качеству было вино, тем больше оно нуждалось в каких-либо искусственных добавках⁴³.

Plin. N.H. XIV, 24, 120⁴⁴:

<...> Verum et de apparatusu vini dixisse conveniat, cum Graeci privatam ea praescepta condiderint artemque fecerint, sicut Euphronius et Aristomachus et Commiades et Hicesius. Africa gypso mitigat asperitatem, nec non aliquibus partibus sui calce. Graecia argilla aut marmore aut sale aut mari lenitatem excitat, Italiae pars aliqua crapulana pice, ac resina condire musta volgare ei est provinciisque finitimis; nonnusquam prioris vini faece acetove condiunt <...>

(Но и, пожалуй, следует сказать об изготовлении вина, так как греки составили эти правила и создали науки, как например Эвфроний, Аристомах, Коммиад, Гикесий. В Африке терпкость (вина) смягчают гипсом, а в некоторых ее частях – известью. В Греции мягкость создают белой глиной или мрамором, или солью, или морской водой, в некоторых частях Италии камедистой смолой, и там, и в соседних провинциях является общепринятым приправлять виноградные сусли камедью. В некоторых местах приправляют осадком прошлого вина или винным уксусом).

Помимо камеди (cf. Plin. N.H. XIV, 9, 7), смолы (πισσίτης οἶνος), измельченного мрамора, гипса, извести (cf. Plin. N.H. XIV, 24; Cat. De re rust. 23), добавляли также золу (Plin. N.H. XIV, 24). Указанные примеси

⁴³ Hornblower S., Spawforth A., Eidinow E. Wine (Greek and Roman) // The Oxford Classical Dictionary. Fourth edition. Oxford; New York: Oxford University Press, 2012. P. 1574.

⁴⁴ Здесь и далее цитирование по изданию: Pliny. Natural History. Vol. IV / by Rackham H. London, William Heineman LTD. Cambridge, Massachusetts. Harvard University Press, 1960. P. 264.

применялись для консервирования вина (чтобы избежать чрезмерного брожения, из-за чего вино могло превратиться в уксус или чтобы сделать напиток прозрачнее). Добавлять в вино мрамор советовал уже Катон (Cato. De agr. 23, 3-4). Колумелла (Colum. 12,20,8) в качестве средства от закисания указывал мрамор или гипс – они действовали аналогично извести.

В Греции добавляли морскую воду (Horat. Sat. II, 8, 15)⁴⁵. Однако в состав хорошего сорта не всегда входили морская вода («*τεθλασσωμένη*⁴⁶») или какие-либо другие примеси. В комментариях к этому фрагменту Горация Ф. Мюэк⁴⁷ замечает, что в Хиосское вино не добавляли морскую воду. Возможно, потому, что оно считалось одним из лучших вин – тех, которые изготавливали без применения консервантов и примесей.

При этом пропорции морской воды были довольно разнообразными: Галикарнасские вина считались очень солеными, вина Коса «сохраняли середину» (Plin. N.H. XIV 9, (7); XIV, 10; Colum. XII, 25). Колумелла (Colum. 12, 21, 5) не случайно рекомендовал добавлять секстарий (1/48 амфоры) морской воды в одну амфору с вином – если соленой воды было слишком много, вино портилось – однако некоторые увеличивали эти пропорции вдвое. Другие примеси влияли на аромат вина, придавая ему запах, дурной или приятный, делая вино сладким или крепким. Случались также подделки.

Путем добавления гипса и других материалов (Cato De agr. 23; Plin. N.H. XIV, 129), питьевое, но дрожжевое и мутное вино, находящееся в

⁴⁵/ut Attica virgo/cum sacris Cereris procedit fuscus Hydaspes /caecuba vina ferens, Alcon Chim maris expers/. (Как аттическая дева со святыней Цереры выходит смуглый Гидасп (индийский раб), неся цекубское вино; Алкон, неся Хиосское вино, лишенное морской воды)

Цитирование по изданию: Horatius. Opera / ed. Klinger F. Editio stereotypa editionis tertiae (1949). Berolini et novi eboraci walter de gruyter, 2008. P. 237.

⁴⁶ Здесь и далее: Marquardt J. Das Privatleben der Römer. Erster Theil, Leipzig, 1879. Pp. 457.

⁴⁷ Здесь и далее: Horace. Satires II // With an Introduction, Translation and Commentary by Muecke F. Aris and Phillips. Warminster. England, 1993. P. 231.

долиуме, можно было стимулировать к очищению – осадок садился быстрее, вино становилось более прочным. Долиум в таком случае запечатывали и оставляли в таком виде примерно на 4 месяца. Во время этого периода на вине могла образоваться плесень, которую впоследствии приходилось убирать (Cato De agr. 11. 2; Ovid. Fasti 5. 269-270). По всей видимости, плесень образовывалась из-за неизбежного контакта с воздухом, тогда становится понятным, почему греки и римляне полагали вино, содержащееся в середине долиума, лучшим (нижние слои также наполнялись осадком).

Plin. N.H. XIV, 136⁴⁸:

<...> Flos vini candidus probatur; rubens triste signum est, si non is vini colos sit; item vasa incalescentia operculave sudantia ⁴⁹<...>.

(Одобрется белая плесень; красная – это плохой знак, если цвет вина не такой; также плохой знак, если сосуды нагревшиеся или крышки запотевшие).

Весной зрелое вино переливали, некоторые в меха (culleus) для дальнейших процедур, некоторые в амфоры, для распределения или для дальнейшего созревания.

Как только быстрое брожение завершалось, вино должно было быть защищено от контакта с воздухом, в противном случае оно становилось кислым, на нем могла появляться та же плесень. Греческий термин «ὄξινης οἴνου» и латинский «varra» (Plin. N.H. 14, 125) означает, что началось вторичное брожение вина⁵⁰. Когда вторичное брожение завершалось, в результате получался уксус, безалкогольный продукт, который имел собственное назначение.

⁴⁸ Pliny. Natural History by Rackham H. Op. cit. P. 274.

⁴⁹ cf. Geop. 7, 15, 6

⁵⁰ Здесь и далее: Tchernia A. Le vin de l'Italie romaine. Ecole Française de Rome, 1986. P. 36.

Весной следующего года молодые вина фильтровали и разливали в амфоры и кувшины, на которых отмечали год выпуска и зону разведения, иногда также имя винодела⁵¹.

Вино никогда не было абсолютно чистым – его избавляли от крупных примесей с помощью сита (*colum*), затем фильтровали в специальном винном мешке (*saccus vinarius*), как правило, сделанном из льняной ткани (Horat. Sat. II, 4, 54). В *saccus*, через который пропускали вино, могли быть положены ароматические смеси, такие как горький миндаль и анисовое семя; нередко это были также цветы, листья растений, фрукты. Мюэк⁵² в комментариях к этому месту упоминает также масло мирта, ссылаясь на место из Плиния (Plin. N.H. 15, 124)⁵³, где тот пишет, что если в миртовое масло опустить *saccus* и пропустить через него вино, то оно получится высокого качества, так как масло задержит осадок, пропуская одну только чистую жидкость. Этот способ очищения довольно известен, на него нередко ссылаются другие авторы (Petron. Sat. 73, 5⁵⁴: «...fictiles inauratos et vinum in conspectus sacco defluens» (покрытые золотом глиняные сосуды и вино, стекающее в мешок на виду); Columella, Rust. 9, 15, 12; Pliny N.H. 14, 138, etc.).

Однако некоторые сельскохозяйственные писатели, как показывает Плиний (Plin. N.H. XIV), считали, что таким образом портится естественный вкус вина и его питательные качества.

⁵¹ Подробнее о маркировке сосудов см. главу 3

⁵² Horace. Satires II by Muecke F. Op.cit. P. 173.

⁵³ Pliny. Natural History by Rackham H. Op.cit. P. 373.

⁵⁴ Цитирование по изданию: Petronii Arbitri. Cena Trimalchionis / ed. By Smith. M. Oxford: At the clarendon press, 1975. P. 45.

Глава 3. О способах хранения вина

Общее представление о хранении вина мы можем получить, обратившись к работам Р. Билльяра⁵⁵, который указывает на существование нескольких кладовых. Прежде всего, это *cella vinaria* (οἰνών), которая находилась в нижнем помещении дома; и в ней хранились молодые, не разлитые, еще подвергающиеся брожению вина. Одной своей стороной она примыкала к точилу (*cella torcularia*), другой – к месту, где готовили морс (*cella defrutaria*). В *cella vinaria*, обращенном к северу помещении, в том числе находились и хорошо закупоренные, засмоленные (или покрытые гипсом), снабженные ярлыками – *pittacium* (с названием вина, указаниями добавленных примесей и именем консула) сосуды. Интересно, что в Римское время брожение вина нередко происходило на солнце, а сосуды обязательно должны были быть изолированы от всего, что могло повлиять на их аромат – например, удобрений. Подземное место хранения вина (*cella subterranea*) часто разделялась на два помещения – одно из них отводилось для старых вин, другое – для напитков текущего года.

Во всех этих хранилищах находились глиняные сосуды (*fictilia*), от *dolia* (8-10 гекталитров), до совсем небольших *seriae*. В перечне у Любкера упоминаются также *cupae*, *calparia*, *lagenae*, *orgae* и *cadī*.

Затем, после того как вино простоит в этих помещениях несколько лет и сделается готовым для дальнейших процедур, или если в одном из сосудов обнаружится особенно хорошее, достойное выдержки вино, его переливали в амфоры. Конечно, в большинстве случаев в амфоры убирались лучшие сорта вин, а обыкновенные хранились в так называемых «*dolia demersa*», толстых сосудах; вина низшего сорта переливали в продолговатые сосуды лишь непосредственно перед употреблением.

Кроме того, на сосудах ставили маркировку с обозначением текущего года. Вино было датировано именем консула, в год которого его произвели

⁵⁵ Здесь и далее: Billiard R. L'agriculture dans l'antiquité. Op. cit. Pp. 240-242.

(Tib. 2, 1, 27: *Veteris.../consulis*; cf. Hor. III, 28, 8: «*deripere horreo/cessantem, Bibuli consulis amphoram*» (выхватить из амбара медлящую выйти амфору времен консула Бибула).

После этого закупоренный и предварительно окуренный серой глиняный сосуд переносили на чердак для вин (*apotheca*), который находился в верхней части дома под крышей, где вино годами подвергалось воздействию дыма. В результате вышеупомянутой процедуры вино, согласно версии Билльера, становилось старым и мягким (*vina fumea*), что было вызвано не столько химическими соединениями, входящими в состав дыма (в частности, серой), сколько действием теплого воздуха.

В другой своей монографии Билльер⁵⁶ дает более подробное описание винного хранилища в верхней части античного дома. Плиний предполагал, что эту винодельческую процедуру римляне начали применять с 663 г., однако Катон не говорит о существовании в то время винного чердака ни в одном из своих трудов; кроме того, не стоит забывать, что этот термин греческого происхождения (*ἀποθήκη*).

Тем не менее, нам известно, что *apotheca* существовала⁵⁷ уже со 121 года до н.э. (Plin N.H. XIV, 94) и первоначально данное помещение было лишь своеобразным складом для ценных вещей или продовольственных товаров (описание этого встречаем уже в «Одиссее» Гомера (Hom. II, 22, 143)). Впоследствии оно стало применяться только для хранения вин – почти всегда дорогих, высокого качества, уже разлитых в амфоры (Hor. Od. III, 21, 7)⁵⁸:

quocumque lectum nomine Massicum
servas, moveri digna bono die
descende Corvino iubente

⁵⁶ Здесь и далее: Billiard. R., *La Vigne dans l'antiquité*. Lyon, 1913. P. 521.

⁵⁷ Plin l'Ancien. *Histoire naturelle*, Livre XXIII. /ed. Par André J. Paris: Les Belles Lettres, 1978. P. 89.

⁵⁸ Q. Horati Flacci. ed. Klinger F. Op.cit. P. 107.

promere languidiora vina.

(В чье бы консульство собранное ни хранишь ты (обращение к бутылке) отборное Массикское, достойная быть вынутой в хороший день, спустись, когда Корвин распоряжается достать вина понежнее).

Как указывают в комментарии к Горацию Р.Нисбет и Н.Радд⁵⁹, сравнительная степень «languidiora» означает здесь «более выдержанное, чем в обычных случаях». Разумеется, бутылка здесь персонифицируется – «descende» похоже на обращение, которым в клетических гимнах призывают божество «descende caelo» (сойди с неба, Hor. III. 4. 1.). Обожествление бутылки имеет, конечно, юмористический характер.

Тем интереснее, что уже в 1 в. н.э. в свидетельствах, относящихся к окуливанию, упоминаются не только дорогие вина, как у Горация, но также и обычные, причем к этому процессу довольно часто выражается негативное отношение из-за частых случаев мошенничества (Plin. N.H. XXIII, 40)⁶⁰:

«mangones ita in apothecis excogitavere, iam et patresfamilias, aetatem addi, antequam (atque *vel* his quae *codd.*; antequam *Jones*, atqui *Mayhoff*) per se cariem trahere».

(Торговцы-мошенники придумали так делать на винном чердаке и уже и отцы семейств придумали таким образом добавлять (вину) возраст, прежде чем они пропустят через себя гниль).

Винный чердак, как уже было указано выше, не был простым помещением. В отличие от *cella vinaria*, эта кладовая всегда помещалась только в верхней части дома (отсюда еще одно встречающееся название –

⁵⁹ Здесь и далее: Nisbet R.G.M and Rudd N.A., a commentary on Horace: Odes, book III. Oxford University Press, 2004. P. 250.

⁶⁰ Здесь и далее по изданию Pliny. Natural History. Vol. VI. Libri XX-XXIII, /ed. Page T.E., Harvard University Press, 1961. Pp. 440. (cf. N.H. XIV, 68; Mart. XIV, 118).

cella superior), причем в ней была такая особенность, что обустроена она была для принятия дыма (fumum bibere) (Hor. Od. III. 8. 9.), который поднимался из очагов дома или специальной дымовой камеры – fumarium.

Как указывает Куртни⁶¹, название «fumarium» для удобства распространилось на все помещение и для многих авторов действительно нет разницы между fumarium и apotheca. Это говорит и о том, что в греческих и римских домах fumarium и apotheca часто не разделялись и представляли собой одно помещение (cf. Col. I, 6, 20).

Блюмнер⁶² указывает на то, что apotheca могла располагаться над составной частью жилища – баней, которая находилась неподалеку от большой кухни, поскольку дым доставлялся из системы отопления. То же читаем и у В. Беккера⁶³.

Утверждая, что возраст вина увеличивается благодаря его нахождению в коптильне, а после достаточного окуривания, чтобы избежать гниения, сосуд должен быть перенесен в другие помещения, Блюмнер ссылается на Колумеллу (Colum. I, 6, 20):

«Apothecae recte superponentur his locis, unde plerumque fumus exoritur, quoniam vina celerius vetustescunt, quae fumo quodam genere praecoquem maturitatem trahunt. Propter quod et aliud tabulatum esse debet, quo amoveantur, ne rursus nimia suffumatione medicata sint».

(Винное хранилище надо располагать над теми местами, откуда обычно появляется дым, потому что быстрее стареют те вина, которые некоторым образом от дыма приобретают раннюю зрелость. Из-за чего должен быть и

⁶¹ Здесь и далее: Courtney E. A Commentary on the Satires of Juvenal. London, The Athlone Press, 1980. P. 202.

⁶² Здесь и далее: Blümner H, Technologie und Terminologie der antiken Gewerbe und Künste bei Griechen und Römern. Leipzig. Berlin. B.G. Teubner. 1912. S. 71.

⁶³ Becker W.A., Göll H, Gallus oder Römische Scenen aus der Zeit Augusts. Berlin, 1882. Bd III, P. 427.

другой этаж, куда их следует убирать, чтобы они, с другой стороны, не были отравлены чрезмерным окуриванием).

Колумелла не упоминает здесь, в течение скольких лет необходимо подвергать сосуды с вином подобной процедуре. Но, должно быть, многое зависело от индивидуальных свойств и сорта вина, в отличие от строгих рамок нахождения в *cella vinaria* – около 5-10 лет.

Воздух в коптильне (причем температура должна быть не ниже современных нам 10°C и не выше 23°C), насыщенный всеми продуктами газа от сгорания древесины – практически единственное, что сжигалось в античных очагах – пропитывал, окутывал амфоры, которые устанавливались в виде равнобедренных треугольников или углов (*cunei*⁶⁴), напоминая ступени амфитеатра, причем их размер зависел от числа находящихся в помещении сосудов.

hic dies anno redeunte festus
corticem adstrictum pice dimovebit
amphorae fumum bibere institutae
consule Tullo.

(Hor. Od. III, 9-12)

(Этот праздничный день, когда возвращается год, снимет туго стянутую смолой кору (то есть пробку) с амфоры, поставленной впитывать дым в консульство Туллы).

Нисбет и Радд, комментируя эту оду Горация, обращают внимание на использование коры в качестве пробки – ее покрывали смолой, чтобы сделать непроницаемой (cf. Cato.agr.120): «in amphoram mustum indito et corticem oppicato» (налей молодое вино в амфору и осмоли кору). То же мы

⁶⁴ Словарь античности / Сост. Ирмшер Й. в сотрудничестве с Йоне Р.; Отв. ред. Кузищин В. И.. Москва, 1989. С. 105.

встречем у Феокрита (Theocr. Id. 7. 147): «тетράετες δὲ πίθων ἀπελύετο κρατὸς ἄλειφαρ» (четырёхлетняя печать была развязана с горлышка винного сосуда).

В связи с этим отрывком комментаторы также указывают две точки зрения относительно того, какое воздействие оказывал дым на вино.

Согласно первой, содержимое амфор улучшалось посредством окуривания. Достаточно вспомнить упомянутое выше «*quae fumo quodam genere praesocioquem maturitatem trahunt*» (Colum. I. 6. 20), а также элегию Тибулла (Tib. 2, 1, 27) и сатиру Ювенала (Iuv. 5, 34f с комментарием Куртни⁶⁵), которые будут рассмотрены ниже.

nunc mihi fumosos ueteris proferte Falernos
consulis et Chio soluite uincla cado.
uina diem celebrent: non festa luce madere
est rubor, errantes et male ferre pedes.

(Tib. 2. 1. 27)

(Теперь вынесите для меня наполненное дымом фалернское вино старого консула и снимите путы с хиосской амфоры. Пусть вина празднуют день: не стыдно в праздничный день быть наполненным вином и едва волочить шатающиеся ноги.)

Р. Малтби в комментариях к этому месту пишет, что упоминаемое здесь фалернское вино было сильным и дорогим (хиосское наоборот, светлое, его часто смешивали с фалернским, но между тем тоже окуривали), оно улучшалось с возрастом, об этом же пишет и Варрон (Varro Rust. 1.65). Бочки же (*cados*) держались в прокуренном фумарии, что способствовало процессу созревания.

cardiac numquam cyathum missurus amico
cras bibet Albanis aliquid de montibus aut de

⁶⁵ Courtney E. Op.cit. P. 235.

Setinis, cuius patriam titulumque senectus
deleuit multa ueteris fuligine testae,
quale coronati Thrasea Heluidiusque bibebant
Brutorum et Cassi natalibus.
(Iuv. 5. 34f)⁶⁶

(И совсем не намереваясь отправить больному сердцем другу киаф, он завтра будет пить что-нибудь из горных Албанских или Сетинских вин, родину и имя которых уничтожила старость с древних глиняных сосудов с сильной копотью, которые Тразея и Гельвидий, увенчанные венками, пили в дни рождения Брутов и Кассиев).

Вино, как пишет в комментариях М.Лемар, изображается здесь настолько старым, настолько сильно окуренным, что отметка «tituloque» закоптела и надпись невозможно разобрать. Билльяр ⁶⁷уверен, что чем более густой был слой сажи, накопленный на стенках сосуда, тем больше стоимости вино приобретало в глазах пьянствующих. Под «fuligine» же, вероятно подразумевается «плесенью, гнилью». Таким образом, здесь закопченность сосудов характеризует дорогие, качественные вина.

Однако были и сторонники более скептического взгляда, как, например, Плиний (Plin. N.H. XXIII, 40).

<...> vinum [situinum] fumo inveteratum insaluberrimum. mangones ita in apothecis excogitavere, iam et patresfamilias, aetatem addi antequam (atque *vel* his quae *codd.*; antequam *Jones*, atqui *Mayhoff*)⁶⁸ per se cariem traxere. quo certe vocabulo satis consilii dedere prisci, quoniam et in materiis cariem fumus erodit; at

⁶⁶ Цитирование и комментарии по изданию Lemaire M.E. D. Junii Juvenalis. Sexdecim satire. Vol.1. Parisiis, 1814. V 35-37. Pp. 249-250.

⁶⁷ Billiard R. La Vigne dans l'antiquité. op.cit. Pp. 240-242.

⁶⁸ См. критический аппарат в издании Андрэ (выше, прим.4). Отметим, что вместо принимаемого издателями *insaluberrimum* в рукописях стоит *saluberrimum* или *vi saluberrimum*, но именно *insaluberrimum* предполагается контекстом.

nos e diverso fumi amaritudine vetustatem indui persuasum habemus. quae sunt admodum exalbida, haec vetustate insalubria fiunt. quo generosius vinum est, hoc magis vetustate crassescit et in amaritudinem corpori minime utilem coit. condire eo aliud minus annosum insalubre est; cuique vino saliva innocentissima, sua cuique aetas gratissima, hoc est media <...>

(Вино, которое состарилось от долгого окуривания дымом, весьма вредно для здоровья. Торговцы-мошенники придумали таким образом делать на винном чердаке и уже и отцы семейств придумали таким образом добавлять возраст, прежде чем оно пропустит через себя гниль [или: но при этом они пропускали через себя гниль], этим словом разумнее пользовались древние, потому что и в дровах дым уничтожает гниль. А мы наоборот привыкли думать, что горечью дыма придается древность; которые очень беловатые, те от древности становятся вредными для здоровья. И чем благороднее вино, тем больше оно от древности густеет. И перетекает в горечь наименее полезную для тела. Приправлять старым вином другое, которое не такое старое, вредно для здоровья. У каждого вина есть свой безупречнейший вкус и свой приятнейший возраст, то есть средний).

Вино стареет, в нем появляется горечь – похожая на ту, которая возникает в нем с годами при естественном старении. Плиний же, соглашаясь, что благодаря дыму вина старятся, считает, что слишком продолжительное нахождение на винном чердаке могло привести их к порче. Размышляя таким образом, писатель основывается на том, что так как из сырых дров вместе с дымом уходит гниль (сырая, а именно гнилая древесина больше дымит), то значит, дым и содержит гниль.

Вслед за Билльярмом мы предполагаем, что Плиний напрасно протестует против «этого мошенничества, совершаемого на винных чердаках» и утверждает, что «вино, выдержанное в дыме, очень нездоровое». Кроме того, по мысли автора «Естественной истории», все люди, купцы, владельцы или

частные лица либо не просто прибегают к этому обману без угрызения совести, либо заблуждаются относительно полезности этой процедуры.

Упоминание о негативном влиянии окуривания встречаем также и у Галена (Galen, De Simplic. Medicam. XI):⁶⁹

<...> οὔτε γὰρ κίνησιν οὔτε θερμασίαν ἰσχυρὰν ἀσθενὴς ὑπομένει φύσις, ἀλλὰ διαφορεῖται πρὸς αὐτῆς μᾶλλον ἢ αὐξάνεται, ἐπεὶ τοὶ κ-ξεπίτηδες ἐν πολλοῖς χωρίοις κινουῦσιν τε καὶ μεταφέρουσι τοὺς οἴνους, ὥσπερ οὖν καὶ ἡλιοῦσιν γε καὶ θερμαίνουσιν, ὡς ἐνίοις αὐτῶν ἀνδεῖς γίνεσθαι τὴν ἀπὸ τοῦ καπνοῦ δεχομένους ποιότητα καὶ παρ' ἡμῖν γε κατὰ τὴν Ἀσίαν, ἐπὶ τοὺς κεράμους τῶν οἰκῶν ὅταν ἦκη θέρους ὥρα, λαγήνοισι ἐγγεόμενοι σχεδὸν ἅπαντες ἐπιτίθενται, καὶ μετὰ τοῦτα καθαιροῦντες ἐν ὑπερώϊσι οἰκήμασιν, ὧν ἐν τοῖς κατωγέοις μέλλει καυθήσεσθαι φλοῦξ πολλή κατατίθενται καὶ ὅλως πρὸς μεσημβρίαν τε καὶ πρὸς ἥλιον ἀεὶ στρέφουσι τὰς ἀποθήκας, οἷς μέλλει θᾶπτον αὐτοὺς ἐκπέσαι τε καὶ ποτίμους ἐργάσασθαι <...>.

(...Ведь слабая природа (материал) не выдерживает ни сильного движения, ни сильной теплоты, но разносится под их воздействием скорее, чем увеличивается. В самом деле, в разных областях вина нарочно и передвигают, и переносят, как, например, подвергая их солнечному воздействию, и нагревая, чтобы некоторые из них, вбирая качества от дыма, сделались неприятными на вкус. И у нас по всей Азии, всякий раз, когда приходит летняя жара, почти все, наливая их в бутылки (λαγήνοισι), расставляют их на черепичной крыше дома, а после этого, очищая, складывают в помещениях верхних этажей, под которыми снизу должно сжигаться много пламени, и вообще винные хранилища всегда поворачивают всецело к югу и к солнцу, в которых оно должно быстрее созреть и сделаться пригодным к питью).

⁶⁹ Цитирование по изданию Kühn, K.Gottlob. Claudii Galeni Opera Omnia. Vol XI. Knobloch, Leipzig, 1826, S.371.

Тем не менее, здесь, кроме критики процедуры окуривания (горький привкус от дыма), примечательно указание на повсеместную практику термической обработки вина во II в. н.э., причем под действием не только дыма, но и солнца. Свидетельство о местоположении помещения для окуривания совпадает с данными Колумеллы.

Марциал (Mart. 10, 36ff.) не говорил о вредном влиянии дыма, однако относился к коптильням с предубеждением и также испытывал презрение к окуренным винам:

Improba Massiliae quidquid fumaria cogunt,
Accipit aetatem quisquis ab igne cadus,
A te, Munna, venit: miseris tu mittis amicis
Per freta, per longas toxica saeva vias;
Nec facili pretio, sed quo contenta Falerni
Testa sit aut cellis Setia cara suis.
Non venias quare tam longo tempore Romam,
Haec puto causa tibi est, ne tua vina bibas.

(Все, что собирают дурные коптильни Массилии, всякий сосуд, который приобретает возраст от огня, прибывает от тебя, Мунна. Ты посылаешь несчастным друзьям по морям, по долгим путям смертельные яды. И не по низкой цене, но по такой, которой была бы довольна бутылка фалернского вина или дорогая своим подвалам бутылка сетийского. Я думаю, причина того, почему ты не приезжаешь в Рим так долго, в том, чтобы не пить своих вин).

В комментарии к этому месту Г. Дамшен и А. Хейль⁷⁰ пишут, что Мунна на самом деле посылал в Рим вино в больших количествах, но сомнительного качества «*improba Massiliae fumaria*». Действительно, у окуренных вин искусственно ускорялся процесс старения, и их можно было раньше продавать (вспомним махинации торговцев, упоминаемые Плинием), однако эта процедура придавала вину неприятный привкус не всегда в его пользу. На это преимущество окуренных вин справедливо указывает А.Черниа⁷¹: торговцы могли ждать менее года, чтобы ставить вина на продажу.

Один странный контраст образует несоответствие между расходами и стоимостью дара: Мунна имеет большие издержки, тогда как друзья недовольны, что получают вино низкого качества («*per longas toxica saeva vinas*» – хиазм здесь подчеркивает противоречие). Мунна отправляет другим много плохого вина, в то время как сам, очевидно, употребляет благородные фалернское (самое знаменитое вино в древней Италии) и Сетинское.

На подобное мошенничество Марциал указывает также и в других эпиграммах.

Ligurumque nobis saxa cum ministrentur

Vel cocta fumis musta Massilitanis,

Opimianum morionibus nectar

Crystallinisque murrinisque propinat.

(Mart. III, 82, 22-25)

(Когда нам подают «Лигурийские скалы» [т.е. вино из скалистой Лигурии] или сусло, сваренное в массилийском дыму (копильне), он пьет за

⁷⁰ Damschen G., Heil A. *Martialis, Marcus Valerius. Epigrammaton liber decimus = Das zehnte Epigrammbuch.* Bern – Frankfurt am Mein – New York : Peter Lang, 2004. (Studien zur klassischen Philologie; 148).

⁷¹ Tchernia A. *Op.cit.* P. 39.

здоровье шутов из хрустальных бокалов и чашами, сделанными из минерала *murga* нектар, приготовленный в консульство Опимия).

Упомянутый здесь человек, как и в предыдущей эпиграмме, делится с гостями исключительно плохим вином (очевидно, что «*ligurum saxa*» в данном контексте – это метонимия, означает лигурийское вино, а «*fumis Massilitanis*» употреблено в презрительном тоне), между тем как сам пьет дорогое из хрустальных и мурриновых чаш («*crystallinisque murrinisque propinat*»).

Любкер утверждает, что в античности вино подделывалось очень часто; обычно это происходило путем смешивания хорошего вина с плохим, или посредством использования дрожжей⁷². В его словаре указано, что «*murgina vasa*» – это наименование дорогих сосудов из *murga* – вещества, «нечто вроде плавикового шпата, белого цвета и матового лоска» (Plin. N.H. XXXVII, 2, 7), (Prop. 4, 4, 26). Также немаловажно заметить, что за бокалы или другие изделия, сделанные из мурры, древние люди платили огромные суммы.

Massiliae fumos miscere nivalibus undis

Parce, puer, constet ne tibi pluris aqua.

(Mart. XIV.118.1.)⁷³

(Не так сильно смешивай дым массивийский с ледяной водой, мальчик, чтобы не стала тебе дороже вода).

Под «*massiliae fumos*» здесь, безусловно, понимается вино, причем не самого лучшего сорта, на что указывает пренебрежительное «массивийский дым» – будто бы в амфоре кроме дыма ничего нет. По мысли Марциала, раб мешает плохое вино с водой и тем самым она обходится ему дороже, чем вино.

⁷² См. Главу 2

⁷³ Цитирование по изданию: Martial. Epigrams.// With an English translation by Walter C.A., Ker, M.A. In two volumes. Vol.II. London, New York, 1920. P. 480.

(Plin. N.H. XIV, 68ff)⁷⁴:

<...> Etruriae Luna palmam habet, Liguriae Genua, inter Pyrenaeum Alpesque Massilia gemino sapore, quando et condiendis aliis pinguius gignit, quod vocat sucosum. Baeterrarum intra Gallias consistit auctoritas. de reliquis in Narbonensi genitis adseverare non est, quoniam officinam eius rei fecere tingentes fumo, utinamque non et herbis ac medicaminibus noxiis! quippe etiam aloe mercator saporem coloremque adulterat. <...>

(Луна (как центр производства) держит первенство в Этрурии, Генуя в Лигурии, а между Пиренеями и Альпами – Массилия (из-за) двойного вкуса, потому что она производит и более густое для приправления других вин, которое называли сочным. Слава Бетерр сохраняется в пределах обеих Галий. Об остальных винах, произведенных в Нарбонской Галии, нельзя говорить то же самое, так как они устроили мастерскую этого дела, окуная его в дым; если бы еще они не погружали его в травы и вредные снадобья! Потому что купец подделывает вкус и цвет с помощью алоэ).

Что касается ароматических смесей – Алоэ («Aloe vera») также входило в их состав. Такие добавки могли использоваться не только при корректировании вина, то есть придания ему эффекта цвета и вкуса, но также и для ускорения старения.

Стоит отметить, что вино, если оно доставлялось к столу не непосредственно из погреба, было теплым и его приходилось охлаждать в специальном сосуде с двойными стенками из пористой глины. У такого сосуда (часто это амфора или психтер) два горлышка, одно на плече, другое рядом с ножкой. Во внутренней части сосуда вино можно было долгое время сохранять прохладным, если заполнить внешнюю часть ледяной водой или снегом⁷⁵.

⁷⁴ Pline l'Ancien. Histoire naturelle, /ed. par André J. Op. cit. S. 46.

⁷⁵ Drogou S, Der Attische Psykter, Würzburg: Konrad Triltsch Verlag, 1975. S. 206.

Говоря о хранении вина, важно остановиться на способах его транспортировки.

Судя по информации, содержащейся в «Метеорологии» Аристотеля (Aristotel Meteor. IV, 10, 388 a-b⁷⁶), мы можем утверждать, что помимо амфор (вплоть до начала Римской империи они исполняли роль главной тары для перевозки вина) и других сосудов с узким горлышком и заостренным низом, о которых шла речь в начале главы, как для транспортировки, так и для хранения вин использовались, в том числе, и кожаные меха.

<...> καὶ ὅσα μὲν ὑπὸ θερμοῦ παχύνεται, κοινὰ (ἀπορήσειε δ' ἂν τις περὶ οἴνου τῶν ὑγρῶν· τοῦτο γὰρ καὶ ἐξατμισθεῖη ἂν, καὶ παχύνεται ὡσπερ ὁ νέος· αἴτιον δ' ὅτι οὔτε ἐν ἐνὶ εἴδει λέγεται ὁ οἶνος, καὶ ὅτι ἄλλος ἄλλως· ὁ γὰρ νέος μᾶλλον γῆς ἢ ὁ παλαιός· διὸ καὶ παχύνεται τῷ θερμῷ μάλιστα καὶ πήγνυται ἥττον ὑπὸ τοῦ ψυχροῦ· ἔχει γὰρ καὶ θερμὸν πολὺ καὶ γῆς, ὡσπερ ὁ ἐν Ἀρκαδίᾳ οὕτως ἀποξηραίνεται ὑπὲρ τοῦ καπνοῦ ἐν τοῖς ἀσκοῖς ὥστε ξυόμενος πίνεσθαι· εἰ δὴ ἄπας ἰλὸν ἔχει, οὕτως ἑκατέρου ἐστίν, ἢ γῆς ἢ ὕδατος, ὡς ταύτης ἔχει πλῆθος)· ὅσα δὲ ὑπὸ ψυχροῦ παχύνεται, γῆς· ὅσα δ' ὑπ' ἀμφοῖν, κοινὰ πλειόνων, οἶον ἔλαιον καὶ μέλι καὶ ὁ γλυκὺς οἶνος <...>.

(А те, которые от жара уплотняются – общие. Пожалуй, из всех жидкостей некоторое затруднение возникает относительно вина. Ведь вино может и испаряться, и уплотняться как, например, молодое вино; причина же в том, что касательно вина говорится не об одном виде, и что разные вина ведут себя по-разному. В самом деле, молодое вино содержит больше земли, чем старое, вследствие чего оно и особенно сильно густеет от жара и слабее застывает от холода. Ведь оно содержит много тепла и земли, так что в Аркадии вино в кожаных мехах до такой степени высушивается над дымом, что пить его можно только соскоблив (совсем загустевает от жара). А если

⁷⁶ Цитирование по изданию: Aristotle. Meteorologica. // with an English translation by H.D.P. Lee. Cambridge, Massachusetts. Harvard University Press. London: William Heinemann LTD, 1952. P. 388.

все вина имеют осадок, то столько у каждого имеется или воды, или земли, сколь много имеется осадка. В тех, которые густеют от холода, много земли; которые же и от земли, и от воды густеют, содержат больше элементов, как, например, оливковое масло, и мёд, и сладкое вино).

То же указывает в своей монографии и Черниа, по словам которого сосудом для хранения и перевозки вин внутри региональных областей, по суше служил кожаный мех (козий или быка⁷⁷), бурдюк, чья емкость ценилась также и в качестве единицы для производства (20 амфор, 526 литров).

Как сообщает Беккер⁷⁸, бурдюк спереди имеет просторное место, где завязывается отверстие, в которое нужно вливать вино (для этого требовалось два человека), а сзади он удлиняется в узкий шланг, из которого вино впоследствии можно выливать.

По морю вино перевозили в амфорах и, если перевозка была длительной, напиток подготавливали: так что вино уменьшалось в объеме, а на дно амфоры добавлялся мёд.

В Италии бурдюки применялись главным образом для перевозки или вообще не использовались. В Греции же в кожаных мехах вино еще и хранилось, а также они могли служить в качестве средства обработки – внутрь часто наливали сусло, так как, по мнению И. Марквардта⁷⁹, через микротрещины в коже влажность легко испарялась. Конечно, в древние времена дело обстояло иначе: «*Antiquissimi in conviviis utres vini primo, postea tinas ponebant*». (Non. 544M) (Древние люди ставили на пир сперва бурдюки с вином, затем сосуды для вина).

⁷⁷ Ирмшер Й. Указ. соч. С. 86.

⁷⁸ Becker W.A., Göll H. Op.cit. P. 427.

⁷⁹ Marquardt J. Op.cit. P. 457.

Также в бурдюке вино могло подвергаться окуриванию, на что указывает Марквардт, ссылаясь на псалом (Psalm.119,83): «несмотря на то, что я стал как кожаный мех в дыму, я всё еще не забыл твои уставы».

Бурдюк, который подвешивали в коптильнях, со временем изнашивался, сморщивался, кожа покрывалась трещинами, и вследствие этого его нельзя было использовать многократно.

Таким образом, мнения исследователей сходятся в том, что места хранения вина в античности менялись в зависимости от стадий его изготовления.

Нам известно, что существовали винные хранилища, одни из которых располагались вне дома или в нижней его части (это *cella vinaria*, *cella torcularia*, *cella defrutaria*), где подвергающиеся брожению вина закупоривали, снабжали ярлыками с датой, названием и указанием примесей. Затем, когда возникала необходимость в окуривании вина, его перемещали в *apothecae*, хранилище в верхней части дома, в котором свободно циркулировал дым.

Отдельно стоит сказать о том, что вплоть до I в. до н.э. окуривание упоминается в связи с дорогими винами (прямых свидетельств о том, что плохие не окуривали – нет), а начиная с I века н.э. об этой практике отзываются неодобрительно. Окуренные вина с этого времени упоминается в качестве низкопробных. Как считают исследователи, это напрямую связано с тем, что под воздействием дыма напитки быстрее созревали и старились, что позволяло уже менее чем через год после сбора винограда выставлять вина на продажу – это было выгодно, однако нередки были случаи мошенничества. Вино часто подделывали, и чем хуже оно было, тем больше в него добавляли примесей. О том, на какое время вино помещали в *fumarium*, свидетельств нет – этот вопрос до сих пор остается открытым.

От внимания широкого круга исследователей часто ускользает, что слишком длительное нахождение в *apothecae* могло привести к порче вина, вследствие чего сосуды необходимо было своевременно перемещать в другие

помещения. Если глиняный сосуд имел повреждения, в напитке появлялась прогорклость; помимо этого в свидетельствах встречаются упоминания, что гнилость вину мог придавать сам дым.

Заключение

В данной работе мы рассмотрели ряд вопросов, касающихся процесса производства вина в античности, стараясь осветить и проанализировать наиболее спорные аспекты, обобщить полученную информацию. Мы также постарались показать, что обращение к трудам по земледелию и литературным источникам разных эпох имеет первостепенную важность для понимания процессов виноделия, хотя по некоторым вопросам содержащиеся в них данные противоречивы, на что справедливо указывают исследователи, к научным работам которых мы обращались.

Подробно остановившись на процессе выращивания винограда, мы выяснили, что развитие и вид винограда, а, следовательно, и качества, и свойства получаемого в итоге вина были обусловлены формированием виноградной лозы, которое происходило либо без поддержки (*sine pedamento*), либо с поддержкой (*cum pedamento*), причем в обоих случаях винограду требовался непрерывный уход.

Ключевым на этапах производства вина было добавление примесей. Если вино было плохим по качеству, то оно нуждалось в большом количестве добавок. Вина хорошего сорта (например, Хиосское, Цекубское или Фалернское) старались изготавливать с минимальным количеством консервантов. Тем не менее, благодаря добавлению камеди, смолы, гипса, извести, морской воды и других примесей, вино можно было как улучшать (очищать от гущи, предотвращать чрезмерное брожение и превращение в уксус и пр.), так и портить, подделывать: торговцы-мошенники применяли различные махинации, чтобы вино скорее поступило в продажу.

Несмотря на то, что технология использования примесей была распространена в античности и постоянно применялась, многие авторы выступали против этого. Так, Плиний, рассуждая о приправленных винах, пишет о том, что вино, подвергающееся добавлению смесей, лишается естественного вкуса и питательных качеств, в то время как Катон указывает,

что добавление гипса или других материалов может стимулировать дрожжевое и мутное вино к очищению, способствовать улучшению его свойств.

Рассматривая способы хранения вина, мы обнаружили, что места хранения могли меняться в зависимости от этапов производства. Существовали специальные винные хранилища (*cella vinaria*, *cella torcularia*, *cella defrutaria* и другие) вне античного дома или в нижней его части, в которых могли находиться сосуды. Мы же уделили особое внимание процессу окуривания вина в таком помещении, как *fumarium/apotheca*, находящемся, в отличие от других хранилищ, в верхней части античного дома, которая подвергалась воздействию дыма.

В связи с этим выявлено примечательное различие в оценке такого метода обработки вина. Вплоть до I в н.э. окуривание упоминается как достойная процедура, связанная с дорогими винами, а начиная с I в. практику окуривания ругают и применяют только к низкопробным напиткам.

Процесс окуривания вина заслуживает дальнейшего исследования – о том, на какое время вино помещали в *fumarium*, мог ли дым иметь запах, попадал ли он внутрь сосуда, свидетельств нет, поэтому эти и другие вопросы до сих пор остаются открытыми.

Список использованной литературы

I. Издания и переводы античных авторов

1. Pline l'Ancien. Histoire naturelle, Livres XIV, XXIII. / ed. Par André J. Paris: Les Belles Lettres, 1978.
2. Aristotle. Meteorologica. // With an English translation by H.D.P, Lee. Cambridge,Massachusetts. Harvard University Press. London: William Heinemann LTD, 1952.
3. Lucius Junius Moderatus Columella. On Agriculture / With a recension of the text and an English translation by Boyd H., Forester E.S. and Heffner E.H. Vol. 1-3. London; Cambridge, Massachusetts, Harward University Press, 1954.
4. Martial. Epigrams.// With an English translation by Walter C.A.Ker. In two volumes. Vol. II. London, New York, 1920.
5. Q. Horati Flacci. Opera./Ed. Klinger F. BSB. B.G.Teubner. Verlagsgesellschaft, 1970.
6. Horatius. Opera / ed. Klinger F. Editio stereotypa editionis tertiae (1949). Berolini et novi eboraci walter de gruyter, 2008.
7. Kühn, K.Gottlob. Claudii Galeni Opera Omnia. Vol XI. Cnobloch, Leipzig, 1826.
8. Lemaire M.E. D.Juni Juvenalis. Sexdecim satire. Vol.1. Parisiis, 1814.
9. M. Porci Catonis: De Agri Cultura // ed. Mazzarino A. BSB B.G. Teubner Verlagsgesellschaft, 1982.
10. Pliny. Letters/ With an English transl. by Melmoth W. In II Volumes. Volume II. London: William Heinemann, 1928.
11. Pliny. Natural History. Vol. VI. Libri XX-XXIII, / ed. T.E.Page, Harvard University Press, 1961.

12. Pliny. Natural History. Vol. IV / by Rackham H. London, William Heineman LTD. Cambridge, Massachusetts. Harvard University Press, 1960.
13. Virgil. Vol. I. Eclogues. Georgics. Aeneid I—VI / With an English translation by Rushton H. Fairclough. Cambridge, Massachusetts, Harvard University Press; London, William Heinemann LTD, 1938.
14. Petronii Arbitri. Cena Trimalchionis / ed. by Smith. M. Oxford: At the clarendon press, 1975.
15. Геопоники. Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X века // под ред. Липшиц Е.Э., Издательство Академии наук СССР, Москва, 1960.
16. Марк Порций Катон. Земледелие / Перев. и коммент. Сергеев М. Е.. М., Л., 1950.

II. Словари и справочные издания

17. Daremberg Ch. et Saglio E. Dictionnaire des antiquités grecques et romaines. «Librairie Hachette et Cie». Paris, 1877-1919.
18. Hornblower S., Spawforth A., Eidinow E., The Oxford Classical Dictionary. Fourth edition. Oxford; New York: Oxford University Press, 2012.
19. Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike / Hrsg. Von Cancik H., Schneider H.. Stuttgart; Weimar, 1996-.
20. Pauly's Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft / Neu bearb. Begonnen von Wissowa G. Stuttgart, 1893-1978. Bd 1-24; 1A-10A; Supplbd 1-15.
21. Smith W. A. Dictionary of Greek and Roman Antiquities. London, 1890
22. Реальный словарь классических древностей по Любкеру / Под ред. чл. Гельбке Ф., Георгиевского Л. и др; Санкт-Петербург: Общество классической филологии и педагогики, 1885
23. Словарь античности / Сост. Ирмшер Й. в сотрудничестве с Йоне Р. // тв. ред. Кузищин В.И. Москва, 1989.

III. Ссылки на исследовательскую литературу:

24. Becker W.A., Göll H. Gallus oder Römische Scenen, aus der Zeit Augusts. Bd. III. Berlin, 1882.
25. Billiard R. La Vigne dans l'antiquité. Lyon, 1913.
26. Billiard R. L'agriculture dans l'antiquité. Paris, 1928.
27. Blümner H. Technologie und Terminologie der antiken Gewerbe und Kuenste bei Criechen und Römern. Leipzig. Berlin. B.G. Teubner. 1912.
28. Courtney E. A Commentary on the Satires of Juvenal. London, the Athlone. Press, 1980.
29. Dalby A. Food in the Ancient World: From A to Z, Routledge: New York, 2003.
30. Damschen G., Heil A. Martialis, Marcus Valerius. Epigrammaton liber X = Das zehnte Epigrammbuch. Bern – Frankfurt am Mein – New York : Peter Lang, 2004. (Studien zur klassischen Philologie; 148).
31. Drogou S. Der Attische Psykter, Würzburg: Konrad Triltsch Verlag, 1975.
32. Kraggerund E. Vergiliana: critical studies on the texts of Publius Vergilius Maro. London; New York, 1939.
33. Lissarrague F. Un flot d'images : une esthétique du banquet grec, Paris: Adam Biro, 1987.
34. Marquardt J. Das Privatleben der Römer. Erster Theil, Leipzig, 1879.
35. Horace. Satires II // With an Introduction, Translation and Commentary by Muecke F. Aris and Phillips. Warminster. England, 1993.
36. Nisbet R.G.M and Rudd N. A. Commentary on Horace: Odes, book III. Oxford University Press, 2004.
37. Tchernia A. Le vin de l'Italie romaine. Ecole Française de Rome, 1986.
38. Purcell N. Wine and Wealth in Ancient Italy // The Journal of Roman Studies. Vol. 75, 1985.

IV. Ссылки на интернет-ресурсы:

39. BAPD. Beazley Archive Pottery Database (www.beazley.ox.ac.uk)

V. Список сокращений:

40. DNP – Der Neue Pauly. Enzyklopädie der Antike / Hrsg. Von H. Cancik, H. Schneider. Stuttgart; Weimar, 1996-.

41. RE – Pauly's Realencyclopädie der classischen Altertumswissenschaft / Neu bearb. Begonnen von G. Wissowa. Stuttgart, 1893-1978. Bd 1-24; 1A-10A; Supplbd 1-15.

42. BAPD – Beazley Archive Pottery Database (www.beazley.ox.ac.uk)

Приложения

[1]

302907, Paris, Cabinet des Medailles, Paris, Cabinet des Medailles, 320



This image is under copyright. Not for publication.

[2] Надписи на чашах малых мастеров, вторая половина V века.

A Χ Α Ι Ρ Ε Κ Α Ι Π Ι Ε Ι Ε Ψ

B+ Α Ι Ρ Ε Σ Ψ Κ Α Ι Π Ι Ε Ι Ε Ψ

C Σ Ψ Α Ι Ρ Ε Κ Α Ι Π Ι Ε Ι Ε Ψ Τ Ο

D Ψ Α Ι Ρ Ε Κ Α Ι Π Ι Ε Ι Μ Ε Ν Α Ψ

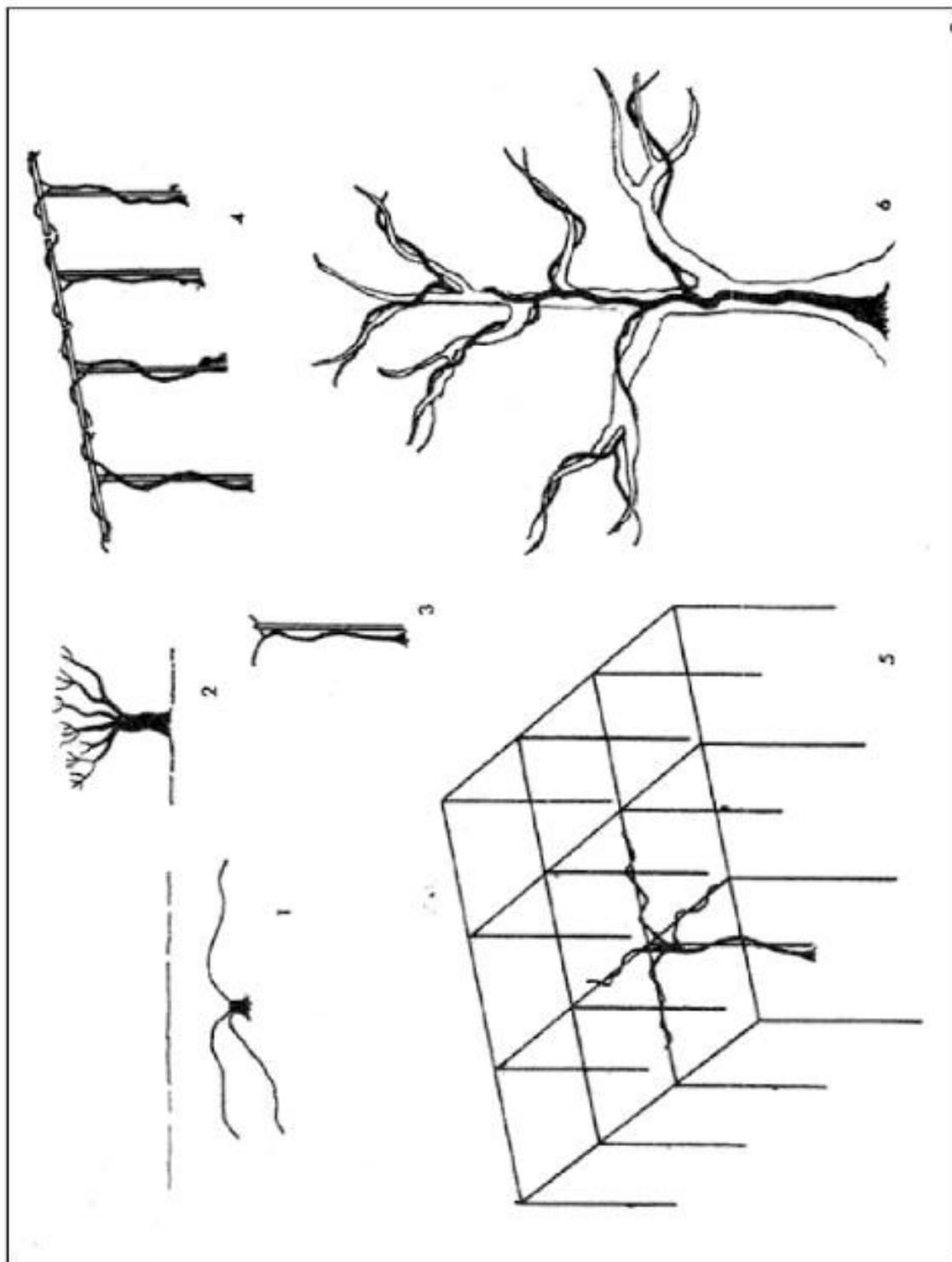
E Φ Ψ Κ Ο Ξ Ε Ρ Ο Ι Ε Ψ Ε Ψ Χ Α Ι Ρ Ε Μ Ε Ν

F Π Ι Ψ Ε Κ Ι Χ Α Δ Ε Ψ Ψ Κ Ι Ψ Κ Α Λ Ο Ψ

G Κ Α Λ Ο Η Ψ Μ Ι Π Ο Τ Ε Ρ Ι Ο Η

H Ρ Ο Μ Α Ι Ο Ψ

[3]



Training schemes: 1) *vitis prostrata*, 2) *vitis capitata*, 3) *vitis pedamenta*, 4) *vitis iugata*, 5) *vitis pergulata*, 6) *vitis arbustum*. From Jashemski (1977-1993): Fig. 309.