

A viticultura e a vinicultura no Antigo Israel: as evidências materiais e literárias

Brian Kibuuka¹

Resumo: O cultivo das uvas, a produção do vinho, o consumo local da bebida e sua exportação foram importantes atividades agrícolas e comerciais do Antigo Israel. Por essa razão, as videiras, uvas e vinho povoam o imaginário de documentos do Antigo Israel, especialmente a Bíblia Hebraica, em múltiplas representações. Este artigo visa mapear as evidências da cultura material, com vistas a compreender o cultivo das uvas e a produção de vinho na Palestina desde a Idade do Bronze até o século VI a.C. São apresentadas neste artigo as condições e técnicas para a viticultura e vinicultura nos principais centros produtores do Antigo Israel, e é feito um breve sumário das imagens e representações das uvas e do vinho na Bíblia Hebraica.

Palavras-chave: Vinho, Antigo Israel, Viticultura, Vinicultura, História da Alimentação.

Viticulture and viniculture in Ancient Israel: material and literary evidence.

Abstract: Grape growing, wine production, local consumption and export were important agricultural and commercial activities in ancient Israel. For this reason, vines, grapes, and wine populate the imagery of ancient Israeli documents, especially the Hebrew Bible, in a variety of ways. The aim of this article is to map the material cultural evidence in order to understand the cultivation of vines and the production of wine in Palestine from the Bronze Age to the 6th century BC. The conditions and techniques of viticulture and winemaking in the main

¹ Brian Kibuuka é Professor Auxiliar Convidado da Universidade de Coimbra e Professor Adjunto B de História Antiga e Medieval da Universidade Estadual de Feira de Santana. É Membro Integrado do Centro de Estudos Clássicos e Humanísticos da Universidade de Coimbra, Vice-Coordenador do Grupo de Pesquisa Nina Simone (UEFS) e Pesquisador Associado do Núcleo de Representações e de Imagens da Antiguidade (NEREIDA-UFF). Este trabalho foi financiado por fundos nacionais através da FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P., no âmbito do projeto CECH-UC: UIDB/00196/2020. Todas as traduções para o português das fontes são do autor. Email: bglkibuuka@uefs.br

production centres of ancient Israel are presented, and a brief summary is given of the images and representations of grapes and wine in the Hebrew Bible.

Keywords: Wine, Ancient Israel, Viticulture, Viniculture, Food History.

Introdução

A história da alimentação, em seus objetivos, métodos e domínios, fornece instrumentos de análise social de alimentos e hábitos alimentares, os quais invocam memórias pessoais e coletivas, associações sentimentais, *status*, sustento e nutrição. A alimentação analisada mediante instrumentos adequados pode se converter em um indicador de diferenças culturais, de mudanças históricas, de práticas e de hierarquias sociais, os quais se relacionam não apenas com os alimentos, mas com os sentidos atribuídos a eles em uma determinada cultura e período.²

A universalidade da alimentação de alguma forma serve de instrumento para ajudar a compreender as sociedades. As regras sobre a preparação e consumo, os sentidos e os significados atribuídos aos alimentos, o seu valor religioso, a sua utilização para afirmação (ou negação) das hierarquias sociais, as suas conexões com as memórias afetivas, entre outros aspectos, são indicadores de que o ato de produzir, transformar, comer, beber e excretar não são apenas materiais e fisiológicos: são também socioculturais.

A produção de alimentos em particular está integrada nos sistemas de trabalho e propriedade, e torna-se tema de debates públicos, interfere na organização social e motiva a busca do aprimoramento de sistemas agrícolas, e do desenvolvimento e provimento de meios de transporte. Abordar a alimentação, portanto, passa pela pesquisa do desenvolvimento técnico,

² Ver: KIPPLE, K. F.; CONÈE ONELAS, K. (eds.). *The Cambridge History and Culture of Food and Nutrition*. New York: Cambridge University Press, 2008. Ver ainda: CAPLAN, P. *Feasts, Fasts, Famine: Food for Thought*. Providence: Berg, 1994; e FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (eds.). *Food: A Culinary History*. New York: Columbia University Press, 1999, para abordagens que consideram a sociologia, a antropologia e a história da alimentação, e seu valor como indício histórico de relações sociais.

econômico e social, e ajuda a explicar as assimetrias sociais relacionadas à posse ou privação de terras, tecnologias, insumos, meios de transporte e processamento de alimentos e bebidas.³

Os alimentos também são instrumentos de socialização e ritualização. Na esteira das colheitas, comumente são realizadas celebrações comunitárias, festas religiosas e familiares, e a comida muitas vezes é um dos muitos elementos que fazem parte dos sistemas de convivência. A comensalidade e o seu interdito ajudam a mapear as assimetrias e os vínculos entre pessoas que compartilham a mesma espacialidade e temporalidade. Uma abordagem diacrônica de todo esse conjunto de fatores ajuda a enquadrar as questões históricas relacionadas à alimentação nos sistemas alimentares a outros fenômenos históricos de curto, médio e longo prazo.

Esta perspectiva historiográfica, que remonta às abordagens de Marc Bloch,⁴ considera que a vida material, as práticas culturais e as mentalidades podem ser investigadas por historiadores. A produção, distribuição, comercialização, consumo e eliminação de alimentos de fato fornecem material interessante e *insights* úteis para a análise das trajetórias de grupos humanos, como mostram as pesquisas de Smith sobre o amendoim, de Mintz sobre o açúcar, e de Kurlanski sobre o bacalhau e o sal.⁵

³ Ver, por exemplo, as interessantes abordagens de BERRY, C. *The Idea of Luxury: A Conceptual and Historical Investigation*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994; DE VELEN, T. *The Theory of the Leisure Class*. New York: Penguin Classics, 1994; e PARASECOLI, F. “The Gender of Geographical Indications: Women, Place, and the Marketing of Identities”. *Cultural Studies/Critical Methodologies* 10/6, 2010, 467-478, que abordam respectivamente o luxo e protagonismo econômico, o lazer e o lúdico, e as questões de gênero à alimentação, tornando-a um dos pontos de observação de fenômenos sociais assimétricos.

⁴ BLOCH, M. *Encyclopédie française*, tomo XIV, cap. V, “La ségrégation alimentaire”.

⁵ KURLANSKI, M. *Cod: A Biography of the Fish that Changed the World*. New York: Walker Publishing, 1997; KURLANSKI, M. *Salt: A World History*. New York: Walker Publishing, 2002. SMITH, A. *Peanuts: The Illustrious History of the Goober Pea*. Urbana: University of Illinois Press, 2002; MINTZ, S. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin, 1986.

O cultivo das uvas: aspectos gerais

As pesquisas relacionadas ao cultivo das uvas e à produção do vinho na Antiguidade têm uma importância significativa para elucidação das práticas culturais, dos arranjos e condição econômica, das práticas coletivas de comensalidade em diferentes grupos humanos e períodos. No que diz respeito ao estudo da História da Antiguidade, os exemplos da investigação das origens do vinho no Mundo Antigo feita por Forni;⁶ do uso do vinho na Creta da Idade do Bronze, feito por Hamilakis;⁷ os estudos sobre vinho e banquete elaborados por Lissarrague⁸ e Emboden;⁹ e os estudos sobre o vinho na Roma Antiga de Purcell e Tchernia,¹⁰ são exemplos de pesquisas que auxiliam na construção de uma história social e cultural das civilizações abordadas. A pesquisa sobre a prática da viticultura e vinicultura na cultura israelita também é um campo importante por causa dos múltiplos significados culturais das representações e das imagens da vinha e do vinho na Palestina.¹¹

O vinho é feito de uvas, dos frutos das videiras. A videira selvagem tem flores unissexuais em plantas separadas, que são geralmente polinizadas por insetos. Somente a planta feminina produz as uvas, e elas, quando selvagens, são pequenas e contêm muitas sementes.

A videira domesticada, por outro lado, é caracterizada pelo seu hermafroditismo. As flores bissexuais ocorrem juntas na mesma árvore,

⁶ FORNI, G. "The origin of grape-wine: a problem of historical-ecological anthropology". In: Arnott, M. (ed.). *Gastronomy: the anthropology of food and food habits*. Paris: Mouton Publishers, 1975, 67-78.

⁷ HAMILAKIS, Y. "Food technologies/technologies of the body: the social context of wine and oil production and consumption in Bronze Age Crete". *World Archaeology* 31, 1999, 38-54.

⁸ LISSARRAGUE, F. *The Aesthetics of the Greek Banquet: images of wine and ritual*. Princeton: Princeton University Press, 1990.

⁹ EMBODEN, W. "Dionysos as a shaman and wine as a magical drug". *Journal of Psychedelic Drugs* 9, 1997, 187-192.

¹⁰ PURCELL, N. "Women and wine in ancient Rome". In: MCDONALD, M. (eds.). *Gender, Drink and Drugs*. London: Routledge, 1994; TCHERNIA, A. "Italian wine in Gaul at the end of the Republic". In: GARNSEY, P.; HOPKINS, K.; WHITTAKER, C. R. (eds.). *Trade in the Ancient Economy*. London: Chatto & Windus, 1983, 87-104.

¹¹ WALSH, C. E. *The Fruit of the Vine*. Leiden: Brill, 2018.

permitindo a autopolinização e a produção de frutos em cada flor. As plantas hermafroditas produzem uvas maiores, mais suculentas e saborosas com menos sementes.¹² Isso viabiliza não apenas uma maior adequação para o seu consumo, mas permite uma produção em maior escala de uvas que podem ser utilizadas no fabrico de vinho ou passas.

A seleção humana das videiras domesticadas por meio da identificação e reprodução das melhores uvas de acordo com os gostos e necessidades explica a produção de variados tipos de uvas brancas, rosas, verdes, vermelhas e azuis. O vinho produzido de todas essas variedades, em combinação com os diferentes solos em que ele é produzido, permite uma multiplicidade de cores e sabores.

A videira é uma árvore frutífera perene, que começa a dar frutos vários anos após o plantio e atinge a plena produtividade somente após décadas. A implantação de uma vinha representa, assim, um investimento de longo prazo com requisitos específicos como a propriedade ou controle da terra. Os que produzem uvas precisam se fixar no território da produção e construir instalações de armazenamento. Caso a produção seja comercializada *in natura* ou transformada, é preciso estar próximo dos mercados para trocar ou vender os produtos, ou é necessário ter um transporte adequado para levar os produtores ao lugar de sua negociação. No caso da produção do vinho, a videira teve de ser domesticada para que o vinho fosse produzido nas quantidades suficientes para satisfazer a necessidade (ou desejo) de grupos humanos que o consumiam.

A *Vitis vinifera*, ou a videira comum, é a espécie dominante de uva encontrada no sudoeste da Ásia e na Europa. A uva domesticada que desfrutamos hoje pertence à mesma espécie de uva apreciada pelo povo que viveu no Antigo Israel. A *Vitis vinifera* originou-se no sudoeste da Ásia como uma

¹² MCGOVERN, P. E.; HARTUNG, U.; BADLER, V. R.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J. “The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt”. *Expedition* 39/1, 1997, 18.

uva silvestre (*V. vinifera* da subespécie *sylvestris*) e depois migrou para a Europa.¹³

As uvas são propagadas enxertando estacas ou brotos de videiras pré-existentes em porta-enxertos. A videira que emerge do solo é cultivada a partir de uma semente. As videiras são então enxertadas no porta-enxerto. Todas as videiras de uma determinada variedade são clones, a menos que ocorram mutações após o isolamento de uma determinada variedade.¹⁴ Já no segundo milênio a.C., os viticultores arrancavam e transplantavam esses porta-enxertos, distribuindo assim as plantas em vários e por vezes vastos territórios.¹⁵

Uma baga da uva tem três componentes principais: a casca da uva, a carne e a semente. A casca da uva é rica em compostos químicos que produzem o aroma, a coloração e o sabor do vinho. A carne da baga varia em acidez e teor de açúcar. Em uma uva saudável, a área mais próxima da casca tem baixa acidez, mas alto teor de açúcar. A área mais próxima da semente tem alta acidez, mas baixo teor de açúcar.¹⁶ Quando as uvas estão fermentando, o açúcar é convertido em dióxido de carbono e álcool por uma levedura chamada *Saccharomyces cerevisiae* que ocorre naturalmente nas uvas esmagadas.¹⁷

O cultivo de uvas é muito sensível ao ambiente ao seu redor. Uvas cultivadas sob condições de mudança climática amadurecem cedo, e um processo de amadurecimento mais rápido do que o natural da baga tende a causar um aumento no índice de extratibilidade das antocianinas, uma

¹³ MYLES S.; BOYKO, A. R.; OWENS, C. L.; BROWN, P. J.; GRASSI, F.; ARADHYA, M. K.; PRINS, B.; REYNOLDS, A.; CHIA, J. M.; WARE, D.; BUSTAMANTE, C. D.; BUCKLER, E. S. "Genetic structure and domestication history of the grape". *The Proceedings of the National Academy of Sciences USA* 108/9, 2011, 3530-3535.

¹⁴ AYALA, F. "Elixir of life: In vino veritas". *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 108, 2011, 3457.

¹⁵ CORTI, C. "The Knowledge of Viticulture in Hittite Anatolia: An Interdisciplinary Approach". *Die Welt Des Orients* 48/2, 2018, 294.

¹⁶ JOE, A. M.; SHAHANI, K. M. "Grapes and Wine Technology: Grapes to Wine". *Journal of Food Protection* 38/4, 1975, 237.

¹⁷ CAVALIERI, D.; MCGOVERN, P. E.; HARTL, D. L. *et al.* "Evidence for *S. cerevisiae* Fermentation in Ancient Wine". *Journal of Molecular Evolution* 57/1, 2003, S232; UNWIN, T. *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. London: Routledge, 1996, 38-41.

diminuição da concentração de ácido málico e um aumento do pH.¹⁸ Mudanças na luz e na temperatura afetam o conteúdo de flavonoides que ajuda a regular a atividade celular.¹⁹ Os *déficits* de água podem reduzir o peso e a produção das uvas.²⁰ Um processo de amadurecimento mais rápido é prejudicial à saúde das uvas e compromete a qualidade do vinho produzido. O tipo de solo também afeta a qualidade e o sabor da uva, pois solos com elevada textura argilosa parecem produzir vinhos com aromas mais terrosos e cítricos, enquanto zonas com solos arenosos produzem vinhos com aromas e sabores florais.²¹

Das uvas ao vinho: as origens da viticultura no Mundo Antigo

A transformação dos alimentos para modificar o seu sabor, conservá-los, transportá-los ou utilizá-los até mesmo recreativamente para gerar estados alterados de consciência constitui um avanço nas técnicas empregadas pelos produtores e/ou consumidores desde tempos muito remotos. A utilização de prensas, moendas, fogo e diversos instrumentos e saberes para fabricar pão, azeite, queijos e bebidas evidenciam a manipulação dos microrganismos que

¹⁸ SALAZAR PARRA, C.; AGUIRREOLEA, J.; SÁNCHEZ-DÍAZ, M.; IRIGOYEN, J. J.; MORALES, F. “Effects of climate change scenarios on Tempranillo grapevine (*Vitis vinifera* L.) ripening: response to a combination of elevated CO₂ and temperature, and moderate drought”. *Plant and Soil* 337/12, 2010, 188-189.

¹⁹ DOWNEY, M. O.; DOKOOZLIAN, N. K.; KRSTIC, M. P. “Cultural Practice and Environmental Impacts on the Flavonoid Composition of Grapes and Wine: A Review of Recent Research”. *American Journal of Enology and Viticulture* 57, 2006, 257-268.

²⁰ RAMOS, M. C.; MARTÍNEZ-CASASNOVAS, J. A. “Soil water variability and its influence on transpirable soil water fraction with two grape varieties under different rainfall regimes”. *Agriculture, Ecosystems and Environment* 185, 2014, 261; RAMOS, M. C.; MARTÍNEZ-CASASNOVAS, J. A. “Soil water content, runoff and soil loss prediction in a small ungauged agricultural basin in the Mediterranean region using the Soil and Water Assessment Tool”. *The Journal of Agricultural Science* 153/3, 1994, 481-496.

²¹ WANG, C.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, D.; MAS, A.; ESTEVE-ZARZOSO, B. “Fungal diversity in grape must and wine fermentation assessed by massive sequencing, quantitative PCR and DGGE”. *Frontiers in Microbiology* 6/1156, 2015, 1-8.

são parte fundamental na transformação de cereais em pão e cerveja, e do suco das uvas em vinho.²²

As primeiras evidências arqueológicas da produção de vinho sugerem que a *Saccharomyces cerevisiae*, levedura relacionada ao pão, cerveja e vinho, foi utilizada em nas cordilheiras de Taurus, Cáucaso e Zagros nos primeiros experimentos na produção de vinho.²³ Embora esta região montanhosa tenha permanecido à margem das explorações arqueológicas, ela fornece as primeiras evidências do cultivo e produção de vinho.

A evidência mais antiga de domesticação da videira, datada do período neolítico, é encontrada no sul do Cáucaso.²⁴ Porém, os vestígios mais antigos da produção de vinho vêm do sítio neolítico Hajji Firuz Tepe, nas montanhas do norte de Zagros, no atual Irã.²⁵ Ali, escavações encontraram recipientes de cerâmica que poderiam facilitar a produção de vinho, pois tais vasilhas eram adequadas para a fermentação de cereais e frutas. A plasticidade da argila permitiu o fabrico de jarras de armazenamento de boca estreita, excelentes para produzir e armazenar vinho.

A escavação de uma cozinha em Hajji Firuz, datada de 5400-5000 a.C., revelou seis grandes vasos de cerâmica, e dois deles continham resíduos de

²² Ver a discussão pormenorizada das origens das cepas de leveduras de vinho, cerveja e saquê em: STEENSELS, J.; GALLONE, B.; VOORDECKERS, K.; VERSTREPEN, K. J. “Domestication of industrial microbes”. *Current Biology* 29, 2019, 381-393; LEGRAS, J.-L.; MERDINOGLU, D.; CORNUET, J.-M.; KARST, F. “Bread, beer and wine: *Saccharomyces cerevisiae* diversity reflects human history”. *Molecular Ecology* 16, 2007, 2091-2102; HARUTYUNYAN, M.; MALFEITO-FERREIRA, M. “The Rise of Wine among Ancient Civilizations across the Mediterranean Basin”. *Heritage* 5, 2022, 788-791.

²³ MCGOVERN, P. E.; HARTUNG, U.; BADLER, V. R.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J. “The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt”. *Expedition* 39/1, 1997, 4-5.

²⁴ MCGOVERN, P. E.; HARTUNG, U.; BADLER, V. R.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J. “The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt”. *Expedition* 39/1, 1997, 5.

²⁵ MCGOVERN, P. E.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J.; VOIGT, M. M. “Neolithic resinated wine”, *Nature* 381/6582, 1996, 480-481; BLEIBTREU, E. “Iran von prähistorischer Zeit bis zu den Medern. Kurzer Einblick in sechs Jahrtausende iranischer Kulturgeschichte”. In: SEIPEL, W. (org.). *7000 Jahre persische Kunst. Meisterwerke aus dem Iranischen Nationalmuseum in Teheran: Eine Ausstellung des Kunsthistorischen Museums Wien und des Iranischen Nationalmuseums in Teheran*. Viena: Kunsthistorisches Museum, 2001.

vinho resinado. A resina é proveniente do terebinto, substância conhecida por suas propriedades conservantes e medicinais. Rolhas de argila foram encontradas nas proximidades e provavelmente foram usadas para selar os recipientes para evitar que o vinho virasse vinagre.²⁶ Como Hajji Firuz está situado dentro do *habitat* da vinha silvestre, é provável que o vinho do local tenha sido feito de uvas silvestres. Além disso, nenhuma evidência de uvas domesticadas foi descoberta no local.²⁷

A videira selvagem não crescia nas montanhas centrais de Zagros, onde as uvas eram cultivadas e o vinho era produzido em Godin Tepe dois milênios após as primeiras tentativas de vinificação em Hajji Firuz. Foi sugerido que, nessa época, a videira havia sido domesticada pelos povos que habitavam a região, pois as vinhas selvagens do norte foram transplantadas para Godin e outras áreas.²⁸ Uma sugestão alternativa seria que o cultivo humano da videira selvagem fora de seu *habitat* natural levou à domesticação, uma vez que a polinização cruzada com videiras selvagens se tornou impossível.

No início da Idade do Bronze (3500-3100 a.C.), Godin Tepe era uma das várias estações comerciais de Uruk que parecem ter controlado o fluxo de recursos para as planícies do sul da Mesopotâmia, onde havia cidades-estado embrionárias. O posto avançado em Godin estava situado na rota leste-oeste mais importante que cruzava as Montanhas de Zagros, caminho que foi o antecessor da famosa Rota da Seda. O sítio da Idade do Bronze consistia em um forte habitado por colonos e cercado por um assentamento de indígenas. As evidências materiais apontam que ali houve produção de vinho,²⁹ pois as

²⁶ MCGOVERN, P. E.; HARTUNG, U.; BADLER, V. R.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J. “The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt”. *Expedition* 39/1, 1997, 5.

²⁷ MCGOVERN, P. E. *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton: Princeton University Press, 2003, 74.

²⁸ MCGOVERN, P. E. *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton: Princeton University Press, 2003, 59.

²⁹ ALGAZE, G. “Initial Social Complexity in Southwestern Asia: The Mesopotamian Advantage”. *Current Anthropology* 42/2, 2001, 199-233; ALGAZE, G. *The Uruk world system: The dynamics of expansion of early Mesopotamian civilization*. Chicago: University of Chicago Press, 1993, 84.

escavações revelaram um recipiente usado para pisar as uvas e um funil com tampa.³⁰

As evidências apontam para a disseminação da domesticação de uvas nos atuais Irã, Síria, Palestina, Turquia e Grécia na Idade do Bronze. Restos materiais supérstites de uvas domesticadas e instalações para produção de vinho sugerem que a arte da vinificação se espalhou rapidamente.

Foi no início da Idade do Bronze, entre 3.500 e 2.400 a.C., que o vinho passou a ser produzido na parte oriental da Anatólia, na Mesopotâmia, na bacia do Mediterrâneo Oriental, no norte da África, no sul dos Balcãs e no Levante.³¹ A uva e o vinho tiveram um lugar importante nas culturas hitita-hurritas da Anatólia, como evidenciam os logogramas *wiyana/i-* (vinho) e *ippiya-* (videira). Os textos cuneiformes hititas indicam que o vinho como bebida era um produto importante e atendia a muitas demandas e necessidades nos círculos da elite hitita. O vinho aparentemente era reservado ao consumo real e religioso, como evidencia o chamado “Testamento Político” do primeiro rei de Hatti, Hattušili, que recomenda a seu filho Muršili que na velhice beba vinho até se faltar.³²

Durante a Idade do Bronze (3500-1200 a.C.), os habitantes das planícies ricas em agricultura do sul da Mesopotâmia ou no Vale do Nilo egípcio tinham que contar com suprimentos de metal e outras matérias-primas de suas terras do interior. A distribuição geográfica desigual de recursos vitais alimentou o início do intercâmbio de longa distância entre centros e regiões periféricas no que foi denominado Sistema Mundial da Idade do Bronze.³³ A emergência dos primeiros estados e suas elites dirigentes baseou-se em grande parte no controle desse

³⁰ MCGOVERN, P. E.; HARTUNG, U.; BADLER, V. R.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J. “The Beginnings of Winemaking and Viticulture in the Ancient Near East and Egypt”. *Expedition* 39/1, 1997, 12-13.

³¹ FORNI, G. “The origin of ‘Old World’ viticulture”. In: MAGHRADZE, D.; RUSTIONI, L.; TUROK, J.; SCIENZA, A.; FAILLA, O. (eds.). *Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography*. Quedlinburg: Julius Kühn-Institut, 2012, 27-38; HARUTYUNYAN, M.; MALFEITO-FERREIRA, M. “The Rise of Wine among Ancient Civilizations across the Mediterranean Basin”. *Heritage* 5, 2022, 797.

³² *Keilschrifturkunden aus Boghazköy* 40.65, III 26ss.

³³ HAFSAAS-TSAKOS, H. “The Kingdom of Kush: An African Centre on the Periphery of the Bronze Age World System”. *Norwegian Archaeological Review* 42/1, 2009, 50-70.

comércio, enquanto o desenvolvimento de mercadorias armazenáveis e transportáveis foi outro elemento no crescimento da troca de mercadorias e matérias-primas entre as diferentes regiões na interseção entre a Ásia, África e Europa.

As primeiras formações de estados no sul da Mesopotâmia e no Egito, por volta de 3.000 a.C., centravam-se nas férteis margens dos rios que forneciam abundantes colheitas de trigo e cevada. A cerveja era produzida a partir desses cereais e, portanto, era uma bebida barata, mas saborosa e nutritiva para as pessoas comuns. O ambiente desses primeiros estados ribeirinhos não era adequado para o cultivo da uva, então o vinho importado tornou-se uma mercadoria de luxo para as elites.³⁴ O vinho armênio era comercializado desde o III milênio a.C. nos mercados do Oriente Próximo e exportado para a Babilônia e a Mesopotâmia, trazido pelos rios Eufrates e Tigre, ou através das montanhas Zagros por terra a partir do Mar Cáspio.³⁵

O Egito Neolítico-Pré-dinástico, abrangendo o intervalo de 5.000 a 3.100 a.C., foi habitado pelos primeiros refugiados do Crescente Fértil, o que viabilizou o crescimento populacional e os contatos culturais que permitiram a chegada dos primeiros produtores de vinho ao Egito. Doravante, a viticultura e a vinicultura se tornaram uma atividade econômica importante, com reverberações no imaginário.³⁶

³⁴ MURRAY, M. A. “Viticulture and Wine Production”. In: NICHOLSON, P.; SHAW, I. (eds.). *Ancient Egyptian Materials and Technology*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000; GUASCH-JANÉ, M. R.; ANDRÉS-LACUEVA, C.; JÁUREGUI, O.; LAMUELA-RAVENTÓS, R. M. “First evidence of white wine in ancient Egypt from Tutankhamun’s tomb”. *Journal of Archaeological Science* 33/ 8, 2006, 1075-1080; POO, M.-C. *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*. Columbia: Columbia University Press, 1995.

³⁵ GREPPIN, J. A. C. “Did the good wines come from Armenia?” *Aramazd: Armenian Journal of Near Eastern Studies* 3, 2008, 47-52; HARUTYUNYAN, M.; MALFEITO-FERREIRA, M. “The Rise of Wine among Ancient Civilizations across the Mediterranean Basin”. *Heritage* 5, 2022, 798.

³⁶ Por exemplo, Osíris era chamado de “Senhor do vinho” nos Textos das Pirâmides do Reino Antigo (2575-2150 a.C.). Além disso, a ressurreição do deus era simbolizada pela videira. Ver: JAMES, L. “The earliest history of wine and its importance in ancient Egypt”. In: MCGOVERN P. E.; FLEMING S. J.; KATZ, S. H. (eds.). *The origins and ancient history of wine, Food and Nutrition in History and Anthropology*, Vol. 11. Amsterdam: Routledge, 1996, 197-213; LERSTRUP, A. “The making of wine in Egypt”. *Göttinger*

O segundo milênio a.C. representou uma mudança no comércio de vinho no Antigo Oriente Próximo. Os arquivos de Mari mostram que a cidade babilônica controlava a exportação de vinho, distribuindo-o para o sul da Mesopotâmia em recipientes de cerca de 3000 litros (*našpakum*).³⁷ É possível inferir pela documentação supérstite que o vinho podia ser vendido em Mari com um bom lucro, o que viabilizava um comércio que envolvia Alepo e Carquemish. Havia inclusive um imposto sobre o vinho, cobrado em jarros de vinho (*karpāt karanum*) entregues na adega (*ka-an-im*) de Mari. A indústria vinícola já era capaz, então, de apresentar tipos diferentes de vinho, com cores e qualidades diversas.³⁸

O consumo de vinho nas sociedades antigas não era apenas por prazer ou necessidade; era também uma ferramenta política.³⁹ Uma característica significativa no desenvolvimento das primeiras formações estatais na Mesopotâmia e no Egito foi a criação e uso de bebidas alcoólicas para uma variedade de propósitos socioeconômicos e políticos: para nutrição, troca e mobilização de trabalho, bem como para a construção de símbolos e poder.⁴⁰ As elites atraíam e recompensavam seus seguidores por meio de fartas festas e hospitalidade, que também eram mediadas pelo uso social do vinho.⁴¹ O consumo de vinho nos primeiros estados do sul da Mesopotâmia e do Egito estava, portanto, intimamente ligado à identidade da elite urbana.

Miszellen 129, 1993, 61-82; POO, M-CH. Wine and wine offering in the religion of ancient Egypt. London, New York: Kegan Paul Internacional, 1995, 149-151.

³⁷ MORGAN, K. R.; RICHARDSON, S. "Wine from Mamma: Alluḫarum-pots in 17th-century Bc trade networks. *Iraq* 82, 2020, 179-205.

³⁸ ELISSON, E. R. *A Study of Diet in Mesopotamia (c. 3000-600 B.C.) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation*. London: University of London, 1978, 230.

³⁹ DIETLER, M. "Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives". *Annual Review of Anthropology* 35/1, 2006, 229-249; DIETLER M. "Theorizing the feast: rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts". In: DIETLER, M.; HAYDEN, B. (eds.). *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Washington: Smithsonian, 2001.

⁴⁰ JOFFE, A. H. "Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia". *Current Anthropology* 39, 1998, 297.

⁴¹ JOFFE, A. H. "Notes on Early Bronze Age commensality". In: SHAI, I.; CHADWICK, J. R.; HITCHCOCK, L.; DAGAN, A.; MCKINNY, C.; UZIEL, J. (eds.). *Tell it in Gath: Studies in the History and Archaeology of Israel*. Münster: Zaphon, 2018, 41-70; JOFFE, A. H. "Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia". *Current Anthropology* 39, 1998, 308.

O estado de embriaguez parece ter sido comum durante os festivais e celebrações religiosas no antigo Egito, e é provável que esse estado mental alterado fosse considerado benéfico para a comunicação com os deuses.⁴² O vinho já era considerado uma bebida divina quando foi introduzido na Mesopotâmia e Egito por volta de 3500 e 3200 a.C. Segue-se que a oferta de uma libação de vinho aos deuses desempenhou um papel importante, por vezes central, nas cerimônias religiosas.⁴³

O vinho também era apresentado aos espíritos dos mortos em túmulos e capelas funerárias.⁴⁴ Além disso, era comum abastecer os templos com vinho oferecido como presente ou tributo. Uma inscrição egípcia registra que o faraó Ramsés II (1279-1213 a.C.) dedicou mais de quinhentos vinhedos junto com sua colheita aos templos de Amon - o principal deus do Egito naquela época.⁴⁵ O álcool também era bebido durante as festas e outras celebrações. Finalmente, o vinho era importante em rituais mágicos e essencial em formulações médicas.⁴⁶

Sumário histórico da viticultura e da vinicultura na Palestina

A viticultura e a vinicultura também têm uma longa história na Palestina. Evidências de cultivo de videiras nesta região datam do terceiro milênio a.C. e restos de uvas cultivadas datadas da Idade do Bronze foram descobertos em Jericó, Arade, Laquis, Ta'annek, Bab edh-Dhra e Numeira.

O clima da Palestina é favorável para o cultivo de uvas, uma vez que as vinhas requerem uma precipitação anual entre 400 e 800 milímetros, temperaturas acima de 20°C durante a frutificação e abaixo de 10°C durante

⁴² DIETLER, M. "Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives". *Annual Review of Anthropology* 35/1, 2006, 241; GAHLIN, L. *Gods and myths of Ancient Egypt*. Leicestershire: Lorenz Book, 2013, 211.

⁴³ HARUTYUNYAN, M.; MALFEITO-FERREIRA, M. "The Rise of Wine among Ancient Civilizations across the Mediterranean Basin". *Heritage* 5, 2022, 798.

⁴⁴ GAHLIN, L. *Gods and myths of Ancient Egypt*. Leicestershire: Lorenz Book, 2013, 114.

⁴⁵ KOENIG, Y. *Catalogue des Étiquettes de Jarres hiératiques de Deir el-Medineh*, I. Cairo: IFAO, 1993, pl. 3, n. 6011.

⁴⁶ GAHLIN, L. *Gods and myths of Ancient Egypt*. Leicestershire: Lorenz Book, 2013, 75.

parte do inverno, e prosperam melhor em solos argilosos ou pedregosos. Tais são as condições climáticas gerais da Palestina, com maior ou menor variação, há milênios.⁴⁷

As evidências arqueológicas indicam que vinhas foram plantadas desde a Idade do Ferro nas encostas de Israel. As videiras e todas as outras culturas foram plantadas em encostas montanhosas que haviam sido socalcadas no período persa-helenístico. Numerosos lagares escavados na rocha encontrados fora dos povoados do período do Ferro II demonstram que a produção de vinho era uma indústria agrícola antes da construção dos socalcos.⁴⁸

Os numerosos achados arqueológicos e referências textuais à produção de vinho demonstram sua popularidade contínua, ou talvez crescente, no primeiro milênio. Os numerosos textos bíblicos que fazem referência à viticultura, vinicultura e ao consumo do vinho (por exemplo, Números 15:5; Deuteronômio 12:17; Isaías 5:1-7; e 2 Crônicas 32:28), e que usam o vinho e a sua produção como uma metáfora para o julgamento de YHWH (Salmo 75:8, Isaías 28:1; e Joel 1:5) e para a prosperidade de Israel (Gênesis 27:28; Jeremias 31:12; Salmo 4:7; e Provérbios 3:9-10) sugere que a produção de vinho era uma atividade com a qual muitas pessoas estavam familiarizadas.

O vocabulário do vinho no Antigo Israel: as evidências da Bíblia Hebraica

Outra evidência da circulação e da importância do vinho na Bíblia Hebraica é o vocabulário relacionado ao vinho. O vocábulo mais comum para se

⁴⁷ BECKING, B. “Paleoclimatology and Ancient Israel Two Examples: David and the Exile”, *La lettre du Collège de France* 8, 2014, 54. SOWERS, J.; VENGOSH, A.; ERIKA, W. “Climate Change, Water Resources and the Politics of Adaptation in the Middle East and North Africa”. *Climatic Change* 104, 2011, 599-627; KRICHAK, S. O.; ALPERT, P.; BASSAT, K.; KUNIN, P. “The Surface Climatology of the Eastern Mediterranean Region Obtained in a Three-Member Ensemble Climate Change Simulation Experiment”. *Advances in Geosciences* 12, 2007, 67-80.

⁴⁸ Isto será abordado com maiores detalhes na segunda parte deste artigo.

referir ao vinho na Bíblia Hebraica é יַיִן (*yáyin*), termo traduzido por *vinho* e que é, provavelmente, um empréstimo lexical, uma vez que há cognatos em indoeuropeu, como o grego *oînos* e o latim *vinum*. Nas línguas semíticas, o vocábulo está relacionado ao acadiano *īnu*, ao árabe *wayn* (uvas pretas) e ao ugarítico *yn*.

A palavra יַיִן (*yáyin*) é usada 140 vezes na Bíblia Hebraica, sendo em 12 delas em combinação com o termo *shēkār*, alusivo à cerveja ou a bebida forte. Destaca-se assim o potencial do vinho para provocar embriaguez, ao mesmo tempo em que o vocábulo também é utilizado para se referir a uma bebida comum utilizada em refeições, banquetes e libações.

O uso ritual do vinho torna comum a associação entre o vocábulo *yáyin* e o verbo hebraico *nāsak*, que significa “derramar”. Vinho era derramado sobre ofertas e sacrifícios realizados no altar de bronze (Êxodo 29:40, Êxodo 30:9).

A abundância de vinho é considerada na Torá e na Bíblia Hebraica em geral um símbolo de prosperidade (Gênesis 49:11-12; 1 Crônicas 12:40; Ezequiel 27:18). Há passagens que falam da elevação dos sentimentos que o vinho traz (Zacarias 10:7; 2 Samuel 13:28; Ester 1:10; Salmo 104:15; Eclesiastes 9:7-10, Eclesiastes 10:19; Isaías 55:1). Por outro lado, a Bíblia Hebraica destaca a proibição do consumo de vinho por causa da embriaguez que a fartura da bebida provoca. O vinho, por causa do seu sentido negativo, é misturado pela Sabedoria personificada (Provérbios 9:2), pois é veículo da ira de Yahweh (Jeremias 25:15), do desastre (Salmo 60:3), do julgamento (Jeremias 51:7), da violência (Provérbios 4:17) e do desejo (Cântico dos Cânticos 1:2; Cântico dos Cânticos 4:10).

Por essa razão, há determinações para a restrição do uso de vinho pelos sacerdotes enquanto exerciam seus ofícios religiosos, sendo a inobservância disso considerada uma profanação do santuário (Levítico 10:9). Além disso, o ritual da Páscoa original não incluía vinho (Deuteronômio 20:6), e há grupos específicos, como os nazireus, que desde o ventre não podem ter contato nem

ao menos com o suco do fruto da videira, sendo vedado à futura mãe o consumo da bebida (Números 6:3). Além disso, a narrativa da trajetória dos israelitas durante quarenta anos no deserto destaca que o povo de Israel se absteve do vinho (Deuteronômio 29:6). O mesmo acontecia com os reis que almejavam governar com a cabeça limpa: eles deveriam evitar as más consequências do consumo da bebida (Provérbios 23:30-31; Provérbios 31:4-5).

Apesar do destaque dado aos efeitos inebriantes do vinho, a evidência indica que o vinho de Israel era leve, ou seja, não enriquecido com álcool extra. O álcool concentrado só foi conhecido na Idade Média, quando os árabes inventaram a destilação. O teor alcoólico dos vinhos dos tempos bíblicos era de 7 a 10%, visto que a porcentagem de álcool é a metade da porcentagem de açúcar no suco, e acima de 10 ou 11% de teor alcoólico, as células de levedura morriam e a fermentação cessava.⁴⁹

Ainda que o teor alcoólico do vinho fosse pequeno, há admoestações na Bíblia Hebraica sobre os perigos percebidos decorrentes do seu consumo (Provérbios 20:1, Provérbios 23:29-35). As advertências contra a embriaguez são enfáticas, bem como a recomendação da diluição do vinho com água.

Outro termo utilizado para se referir ao vinho é תִּירוֹשׁ ou תִּירָשׁ (*tîrôsh*), cujo significado é *vinho*, *vinho novo*, *vinho fresco* ou *mosto*. O termo parece se conectar à divindade nome de uma divindade Tirshu ou Tirash, cujo nome é atestado nas cartas de El Amarna e nos textos ugaríticos. Em hitita, *tuwarsa* significa “videira”, termo que está relacionado ao vocábulo *thýrsos*, vara envolta em hera e folhas de videira com uma pinha ou uma alcachofra em flor no topo, carregada pelos devotos de Dionísio.

O termo *tîrôsh* é usado trinta e oito vezes na Bíblia Hebraica, sendo vinte delas em conjunto com grãos e/ou óleo. Logo, o termo é usado para se referir a um produto fresco proveniente do campo. O termo é alusivo às uvas nos ramos

⁴⁹ FERGUSON, E. “Wine as a Table-Drink in the Ancient World”. *Restoration Quarterly* 13, 1970, 144-145.

(Isaías 65:8), ou ao vinho nos tonéis ou prensas (Provérbios 3:10; Joel 2:24). O termo *tîrôsh* alude ao vinho que, processado, se torna *yáyin* (Miqueias 6:15). Ainda assim, *tîrôsh* se liga à embriaguez em Oseias 4:11).

O termo mais raro חֶמֶר (*hémer*), traduzido por *vinho*, está relacionado aos termos חֶמָר (*hemār*), *betume*, material usado na Babilônia como argamassa (Gênesis 11:3), abundante na região do Mar Morto (Gênesis 14:10) e utilizado no Egito como argamassa e selante (Êxodo 2:3); חֹמֶר (*hōmer*), *cimento*, *argamassa* ou *argila* de cor avermelhada encontrada na Palestina (Isaías 10:6, Isaías 29:16, Isaías 45:9; Jeremias 18:4; Jó 27:16, Jó 30:19); e חָמַר (*hāmar*), untar com asfalto. Todos esses termos estão conectados entre si, pois se ligam à ideia de algo vermelho ou avermelhado. Em sua forma verbal, a raiz significa tornar vermelho ou sujar (Jó 16:16). O termo *émer* é usado para aludir ao vinho apenas em Deuteronômio 32:14 e Isaías 27:2.

Um termo relacionado ao cultivo das uvas é o verbo קָרַם (*kāram*), que significa *cuidar de vinhas* ou *videiras*. É um verbo denominativo, proveniente do vocábulo קָרַם (*kérem*), que significa *vinhedo*.

O termo *kérem* é mencionado mais de noventa vezes na Bíblia Hebraica. Ele se relaciona inicialmente a Noé (Gênesis 9:20), e diz respeito ao cultivo da uva, atividade agrícola muito importante na Palestina ao lado do cultivo dos grãos e das oliveiras. As uvas cultivadas eram pisadas para a produção do vinho, ou secas para fazer passas (1 Samuel 25:18; 2 Samuel 16:1). As videiras são mencionadas como evidências da produtividade da terra (Números 13:23), de fartura e paz (Isaías 65:21; Amós 9:13), no contexto do cuidado com os pobres (Levítico 19:10), para demarcar a propriedade de alguém, como metáfora para se referir a Israel (Isaías 5:1-3; Jeremias 12:10) e em metáforas do juízo divino (Isaías 5:7).

O termo בָּצִיר (*bātsyr*), *vindima*, tem relação com os verbos *reunir*, *reduzir*, *humilhar*, *ser inacessível* ou *ser impossível*. Há setenta e três ocorrências de *bātsyr* e seus derivados, em que oito têm a ver com fortificação (ou lugar

inacessível) e sete têm a ver com as vindimas (por exemplo, Deuteronômio 24:21, Jeremias 6:9; Jeremias 49:9 e Obadias 1:5). Neste último caso, o termo indica o julgamento divino, o ato de Yahweh colher Israel, sua vinha – o sentido é negativo.

A evidência linguística evidencia não apenas a circulação, mas a produção de vinho na Palestina, e os estratos linguísticos que o fazem são de um período remoto. Soma-se a isso o fato de que a área montanhosa da margem oeste do rio Jordão está entre as primeiras regiões em que o vinho foi produzido em escala comercial.⁵⁰ Isso parece se refletir nos textos citados, em que a menção às uvas, vinhas e vinho são comuns. A expansão da produção do vinho ao longo da planície costeira mediterrânea, em uma área geográfica total delimitada ao sul pela Península do Sinai, a leste pelo Lago Tiberíades, Rio Jordão e Mar Morto, ao norte pelas montanhas do Líbano e a oeste pelas margens do Mediterrâneo aponta para a inserção da bebida em praticamente todo o contexto palestinese.

A geografia e a cronologia da viticultura e da vinicultura no Antigo Israel

Uma vez que a Palestina está localizada em uma importante encruzilhada, ela é como uma ponte terrestre que liga a Ásia à África e à Europa. Essa localização estratégica moldou a história dos seus habitantes, seja por meio do influxo de novas ideias, de sua posição como um centro de conexões comerciais, ou de suas repetidas anexações aos vários impérios antigos da região.

As dificuldades históricas para a viticultura em Israel tiveram relação com as eventuais flutuações climáticas, as quais tiveram eventualmente um forte

⁵⁰ ZOHARY, D. “The domestication of the grape vine *Vitis vinifera* L. in the Near East. In *The Origins and Ancient History of Wine*”. In: MCGOVERN, P. E.; FLEMING, S. J.; KATZ, S. H. (eds.). *The Origins and Ancient History of Wine*. London, New York: Routledge, 2003, 23-30.

impacto na indústria vinícola de Israel. Porém, estudos palinológicos sugerem que a grande região da Síria-Palestina desfrutava de relativa estabilidade climática. No entanto, há microclimas regionais mais favoráveis para o cultivo das uvas na Palestina, como a região úmida ao redor de Samaria.⁵¹ As diferenças nas técnicas agrícolas e nos estilos de vida ocorriam entre essas microrregiões, mesmo quando elas eram próximas umas das outras, devido às diferenças ambientais.⁵² Os escritores bíblicos identificam essas regiões como Galileia, Carmelo, Gileade, Efraim e Manassés. Os microclimas dessas regiões exigiam métodos próprios para cultivar vinhas e, eventualmente, para fazer vinho.

As diferenças nas técnicas de produção de vinho e na qualidade das uvas entre as regiões pode explicar a maior popularidade do vinho de algumas regiões em detrimento de outras no Antigo Israel.⁵³ Sendo a vinificação um processo de tecnologia intensiva em que a sensibilidade das uvas ao meio envolvente é um fator preponderante,⁵⁴ isso eventualmente obrigou os viticultores a prestarem muita atenção à geografia e ao clima. É provável que os viticultores vizinhos no

⁵¹ LANGGUT, D.; FINKELSTEIN, I.; LITT, T. “Climate and the Late Bronze Collapse: New Evidence from the Southern Levant”. *Tel Aviv* 40, 2013, 149-175; FINKELSTEIN, I.; LANGGUT, D. “Climate, Settlement History and Olive Cultivation in the Iron Age Southern Levant”. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 379, 2018, 153-169; FUKS, D.; BAR-OZ, G.; TEPPER, Y.; ERICKSON-GINI, T.; LANGGUT, D.; WEISSBROD, L.; WEISS, E. “The rise and fall of viticulture in the Late Antique Negev Highlands reconstructed from archaeobotanical and ceramic data”. *Proceedings of the American National Academy of Sciences* 117, 2020, 19780-19791.

⁵² HOPKINS, D. C. *The Highlands of Canaan: Agricultural Life in the Early Iron Age*. Sheffield: Almond, 1985; SAUER, J. A. “A New Climatic and Archaeological View of the Early Biblical Traditions”. In: COOGAN, M. D.; EXUM, J. C.; STAGER, L. E. (eds.). *Scripture and Other Artifacts: Essays on the Bible and Archaeology in Honor of Philip J. King*. Louisville: Westminster John Knox, 1994, 376-377.

⁵³ BOROWSKI, O. *Agriculture in Iron Age Israel*. Boston: American Schools of Oriental Research 113, 2002.

⁵⁴ DOWNEY, M. O.; DOKOOZLIAN, N. K.; KRSTIC, M. P. “Cultural Practice and Environmental Impacts on the Flavonoid Composition of Grapes and Wine: A Review of Recent Research”. *American Journal of Enology and Viticulture* 57, 2006, 257-268; SALAZAR PARRA, C.; AGUIRREOLEA, J.; SÁNCHEZ-DÍAZ, M.; IRIGOYEN, J. J.; MORALES, F. “Effects of climate change scenarios on Tempranillo grapevine (*Vitis vinifera* L.) ripening: response to a combination of elevated CO₂ and temperature, and moderate drought”. *Plant and Soil* 337/12, 2010, 179-191; RAMOS, M. C.; MARTÍNEZ-CASASNOVAS, J. A. “Soil water variability and its influence on transpirable soil water fraction with two grape varieties under different rainfall regimes”. *Agriculture, Ecosystems and Environment* 185, 2014, 253-262.

Antigo Israel tenham partilhado entre si as suas melhores práticas vitícolas. Muito embora este compartilhamento de conhecimento pudesse ser útil, os viticultores seriam incapazes de aplicá-lo apropriadamente sem um grande conhecimento de seu ambiente natural.

As primeiras evidências de produção de vinho em maior escala na Palestina remontam ao início da Idade do Bronze (3500-2000 a.C.). A produção passa a ser notada e notável concomitante ao crescimento populacional do período. A Idade do Bronze é considerada, geralmente, a fase urbana mais antiga da Palestina e, ao mesmo tempo, a primeira fase de florescimento de um comércio de vinho na região.⁵⁵ As montanhas da Palestina Central eram favoráveis ao cultivo de árvores frutíferas, enquanto as planícies e vales eram mais adequados para o cultivo de cereais e leguminosas.⁵⁶

O início da Idade do Bronze na Palestina também é marcado pela crescente interdependência econômica entre as suas diferentes regiões, pois elas se especializaram em diferentes culturas. Isso acabou resultando em um aumento no volume do comércio inter-regional de produtos agrícolas.⁵⁷ Nas montanhas da Palestina Central, a transformação característica da paisagem natural por terraços foi iniciada durante este período, aparentemente para facilitar o primeiro cultivo generalizado de uvas e azeitonas.⁵⁸ O incentivo para investir tempo e energia em vinhas e oliveiras, bem como a laboriosa tarefa de prensar uvas e azeitonas, provavelmente foi a crescente demanda por vinho e azeite em uma época em que as elites políticas, econômicas e religiosas se afirmavam na Mesopotâmia e no Egito.

⁵⁵ RICHARD, S. "Archaeological Sources for the History of Palestine: The Early Bronze Age: The Rise and Collapse of Urbanism". *The Biblical Archaeologist* 50/1, 1987, 22-43.

⁵⁶ STAGER, L. E. "The Firstfruits of Civilization". In: TUBB, J. N. (ed.). *Palestine in the Bronze and Iron Ages: Papers in Honour of Olga Tufnell*. London: Institute of Archaeology, 1985, 177.

⁵⁷ ESSE, D. L. *Subsistence, Trade, and Social Change in Early Bronze Age Palestine*. Chicago: The Oriental Institute, 1991, 100.

⁵⁸ FINKELSTEIN, I. "The Great Transformation: The "Conquest" of the Highlands Frontiers and the Rise of the Territorial States". In: LEVY, T. (ed.). *The Archaeology of Society in the Holy Land*. London: Leicester University Press, 1995, 364.

Há ainda grainhas de uvas que foram recuperadas de locais nas montanhas centrais da Palestina que datam de um período ainda mais remoto da Idade do Bronze (3500-3000 a.C.). A videira brava não fazia parte da flora indígena, portanto, as uvas devem ter vindo de plantas domesticadas trazidas do nordeste. As primeiras prensas de vinho nas montanhas da Palestina Central são contemporâneas às primeiras evidências botânicas; logo, as uvas provavelmente já estavam sendo usadas para fazer vinho desde o início do cultivo da videira.⁵⁹

Uma tumba de elite egípcia de Abidos datada de 3200 a.C. ilustra a quantidade da produção inicial de vinho e a intensidade da troca de produtos entre a Palestina e o Egito. Cerca de 700 jarros da Palestina com um volume total de cerca de 4500 litros foram descobertos em Abidos, e a maioria dos recipientes foi usada exclusivamente para transportar e armazenar vinho. As análises químicas e restos de sementes de uva confirmaram esta suposição.⁶⁰ O dono do túmulo de Abidos provavelmente tinha protagonismo econômico, interpretação que é fortalecida não só pela sua influência comercial, mas especialmente pela sua capacidade de adquirir e armazenar uma enorme quantidade de vinho.⁶¹

Vasos completos e quebrados da Palestina também foram descobertos em tumbas reais do início da Idade do Bronze. Isso demonstra que os reis do Egito continuaram a incluir vinho e azeite importados entre seus bens funerários.⁶² As descobertas arqueológicas discutidas acima sugerem que as montanhas da Palestina Central eram um dos centros mais antigos destinados

⁵⁹ GRIGSON, C. “Plough and pasture in the early economy of the southern Levant”. In: Levy, T. (ed.). *The Archaeology of Society in the Holy Land*. London: Leicester University Press, 1995, 265-266.

⁶⁰ MCGOVERN, P. E.; HARTUNG, U.; BADLER, V. R.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J. “The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt”. *Expedition* 39/1, 1997, 9-11.

⁶¹ NICHOLSON, P.; SHAW, I. (eds.). *Ancient Egyptian Materials and Technology*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, 231

⁶² NICHOLSON, P.; SHAW, I. (eds.). *Ancient Egyptian Materials and Technology*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, 321.

à produção comercial do vinho e do azeite. Os principais consumidores dessas mercadorias parecem ter sido membros da elite egípcia que adquiriram o gosto pelo vinho e pelo hábito de untar o seu corpo com óleos aromáticos e unguentos. No início da Idade do Bronze, esses novos hábitos deram origem à demanda que levou à primeira produção em larga escala de vinho e azeite nas montanhas da Palestina Central.

Entre 2200 e 2000 a.C., agitações na Palestina culminaram no colapso das estruturas políticas existentes. O Egito também experimentou convulsões e fragmentação política durante esse período. As redes de comércio interregionais foram interrompidas, com consequências negativas para os produtores de vinho na Palestina e para os consumidores do produto no Egito. Nas montanhas da Palestina Central, as pessoas aparentemente deixaram os seus pomares e adotaram um estilo de vida mais nômade que se concentrava na criação de animais.⁶³

Durante a Idade do Bronze Médio (2000-1500 a.C.), os assentamentos urbanos locais abandonados foram reassentados e uma nova era de cidades-estados começou. Grandes vasos da Palestina que provavelmente continham vinho e azeite foram escavados em vários sítios no Egito, sugerindo que o comércio com o Egito foi gradualmente retomado.

Pouco depois de 1800 a.C., imigrantes da Síria e da Palestina começaram a chegar em maior número no Baixo Egito. A população migrante estabeleceu um reino independente em Avaris, no Delta oriental, por volta de 1700 a.C. Os reis do Egito parecem ter perdido o controle sobre Avaris e outras partes do território, e o Estado egípcio concentrou-se mais em Tebas, no Alto Egito.

Os hicsos rapidamente tomaram o controle da lucrativa rota comercial do Egito com o sudoeste da Ásia ao longo da costa do Mediterrâneo, bem como

⁶³ ARNOLD, E. R.; HARTMAN, G.; GREENFIELD, H. J.; SHAI, I.; BABCOCK, L.; MAEIR, A. M. "Isotopic evidence for early trade in animals between Old Kingdom Egypt and Canaan". *PLOS One* 111/6, 2016, e0157650.

sobre rota terrestre que atravessava a Península do Sinai. Nos dois séculos seguintes, os hicsos se tornaram uma das potências mais influentes no leste do Mediterrâneo.

A transição para a Idade do Bronze Final (1500-1200 a.C.) foi marcada pela expulsão dos hicsos do Egito e pela incorporação da Palestina ao Império Egípcio. Durante o final da Idade do Bronze, o comércio intensivo de longa distância abrangeu toda a bacia do Mediterrâneo oriental. A ampla distribuição dos chamados vasos "cananeus" sugere que o vinho e o azeite da Palestina eram amplamente comercializados. A maioria dos vasos era exportada para o Egito.

A Idade do Bronze terminou com a chegada dos misteriosos Povos do Mar, que trouxeram consigo grandes transformações. As migrações em massa provocaram o colapso dos impérios hitita e egípcio. Desmoronaram junto com esses impérios grande parte das cidades-estados siro-palestinas e micênicas. Como consequência, a Palestina se tornou novamente independente dos egípcios, uma vez que eles tiveram de recuar para defender as suas próprias fronteiras diante dos saques promovidos pelos Povos do Mar.⁶⁴

Desde o início da Idade do Ferro (1200-1000 a.C.), um grupo derivado dos Povos do Mar se estabeleceu na planície costeira da Palestina. São os chamados filisteus, expressão ligada ao termo egípcio *p/ist*.⁶⁵ A região onde os filisteus se estabeleceram foi posteriormente chamada de Filístia e consistia na

⁶⁴ EMANUEL, J. P. "Sea Peoples' in Egyptian garrisons in light of Beth-Shean, (re-)reconsidered". *Mediterranean Archaeology* 28/29, 2015-2016, 1-21. Ver ainda: HITCHCOCK, L. A. "Transculturalism' as a Model for Examining Migration to Cyprus and Philistia at the End of the Bronze Age". *Ancient West and East* 10, 2011, 267-280; FISCHER, P. M.; BÜRGE, T. "Cultural Influences of the Sea Peoples in Transjordan". *Zeitschrift des Deutschen Palästina-Vereins* 129, 2013, 132-170; STOCKHAMMER, P. W.. "How Aegean is Philistine Pottery?". In: FISCHER, P. M.; BÜRGE, T. (eds.). *The "Sea Peoples" Up-To-Date: New Research on Transformations in the Eastern Mediterranean in the 13th-11th Centuries BCE*. Viena: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, 2017, 379-387.

⁶⁵ JOFFE, A. "The Rise of Secondary States in the Iron Age Levant". *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 45, 2002, 430.

chamada Pentápolis filisteia: Gaza, Asquelom, Asdode, Ecrom e Gate.⁶⁶ O nome Filístia é a origem do nome da província romana da Palestina, bem como dos atuais territórios palestinos.

Após um abandono temporário de locais sedentários no final da Idade do Bronze, as pessoas mais uma vez começaram a se estabelecer nas montanhas da Palestina Central durante o início da Idade do Ferro. As relações comerciais entre a Palestina e outros territórios foram drasticamente diminuídas, especialmente aquelas estabelecidas com a ilha de Chipre e com as ilhas do mar Egeu. Evidências arqueológicas indicam essa interrupção do intercâmbio de longa distância e relativo isolamento das populações na Palestina.

Desde a metade da Idade do Ferro na Palestina, ou seja, de 900 a 750 a.C., os povos das montanhas centrais da Palestina são associados à ascensão de Israel e Judá, cuja história político-religiosa está registrada na Bíblia Hebraica. Esses reinos estavam situados entre os vales de Jezreel e Berseba.

Paralelamente à reafirmação das elites locais, as condições políticas e socioeconômicas tornaram-se novamente favoráveis a investimentos de mais longo prazo. Os habitantes das montanhas palestinas centrais e da planície costeira foram assim motivados a reinvestir em pomares. As culturas de rendimento mais importantes foram novamente as uvas e as azeitonas, e o vinho e o azeite eram os principais produtos no mercado internacional. Arqueólogos encontraram evidências de vinificação, armazenamento e consumo do vinho em vários locais datados da Idade de Ferro II.⁶⁷ Estas escavações demonstraram que o vinho era feito em fazendas de porte industrial e em pequenos domicílios familiares.

Certas regiões de Israel passaram a ser conhecidas pelos vinhedos que caracterizavam a sua paisagem, como 'En-Gedi (Tell Goren), Samaria, Siquém,

⁶⁶ STAGER, L. E. "The Firstfruits of Civilization". In: TUBB, J. N. (ed.). *Palestine in the Bronze and Iron Ages: Papers in Honour of Olga Tufnell*. London: Institute of Archaeology, 1985, 332.

⁶⁷ FAUST, A. "The Rural Community in Ancient Israel during Iron Age II". *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 317, 2000, 17-39.

Timná, Siló e Ba'al-hamon; e em Moabe e Edom, as cidades de Hesbom, Ya'azer e Síbmah. O vinho e outros produtos agrícolas de Sefelá abasteciam as cidades filisteias e os palácios assírios. O vinho e outros produtos agrícolas produzidos nos planaltos também eram enviados para Jerusalém. A pesquisa de Yuval Gadot sobre assentamentos de aldeias e instalações agrícolas no interior ao redor de Jerusalém confirma essa conexão.⁶⁸

Através dos filisteus, algumas influências helênicas das ilhas do mar Egeu chegaram à Palestina. A *krater* utilizada originalmente pelos micênicos auxiliou na introdução na Palestina do costume helênico de misturar vinho com água. As formas mais comuns de cerâmica filisteia decorada consistiam em vasos com bicos de peneira, grandes tigelas em forma de sino para servir e pequenos copos para beber. Tais vasos atestam a importância continuada do vinho durante a Idade do Ferro. Os conjuntos cerâmicos filisteus para servir vinho parecem ter sido usados especificamente em rituais religiosos, bem como para beber e festejar. Há evidências de que o vinho e a comensalidade eram próprios para acompanhar outras práticas que marcavam os relacionamentos entre patronos e clientes nesta fase da Idade do Ferro.⁶⁹

A indústria vinícola palestina parece ter prosperado durante o período babilônico.⁷⁰ Gibeão escapou do colapso social e cultural que ocorreu na Palestina durante a ocupação babilônica. Isso é sugerido por evidências arqueológicas encontradas na área e que datam desse período. Como a Mesopotâmia não tinha clima e geografia adequados para o desenvolvimento de

⁶⁸ GADOT, Y.; DAVIDOVICH, U.; AVNI, G.; AVNI, Y.; PIASETZKY, M.; FAERSHTEIN, G.; GOLAN, D.; PORAT, N. "The formation of a Mediterranean terraced landscape: Mount Eitan, Judean Highlands, Israel". *Journal of Archaeological Science: Reports* 6, 2016, 397-417.

⁶⁹ JOFFE, A. "The Rise of Secondary States in the Iron Age Levant". *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 45, 2002, 431.

⁷⁰ Inclusive, Amir *et al.* atestam a produção de vinho com baunilha no período. Ver: AMIR, A.; FINKELSTEIN, I.; SHALEV, Y.; UZIEL, J.; CHALAF, O.; FREUD, L. *et al.* "Residue analysis evidence for wine enriched with vanilla consumed in Jerusalem on the eve of the Babylonian destruction in 586 BCE". *PLoS ONE* 17/3, 2022, e0266085.

vinhedos, mas valorizava muito a bebida, o Império Babilônico importava vinho da Palestina.⁷¹

A cerâmica grega para utilização do vinho foi importada para a Palestina desde o século X a.C. No entanto, na primeira metade do milênio, a cerâmica usada para armazenamento e consumo de vinho era em grande parte de origem palestina. Um exemplo são os vasos que têm um corpo estreito e alongado e quatro alças desde o ombro até a parede externa. Esses vasos apareceram pela primeira vez em Judá no século VII a.C. Provavelmente eles eram usados para transportar e armazenar azeite e vinho. Outros vasos, como decantadores, eram comuns. Alguns destes vasos têm inscrições na lateral que indicam o tipo de vinho para o qual foram utilizados, como, por exemplo, “vinho tinto”, “vinho de libação”, “vinho defumado” e “vinho de passas tinto”.⁷²

Entre os vasos de cerâmica para armazenamento e uso do vinho encontrados nos estratos da Idade do Ferro estão as ânforas, taças, frascos, *pithoi*, crateras, decantadores e rolhas de fermentação.⁷³ Estes recipientes desempenhavam várias funções no transporte do vinho da cuba até o consumidor: as ânforas eram utilizadas para o transporte do vinho; as rolhas de fermentação eram usadas para tapar a boca das ânforas; os decantadores eram usados para remover o material sólido do vinho; e as taças, frascos e crateras eram usados para servir vinho.

⁷¹ Unwin afirma que os babilônios importavam o vinho da Síria, Palestina. Ver: UNWIN, T. *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. London: Routledge, 1996, 67-68.

⁷² O artigo clássico de Kelso e Albright (KELSO, J. L.; ALBRIGHT, W. F. (1948). “The Ceramic Vocabulary of the Old Testament”. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 5/6, 1–48 abriram espaço para o influxo das pesquisas arqueológicas que complementaram os estudos textuais, especialmente as contribuições de AVIGAD, N. “Two Hebrew Inscriptions on Wine-Jars”. *Israel Exploration Journal* 22/1, 1982, 1-9; e NAVEH, J. “Gleanings of Some Pottery Inscriptions”. *Israel Exploration Journal* 46, 1/2, 1996, 44-51.

⁷³ Ver: CAREY, W.; ZORN, J. R. “New Insights from Old Wine Presses”. *Palestine Exploration Quarterly* 130/2, 1998, 155; HOMAN, M. M. “Beer and Its Drinkers: An Ancient Near Eastern Love Story”. *Near Eastern Archaeology* 67/2, 2004, 84-95; MASTER, D. M. “Loom Weights and Jar Stoppers”. In: STAGER, L.; MASTER, D. M.; SCHLOEN, J. D. (eds.). *Ashkelon 3: The Seventh Century B.C.E.* University Park: Eisenbrauns, 2011, 493-501.

Os vasos de cerâmica encontrados em vários locais sugerem que havia uma cultura de vinho comum no sudoeste da Ásia e no Mediterrâneo oriental. Taças e frascos globulares encontrados em Akko VII também foram encontrados em Megiddo III-II. Fragmentos de frascos globulares encontrados em Akko VII também eram semelhantes aos encontrados em Hazor III.⁷⁴ As ânforas encontradas em Tanit e em Elissa também foram encontradas em Megido III, Hazor VI-V e Tiro III-II.⁷⁵ Rolhas de fermentação encontradas em Tel Zayit e Tell el-Hammah, Asquelom e Godin Tepe também se assemelham.⁷⁶

A importação de cerâmica grega começou a aumentar no século VI a.C. A maior parte da cerâmica foi importada da Grécia Oriental. No entanto, as origens específicas de cada tipo de cerâmica são contestadas entre os pesquisadores. Por exemplo, as ânforas podem ter se originado das ilhas gregas orientais ou de Chipre. As ânforas não eram a única cerâmica grega destinada ao armazenamento e consumo de vinho. Outros tipos de cerâmica incluem taças, *skyphoi*, tigelas para beber e crateras para misturar vinho.

As condições e técnicas para a viticultura e vinicultura no Antigo Israel

Viticultores e vinicultores em Israel usaram uma variedade de tecnologias e técnicas para produzir, usar e transportar vinho. Estes incluem lagares, cubas de vinho e várias cerâmicas para armazenar líquidos.

⁷⁴ DOTHAN, M. "Akko: Interim Excavation Report First Season, 1973/4". *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 224, 1976, 23.

⁷⁵ BALLARD, R. D.; STAGER, L. E.; MASTER, D.; YOERGER, D.; MINDELL, D.; WHITCOMB, L. L.; SINGH, H.; PIECHOTA, D. "Iron Age Shipwrecks in Deep Water off Ashkelon Israel". *American Journal of Archaeology* 106/2, 2002, 151-168.

⁷⁶ HOMAN, M. M. "Beer and Its Drinkers: An Ancient near Eastern Love Story". *Near Eastern Archaeology* 67/2, 2004, 89-90; MASTER, D. M. "Loom Weights and Jar Stoppers". In: STAGER, L.; MASTER, D. M.; SCHLOEN, J. D. (eds.). *Ashkelon 3: The Seventh Century B.C.E.* University Park: Eisenbrauns, 2011, 493; CAREY, W.; ZORN, J. R. "New Insights from Old Wine Presses". *Palestine Exploration Quarterly* 130/2, 1998, 155.

O ambiente humanamente construído é importante para reconstituir os aspectos relacionados com a produção de vinho em Israel por dois motivos: primeiro, o ambiente construído pelo ser humano é testemunha primária da produção de vinho. Embora o contexto ambiental e a composição biológica das uvas forneçam os materiais necessários para a fermentação do sumo da fruta, o vinho é um produto feito pelo ser humano. Evidências do cultivo de uvas não significam evidências de produção de vinho. A fermentação, embora provável, só pode ser satisfatoriamente identificada quando há evidências de que as uvas eram utilizadas para fazer vinho, e outros produtos como o *defrutum* não devem ser excluídos como parte da produção.⁷⁷ Lagares e vasilhas de olaria estão entre os artefatos que indicam a produção de vinho. Além disso, o ambiente construído pelo homem oferece pistas para atestar essa produção.

A literatura sobre agricultura antiga na paisagem montanhosa do Mediterrâneo Oriental eventualmente discute a importância dos terraços, uma característica proeminente da topografia de Israel nos dias de hoje, cobrindo 56,4% da região.⁷⁸ Terraços são terrenos planos construídos ao lado de colinas e montanhas para transformar a terra em solo cultivável.⁷⁹ O solo do terraço é mantido no lugar por uma parede de pedra, criando uma aparência escalonada.⁸⁰

Embora os terraços sejam uma visão comum no Israel moderno e apareçam com destaque na literatura, há muitos problemas com a noção de que os terraços existiram durante a Idade do Ferro no Antigo Israel. A suposição de

⁷⁷ BARNARD, H.; DOOLEY A. K.; ARESHIAN G.; GASPARYAN, B.; FAULL, K. M. "Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands". *Journal of Archaeological Science* 38, 2010, 977-984.

⁷⁸ GADOT, Y.; DAVIDOVICH, U.; AVNI, G.; AVNI, Y.; PIASETZKY, M.; FAERSHTEIN, G.; GOLAN, D.; PORAT, N. "The formation of a Mediterranean terraced landscape: Mount Eitan, Judean Highlands, Israel". *Journal of Archaeological Science: Reports* 6, 2016, 397-417.

⁷⁹ DAVIDOVICH, U.; PORAT, N.; GODOT, Y.; AVNI, Y.; LIPSCHITS, O. "Archaeological investigations and OSL dating of terraces at Ramat Rahel, Israel". *Journal of Field Archaeology* 37/3, 2012, 192-208; GADOT, Y.; DAVIDOVICH, U.; AVNI, G.; AVNI, Y.; PIASETZKY, M.; FAERSHTEIN, G.; GOLAN, D.; PORAT, N. "The formation of a Mediterranean terraced landscape: Mount Eitan, Judean Highlands, Israel". *Journal of Archaeological Science: Reports* 6, 2016, 397.

⁸⁰ RON, Z. "Agricultural Terraces in the Judean Mountains". *Israel Exploration Society* 16/1, 1996, 33-49.

que uma indústria agrícola só pode prosperar em paisagens planas parece ser uma generalização indevida.⁸¹ Além disso, os métodos usados para datar terraços são baseados na suposição de que eles estão conectados à horticultura, à proximidade de assentamentos próximos e aos objetos datáveis encontrados no solo.⁸² Porém, os objetos recuperados não estão diretamente relacionados ao terraço,⁸³ ainda que a análise dos mesmos indique que eles pertencem ao período calcolítico⁸⁴ ou a vários períodos da Idade do Bronze.⁸⁵

A maior evidência para a utilização de terraços para o cultivo está em textos bíblicos. Destaca-se a passagem de Josué 17:14-18, que aborda tanto a terra inóspita de Canaã como a construção de terraços e campos cultiváveis, uma evidência que parece autorizar a interpretação do termo hebraico *shadmot* como “terraço agrícola” (ver também Deuteronômio 32:32, Isaías 16:8 e Habacuque 3:17). Porém, o termo hebraico utilizado nos versículos citados, *shadmah*, significa simplesmente “campo”, não autorizando tal inferência.⁸⁶

2 Crônicas 26:10 menciona a dedicação e o interesse do rei Uzias pela agricultura. O texto faz com que se suponha haver algum desenvolvimento em seu período de projetos de construção.⁸⁷ É provável que as vinhas e outras

⁸¹ BOROWSKI, O. *Agriculture in Iron Age Israel*. Boston: American Schools of Oriental Research, 2002, 15-16.

⁸² GADOT, Y.; DAVIDOVICH, U.; AVNI, G.; AVNI, Y.; PIASETZKY, M.; FAERSHTEIN, G.; GOLAN, D.; PORAT, N. “The formation of a Mediterranean terraced landscape: Mount Eitan, Judean Highlands, Israel”. *Journal of Archaeological Science: Reports* 6, 2016, 397.

⁸³ GADOT, Y.; DAVIDOVICH, U.; AVNI, G.; AVNI, Y.; PIASETZKY, M.; FAERSHTEIN, G.; GOLAN, D.; PORAT, N. “The formation of a Mediterranean terraced landscape: Mount Eitan, Judean Highlands, Israel”. *Journal of Archaeological Science: Reports* 6, 2016, 97.

⁸⁴ FINKELSTEIN, I.; GOPHNA, R. “Settlement, Demographic and Economic Patterns in the Highlands of Palestine in the Chalcolithic and Early Bronze Periods and the Beginning of Urbanism”. *BASOR* 289, 1993, 1-22, especialmente 6.

⁸⁵ BOROWSKI, O. *Agriculture in Iron Age Israel*. Boston: American Schools of Oriental Research, 2002, 15-17; GIBSON, S. “The archaeology of agricultural terraces in the Mediterranean zone of the southern Levant and the use of the optically stimulated luminescence (OSL) dating method”. In: LUCKE, B.; BÄUMLER, R.; SCHMIDT, M. (eds.). *Erlanger Geographische Arbeiten*. Berlin: Palm and Enke, 2015, 295-314.

⁸⁶ CLINES, D. J. A.; STEC, D. M.; DE ROO, J. C. R. *The Concise Dictionary of Classical Hebrew*. Sheffield: Phoenix Press, 2009, 270.

⁸⁷ CHANEY, M. L. *Peasants, Prophets, and Political Economy: The Hebrew Bible and Social Analysis*. Eugene: Cascade Books, 2017, 164.

colheitas dos israelitas na região montanhosa fossem feitas geralmente nas encostas das colinas. A datação por luminescência opticamente estimulada (OSL), que analisou os cristais de quartzo presentes na maioria dos solos da região, indica que os terraços em Ramat Rahel foram construídos no final do período bizantino e no início do período islâmico.⁸⁸ Os terraços no Monte Eitan foram construídos no período persa-helenístico.⁸⁹ De fato, os terraços não são imprescindíveis para plantar uma vinha, e Josué 17:14-18 lembra o desmatamento da região montanhosa de Israel para fins agrícolas. Não é preciso supor a existência de terraços para que o texto retenha uma memória confiável da viticultura em Israel.

As principais evidências materiais da produção de vinho no Antigo Israel podem ser encontradas nos restos de antigos lagares e de cubas de vinho. Os lagares da Idade do Ferro encontrados em escavações incluíam um piso para extração do sumo, um ou mais tonéis e um canal estreito que os ligava.⁹⁰ As pesquisas arqueológicas e escavações nas regiões ao redor de Samaria identificaram 300 lagares.⁹¹ Há ainda 117 lagares encontrados na região entre

⁸⁸ DAVIDOVICH, U.; PORAT, N.; GODOT, Y.; AVNI, Y.; LIPSCHITS, O. “Archaeological investigations and OSL dating of terraces at Ramat Rahel, Israel”. *Journal of Field Archaeology* 37/3, 2012, 194, 205.

⁸⁹ GADOT, Y.; DAVIDOVICH, U.; AVNI, G.; AVNI, Y.; PIASETZKY, M.; FAERSHTEIN, G.; GOLAN, D.; PORAT, N. “The formation of a Mediterranean terraced landscape: Mount Eitan, Judean Highlands, Israel”. *Journal of Archaeological Science: Reports* 6, 2016, 415.

⁹⁰ JORDAN, D. J. *An Offering of Wine: An Introductory exploration of the role of wine in the Hebrew Bible and ancient Judaism through the examination of the semantics of some keywords*. Sydney: University of Sydney, 2002, 86.

⁹¹ BROSHI, M.; GOPHNA, R. “The Settlements and Population of Palestine during the Early Bronze Age II-III”. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 253, 1984, 41-53; BROSHI, M. *Bread, Wine, Walls and Scrolls*. Sheffield: Bloomsbury Publishing, 2002, 147. Juízes 6:1 alude a lagares midianitas na parte central de Samaria.

Jenin e Megiddo,⁹² e 15 em Tel Hazor,⁹³ 57 instalações agrícolas identificadas em Jezreel⁹⁴ e encontradas em Tel Dothan⁹⁵ que podem ter sido lagares.

A evidência bíblica e arqueológica indica que os lagares provavelmente foram construídos em vinhedos,⁹⁶ sendo escavados no calcário exposto ou no leito rochoso de basalto.⁹⁷ Eles eram de vários tipos e tamanhos, sendo a maioria escavados na rocha, sendo rebocados ou não, tendo ou não piso de mosaico, e há uma divisão tipológica e cronológica para os categorizar.⁹⁸ As duas categorias principais de lagares são os lagares com piso de pisar e aqueles que usam uma prensa mecânica.

Durante a Idade do Ferro, a prensagem do vinho era feita em piso de lagar. A prensagem do vinho tornou-se mecanizada, principalmente com o lagar de parafuso, mais tardio.⁹⁹ Embora essas prensas possam ter sido modificadas para prensagem de vigas durante o Período do Segundo Templo, é possível que elas tenham sido instaladas durante a Idade do Ferro. Evidências de duas superfícies de piso da Idade do Ferro com instalações de pressão de viga e peso foram encontradas em uma casa no norte de Jerusalém.¹⁰⁰

⁹² Ver as alusões aos lagares em: FINKELSTEIN, I.; USSISHKIN, D.; HALPERN, B. *Megiddo IV: The 1998–2002 Seasons*, Vol. I. Tel Aviv: Emery and Claire Yass Publications in Archaeology, 2006; AHOSTRÖM, G. W. “Wine Presses and Cup-Marks of the Jenin-Megiddo Survey”. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 231, 1978, 19-49.

⁹³ AD, U.; FRANKEL, R. “Lever-and-Drum Presses at Moshav Habonim and Ḥorvat ‘Aqav (Ramat Hanadiv)”. *Israel Exploration Journal* 62/1, 2012, 101-112; STEPANSKY, Y. *The Periphery of Hazor during the Bronze Age, the Iron Age and the Persian Period: A Regional-Archaeological Study*. Tel Aviv: Tel Aviv University, 1999, 68.

⁹⁴ EBELING, J.; FRANKLIN, N.; CIPIN, I. “Jezreel revealed in laser scans. A Preliminary Report of the Survey Season of the 2012”. *Near Eastern Archaeology*, 75/4, 2012, 232-239.

⁹⁵ MASTER, D. M.; MONSON, J. M.; LASS, E. H. E.; PIERCE, G. A. (eds.). *Dothan I: Remains from the Tell (1953-1964) - The Excavations of Joseph P. Free at Dothan (1953-1964)*. University Park: Penn State University Press, 2005.

⁹⁶ Ver: Isaías 5:1-2.

⁹⁷ CAREY, W.; ZORN, J. R. “New Insights from Old Wine Presses”. *Palestine Exploration Quarterly* 130/2, 1998, 154.

⁹⁸ Broshi, M. *Bread, Wine, Walls and Scrolls*. Sheffield: Bloomsbury Publishing, 2002, 148.

⁹⁹ CAREY, W.; ZORN, J. R. “New Insights from Old Wine Presses”. *Palestine Exploration Quarterly* 130/2, 1998, 154.

¹⁰⁰ MAZOR, G. “A Farmhouse from the Late Iron Age and Second Temple Period in ‘French Hill’, North Jerusalem”. *Atiqot* 54, 2006, 1-14.

A descrição da vinificação nos textos bíblicos retrata uvas sendo prensadas com os pés.¹⁰¹ Isso era feito em uma superfície plana, retangular ou circular, situada ligeiramente abaixo do nível do solo. Em Gézer, os pisos são sempre rasos e estão um pouco abaixo do leito rochoso. É provável que os pisos também tenham sido cobertos com uma camada de gesso para evitar que o suco de uva penetrasse no leito rochoso.¹⁰² Depois que o sumo da uva era prensado pelos pés ou por um sistema mecanizado, ele escoava para uma cuba por um sistema de canais estreitos.¹⁰³

A cuba é um buraco quadrado ou circular rebocado escavado na rocha e usado para coletar o suco de uva que flui do piso. A natureza porosa do leito rochoso em Israel demandou que as cubas fossem rebocadas.¹⁰⁴ É provável que o estágio inicial da fermentação do vinho tenha ocorrido em cubas. Ao contrário dos pisos que parecem ter uma profundidade consistente, as cubas são de vários tamanhos. Em Jezreel, foi encontrada uma cuba medindo 1,35x1,2 metros e 1,55 metros de profundidade, que comportava aproximadamente 2.510 litros. Isso corresponderia a cerca de 3.350 das garrafas de vinho padrão de 750 ml de hoje.¹⁰⁵ Não se sabe se a dimensão das cubas pode indicar a quantidade de vinho produzida por cada vinha. De qualquer forma, seu tamanho sugere que grandes quantidades de vinho foram produzidas em Israel.

A existência de lagares e cubas apontam para vinícolas “industriais”. Uma vez que a “adega” se refere ao local onde ocorre todo o processo de vinificação,

¹⁰¹ Ver Isaías 63:2-3. Ver ainda: CAREY, W.; ZORN, J. R. “New Insights from Old Wine Presses”. *Palestine Exploration Quarterly* 130/2, 1998, 154.

¹⁰² ORSINGER, A.; AMICONE, S.; KAMLAH, J.; SADER, H.; BERTHOLD, C. “Phoenician lime for Phoenician wine: Iron Age plaster from a wine press at Tell el-Burak, Lebanon”. *Antiquity* 94/377, 2020, 1224-1244.

¹⁰³ CAREY, W.; ZORN, J. R. “New Insights from Old Wine Presses”. *Palestine Exploration Quarterly* 130/2, 1998, 159.

¹⁰⁴ CARBONI, M. A. *Ancient Israel's Wine Industry: a Marxian Reconstruction*. Saskatoon: St. Andrew College, 2022, 55; Stager, L.; Master, D. M.; Schloen, J. D. *Ashkelon 3: The Seventh Century B.C.E.* University Park: Eerdmans, 2011, 3-11.

¹⁰⁵ CARBONI, M. A. *Ancient Israel's Wine Industry: a Marxian Reconstruction*. Saskatoon: St. Andrew College, 2022, 56.

um piso e uma cuba podem ser chamados por este nome no contexto israelita.¹⁰⁶ Muitas das vinícolas escavadas provavelmente estavam ligadas a vinhedos locais que serviam às necessidades dos rituais religiosos, promovendo o fornecimento de bebida para o uso diário.

Asquelom e Gibeão tinham instalações para produção de vinho em escala industrial. Em Asquelom, uma vinícola com quatro lagares e câmaras de armazenamento foi encontrada no centro da cidade. Uma “loja de vinhos” também foi encontrada em mercado próximo ao porto da cidade.¹⁰⁷ Segundo Carboni, em Gibeão foram encontrados lagares, tonéis e 63 adegas que poderiam acomodar frascos suficientes para armazenar em torno de 94.635,30 litros de líquido, ou 125.000 garrafas de vinho de 750 ml.¹⁰⁸ O que se pode concluir é que o armazenamento de tanto vinho indica que a bebida era um dos produtos dirigidos ao mercado interno e externo.

À guisa de conclusão: a relevância das vinhas e vinhos do Antigo Israel – as ambiguidades difusas

As evidências do cultivo das uvas e da produção e comércio do vinho no Antigo Israel conectam duas dimensões importantes. A primeira delas é a possibilidade de reconhecer ecos na Bíblia Hebraica daquilo que pode ser recuperado na cultura material: a presença do cultivo das uvas e do consumo do vinho.

¹⁰⁶ CARBONI, M. A. *Ancient Israel's Wine Industry: a Marxian Reconstruction*. Saskatoon: St. Andrew College, 2022, 55-57.

¹⁰⁷ CARBONI, M. A. *Ancient Israel's Wine Industry: a Marxian Reconstruction*. Saskatoon: St. Andrew College, 2022, 55; STAGER, L.; MASTER, D. M.; SCHLOEN, J. D. *Ashkelon 3: The Seventh Century B.C.E.* University Park: Eerdmans, 2011, 5, 7.

¹⁰⁸ CARBONI, M. A. *Ancient Israel's Wine Industry: a Marxian Reconstruction*. Saskatoon: St. Andrew College, 2022, 55; PRITCHARD, J. B. *Gibeon: Where the Sun Stood Still, The Discovery of the Biblical City*. Princeton: Princeton University Press, 1962, 79-99.

Além disso, como resta demonstrado, a condição de satélite diante das potências do Fértil Crescente torna Israel um fornecedor de vinho para Egito, Fenícia, Assíria, Babilônia e Pérsia. Isso apenas era possível por causa do potencial produtivo e da organização da cadeia de produção, que gerava excedente suficiente para abastecer a demanda.

Outra evidência discutida neste artigo é a regulação no consumo do vinho, o que pressupõe que após a colheita e o preparo, celebrações comunitárias, festas religiosas e familiares se utilizavam da bebida para conectar a coletividade em comensais que tinham implicações religiosas. Por tal razão, o vinho é eventualmente metáfora positiva e negativa, tornando-se assim um índice no cotidiano do convívio e das assimetrias e tensões do Antigo Israel.

O vocabulário bíblico das uvas, videiras e vinhos, considerado ao lado das evidências da cultura material, demonstra que a circulação das imagens e representações relacionadas ao cultivo, transformação e consumo do fruto da videira e de seus subprodutos são marcantes e, quiçá, inescapáveis para um leitor da Bíblia Hebraica. As passagens e os julgamentos inerentes nela são muitas vezes influenciadas pelo contexto de produção do vinho feito para atender a Palestina e, eventualmente, o Egito e as cidades da Mesopotâmia. O contexto vinícola da Palestina ecoa em cada parte os seus restos materiais e linguísticos. Apreender as narrativas inerentes aos textos e restos arqueológicos deslinda o imaginário que é inerente a tais evidências.

O vinho e as vinhas são tão indissolúveis na vida do Antigo Israel que mesmo Noé e sua família, atingidos por um dilúvio, um cataclisma que, segundo a narrativa, dizimou toda a vida animal, está presente. Antes de desembarcar da arca, ele tem na folha da oliveira um sinal da segurança em terra (Gênesis 8:11). A terra não é segura apenas porque ela não está mais inundada: ela é segura porque ainda produz azeitonas, de onde provém o azeite. Os frutos da terra sujeitos à transformação pela iniciativa humana são condições de existência e manutenção da vida cotidiana.

Referências bibliográficas

AD, U.; FRANKEL, R. "Lever-and-Drum Presses at Moshav Habonim and Horvat 'Aqav (Ramat Hanadiv)". *Israel Exploration Journal* 62/1, 2012, 101-112.

AHOSTRÖM, G. W. "Wine Presses and Cup-Marks of the Jenin-Megiddo Survey". *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 231, 1978, 19-49.

ALGAZE, G. *The Uruk world system: The dynamics of expansion of early Mesopotamian civilization*. Chicago: University of Chicago Press, 1993.

ALGAZE, G. "Initial Social Complexity in Southwestern Asia: The Mesopotamian Advantage". *Current Anthropology* 42/2, 2001, 199-233.

AMIR, A.; FINKELSTEIN, I.; SHALEV, Y.; UZIEL, J.; CHALAF, O.; FREUD, L. *et al.* "Residue analysis evidence for wine enriched with vanilla consumed in Jerusalem on the eve of the Babylonian destruction in 586 BCE". *PLoS ONE* 17/3, 2022, e0266085.

AMOS, E.; GETZOV, N. "The Rural Hinterland West of Tel Hazor". *Atiqot* 67, 2011, 27-39.

ARNOLD, E. R.; HARTMAN, G.; GREENFIELD, H. J.; SHAI, I.; BABCOCK, L.; MAEIR, A. M. "Isotopic evidence for early trade in animals between Old Kingdom Egypt and Canaan". *PLOS One* 11/6, 2016, e0157650.

AVIGAD, N. "Two Hebrew Inscriptions on Wine-Jars". *Israel Exploration Journal* 22/1, 1972, 1-9.

AYALA, F. "Elixir of life: In vino veritas". *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 108, 2011, 3457-3458.

BALLARD, R. D.; STAGER, L. E.; MASTER, D.; YOERGER, D.; MINDELL, D.; WHITCOMB, L. L.; SINGH, H.; PIECHOTA, D. "Iron Age Shipwrecks in Deep Water off Ashkelon Israel". *American Journal of Archaeology* 106/2, 2002, 151-168.

BARNARD, H.; DOOLEY A. K.; ARESHIAN G.; GASPARYAN, B.; FAULL, K. M. "Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands". *Journal of Archaeological Science* 38, 2010, 977-984.

BECKING, B. "Paleoclimatology and Ancient Israel Two Examples: David and the Exile", *La lettre du Collège de France* 8, 2014, 54.

BERRY, C. *The Idea of Luxury: A Conceptual and Historical Investigation*. Cambridge: Cambridge University Press, 1994.

BLEIBTREU, E. "Iran von prähistorischer Zeit bis zu den Medern. Kurzer Einblick in sechs Jahrtausende iranischer Kulturgeschichte". In: Seipel, W. (org.). *7000 Jahre persische Kunst. Meisterwerke aus dem Iranischen Nationalmuseum in Teheran: Eine Ausstellung des Kunsthistorischen Museums Wien und des Iranischen Nationalmuseums in Teheran*. Viena: Kunsthistorisches Museum, 2001.

BOROWSKI, O. *Agriculture in Iron Age Israel*. Boston: American Schools of Oriental Research, 2002.

BROSHI, M. *Bread, Wine, Walls and Scrolls*. Sheffield: Bloomsbury Publishing, 2002.

BROSHI, M.; GOPHNA, R. "The Settlements and Population of Palestine during the Early Bronze Age II-III". *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 253, 1984, 41-53.

CAPLAN, P. *Feasts, Fasts, Famine: Food fbr Thought*. Providence: Berg, 1994.

CARBONI, M. A. *Ancient Israel's Wine Industry: a Marxian Reconstruction*. Saskatoon: St. Andrew College, 2022.

CAREY, W.; ZORN, J. R. "New Insights from Old Wine Presses". *Palestine Exploration Quarterly* 130/2, 1998, 154-161.

CAVALIERI, D.; MCGOVERN, P. E.; HARTL, D. L. *et al.* "Evidence for *S. cerevisiae* Fermentation in Ancient Wine". *Journal of Molecular Evolution* 57/1, 2003, p. S226-S232.

CHANEY, M. L. *Peasants, Prophets, and Political Economy: The Hebrew Bible and Social Analysis*. Eugene: Cascade Books, 2017.

CLINES, D. J. A.; STEC, D. M.; DE ROO, J. C. R. *The Concise Dictionary of Classical Hebrew*. Sheffield: Pheonix Press, 2009.

CORTI, C. "The Knowledge of Viticulture in Hittite Anatolia: An Interdisciplinary Approach". *Die Welt Des Orients* 48/2, 2018, 285-298.

DAVIDOVICH, U.; PORAT, N.; GODOT, Y.; AVNI, Y.; LIPSCHITS, O. "Archaeological investigations and OSL dating of terraces at Ramat Rahel, Israel". *Journal of Field Archaeology* 37/3, 2012, 192-208.

DE VEBLLEN, T. *The Theory of the Leisure Class*. New York: Penguin Classics, 1994.

DIETLER M. "Theorizing the feast: rituals of consumption, commensal politics, and power in African contexts". In: DIETLER, M.; HAYDEN, B. (eds.). *Feasts: Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power*. Washington: Smithsonian, 2001, 75-93.

DIETLER, M. "Alcohol: Anthropological/Archaeological Perspectives". *Annual Review of Anthropology* 35/1, 2006, 229-249.

DOTHAN, M. "Akko: Interim Excavation Report First Season, 1973/4". *Bulletin of the American Schools of Oriental Research*, 224, 1976, 1-48.

DOWNEY, M. O.; DOKOOZLIAN, N. K.; KRSTIC, M. P. "Cultural Practice and Environmental Impacts on the Flavonoid Composition of Grapes and Wine: A Review of Recent Research". *American Journal of Enology and Viticulture* 57, 2006, 257-268.

EBELING, J.; FRANKLIN, N.; CIPIN, I. "Jezreel Revealed in Laser Scans: A Preliminary Report of the 2012 Survey Season". *Near Eastern Archaeology* 75/4, 2012, 232-239.

ELISSON, E. R. *A Study of Diet in Mesopotamia (c. 3000-600 B.C.) and Associated Agricultural Techniques and Methods of Food Preparation*. London: University of London, 1978.

EMANUEL, J. P. "'Sea Peoples' in Egyptian garrisons in light of Beth-Shean, (re-)reconsidered". *Mediterranean Archaeology* 28/29, 2015-2016, 1-21.

EMBODEN, W. (1977). "Dionysos as a shaman and wine as a magical drug". *Journal of Psychedelic Drugs* 9, 187-192.

ESSE, D. L. *Subsistence, Trade, and Social Change in Early Bronze Age Palestine*. Chicago: The Oriental Institute, 1991.

FAUST, A. "The Rural Community in Ancient Israel during Iron Age II". *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 317, 2000, 17-39.

FERGUSON, E. "Wine as a Table-Drink in the Ancient World". *Restoration Quarterly* 13, 1970, 141-153.

FINKELSTEIN, I. "The Great Transformation: The 'Conquest' of the Highlands Frontiers and the Rise of the Territorial States". In: LEVY, T. (ed.). *The*

Archaeology of Society in the Holy Land. London: Leicester University Press, 1995, 283-309.

FINKELSTEIN, I.; GOPHNA, R. "Settlement, Demographic and Economic Patterns in the Highlands of Palestine in the Chalcolithic and Early Bronze Periods and the Beginning of Urbanism". *BASOR* 289, 1993, 1-22.

FINKELSTEIN, I.; LANGGUT, D. "Climate, Settlement History and Olive Cultivation in the Iron Age Southern Levant". *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 379, 2018, 153-169.

FINKELSTEIN, I.; USSISHKIN, D.; HALPERN, B. *Megiddo IV: The 1998–2002 Seasons*, Vol. I. Tel Aviv: Emery and Claire Yass Publications in Archaeology, 2006.

FISCHER, P. M.; BÜRGE, T. "Cultural Influences of the Sea Peoples in Transjordan". *Zeitschrift des Deutschen Palästina-Vereins* 129, 2013, 132-170.

FLANDRIN, J.-L.; MONTANARI, M. (eds.) *Food: A Culinary History*. New York: Columbia University Press, 1999.

FORNI, G. "The origin of grape-wine: a problem of historical-ecological anthropology". In: Arnott, M. (ed.). *Gastronomy: the anthropology of food and food habits*. Paris: Mouton Publishers, 1975, 67-78.

FORNI, G. "The origin of 'Old World' viticulture". In: MAGHRADZE, D.; RUSTIONI, L.; TUROK, J.; SCIENZA, A.; FAILLA, O. (eds.). *Caucasus and Northern Black Sea Region Ampelography*. Quedlinburg: Julius Kühn-Institut, 2012, 27-38.

FUKS, D.; BAR-OZ, G.; TEPPER, Y.; ERICKSON-GINI, T.; LANGGUT, D.; WEISSBROD, L.; WEISS, E. "The rise and fall of viticulture in the Late Antique Negev Highlands reconstructed from archaeobotanical and ceramic data".

Proceedings of the American National Academy of Sciences 117, 2020, 19780-19791.

GADOT, Y.; DAVIDOVICH, U.; AVNI, G.; AVNI, Y.; PIASETZKY, M.; FAERSHTEIN, G.; GOLAN, D.; PORAT, N. "The formation of a Mediterranean terraced landscape: Mount Eitan, Judean Highlands, Israel". *Journal of Archaeological Science: Reports* 6, 2016, 397-417.

GAHLIN, L. *Gods and myths of Ancient Egypt*. Leicestershire: Lorenz Book, 2013.

GIBSON, S. "The archaeology of agricultural terraces in the Mediterranean zone of the southern Levant and the use of the optically stimulated luminescence (OSL) dating method". In: LUCKE, B.; BÄUMLER, R.; SCHMIDT, M. (eds.). *Erlanger Geographische Arbeiten*. Berlin: Palm and Enke, 2015, 295-314.

GREPPIN, J. A. C. "Did the good wines come from Armenia?" *Aramazd: Armenian Journal of Near Eastern Studies* 3, 2008, 47-52.

GRIGSON, C. "Plough and pasture in the early economy of the southern Levant". In: LEVY, T. (ed.). *The Archaeology of Society in the Holy Land*. London: Leicester University Press, 1995, 245-268.

GUASCH-JANÉ, M. R.; ANDRÉS-LACUEVA, C.; JÁUREGUI, O.; LAMUELA-RAVENTÓS, R. M. "First evidence of white wine in ancient Egypt from Tutankhamun's tomb". *Journal of Archaeological Science* 33/ 8, 2006, 1075-1080.

HAFSAAS-TSAKOS, H. "The Kingdom of Kush: An African Centre on the Periphery of the Bronze Age World System". *Norwegian Archaeological Review* 42/1, 2009, 50-70.

HAMILAKIS, Y. "Food technologies/technologies of the body: the social context of wine and oil production and consumption in Bronze Age Crete". *World Archaeology* 31, 1999, 38-54.

HARUTYUNYAN, M.; MALFEITO-FERREIRA, M. "The Rise of Wine among Ancient Civilizations across the Mediterranean Basin". *Heritage* 5, 2022, 788-812.

HITCHCOCK, L. A. "'Transculturalism' as a Model for Examining Migration to Cyprus and Philistia at the End of the Bronze Age". *Ancient West and East* 10, 2011, 267-280.

HOMAN, M. M. "Beer and Its Drinkers: An Ancient Near Eastern Love Story". *Near Eastern Archaeology* 67/2, 2004, 84-95.

HOPKINS, D. C. *The Highlands of Canaan: Agricultural Life in the Early Iron Age*. Sheffield: Almond, 1985.

JAMES, L. "The earliest history of wine and its importance in ancient Egypt". In: MCGOVERN P. E.; FLEMING S. J.; KATZ, S. H. (eds.). *The origins and ancient history of wine, Food and Nutrition in History and Anthropology*, Vol. 11. Amsterdam: Routledge, 1996, 197-213.

JOE, A. M.; SHAHANI, K. M. "Grapes and Wine Technology: Grapes to Wine". *Journal of Food Protection* 38/4, 1975, 237-243.

JOFFE, A. H. "Alcohol and Social Complexity in Ancient Western Asia". *Current Anthropology* 39, 1998, 297-322.

JOFFE, A. H. "Notes on Early Bronze Age commensality". In: SHAI, I.; CHADWICK, J. R.; HITCHCOCK, L.; DAGAN, A.; MCKINNY, C.; UZIEL, J. (eds.). *Tell it in Gath: Studies in the History and Archaeology of Israel*. Münster: Zaphon, 2018, 41-70.

JOFFE, A. "The Rise of Secondary States in the Iron Age Levant". *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 45, 2002, 425-467.

JORDAN, D. J. *An Offering of Wine: An Introductory exploration of the role of wine in the Hebrew Bible and ancient Judaism through the examination of the semantics of some keywords*. Sydney: University of Sydney, 2002.

KELSO, J. L.; ALBRIGHT, W. F. "The Ceramic Vocabulary of the Old Testament". *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 5/6, 1948, 1-48.

KIPLE, K. F.; CONÈE ONELAS, K. (eds.) *The Cambridge History and Culture of Food and Nutrition*. New York: Cambridge University Press, 2008.

KOENIG, Y. *Catalogue des Étiquettes de Jarres hiératiques de Deir el-Medineh*, I. Cairo: IFAO, 1993.

KRICHAK, S. O.; ALPERT, P.; BASSAT, K.; KUNIN, P. "The Surface Climatology of the Eastern Mediterranean Region Obtained in a Three-Member Ensemble Climate Change Simulation Experiment". *Advances in Geosciences* 12, 2007, 67-80.

KURLANSKI, M. *Cod: A Biography of the Fish that Changed the World*. New York: Walker Publishing, 1997.

KURLANSKI, M. *Salt: A World History*. New York: Walker Publishing, 2002.

LANGGUT, D.; FINKELSTEIN, I.; LITT, T. "Climate and the Late Bronze Collapse: New Evidence from the Southern Levant". *Tel Aviv* 40, 2013, 149-175.

LEGRAS, J.-L.; MERDINOGLU, D.; CORNUET, J.-M.; KARST, F. "Bread, beer and wine: *Saccharomyces cerevisiae* diversity reflects human history". *Molecular Ecology* 16, 2007, 2091-2102.

LERSTRUP, A. "The making of wine in Egypt". *Göttinger Miszellen* 129, 1992, 61-82.

LISSARRAGUE, F. *The Aesthetics of the Greek Banquet: images of wine and ritual*. Princeton: Princeton University Press, 1990.

MARCUS, E. S.; PORATH, Y.; PALEY, S. M. "The Early Middle Bronze Age IIA phases at Tel Ifshar and their external relations." *Ägypten Und Levante / Egypt and the Levant* 18, 2008, 221-244.

MASTER, D. M. "Loom Weights and Jar Stoppers". In: STAGER, L.; MASTER, D. M.; SCHLOEN, J. D. (eds.). *Ashkelon 3: The Seventh Century B.C.E.* University Park: Eisenbrauns, 2011, 493-501.

MASTER, D. M.; MONSON, J. M.; LASS, E. H. E.; PIERCE, G. A. (eds). *Dothan I: Remains from the Tell (1953-1964) - The Excavations of Joseph P. Free at Dothan (1953-1964)*. University Park: Penn State University Press, 2005.

MAZOR, G. "A Farmhouse from the Late Iron Age and Second Temple Period in 'French Hill', North Jerusalem". *'Atiqot* 54, 2006, 1-14.

MCGOVERN, P. E. *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton: Princeton University Press, 2003.

MCGOVERN, P. E.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J.; VOIGT, M. M. "Neolithic resinated wine", *Nature* 381/6582, 1996, 480-481.

MCGOVERN, P. E.; HARTUNG, U.; BADLER, V. R.; GLUSKER, D. L.; EXNER, L. J. "The Beginnings of Winemaking and Viniculture in the Ancient Near East and Egypt". *Expedition* 39/1, 1997, 3-21.

MINTZ, S. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin, 1986.

MORGAN, K. R.; RICHARDSON, S. "Wine from Mamma: Alluḫarum-pots in 17th-century Bc trade networks". *Iraq* 82, 2020, 179-205.

MURRAY, M. A. "Viticulture and Wine Production". In: Nicholson, P.; Shaw, I. (eds.). *Ancient Egyptian Materials and Technology*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, 577-608.

MYLES S.; BOYKO, A. R.; OWENS, C. L.; BROWN, P. J.; GRASSI, F.; ARADHYA, M. K.; PRINS, B.; REYNOLDS, A.; CHIA, J. M.; WARE, D.; BUSTAMANTE, C. D.; BUCKLER, E. S. "Genetic structure and domestication history of the grape". *The Proceedings of the National Academy of Sciences USA* 108/9, 2011, 3530-3535.

NAVEH, J. "Gleanings of Some Pottery Inscriptions". *Israel Exploration Journal* 46, 1/2, 1996, 44-51.

NICHOLSON, P.; SHAW, I. (eds.) *Ancient Egyptian Materials and Technology*. Cambridge: Cambridge University Press, 2000.

ORSINGHER, A.; AMICONE, S.; KAMLAH, J.; SADER, H.; BERTHOLD, C. "Phoenician lime for Phoenician wine: Iron Age plaster from a wine press at Tell el-Burak, Lebanon". *Antiquity* 94/377, 2020, 1224-1244.

PARASECOLI, F. "The Gender of Geographical Indications: Women, Place, and the Marketing of Identities". *Cultural Studies/Critical Methodologies* 10/6, 2010, 467-478.

POO, M.-C. *Wine and Wine Offering in the Religion of Ancient Egypt*. Columbia: Columbia University Press, 1995.

PRITCHARD, J. B. *Gibeon: Where the Sun Stood Still, The Discovery of the Biblical City*. Princeton: Princeton University Press, 1962.

PURCELL, N. "Women and wine in ancient Rome". In: McDonald, M. (eds.). *Gender, Drink and Drugs*. London: Routledge, 1994.

RAMOS, M. C.; MARTÍNEZ-CASASNOVAS, J. A. "Soil water variability and its influence on transpirable soil water fraction with two grape varieties under different rainfall regimes". *Agriculture, Ecosystems and Environment* 185, 2014, 253-262.

RICHARD, S. "Archaeological Sources for the History of Palestine: The Early Bronze Age: The Rise and Collapse of Urbanism". *The Biblical Archaeologist* 50/1, 1987, 22-43.

RON, Z. "Agricultural Terraces in the Judean Mountains". *Israel Exploration Society* 16/1, 1996, 33-49.

SALAZAR PARRA, C.; AGUIRREOLEA, J.; SÁNCHEZ-DÍAZ, M.; IRIGOYEN, J. J.; MORALES, F. "Effects of climate change scenarios on Tempranillo grapevine (*Vitis vinifera* L.) ripening: response to a combination of elevated CO₂ and temperature, and moderate drought". *Plant and Soil* 337/12, 2010, 179-191.

SAUER, J. A. "A New Climatic and Archaeological View of the Early Biblical Traditions". In: COOGAN, M. D.; EXUM, J. C.; STAGER, L. E. (eds.). *Scripture and Other Artifacts: Essays on the Bible and Archaeology in Honor of Philip J. King*. Louisville: Westminster John Knox, 1994, 366-398.

SMITH, A. *Peanuts: The Illustrious History of the Goober Pea*. Urbana: University of Illinois Press, 2002.

SOWERS, J.; VENGOSH, A.; ERIKA, W. "Climate Change, Water Resources and the Politics of Adaptation in the Middle East and North Africa". *Climatic Change* 104, 2011, 599-627.

STAGER, L. E. "The Firstfruits of Civilization". In: TUBB, J. N. (ed.). *Palestine in the Bronze and Iron Ages: Papers in Honour of Olga Tufnell*. London: Institute of Archaeology, 1985.

STAGER, L.; MASTER, D. M.; SCHLOEN, J. D. *Ashkelon 3: The Seventh Century B.C.E.* University Park: Eerdmans, 2011.

STEENSELS, J.; GALLONE, B.; VOORDECKERS, K.; VERSTREPEN, K. J. "Domestication of industrial microbes". *Current Biology* 29, 2019, 381-393.

STEPANSKY, Y. *The Periphery of Hazor during the Bronze Age, the Iron Age and the Persian Period: A Regional-Archaeological Study*. Tel Aviv: Tel Aviv University, 1999.

STERN, E. *Material Culture of the Land of the Bible in the Persian Period 538-332 BC*. Warminster: Aris & Phillips, 1982.

STERN, E. *Archaeology of the Land of the Bible, II: The Assyrian, Babylonian, and Persian Periods (732-332 B.C.E.)*. New York: Doubleday, 2001.

STOCKHAMMER, P. W. "How Aegean is Philistine Pottery?". In: FISCHER, P. M.; BÜRGE, T. (eds.). *The "Sea Peoples" Up-To-Date: New Research on Transformations in the Eastern Mediterranean in the 13th-11th Centuries BCE*. Viena: Verlag der Österreichischen Akademie der Wissenschaften, 2017, 379-388.

TCHERNIA, A. "Italian wine in Gaul at the end of the Republic". In: GARNSEY, P.; HOPKINS, K.; WHITTAKER, C. R. (eds.). *Trade in the Ancient Economy*. London: Chatto & Windus, 1983, 87-104.

UNWIN, T. *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. London: Routledge, 1996.

WALSH, C. E. *The Fruit of the Vine*. Leiden: Brill, 2018.

WANG, C.; GARCÍA-FERNÁNDEZ, D.; MAS, A.; ESTEVE-ZARZOSO, B. "Fungal diversity in grape must and wine fermentation assessed by massive sequencing, quantitative PCR and DGGE". *Frontiers in Microbiology* 6/1156, 2015, 1-8.

ZOHARY, D. "The domestication of the grape vine *Vitis vinifera* L. In the Near East. In *The Origins and Ancient History of Wine*". In: McGovern, P. E.; Fleming, S. J.; Katz, S. H. (eds.). *The Origins and Ancient History of Wine*. London, New York: Routledge, 2003, 23-30.

Recebido em 19/10/2023
Aprovado em 29/01/2024