Viticultura a Egipte

Autor:
Data de publicació: 02-10-2021

?L'ampelografia?? (???????, "vinya" + ??????, "escriptura") és el camp de la ??botànica?? que ??es refereix a?? la identificació i classificació de les vinyes??(vitis).?? ?? Tradicionalment això s'ha fet comparant la forma i el color de la fulla de vinya i les baies de la vinya; més recentment, l'estudi de la vinya ha estat revolucionat per les ??empremtes dactilars de?? l'ADN. ?

?Vés a la navegació??Vés a la cerca?

?Sacerdotesses egípcies oferint vi als déus?

?Àmfores egípcies, gravat del segle ??xix?? ?? ?

?La viticultura a Egipte, ??si no és la més antiga del món, és de la que en tenim més informació ancestral. Sota els ??faraons, les excavacions realitzades en tombes des del ??període predinàstic?? fins a??l'Egipte grecoromà, ??van donar informació valuosa sobre la ??vinya?? i el seu tipus de conducta ??altiva, ??l'establiment de ??vinyes?? al ??delta del Nil?? als ??oasis, ??la manera de vinificar (aixafar i premsar), etc. ?

?Si les finques vinícoles van ser durant molt de temps el monopoli de sobirans i temples, les excavacions arqueològiques han posat de manifest la seva democratització al llarg dels segles, des dels membres de la cort reial que es van convertir en propietaris fins a la concessió feta pels sacerdots a individus de vinyes per un preu. Els textos dels primers historiadors de ??l'antiguitat?? també ens informen sobre el paper del vi en la societat. Gradualment va passar de l'ofrena reservada als déus a una beguda reial i després es va convertir en la dels rics, així com la de categories socials privilegiades com l'exèrcit o les corporacions obreres que la van rebre com a bonificació. També era omnipresent en algunes festes, especialment les ??d'Osiris, ??déu del vi, i va donar lloc a l'afartament de begudes, els frescos i baixos relleus guarden la memòria. Després de convertir-se en cristià, ??Egipte?? va continuar conreant vinyes i bevent el seu vi. La seva islamització, si permetia conservar la seva vinya per al raïm de taula??(moscatell d'Alexandria), ??permetia el consum de vi només als ??coptes?? i jueus. Un parèntesi important va tenir lloc sota els ??abbàssides?? que van donar als seus súbdits musulmans llicència per beure vi. L'època moderna i l'arribada dels

primers turistes europeus va estar marcada per un intent de modernitzar el sector vitivinícola. Sota l'impuls d'un empresari grec, el ??1882 es??va crear una nova vinya des de zero, els seus vins van arribar al seu punt àlgid entre 1930 i el final de la ??Segona Guerra Mundial.?? Aquesta vinya nacionalitzada el ??1966??per ??Nasser??va ser privatitzada el ??1999, ??però els seus vins ja no corresponien al gust europeu. Des de principis del segle ??xxi, ?? ?? els nous productors es van instal·lar i posar al mercat vins de qualitat gràcies a la introducció de varietats qualitatives de raïm adaptades al clima. El parèntesi del govern dels ??Germans Musulmans?? no va eclipsar aquesta producció, perquè malgrat les proclames de principi sobre la prohibició del vi, es va abolir un primer intent de no espantar els turistes que proporcionaven divises. ?

?Resum?

?Antic Egipte?

?Article principal: ??Vi a l'antic Egipte?

?Vi importat per al faraó?

?A finals del??quart?? ?? mil·lenni, els vins de Palestina, la plana costanera d'Israel, els turons de Judea, la vall del Jordà i la regió de Transjordània eren prou coneguts per l'exportació.?1?, com ho demostren els pots de vi trobats a la tomba de l'escorpí I ??d'Abidos?? ?? ??(um?? ?? el-Qaab) excavats el 1988 per l'Institut Arqueològic Alemany i datats al voltant del 5.320 aC. Dues cambres encara contenien uns 200 gerros l'anàlisi química dels quals de residus mostrava la presència ??de bitartrat de potassi, ??característic del vi, i d'aquest, resina, utilitzada al ??Caucas?? per evitar que els vins s'aprovisionessin. Alguns també contenien trossos de figues, presumiblement per endolcir el gust. ??Ulrich Hartung?? va determinar que la tomba contenia uns 700 gerros de vi importat, amb una capacitat mitjana de 6-7 litres, o gairebé ??4.500?? litres de vi.?2.

?Testos, pots i gerros de vi del període predinàstic?

?Laurent Bouby observa: ??"La primera domesticació de la vinya hauria tingut lloc a la zona transcaucasiana on s'observa la major diversitat genètica. En absència d'avantpassats silvestres coneguts localment, se suposa que les llavors de tipus cultivat, identificades en nivells dels ??mil·lennis IV??i?? ??III?? a les zones mitjanes i properes a l'est, llavors egípcies, provindrien de contribucions de vinyes domesticades en altres llocs, per tant més antigues. La hipòtesi clàssica admet que la viticultura i la vinya cultivada s'han estès des del sud-est asiàtic fins a l'oest de la conca mediterrània i europea.?3 ».

?Vi local i aristocràtic de l'Imperi Antic?

?Àmfores egípcies, amb i sense nansa - Museu del Louvre?

?Aixecat amb un fresc que mostra una finca de vi amb una escena de collita i la seva conca de reg en forma de T?

?A Egipte, el cultiu de la vinya va començar durant les dues primeres dinasties thinites (-3100 a -2700)?4?. La primera menció d'una elaboració indígena de vi es va datar en l'època de ??Djoser.?? En la seva ??piràmide esglaoada, ??la primera construïda a Egipte, es va trobar una llista parcial de vinyes, incloent el famós ??Horus a les altures del cel.?5?. Les àmfores plenes de vi blanc es van trobar a la necròpolis d'um El-Qaab a ??Abidos, ??on ??Semerkhet, ??el setè ??governant?? de la dinastia ?? ?? thinita, va ser enterrat.?6.

?Va ser durant aquest període que el mobiliari funerari de les tombes va començar a estar compost per grans quantitats d'àmfores. La seva forma és allargada, estan desproveïdes de nanses i tancades per taps d'argila. Amb una capacitat de deu, vint o trenta litres, porten segells que indiquen que contenien vi. Però el consum de vi es manté reservat per al sobirà.?4.

?La primera evidència d'un domini privat a Egipte prové de les inscripcions de la tomba de Metjen a ??Saqqara.?? Va ser un alt funcionari de la ??Quarta?? ?? Dinastia que posseïa, al delta del ??Nil, ??una gran ??finca vinícola?? que cobria 11.000 metres quadrats.?7?. El vi probablement es va produir principalment per a ús domèstic, però no és impossible que fos, en part, proporcionar la cort reial.?8?. Tenir una vinya era un signe de prestigi, primer era un luxe abans de ser considerat una inversió.?9?. Sobre la vinya de Metjen, una inscripció indica que el raïm es va plantar en grans quantitats i van donar molt de vi?8.

?Frescos funeraris?

?Jeroglífic designant una vinya realitzada en ??altives?

?Els ??egipcis, ??en el ??tercer?? mil·lenni aC, van ser els primers a representar el procés d'elaboració del vi en baixos relleus que mostraven escenes de recol·lecció, trituració i premsat.?10?. En mig mil·lenni la viticultura va canviar les bases de la civilització egípcia, com ho demostra la cronologia. El cultiu de la vinya i l'elaboració de vi estan testificats al Baix Egipte l'any 3000. El jeroglífic que representa una vinya ??altiva?? apareix al voltant de -2700. La manera de conduir la vinya es fa en alçada?4? tal com es mostra en els frescos funeraris ja el 2500 ac?6?. La primera via requeria dos pilars de fusta erectes amb extrems superiors bifurcats sobre els quals descansava un pal, les vinyes s'aferraven a aquesta estructura. Aquest tipus de suport va ser el primer utilitzat ja que va donar lloc a un ??jeroglífic?? que significa "jardí", "vi" i "vinya". Un segon mètode era elevar les vinyes en un enreixat les bigues transversals de les quals descansaven sobre columnes formant una pèrgola. Algunes d'aquestes columnes van ser tallades i pintades. Es va fer una tercera canonada en enreixats, branques fixades a terra i corbades en un arc que servia de suport per a la vinya que, en plena vegetació, formava un túnel verd.?5?. Aquest últim tipus de conducta es representa a les tombes de Menoteuf (4.700 BP) i Mereou-Kha, a Saqqara.?11.

?Més tard, algunes vinyes es van cultivar en poda baixa (poda de tassa) i ja no necessitaven cap suport.?5?. El descobriment i el domini de la poda són essencials per desenvolupar una viticultura de qualitat. En moltes comarques, tradicionalment es destaca la intervenció d'animals que venien a pasturar els cims d'una vinya que va donar l'any següent una millor collita. A França, hi ha la llegenda de l'ase de ??Sant Martí?? que va interpretar aquest paper. A Egipte, va ser retornat a un ramat de cabres. Hi ha, de fet, un fresc a la tomba del sacerdot Menoteca que representa cabres pasturant els extrems de ??les branques.?12.

?Collita altiva ?

?Collita a pèrgola ?

?Collita en fragment de gerra ?

?Viticultura i vinificació a??l'antic Egipte?

?Tomba de Senéfer a Luxor ?

?La data de la collita variava cada any però, en general, es feia a finals d'estiu. Els raïms, en absència de fulla o ganivet, es van recollir a mà i després es van col·locar en cistelles de vímet. Aquests van ser portats pels homes en els seus caps, a les espatlles o en un pal amb una cistella a cada extrem. Durant aquest viatge, el raïm es va cobrir de fulles de vinya o palma per protegir-los del sol.?9?. Alguns dels raïms veremats es van menjar frescos, la resta de la collita es va vinificar?11.

?Una premsa de vi egípcia exhumada durant una excavació arqueològica a Marea, al sud-oest d'Alexandria, al llarg de la riba sud del llac Mariout?

?Per ser triturat, el raïm es col·locava en tines. Si els frescos els mostren amb més freqüència rodons, l'arqueologia n'ha trobat molts de rectangulars. El material més utilitzat era la pedra dura com el granit o l'esquist. Aquests tancs eren impermeables i fàcils de netejar. Com a tot el Mediterrani i el Pròxim Orient, el trepitjat es feia tradicionalment amb els peus. Les premses de pedra, comunes per moldre cereals, triturar panotxes i grans, havien de mostrar la seva nocivitat donant al vi un sabor de verd i amargor. Es van necessitar almenys quatre homes, si no sis, per trepitjar efectivament la collita. Es van posar en aquestes tines i, per no relliscar, tots sostenien una corda lliscada sobre un pòring mentre s'aferraven al cinturó del seu veí. El suc del raïm triturat fluïa a través d'un desguàs en un dipòsit més petit on, donat el volum, no hi podia haver fermentació. S'havia d'emmagatzemar en un altre lloc.?9.

?Pressió a l'antic Egipte?

?Quan es va completar l'aixafament, el marc restant es va col·locar en un llençol ??de lli?? oblong. Aquest, per torçar, va permetre extreure més suc. Per a això, s'havia de col·locar en un marc de fusta sòlida per permetre als homes torçar-lo a banda i banda. El marc comprimit encara donava el seu últim líquid que degotava en un recipient col·locat sota la premsa de torsió. Aquest dispositiu requeria quatre persones, menna El-Dorry especifica: ??"Una cinquena part es representa sovint estenent horitzontalment les barres de torsió dels seus peus i mans. Probablement és una llicència artística o un desconeixement de pressionar per part dels artistes que van pintar aquesta escena. En realitat, el cinquè home estava darrere de la premsa assegurant-se que el vi fluïa directament a l'iva previst a aquest efecte.?9. ».

?Tipus de vi?

?Si els frescos egipcis mostren la importància que prenia la vinya en aquell moment, també proporcionen informació sobre el tipus de vi que s'elaborava. Tenint en compte els mètodes d'elaboració del vi, els primers vins de l'antic Egipte eren essencialment blancs o lleugerament acolorits.?13?. El raïm primer es tritura, després es pressiona per torsió. El suc de raïm fluïa a través d'un rebot obert al costat del tanc. Recollit en un dipòsit més petit, es traslladava a gerros de terracota per fermentar a l'aire lliure en recipients oberts, després el vi era trasbalsat i transferit a una àmfora.?5?. Sense cuvaison, el suc només podia fermentar en clar, i era impossible obtenir un color vermell sostingut. La manera de fer-ho va ser la següent: ??"Els raïms collits primer es van accelerar en un tanc obert, després es van pressionar en bosses per extreure l'últim suc. Després es va abocar a les àmfores on fermentava. El vi va romandre emmagatzemat en aquesta àmfora, tancat per primera vegada amb una matèria de palla coberta amb una càpsula d'argila en la qual es va fer una petita obertura per deixar sortir el diòxid de carboni. Al final de la fermentació, es va retirar el farciment de palla, substituït per un tap d'argila, i després es va segellar permanentment l'àmfora.?4. »?. El suro més antic data de 4.950 BP, porta l'empremta de dos segells, un en nom de la vinya, l'altre en els del viticultor i el comerciant de vins.?14.

?Aixafar i pressionar a l'antic Egipte ?

?Escena de premsat de gir. Fresc de la tomba de Puyemre a Tebes ?

?Trepitjar els peus, fresc de la tomba de Nakht ?

?Si les representacions de les tombes són exactes -no és obvi que els pintors dels frescos estiguessin molt familiaritzats amb el suc del raïm- i si els colors es mantenien intactes, sembla que els sucs eren blancs, rosats, verds, vermells o blau fosc. El que és segur és que el vi no només estava fet de raïm, sinó que fruites com figues, magranes, dàtils i altres van participar en la seva elaboració.?9?. En aquests diferents vins, els blancs dolços havien de dominar perquè, en absència d'una tècnica adequada, els vins negres estaven mal conservats en el clima egipci.?14?. No obstant ??això, Champollion?? va afirmar haver vist un fresc on el vi negre estava contingut en ampolles blanques.?15.

?Hugh Johnson?? va intentar una explicació a ??A World History of Wine:?? ??"La majoria dels pintors mostren raïm negre i most fosc abocat en pots de vinificació; es pot deduir, en la mesura que el trituració per si sol no permetia l'extracció del color, que la fermentació començava tan aviat com el dipòsit de trituració era?16. ».

?Àmfores de la tomba de Tutankamon?

?Retrat d'un home de Faium gaudint d'una copa de vi negre?

?Intrigada, Maria Rosa Guasch-Jané i els seus col·legues de la??Universitat de Barcelona?? van haver d'obtenir per primera vegada del ??Museu?? Britànic de ??Londres?? i del Museu Egipci ??del Caire?? mostres de residus extrets de gerres de la tomba ??de Tutankamon.?? L'anàlisi va ser sorprenent i va fer pública, el 2004, Rosa Maria Lamuela-Raventos, professora associada de la Universitat de Barcelona, que va participar en l'estudi. La presència d'una ??antocianina?? ho va canviar tot, el vi era negre, perquè: ??"Malvidina-3-glucòsid, membre de la família de les antocianines, és un pigment que es troba en els vins joves i alguns raïms, als quals dóna el seu aspecte negre.?10. »? El 1327 aC, almenys alguns dels vins de l'onzè ??faraó?? de la dinastia ?? ??XVIII?? ?? eren negres. A més, és a la seva tomba on s'ha descobert el major nombre d'àmfores estampades. Les inscripcions en vint-i-sis d'elles proporcionaven millor informació sobre el vi contingut que la majoria de les etiquetes d'ampolles modernes. L'any de collita s'especifica amb l'any del regnat del rei. A més, s'indicava cada vegada la qualitat, l'origen del raïm, el nom de la vinya i el del seu propietari?17, 18?. L'antic Egipte havia inventat l'equivalent de la denominació d'ús francesa contrôlée. I fins i tot la repressió del frau des que la veracitat dels indicis donats a les àmfores va ser verificada per un portador del segell reial.?5.

?Vi democràtic de l'Imperi Nou?

?Els comuns porten àmfores de vi?

?A??l'Imperi Antic, ??el vi era accessible i begut només per les classes altes. Sota ??l'Imperi Nou, ??gràcies al progrés de la producció i a un subministrament certament més gran, es va democratitzar. Però tenir un celler seguia sent una marca de gran prestigi. Els jeroglífics de Deir el-Medina (Cisjordània de Tebes) indiquen que el vi, durant el regnat dels ??Ramsès, ??era entre cinc i deu vegades més car que la cervesa.?19?. Els ??faraons de Ramesside?? ??es van originar?? a??Avaris, ??situats enmig d'una important regió vinícola. Els amants del vi, sota els seus regnats, la vinya va experimentar un fort desenvolupament. Fent balanç de la seva acció, ?? ??Ramsès ??III?? ?? va poder afirmar: ??"Vaig fer horts de vi als oasis del sud i del nord, per no parlar d'altres, en gran nombre, a la part sud. Es van multiplicar al Delta per centenars de milers, els vaig proporcionar jardiners presos entre els captius de països estrangers.?20. ».

?Aquesta nova abundància de vi va permetre al simple treballador consumir-lo. Un informe d'un missatger reial sota ??Seti ??I, ??informa que a les pedreres de Gebel Silsila, on hi ha un miler de treballadors, el vi formava part de l'ordinari.?21?. Les excavacions arqueològiques han demostrat que al poble dels treballadors de Deir el-Medina haurien rebut bonificacions de vi, com ho demostren diverses inscripcions trobades en els abocadors. Segueix sent un desconegut, impossible de resoldre, ja que res permet determinar qui, en la jerarquia del poble, hauria rebut aquest vi, supervisors o qualsevol dels treballadors.?9?. Però se sap que ??Ramsès ??II?? ?? es va fer càrrec de la remuneració dels seus artesans i obrers, i a més dels seus salaris, el faraó els va proporcionar vi.?22?. El mateix va passar amb els soldats durant les expedicions militars, així com per als sacerdots. En el ??Papir Harris, ??s'informa que el temple va rebre grans quantitats de vi.?23.

?Festa i beguda a l'antic Egipte ?

?Una dona borratxa vomita ?

?Homes borratxos evacuats pels seus esclaus ?

?El vi es consumia principalment en banquets i festivitats. El poble tenia dret a la seva part del vi en festes públiques com la festa de la verema dedicada a la deessa ??Rénénoutet, ??les festes en honor d'Hathor i les de la vall del Nil.?9?. Rénénoutet, la deessa de les collites abundants, sempre tenia un petit santuari a prop de la premsa i la cubeta de vi; Hathor era, entre altres coses, la deessa del vi i l'embriaguesa.?5.

?Sifonització del vi?

?Durant aquestes festes el vi va jugar un paper important. ??Heròdot?? informa que durant les celebracions d'Any Nou a ??Bubastis, ??es bevia més vi que durant tot l'any.?24?. Això no ens ha impedit tenir cura de la seva qualitat. Per evitar beure vi als dregs, els egipcis van utilitzar un sifó que impedia que se li servissin tèrbols abans de ser begut.?5.

?En els ??Textos piramidals s'especifica??que el vi participa en sacrificis funeraris i que és la beguda essencial del faraó en el més enllà de la mateixa manera que la dels déus.?25?. Aquesta beguda divina estava sota el patrocini dels ??déus Osiris?? i ??Chesmou, així com de les deesses Renenoutet i Hathor. Osiris és el senyor del vi en la festa dels morts.?26?Plutarc diu que va ser el primer a beure vi i ensenyar als homes a plantar la vinya.?5? ; Chesmou, el déu, presidia la premsa del vi?27?. En la mitologia egípcia, el vi es comparava sovint amb la sang, que es deu al seu color idèntic.?28?. També se l'anomenava ??"la suor de Ra", ??el déu del sol.?29?. I un antic proverbi egipci deia: ??"A l'aigua pots veure el teu propi rostre, però en el vi veus el cor de les seves vinyes".?5.

?Al voltant de 4.840 BP, les principals regions de producció van ser les ??del delta del Nil?? i ??Faium, ??que produïen el ??vi blanc?? de Hut, prop del ??llac Maréotis?? i el vi de la Pesca (Ham), després van arribar els vins del sud, l'alt i el baix Egipte.?20?. Però és a partir de 4.200 BP, al final de??l'Imperi Antic, ??que ??"les llistes d'ofrenes fúnebres destinades a acompanyar el difunt esmenten regularment, a més de la cervesa, cinc tipus diferents de vi?4. »?. Normalment s'indiquen ??Irep Mehu?? (vi del Baix Egipte o els ??aiguamolls), Irep Bes?? (vi presentat en un pot d'Abesh), ??Irep Imit?? (vi d'Imit, al nord de Faqous), ??Irep Dedjem?? (vi dolç) i un vi barrejat?9?. Altres llistes sempre esmenten cinc vins diferents, indiquen al costat del vi negre, el vi blanc i el vi delta, el vi d'Abaris (Pelusus) i el vi de Sokmit (Letòpolis)?14?. Es van classificar com a bons??(nfr), ??dues vegades bons??(nfr, nfr)??o tres vegades bons??(nfr, nfr, nfr).?)5.

?Comerç de vins?

?Les vinyes, conreades al delta, donaven un vi molt apreciat pels habitants del Baix Egipte. El seu comerç era molt actiu al Nil, ja que els vaixells podien portar fins a 2.000 pots.?30.

?En les últimes dinasties, el vi s'havia convertit en un lucratiu mercat, ja que es van descobrir cellers prop del port d'Aboukir, al delta del Nil. Un morter que porta traces de vi cobreix les parets?30?. La ciutat portuària de Maréa, prop del poble d'Hawariyyah, esmentada en fonts històriques, com Heròdot, era famosa en l'antiguitat pel seu vi. Va ser un important centre d'elaboració del vi com ho demostra el descobriment de les restes de premses de vi i un forn d'àmfores trobat enterrat sota la basílica. Testifiquen una economia pròspera basada en la viticultura i el comerç de vi. Les excavacions els han descobert a la zona sud de Marea. A prop, hi havia una sèrie d'edificis, sens dubte un alberg per a clients, donades les instal·lacions (dos grans peristils, diverses habitacions, latrines)?31.

?Jar que porta el nom del faraó ??Narmer?

?Detall d'un forn d'àmfores sota l'absis de la Basílica de Maréa ?

?Fragments de ceràmica de vi a Maréa ?

?Inscripció en una àmfora datada del regnat??d'Amenhotep ??III?? ?? ?

?Fragments d'àmfores que indiquen la raw continguda ?

?La viticultura, inicialment un signe d'un major grau de civilització, s'havia convertit en especulació, ja que per mantenir una vinya rendible requeria abundants recursos i mà d'obra. El comerciant de vi va inspeccionar els seus pots i va ser comptat per un escriba tan bon punt es va acabar la collita i després quan es van emmagatzemar. Les àmfores s'emmagatzemaven a terra o en plataformes de fusta o pedra. Col·locats en successives fileres, van fer possible trobar el vi més antic sempre col·locat a la part posterior. A cada àmfora s'escrivia informació sobre el vi incloent l'any del regnat, el nom de la vinya, el nom del viticultor i sovint la qualitat del vi.?9.

?Egipte grec?

?Cràter del període ptolemaic?

? ??Ptolémée ??I??és?? ?? un dionís?

?Article principal: ??Dinastia Lagide?

?Les vinyes seguien sent prou rares a Egipte que un grec com Heròdot considerava que no n'hi havia cap i que la cervesa era l'única beguda en aquest país. La viticultura havia estat un monopoli del sobirà i dels sacerdots.?32?. Aquests van ser proporcionats en gran part des que ??Ramsès ??III?? ?? va trobar 513 vinyes pertanyents a l'únic temple d'Amon-Re.?5.

?Quan Egipte estava sota el domini grec, la viticultura es va estendre als oasis al sud del país gràcies a les noves tècniques de regadiu.?33?. De la mateixa manera, les vinyes plantades al delta i al Fayo daten de les Lagides?32?. Va ser amb els de Memphis, els més reconeguts.?5?. No obstant això, els vins més apreciats van ser importats de Síria i l'arxipèlag per comerciants grecs, que tenien el seu magatzem principal a ??Naucratis.?32?. Aquestes noves plantacions soscaven el monopoli reial i clerical de la vinya. Els sacerdots van començar a concedir als individus el dret a tenir vinyes per un preu.?34.

?Octodrachm daurat d'Arsinoe amb cornucòpia de la qual pengen raïms?

?Ptolemeu Filadelf, ??després de la mort de la seva germana ??Arsinoe, va reclamar??per al Tresor la recaptació d'un impost imposat fins llavors pel clergat a les vinyes de ??Faium.?? Va decidir que s'efectuaria un impost d'una sisena part sobre el vi, i que l'import d'aquest impost, recaptat pels agents d'Hisenda, es destinaria al culte del Filadelf. En compensació, va donar 750.000 deben (3.135 talents de plata) als temples. El rei va ordenar fer la declaració de les sumes pagades als temples pels propietaris de vinyes. Aquesta comptabilitat es va comparar amb les dades proporcionades pels sacerdots, sobre el que els van portar les seves diverses vinyes. Això va permetre al sobirà conèixer l'abast de les propietats i la quantitat dels ingressos del vi del clergat.?34.

?Simpula egípcia?

?La introducció d'aquest nou impost per alimentar les arques del Tresor Reial va ser dràstica. Només hi havia una excepció en la tarifa. Només es podia baixar per a les jardineres (vinyes encara massa joves). El vi recollit s'emmagatzemava als cellers que el col·leccionista havia d'haver disposat a cada poble. Els viticultors l'havien de lliurar en pots de bona qualitat. El col·leccionista va procedir a la venda pública i va remetre les sumes a la Hisenda Reial. A partir d'aquest moment, la viticultura es va convertir cada vegada més en un monopoli estatal subjecte a la supervisió dels funcionaris fiscals que determinaven el preu del vi mitjançant l'impost cada any.?32.

?L'hel·lenització d'Egipte va tenir una altra conseqüència. Els descobriments de les excavacions submarines del jaciment submergit??d'Heracleion?? han demostrat que durant les festes urerianes, durant les quals en temps del ??Ptolemeu, ??la barca d'Osiris pujava pel gran canal que va a ??Canop, els ??bacanals?? eren celebrats per habitants d'Alexandria i el camp al llarg del canal.?? En el lloc enfonsat es van trobar en grans quantitats de culles de mà llarga ??anomenats simpula, ??conegut com l'instrument (un amb un mànec corbat) amb el qual les ??bacanes?? van extreure vi dels ??cràters.?? El primer exemple conegut d'aquestes ??simpules, ??prové de la tomba de ??Psousennès ??I??er?? ?? a ??Tanis, ??aquesta ceràmica té un mànec corbat que acaba amb un cap d'oca o ànec. Aquesta juxtaposició de les festes iririana i dionísia sembla confirmar l'equivalència ??Osiris??-??Dionís?? que ??Heròdot?? va assenyalar en el seu temps.?35.

?Egipte romà?

?Article principal: Època romana d'Egipte?

?Vaixella de vi d'època romana?

?Època romana: un mort ofereix vi a Isis?

?Ubicació de la premsa de vi romana d'El Haiz, a l'oasi de Bahariya, al desert de Líbia?

?En l'època romana, alguns vins s'exportaven a Itàlia.?33?. Es van trobar canonades de pedra prop d'Aboukir, al delta del Nil, permetent que el vi fluís al port on es carregava en vaixells a Roma. Aquestes restes daten del -395 al -30 aC.?30?. Els romans gaudien del vi de les vinyes al llarg del Nil i creien que la millor anyada provenia de Sebennytus al delta central. També els agradaven els vins produïts al voltant del llac Menzalah, Tanis, Xoïs i a la regió de Sile.?5.

?El Haiz, al sud-oest d'El Bawiti, a l'oasi de Bahariya, va ser un centre de producció de vi durant la colonització romana. En aquesta zona es troba una fortalesa i palau romà, un centre de vinificació, una basílica copta i diversos cementiris. La fortalesa romana aparentment servia com una gran guarnició. A més d'un gran contingent de soldats, també albergava líders locals. A prop hi ha un palau que és probablement el més gran construït pels romans a Egipte. Estava envoltada per un mur perimetral i la majoria de les seves parets estaven pintades amb escenes de caça i plantes.?36.

?Sembla que la viticultura era tradicional a l'oasi de Bahariya. Actualment continua, i produeix vi en petites quantitats. Però en l'antiguitat, els vins locals eren famosos. De fet, durant l'època grecoromana, aquest vi va ser considerat un dels millors vins de tot Egipte. El 1988 es va descobrir un complex vitivinícola que data de l'època romana a l'oest de la fortalesa romana molt a prop del palau. El vi que s'hi produïa probablement s'hauria utilitzat específicament per a les necessitats dels romans guarnits a la fortalesa, així com per als administradors del palau.?36.

?L'estructura es compon de parets de maó cru cobertes amb una gruixuda capa de guix, probablement destinada a evitar que el suc de raïm es remulli a les parets durant la fermentació. L'habitació més gran, situada a la cantonada nord-oest de l'edifici, va ser probablement la ubicació utilitzada per rebre i ordenar el raïm abans de l'elaboració. La premsa estava situada en un pla lleugerament inclinat per permetre que el suc fluís. A partir d'aquí, el vi probablement es va fer a través d'un estret canal en una conca de recol·lecció. Hi havia tres conques diferents per a tres tipus diferents de vi. Una de les conques contenia cendres de plantes cremades, potser indicant que el tipus de vi que s'hi produeix devia fermentar per escalfament.?36.

?Egipte bizantí?

?Article principal: ??Període bizantí d'Egipte?

?Període bizantí: l'home mata una pantera envoltat de vinyes i gerres de vi?

?Ruïnes de la ciutat portuària de Maréa?

?El port de ??Maréa, que rebia pelegrins que anaven a ??Deir Abu Menas?? on descansava el cos de ??Saint Menas, ??es troba al ??delta del Nil, ??a la riba sud del ??llac Mariout, ??al cor d'una regió famosa durant tota l'antiguitat per la seva producció i comerç de vi. Des de 2003, el ??Centre d'Estudis Alexandrins, ??dirigit per ??Jean-Yves Empereur, ??ha emprès una campanya d'excavació en una península situada a uns 100 metres al nord de la ciutat. Els arqueòlegs han destacat que l'antic port estava dividit en conques separades per quatre molls de pedra amb una longitud de 150 metres. Aquest port es va unir al ??Nil?? per canals, la qual cosa li va permetre rebre mercaderies d'aquesta vall i transmetre-les a ??Alexandria?? i les regions del nord de la ??Mediterrània.?31?. Maréa, sota els bizantins, forma part del moviment comercial per conquerir nous mercats per als vins de??l'Imperi Romà d'Orient.?37?. Va jugar aquest paper des de finals del segle ??v, ?? ?? quan la ciutat portuària va ser governada per Filoxenos, prefecte de l'emperador ??Anastasi.?? Les excavacions també han revelat l'existència d'una rica comunitat sota domini bizantí que va durar fins a finals del segle ??viii.?? ?31.

?LRA 2, una de les set categories ??d'àmfores romanes tardanes?? de l'època bizantina?

?Les àmfores?? d'origen oriental, classificades en la categoria ??Àmfora romana tardana?? (LRA), han estat identificades a l'antiga ??Gàl·lia?? en un centenar de jaciments datats de??l'antiguitat tardana.?? Aquests descobriments han fet possible perfeccionar un coneixement, fins ara molt mancat, del comerç entre el sud i el nord de la Mediterrània.?37.

?Entre les set categories identificades de LRA, l'Institut d'Investigació sobre l'Antiga Provença (I.R.P.A.) va trobar essencialment LRA 1 a ??Arles, ??que corresponia a finals del segle ??iv, ?? ?? ??a Marsella?? i ??Portvendres, ??on daten dels segles ??v?? ?? i ??vi, ?? ?? situats a l'interior, havien contingut vi. Aquestes excavacions han fet possible determinar que hi havia dos tipus cronològicament diferents: ??"el tipus de coll estret i més o menys rampa globular, característica del segle ??v, ?? ?? i el tipus de coll ample i gropa més estreta que no apareix fins a la ??vi??e, ??o fins i tot a finals d'aquest segle".?? Van ser classificats com LRA 1a i LRA 1b.?38.

?Àmfora romana tardana 1, el seu tall egipci i imitació?

? La LRA 1 (a o b) ??"és fàcilment recognoscible pels amplis solcs (en forma d'escales) que recorren tot el seu romn. La massa és generalment groguenca, sorrenca, amb moltes inclusions negres, blanques i vermelles: no obstant això, hi ha una varietat molt sorrenca i en pols i una varietat més dura i fina".?? Si es coneix l'origen d'aquestes àmfores gràcies a les excavacions arqueològiques realitzades a les costes de ??Cilícia, ??al voltant??d'Antioquia, ??Xipre?? i Rodes?38?, LRA 1s van ser fortament imitats a ??Egipte.?39.

?Es van fer ??"al delta i a la vall del Nil, al lloc de Saqqara en pasta nilòtica o pasta de pedra calcària com a Uyun Musa al Sinaí i en pasta al·luvial com a Kellia i Baouit a la vall mitjana del Nil".?? Embarcat a Marea o Alexandria, aquest tipus d'àmfores van tenir un gran èxit comercial, ja que es troba fins a ??Gran Bretanya.?39?. Tots aquests descobriments han fet possible comprendre millor l'economia de l'antiguitat tardana i refinar el coneixement sobre les rutes marítimes del vi, en aquest període crucial que va veure el pas del món antic al món medieval.?37.

?Egipte cristià?

?Dionís, el bon pastor d'Alexandria, època hel·lenística?

?Egipte va ser un dels primers països a cristianitzar-se al voltant dels anys 40. La tradició diu que una església va ser fundada a Alexandria per Marc Evangelista al voltant de 43/49. Però no va ser fins a finals dels anys 300 que la nova religió va ser adoptada oficialment com a religió estatal. L'any 391, quan ??l'emperador Teodosi ??I?? ?? ?? va decidir tancar tots els temples pagans.?40, 41.

?Els textos i restes arqueològiques del primer període copte cristià posen de manifest la continuïtat de l'evolució de la viticultura egípcia?33?. Continuïtat que també es troba en les religions practicades al país hel·lenitzat. Un dels exemples més significatius de l'herència pagana que passa al cristianisme és la figura de Jesús fusionant-se amb la de Dionís en forma del Bon Pastor. ??Segons Plini el Vell, ??aquest tema del pastor tindria el seu origen a ??Alexandria.?? El déu del vi apareix en forma d'un jove pastor sense barba que porta un moltó a les espatlles. Aquesta representació divina va ser adoptada pels cristians entre el 260 i el 360, probablement és la imatge més antiga del Fill de Déu. Però la imatge del bon pastor sense barba va donar pas, al segle ??iv, ?? ?? a un Crist barbut.?42.

?Art copte: L'últim sopar i les noces a Canà?

?El tema del vi, la sang de la vinya, és comú als deixebles de Dionís i de Crist. El vi, una beguda estimulant i terrorífica en la vida quotidiana, també permet compartir amb la divinitat. Plutarc va afirmar que allibera l'ànima de la servitud, l'angoixa i la mentida. Semblança singular entre el vi de les Dionisies que ensenya als homes la veritat i la franquesa necessàries en les seves relacions mútues, i el missatge de l'Últim Sopar que vol obrir la porta a la llum en la foscor. ??"Fes-ho en memòria meva.?42. ».

?Placa d'or amb Ariadna i Dionís, art copte del segle ??ii, ?? ?? símbol del ??sincretisme?? de les dues religions?

?El tercer tema comú és la transformació de l'aigua en vi. Aquesta metamorfosi es troba en el mite dionisià, on al temple d'Andros i a Elis, el dia de la festa del déu del vi, les tines plenes d'aigua es van transformar en vi durant les festes. A imitació de Dionís, a les noces de Canà, Jesús també va transformar l'aigua en vi. Estranya semblança entre els dos déus?42.

?A causa d'aquest ??sincretisme, ??és difícil precisar precisament la importància del vi a l'inici del cristianisme a Egipte, perquè els primers segles estan buits d'informació. A finals del segle ??ii, ?? ?? la presència cristiana va continuar augmentant, però no va ser fins al segle ??iv?? ?? que es va veure una església cristiana oficial.?43?. Se sap que després de la celebració de??l'Eucaristia, ??aquests primers cristians es van reunir per fer ??un àgape?? i beure vi, sent el mínim tres tasses.?40.

?Aquest cristianisme primitiu difereix de l'actual, ja que l'ortodòxia encara no està establerta. Al segle ?? ??V, ?? ??l'arrianisme, ??la doctrina??d'Arri, ??un sacerdot de l'Església d'Alexandria va dividir els cristians. Una altra orientació diferent de la de ??Roma, ??el monaquisme, un moviment típicament egipci. Els cristians, per tal de purificar-se i apropar-se a Déu, van fundar monestirs en els oasis del desert. Les excavacions arqueològiques han restaurat les seves condicions de vida i mort?43.

?Necròpolis cristiana d'Al-Bagawat?

?Palmerar, arbre fruiter i vinya en una tomba-capella d'Al-Bagawat?

?El llegat més visible a Egipte dels primers coptes són els seus frescos. Els més famosos es troben a ??Al-Bagawat, prop de l'oasi de Kharga, al sud del país.?41?Van ser trobats en una necròpolis, que s'estenia sobre els contraforts de Gebel el-Teir. És el cementiri cristià més antic del món.?44.

?Consisteix en una vasta extensió de mausoleus de terra crua en forma de cúpula i galeries subterrànies que daten del segle ??iv, ?? ?? que van ser construïdes en el lloc d'una necròpolis egípcia anterior. Aquest lloc d'enterrament sembla haver estat en ús constant fins ??al segle?? ?? XI.?? S'han catalogat 263 capelles sepulcades. La ruptura amb l'antiga religió estava lluny de ser clara, ja que algunes decoracions van ser reutilitzades d'enterraments egipcis anteriors, amb escenes pintades d'Horus i Thoth. Els primers cristians de l'oasi també van continuar embalsaixant els seus morts segons la tradició ancestral.?44.

?Algunes capelles eren molt més elaborades i els seus frescos barregen representacions complexes de plantes i formes animals. L'art grec i bizantí també va influir en l'estil.?41?. Dues de les capelles, les més notables i millor conservades, s'anomenen "Capella de l'Èxode" i "Capella de la Pau". Al centre del cementiri hi ha una església de maó a les parets de la qual es representaven els sants. Disposa de nínxols per exposar icones i les ubicacions dels llums

encara són visibles?44.

?Cistella de raïm sobre tèxtil, art copte del segle ??iv?? ?? ?

?Inscripció copta en una gerra de vi?

?La regió entre El-Kom el-Ahmar i Sharuna i Qarara, situada a l'Egipte mitjà a 200 quilòmetres al sud del Caire, ha estat objecte d'investigació arqueològica durant diversos anys duta a terme per l'Institut d'Egiptologia de la??Universitat de Tübingen.?45.

?Béatrice Huber, responsable de les excavacions a ??Sharuna, ??una ciutat pròspera en els primers segles del cristianisme, ha destacat una important producció vinícola: ??"Les excavacions van revelar una densa ocupació del territori en els primers segles del cristianisme i van donar llum sobre els múltiples aspectes de la vida quotidiana dels habitants tant a nivell econòmic com religiós. El complex religiós de la xaruna inclou una església funerària envoltada per un vast cementiri i moltes petites ermites i monestirs repartits per tot el desert. La viticultura i el teixit van ocupar una gran part de la població civil i monàstica que produïa tant per a les seves pròpies necessitats com per a l'exportació.?45. ».

?Monestir de Santa Caterina del Sinaí, centre d'elaboració ??de vi de masses?? per a l'Església copta dels primers segles?

?Arqueòlegs egipcis han descobert dues premses de vi gravades amb creus coptes prop del monestir de Santa Caterina, prop del ??Mont Sinaí.?? Les dues premses, de cent metres de distància, estaven entusiasmades per parets calcàries que havien estat esquitxades de vi segons determinaven les anàlisis. Aquest monestir era probablement un antic centre vinícola, segons Tarek El-Naggar, director del Consell Suprem d'Antiguitats d'Egipte per al Sud del Sinaí. De fet, les excavacions també han descobert moltes àmfores, així com aglomerats de llavors de raïm. Els arqueòlegs han datat aquest jaciment entre els segles ??iv?? ?? i ??vi.?? ?? ?46.

?Article principal: ??Monestir de Santa Caterina del Sinaí?

?Tarek El-Naggar va trobar que les estructures d'aquestes premses eren idèntiques a les utilitzades pels antics egipcis. Per a ell, aquest jaciment situat en altitud (1.524 metres) hauria estat favorable a les vinyes i palmeres, ja que més fresc que el desert circumdant. El vi elaborat al Sinaí, un lloc considerat un lloc sagrat ja que la tradició diu que va ser aquí on ??Moisès?? va rebre els ??Deu Manaments, ??es va utilitzar en cerimònies religioses com l'Eucaristia, tant al monestir de Santa Caterina com a tot Egipte.?46.

?Els cristians d'Egipte no podien suportar la seva dependència de ??Bizanci.?? Molts van considerar la invasió àrab del 641 un alliberament. Això explica una ràpida adhesió a??l'Islam.?? Els que van romandre cristians van ser ??anomenats coptes, ??una paraula d'origen grec per als egipcis.?40.

?Article principal: ??Coptes?

?Egipte musulmà?

?La conquesta d'Egipte pels ??musulmans?? va tenir un efecte immediat. Per complir amb ??la Sura?? ??V?? emesa pel profeta, el vi va ser prohibit. Això no va canviar els hàbits dels ??fel·lats acostumats?? a beure només l'aigua del Nil. Per a les classes benetes era més difícil i els delinqüents eren nombrosos. El seu càstig va ser de quaranta a vuitanta fuetades.?47?. Hi havia una tolerància que només els bene-fer podien gaudir. Se li permetia beure vins cuinats, vins de pansa, vins de dàtils i vins de mel. No obstant això, aquest consum estava prohibit a partir de 1009.?48.

?Pintura fatimí com fàmil: l'home bevent vi de mel ?

?Art fatimíd egipci: músic i bevedor de vi de data ?

?Dos abbàssides tastant vi groc ?

?Tot va canviar amb els ??abbàssides, ??una dinastia de ??califes àrabs?? sunnites que van governar el món musulmà de 750 a 1258. Fundada per ??Abu al-'Abbâs As-Saffah, ??va arribar al poder després d'una veritable revolució contra els ??omeia.?49?. Els ??califes?? ??abbàssides?? rehabiliten el vi?50? Com ??Jafar al-Mutawakkil?? que, estimant només el color groc, només va degustar ??vi groc?? i aigua de ??safrà?? acompanyada de melons i ??llimones, ??en una habitació del seu palau a Jausak al-Khatani que havia decorat amb ??citrina?? de ??sàndal?? i ??setí?? ??groc.?51.

?Autòmat??d'al-Djazari?
?siro-egipci?
?i egipci del segle ??xiv, ?? ?? il·lustrant el ??Kitab fi ma'rifat al-hiyal al-handasiyya?? ?

?Saladí, ??el 1171, va destronar els ??fatimites?? i va unir??Egipte?? al ??sunnita.?? Això va provocar el saqueig dels tresors del palau al ??Caire?? i la crema de biblioteques. Només es van conservar tres portes perimetrals i la sala d'oració de la ??mesquita d'al-Azhar.?52?. ??Abu al-Qâsim Ahmad al-Mustansîr bi-llah?? va ser el primer ??califa?? ??abbàssida?? ??al Caire?? el 1261, aquesta dinastia va durar fins al 1517.?53.

?Importants empremtes donen fe d'aquest període, especialment en l'art figuratiu. Una de les més significatives és la còpia, feta dues vegades, a principis del segle ??xiv, ?? ?? després enmig d'ella, del llibre de l'erudit ??Al-Djazari, ??el ??Kitab fi ma'rifat al-hiyal al-handasiyya?? o ??Llibre de coneixement dels processos mecànics, ??que representen, entre d'altres, l'autòmat del vi. Fet per Farrukh ibn Abd al-Latîf al-Kâtib al-Yaqutî al-Mawlawî, la miniatura del manuscrit de 1315?54? (esquerra), s'ajusta a la moda musulmana de l'època per al vestit amb el tiraz, tires de cotó brodades amb seda al voltant de les mànigues, i el barret. Cal destacar que l'estil, com en moltes altres miniatures àrabs, va estar influenciat per la pintura cristiana, com apareix en la fisonomia, l'halo al voltant del cap i els plecs de la ??cotte.?55?. La segona còpia (dreta) es va fer a Egipte durant els mesos de febrer-març de 1354, durant el regnat del ??califa?? ??abbàssida?? ??Al-Mu'tadid ??I??er, ??per encàrrec de Nàssir al-Din Muhammad ibn Tulak al-Hasani al-Malik, ??emir?? del ??sultà?? ??mameluc?? Salah al-Din Salih.?56?. El seu copista és Muhammad ibn Ahmad al-Ismiri.?57.

?A la segona còpia de 1354 apareix un vidre de peu negre - molt modern - en lloc de la copa d'or de la còpia de 1315. Si el primer copista reproduïa el manuscrit original de manera idèntica, la segona cola, sens dubte, el més a prop possible de la realitat. Aquest tipus de vidre havia estat inventat a ??Còrdova, ??per ??Ziriab?? (789-857), àrbitre d'elegància i bon gust, i la reconquesta d'aquesta ciutat el 1236 havia permès als musulmans expulsats d'Andalusia portar aquesta innovació a Egipte.?58.

?Suborn del període abbàssida ?

?Bol egipci del període abbàssida ?

?Califa abbàssida bevent vi presentat pel seu echanton ?

?Art abbàssida: llaütista acompanyant un bevedor de vi ?

?Els cristians eren nombrosos, perquè a la població copta -obligació comercial- s'hi havien afegit genovesos, pisans i venecians. Vivien principalment al Caire on, des del segle ??xi, ?? ?? hi havia un carrer de comerciants de ??vi.?59.

?El final del poder dels abbàssides no va sonar a la mort de la viticultura egípcia. Trenta anys més tard, algunes vinyes s'informen en les notes de viatge preses per Pierre Belon, el 1547. Assenyala que aquestes vinyes són conreades per cristians, àrabs, armenis, grecs i que venen vi. Això no durarà, a finals del segle ??xvi, ?? ?? la viticultura està en caiguda lliure. Això és el que va observar un viatger venecià el 1589 que va trobar que només bevia un vi artificial fet de

panses, el ??zibib.?59.

?El 1606, els ??paixà, ??que tenien un guàrdia turc, van ordenar que cap dels seus soldats begués vi a la ciutat del Caire, ??"a causa de les baralles que van provocar, arribant a perdre les seves vides allà".?? També va decidir que una dona enxampada bevent vi seria empresonada primer i després al final de la seva condemna es convertiria en cortesana.?60.

?L'únic grup del que es va mantenir tolerant van ser els cristians renegats. Van poder beure vi fins que van beure. Molts, per satisfer la seva intemperància, es van dirigir als coptes i als jueus, ja que cap musulmà podia comerciar amb vi.?60?. Els jueus posseïen vinyes que els permetien elaborar ??vi kosher?? que consumien durant ??el sabbah?? i durant les festes religioses. Comerciaven i sovint eren capturats venent vi als musulmans. Els inventaris d'embargaments mostren dipòsits de 200 a 300 pots i vendes a particulars de fins a 200 a 250 pots?59.

?El 1631, després de l'assassinat d'un alt funcionari durant una beguda entre borratxos, el ??Gran Turc?? va arrencar totes les vinyes i va gravar fortament els vins de països estrangers.?59?. Això va ser el que va provocar, a finals del segle ??xvii, ?? ?? l'aparició d'un nou tipus de beguda alcohòlica, el ??vi benedictí.?? Aquesta beguda s'elaborava amb prunes i groselles fermentades. Per beure aquest substitut, els egipcis rics van portar aigua de neu amb un gran cost.?48.

?Aquest vi de panses va sobreviure fins al segle ??xix.?? ?? Els coptes, pel seu ??vi de comunió?? (abärka), portaven raïms de ??Xipre, ??Esmirna?? i ??Palestina.?? Aquest vi ??abärka, ??que també es bevia durant les vacances de Nadal, s'havia convertit en l'especialitat de l'església de Sant Mercuri a Hâret-ez-Zuvêla. Se sap que els sacerdots van abocar un terç d'aigua sobre dos terços del raïm i que la fermentació va durar quaranta dies.?61.

?Fitxa de vi de l'Associació d'Aliments d'Alexandria, 1868?

?Egipte es va obrir al comerç internacional amb ??Muhammad Ali, ??després amb l'obertura del Canal de ??Suez.?? Alexandria va recuperar una intensa activitat, i els seus intercanvis amb els països europeus es van desenvolupar, la ciutat portuària es va convertir en el principal lloc de comerç del país. Una línia directa ??"Marsella-Alexandria"?? es va obrir el 1844, amb una sortida d'Alexandria del liner ??Osiris?? el 20 de març. El 1851, la línia d'Egipte va ser presa pels ??Missatgers Nacionals, ??rebatejada poc després ??dels Missatgers Imperials.?? Després, el 1862, la freqüència normal de les travessies entre ??Marsella?? i Alexandria va augmentar a dos viatges al mes. Molts taulells francesos es van obrir en el lloc que va permetre la creació d'una oficina postal francesa el 1830. No es va tancar abans del ??31 de març de 1931.?62?. Però les rivalitats franco-angleses, vinculades a Suez, van interrompre l'economia i la circulació de diners en efectiu. ??Le Progrès égyptien, ??des de novembre de 1868, un diari dirigit al poble francòfon??d'Alexandria, ??va dedicar un article al tema de l'associació local d'aliments de ??fitxes de necessitat destinades?? a poder obtenir postres o vi.?63.

?Egipte modern?

?Cru de Ptolemeus?

?Oficials anglesos bevent una copa de vi Gianaclis en el seu camí de tornada de la ??campanya abissínia?

?Néstor Gianaclis, un grec que va arribar a Egipte el 1864, havia fet fortuna establint una fàbrica de cigarrets al Palau Khairy Pasha al Caire el 1871.?64?. El 1882 va invertir en una vinya que va crear des de zero al desert a 50 quilòmetres del Caire i que, finalment, es va estendre més de cent cinquanta hectàrees on es van plantar més de trenta varietats de raïm diferents.?65?. Els vins produïts van tenir el seu apogeu durant les 1930 i 1940.?66?. El 1963, Gianadis va exportar ??8.000?? hectolitres a ??Txecoslovàquia, ??Cuba?? i ??Alemanya Occidental.?61?. Aquesta vinya va ser nacionalitzada, el 1966, per ??Gamal Abdel Nasser, ??per ser reprivatitzada el 1999.?66.

?A finals del segle ??xx, ?? ?? la vinya egípcia es trobava essencialment prop d'Alexandria, a la vora del ??llac Mariout.?? S'estenia al llarg d'unes ??57.000?? hectàrees amb la principal varietat ??de Moscatell d'Alexandrie, ??un raïm de taula consumit pels musulmans. Només cristians i turistes consumien vi.?67?. Una llei de 1976 sobre el consum de vi es desestabilitzarà durant una dècada de viticultura que no ressorgirà dolorosament fins a la dècada de 1990.?68.

?Tres grans productors van compartir aquest mercat de vins: Obelisc, Château des Rêves (que importava el seu raïm del Líban), i Gianaclis (productor de les marques Château Grand Marquis, Cru des Ptolmées, un ??vi blanc sec, Ruby of Egypt, un ??vi rosat, ??i Omar el Khayam, un ??vi negre.?)67?. Aquesta última empresa havia estat comprada per ABC (Al Ahram Beverages and Co), una filial del grup holandès ??Heineken International.?66.

?Producció de vi a Egipte en l'últim quart del segle ??xx?? ?? ?68.

?Mentre que alguns operadors turístics van descriure el vi egipci com un gust exquisit, altres tastadors el consideraven simplement dolent, fins al punt de ser indesitjat d'ell.?67?. La burgesia copta d'Alexandria també havia batejat aquesta producció ??Château Migraine.?? Això ens va obligar a recórrer a la importació de vins estrangers. Aquest sector, que va estar en el seu punt més baix el 1981-1985 amb només ??3.000?? hectolitres, va explotar per satisfer la clientela internacional dels turistes. Va arribar als ??94.000?? hectolitres el 1998.?68.

?Cava ?

?Vi blanc ??obelisc?

?Vi negre ??Omar el Khayam?

?Dos productors van assumir el repte a principis dels anys 2000 i es troben en l'origen d'un renaixement de la vinya i el vi a la sorra del desert egipci. El primer és André Hadji-Thomas, un agrònom d'origen libanès format a França. Després ??d'haver decidit "fer un vi egipci digne d'Egipte, el seu patrimoni i??la seva història", amb el suport d'un grup financer copte, va fundar l'empresa ??Egybev?? i va crear, el 2001, amb Labib Kailos, també agrònom libanès, una finca vinícola de 176 hectàrees al nord del Caire. El 2004, Karim Hwaidak, egipci, ja propietari d'una vinya a la ??Toscana, ??va fundar les vinyes del ??Sàhara?? i va plantar vinyes en 30 hectàrees.?66.

?Els dos nous viticultors van fer la mateixa observació per a la seva vinya: ??"El clima és tan sec que cap paràsit el preocupa. Però també fa tanta calor que a l'estiu funciona a càmera lenta".?? Si en aquests terrers semidesèrtics les temperatures hivernals oscil·len entre els 12 i ??els 15?? ??°C, ??a l'estiu, és de 45 ° a l'ombra. Altres restriccions, les nits són fresques, els vents secs i càlids, i la pluja cau només entre tres i quatre dies a l'any. A causa del clima calorós, cau la ??fotosíntesi?? de la vinya i ??estomes.?? Això requereix imperativament el reg entre el trencament de buds i la floració. La primera inversió va ser perforar pous per arribar a la ??taula d'aigua?? a -100 metres?66.

?Vinyes conduïdes per la ??pèrgola?

?Vinya moderna a 4.500 ??peus /hectàrea, ??tallada en una tassa ?

?Vinyes conduïdes per ??altives?

?El segon problema a resoldre va ser el de les varietats de raïm. L'elecció va recaure sobre varietats qualitatives de raïm capaces de suportar les restriccions climàtiques. Van ser seleccionats, procedents de Bordeus, petit ??verdot, ??Merlot?? i ??Cabernet Sauvignon, ??de la Vall del Roine, Syrah i ??Garnatxa, ?? ??Borgonya, ??Chardonnay, ??Provença, ??rotllo?? també conegut com a ??vermentino, ??a ??Còrsega.?? A més, la densitat de plantació, tradicionalment de 2.600 peus per hectàrea, es va incrementar a 4.500 ??peus /ha.?66.

?Actualment, aquestes dues vinyes vinifiquen ??80.000?? hectolitres anuals. Ofereixen en el mercat nacional vins de marca: ??Caspar?? (blanc), ??Hermine?? (negre) així com dues cuvées ??Jardin du Nile?? i ??Beausoleil?? en els tres colors. Els seus propietaris fins i tot estan planejant crear un mercat d'exportació de vins que ara s'han convertit en potable.?66.

?Prohibició?

?Malgrat l'auge del sector turístic, les lleis de consum d'alcohol havien estat bastant restrictives sobre el paper des de la segona meitat del segle ??xx.?? ?? Una llei de 1976, encara vigent, prohibia la venda i el consum d'alcohol en llocs públics o comerços no turístics.?69.

?No obstant això, un informe??de l'Organització Mundial de?? la Salut va indicar que el consum d'alcohol (vi, cervesa i licors) havia augmentat gradualment al país durant la dècada de 1970 fins a mitjans de la dècada de 1990, i després va caure dràsticament. Però actualment, segons el mateix estudi, el consum va tornar a augmentar. Això va ser confirmat per ??Al-Ahram Beverages?? - l'empresa de begudes més gran d'Egipte - donant la xifra d'una comercialització d'uns 110.000.000 de litres a l'any.?69.

?Estava clar que, excepte durant el ??període del Ramadà, ??cada dos mesos de l'any, les lleis que regulaven la venda d'alcohol s'aplicaven d'una manera molt laxa sota ??Hosni Mubàrak?? i permetien a molts establiments no turístics vendre alcohol, fins i tot a la població musulmana local. El govern sorgit de la ??Revolució del Nil?? volia ser més dràstic anunciant tres plans separats per reduir el consum de begudes alcohòliques. La prohibició prevista de la venda

d'alcohol en comerços lliures d'impostos, el cessament de llicències per a la venda de begudes alcohòliques en nous establiments suburbans i l'augment dels impostos del 200% per a la cervesa i del 150% per a altres begudes, inclòs el vi. Un programa poc atractiu per al desenvolupament del turisme?69.

?Establiment autoritzat a vendre begudes alcohòliques ?

?Turista al Caire ?

?Cantó de Sharm-el-Sheikh ?

?El turisme és el major recurs de divises d'Egipte i un dels seus principals sectors d'activitat amb ingressos d'uns 7.000 milions de dòlars a l'any. No obstant això, aquest lloguer es va veure debilitat pels ??atacs?? que van tenir com a objectiu llocs turístics el 1997 i el 2004. A més, entre el 2010 i el 2012, el turisme va disminuir un 11% a causa de la inestabilitat política del país i els riscos que comportava, ja que a finals de 2012 es va fer una petició dels ??salafistes?? al govern egipci per destruir les ??piràmides de Gizeh.?70.

?Al desembre de 2012, l'augment dels impostos sobre les begudes alcohòliques es va aplicar abans de ser cancel·lat ràpidament. Aquesta mesura va suscitar un clam entre els professionals del ??turisme, ??que van recordar que abans que els Germans Musulmans arribessin al poder, el seu?? sector representava més d'1/10 de l'economia egípcia. A la

primavera de 2013, el ministre de Turisme va corregir la situació, afirmant que Egipte es va mantenir obert als turistes estrangers que volien consumir alcohol, alhora que va especificar que el govern de ??Mohamed Mursi?? esperava un augment d'almenys el 20% en el nombre de turistes aquell any. La predicció va quedar obsoleta ja que, el 3 de juliol, davant les manifestacions anti-Mursi, l'exèrcit va prendre el poder.?71.

?Referències?

? ?Cova de Scorpí ??JO??ell?? [??arxiu??]?
? ????? ?? ??Günter Dreyer??, ??Um El-Qaab I, Das prädynastische Königsgrab U-j und seine frühen Schriftzeugnisse.??, ?? ??p.?? 92??.?
? ????? ?? ??Laurent Bouby, enginyer de recerca del CNRS-CBAE, Montpeller, ??Vins, vinyes, llavors, producció de vi en temps antics: la ciència lidera la investigació!?? al lloc cnrs.fr?? [?? ??arxiu??]?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? ??c?? ??d?? i ??e? ?Les primeres vinyes cultivades d'Egipte al lloc archeologie-vin.inrap.fr?? [?? ??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? ??c?? ??d?? ??e?? ??f?? ??g?? ??h?? ??i?? ??j?? ??k?? ??l?? and ??m? ?Michael Poe Phd. ??Egipte Menjar dels déus, Part ??I?? : Vi a l'Antic Egipte?? [?? ??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Guasch-Jané, María Rosa, Cristina Andrés-Lacueva, Olga Jáuregui et Rosa M. Lamuela-Raventós, ??Primera evidència de vi blanc a l'antic Egipte de la tomba de Tutankamon??, Journal of Archaeological Science, août 2005.?
? ????? ??K.B. Godeckin, ??Eine Betracht der Inschriften des Meten.??, ?? ??p.?? 364??.?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Thomas Garnet Henry James, ??La primera història del vi i la seva importància a l'Antic Egipte, ??dans ??Orígens i Història Antiga del Vi.?? ?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? ??c?? ??d?? ??e?? ??f?? ??g?? ??h?? i ??i? ?Menna El-Dorry, ??Elaboració de vins a l'Antic Egipte?? [?? ??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?"El ??vi negre de l'antic Egipte"?(?Arxiu?? • ??Viquidites?? • ??Archive.is?? • ??Google?? • ??Què fer??) ?recuperat el ??22 de febrer de 2014.?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 283?
? ????? ??Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ?? ??p.?? 282?? ?
? ????? ??Alain Huetz de Lemps, ??op. cit., ?? ??pp.?? 283-284.?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 284?
? ????? ?? ??Champollion in ??Scientific and Literary Mixs of Malte-Brun?? ??[arxiu]?? ?
? ????? ??Hugh Johnson, ??op. cit.??, ?? ??pàg.?? 31??.?
? ????? ??Leonhard H. Lesko, « Egyptian Wine Produktion during the New Kingdom», dans ??The Origins and Ancient History of Wine??, ?? ??p.?? 221??.?
? ????? ??Leonhard H. Lesko, ??King Tut's Wine Cellar??, ??p.?? 49??.?
? ????? ??M. Poo, ??op. cit.??, ?? ??pàg.?? 17??.?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 285?
? ????? ??Leonhard H. Lesko, ??King Tut's Wine Cellar??, ?? ??p.?? 230??.?
? ????? ??T. Kühn, ??Wein und Weingenuss im Alten Ägypten??, ?? ??p.?? 20??.?
? ????? ??M. Poo, ??op. cit.??, ?? ??pàg.?? 28??.?
? ????? ??M. Poo, ??op. cit.??, ?? ??p.?? 29??.?
? ????? ??M. Poo, ??op. cit.??, ?? ??p.?? 148??.?
? ????? ??M. Poo, ??op. cit.??, ?? ??p.?? 149??.?
? ????? ??M. Poo, ??op. cit.??, ?? ??p.?? 151??.?
? ????? ??M. Poo, ??op. cit.??, ?? ??p.?? 152??.?
? ????? ?? ??Vi i religió?? ??[arxiu]?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Vins de l'Antic Egipte?? ??[??arxiu]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Ciutat Portuària de Maréa, ??Bernand, A., R. Talbert, J. Becker, N. Aravecchia, I. Fernández, T. Elliott, DARMC, A. User, S. Gillies, ??"Places: 727153 (Mareia)"?? ??[??arxiu??]??, ??Plèiades?? ??(accedit el ??12 de febrer de 2014 18:28)??)?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? ??c?? i ??d? ?A. Bouché-Leclercq, ??Histoire des Lagides??, Capítol ??XXIV??.?? ??[??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Vinya, viticultura i vinificació: tradicions i saber fer a l'antic Egipte des de l'època de les piràmides fins a l'Imperi Romà?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?A. Bouché-Leclercq, ??Histoire des Lagides??, Capítol ??XXIII??.?? ??[??arxiu??]?
? ????? ?? ??Herotode i Egipte?? ??[??arxiu??]?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?L'oasi de Bahariya: El Haiz?? ??[??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?El comerç oriental de vi a l'era bizantina?? ??[arxiu]?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Dia d'estudi sobre àmfores tardanes el 16 de febrer de 1993 a Arles??

??[??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Centres de producció d'àmfores a la Mediterrània Oriental durant l'antiguitat tardana?? ??[arxiu]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 289?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Art copte i tombes a Egipte?? ??[arxiu]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Jesús i Dionís?? ??[arxiu]?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Déus i homes a Egipte?? ??[arxiu]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Cementiri d'El-Bagawat?? ??[arxiu]?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Vida i mort en un jaciment copte a l'Egipte mitjà?? [?? ??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Antiga fàbrica de ??vins sagrats?? cristians trobada a Egipte?? [?? ??arxiu??]?
? ????? ??Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ?? ??p.?? 290?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 291?
? ????? ?? ??(fr)?? ??Éric Limousin, ??100 Fiches d'histoire du Moyen Age : Byzance et le monde musulman??, éd. Bréal, 2005, ?? ??p.?? 136??.?? ??[??arxiu??]?? ?
? ????? ?? ??Malek ??Chebel?? ??(trans.?? de l'àrab), ??Dictionnaire encyclopédique du Koran, ??París, ??Fayard??, ??2009??, 742 ??p.?? ??(??ISBN?? ??978-2-213-63390-9??)?? ? ?? ?
? ????? ?? ??Lucien Febvre, ??Annales, économies, sociétés, civilitzacions??, Volum 14, París, 1959, ?? ??p.?? 246.?? ?
? ????? ?? ??Maati Kabbal, ??"En l'estrena mundial, l'Institut del Món Àrab exhibeix el llegat únic de la dinastia fatimída?? ??[arxiu]", ?? ??Liberation, ??13 de maig de 1998.?
? ????? ?? ??André Clot, ??Egipte dels mamelucs 1250-1517. L'empire des esclaves??, París, ??Perrin??, ??2009??, 474 ??p.?? ??(??ISBN?? ??978-2-262-03045-2??)?? ? ?
? ????? ?? ??Còpia del manuscrit d'Al-Jazari de Farrukh ibn 'Abd al-Latîf al-Kâtib al-Yaqutî al-Mawlawî el 1315?? ??[??arxiu]?? ??"Còpia arxivada"?? ??(versió del 24 de setembre de 2015 a??l'Arxiu d'Internet)?? ?
? ????? ?? ??Art islàmic : pintura en miniatura?? [??arxiu??]?? ?
? ????? ?? ??Museu Aga Khan?? ??[??arxiu??]?? ?
? ????? ?? ??Al-Djazari, ??Kitâb fi ma'rifat al-hiyal al-handasiyya?? o ??Llibre de coneixement de processos mecànics?? al lloc louvre.fr?? [?? ??arxiu??]?? ?
? ??? Ciència?? ?? ??àrab al lloc web de herodote.net?? ??[arxiu]?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? ??c?? i ??d? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 293?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 292?
? ?Torna més amunt a: ??un?? i ??b? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 296?
? ????? ?? ??Oficina de correus francesa a Alexandria?? [?? ??arxiu??]?? ?
? ????? ?? ??Fitxes necessàries al lloc mcsearch.info?? [?? ??archive??]?? ?
? ????? ??Relli Shechter, « Selling Luxury: The Rise of the Egyptian Cigarette and the Transformation of the Egyptian Tobacco Market, 1850-1914», dans ??International Journal of Middle East Studies??, Vol. 35, N° 1, février 2003, , ?? ??p.?? 51–75??.?
? ????? ?? ??Sobre Gianaclis : Celler i Vinyes Gianaclis - Vins Gianaclis?? [??arxiu??]?? ?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? ??c?? ??d?? ??e?? ??f?? i ??g? ?Egipte: els vins de les sorres ardents?? ??[??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?? ??Vins egipcis a la web de vinografia?? ??[??arxiu??]?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Alain Huetz de Lemps, ??op. cit.??, ??p.?? 297?
? ?Torna més amunt a: ??un? ?b?? i ??c? ?Mals esperits : El govern de la Germandat es dirigeix a la indústria de l'alcohol d'Egipte?? [??arxiu??]?
? ??? El?? ?? ??líder gihadista demana la destrucció de les piràmides?? [??arxiu??]?? ?
? ????? ?? ??Mursi detingut a la pàgina web lemonde.fr?? [?? ??arxiu??]?? ?

?Bibliografia?

?Hugh Johnson, ??Une histoire mondiale du vin??, ed. Hachette, París, 1989, (??ISBN?? ???2-01-015867-9??)?
?Mu-chou Poo, ??Oferta de vi i vi a la religió de l'Antic Egipte?? (Estudis en egiptologia). Kegan Paul International, Londres 1995, ??(??ISBN?? ??0-7103-0501-X??)?
?Alain Huetz de Lemps, ??Boissons et civilisations en Afrique??, 2001, ??en línia?? ??[??archive??]?

?Vegeu també?
?Annexes?

?En altres projectes de Wikimedia:?

?Història de la vinya i el vi a Egipte, ??a ??Wikimedia Commons?

?Enllaços externs?

?(ca)?? ??Vi herbari antic egipci?? [?? ??arxiu??]?

? ??

?Viticultura per país?

?Viticultura per país?
? ??Albània?? · ??Algèria?? ??·?? ?? ? ?? ??Argentina?? ??·?? ?? ?? ??Armènia?? ??·?? ??Austràlia?? ??·?? ??Àustria?? · ??Bèlgica?? ? ? ??·?? Bòsnia i ??Hercegovina?? ??·?? Sud-àfrica ??·?? ??Brasil?? ??·?? ??Bulgària?? ??·?? ??Canadà?? ??·?? ??Cap Verd?? ??·?? ??Xile?? ??·?? ??Xina?? ??·?? ??Xipre?? ??·?? Corea del ??Sud?? ??·?? ??Croàcia?? ??·?? ??Dinamarca?? ??·?? ??Egipte?? ??·?? ??Espanya?? ??·?? ??Estats Units?? ??·?? ??França?? ??·?? ??Geòrgia?? ??·?? ? ??Grècia?? ??·?? ??Hongria?? ??·?? ??Índia?? ??·?? ??Iran?? · ??Israel?? ??·?? ??Itàlia?? ??· ·?? ??Japó?? ??·?? ??Kazakhstan?? ??·?? ? ??Líban?? ??·?? ??Liechtenstein?? · ??Luxemburg?? ??·?? ??Macedònia del Nord?? ??·?? ??Malta?? ??·?? ??Marroc?? ??·?? ??Mèxic?? ??·?? ??Moldàvia?? ??· ·?? ??Namíbia?? ??·?? ??Nova Zelanda?? · Països ??Baixos?? ??·?? ??Portugal?? ??·?? ??Polònia?? ??·?? ??Romania?? ??·?? ? Regne ??Unit?? ??·?? ??Rússia?? ??·?? San ??Marino?? ??·?? ??Sèrbia?? ??·?? ??Eslovàquia?? ??·?? ??Eslovènia?? ??·?? ??Suècia?? ??·?? ??Suïssa?? ??·?? ??Síria?? ??·?? ??Txèquia?? ??·?? ??Tailàndia?? ??·?? ??Tunísia?? ??·?? ??Turquia?? ??· ·?? ??Ucraïna?? ??·?? ??Uruguai?? ?

?Regions transfrontereres?
? ??Mosel·la?? ??·?? ??País Basc?? ?