

ADEGA

A história do vinho

Fatos e personalidades que marcaram a trajetória da bebida desde a antiguidade até os nossos dias

Separamos 100 fatos e personalidades que foram importantes para a construção da história do vinho, desde a antiguidade até os dias de hoje. Os relatos que serão encontrados nessa matéria possuem informações sobre os primeiros vinhedos plantados no mundo, a origem dos primeiros Clos, a revolução das garrafas, o crescimento da Cabernet Sauvignon e a primeira avaliação de vinhos no Brasil.

7.000 a 5.000 A.C.

As primeiras vinhas do mundo

As mais antigas vinhas cultivadas no mundo foram encontradas na Geórgia, na região do Cáucaso, e datam da Idade da Pedra. Cientistas acreditam que esses são os primeiros indícios de viticultura, ou seja, de um plantio organizado feito pelo homem. Acredita-se que os vinhos tenham surgido também nesse período, apesar de as primeiras prensas e outros equipamentos vitivinícolas terem sido encontrados na Armênia em 4.000 a.C.

1.800 A.C.

Os primeiros escritos sobre vinho

Uma das obras literárias mais antigas da humanidade, o Gilgamesh (uma série de poemas e lendas sumérias compiladas por volta do século VII a.C.), tem um trecho, a tábua 10, que trata da fabricação do vinho. O primeiro livro da Bíblia, o Gênesis, conta que Noé se tornou lavrador e plantou um vinhedo. O Talmude, livro sagrado dos judeus, também fala sobre vinho.



1.500 A.C.

As primeiras ânforas

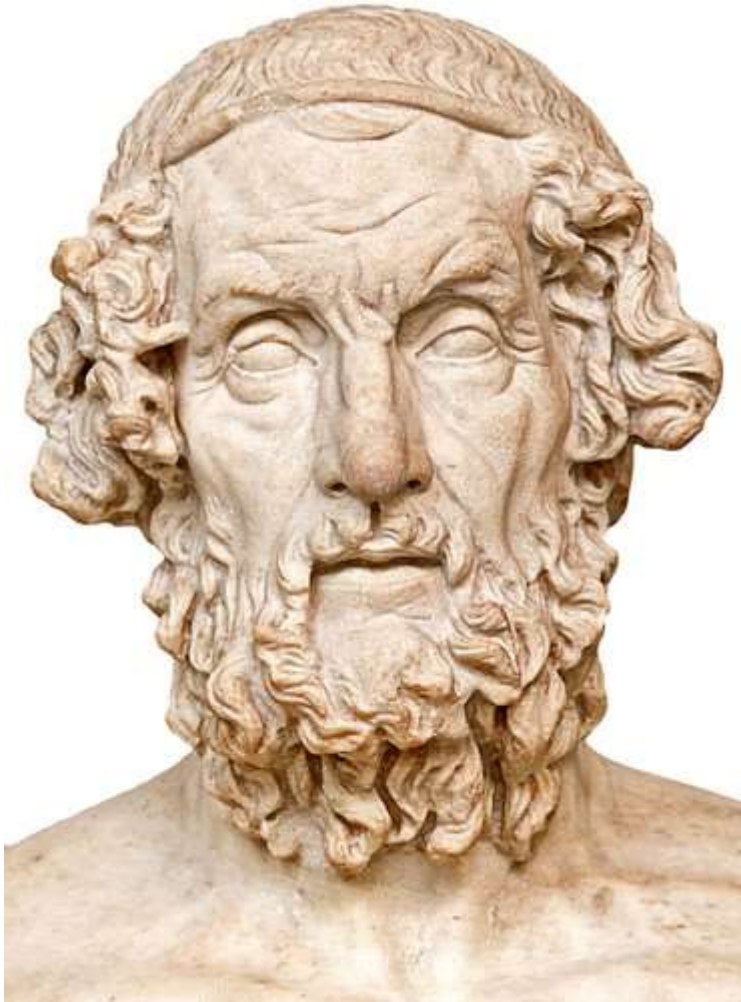
Ânfora, em grego, significa algo que pode ser carregado por duas pessoas. Historiadores apontam que isso foi uma invenção dos cananeus, povo que habitava uma região do Oriente Médio e que introduziu esse recipiente propício para transportar vinho (e também outros produtos) no Egito por volta de 1.500 a. C. As ânforas foram usadas para transportar e armazenar vinho por séculos até quase a Idade Média.



750 A.C.

A odisseia do vinho

Estima-se que o poeta grego mais famoso da antiguidade, Homero, viveu por volta do século VIII a.C. Suas narrativas épicas, tanto a história da Guerra de Troia, na *Ilíada*, quanto as aventuras de Ulisses, na *Odisseia*, trazem relatos de consumo e produção de vinho na época. Nas aventuras de Ulisses, por exemplo, é citado o vinho de Maro, doce e forte, o qual o herói usou para adormecer o ciclope Polifemo.





404 A.C.

Estreia das Bacantes

Uma das peças de teatro mais famosas sobre o deus Baco, ou Dionísio, as Bacantes foi escrita pelo teatrólogo grego Eurípides e teve estreia póstuma (o autor morreu um ano antes). A obra trata da vingança de Dionísio ao ser rejeitado por sua família humana (ele é filho de Zeus com uma mulher). Também é a primeira obra que relaciona o deus diretamente ao vinho.

60 A.C.

Júlio César e o nascimento dos Romanéés

Júlio César, um dos maiores estrategistas de guerra de todos os tempos, expande o Império Romano até a Bretanha. Nessa época, o imperador também define uma lei agrária e presenteia seus generais com terras na Gália, região recém-conquistada. Daí surgiriam os vinhedos Borgonheses chamados romanéés, como o Romanée-Conti, por exemplo.



65 D.C.

Lúcio Columella e os fundamentos da viticultura

Lúcio Columella, espanhol de Cadiz, escreveu o mais completo manual de agricultura até então, *De Re Rustica*, sobre assuntos do campo. Tudo sobre viticultura está em seu livro. Nele, o autor afirma que a vinha é a forma mais lucrativa de agricultura e detalha todos os processos, desde a poda até a colheita. Muitas das técnicas descritas ainda são utilizadas nos dias atuais.





200 D.C. Invenção dos barris

As ânforas só foram substituídas pelos barris no transporte de vinhos já no fim do Império Romano, o começo da Idade Média. Acredita-se que as barricas de transporte de vinho foram inventadas pelos celtas quando esses passaram a vender vinho para a Itália. A arte da tanoaria pouco se modificou com o passar dos tempos e a estrutura dos barris de hoje é muito semelhante à dos primeiros barris.

800 D.C. Carlos Magno

Carlos Magno foi o principal nome da Idade Média. Ele ajudou a "organizar" o norte da Europa, todo fragmentando depois do fim do Império Romano. Entre suas realizações, promulgou leis agrárias, especialmente as ligadas ao vinho, com rígidas normas para a produção. Mais do que isso, ele pessoalmente mandou cultivar vinhas em locais específicos. Grande possuidor de terras, deu nome a vinhedos como, por exemplo, Corton-Charlemagne, na Borgonha.

1048

Omar Khayyam

E o Rubaiyat

Apesar de os preceitos islâmicos proibirem o vinho, alguns árabes se “rebelaram”, como Omar Khayyam. Ele foi um dos maiores cientistas de sua época, capaz de elaborar um calendário muito mais preciso do que o gregoriano. Porém, para o mundo do vinho, sua grande contribuição foi a obra Rubaiyat, uma longa série de quartetos em homenagem à bebida.



1112

Monges cistercienses

Bernardo de Fontaine funda a ordem que revolucionou os vinhedos da Borgonha, os monges cistercienses. Seus discípulos eram jovens e devotos ao trabalho árduo, tanto que a expectativa de vida era de 28 anos. Eles se dedicaram à vitivinicultura desde a fundação, após terem recebido o primeiro vinhedo em Meursault. Acredita-se que eles foram os primeiros a plantar Chardonnay em Chablis. Eles também estabeleceram o conceito de Cru.



1154

Bordeaux passa para o domínio inglês

Em 1152, Leonor da Aquitânia, ex-rainha da França, casa-se com Henrique Plantagenet, que se tornou Henrique II da Inglaterra dois anos depois. Isso marca a história de Bordeaux definitivamente. Anos depois, os comerciantes bordaleses passaram a fornecer vinho para a corte britânica, sob o reinado de João Sem Terra, filho de Leonor. As constantes disputas entre França e Inglaterra pela região duraram séculos, até o fim da Guerra dos Cem Anos, quando Bordeaux finalmente voltou para o domínio francês, mas então seus vinhos já eram um sucesso na Inglaterra.

1220

A batalha dos vinhos

O "primeiro concurso internacional de vinhos" de que se tem notícia foi organizado pelo rei Filipe Augusto, da França, por volta de 1220. Na ocasião, ele queria saber qual era o melhor vinho do mundo e mandou seus mensageiros buscarem bebidas por todas as partes do globo. A prova, que elegeu o vinho do Chipre – provavelmente o Commandaria –, foi eternizada no célebre poema de Henry d'Andeli.



LA BATAILLE DES VINS

VOLEZ oïr une grant fable
Qu'il avint l'autrier sus la table
Au bon roi qui ot non Phelippe,
Qui volentiers moilloit fa pipe

- 1 Du bon vin qui estoit du blanc.
Il le fenti gentil & franc,
Si le clamoit son ameor.
Por le bien & por la douçor
Que li vins avoit dedenz foi,
- 10 Li rois en but sanz avoir foi.
Li rois qui est cortois & fages
Manda a tresloz ses meffages
Qu'il alaisent le meillor querre
Qu'il trovaissent en nule terre.



1308

A origem de Châteauneuf-du-Pape

O papa Clemente V, influenciado pelo rei da França, levou a sede do papado para Avignon. Os soberanos católicos ficaram lá por 70 anos e os vinhedos em torno de sua nova sede, chamada Châteauneuf-du-Pape, deram origem a um vinho famoso até os nossos dias. Clemente ainda seria homenageado com um vinhedo em Bordeaux, onde hoje está o Château Pape Clement.



1336

Os primeiros Clos

A influência dos monges cistercienses na Borgonha foi determinante. No começo do século XIV, eles adquiriram o vinhedo de Clos de Vougeot, que se tornaria o vinho mais famoso da região por séculos, e construíram os muros em torno dele no ano de 1336. Vougeot, com pouco mais de 50 hectares, é o maior vinhedo único da Côte de Nuits e um dos primeiros Clos.



1487

Regulamentado o uso do enxofre

Um decreto real na Alemanha permitiu e regulou a adição de enxofre no vinho pela primeira vez em 1487. A prática para ajudar na conservação e higienização do vinho era antiga, conhecida e utilizada provavelmente desde o Império Romano. Porém, foi a primeira vez que foi "normatizada" por lei.

1550

As primeiras vinhas no Novo Mundo

Os colonizadores espanhóis e portugueses começam a chegar e trazer consigo vinhas, pois o vinho vindo da Metrópole não era capaz de suportar a longa viagem da Europa para a América. Um dos primeiros conquistadores, Hernán Cortés solicitou que os donos de terras no México plantassem videiras. Durante anos, vinhos do México e do Peru abasteceram as colônias espanholas.



1552

Brás Cubas, O primeiro viticultor do Brasil

Em março de 1532, um fidalgo chamado Brás Cubas, nascido na cidade do Porto, torna-se o primeiro viticultor do Brasil. Após fundar a Vila de Santos, ele manda cultivar cepas trazidas de Portugal nas encostas da Serra do Mar, onde hoje se localiza a cidade de Cubatão. O empreendimento não deu muito certo, então ele subiu a serra e os primeiros vinhedos que merecem menção foram cultivados próximos de Taubaté.

1630

A revolução das garrafas

Apesar de as primeiras garrafas de vidro serem bastante antigas, foi somente durante a Revolução Industrial que surgiram as primeiras de produção em série com qualidade e baratas o suficiente para transformar a indústria do vinho. Surgia um modo seguro de vedar a bebida. Acredita-se que o inventor da garrafa de vinho cilíndrica (com vidro mais resistente e translúcido), como hoje a conhecemos, foi o inglês Kenelm Digby, por volta de 1630.



1650

Nascimento da Cabernet Sauvignon

Acredita-se que a Cabernet Sauvignon, dita rainha das uvas, teria nascido acidentalmente em meados do século XVII devido a um cruzamento entre a Cabernet Franc e a Sauvignon Blanc. No século XVIII, porém, ela já era uma das variedades mais importantes de Bordeaux, na época conhecida como Petite Vidure.





1663

A primeira menção a um chateau

Samuel Pepys, um funcionário público inglês que viveu no final do século XVII, ficou famoso por manter um diário contando sua vida. Em uma das passagens, em 10 de abril de 1663, aos 30 anos, ele conta que passou a noite bebendo em uma taverna e traz uma nota sobre a degustação de um vinho peculiar, que ele chamava de Ho Bryan. Era o Château Haut-Brion, o primeiro vinho de Bordeaux comercializado com o nome da propriedade onde era fabricado.

1668

Dom Pérignon

Dom Pérignon é nomeado tesoureiro da abadia de Hautvillers em 1668. O monge era um perfeccionista e, para gerar mais renda com o vinho, aprimorou a produção criando inúmeras regras com o intuito de dar mais qualidade ao produto. Apesar do sucesso da efervescência do Champagne, Pérignon, na verdade, queria evitar as borbulhas. Ainda assim, por ter introduzido as normas de cultivo e vinificação (sintetizadas em 1718), é tido como pai de Champagne.



1679

Vin de Constantia

As primeiras vinhas sul-africanas surgiram em 1654, compradas por Johan van Riebeeck. No entanto, o vinho sul-africano se tornará famoso a partir de 1679, quando Simon van der Stel desenvolveu o distrito de Constantia e o transformou em um dos vinhos mais desejados do mundo, tendo a mesma reputação dos Tokaji na época. Chegou a ser o vinho preferido de Napoleão Bonaparte antes de cair no esquecimento.



1681

Primeira menção ao saca-rolha

As garrafas de vinho já estavam sendo produzidas e já se sabia que a rolha de cortiça era a melhor forma de vedá-las, mas a maneira de retirá-las ainda era rudimentar. Antes de existir o saca-rolhas, a cortiça não era enfiada totalmente no gargalo para poder ser tirada com a mão. A primeira menção a um "parafuso de aço para retirar rolhas" é de 1681 e a palavra saca-rolhas só foi cunhada em 1720.



1697

O príncipe das vinhas

Nicolas-Alexandre, Marquês de Segur, foi o mais poderoso regente de Bordeaux e chegou a possuir algumas das mais famosas propriedades da época como Lafite, Latour, Mouton, Calon-Segur, entre outras. Seus vinhos eram admirados tanto na corte inglesa quanto na francesa, a ponto de ser alcunhado como "Príncipe das Vinhas" pelo rei Luís XV.



1748

Redescoberta de Pompeia

As primeiras escavações que redescobriram Pompeia soterrada são de 1599, mas somente em 1748 a cidade passou a ser desenterrada e estudada arqueologicamente. As descobertas ajudaram os cientistas a entender melhor a vida do período do Império Romano e também a história do vinho, já que foram encontradas jarras e até mesmo locais de possíveis vinhedos.



1756

Marquês de Pombal e a primeira região demarcada

Portugal atravessava um momento difícil em meados do século XVIII. Em 1755, um terremoto destruiu Lisboa por completo. Porém, graças ao Marquês de Pombal o país se reergueu. Para ajudar a financiar a reconstrução da capital, ele criou algumas companhias de comércio entre elas A Companhia do Vinhos do Douro, regulando o mercado e estabelecendo o que os portugueses dizem ser a primeira região demarcada do mundo delimitadas pelos famosos marcos pombalinos.



1770

Retour des Indes

A maioria dos vinhos não suportava bem as viagens transatlânticas, porém, por acidente (um carregamento de vinho não foi entregue no destino e voltou para a Europa), percebeu-se que alguns fortificados, como o Madeira, não somente não estragavam, como melhoravam em seu trajeto para as "Índias". Assim nasceram os vinhos "Retour des Indes" (Retornados das Índias), uma coqueluche que durou até o fim da Era das Navegações.



1775 Spätlese

Em 1716, o vinhedo Schloss Johannisberg – criado nos tempos de Carlos Magno – foi o primeiro plantado somente com Riesling. Anos mais tarde, em 1775, neste vinhedo ocorre também a primeira vindima tardia, chamada de Spätlese. Surgia o conceito das colheitas tardias para produzir vinhos naturalmente doces, um marco da vitivinicultura alemã.

1784 Thomas Jefferson

Em 1784, Thomas Jefferson chegou à França como comissário do governo dos Estados Unidos. Em suas viagens pelo interior do país, passou a apreciar e anotar os melhores vinhos que provava, dividindo-os em categorias, esboçando o que, anos mais tarde, viria a se tornar uma classificação. Sua paixão fez com que solicitasse grandes encomendas dos principais vinhos franceses da época para o governo norte-americano (e para si mesmo) e com que tentasse desenvolver a vitivinicultura nos Estados Unidos.



1785

Proibida produção de vinhos no Brasil

A produção de vinho no Brasil cresceu paulatinamente, mas em 5 de janeiro de 1785, a rainha Dona Maria I (A Louca) baixou um alvará proibindo toda a atividade manufatureira na colônia. Isso sepultou a jovem indústria vitivinícola daqui.



1789

Revolução Francesa

A Revolução Francesa transformou totalmente a França, causando transtornos políticos que afetaram também o mundo do vinho. Entre as principais mudanças está a desapropriação de enormes propriedades da Igreja, incluindo o confisco dos vinhedos pelo Estado especialmente na Borgonha, que seriam vendidos para aristocratas franceses. O Código Napoleônico, com sua nova lei de heranças (que tirava o privilégio dos primogênitos), também deixou marcas na vitivinicultura da França, fazendo com que as propriedades se subdividissem entre todos os filhos.



1808

Família Real no Brasil

A vinda da família real portuguesa para o Brasil, fugindo do ataque de Napoleão na Europa, fez com que o veto à produção de vinho fosse derrubado por Dom João VI e, mais do que isso, inaugurou uma nova era de muitos eventos sociais em que o vinho sempre estava presente.



1801 Chaptalização

Em 1801, Jean-Antoine Chaptal publica o “Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne”, o primeiro tratado moderno sobre vitivinicultura. Apesar de ele ter ficado conhecido pelo processo de chaptalização – adição de açúcar ao mosto para aumentar o teor alcoólico do vinho –, sua obra sistematiza os mais diversos processos vitivinícolas no intuito de ajudar os vinhateiros a melhorar a qualidade.



1811

Safra do cometa

Não há quem confirme ou negue qualquer influência sobre a viticultura em anos em que cometas riscam os céus do planeta, porém, desde 1811, na passagem do grande cometa Flaugergues, as safras em que cometas são avistados são consideradas históricas. Naquele ano, depois de diversas safras fracas, a passagem do cometa foi tida como uma bênção e diversos produtores colocaram a data da safra nos rótulos. Considera-se que aquele ano foi o primeiro Vintage de regiões como Champagne em que comumente os vinhos são feitos com blends de diferentes safras.

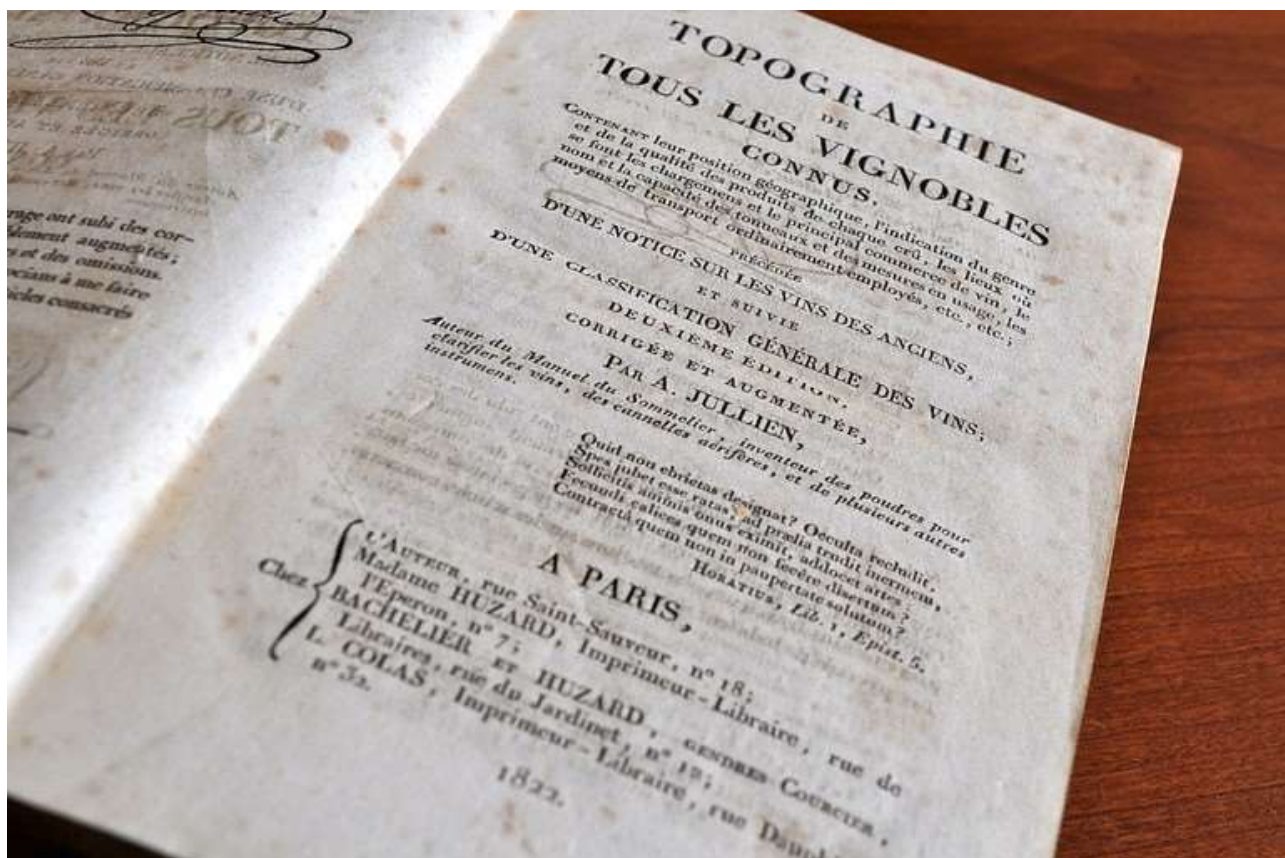


1820

Veuve Clicquot e a remuage

Foram diversos os produtores que influenciaram a produção de Champagne, mas ninguém como a viúva Nicola Barbe Clicquot Ponsardin. Foi ela quem desenvolveu o sistema de remuage para tirar os sedimentos de leveduras mortas da garrafa e o manteve em segredo até 1820. Foi somente depois de conhecida essa técnica que Champagne se tornou uma indústria de verdade.





1816

O primeiro guia de vinhos do mundo

Para muitos, André Jullien foi o primeiro crítico de vinhos do mundo. Em 1816, ele publicou um trabalho chamado Topographie de tous les Vignobles Connus em que, ambiciosamente, catalogou todos os vinhos do mundo e é a base da moderna literatura de vinhos. Sua obra classifica os vinhos em cinco categorias de qualidade e lista bebidas não somente da Europa, mas da Ásia, África e América praticamente desconhecidas.

1844

Ferreirinha

D. Antónia Adelaide Ferreira, conhecida como Ferreirinha, foi a grande dama do vinho português. Quando ficou viúva, decidiu investir em suas propriedades no Douro, plantando vinhas, adquirindo novas quintas, lutando contra pragas, contratando colaboradores etc. Criou um império, mas, antes de tudo, também ajudou no desenvolvimento do Douro, sendo respeitada por suas obras de caridade e filantropia.



1846 Primeiro Champagne Brut

Até meados do século XIX, os Champagnes eram extremamente doces com cerca de 150 gramas (ou mais) de açúcar na garrafa. Em 1848, um comerciante inglês provou um Champagne Perrier-Jouët da safra 1846 "nature", não adoçado, e imaginou que havia mercado para vinhos menos adocicados na Inglaterra. Nasceram os primeiros Brut, que ainda assim tinham cerca de 30 gramas de açúcar, mais que o dobro de hoje.



1850

Barolo

Durante a década de 1850, o Barolo, como hoje o conhecemos, começou a tomar forma. Até então, ele tinha sido um vinho doce sem qualquer prestígio. Na época, o Marquês Falleti, de Barolo, recrutou um enólogo francês, Louis Oudart, para mudar isso. Ele ajudou a transformar o Barolo em uma bebida seca que poderia envelhecer por anos, no estilo de Bordeaux.



1851

Oídio

Antes da filoxera, os vinhedos da Europa já estavam sendo ameaçados por outra praga que vinha devastando as paisagens vitivinícolas. O oídio surgiu em Bordeaux em 1851 e foi a primeira doença de grandes proporções. Apesar de ter durado pouco, ela fez com que houvesse um grande replantio, favorecendo a Cabernet Sauvignon em detrimento da Merlot na região.

1855

Classificação de Bordeaux

Napoleão III decide organizar uma Exposição Universal e pede para que os comerciantes de vinho façam uma lista com a classificação dos mais prestigiados vinhos de Bordeaux. Baseados no preço de venda dos Châteaux na época, eles criam a Classificação em cinco níveis diferentes que perdura até hoje e rege boa parte dos negócios da região.



1859

Primeiro leilão do Hospices de Beaune

O Hospices de Beaune foi fundado em 1443 como um hospital para o pobre e hoje se tornou uma entidade filantrópica. Durante anos, ela recebeu doações de terras que formam o Domaine des Hospices de Beaune com 61 hectares. Em 1859, ocorreu o primeiro leilão público de seus vinhos, que perdura até hoje e serve de parâmetro para estabelecer os preços dos vinhos da safra.



1861

Classificação dos vinhedos da Borgonha

O sucesso da Classificação de Bordeaux em 1855 fez com que se pensasse numa lista para as propriedades da Borgonha. Assim, Jules Lavalle escreveu, ainda em 1855, a obra "Histoire et Statistique de la Vignes et Des Grands Vins de la Côte d'Or", na qual enumerava os principais crus. Sua classificação foi formalizada em 1861 e ampliada em 1930 quando se criou o sistema de Denominações de Origem na França.



1862

Os ícones espanhóis

Por volta de 1850, a vitivinicultura espanhola aflorou, especialmente em duas regiões, La Rioja e Ribeira del Duero. Luciano de Murrieta e Dom Camilo Hurtado de Amezaga, Marquês de Riscal, foram os pioneiros em Rioja. Ambos estiveram em Bordeaux e ajudaram a aperfeiçoar o vinho espanhol. O primeiro queria copiar apenas as técnicas bordalesas, o segundo, o blend, e implantou castas francesas na região. Em 1862, nasceram seus primeiros vinhos. Três anos depois, Riscal foi o primeiro vinho não francês a vencer uma competição em Bordeaux. Em 1864, Don Eloy Lecanda y Chaves funda a Bodega Vega Sicilia, em Ribera del Duero, também trazendo castas francesas para a região.

1862

Pasteurização

Em 1862, o imperador Luís Napoleão convocou o maior cientista da França, Louis Pasteur, para ajudar a solucionar o problema que fazia com que os vinhos se tornassem intragáveis. Nessa busca, Pasteur descobriu, entre outras coisas, que a fermentação do vinho ocorria pela ação das leveduras. Por fim, criou o método de pasteurização, que consiste em aquecer o vinho na garrafa por tempo suficiente para matar as bactérias sem afetar o sabor.



1863

Filoxera

Em 1863, aportava no Rhône a maior praga que o mundo do vinho já testemunhou. Em 25 anos, a filoxera, um inseto sugador de seiva comum em vinhas americanas, simplesmente devorou cerca de quatro quintos de todos os vinhedos de espécies vitis vinífera da Europa e do mundo, levando cepas à extinção. Ela mudou permanentemente a forma como se cultivam as videiras, obrigando os produtores a enxertarem as castas viníferas sobre cavalos de vinhas americanas resistentes à praga.

1865

Brunello di Montalcino

Os primórdios de Brunello di Montalcino são de meados do século XIX, quando a família Biondi Santi passou a investir em um clone de Sangiovese para criar um vinho de longa guarda. Um dos mais célebres vinhos de Clementi Santi foi da safra 1865, feito com Brunello. Mas foi seu neto, Ferruccio, quem criou as bases de produção dos vinhos locais e leva a alcunha de ser o “inventor de Brunello”. A fama mundial desses vinhos, contudo, só começou na década de 1980.



1872

Barão Bettino Ricasoli e a receita do Chianti

A história de Chianti é antiga, remonta à Idade Média, mas as bases de seu vinho como conhecemos hoje é de 1872, quando o Barão Bettino Ricasoli herdou uma propriedade em Brolio, na Toscana, e passou a se dedicar ao cultivo da uva e produção de vinho. O futuro Primeiro Ministro italiano recomendou o uso de três variedades: Sangiovese (70%), Canaiolo e Malvasia, fórmula que foi finalmente estabelecida em 1967, quando da Denominação de Origem Controlada de Chianti.



1876

A primeira cuvée prestige

Em 1876, Louis Roederer criou a Champagne Cristal – considerada a primeira cuvée prestige do mundo – a pedido de seu principal cliente, o czar Alexandre II, da Rússia. Diferentemente do costume da época, a garrafa era de cristal transparente (daí o nome). Anos depois, vinhos sob encomenda a pedido de clientes, tornaram-se corriqueiros.



1880

UC Davis

O departamento de viticultura e enologia da Universidade da Califórnia foi estabelecido em 1880, mas só passou para o campus de Davis em 1935, a partir da revogação da Lei Seca norte-americana. Desde então, tornou-se o principal centro de pesquisas de vinho no mundo.

1907

Método Charmat

O método Charmat (com segunda fermentação em tanques) para a produção de espumantes foi inventado em 1895 pelo enólogo italiano Federico Martinotti – por isso também é conhecido como Método Italiano, pois é amplamente usado nos Prosecco – mas só foi patenteado em 1907 pelo francês Eugène Charmat. Este processo revolucionou a indústria de espumantes, tornando a produção muito mais barata.





1913

O primeiro espumante brasileiro

Em 1913, o imigrante italiano Manuel Peterlongo, que havia chegado ao Brasil em 1899, produz o primeiro espumante no país. A vinícola Peterlongo é fundada dois anos depois. Era o início de uma tradição de espumantes no Brasil.

1922

Descoberta da tumba de Tutancâmon

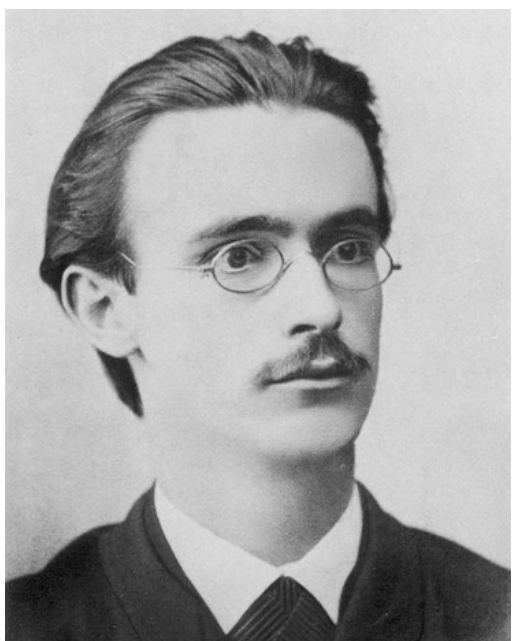
A descoberta da tumba intacta de Tutancâmon em 1922 pelo arqueólogo Howard Carter foi importante para mostrar como os egípcios tratavam o vinho. Na época, cerca de 1100 anos antes de Cristo, os vinhedos já eram nomeados e qualificados, além de os vinhos serem safrados, com indicação do enólogo que o fez. Descobriu-se também que havia três tipos de vinho na tumba: tinto, doce e branco, uma surpresa, pois se imaginava que a produção de brancos era mais recente.



1924

Agricultura biodinâmica

Em 1924, durante um congresso, o filósofo austríaco Rudolph Steiner introduz os princípios da agricultura biodinâmica, que prega a harmonia dos elementos naturais, levando em conta influências das fases lunares no desenvolvimento das plantas. Suas ideias logo passaram a ser utilizadas por viticultores das mais diversas partes do mundo.



1924

Barão Philippe de Rothschild e o mis en bouteille au Château

O Barão Philippe de Rothschild, do Château Mouton-Rothschild, foi um homem obstinado e visionário. Em 1924, ele decidiu engarrafar 100% da safra em sua propriedade, criando o padrão até hoje seguido pelos bordaleses. Não contente com o status de Second Cru do Mouton, trabalhou anos a fio para que a Classificação de 1855 fosse alterada até que, em 1973, sua propriedade passou a integrar o grupo dos Premier Crus.



1929

As cooperativas no Brasil

Depois da crise de 1929, produtores resolvem se unir para formar cooperativas, um modelo que perdura até hoje e ajudou a alavancar a indústria do vinho no Brasil. Em 1931, nascem duas das mais importantes cooperativas em atuação ainda hoje, a Aurora e a Garibaldi.



1940

A onda varietal

Os grandes vinhos franceses sempre foram as referências mundiais. Vinhos brancos eram rotulados de Chablis, blends tintos de Bordeaux, espumantes de Champagne por produtores do mundo todo. Na década de 1940, porém, os críticos e empresários do ramo do vinho, Frank Schoonmaker e Alexis Lichine, passaram a incentivar o uso do nome das variedades nos rótulos para facilitar o entendimento por parte do consumidor. Eles instituíram isso na Almadén na época. No entanto, a prática só se tornou corriqueira nos anos 1960, quando Mondavi rotulou seus vinhos como varietais.





1945

Fim da II Guerra Mundial com safra histórica

A vitivinicultura europeia sofreu muito durante as duas guerras mundiais, com vinhedos devastados (como em Champagne, por exemplo) e safras medíocres, além de toda a pilhagem alemã. Os produtores franceses viram seus trabalhadores sendo mortos durante a colheita e precisaram esconder seus tesouros. Foram premiados com uma safra histórica em 1945.

1946

Émile Peynaud

Émile Peynaud é considerado o pai da enologia moderna. Professor na Universidade de Bordeaux, ele ajudou a mudar a cara da enologia nos últimos 50 anos, introduzindo a ideia de selecionar somente grãos perfeitamente maduros na produção dos vinhos, a fermentação em separado de vinhos de diferentes terroirs, além de um maior controle da fermentação malolática. Seus ensinamentos foram cruciais para a evolução dos vinhos nos últimos anos e ele teve diversos seguidores, entre eles Michel Rolland.



1951

Beaujolais Nouveau

O fenômeno do Beaujolais Nouveau foi criado em 1951 e tinha por objetivo capitalizar os vinhateiros rapidamente, uma vez que o vinho era comercializado no mesmo ano da colheita. Em 1985, a data do lançamento simultâneo mundial foi estabelecida na terceira quinta-feira de novembro, em uma das jogadas de marketing mais fantásticas do mundo do vinho.



1951

Grupos internacionais se instalam no Brasil

Em 1951, a vinícola francesa Georges Aubert se instala no Brasil e aí começa uma nova fase na indústria do vinho nacional, que se consolida na década 1970 com diversas empresas estrangeiras investindo aqui, como a Chandon, Almadén, Cinzano, Martini. O conhecimento dos estrangeiros ajudou a desenvolver a vitivinicultura local.

1956

Bag-in-Box

Os primeiros sistemas bag-in-box comerciais foram inventados por William Scholle em 1955 e patenteado no ano seguinte. Eram usados para transportar ácidos de bateria. A primeira vez que foi usado para envasar vinho foi na década de 1960. Em 1965, o produtor australiano Thomas Angove patenteou uma primeira versão para carregar a bebida. Dois anos depois, um modelo mais conveniente foi patenteado pela Penfolds.





1960

Tanques de inox

O uso de tanques de inox vem do começo do século XX. No entanto, foi durante a década de 1960 que eles passaram a ser usados em larga escala pela indústria do vinho, por serem muito mais fáceis de controlar a temperatura, entre outros benefícios.

1961

A garrafa mais antiga

Em 1961, ocorreu a prova da garrafa de vinho mais antiga de que se tem notícia. Um Steinwein (um vinho doce alemão) de 421 anos, elaborado, portanto, na longínqua safra de 1540. O líquido cor marrom, contudo, sobreviveu pouco depois de aberto em uma degustação para poucos convidados em Londres.



1961

Angelo Gaja e o Barbaresco

Em 1961, Angelo Gaja entrou nos negócios de sua família e transformou Barbaresco em um ícone mundial. Em 1967, ele produziu o primeiro Barbaresco single vineyard, o Sorì San Lorenzo. Ele também foi um dos primeiros a plantar variedades francesas na região e a produzir vinhos com elas. Um revolucionário.

1966

Robert Mondavi

A influência de Robert Mondavi na vitivinicultura norte-americana foi decisiva. Desde 1966, quando foi fundada, ela ajudou a trilhar os caminhos da indústria no país, especialmente da Califórnia, trazendo de fora e adaptando para os Estados Unidos todas as principais tecnologias e tendências da Europa.



1970

Supertoscanos

Por volta da década de 1970, com a decadência do nome de Chianti, alguns produtores acreditavam que era necessário mudanças e introduzir novas variedades. Na época, Mario Incisa della Rocchetta, da Tenuta San Guido, e Piero Antinori passaram a desenvolver vinhos "fora da lei", acrescentando a proibida Cabernet Sauvignon ao blend com Sangiovese. Nasceram os Supertoscanos. Alguns apontam o Sassicaia 1968 como o primeiro, outros, o Tignanello 1971.



1972

Tampa de rosca

As primeiras tampas de rosca foram criadas na década de 1960. Os primeiros a usarem comercialmente esse modelo de vedação foram produtores suíços (especificamente a vinícola Hammel, em 1972) que estavam preocupados por muitos de seus vinhos apresentarem defeitos de rolha (bouchonée). No final dos anos 1970, produtores da Austrália adotaram a novidade em peso.

1973

Michel Rolland

Em 1973, Michel Rolland começou um laboratório de enologia na margem direita de Bordeaux, em Libourne. Seus primeiros clientes incluíam famosos châteaux bordaleses como Angélus, por exemplo. Seus vinhos logo caíram no gosto de Parker, recebendo altas pontuações, e, com isso, produtores mundo afora passaram a contratá-lo como consultor. Com mais de 100 clientes, ele é o enólogo mais famoso do mundo atualmente. Seu trabalho no Brasil fez com que a Merlot se tornasse uma das principais referências na vitivinicultura nacional.



1976

Julgamento de Paris

Às 3h da tarde de 24 de maio de 1976, o mapa mundi do vinho começou a mudar. Naquela tarde, Steven Spurrier propôs uma degustação às cegas entre alguns dos mais prestigiados vinhos franceses contra desconhecidos norteamericanos. Apesar de os jurados serem franceses, os vinhos ianques venceram. O mundo descobriu que era possível fazer grandes vinhos fora da França.

1978

A primeira Wine Advocate

A paixão de Robert Parker, um advogado de Baltimore, pelo vinho se tornou tamanha que ele decidiu começar uma newsletter chamada The Wine Advocate. Ele foi o primeiro a introduzir o sistema de 100 pontos e também a fazer resenhas mais descritivas, enumerando características sensoriais dos vinhos. Logo, ele se tornou o principal crítico de vinhos do mundo.



1979

Vin de Garage

Em 1979, Jacques Thienpont assumiu o Château Le Pin e passou a produzir um vinho em quantidades minúsculas sem muita intervenção e sem se preocupar com o estilo bordelês, no porão de sua fazenda. Ele foi um dos precursores do vinho de garagem e desse movimento que explodiu, em meados dos anos 1990, com o "rebelde Saint-Émilion", Jean-Luc Thunevin e seu Château Valandraud, de apenas 1 hectare. Seus vinhos receberam altas pontuações e passaram a ser cultuados.



1978

Saul Galvão

As primeiras colunas sobre enogastronomia de Saul Galvão foram escritas no Jornal da Tarde em 1978. Logo, ele se tornou uma referência da crítica no Brasil. Seu pioneirismo abriu as portas para o vinho na grande mídia.



1979

Opus One, Miguel Torres e Almaviva

Depois do Julgamento de Paris, em 1976, quando os produtores do Velho Mundo perceberam que o Novo Mundo podia produzir grandes vinhos, alguns decidiram investir diretamente nessas novas terras. Um dos primeiros foi o Barão Philippe de Rothschild, visionário dono do Mouton, que iniciou uma joint-venture, em 1979, nos Estados Unidos com o mais proeminente produtor de lá, Robert Mondavi, para criar um vinho ícone com uvas do Novo Mundo, porém sob os preceitos do Velho. No mesmo ano, Miguel Torres começou seu empreendimento no Chile – sendo o primeiro a introduzir tanques de inox no país. Pouco mais de 20 anos depois, a Baronesa Philippine fez uma joint-venture com o grupo chileno Concha y Toro para iniciar Almaviva.





1980

Vinhos finos no Nordeste do Brasil e nascimento da SBAV e ABS

Nos anos 1950, a empresa Cinzano já produzia vinhos no Nordeste brasileiro. Mas a fabricação de vinhos finos só começou na década de 1980, com a Vinícola Vale do São Francisco em parceria com a Maison Forestier. Em seguida, vieram investimentos da empresa portuguesa Dão Sul e da Miolo, do Rio Grande do Sul, hoje dois expoentes na região. Ainda na década de 1980, surgiram duas das mais representativas entidades de fomento à cultura do vinho no país, a Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho, em 1980, e a Associação Brasileira de Sommeliers, em 1989.



1982

Nicolás Catena Zapata

Nicolás Catena Zapata é o maior nome do vinho argentino. Depois de ter passado um período nos Estados Unidos, no começo dos anos 1980, em sua volta à Argentina ele ajudou a introduzir os vinhedos em altitudes acima de 1.500 metros, as técnicas modernas de vitivinicultura, assim como também os primeiros vinhedos de Malbec com seleção de clones argentinos no país. Em 2009, foi considerado o "homem do ano" no mundo do vinho pela revista Decanter.



1982

Safra histórica em Bordeaux

Depois de uma série de safras medíocres, Bordeaux teve um ano perfeito. Uma colheita enorme e de qualidade que foi celebrada por Robert Parker (seus primeiros vinhos 100 pontos) e atraiu a atenção do mercado norte-americano. Para muitos, 1982 marcou o começo do mercado especulativo de vinhos finos no mundo.

1985

A garrafa mais cara do mundo

Em 1985, a casa de leilões Christie's vendeu a garrafa de vinho mais cara do mundo, um Château Lafite 1787, que continha as iniciais de Thomas Jefferson, por mais de US\$ 150 mil. Até aí, nada demais, porém, tempos depois, um comprador duvidou da autenticidade dos vinhos, que, até hoje, não foi comprovada. Foi depois disso que produtores do mundo todo passaram a se preocupar cada vez mais com sistemas antifraude.



1987

O primeiro Enólogo voador

A primeira notícia que se tem de um enólogo-voador (flying winemaker) é de 1987, quando o australiano Nigel Sneyd foi para uma vinícola de Bergerac ajudar uma cooperativa de vitivinicultores a produzir 5 mil caixas de Sémillon seco que, no ano seguinte, ganharia diversos prêmios. O modelo de consultoria enológica logo passou a ser difundido mundo afora.



1993

Primeira Avaliação Nacional de Vinhos

Durante as décadas de 1970 e 80, surgem as principais associações de enólogos, sommeliers e enófilos no Brasil. Em 1993, a Associação Brasileira de Enologia promove a primeira Avaliação Nacional de Vinhos, evento que reúne os principais players da indústria nacional e que serve de parâmetro para avaliar sua evolução qualitativa, ano a ano.

1994

Redescoberta da Carménère no Chile

Depois da passagem da filoxera na Europa em meados do século XIX, algumas castas foram consideradas extintas, entre elas, a Carménère, comumente usada no blend bordelês. Em 1994, um ampelógrafo francês, Jean-Michel Boursiquot, em visita à vinha Carmen, no Chile, percebeu que a variedade conhecida como Chilean Merlot, na verdade era a Carménère. Assim começou a saga desta casta, hoje um dos símbolos da vitivinicultura chilena.



1995

Penfolds Grange

Em 1995, o vinho australiano Penfolds Grange da safra 1990 foi eleito o melhor vinho do ano. Foi a primeira vez que a prestigiada revista Wine Spectator elegeu uma bebida de fora da França ou da Califórnia. Logo o vinho se tornou o maior ícone da Austrália.



1996 Expovinis

Em 1996, ocorreu a primeira edição da Expovinis, a feira de vinhos que se tornaria a maior da América Latina. Em 2014, ela chega ao seu 18o ano, sendo uma das principais referências do mercado brasileiro, porta de entrada para diversos produtores internacionais e vitrine para vinícolas nacionais e importadores.





1999

A vitivinicultura fina no Brasil

A grande virada da vitivinicultura no Brasil ocorreu na década de 1990, quando foram implantadas técnicas modernas de vinificação e os vinhedos foram reconvertidos. A safra 1999 se tornou um marco qualitativo na história do vinho nacional.

1999

Lote 43

Na safra de 1999, a vinícola Miolo resolveu lançar o vinho Lote 43, um dos primeiros ícones do Brasil, feito com uvas do primeiro vinhedo adquirido pelo imigrante Giuseppe Miolo, quando de sua chegada ao país. Sob o comando de Adriano Miolo, a empresa hoje é o maior grupo de vinhos do Brasil.



2002

Wines of Brasil e as exportações

Começa o embrião do projeto Wines of Brasil, uma parceria entre a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos e o Instituto Brasileiro do Vinho. Em pouco mais de 10 anos, as exportações tiveram crescimento expressivo, atingindo 1,51 milhão de litros em 2013.

2003

Douro Boys

A transformação do Douro vem desde a década de 1990, porém, em 2003, surgiu o Douro Boys, um grupo de cinco amigos que representavam algumas das maiores casas de Vinho do Porto, mas que decidiram revolucionar a região, apostando no potencial dos vinhos tintos. Seu trabalho fez com que hoje o Douro não fosse somente a fonte de excelentes Portos, mas de tintos grandiosos.



2004

Cata de Berlim

Quase 30 anos depois do Julgamento de Paris, Eduardo Chadwick e Steven Spurrier resolveram promover o "Berlim Tasting", uma prova que reuniu os vinhos de Chadwick contra outros 10 grandes ícones da França e da Itália na capital alemã. No final daquele dia 23 de janeiro de 2004, os 36 jornalistas presentes elegeram dois chilenos como os melhores. Uma nova prova de que o Novo Mundo podia competir em pé de igualdade com o Velho.

2005

Safras históricas em Bordeaux e no Brasil - Nascimento da Revista ADEGA

Cada vez mais o vinho atrai a atenção dos consumidores brasileiros que estão sedentos não somente por essa bebida encantadora, mas também por informação especializada de qualidade. Dessa forma, nasce ADEGA, a maior e mais respeitada publicação de vinhos no Brasil. No mesmo ano, Bordeaux celebra sua safra mais especial – que atingiu os maiores preços de todos os tempos – e o Brasil também comemora com uma colheita histórica.



2008

Primeiro Wine of the Year sul-americano

Em 2008, a prestigiada publicação Wine Spectator divulgou sua lista dos melhores vinhos do ano e apontou o chileno Clos Apalta, da safra 2005, como o melhor. Foi a primeira vez em mais de 20 anos que um vinho de fora da Europa, Estados Unidos e Austrália recebeu essa honraria, tornando-se um ícone imediatamente.



2010 Chile no top 10

Nos últimos anos, a Concha y Toro aparece constantemente entre as principais empresas e marcas do mundo em pesquisas de institutos e publicações especializadas em vinho. É a única sul-americana a concorrer diretamente com as gigantes norte-americanas como Gallo e Mondavi, além das australianas Yellow Tail e Jacob's Creek, por exemplo. De principal força do vinho na América do Sul, a empresa vai se tornando referência mundial.



2010

Almanaque do Vinho

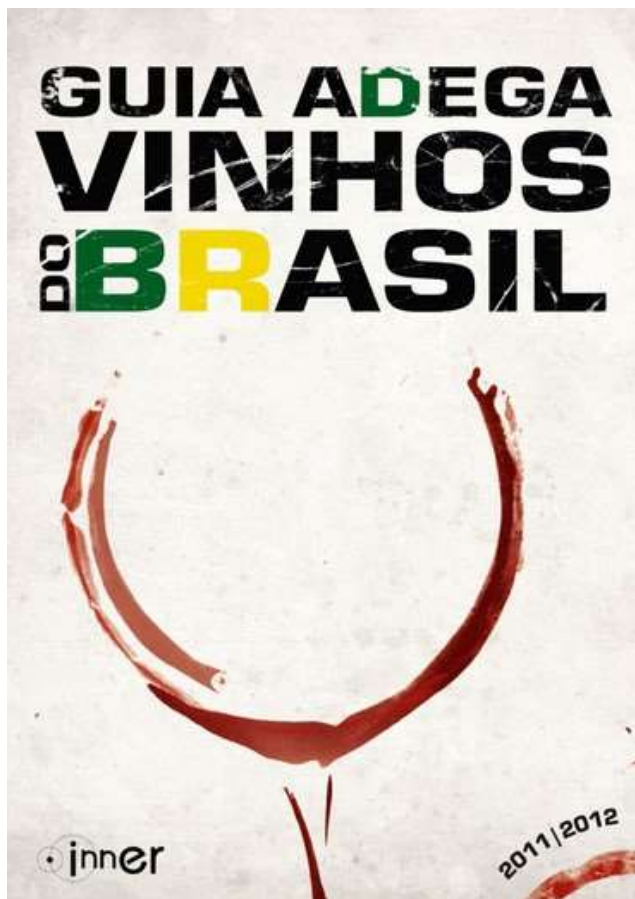
Em agosto de 2010, a Inner Editora lançou o Almanaque do Vinho, uma publicação ideal para o público que está dando seus primeiros passos em direção ao fascinante mundo do vinho. De maneira clara e objetiva, a revista bimestral traz os conhecimentos essenciais para quem quer aproveitar ainda mais esse universo fascinante, com uma seleção dos melhores vinhos aos melhores preços.



2011

Guia ADEGA Vinhos do Brasil

Em 2011, a Inner Editora lançou a primeira edição de um guia independente dedicado à produção brasileira de vinhos finos, o Guia ADEGA – Vinhos do Brasil, que, nos últimos quatro anos, tem sido o mais completo e atualizado catálogo de vinhos nacionais, atestando a crescente qualidade dos produtos elaborados por aqui. Um verdadeiro tributo à indústria vitivinícola do Brasil.



2011

Regulamentação da profissão de sommelier no Brasil

Em 26 de agosto de 2011, depois de muito pleitear, a categoria dos sommeliers finalmente conseguiu que a profissão fosse reconhecida e regulamentada no Brasil, um grande passo para a profissionalização do serviço do vinho no país.





2012

Não à salvaguarda

No dia 15 de março de 2012, foi dada entrada no pedido (pelos produtores nacionais) de salvaguarda para a importação de vinhos no Brasil. Isso gerou uma das maiores celeumas na indústria, mas culminou na união de todos os setores em prol do vinho, com a revogação do pedido em outubro.

2012

Primeira Denominação de Origem do Brasil

Foi no dia 11 de setembro de 2012 que o Brasil conquistou sua primeira Denominação de Origem para vinhos. A D.O. Vale dos Vinhedos já vinha sendo analisada pelo INPI desde 2010 e, diante da seriedade do trabalho dos produtores da região, deferiu o pedido. A Denominação segue uma série de regras para garantir a qualidade e procedência dos vinhos do Vale e abre caminho para outras áreas vitivinícolas nacionais pleitearem esse benefício.

2012

Primeira Wine Run

Seguindo a tendência mundial de corridas temáticas, em setembro de 2012, foi realizada a primeira Wine Run, uma meia-maratona cujo percurso atravessou o Vale dos Vinhedos. O sucesso do evento foi tamanho que, em 2013, duas provas foram realizadas, em Bento Gonçalves e no Vale do São Francisco.



Por Arnaldo Grizzo

Publicado em 20 de Junho de 2016 às 16:00