



[Página Inicial](#) > História do Vinho

História do Vinho

Não se pode apontar precisamente o local e a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, do mesmo modo que não sabemos quem foi o inventor da roda. Uma pedra que rola é um tipo de roda; um cacho de uvas caído, potencialmente, torna-se, um tipo de vinho. O vinho não teve que esperar para ser inventado: ele estava lá, onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas em um recipiente que pudesse reter seu suco.

Há 2 milhões de anos já coexistiam as uvas e o homem que as podia colher. Seria, portanto, estranho se o "acidente" do vinho nunca tivesse acontecido ao homem nômade primitivo. Antes da última Era Glacial houve seres humanos cujas mentes estavam longe de ser primitivas como os povos Cro-Magnon que pintaram obras primas nas cavernas de Lascaux, na França, onde os vinhedos ainda crescem selvagem. Esses fatos fazem supor que, mesmo não existindo evidências claras, esses povos conheceram o vinho, .

Os arqueologistas aceitam acúmulo de sementes de uva como evidência (pelo menos de probabilidade) de elaboração de vinhos. Escavações em Catal Hüyük (talvez a primeira das cidades da humanidade) na Turquia, em Damasco na Síria, Byblos no Líbano e na Jordânia revelaram sementes de uvas da Idade da Pedra (Período Neolítico B), cerca de 8000 a.C. As mais antigas sementes de uvas cultivadas foram descobertas na Geórgia (Rússia) e datam de 7000 - 5000 a.C. (datadas por marcação de carbono). Certas características da forma são peculiares a uvas cultivadas e as sementes descobertas são do tipo de transição entre a selvagem e a cultivada.

A videira para vinificação pertence a espécie *Vitis vinifera* e suas parentes são a *Vitis rupestris*, a *Vitis riparia* e a *Vitis aestivalis*, mas nenhuma delas possui a mesma capacidade de acumular açúcar na proporção de 1/3 do seu volume, nem os elementos necessários para a confecção do vinho. A videira selvagem possui flores machos e fêmeas, mas raramente ambas na mesma planta. A minoria das plantas são hermafroditas e podem gerar uvas, mas quase a metade do número produzido pelas fêmeas. Os primeiros povos a cultivar a videira teriam selecionado as plantas hermafroditas para o cultivo. A forma selvagem pertence a subespécie *sylvestris* e a cultivada à subespécie *sativa*.

As sementes encontradas na Geórgia foram classificadas como *Vitis vinifera* variedade *sativa*, o que serve de base para o argumento de que as uvas eram cultivadas e o vinho presumivelmente elaborado. A idade dessas coincide com a passagem das culturas avançadas da Europa e do Oriente Próximo de uma vida nômade para uma vida sedentária, começando a cultivar tanto quanto caçavam. Nesse período começam também a surgir, além da pedra, utensílios de cobre e as primeiras cerâmicas nas margens do Mar Cáspio.

O kwervri (um jarro de argila), existente no museu de Tbilisi, na Geórgia, datado de 50000 - 6000 a.C., é outra evidência desse período. No mesmo museu existem pequenos segmentos e galhos de videiras, datadas de 3000 a.C., e que parecem ter sido parte dos adornos de sepultamento, talvez com significado místico de serem transportadas para o mundo da morte

onde poderia ser plantada e dar novamente prazer.

Além das regiões ao norte dos Caucásos (Georgia e Armenia), a videira também era nativa na maioria das regiões mais ao sul, existindo na Anatólia (Turquia), na Pérsia (Irã) e no sul da Mesopotâmia (Iraque), nas montanhas de Zagros, entre o Mar Cáspio e o Golfo Pérsico. É possível que as videiras da região dos Cáucos, tenham sido levadas pelos fenícios da região onde hoje é o Líbano para toda a Europa e seriam as ancestrais de várias das atuais uvas brancas. Recentemente, foi encontrada no Irã (Pérsia), uma ânfora de 3.500 anos de contendo no seu interior uma mancha residual de vinho.

É provável que o Egito recebia suas videiras, pelo rio Nilo, de Canaã (Líbano, Israel, Jordânia e parte da Síria) ou da Assíria (Parte do Iraque e da Arábia Saudita) ou, ainda da região montanhosa da Núbia ou da costa norte da África.

As ilhas gregas foram provavelmente os principais exportadores de vinho, sendo a ilha de Chios, situada ao leste, próxima ao litoral da Lídia, a mais importante delas e a que possuía o melhor vinho. As suas ânforas características foram encontradas em quase todas as regiões por onde os gregos fizeram comércio, tais como: Egito, França, Bulgária, Itália e Rússia. Também a ilha de Lesbos, ao norte de Chios possuía um vinho famoso e, provavelmente, foi a fonte do Pramnian, o equivalente grego do fantástico vinho búlgaro Tokay Essenzia.

Provavelmente havia predileção pelos vinhos doces (Homero descreve uvas secadas ao sol), mas haviam vários tipos diferentes de vinho. Laerte, o pai de Odisseu, cujos vinhedos eram seu orgulho e alegria, vangloriava-se de ter 50 tipos cada um de um tipo diferente de uva. Com relação à prática de adicionar resina de pinheiro no vinho, utilizada na elaboração do moderno Retsina, parece que era rara na Grécia Antiga. No entanto, era comum fazer outras misturas com os vinhos e, na verdade, raramente eram bebidos puros. Era normal adicionar-se pelo menos água e, quanto mais formal a ocasião e mais sofisticada a comida, mais especiarias aromáticas eram adicionadas ao vinho.

O amor dos gregos pelos vinhos pode ser avaliado pelos "Simpósios", cujo significado literal é "bebendo junto". Eram reuniões (daí o significado atual) onde as pessoas se reuniam para beber vinho em salas especiais, reclinados confortavelmente em divãs, onde conversas se desenrolavam num ambiente de alegre convívio. Todo Simpósio tinha um presidente cuja função era estimular a conversação. Embora muitos Simpósios fossem sérios e constituídos por homens nobres e sábios, havia outros que se desenvolviam em clima de festa, com jovens dançarinas ao som de flautas.

Entre as muitas evidências da sabedoria grega para o uso do vinho são os escritos atribuídos a Eubulus por volta de 375 a.C. : "Eu preparo três taças para o moderado: uma para a saúde, que ele sorverá primeiro, a segunda para o amor e o prazer e a terceira para o sono. Quando essa taça acabou, os convidados sábios vão para casa. A quarta taça é a menos demorada, mas é a da violência; a quinta é a do tumulto, a sexta da orgia, a sétima a do olho roxo, a oitava é a do policial, a nona da ranzinze e a décima a da loucura e da quebradeira dos móveis."

O uso medicinal do vinho era largamente empregado pelos gregos e existem inúmeros registros disso. Hipócrates fez várias observações sobre as propriedades medicinais do vinho, que são citadas em textos de história da medicina.

Além dos aspectos comercial, medicinal e hedônico o vinho representava para os gregos um elemento místico, expresso no culto ao deus do vinho, Dionísio ou Baco ou Líber. Entre as várias lendas que cercam a sua existência, a mais conhecida é aquela contada na peça de Eurípides. Dionísio, nascido em Naxos, seria filho de Zeus (Júpiter), o pai dos deuses, que vivia no Monte Olimpo em Thessaly e da mortal Sêmele, a filha de Cadmus, o rei de Tebas. Semele, ainda no sexto mês de gravidez, morreu fulminada por um raio proveniente da intensa luminosidade de Zeus. Dionísio foi salvo pelo pai que o retirou do ventre da mãe e o costurou-o na própria coxa onde foi mantido até o final da gestação. Dionísio se confunde com vários outros deuses de várias civilizações, cujos cultos teriam origem há 9.000 anos. Originalmente, era apenas o deus da vegetação e da fertilidade e gradualmente foi se tornando o deus do vinho, como Baco deus originário da Lídia.

O vinho chegou no sul da Itália através dos gregos a partir de próximo de 800 a.C. No entanto, os etruscos, já viviam ao norte, na região da atual Toscana, e elaboravam vinhos e os comercializavam até na Gália e, provavelmente, na Borgonha. Não se sabe, no entanto se eles trouxeram as videiras de sua terra de origem (provavelmente da Ásia Menor ou da Fenícia) ou se cultivaram uvas nativas da Itália, onde já havia videiras desde a pré-história. Deste modo, não é possível dizer quem as usou primeiro para a elaboração de vinhos. A mais antiga ânfora de vinho encontrada na Itália

é etrusca e data de 600 a.C.

O ponto crítico da história do vinho em Roma foi a vitória na longa guerra com o Império de Cartago no norte da África para controlar o Mediterrâneo Ocidental entre 264 e 146 a.C. Após as vitórias sobre o general Anibal e, a seguir, sobre os macedônios e os Sírios, houve mudanças importantes.

Os romanos começaram a investir na agricultura com seriedade e a vitivinicultura atingiu seu clímax. O primeiro a escrever sobre o tema foi o senador Catão em sua obra "De Agri Cultura". No entanto, irônica e, o mais famoso manual foi escrito por um cartaginês, Mago, e traduzido para o latim e para o grego. O manual de Mago, mais do que qualquer outro estudo, estimulava a plantação comercial de vinhedos a substituição de pequenas propriedades por outras maiores.

Uma data importante no progresso de Roma foi 171 a.C., quando foi aberta a primeira padaria da cidade, pois até então os romanos se alimentavam de mingau de cereais. Agora Roma comia pão e certamente a sede por vinho iria aumentar. Começava uma nova era e apreciavam os "primeiro-cultivo" vinhos de qualidade de vinhedos específicos, equivalentes aos "grands crus" de hoje. Na costa da Campania, mais exatamente na baía de Nápoles e na península de Sorrento estavam os melhores vinhedos. Dessa época é o maravilhoso "Opimiano" (em homenagem ao consul Opimius) safra de 121 a.C. do vinhedo Falernum que foi consumido, conforme registros históricos até 125 anos depois. Ainda assim, os vinhos gregos ainda eram considerados pelos romanos os melhores.

No império de Augusto (27 a.C. - 14 d.C.) a indústria do vinho estava estabelecida em toda a extensão da Itália que já exportava vinhos para a Grécia, Macedônia e Dalmácia). Todos os "grands crus" vinham da região entre Roma e Pompéia, mas a região da costa adriática era também importante, em especial pelas exportações. Pompéia ocupava uma posição de destaque, podendo ser considerada a Bordeaux do Império Romano e era a maior fornecedora de vinhos para Roma. Após a destruição de Pompéia pela erupção do Vesúvio no ano 79 d.C., ocorreu uma louca corrida na plantação de vinhedos onde quer que fosse. Plantações de milho tornaram-se vinhedos, provocando um desequilíbrio do fornecimento a Roma, desvalorização das terras e do vinho.

No ano 92 d.C., o imperador Domiciano editou um decreto proibindo a plantação de novos vinhedos e de vinhedos pequenos e mandando destruir metade dos vinhedos nas províncias ultramarítimas. O decreto parece visar a proteção do vinho doméstico contra a competição do vinho das províncias e manter os preços para o produtor. O decreto permaneceu até 280 d.C., quando o imperador Probus o revogou.

Tudo que se queira saber sobre a vitivinicultura romana da época está no manual "De Re Rustica" (Sobre Temas do Campo), de aproximadamente 65 d.C, de autoria de um espanhol de Gades (hoje Cádiz), Lucius Columella. O manual chega a detalhes como: a produção por área plantada (que, surpreendentemente, é a mesma dos melhores vinhedos da França de hoje), a técnica de plantio em estacas com distância de dois passos entre elas (mais ou menos a mesma técnica usada hoje em vários vinhedos europeus), tipo de terreno, drenagem, colheita, prensagem, fermentação, etc

Quanto ao paladar, os romanos tinham predileção pelo vinho doce, daí fazerem a colheita o mais tardiamente possível, ou, conforme a técnica grega, colher o fruto um pouco imaturo e deixá-lo no sol para secar e concentrar o açúcar (vinhos chamados "Passum"). Outro modo de obter um vinho mais forte e doce era ferver, aumentando a concentração de açúcar (originando o chamado "Defrutum") ou ainda adicionar mel (originava o "Mulsu"). Preparavam também o "semper mustum" (mosto permanente), um mosto cuja fermentação era interrompida por submersão da ânfora em água fria e, portanto, contendo mais açúcar. Esse método é o precursor do método de obtenção do "Süssreserve" das vinícolas alemãs.

Ainda no tocante ao paladar, é interessante lembrar que os romanos sempre tiveram predileção por temperos fortes na comida e também se excediam nas misturas com vinhos que eram fervidos em infusões ou macerações com ervas, especiarias, resinas e denominados "vinhos gregos" em virtude dos gregos raramente tomarem vinhos sem temperá-los. Plínio, Columella e Apício descrevem receitas bastante exóticas.

Quanto a idade, alguns vinhos romanos se prestavam ao envelhecimento, os fortes e doces expostos ao ar livre e os mais fracos contidos em jarras enterrados no chão. Um recurso usado para envelhecer o vinho era o "fumarium", um quarto de defumação onde as ânforas com vinho eram colocadas em cima de uma lareira e o vinho defumado, tornando-se mais pálido, mais ácido e com cheiro de fumaça.

Galeno (131-201 d.C.), o famoso grego médico dos gladiadores e, posteriormente médico particular do imperador Marco Aurelio, escreveu um tratado denominado "De antidotos" sobre o uso de preparações à base de vinho e ervas, usadas como antidotos de venenos. Nesse tratado existem considerações perfeitas sobre os vinhos, tanto italianos como gregos, bebidos em Roma nessa época: como deveriam ser analisados, guardados e envelhecidos

A maneira de Galeno escolher o melhor era começar com vinhos de 20 anos, que se esperava serem amargos, e, então, provar as safras mais

novas até chegar-se ao vinho mais velho sem amargor. Segundo Galeno, o vinho "Falerniano" era ainda nessa época o melhor (tão famoso que era falsificado com frequência) e o "Surrentino" o igualava em qualidade, embora mais duro e mais austero. A palavra "austero" é usada inúmeras vezes nas descrições de Galeno para a escolha dos vinhos e indica que o gosto de Roma estava se afastando dos vinhos espessos e doces que faziam da Campania a mais prestigiada região. Os vinhedos próximos a Roma, que anteriormente eram desprestigiados por causa de seus vinhos ásperos e ácidos, estavam entre os preferidos de Galeno. Ele descreveu os "grands crus" romanos, todos brancos, como fluídos, mas fortes e levemente adstringentes, variando entre encorpados e leves. Parece que o vinho tinto era a bebida do dia a dia nas tavernas.

Depois de Galeno não existem registros da evolução do paladar de Roma em relação aos vinhos. Certamente havia mercado para todos os gostos nessa metrópole que nessa época era a maior cidade do mundo Mediterrâneo e já possuía mais de um milhão de habitantes! É claro que a maior demanda era para o vinho barato que geralmente vinha de fora da península. É interessante notar que, desde a época de Galeno, o vinho da Espanha e da Gália começava a chegar em Roma. Um dos efeitos da expansão dos vinhedos nas províncias é que a produção em massa em regiões da Itália que abasteciam Roma tornou-se menos lucrativa e muitos vinhedos tornaram-se passatempo de nobres. Um desincentivo aos produtores italianos foi a criação, por volta de 250 d.C., de um imposto que consistia em entregarem uma parte do vinho produzido ao governo (para as rações do exército e para distribuição à ralé que tinha a bebida subsidiada). Talvez para remediar esta situação, em 280 d.C., o imperador Probus, revogou o já mencionado decreto editado (e amplamente ignorado!) por Domiciano em 92 d.C., proibindo o plantio de vinhedos. Probus inclusive colocou o exército para trabalhar no cultivo de novos vinhedos na Gália e ao longo do Danúbio. No entanto, foi inútil, pois o declínio do Império Romano estava começando.

Sobre a origem da vitivinicultura na França existe uma verdadeira batalha entre os historiadores. Há os que acreditam nos registros dos Romanos e outros acham que os predecessores dos Celtas estabeleceram a elaboração de vinhos na França. Há ainda os que acreditam que os franceses da idade da pedra eram vinhateiros, pois no lago de Genebra foram encontradas sementes de uvas selvagens que indicam o seu uso há 12.000 anos ou mais. Segundo a "Escola Celta" os empreendimentos do ocidente são ignorados por não terem registros escritos. Os celtas da Gália foram ativos e agressivos. Eles dominaram quase toda a região dos Alpes, na época em que os atenienses dominavam a Grécia, invadindo a Lombardia na Itália (onde fundaram Milão) e alcançando Roma, chegaram à Ásia Menor, penetrando na Macedônia e alcançaram Delphi e fundaram um acampamento no Danúbio, em Belgrado,

Os gauleses antigos já tinham contato com os vinhos do Mediterrâneo por longo tempo e, como já foi dito, os gregos haviam fundado Marselha em 600 a.C., elaborando e comercializando vinhos com os nativos. Os celtas do interior da Gália ainda não tinham alcançado o sul da França nessa época; ali habitavam os ibéricos do norte da Itália e da Espanha. Se havia vinhedos celtas na Gália eles não chegaram ao Mediterrâneo. É difícil acreditar que na França havia vinhedos, pois os chefes gaulêses pagavam um preço exorbitante pelos vinhos aos comerciantes romanos: um escravo por uma ânfora de vinho, isto é, trocavam o copo pelo copeiro. Marselha tornou-se parte do Império Romano por volta de 125 a.C., mas continuava sendo considerada uma cidade grega.

A primeira verdadeira colônia romana na França foi fundada anos mais tarde na costa a oeste em Narbo (hoje Narbonne) que se tornou a capital da província de Narbonensis e, de fato, de toda a chamada "Gália Transalpina". Com ponto de partida na Provença, os romanos subiram o vale do Rhône e mais tarde no reinado de César dirigiram-se a oeste e chegaram na região de Bordeaux. Bordeaux, Borgonha e Tréveris provavelmente surgiram como centros de importação de vinho, plantando a seguir as suas próprias videiras e obtendo vinhos que superaram os importados. No século II havia vinhedos na Borgonha; no século III, no vale do Loire; no século IV, nas regiões de Paris, Champagne, Mosela e Reno. Os vinhedos da Alsácia não tiveram origem romana e só surgiram no século IX.

Após a queda do Império Romano seguiu-se uma época de obscuridade em praticamente todas as áreas da criatividade humana e os vinhedos parecem ter permanecido em latência até que alguém os fizesse renascer.

Chegamos à Idade Média, época em que a Igreja Católica passa a ser a detentora das verdades humanas e divinas. Felizmente, o simbolismo do vinho na liturgia católica faz com que a Igreja desempenhe, nessa época, o papel mais importante do renascimento, desenvolvimento e aprimoramento dos vinhedos e do vinho. Assim, nos séculos que se seguiram, a Igreja foi proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da época, como os franciscanos, beneditinos e cistercienses (ordem de São Bernardo), que se espalharam por toda Europa, levando consigo a sabedoria da elaboração do vinho.

Dessa época são importantes três mosteiros franceses. Dois situam-se na Borgonha: um beneditino em Cluny, próximo de Mâcon (fundado em 529) e um cisterciense em Cîteaux, próximo de Beaune (fundado em 1098). O terceiro, cisterciense, está em Clairvaux na região de Champagne. Também famoso é o mosteiro cisterciense de Eberbach, na região do Rheingau, na Alemanha. Esse mosteiro, construído em 1136 por 12 monges de Clairvaux,

enviados por São Bernado, foi o maior estabelecimento vinícola do mundo durante os séculos XII e XIII e hoje abriga um excelente vinhedo estatal.

Os hospitais também foram centros de produção e distribuição de vinhos e, à época, cuidavam não apenas dos doentes, mas também recebiam pobres, viajantes, estudantes e peregrinos. Um dos mais famosos é o Hôtel-Dieu ou Hospice de Beaune, fundado em 1443, até hoje mantido pelas vendas de vinho.

Também as universidades tiveram seu papel na divulgação e no consumo do vinho durante a Idade Média. Numa forma primitiva de turismo, iniciada pela Universidade de Paris e propagada pela Europa, os estudantes recebiam salvo conduto e ajuda de custos para viagens de intercâmbio cultural com outras universidades. Curiosamente, os estudantes andarilhos gastavam mais tempo em tavernas do que em salas de aulas e, embora cultos, estavam mais interessados em mulheres, músicas e vinhos. Eles se denominavam a "Ordem dos Goliardos" e, conheciam, mais do que ninguém, os vinhos de toda a Europa.

É interessante observar que é da idade média, por volta do ano de 1.300, o primeiro livro impresso sobre o vinho: "Liber de Vinis". Escrito pelo espanhol ou catalão Arnaldus de Villanova, médico e professor da Universidade de Montpellier, o livro continha uma visão médica do vinho, provavelmente a primeira desde a escrita por Galeno. O livro cita as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas em uma infinidade de doenças. Entre eles, o vinho aromatizado com arlequim teria "qualidades maravilhosas" tais como: "restabelecer o apetite e as energias, exaltar a alma, embelezar a face, promover o crescimento dos cabelos, limpar os dentes e manter a pessoa jovem". O autor também descreve aspectos interessantes como o costume fraudulento dos comerciantes oferecerem aos fregueses alcaçuz, nozes ou queijos salgados, antes que eles provassem seus vinhos, de modo a não perceberem o seu amargor e a acidez. Recomendava que os degustadores "poderiam safar-se de tal engodo degustando os vinhos pela manhã, após terem lavado a boca e comido algumas nacos de pão umedecidos em água, pois com o estômago totalmente vazio ou muito cheio estraga o paladar". Arnaldus Villanova, falecido em 1311, era uma figura polêmica e acreditava na segunda vinda do Messias no ano de 1378, o que lhe valeu uma longa rixa com os monges dominicanos que acabaram por queimar seu livro.

Da Europa, através das expedições colonizadoras, as vinhas chegaram a outros continentes, se aclimataram e passaram a fornecer bons vinhos, especialmente nas Américas do Norte (Estados Unidos) e do Sul (Argentina, Chile e Brasil) e na África (África do Sul). A uva foi trazida para as Américas por Cristóvão Colombo, na sua segunda viagem às Antilhas em 1493, e se espalhou, a seguir, para o México e sul dos Estados Unidos e às colônias espanholas da América do Sul. As videiras foram trazidas da Ilha da Madeira ao Brasil em 1532 por Martim Afonso de Souza e plantadas por Brás Cubas, inicialmente no litoral paulista e depois, em 1551, na região de Tatuapé.

É importante mencionar um fato importantíssimo e trágico na história da vitivinicultura, ocorrido da segunda metade do século passado, em especial na década de 1870, até o início deste século. Trata-se de uma doença parasitária das vinhas, provocada pelo inseto *Phylloxera vastatrix*, cuja larva ataca as raízes. A *Phylloxera*, trazida à Europa em vinhas americanas contaminadas, destruiu praticamente todas as videiras européias. A salvação para o grande mal foi a descoberta de que as raízes das videiras americanas eram resistentes ao inseto e passaram a ser usadas como porta-enxerto para vinhas européias. Desse modo, as videiras americanas foram o remédio para a desgraça que elas próprias causaram às *vitis* européias.

Finalmente, é imprescindível lembrarmos as descobertas sobre os microorganismos e a fermentação feitas por Louis de Pasteur (1822-1895) e publicadas na sua obra "Études sur le Vin". Essas descobertas constituem o marco fundamental para o desenvolvimento da enologia moderna.

A partir do século XX a elaboração dos vinhos tomou novos rumos com o desenvolvimento tecnológico na viticultura e da enologia, propiciando conquistas tais como o cruzamento genético de diferentes cepas de uvas e o desenvolvimento de cepas de leveduras selecionadas geneticamente, a colheita mecanizada, a fermentação "a frio" na elaboração dos vinhos brancos, etc. Ainda que pese o romantismo de muitos que consideram (ou supõem?) os vinhos dos séculos passados como mais artesanais, os vinhos deste século têm, certamente, um nível de qualidade bem melhor do que os de épocas passadas. Na verdade algumas conquistas tecnológicas, como as substituições da rolha e da cápsula por artefatos de plástico e da garrafa por caixinhas do tipo "tetra brik" são de indiscutível mau gosto e irritam os amantes do vinho.

Há inúmeras lendas sobre onde teria começado a produção de vinhos e a primeira delas está no Velho Testamento. O capítulo 9 do Gênesis diz que Noé, após ter desembarcado os animais, plantou um vinhedo do qual fez vinho, bebeu e se embriagou. Entre outros aspectos interessantes sobre a história de Noé, está o Monte Ararat, onde a Arca ancorou durante o dilúvio. Essa montanha de 5.166 metros de altura é o ápice dos Cáucos e fica entre a Armênia e a Turquia. Entre as muitas expedições que subiram o monte a procura dos restos da Arca, apenas uma, em 1951, encontrou uma peça de madeira.

A questão mais complicada é onde morou Noé antes do dilúvio. Onde quer que ele tenha construído a Arca, ele tinha vinhedos e já sabia fazer o vinho. As videiras, logicamente faziam parte da carga da Arca. Uma especulação interessante é que Noé teria sido um dos muitos sobreviventes da submersão de Atlântida. Uma lenda basca celebra um herói chamado Ano que teria trazido a videira e outras plantas num barco. Curiosamente, o basco é uma das mais antigas línguas ocidentais e "ano", em basco, também significa vinho. Na Galícia também existe uma figura legendária denominada Noya que os sumérios da Mesopotâmia diziam ser uma espécie de deus do mar denominado Oannes. Também interessante é que, na mitologia grega, Dionísio, deus do vinho, foi criado por sua tia Ino, uma deusa do mar, e a palavra grega para vinho é "oinos".

O épico babilônico Gilgamesh, o mais antigo trabalho literário conhecido (1.800 a.C.) também conta também uma história de Utnapishtim, a versão babilônica de Noé. Esse homem também construiu uma Arca, encheu-a de animais, atracou-a numa montanha, soltou sucessivamente três pássaros sobre as águas e finalmente sacrificou um animal em oferenda aos deuses. No entanto, Utnapishtim não fez vinho. O vinho aparece em outra parte dos escritos, na qual o herói Gilgamesh entra no reino do sol e lá encontra um vinhedo encantado de cujo vinho obteria, se lhe fosse permitido bebê-lo, a imortalidade que ele procurava.

O vinho está relacionado à mitologia grega. Um dos vários significados do Festival de Dionísio em Atenas era a comemoração do grande dilúvio com que Zeus (Júpiter) castigou o pecado da raça humana primitiva. Apenas um casal sobreviveu. Seus filhos eram: Orestheus, que teria plantado a primeira vinha; Amphictyon, de quem Dionísio era amigo e ensinou sobre vinho; e Helena, a primogênita, de cujo nome veio o nome da raça grega.

A mais citada de todas as lendas sobre a descoberta do vinho é uma versão persa que fala sobre Jamshid, um rei persa semi-mitológico que parece estar relacionado a Noé, pois teria construído um grande muro para salvar os animais do dilúvio. Na corte de Jamshid, as uvas eram mantidas em jarras para serem comidas fora da estação. Certa vez, uma das jarras estava cheia de suco e as uvas espumavam e exalavam um cheiro estranho sendo deixadas de lado por serem inapropriadas para comer e consideradas possível veneno. Uma donzela do harém tentou se matar ingerindo o possível veneno. Ao invés da morte ela encontrou alegria e um repousante sono. Ela narrou o ocorrido ao rei que ordenou, então, que uma grande quantidade de vinho fosse feita e Jamshid e sua corte beberam da nova bebida.

Os mesopotâmios também eram bebedores de vinho. A Mesopotâmia (Iraque) está situada entre os rios Tigre e Eufrates que correm ao sul dos Cárpatos (o Eufrates nasce no Monte Ararat) e correm até o Golfo Pérsico, numa região plana, quente e árida, uma antítese da região adequada para vitivinicultura. Os sumérios aí se estabeleceram entre 4.000 a 3.000 a.C. e fundaram as cidades de Kish e Ur. De Kish provém as primeiras forma de escrita, os pictogramas, desenhados com estilete em argila úmida. Entre estes escritos há uma folha de uva. Os mesopotâmios tentaram mais tardiamente o plantio de videiras, mas, originalmente, importavam o vinho de outras regiões. Há registros de que dois séculos e meio depois o rio Eufrates foi usado para transporte de vinho da região da Armênia para Babilônia, a cidade que sucedeu Kish e Ur.

Na Mesopotâmia os sumérios originaram os semitas e Mari foi sua principal cidade, até que o Imperador Hammurabi fundou Babilônia (próxima de Bagdá) em 1790 a.C.

Os hititas que ocuparam por volta de 2.000 a.C. a região da Anatólia (Turquia) parecem ter sido entusiastas do vinho, julgando-se pela exuberância dos frascos criados para servir e tomar o vinho (cálices e frascos em forma de cabeça de animal feitos em ouro).

A propósito, o código de Hammurabi e o código dos hititas são os dois primeiros livros sobre leis de que temos conhecimento e ambos fazem referência aos vinhos. No código de Hammurabi há três tópicos relacionando com as "casas de vinho". O primeiro diz que "a vendedora de vinhos que errar a conta será atirada à água"; o segundo afirma que "se a vendedora não prender marginais que estiverem tramando e os levar ao palácio seria punida com a morte"; a última diz que "uma sacerdotiza abrir uma casa de vinhos ou nela entrar para tomar um drinque, será queimada viva".

Havia um grande intercâmbio comercial, incluindo-se aí a uva e o vinho, entre os impérios peri-mediterrâneos. Ugarit (agora Latakia) e Al-Mina, na

Síria, e, posteriormente, Sidon e Tyre, mais ao sul, foram importantes portos comerciais e eram controlados pelos Cananeus a serviço do Império Assírio. Nessa região da costa mediterrânea, os fenícios, que sucederam os Cananeus e inventaram o alfabeto, fundaram outras cidades comerciais como Cartago e Cádiz. Alexandre o Grande conquistou toda a região e fundou Alexandria, um porto neutro no delta do Nilo, habitado por gregos, egípcios e judeus.

Os egípcios não foram os primeiros a fazer vinho, mas certamente foram os primeiros a saber como registrar e celebrar os detalhes da vinificação em suas pinturas que datam de 1.000 a 3.000 a.C. Haviam, inclusive, expertos que diferenciavam as qualidades dos vinhos profissionalmente. Nas tumbas dos faraós foram encontradas pinturas retratando com detalhes várias etapas da elaboração do vinho, tais como: a colheita da uva, a prensagem e a fermentação. Também são vistas cenas mostrando como os vinhos eram bebidos: em taças ou em jarras, através de canudos, em um ambiente festivo, elegante, algumas vezes, licencioso. O consumo de vinho parece ter sido limitado aos ricos, nobres e sacerdotes. Os vinhedos e o vinho eram oferecidos aos deuses, especialmente pelos faraós, como mostram os registros do presente que Ramses III (1100 a.C.) fez ao deus Amun.

Um fato muito interessante e que mostra o cuidado que os egípcios dedicavam ao vinho é a descoberta feita em 1922 na tumba do jovem faraó Tutankamon (1371-1352 a.C.). Foram encontradas 36 ânforas de vinho algumas das quais continham inscrições da região, safra, nome do comerciante e até a inscrição "muito boa qualidade"!

Quando do surgimento do Egito (por volta de 3.000 a.C.), os precursores dos gregos ocuparam quatro áreas principais em volta do mar Egeu: o sul e centro--leste da Grécia, a ilha de Creta, as ilhas Cícládicas no sul do Egeu e a costa noroeste da Ásia Menor. Nessas regiões foram cultivadas oliveiras e videiras, duas novas culturas que acrescentaram nova dimensão à dieta primitiva de milho e carne e que podiam crescer em terras pobres e pedregosas para o cultivo de grãos. O azeite de oliva e o vinho foram poderosos estímulos ao comércio e, conseqüentemente, à troca de idéias. O vinho, em particular, trouxe uma nova dimensão nas relações pessoais e comerciais, na medida em que leva naturalmente a festividades, confidências e senso de oportunidade.

No ano 2.000 a.C. Creta era desenvolvida, em parte pelo contato com o Egito, mas por volta de 1.500 a.C. foi superada por Micena, situada no sul da Grécia, cujo povo era mais agressivo, inclusive como comerciantes e colonizadores. Os micênios visitaram desde a Sicília, no oeste, até a Síria, no leste. Sob liderança de Agamenon, juntamente com seus vizinhos espartanos sitiaram Tróia. O gosto dos gregos pelo vinho pode ser avaliado pela descoberta recente da adega do rei Nestor, de Pilos, cidade da Peloponésia (sul da Grécia). A capacidade da adega do rei foi estimada em 6.000 litros, armazenados em grandes jarras denominadas "pithoi". O vinho era levado até a adega dentro de bolsas de pele de animal que deviam contribuir para a formação do buquê do vinho.

Na *Ilíada* Homero fala de vinhos e descreve com lirismo a colheita durante o outono. O poeta também fala de vinhos nas narrativas da guerra de Troia e cita a ilha de Lemnos, no mar Egeu, como a fornecedora de vinho para as tropas que sitiavam Troia, cujo vinho era proveniente da Frígia.

Homero também descreve os vinhos gregos ao narrar as viagens de Odisseu e entre eles está o vinho do sacerdote Maro: vinho tinto, com doçura do mel e tão forte que era diluído com água na proporção de 1:20. Quando foi aprisionado na costa da Sicília, pelo ciclope Polifemus, Odisseu ofereceu-lhe o vinho de Maro como digestivo. Como o ciclope estava acostumado com o fraco vinho da Sicília, após tomar o vinho forte caiu em sono profundo, o que permitiu a Odisseu extrair-lhe o olho.

Entre 1.200 e 1.100 a.C. os dóricos, selvagens vindos do norte, devastaram Micena e outros impérios do Oriente Próximo, que, exceção feita ao Egito, caíram nessa época. Foi o período negro da história da Grécia. Até a arte de escrever foi perdida. Após esse período, os novos gregos tiveram mais energia e inteligência que os seus predecessores. Em dois séculos o Mar Egeu tornava-se novamente o centro das atividades criativas. O alfabeto é adotado e a linguagem escrita renasce entre 900 e 700 a.C. Nessa época os gregos, incluindo os refugiados de Micena transformaram as costas da Frígia (terra dos hititas) e da Lídia na "Grécia Oriental", trazendo sua agricultura de oliva e uva. Atenas, que não fora inteiramente destruída pelos dóricos, começava a sua liderança artística e cultural.

Um novo período se iniciou e os habitantes da Eubéia, na costa leste da Grécia Central chegaram a ilha de Chipre e a Al-Mina (na Síria) e fundaram na Itália as cidades de Cumae e Naxos, esta última na Sicília. Colonizadores de outras regiões da Grécia cruzaram o mar e fundaram outras cidades na Itália, como os coríntios que fundaram Siracusa (na Sicília) e os habitantes de Rodas que fundaram Gela (na Sicília) e Naepolis (hoje Nápoles). Os acênios, do norte da Peloponésia, fundaram Sybaris e Poseidonia (hoje Paestum) na Campania. Os espartanos fundaram Tarentum (hoje Taranto). Os atenienses chegaram à Lombardia onde fizeram contato com os etruscos.

Deste modo, a expansão da cultura grega fez com que a Sicília e a "ponta da bota" da Itália fossem designadas, nessa época, "a Magna Grécia", também chamada de "Oenotri", a terra dos vinhos.

Nessa era de intensa procura por novas terras, ocorreu também a colonização do sul da França pelos gregos habitantes da Lídia, que fugiam da invasão dos persas e fundaram Massalia (hoje Marselha) e se estabeleceram também na Córsega. em 500 a.C. Eles controlaram rotas do Rhône, do Saône, através da Borgonha, do Sena e do Loire. Massalia fazia seu próprio vinho e as ânforas para exportá-lo. Segundo o historiador romano Justiniano, "os gauleses aprenderam com os gregos uma forma civilizada de vida, cultivando olivas e videiras."

Historiadores acreditam que o primeiro vinho bebido na Borgonha foi provavelmente trazido de Marselha ou diretamente da Grécia. É importante lembrar que em 1952, entre Paris e a Borgonha, na cidade de Vix, foi descoberta uma imensa jarra grega de fino bronze com cerca de 2 metros de altura e com capacidade de 1.200 litros originária de 600 a.C.

As ilhas gregas foram provavelmente os principais exportadores de vinho, sendo a ilha de Chios, situada ao leste, próxima ao litoral da Lídia, a mais importante delas e a que possuía o melhor vinho. As suas ânforas características foram encontradas em quase todas as regiões por onde os gregos fizeram comércio, tais como: Egito, França, Bulgária, Itália e Rússia. Também a ilha de Lesbos, ao norte de Chios possuía um vinho famoso e, provavelmente, foi a fonte do Pramnian, o equivalente grego do fantástico vinho búlgaro Tokay Essenzia.

Provavelmente havia predileção pelos vinhos doces (Homero descreve uvas secadas ao sol), mas haviam vários tipos diferentes de vinho. Laerte, o pai de Odisseu, cujos vinhedos eram seu orgulho e alegria, vangloriava-se de ter 50 tipos cada um de um tipo diferente de uva. Com relação à prática de adicionar resina de pinheiro no vinho, utilizada na elaboração do moderno Retsina, parece que era rara na Grécia Antiga. No entanto, era comum fazer outras misturas com os vinhos e, na verdade, raramente eram bebidos puros. Era normal adicionar-se pelo menos água e, quanto mais formal a ocasião e mais sofisticada a comida, mais especiarias aro-máticas eram adicionadas ao vinho.

O amor dos gregos pelos vinhos pode ser avaliado pelos "Simpósios", cujo significado literal é "bebendo junto". Eram reuniões (daí o significado atual) onde as pessoas se reuniam para beber vinho em salas especiais, reclinados confortavelmente em divãs, onde conversas se desenrolavam num ambiente de alegre convívio. Todo Simpósio tinha um presidente cuja função era estimular a conversação. Embora muitos Simpósios fossem sérios e constituídos por homens nobres e sábios, havia outros que se desenvolviam em clima de festa, com jovens dançarinas ao som de flautas.

Entre as muitas evidências da sabedoria grega para o uso do vinho são os escritos atribuídos a Eubulus por volta de 375 a.C. : "Eu preparo três taças para o moderado: uma para a saúde, que ele sorverá primeiro, a segunda para o amor e o prazer e a terceira para o sono. Quando essa taça acabou, os convidados sábios vão para casa. A quarta taça é a menos demorada, mas é a da violência; a quinta é a do tumulto, a sexta da orgia, a sétima a do olho roxo, a oitava é a do policial, a nona da ranzinze e a décima a da loucura e da quebradeira dos móveis."

O uso medicinal do vinho era largamente empregado pelos gregos e existem inúmeros registros disso. Hipócrates fez várias observações sobre as propriedades medicinais do vinho, que são citadas em textos de história da medicina.

Além dos aspectos comercial, medicinal e hedônico o vinho representava para os gregos um elemento místico, expresso no culto ao deus do vinho, Dionísio ou Baco ou Líber. Entre as várias lendas que cercam a sua existência, a mais conhecida é aquela contada na peça de Eurípidas. Dionísio, nascido em Naxos, seria filho de Zeus (Júpiter), o pai dos deuses, que vivia no Monte Olimpo em Thessaly e da mortal Sêmele, a filha de Cadmus, o rei de Tebas. Semele, ainda no sexto mês de gravidez, morreu fulminada por um raio proveniente da intensa luminosidade de Zeus . Dionísio foi salvo pelo pai que o retirou do ventre da mãe e o costurou-o na própria coxa onde foi mantido até o final da gestação. Dionísio se confunde com vários outros deuses de várias civilizações, cujos cultos teriam origem há 9.000 anos. Originalmente, era apenas o deus da vegetação e da fertilidade e gradualmente foi se tornando o deus do vinho, como Baco deus originário da Lídia.

O vinho chegou no sul da Itália através dos gregos a partir de próximo de 800 a.C. No entanto, os etruscos, já viviam ao norte, na região da atual Toscana, e elaboravam vinhos e os comercializavam até na Gália e, provavelmente, na Borgonha. Não se sabe, no entanto se eles trouxeram as videiras de sua terra de origem (provavelmente da Ásia Menor ou da Fenícia) ou se cultivaram uvas nativas da Itália, onde já havia videiras desde a pré-história. Deste modo, não é possível dizer quem as usou primeiro para a elaboração de vinhos. A mais antiga ânfora de vinho encontrada na Itália é etrusca e data de 600 a.C.

O ponto crítico da história do vinho em Roma foi a vitória na longa guerra com o Império de Cartago no norte da África para controlar o Mediterrâneo Ocidental entre 264 e 146 a.C. Após as vitórias sobre o general Aníbal e, a seguir, sobre os macedônios e os Sírios, houve mudanças importantes.

Os romanos começaram a investir na agricultura com seriedade e a vitivinicultura atingiu seu clímax. O primeiro a escrever sobre o tema foi o senador Cato em sua obra "De Agri Cultura". No entanto, irônica e, o mais famoso manual foi escrito por um cartaginês, Mago, e traduzido para o latim e para o grego. O manual de Mago, mais do que qualquer outro estudo, estimulava a plantação comercial de vinhedos a substituição de pequenas propriedades por outras maiores.

Uma data importante no progresso de Roma foi 171 a.C., quando foi aberta a primeira padaria da cidade, pois até então os romanos se alimentavam de mingau de cereais. Agora Roma comia pão e certamente a sede por vinho iria aumentar. Começava uma nova era e apreciavam os "primeiro-cultivo" vinhos de qualidade de vinhedos específicos, equivalentes aos "grands crus" de hoje. Na costa da Campania, mais exatamente na baía de Nápoles e na península de Sorrento estavam os melhores vinhedos. Dessa época é o maravilhoso "Opimiano" (em homenagem ao consul Opimius) safra de 121 a.C. do vinhedo Falernum que foi consumido, conforme registros históricos até 125 anos depois. Ainda assim, os vinhos gregos ainda eram considerados pelos romanos os melhores.

No império de Augusto (27 a.C. - 14 d.C.) a indústria do vinho estava estabelecida em toda a extensão da Itália que já exportava vinhos para a Grécia, Macedônia e Dalmácia). Todos os "grands crus" vinham da região entre Roma e Pompéia, mas a região da costa adriática era também importante, em especial pelas exportações. Pompéia ocupava uma posição de destaque, podendo ser considerada a Bordeaux do Império Romano e era a maior fornecedora de vinhos para Roma. Após a destruição de Pompéia pela erupção do Vesúvio no ano 79 d.C., ocorreu uma louca corrida na plantação de vinhedos onde quer que fosse. Plantações de milho tornaram-se vinhedos, provocando um desequilíbrio do fornecimento a Roma, desvalorização das terras e do vinho.

No ano 92 d.C., o imperador Domiciano editou um decreto proibindo a plantação de novos vinhedos e de vinhedos pequenos e mandando destruir metade dos vinhedos nas províncias ultramarítimas. O decreto parece visar a proteção do vinho doméstico contra a competição do vinho das províncias e manter os preços para o produtor. O decreto permaneceu até 280 d.C., quando o imperador Probus o revogou.

Tudo que se queira saber sobre a vitivinicultura romana da época está no manual "De Re Rustica" (Sobre Temas do Campo), de aproximadamente 65 d.C., de autoria de um espanhol de Gades (hoje Cádiz), Lucius Columella. O manual chega a detalhes como: a produção por área plantada (que, surpreendentemente, é a mesma dos melhores vinhedos da França de hoje), a técnica de plantio em estacas com distância de dois passos entre elas (mais ou menos a mesma técnica usada hoje em vários vinhedos europeus), tipo de terreno, drenagem, colheita, prensagem, fermentação, etc

Quanto ao paladar, os romanos tinham predileção pelo vinho doce, daí fazerem a colheita o mais tardiamente possível, ou, conforme a técnica grega, colher o fruto um pouco imaturo e deixá-lo no sol para secar e concentrar o açúcar (vinhos chamados "Passum"). Outro modo de obter um vinho mais forte e doce era ferver, aumentando a concentração de açúcar (originando o chamado "Defrutum") ou ainda adicionar mel (originava o "Mulsum"). Preparavam também o "semper mustum" (mosto permanente), um mosto cuja fermentação era interrompida por submersão da ânfora em água fria e, portanto, contendo mais açúcar. Esse método é o precursor do método de obtenção do "Süssreserve" das vinícolas alemãs.

Ainda no tocante ao paladar, é interessante lembrar que os romanos sempre tiveram predileção por temperos fortes na comida e também se excediam nas misturas com vinhos que eram fervidos em infusões ou macerações com ervas, especiarias, resinas e denominados "vinhos gregos" em virtude dos gregos raramente tomarem vinhos sem temperá-los. Plínio, Columella e Apício descrevem receitas bastante exóticas.

Quanto a idade, alguns vinhos romanos se prestavam ao envelhecimento, os fortes e doces expostos ao ar livre e os mais fracos contidos em jarras enterrados no chão. Um recurso usado para envelhecer o vinho era o "fumarium", um quarto de defumação onde as ânforas com vinho eram colocadas em cima de uma lareira e o vinho defumado, tornando-se mais pálido, mais ácido e com cheiro de fumaça.

Galeno (131-201 d.C.), o famoso grego médico dos gladiadores e, posteriormente médico particular do imperador Marco Aurélio, escreveu um tratado denominado "De antidotos" sobre o uso de preparações à base de vinho e ervas, usadas como antidotos de venenos. Nesse tratado existem considerações perfeitas sobre os vinhos, tanto italianos como gregos, bebidos em Roma nessa época: como deveriam ser analisados, guardados e envelhecidos

A maneira de Galeno escolher o melhor era começar com vinhos de 20 anos, que se esperava serem amargos, e, então, provar as safras mais novas até chegar-se ao vinho mais velho sem amargor. Segundo Galeno, o vinho "Falerniano" era ainda nessa época o melhor (tão famoso que era

falsificado com frequência) e o "Surrentino" o igualava em qualidade, embora mais duro e mais austero. A palavra "austero" é usada inúmeras vezes nas descrições de Galeno para a escolha dos vinhos e indica que o gosto de Roma estava se afastando dos vinhos espessos e doces que faziam da Campania a mais prestigiada região. Os vinhedos próximos a Roma, que anteriormente eram desprestigiados por causa de seus vinhos ásperos e ácidos, estavam entre os preferidos de Galeno. Ele descreveu os "grands crus" romanos, todos brancos, como fluidos, mas fortes e levemente adstringentes, variando entre encorpados e leves. Parece que o vinho tinto era a bebida do dia a dia nas tavernas.

Depois de Galeno não existem registros da evolução do paladar de Roma em relação aos vinhos. Certamente havia mercado para todos os gostos nessa metrópole que nessa época era a maior cidade do mundo Mediterrâneo e já possuía mais de um milhão de habitantes! É claro que a maior demanda era para o vinho barato que geralmente vinha de fora da península. É interessante notar que, desde a época de Galeno, o vinho da Espanha e da Gália começava a chegar em Roma. Um dos efeitos da expansão dos vinhedos nas províncias é que a produção em massa em regiões da Itália que abasteciam Roma tornou-se menos lucrativa e muitos vinhedos tornaram-se passatempo de nobres. Um desincentivo aos produtores italianos foi a criação, por volta de 250 d.C., de um imposto que consistia em entregarem uma parte do vinho produzido ao governo (para as rações do exército e para distribuição à rala que tinha a bebida subsidiada). Talvez para remediar esta situação, em 280 d.C., o imperador Probus, revogou o já mencionado decreto editado (e amplamente ignorado!) por Domiciano em 92 d.C., proibindo o plantio de vinhedos. Probus inclusive colocou o exército para trabalhar no cultivo de novos vinhedos na Gália e ao longo do Danúbio. No entanto, foi inútil, pois o declínio do Império Romano estava começando.

Sobre a origem da vitivinicultura na França existe uma verdadeira batalha entre os historiadores. Há os que acreditam nos registros dos Romanos e outros acham que os predecessores dos Celtas estabeleceram a elaboração de vinhos na França. Há ainda os que acreditam que os franceses da idade da pedra eram vinhateiros, pois no lago de Genebra foram encontradas sementes de uvas selvagens que indicam o seu uso há 12.000 anos ou mais. Segundo a "Escola Celta" os empreendimentos do ocidente são ignorados por não terem registros escritos. Os celtas da Gália foram ativos e agressivos. Eles dominaram quase toda a região dos Alpes, na época em que os atenienses dominavam a Grécia, invadindo a Lombardia na Itália (onde fundaram Milão) e alcançando Roma, chegaram à Ásia Menor, penetrando na Macedônia e alcançaram Delphi e fundaram um acampamento no Danúbio, em Belgrado,

Os gauleses antigos já tinham contato com os vinhos do Mediterrâneo por longo tempo e, como já foi dito, os gregos haviam fundado Marselha em 600 a.C., elaborando e comercializando vinhos com os nativos. Os celtas do interior da Gália ainda não tinham alcançado o sul da França nessa época; ali habitavam os ibéricos do norte da Itália e da Espanha. Se havia vinhedos celtas na Gália eles não chegaram ao Mediterrâneo. É difícil acreditar que na França havia vinhedos, pois os chefes gaulêses pagavam um preço exorbitante pelos vinhos aos comerciantes romanos: um escravo por uma ânfora de vinho, isto é, trocavam o copo pelo copeiro. Marselha tornou-se parte do Império Romano por volta de 125 a.C., mas continuava sendo considerada uma cidade grega.

A primeira verdadeira colônia romana na França foi fundada anos mais tarde na costa a oeste em Narbo (hoje Narbonne) que se tornou a capital da província de Narbonensis e, de fato, de toda a chamada "Gália Transalpina". Com ponto de partida na Provença, os romanos subiram o vale do Rhône e mais tarde no reinado de César dirigiram-se a oeste e chegaram na região de Bordeaux. Bordeaux, Borgonha e Tréveris provavelmente surgiram como centros de importação de vinho, plantando a seguir as suas próprias videiras e obtendo vinhos que superaram os importados. No século II havia vinhedos na Borgonha; no século III, no vale do Loire; no século IV, nas regiões de Paris, Champagne, Mosela e Reno. Os vinhedos da Alsácia não tiveram origem romana e só surgiram no século IX.

Após a queda do Império Romano seguiu-se uma época de obscuridade em praticamente todas as áreas da criatividade humana e os vinhedos parecem ter permanecido em latência até que alguém os fizesse renascer.

Chegamos à Idade Média, época em que a Igreja Católica passa a ser a detentora das verdades humanas e divinas. Felizmente, o simbolismo do vinho na liturgia católica faz com que a Igreja desempenhe, nessa época, o papel mais importante do renascimento, desenvolvimento e aprimoramento dos vinhedos e do vinho. Assim, nos séculos que se seguiram, a Igreja foi proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da época, como os franciscanos, beneditinos e cistercienses (ordem de São Bernardo), que se espalharam por toda Europa, levando consigo a sabedoria da elaboração do vinho.

Dessa época são importantes três mosteiros franceses. Dois situam-se na Borgonha: um beneditino em Cluny, próximo de Mâcon (fundado em 529) e um cisterciense em Cîteaux, próximo de Beaune (fundado em 1098). O terceiro, cisterciense, está em Clairvaux na região de Champagne. Também famoso é o mosteiro cisterciense de Eberbach, na região do Rheingau, na Alemanha. Esse mosteiro, construído em 1136 por 12 monges de Clairvaux, enviados por São Bernardo, foi o maior estabelecimento vinícola do mundo durante os séculos XII e XIII e hoje abriga um excelente vinhedo estatal.

Os hospitais também foram centros de produção e distribuição de vinhos e, à época, cuidavam não apenas dos doentes, mas também recebiam pobres, viajantes, estudantes e peregrinos. Um dos mais famosos é o Hôtel-Dieu ou Hospice de Beaune, fundado em 1443, até hoje mantido pelas vendas de vinho.

Também as universidades tiveram seu papel na divulgação e no consumo do vinho durante a Idade Média. Numa forma primitiva de turismo, iniciada pela Universidade de Paris e propagada pela Europa, os estudantes recebiam salvo conduto e ajuda de custos para viagens de intercâmbio cultural com outras universidades. Curiosamente, os estudantes andariços gastavam mais tempo em tavernas do que em salas de aulas e, embora cultos, estavam mais interessados em mulheres, músicas e vinhos. Eles se denominavam a "Ordem dos Goliardos" e, conheciam, mais do que ninguém, os vinhos de toda a Europa.

É interessante observar que é da idade média, por volta do ano de 1.300, o primeiro livro impresso sobre o vinho: "Liber de Vinis". Escrito pelo espanhol ou catalão Arnaldus de Villanova, médico e professor da Universidade de Montpellier, o livro continha uma visão médica do vinho, provavelmente a primeira desde a escrita por Galeno. O livro cita as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas em uma infinidade de doenças. Entre eles, o vinho aromatizado com arlequim teria "qualidades maravilhosas" tais como: "restabelecer o apetite e as energias, exaltar a alma, embelezar a face, promover o crescimento dos cabelos, limpar os dentes e manter a pessoa jovem". O autor também descreve aspectos interessantes como o costume fraudulento dos comerciantes oferecerem aos fregueses alcaçuz, nozes ou queijos salgados, antes que eles provassem seus vinhos, de modo a não perceberem o seu amargor e a acidez. Recomendava que os degustadores "poderiam safar-se de tal engodo degustando os vinhos pela manhã, após terem lavado a boca e comido algumas nacos de pão umedecidos em água, pois com o estômago totalmente vazio ou muito cheio estraga o paladar". Arnaldus Villanova, falecido em 1311, era uma figura polêmica e acreditava na segunda vinda do Messias no ano de 1378, o que lhe valeu uma longa rixa com os monges dominicanos que acabaram por queimar seu livro.

Da Europa, através das expedições colonizadoras, as vinhas chegaram a outros continentes, se aclimataram e passaram a fornecer bons vinhos, especialmente nas Américas do Norte (Estados Unidos) e do Sul (Argentina, Chile e Brasil) e na África (África do Sul). A uva foi trazida para as Américas por Cristóvão Colombo, na sua segunda viagem às Antilhas em 1493, e se espalhou, a seguir, para o México e sul dos Estados Unidos e às colônias espanholas da América do Sul. As videiras foram trazidas da Ilha da Madeira ao Brasil em 1532 por Martim Afonso de Souza e plantadas por Brás Cubas, inicialmente no litoral paulista e depois, em 1551, na região de Tatuapé.

É importante mencionar um fato importantíssimo e trágico na história da vitivinicultura, ocorrido da segunda metade do século passado, em especial na década de 1870, até o início deste século. Trata-se de uma doença parasitária das vinhas, provocada pelo inseto *Phylloxera vastatrix*, cuja larva ataca as raízes. A *Phylloxera*, trazida à Europa em vinhas americanas contaminadas, destruiu praticamente todas as videiras européias. A salvação para o grande mal foi a descoberta de que as raízes das videiras americanas eram resistentes ao inseto e passaram a ser usadas como porta-enxerto para vinhas européias. Desse modo, as videiras americanas foram o remédio para a desgraça que elas próprias causaram às *vitis* européias.

Finalmente, é imprescindível lembrarmos as descobertas sobre os microorganismos e a fermentação feitas por Louis de Pasteur (1822-1895) e publicadas na sua obra "Études sur le Vin". Essas descobertas constituem o marco fundamental para o desenvolvimento da enologia moderna.

A partir do século XX a elaboração dos vinhos tomou novos rumos com o desenvolvimento tecnológico na viticultura e da enologia, propiciando conquistas tais como o cruzamento genético de diferentes cepas de uvas e o desenvolvimento de cepas de leveduras selecionadas geneticamente, a colheita mecanizada, a fermentação "a frio" na elaboração dos vinhos brancos, etc. Ainda que pese o romantismo de muitos que consideram (ou supõem?) os vinhos dos séculos passados como mais artesanais, os vinhos deste século têm, certamente, um nível de qualidade bem melhor do que os de épocas passadas. Na verdade algumas conquistas tecnológicas, como as substituições da rolha e da cápsula por artefatos de plástico e da garrafa por caixinhas do tipo "tetra brik" são de indiscutível mau gosto e irritam os amantes do vinho.

Menu

- [Países](#)
- [Notícias](#)
- [Videos](#)
- [Galeria de fotos](#)
- [História do Vinho](#)
- [Saúde](#)
- [Curiosidades](#)
- [Harmonização](#)