

## Breve História do Vinho

Enviado por Franklin Valverde  
25-Abr-2008  
Atualizado em 25-Abr-2008

Todas as histórias que são contadas sobre gastronomia sempre reservaram um grande espaço para o vinho, essa bebida que é considerada o mais nobre dos líquidos manipulados pelo Homem. Mesmo na literatura mundial o vinho tem sido um personagem com relativo destaque. Isso desde os inebriantes versos do poeta latino Virgílio, fazendo de Baco, a versão romana do deus grego Dionísio, o deus do vinho e da vinha, sempre envolto em eternos prazeres. Depois dele foi a vez das letras brindarem a bebida pelas mãos de Dante Alighieri, Galileu Galilei e Louis Pasteur, chegando até François Rabelais e os seus banquetes pantagruélicos. Mas, como surgiu o vinho?

Há alguns franceses que teimam que ele nasceu em seu solo há doze ou quinze mil anos atrás, ainda no período lacustre. É bem possível que os que compartilham dessa opinião o fazem embalados pelos bons vinhos que lá sempre foram produzidos ou pelo aguerrido sentimento patriótico francês. Mas os primeiros relatos de que se tem notícia do vinho, leia-se o suco retirado da uva e depois fermentado, surgiram no Antigo Egito. Conta a lenda que na tumba de um faraó, cujo nome se desconhece, datando aproximadamente de 6500 a. C., foram encontradas pequenas estatuetas que representavam escravos servindo uma jarra de vinho ao digníssimo falecido. Antes desse achado, os hieróglifos já revelavam que na mitologia egípcia o deus Osiris dominava os assuntos pertinentes ao próprio vinho.

Há também outros dados que comprovam o cultivo das vinhas no delta do rio Nilo, desde as mais remotas eras. O método utilizado para a produção do vinho era bastante simples e rudimentar. Depois dos cachos serem colhidos pelos escravos, em grandes cestos de junco, eram pisoteados até que todas as uvas se rompessem. Essa mistura de cascas e bagos era colocada em grandes lençóis, sendo depois espremida pelas mãos escravas. O mosto resultante era deixado para fermentar até que a alquimia do tempo o transformava em vinho. A bebida ganhou mundo, espalhando-se por todo o Mediterrâneo, disputando espaço e dividindo importância com a oliveira e o azeite.

Entre os limites das gregas Atenas e Esparta o vinho também se fez presente, alimentando os espíritos e alegrando os súditos de Zeus, muitos deles comandados pela prática onírica de Dionísio. Mas foi na Antiga Roma, como registra a mitologia, que no imaginário reinado do bonachão Baco, o vinho ganhou outra dimensão, sendo considerado "o néctar dos deuses". Cada um dos dignatários do Império Romano tinha sua predileção. Dizem que Augusto não dispensava um Lacio. Já Tibério era adepto de um bom Falerno e o grande César adorava o siciliano Mamertino. Durante o Império Romano o costume de degustar um bom vinho não ficou restrito às cercanias da capital, difundindo-se por toda as fronteiras do seu território. Foi assim que acabou indo para a Gália, chegando até os nossos dias sob a forma do que conhecemos como "Vin de France", sinônimo do que há de melhor na arte da enologia, o exemplo máximo apreciado por todos os amantes dos bons vinhos.

Se à França não pode ser creditado o berço do vinho, pelo menos a ela há que ser dado o privilégio de ter criado as leis que o regulam. Além, é claro, das melhores técnicas para produzi-lo. No mundo ocidental não há bom gourmet que não siga as suas regras. Todos sabemos que os peixes requerem um branco. Já as carnes não passam sem um tinto. E os momentos especiais necessitam de um espumante. Alguns poderão não concordar com esses mandamentos, tentando argumentar que as regras existem para serem quebradas. Pode ser, mas nem sempre os regulamentos são camisa-de-força para tyrannizar a todos. Muitas vezes eles simplesmente ajudam a aproveitar ao máximo todas as possibilidades oferecidas. Pense nisso na sua próxima taça de vinho. O seu paladar, com certeza, agradecerá, afinal, não é à-toa que na França são produzidos e degustados os melhores vinhos. Saúde.

PO: C&C09 - 3-4/00, PP.16/18.

