

Historia de los vinos

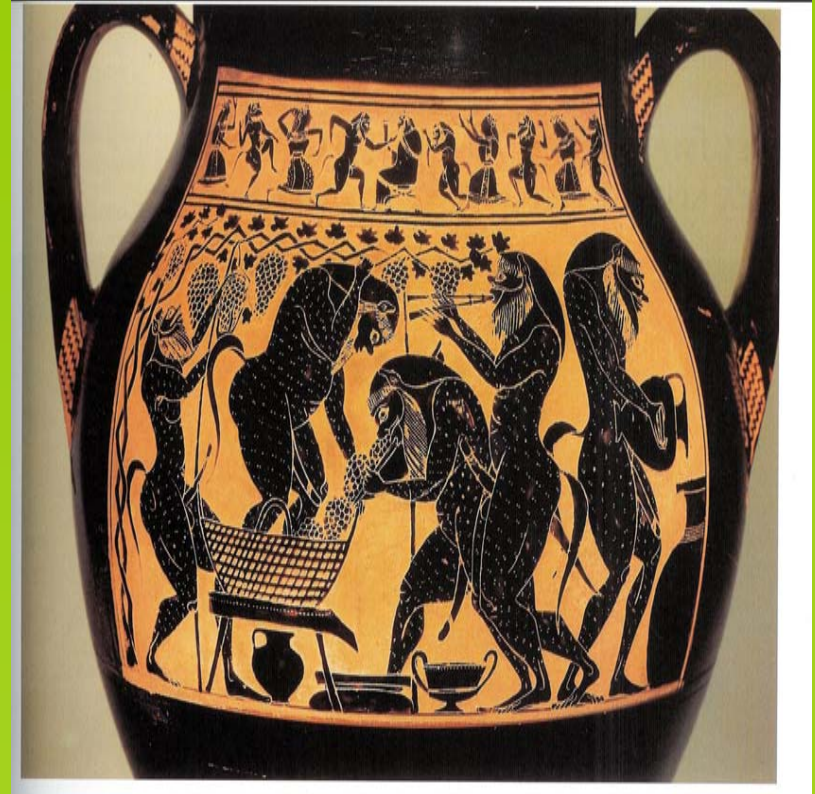
- 6000-4000 ac Cultivo selectivo de uvas para hacer vino, se cree que se originó en las montañas entre el mar negro y el caspio
- Esta área incluye la región noreste de Turquía, Norte de Irak, Azerbayán, Georgia

- En Egipto y Mesopotamia en el cuarto milenio
- En el Egeo antes de 2500 ac.
- Primer período de prosperidad comercial en el delta del Nilo
- Probablemente los fundamentos de la economía se desarrollan en este tiempo. El dinero, los contratos, los modos de pagos, los contratos, los tribunales, la contabilidad, los oficios, los números, las unidades de tiempo etc.



Pintura mural egipcia del siglo XV ac,
tumba de Nakht, Tebas

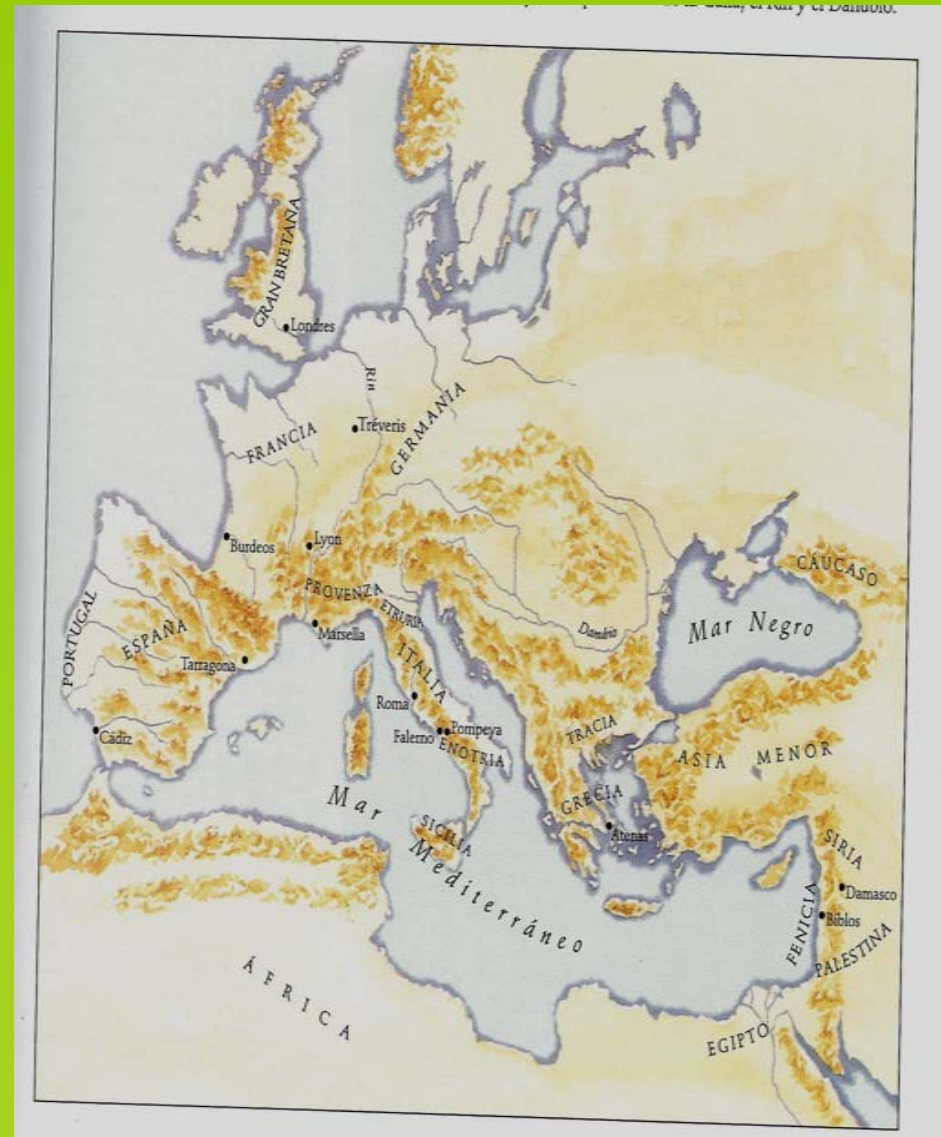
- En Egipto la elaboración de los vinos datan de alrededor de 5000 ac bajo el reinado del rey Udimu
- La representación de la prensa para la extracción del jugo en vasijas y otras pinturas muestran ya el desarrollo en la elaboración del vino
- La domesticación de la uva vino también en la misma área en donde se desarrolla la agricultura occidental



Vasija egipcia con motivos relacionados a la producción del vino

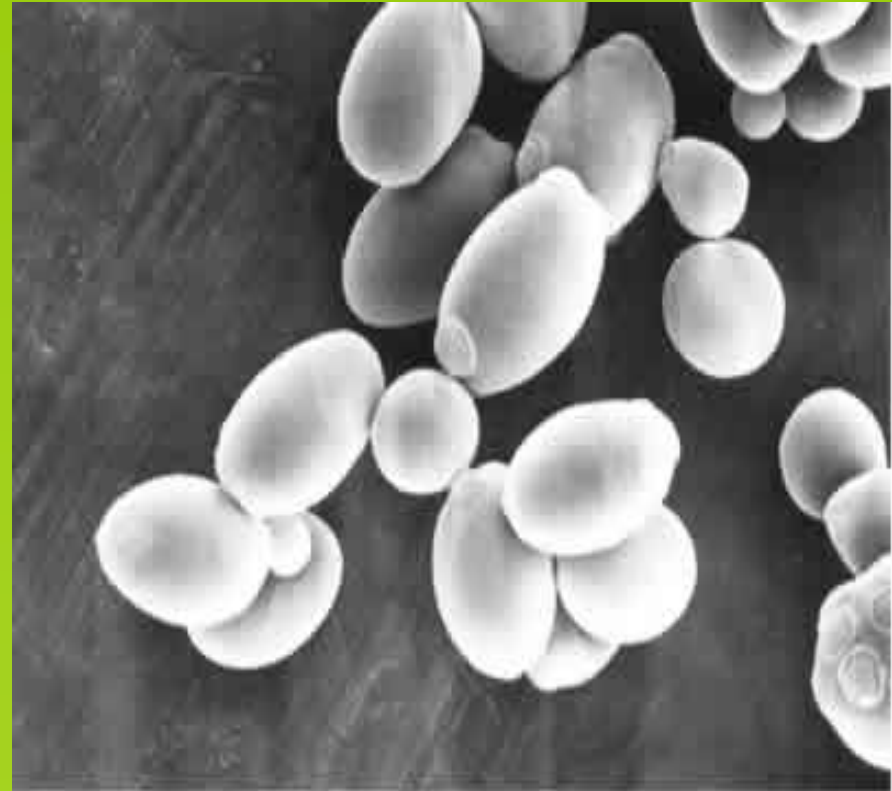
Historia del vino

- La domesticación de *Vitis vinifera* sobrevino en la misma área incluso el origen mas probable de la agricultura occidental a lo largo del río Tigris y Eufrates. La domesticación pudo haberse originado en España de manera independiente.
- Aunque la uva fermenta rápidamente de manera natural la siembra deliberada de uva, la producción sistemática de jugo y luego de vino es con lo que se llega a establecer la producción de vino.



Historia del vino

- *Saccharomyces* no parece ser el microorganismo residente de la uvas del género *Vitis* sino que, este microorganismo podría venir de los exudados de las barricas del árbol de encino.
- No es coincidencia que la mayoría de las fermentaciones con levaduras tanto en alimentos como bebidas provengan del cercano oriente.



Historia del vino

- En el segundo milenio Ac, el vino se había convertido en algo importante en Grecia, había viñedos por toda Grecia y las Islas del Egeo eran conocidas por sus productos .
- Quíos, el Burdeos de la antigüedad, exportaba a Egipto y a Rusia Actual.
- Tasos, Lesbos y Rodas gozaban igualmente de buena fama.
- Los vinos de Lesbos maduraban bajo una espesa capa de hongos, de manera parecida al Jerez. En otras partes del país se aromatizaban con especias, se les añadía miel o resina.
- Teofrasto en el siglo IV ac ya conocía la estrecha relación entre la clase de uva, el clima, las características del suelo





Historia del vino

- Tan importante llegó a ser el vino para los griegos que incluso atribuían su origen divino. Según la leyenda Dionisios, el dios popular originario de Asia Menor creó la cepa y con su poder divino hizo brotar del suelo el vino, leche y miel. Gracias a la exuberante vegetación, Baco liberó a los hombres de sus preocupaciones diarias.
- Griegos y Romanos le dieron un importante valor a la religión. Por esta razón le dieron un elemento clave al vino. El vino ya aparecía en la antigua Grecia, pero también en lugares como Persia, India y China pero no dejaron huella. La práctica y las creencias cristianas descienden en línea recta de los rituales griegos y romanos.

Historia del vino

- El empleo del vino en forma sacramental está ligado directamente al judaísmo pero particularmente en la comparación al culto de Dionisio dios griego y Baco dios romano. Dionisios era hijo de Zeus y trajo desde el Asia menor (Turquía) el vino. Dionisios tuvo un doble nacimiento uno humano y otro divino el humano venía de su madre **(Semele)**.
- Dionisios era representado por la vid y el vino era su sangre. Cuando caen los griegos aparecen los romanos y retoman las creencias griegas y Dionisio pasó a ser Baco y pasó a ser el salvador sobre todo era adorado por gente pobre, esclavos y mujeres

DEL IMPERIO VITÍCOLA ROMANO A LA NOBLEZA FINANCIERA FLORENTINA



Romanos en festejos al dios Baco



Hasta los caballos se emborrachaban durante las orgías báquicas de la antigua Roma.

Principales rutas de la viticultura en la antigüedad

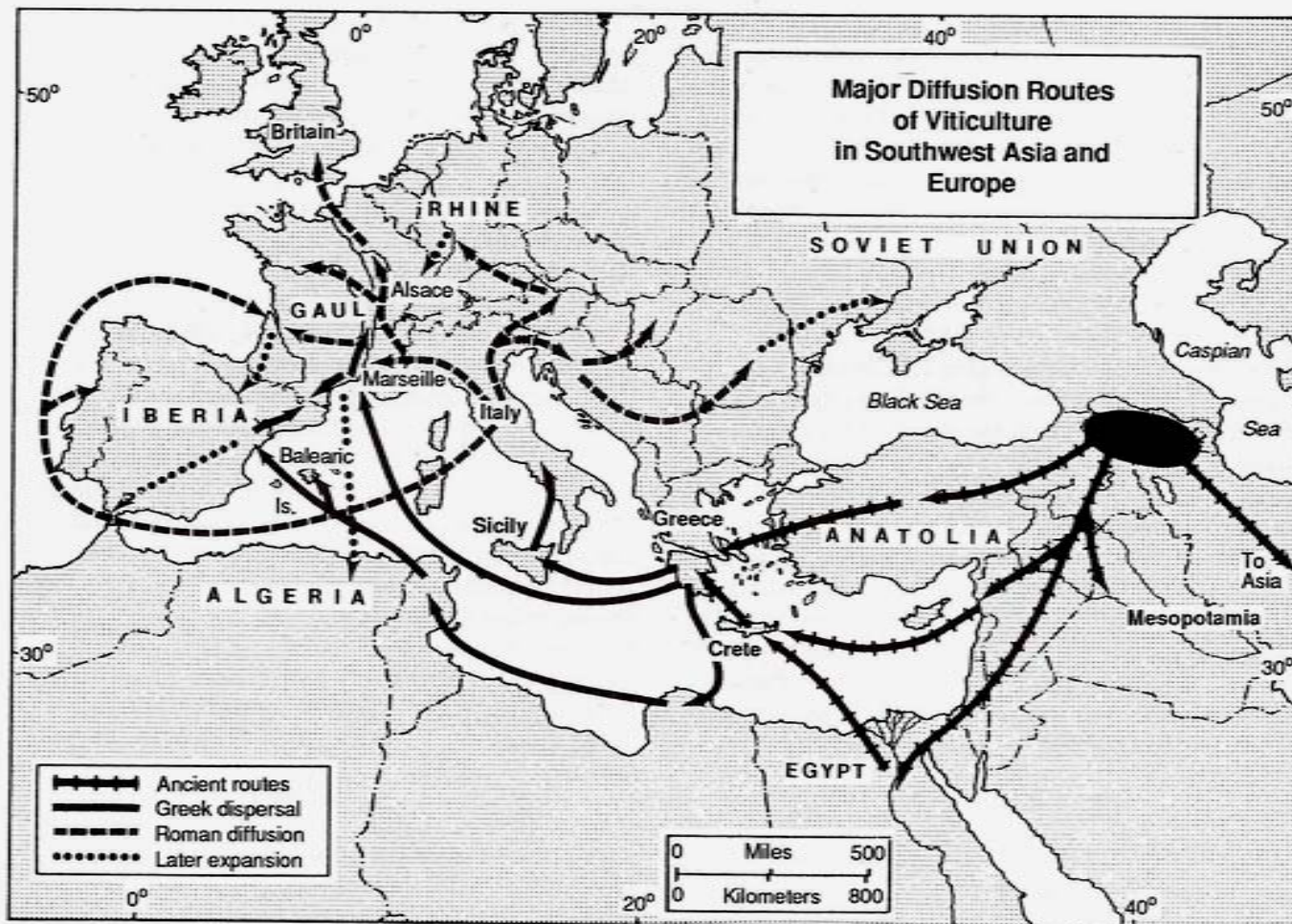
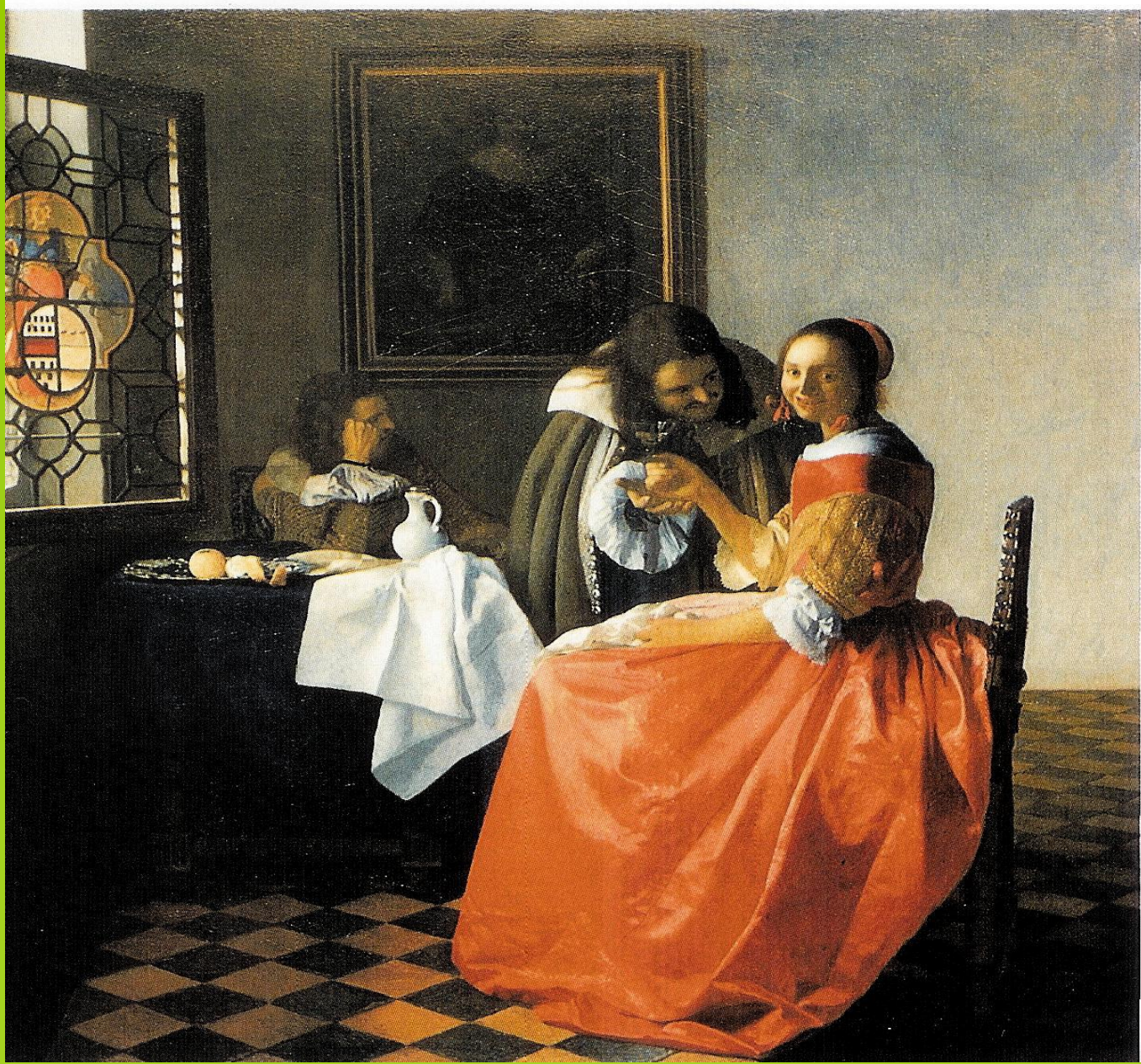
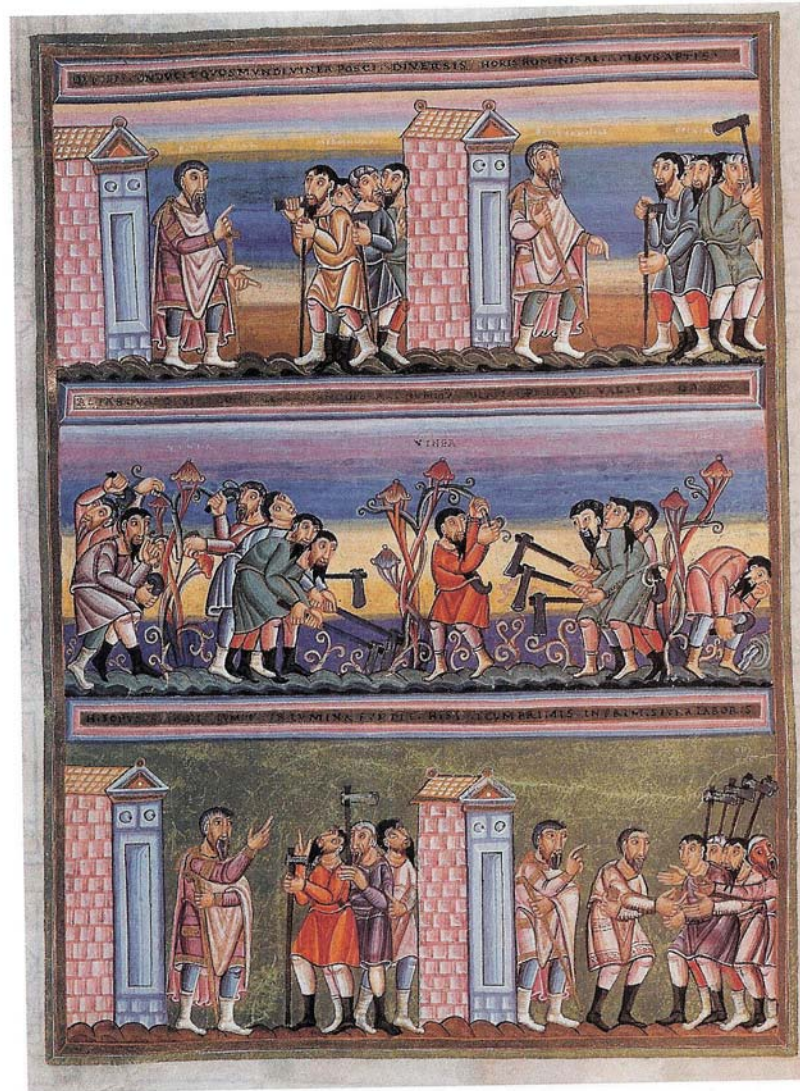


Figure 2.11 Major diffusion routes of viticulture in southwest Asia and Europe (from de Blij, 1983, reproduced by permission).

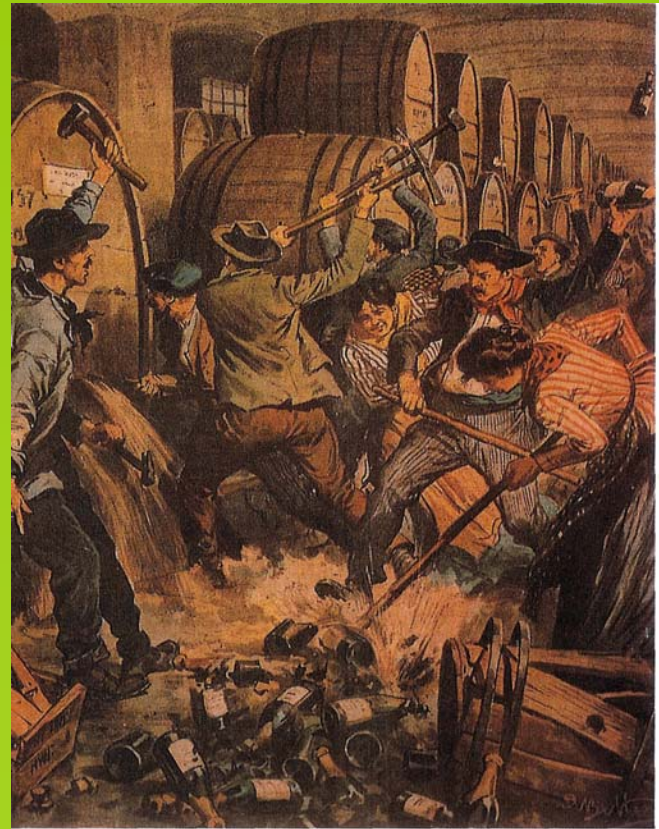


Edad media

- Durante la edad media los monjes jugaron un papel primordial en el desarrollo de los viñedos En la edad media los cistersenses de Borgoña fueron los primeros en estudiar los suelos de Cote d Or..
- En 1542 un erudito británico escribió el agua sola no es buena para un inglés Boorde.
- Cuando se casó el rey Eduardo II de Inglaterra encargó **un millón** de botellas cuando se casó con Isabel de Francia en 1308. Tres siglos después bajo el reinado de Isabel I los ingleses bebían más de cuarenta millones de botellas al año en una población de poco mas de 6 millones.



- Para la producción de vino espumoso la producción de botellas de vidrio mas resistentes desarrolladas en Inglaterra a finales de 1600.



Motín de los viticultores de Champagne, en 1911, contra la importación de vinos extranjeros.

- A finales del siglo XVII se pedían vinos que procuraran una experiencia estética. Aparece con gran fuerza la burguesía está dispuesta a pagar por los grandes vinos.
- Los vinos viejos bajaban de precio si no se consumían en el año pero hubo un reclamo procedente del parlamento de Burdeos que hizo que se fuera considerando la posibilidad de pagar por estos vinos y de aquí nació el concepto de gran vino (1715-1723).
- Se le debe a Arnaud Pontac presidente del parlamento de Burdeos (1660) el mérito de haber inaugurado la búsqueda de calidad.

