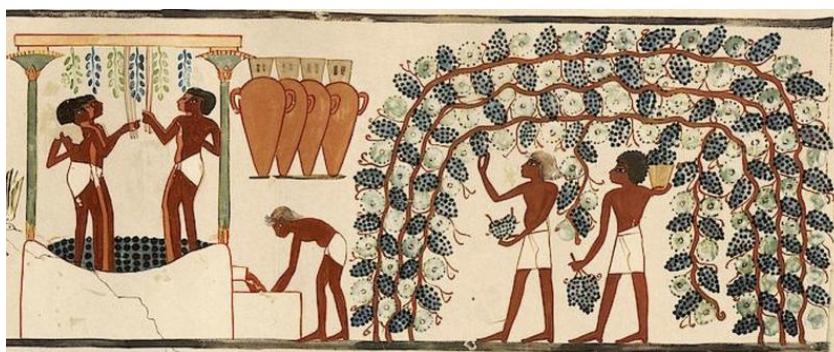


A HISTÓRIA DO VINHO

Guilherme Travassos Sarinho

Acadêmico Titular da APMED - Cadeira nº. 18



Título: Vindima egípcia. Tumba de Nakht. 1500 a.C. Fonte: Google 2025.

O vinho é uma bebida alcoólica milenar que tem uma história fascinante. Na realidade, é a segunda bebida que surgiu na História da Humanidade, depois da cerveja, e há milênios vem seguindo econômica e socioculturalmente a civilização. A palavra vinho tem origem no grego clássico - *οἶνος* (oinos) – e depois no latim *vīnum*. É o resultado do suco de uva fermentado, que devido à sua composição química, essa fermentação ocorre de maneira natural quando leveduras presentes nas cascas das uvas convertem os açúcares do suco em álcool e dióxido de carbono. O resultado da fermentação, ou seja, o vinho, passou a ser muito apreciado pelos povos antigos que passaram a cultivar as videiras.

A história do vinho se perde nas brumas do tempo e se crer que data de 8.000 a 6.000 anos a.C. e que pode ter sido feito a partir de uvas selvagens. A arqueologia atesta que a mais antiga produção de vinho tenha ocorrido na região do Cáucaso, onde hoje ficam a Geórgia, a Armênia, o Azerbaijão e o leste da Turquia, surgindo depois há mais de 4.000 anos a.C. no Mediterrâneo, nas regiões onde hoje se encontram a Grécia e a Bulgária. Os povos caucasianos, acima, fermentavam e guardavam o vinho em grandes recipientes de barro que os georgianos chamavam “*qvevris*”, conforme achados arqueológicos. Esses vasos de barro cheios de vinho eram guardados enterrados no chão, porque a temperatura era mais amena. Já a cultura de

videiras se deu quando o ser humano deixou de ser caçador-coletor e se fixou em centros urbanos às margens dos grandes rios. Isso ocorreu no início da Idade do Bronze, primeiro, no Antigo Oriente Próximo (regiões: Anatólia, Levante, Mesopotâmia e Transcaucásia), depois, no Egito e na Suméria, há uns 3.000 anos a.C., e esse fato contribuiu para o desenvolvimento da civilização e da agricultura.

Os povos antigos ainda não possuíam escrita quando apareceu o vinho e, por isso, não há um registro documental do seu surgimento. Acreditam os enólogos que a bebida tenha aparecido por acaso, com uvas deixadas num recipiente que fermentaram. Já a arqueologia tem encontrado fósseis que mostram viticulturas e preparação de vinhos no período Neolítico, no Egito, entre 5.000 e 6.000 anos a.C. Na Armênia, de 4.000 a.C., foram encontradas as primeiras prensas e equipamentos para a produção do vinho. No Egito Antigo, há 3.000 a.C., os parreirais de uvas eram plantados nas margens do Rio Nilo devido ao clima árido, e o vinho produzido era usado nos rituais religiosos, fúnebres e para fins medicinais, todavia também era consumido socialmente pela elite do poder. Num período de 3.000 a 1.000 a.C., também foram os egípcios antigos, já no Primeiro Império, os primeiros a documentar o vinho por meio de pinturas e da escrita dos hieróglifos, identificando os vinhos em selos, como mostram os vasos encontrados nas tumbas dos primeiros faraós.

O vinho tinha no passado uma forte ligação com as religiões, as mitologias e as lendas de muitos povos, a exemplo dos povos da Mesopotâmia, como sumérios, hititas e babilônios. Para os cristãos, o vinho sempre teve, no Livro Sagrado, a Bíblia, muitos significados simbólicos e forte conotação espiritual, cujos exemplos temos no primeiro livro do Velho Testamento (Escrituras Hebraicas), o livro de Gêneses, capítulo 9, versículos 20 e 21: *“E começou Noé a ser lavrador da terra, e plantou uma vinha”* e *“E bebeu do vinho, e embebedou-se; e descobriu-se no meio de sua tenda”*; o Salmo 104:15 mostra o vinho como fonte de alegria e alimento, frisando seu valor material e espiritual: *“E o vinho que alegra o coração do homem, e o azeite que faz reluzir o seu rosto, e o pão que sustenta o seu vigor”* e, ainda, na Última Ceia, em Mateus 26:26,28: Jesus tomou o pão, benzeu, partiu e deu a seus discípulos, dizendo: *“Tomai e comei; isto é o meu corpo”*. Depois, tomou o cálice com vinho, rendeu graças e lhes deu, dizendo: *“Bebei dele todos, porque isto é o meu sangue”*.

Quanto ao vinho na mitologia grega considerava-se o deus Dionísio, o deus do vinho, o qual correspondia a Baco, na mitologia dos antigos romanos. Há também uma lenda da Pérsia

que diz que a origem do vinho se deu porque o rei persa Jamshid gostava muito de uvas e as queria consumir mesmo fora da safra e, assim, guardou uvas em jarros e, quando o inverno chegou, abriu os jarros e viu que as uvas haviam se partido e delas saíam líquidos borbulhantes que ele achou que podia ser veneno e mandou, então, guardar os jarros. Uma de suas concubinas que havia sido preterida por ele por ser muito tímida, pensou em se suicidar e ingeriu aquele suco e, para surpresa dela, não morreu, mas ficou bastante eufórica, desinibida e maliciosa, e isso agradou ao rei que, ao saber que a causa era o líquido das uvas guardadas, tomou do suco e, também, achou prazeroso e ficou alegre e fez as pazes com a sua amásia.

Na mitologia da Mesopotâmia, a deusa Siduri, também conhecida como “a jovem mulher do vinho”, misteriosa deusa guardiã do Jardim do Sol, onde se encontrava a árvore sagrada que era a videira que simboliza a vida e a regeneração. Siduri é a deusa personagem da Epopeia de Gilgamesh, poema épico escrito por volta de 1.800 a.C. Já no Antigo Egito, a lenda mais antiga a respeito do vinho está ligada ao deus Osiris e diz que o vinho tinto estava associado ao sangue daquele deus, portanto ligado à morte, à ressurreição e à fertilidade.

Fantasia à parte, voltemos aos fatos históricos sobre o vinho. A fixação do homem em urbes, no caso do vinho, não só contribuiu para a criação de vinícolas, mas também para a confecção de jarros de barro de vários tamanhos, fornecendo assim um meio para guarda e o transporte do vinho, e os jarros de barro foram usados até a Idade Média. Conta a história que o rei da Assíria, Assurbanipal II, para as festividades da inauguração de Ninrud, a sua nova capital do Império, em 870 a. C. distribuiu com a população milhares de ânforas de vinho. Aos poucos o vinho foi se espalhando e chegou ao sul da Mesopotâmia, local originário da cerveja, cujas primeiras menções à uva aparecem em escrita cuneiforme em tabuletas de argila no início do 3.000 a.C., e, ainda, na Anatólia (região da atual Turquia), escritas em hitita mostravam o vinho como uma bebida dos deuses reservada às elites reais.

Podemos dizer que os egípcios foram os primeiros enólogos do mundo, pois o vinho egípcio, em 2.500 a.C., começou a ser comercializado para outros reinos pelos mercadores fenícios que os transportavam em seus barcos, chegando mesmo às civilizações asiáticas. Contudo, a sua difusão ocorreu principalmente no Mediterrâneo, onde se adaptou bem ao seu clima temperado e passou a ser cultivado, chegando à Grécia por volta de 2.000 a.C., onde, além da mitologia vista acima, se integrou à cultura e à economia do povo grego. A partir do ano 1000 a.C., os colonizadores gregos começaram a difundir videiras por outras regiões

mediterrâneas, chegando ao sul da Gália e, desse modo, às Penínsulas Itálica e Ibérica e, depois, através das navegações nos rios europeus, o vinho foi levado ao interior de continente.

À medida que se difundia através das civilizações mediterrâneas, o vinho perdia o seu perfil ritualístico e, então, se transformava numa bebida de uso mais social, criando, dessa forma, uma civilização do vinho, com os diferentes povos mediterrâneos integrando o vinho à sua alimentação. Com a conquista do Mediterrâneo por Roma e por conseguinte da Grécia em 146 a.C., que passou a ser uma província romana, os romanos levaram os vinhedos para outros territórios de seu domínio e, desse modo, difundiram o vinho por todo o Império Romano como uma forma de impor a sua cultura nas regiões conquistadas. O vinho passou a fazer parte da vida romana, consumido pelos soldados das Legiões Romanas, pelos gladiadores, pela sociedade romana, sendo vendido até em tabernas. Foi o vinho levado às províncias romanas da Britânia (Grã-Bretanha), Germânia (Alemanha) e Gália (França). Os romanos tinham predileção pelos vinhos adocicados e, para isso, deixavam as uvas mais tempo expostas aos raios solares ou as colhiam maduras e deixavam secar ao sol, concentrando o açúcar mais tempo. Os gregos usavam ânforas de barro para conservar e transportar o vinho, e os romanos envelheciam e guardavam o vinho em barris de madeira, conforme é feito até a atualidade, o que criava um sabor bem melhor. Mesmo após a queda do Império Romano, o vinho continuou sendo produzido e consumido no Continente Europeu.

A Idade Média que duraria mil anos e se iniciou com a queda de Roma em 476, fez a Europa viver crises econômicas; feudalismo; influência da Igreja Católica, que era na época a única entidade a ser considerada detentora da verdade e da sabedoria; sofreu guerras religiosas intestinas; as Cruzadas e a terrível Inquisição Católica e, como resultado, retrocesso na vida da população em todos os sentidos. E com o vinho não poderia ser diferente: houve queda na comercialização e na qualidade, pois já não se faziam mais barris de madeira para o envelhecimento. Por outro lado, a Igreja Católica, com seu imenso poder econômico, passou a ser proprietária de videiras nos mosteiros e criou, ainda, o simbolismo do vinho na liturgia católica que perdura até os nossos dias, isto é, o vinho representando o sangue de Cristo.

Em contrapartida, monges, principalmente os monges cistercienses, passaram a aperfeiçoar as uvas e a produzir vinhos melhores, os quais eram consumidos pelos monges católicos e usados no sacramento da eucaristia. Outro fato importante é que os árabes que dominavam o Mediterrâneo foram vencidos pelas Cruzadas, o que permitiu a comercialização

do vinho para outras regiões. Acredita-se que o vinho tenha chegado à Península Ibérica, onde hoje é Portugal, primeiro, com a chegada dos gregos no século VII a.C. e, depois, com Roma, conquistando a região a oeste da Península Ibérica que se tornou província romana a partir do ano de 218 a.C., com o nome de Lusitânia. Os romanos fizeram a produção de vinho se consolidar em terras portuguesas, porque trouxeram com eles a sua tradição vinícola já estabilizada, novas técnicas de cultivo de videiras e, ainda, criaram vinhedos organizados e mais eficientes, que se espalharam regionalmente.

Ao se encerrar a Idade Média, ainda no começo da Idade Moderna, o vinho deu um grande salto, pois, com o início das Grandes Navegações, as vinhas foram espalhadas nas novas terras descobertas. De início, o vinho chegou às Antilhas em 1492 na expedição de Cristóvão Colombo, conduzido em tonéis de madeira, e as primeiras videiras trazidas da Europa, a princípio, foram plantadas no México e Peru. Durante as grandes navegações às novas terras descobertas, o vinho era a bebida preferida das tripulações que o consumiam em vez da água que levavam, uma vez que ia se deteriorando e a cerveja transportada se estragava em pouco tempo e, desse modo, literalmente falando, as tripulações dos navios consumiam o vinho em lugar da água.

Para se ter uma ideia mais clara, as treze naus e caravelas que compunham a frota de Pedro Álvares Cabral, que chegou em 1.500 ao Brasil, levavam mais de sessenta mil litros de vinho para consumo das tripulações, que após aportar aqui ainda iam combater e conquistar Calecute, na Índia. Esse vinho que Cabral bebeu ao brindar o descobrimento da “Terra Brasilis”, mais precisamente do que ele denominou de “Ilha” de Vera Cruz, era o famoso vinho Pera Manca, uma preciosidade, cuja história remonta ao ano de 1300 de nossa era.

Quanto ao cultivo das uvas, as primeiras videiras do Brasil vieram em 1532 com a expedição colonizadora de Martim Afonso de Souza e foram plantadas no litoral de São Paulo pelo fidalgo português Brás Cubas, fundador de Vila de Santos. No Nordeste do Brasil, foram cultivadas videiras nas Ilhas de Itamaracá e Itaparica, trazidas no século XVI, e no Sul foram os padres jesuítas que deram início à viticultura em 1626. Os portugueses e espanhóis traziam as sementes das uvas porque era mais fácil de transportar, e essas uvas eram da espécie *Vitis vinífera*, que são uvas pequenas e próprias para o vinho de qualidade. A outra espécie de uva bastante consumida é a *Vitis Labrusca*, uvas de mesa, grandes, próprias para doces, geleias,

sucos, vinho doce ou para serem comidas. Existem no mundo mais de dez mil tipos diferentes de uva.

E, para concluir esse artigo, as garrafas de vidros resistentes para vinho surgiram na Idade Moderna, na metade do século XVII e a Idade Contemporânea trouxe dois eventos importantes para o vinho: na segunda metade do século XVIII, com a Revolução Industrial, a qualidade do vinho caiu, devido às novas técnicas de fabrico, embora a sua produção em massa tenha barateado o custo e, o outro, ocorrido no século XX, trouxe um amplo e moderno desenvolvimento para a vitivinicultura com as novas descobertas científicas, o aperfeiçoamento do plantio, a noção e o uso de leveduras, a evolução da tecnologia e da genética.

Por fim, duas curiosidades: o vinho Pera Manca que chegou ao Brasil com Cabral, ainda existe e tanto pode ser comprado em Portugal como no Brasil, inclusive, pela internet, e exemplifico dizendo que uma garrafa de 750 mililitros, da safra de 2010, que custa em média uns vinte e dois mil reais, pode ser encontrada no Mercado Pago, e o outro fato é que o vinho é a segunda bebida alcoólica mais consumida no mundo, perdendo novamente, apenas, para a cerveja.

Referências

JOHNSON, Hugh. **A história do vinho**. São Paulo: CMS Editora Ltda, 2018.

GUARINELLO, Norberto Luiz. A civilização do vinho: um ensaio bibliográfico. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, Nova Série, v. 5, p. 275-278, jan./dez. 1997.

Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0101-47141997000100009>. Acesso em: 1 fev. 2025.

SIMAT, Benoist; CASANAVE, Daniel. **A incrível história do vinho: da pré-história aos nossos dias**. Porto Alegre: L&PM Editores, 2022.