vinetur

Vinum ,oinos, vêna, ¿cuál es el origen del vino?

jueves 7 de mayo de 2020

ESCRITO POR ANA GÓMEZ

El vino es una bebida alcohólica procedente de la fermentación del zumo de uva gracias a la acción de las levaduras.Los primeros indicios del cultivo de la vid datan de los años 6.000 a.C aunque se cree que la elaboración de esta bebida se produjo de forma accidental. No es hasta la Edad de Bronce, (3.000 a.C) cuando se produce el verdadero nacimiento del vino. **El origen de la primera cosecha de vino, descubierta hasta el día de hoy, se sitúa en Súmer en la antigua Mesopotamia.**

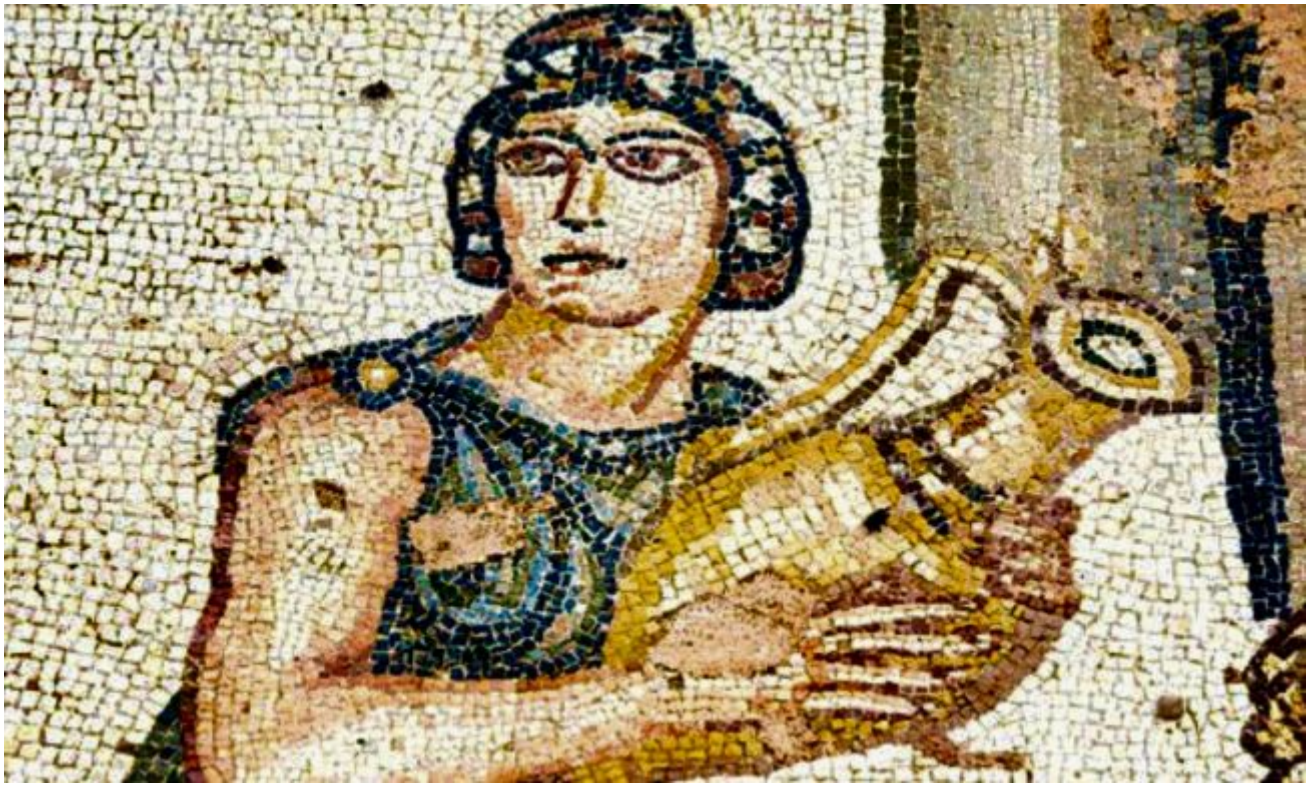
Posteriormente llegó a **Egipto, donde se cultivó a orillas del Nilo**.Los egipcios fermentaban el mosto en grandes vasijas de barro, y producían vino tinto. Este se convirtió en un símbolo de estatus social y los faraones eran enterrados con vasijas con vino tinto al lado. En las pirámides también se han encontrado grabados que simbolizan el proceso de cultivo de la vid.

El vino en esta época, como es lógico, era muy artesanal. Se guardaba en ánforas en las cuales se grababa la fecha de elaboración y quien había cultivado las uvas. Una especie de etiqueta.

A la Península Ibérica la vitis vinifera, llegó en torno al año 3.000 a.C.

En Grecia (700 a.C) el vino " oinos" se almacenaba en ánforas selladas con resina de pino y lo bebían aguado. Se consumía en ritos religiosos y fiestas populares.

En la época del Imperio Romano se comienza a experimentar con los injertos de las vides y se celebra cada año la fiesta de la vendimia.



Al comienzo de los banquetes se servía una bebida conocida como *mulsum*, que era el primer mosto mezclado con miel.

El vino se dejaba fermentar en tinajas de barro, y el vinatero era quien se encargaba de llevar el proceso de elaboración del vino. En esta época ya se comienzan a realizar maceraciones con hierbas aromáticas, clarificaciones etc.

Desde Italia, el cultivo de la vid se extiende hacia Galia (Francia). Los galos emplearon estas barricas para almacenar el vino. Los visigodos heredaron la tradición romana del cultivo de la vid y elaboración del vino. Una tercera parte de la vieja Europa se siembra de vides y se produce vino en Alemania, Francia, Italia y España, entre otros.

En la Edad Media aparecen las primeras bodegas y el vino se almacena en barricas de madera. Los vinos se comienzan a guardar en los sotanos de monasterios y castillos para protegerlo de saqueos. En la Reconquista los Reyes Católicos se dedican a plantar vides por diferentes zonas de la Península Ibérica, comenzando por

las zonas de Rioja y Ribera del Duero y terminando en las islas.

En la Edad Moderna se abre una nueva etapa en cuanto a técnicas de vinificación. Los vinos franceses adquieren fama mundial, y **comienzan a utilizarse las botellas de vidrio** para conservarlo. También se inventa el **tapón de corcho** y se descubre cómo elaborar vino espumoso en la región de Champagne por el monje Dom Perignon.

Cómo veis, el vino es una bebida con mucha historia el cual ha ido mejorando con el paso de los años en el modo de elaboración y conservación.

En el S-XIX llega la plaga de la filoxera que acaba con prácticamente todas las cepas de Europa excepto las cepas que habían llevado los misioneros a América.De esta forma, se recuperaron las vides silvestres que habían sido llevadas al Nuevo Mundo y se replantaron en Europa, creándose variedades híbridas, que enriquecieron el panorama vitivinícola aportando nuevos vinos.

En todas las crisis surgen oportunidades, y así fue para España, ya que bodegueros de Burdeos emigraron a la Rioja y de esta forma los españoles aprendieron los métodos de elaboración de los vinos franceses.