

A história do vinho

e as civilizações

Dos primórdios ao Antigo Egito (1ª parte)



IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

Uma coisa é certa: quando o Homo sapiens, em seus primórdios, espalhou-se desde a África sobre a Ásia e a Europa, encontrou-se com a diversidade da uva, planta trepadeira da família das vitáceas, de caule espesso e resistente, verde quando jovem, tornando-se progressivamente mais escuro e lenhoso, e a incorporou a seus hábitos alimentares.

Ainda não era a uva como hoje a conhecemos, dócil e amiga, enfileirada à disposição da mão que a colhe, e repleta de inebriantes sumos açucarados. Foi necessário um paciente labor de milhares de anos para transformar aquela planta selvagem, que se agarrava às outras com suas gavinhas vegetais, na maravilha de fruta que hoje desfrutamos.

Em algum instante deste encontro alimentar, talvez por mero acaso, ou, como preferem os homens antigos, por intervenção divina, o homem percebeu que da uva brotava o mais encantador néctar que jamais conhecera: o vinho.

Muitos pensam que o vinho foi o primeiro encontro humano com o álcool, mas é muito mais provável que este tenha sido com o hidromel. Árvores caídas com colmeias melíferas em buracos de seus troncos, após as chuvas eram abandonadas pelas abelhas, e o mel, em seu interior, fermentava naturalmente sobre a ação da água. O líquido resultante apresenta um teor alcoólico de cerca de 2 a 3% de álcool. Plutarco afirmava que o hidromel tinha sido a primeira bebida a ser oferecida aos deuses.

É provável que a descoberta do vinho tenha se dado da mesma forma, acidentalmente, mas é fato que a partir desta iluminação o homem tem dedicado seus maiores esforços no sentido de aperfeiçoar o vinho, pois sua qualidade, além de variar enormemente, está conjugada a inúmeros fatores de cultivo e produção.

Assim 7 000 anos a.C. já se encontraram evidências de uvas que foram plantadas intencionalmente, na Geórgia (que muito depois fez parte da União Soviética). Ao que tudo indica as parreiras foram originárias da Ásia Menor, sendo as primeiras plantações cultivadas às margens do Cáucaso e depois na Mesopotâmia, no atual Iraque.

Descobriu-se há pouco tempo uma série de buracos nas rochas, nesta região, feitos pela mão humana, com o intuito de espremer e fermentar uvas no processo ru-

dimentar de obtenção do vinho. Como é sabido, o açúcar contido nas uvas, sob a ação das leveduras autóctones que estão presentes nas cascas das uvas, é transformado, pela fermentação, em álcool, dando origem ao vinho.

Curiosamente, a primeira civilização a nos deixar farta documentação do manejo da videira e do processo produtivo do vinho foi a egípcia, cujos faraós eram amantes do vinho, mas cujas classes trabalhadoras se alimentavam com a cerveja.

Já no terceiro milênio a.C. o fabrico de cerveja era corrente na Mesopotâmia. Os açúcares presentes nos cereais precisam – antes de ser fermentados – passar por um processo conhecido como maltagem (germinação do grão) para poder ser desdobrados em álcool.

A cerveja era a bebida das classes trabalhadoras na Palestina, na Síria e no Egito antigo. Já os gregos e romanos a desprezavam, consideravam-na “bebida de bárbaros”, como afirma Tácito (historiador romano) em seu livro *Germania*, sobre “as tribos do Norte”.

No Egito, cerca de 4 000 anos a.C., no Vale do Delta do Nilo, o vinho tinha encontrado um importante nicho de produção, como atestam os baixos relevos encontrados nas mastabas (edificações anteriores às pirâmides). O vinho de Mênfis era conhecido, especialmente o de Letópolis e o de Peluse.

Em sua mitologia, o vinho tinha sido introduzido na terra pelo deus solar Ra, criador do mundo e da embriaguez, que o oferece a Osiris, por sua vez guardião do ciclo da vegetação e, conseqüentemente, do ciclo da vida.

O vinho fez parte da história dos egípcios desde a primeira dinastia, como as dos Faraós Den e Djet, 3 000 anos a.C., de Khasekhemus, na segunda dinastia, no reinado de Djosen, na terceira, e assim por diante.

Heródoto relata em 445 a.C. que nas festas egípcias se exagerava no consumo. Diz que alguns vinhos egípcios eram: narcóticos, brancos, excelentes, agradáveis, fragrantes, delicados, e que não chegavam à cabeça. Uma descrição que não envergonharia um sommelier atual. Este vinho, tão etéreo, foi com certeza dado por Cleópatra a Marco Antônio, para renovar suas forças viris, sendo ela jovem e ele já vivido muitos anos, como nos informa a história.

Ateneu de Náucratis, retórico e gramático grego, afirmava (no século II d.C.) que os egípcios “preferiam o vi-

nho à cerveja”, mas que aquele era reservado somente às classes superiores. Aproveitando para falar dele, é autor de uma das mais lindas citações sobre esta bebida: “o vinho parece ter o poder de fazer amizades, aquecendo e unindo os corações”.

Os egípcios fabricavam seus vinhos em ânforas de barro, tecnologia que vai perdurar até perto do fim do Império Romano. Esta técnica está sendo reutilizada por diversos vinicultores atuais, especialmente no Alentejo, em Portugal, onde é conhecido como “vinho da talha” e no norte da Itália, onde seu maior expoente é o produtor Josko Gravner, cujo processo fermentativo, em grandes ânforas de barro, propicia vinhos brancos de grande concentração e poder, chamados “vinhos laranja”.

Os egípcios conheciam o vidro, mas não a técnica de soprá-lo. Jean François Champollion, na campanha napoleônica, e onde descobriu a famosa Pedra da Roseta, afirma que o vinho era conhecido localmente desde a pré-história.

O esplendor da cultura enológica egípcia só foi demonstrado quando em 1922, Howard Carter descobriu intacto o túmulo de Tutancamon, faraó pertencente à décima oitava dinastia, que reinou cerca de 1350 a.C.

Dentro deste monumento intocado estavam alinhadas 36 ânforas de vinho, logicamente evaporado. Estavam gravadas em hierático (uma forma mais simples de hieróglifos), e estes “rótulos” continham mais informações do que os atuais, a saber: ano de produção (safra); local de produção (terroir); proprietário do vinhedo, responsável pelo fabrico do vinho (enólogo). Algumas ostentavam uma propaganda, dizendo aquele vinho ser uma especialidade de aprovação da família real (vê-se que o “by appointment to her majesty the Queen” é coisa velha).

Duas delas indicavam serem de vinhos doces, o que

nos faz crer que os demais eram secos. Das ânforas, 26 das 36 tinham informações completas, porcentagem maior que as garrafas dos supermercados atuais. Elas estavam fechadas por batoques também de barro, muito bem feitos, no sentido de preservar o mais possível seu conteúdo, o que indica o conhecimento de que o ar prejudicava a evolução favorável do vinho.

Por estes detalhes podemos entender que a ascensão da civilização egípcia coincide com um alto grau de conhecimento sobre o vinho, fato este, que, diga-se de passagem, foi repetido várias vezes na História do Homem.

Ainda mais curiosa é a maneira como os persas decidiam seus grandes problemas de Estado. Inicialmente, era feita uma reunião onde eram anotadas todas as ideias, encontro este feito depois dos presentes (exceto um – este sóbrio –, como escriba) estarem totalmente alcoolizados, sobre a ação inebriante dos vinhos. Este tipo de reunião é aquela chamada pomposamente de “brain-storm”, e que em Minas Gerais se intitula “toró de palpites”.

Dois ou três dias após o mesmo conjunto de ideias registradas era analisado pelos presentes, agora, logicamente, todos sóbrios, e as decisões finais eram tomadas.

Reza a história, não oficial, que foi assim que Aníbal resolveu transpor os Alpes com a ajuda de elefantes.

Seja lenda ou verdade, é fato que o vinho destrava a imaginação, e os persas sabiam aproveitar esta criatividade, sem abrir mão da realidade. Assim deve fazer o homem sábio: beber, sem jamais abrir mão de sua sobriedade. ☞

ORIGEM DA PALAVRA VINHO

- We-an – hititas em caracteres cuneiformes
- We-anas – hieróglifos egípcios
- Vena – sânscrito
- Voinos – grego antigo
- Oinos – grego clássico
- Vinum – latim
- Vino – italiano, russo e espanhol
- Vin – francês
- Wein – alemão
- Vayn – hebraico
- Wine – inglês
- Wa-yin – árabe e etíope
- Guino – georgiano
- Vinho – português