

A história do vinho

(Quarta e última parte)



e as civilizações



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

Depois de dominar as regiões perto de Roma, os romanos iniciaram sua longa jornada de guerra com os povos mais afastados, mas que também serviu para a difusão da cultura do vinho.

Na Gália romana era muito comum o uso da cerveja, em particular a “cervoise”, produzida a partir do trigo vermelho, mas o uso do vinho passa a ser, com a chegada dos dominadores, cada vez mais difundido. Com os gauleses, a única técnica apreendida pelos romanos foi a utilização do barril para fermentação e conservação dos vinhos. Bem que os romanos haviam tentado, mas a arte da tanoaria foi desenvolvida pelos gauleses a partir de várias florestas selvagens de carvalho, existentes na região.

Durante os banquetes da Gália céltica, escravos ou crianças serviam vinhos em taças importadas das regiões italianas, pois não havia copos individuais, ou então em chifres de auroque, descritos por Julio Cesar no livro VI de seus comentários, no livro De Bello Gallico. Os auroques eram uma espécie de bovinos de grande porte, e magníficas galhadas, animais hoje extintos.

Durante estas refeições o vinho era acrescido de especiarias, seja para reforçar o seu sabor, seja para disfarçar o seu mau gosto. Esta adição tinha a finalidade adjudicada de ajudar em sua digestão. Os pratos romanos recebiam, frequentemente, o uso do garum, um molho preparado à base de condimentos, vísceras de peixe e sal, fermentado e envelhecido.

Cerca de 100 anos a.C. os romanos anexam a seu Império a região do Ródano, atualmente conhecida como Côtes Du Rhône, de onde se origina o Chateneuf-du-Pape, um dos vinhos mais conhecidos atualmente no sul da França.

Também nesta época é anexada a atual região do Languedoc-Roussillon, onde se criam novos centros comerciais, como Béziers, e, a mais importante, Narbona, conhecida na época como Narbo Martius, que vai ganhando na época crescente importância até se tornar em capital provincial da rota do vinho, abrindo novos canais de passagem para a Espanha e para as regiões do Norte da França e da Europa.

A produção agrícola desta região é tão importante na época, que Sidônio Apolinário a chama da cidade que une Baco, Ceres e Minerva, pois ali eram cultivadas a videira, o trigo, pastagens e azeitonas, burgo tão próspero que Plínio, o Velho, dizia “Não é uma província, mas a própria Itália”

A produção narbonense passou a ser tão pródiga que ameaçou os vinhos italianos, à exceção dos “grand crus” da época, em especial o Cécube e o Falerno.

Tito Domiciano, já no fim do primeiro século da era cris-

tã, vendo muita abundância de vinho e pouco pão, resolve proibir a plantação de novas videiras e ordena a retirada daquelas implantadas nas províncias, em especial a de Narbona. Logicamente este decreto nunca chegou a ser cumprido.

Ele só foi revogado por volta de 270 d.C. por decisão do imperador Marco Probo, que encorajava suas tropas a semear as colinas da Gália.

Curioso é a citação para duas cepas da época: a “allobrogica”, cuja uva amadurece com a geada, conforme Plínio, e que seria a ancestral da atual casta Pinot Noir, rainha da Borgonha. De fato, por possuir uma película muito delgada, esta casta não necessita de grande calor para amadurecer, sendo sempre citada como a mais branca das uvas tintas.

Na Aquitânia havia uma tribo que se intitulava “bituriges vivisques”, ou seja, os reis do mundo, que depois de fundarem Bourges instalaram-se nos arredores do estuário da Gironda, na confluência dos rios Dordogne e Garonne, para, por fim se instalarem em Burdigala, atual Bordeaux. Esta uva “biturica” também seria a ancestral da atual Cabernet Sauvignon, uva mais importante de Bordeaux e responsável pelo caráter de seus vinhos.

No início do quarto século d.C. o Cristianismo passa a ser uma religião permitida, através do Édito de Milão, assinado pelo Imperador Domiciano.

Já no final deste século ela passaria a ser a religião oficial e única de Roma, por decisão de Teodósio I, o Grande.

Nem a queda do Império Romano do Ocidente, em 476,

significa o declínio da área plantada de vinhas na Europa. A unidade criada pelo Império Romano será substituída por aquela pregada e assumida pelo Cristianismo.

A proibição do vinho pregada pelo Corão é outro duro golpe desfechado contra a difusão do vinho no mundo árabe, naquela época bastante abrangente. Entre os séculos IX e X muitas vinhas são destruídas, especialmente aquelas localizadas na Espanha. Paradoxalmente, um dos mais lindos livros poéticos sobre vinho vem de uma região dominada pelos árabes, o Rubayyat, de Omar Khayyam.

Na Alta Idade Média destaque para os francos, que primeiro barram a expansão dos árabes na Europa e depois, já na sua segunda dinastia, coroam Carlos Magno como rei na cidade francesa de Reims. Carlos Magno era apaixonado por vinhos, e esta cidade era (e é) centro da produção do Champagne. Além disto, ele estabelece a legislação que norteará a produção de vinhos no norte da França e na Alemanha.

Apixonado por vinhos brancos, diz a lenda por que estes não manchavam sua vasta barba, o rei manda plantar cepas brancas (Chardonnay, provavelmente) no meio da Borgonha, dando origem ao hoje vinho branco mais caro e reputado do mundo, que merecidamente lhe leva o nome, Charlemagne.

Por volta do ano 1000 o viking Leif Ericsson chega à costa da Terranova, na América, onde se debruça com parceiros gigantes, de enormes e produtivos cachos. Dá ao país o nome de “Vinland”. A distribuição das famílias das uvas é

bastante irregular ao redor do mundo. Todos os tipos de uvas que produzem bons vinhos estão disseminados no continente europeu e asiático. Todos os tipos de uvas que são boas para comer, e más para a produção de vinhos, são originários da América. Posteriormente, a plantação destas uvas americanas para a produção de vinhos propicia o aparecimento de pragas que atacam as vinhas europeias e quase as destroem por completo.

Durante o transcorrer da Idade Média o conhecimento sobre a viticultura e a vinicultura vão dentro das ordens monásticas, ajudado pelo Concílio de Aix-la-Chapelle, que incentivou a plantação das uvas pelos conventos.

Todas as ordens monásticas – em especial os beneditinos, cistercienses e cartuxos estiveram na origem da grande qualidade dos vinhos franceses.

Apenas para exemplificar, os beneditinos estão na origem dos Chateau Pouget e Chateau Prieuré, em Bordeaux, nas microrregiões de Corton, Mâcon, Pommard, Romanée-Conti (o vinho mais caro do mundo, atualmente) e Vosne Romanée na Borgonha, sem esquecer sua presença na Champagne, no Loire (Bourgueil, Muscadet, Saint Pourçain), no Jura (Chateau Chalon) e em Bandol na Provence.

Os cistercienses destacaram-se, sobretudo, pela implantação do vinhedo em Clos-de-Vougeot, um vinhedo murado com 50 hectares e considerada a joia da Borgonha. Seus vinhos são caros e reputados, e aparecem com destaque no filme A Festa de Babette.

A importância dos monges também se faz sentir na região de Champagne, desde o século V até a vinda de Pierre Pérignon, conhecido internacionalmente como Don Pérignon. Contrariamente ao que se pensa, ele “não inventou o champagne”, pois os vinhos espumantes existiam e era produzido desde os primórdios do Império Romano. O trabalho de Don Pérignon foi na sistematização de sua produção, como a introdução de uvas tintas para fazer espumante branco, a mistura de castas em proporções específicas, o processo de criação e retirada posterior das leveduras, a transposição do vinho fermentado em barris para as garrafas e o renascimento de uso das rolhas de cortiça, que caíra em desuso.

Reza a lenda que Don Pérignon, que era cego, um certo dia, inebriado com um belo champagne, chama seus pares e grita: “Vejam, irmãos, estou bebendo estrelas”.

A mais pura verdade. Quem bebe vinho descortina novos universos. 🍷

