



A HISTÓRIA DO VINHO

Onde, surgiu a videira?

Quais foram os caminhos que ela tomou?

Onde e quando começou a se fazer vinho?

- ◆ *Jean Pierre Rosier*
- ◆ *Eng. Agr. Dr. em Enologia*
 - ◆ *Pesquisador da Epagri*
- ◆ *Estação Experimental de Videira*

100 MILHÕES DE ANOS PLANTAS SETENTRIONAIS OLOÁRTIDA

- ◆ Dois bilhões de anos atrás – Era Arqueozóica
-- Consolidação da crosta terrestre
- ◆ Clima extremamente quente –
Inexistência de ser vivo
- ◆ Proterozóica; Paleozóica; Mesozóica e
Cenozóica a 100 milhões de anos atrás
- ◆ Dois períodos : Terciário e Quaternário





Segundo geólogos :

- ◆ **Clima já era diferenciado**
- ◆ **Estações com calor forte no equador e muito frio nos pólos**
- ◆ **Quando o homem apareceu , já a videira prosperava nos bosques do terciário**
- ◆ **Assim o homem teve o privilégio de alimentar-se nos convidativos cachos negros na selva quaternária**



CATACLISMOS UNIVERSAIS

EVOLUÇÃO DE MILHÕES DE ANOS

**GLACIAÇÕES E DILÚVIOS => FIM de
COBERTURA VEGETAL**

**VINÍFERAS SOBREVIVENTES=> REFÚGIOS
AMERICANO, EUROPEU E ASIÁTICO
OCIDENTAL**

Refúgios das intempéries

Americano : EUA e México – vitis labrusca , rupestre e outras

Europeu : Mediterrâneo Frances e Italiano até a península balcânica – só vitis vinífera silvestris

Asiático ocidental : Onde Noé atracou a barca, no mar Cáspio entre o Ararat, o Cáucaso eo Taurus - Vitis vinífera caucasica



Após um interminável degêlo

- ◆ Nova expansão das videiras, silvestris e caucásicas
- ◆ Silvestris do sul europeu para o centro e norte do continente até a Suécia (fósseis)
Já na idade da pedra polida (neolítica)
- ◆ Caucásica da Armenia para a Russia Meridional e para o oriente alça a Pérsia, e o Afeganistão , mas não a China e deflete para o norte da India.



Zona limitada pelo Mar Negro indo p/ Grécia

◆ Provavelmente a atual Groelândia está no centro paleontológico de origem da videira. Local dos fosséis mais antigos

(BERÇO DA DIFUSÃO DAS VINÍFERAS)

• Oriente Médio tâmaras, azeitonas e uvas
5000/4000 a.C

AGRICULTURA

HOMEM NÔMADE => SEDENTÁRIO

**DESTA ATITUDE => ADVENTO DA AGRICULTURA
(10.000 a.C.)**

**Os primeiros ensaios da viticultura ocorreram na idade
do Bronze**

SEEDLING => PARREIRAS DOMÉSTICAS

ALIMENTOS PRODUZIDOS OU COLETADOS

**A videira tem pequenas exigências em minerais e em
água permitindo o cultivo em locais inadequados para
outras culturas, seu imenso potencial regenerativo
resistiu a invernos e adaptou-se facilmente a poda**



O Local

- ◆ A silvestris (européia) tem cachos pequenos, bagas miúdas, adstringente portanto desinteressante para os primeiros agricultores.
- ◆ A caucásica (Ásia) produz uvas mais apetitosas e mostos agradáveis
- ◆ Logo a viticultura não poderia nascer na Europa onde só foi praticada depois da introdução de bacelos caucásicos



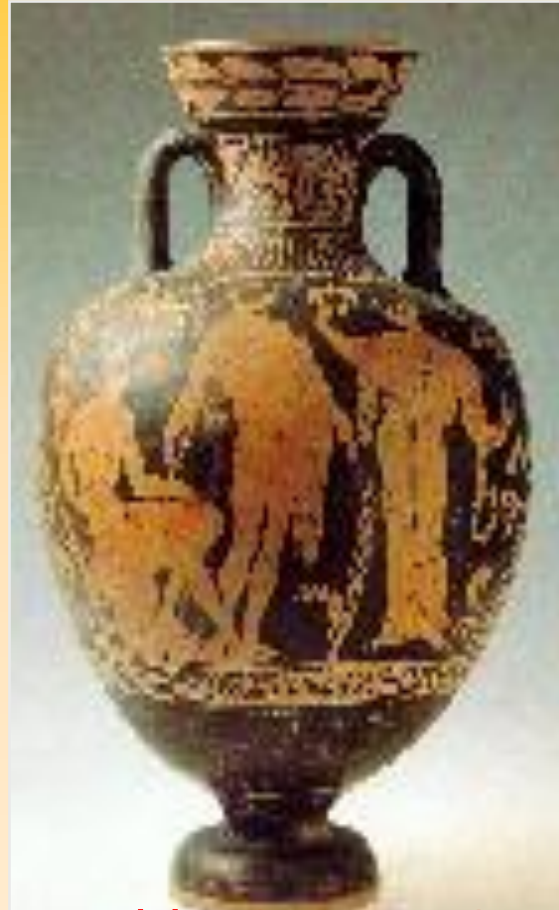
Indícios da Origem dos Vinhos



**A História do Vinho se confunde
com a História da Humanidade**

**Quando o homem apareceu
a videira já existia**

**3.500 a.C. Irã (Godin Tepe) restos de tanino e Ac.
tartárico**



**RECIPIENTES DE CERÂMICA
(8.000 a.C.)**



DESCOBERTA DO VINHO

UVAS GUARDADAS NOS JARROS DE CERÂMICA

NA RETIRADA DE UVAS => AMASSAMENTO => SUCO

FERMENTOS NATURAIS => VINIFICAÇÃO DO SUCO

DESCOBERTA DAS MULHERES

SUCO DOCE DAS UVAS => UMA BEBIDA FORTE

**BEBIDA PROVADA É APROVADA
PELOS DEUSES ASSIM, NASCEU O VINHO.**

- ◆ **Por mãos divinas, bacelos são levados para Creta por Saturno;**
- ◆ **Para o Egito por Osíris, Dionísio ou Baco, e seu filho ENOPION ensinou as artes enológicas em suas conquistas**
- ◆ **Na Espanha as primeiras cepas foram fundadas pelo Rei Gerion, semideus Ibérico.**






Uma entre várias Lendas

O vinho nasce de um processo natural de fermentação e até mesmo os macacos antecessores do homem já a exerciam com diversas frutas.





Noé :
Gênesis 10, 29



O MUNDO GREGO

**FENÍCIOS => VINHOS E VINHAS PARA CRETA E GRÉCIA
CRIAM UMA GRANDE REDE DE POSTOS COMERCIAIS
NO MEDITERRÂNEO**

**GREGOS => ASSUMEM A REDE FENÍCIA => AUMENTAM OS POSTOS
=> NO SUL DA ITÁLIA => ENÓTRIA**

**ROMANOS => TOMAM A REDE GREGA => EXPANDEM AINDA MAIS
NO LITORAL E NO INTERIOR DA EUROPA**

Mar Egeu 2500 a.C.



SHUTTERSTOCK/ANDY J.



Arqueólogos anunciaram nesta terça-feira a descoberta de uma unidade completa de produção de vinho com 6,1 mil anos de existência. Passa a ser a mais antiga conhecida e foi descoberta numa caverna na Armênia. Antes disso, vestígios comparáveis a esses equipamentos de produção vinícola remontavam há cinco mil anos. “Pela primeira vez temos uma imagem arqueológica completa de um sistema de produção de 6,1 mil anos”, felicitou-se Gregory Areshian, responsável pelas escavações e vice-diretor do Institu-

to de Arqueologia Cotsen da Universidade da Califórnia, EUA. Entre os objetos descobertos estavam sementes de uva, restos de grãos prensados, ramos de videira atrofiados, uma prensa rudimentar, uma cuba em argila aparentemente usada para a fermentação, cacos de cerâmica impregnados de vinho, uma taça e uma caneca para bebê-lo. Nesse mesmo local foi encontrado, em junho de 2010, um mocassim de couro perfeitamente preservado datando de 5,5 mil anos, o que fez dele o mais velho calçado conhecido no mundo.

ENOLOGIA PERTO DO ANO ZERO

Os Romanos e a salada romana

**Estudos : Plinio O Velho : Naturalis Historia : 1º guia de vinhos
80 zonas de seleção e 185 vinhos descritos (conceito de território)**

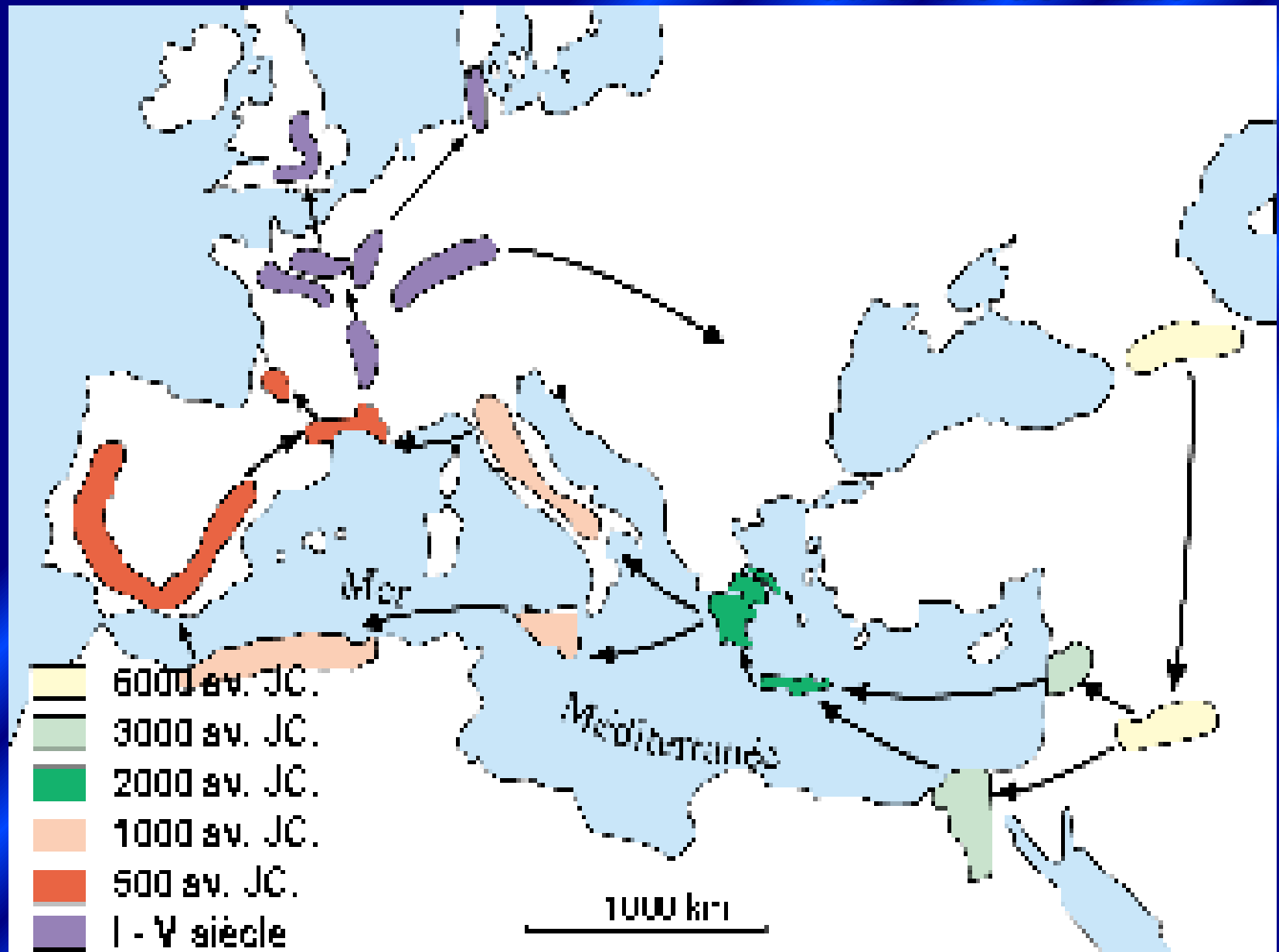
Gauleses : Propriedades com videira e vinho

Barricas de madeira, antes só ânforas

**Variedade de vinhedo mais resistente ao frio
origem dos vinhedos da Borgonha**



Mapa cronológico da migração da uva e do vinho





Mudanças Bruscas

Fim do século III d.C.

Germânicos expulsam Romanos
juntamente com sua cultura hábitos e ideais.

Frutas e verduras são substituídos pela carne.
Os Banquetes são “ coisas de bárbaros “ .

O Vinho Substituído pela Cerveja e pelo Hidromel

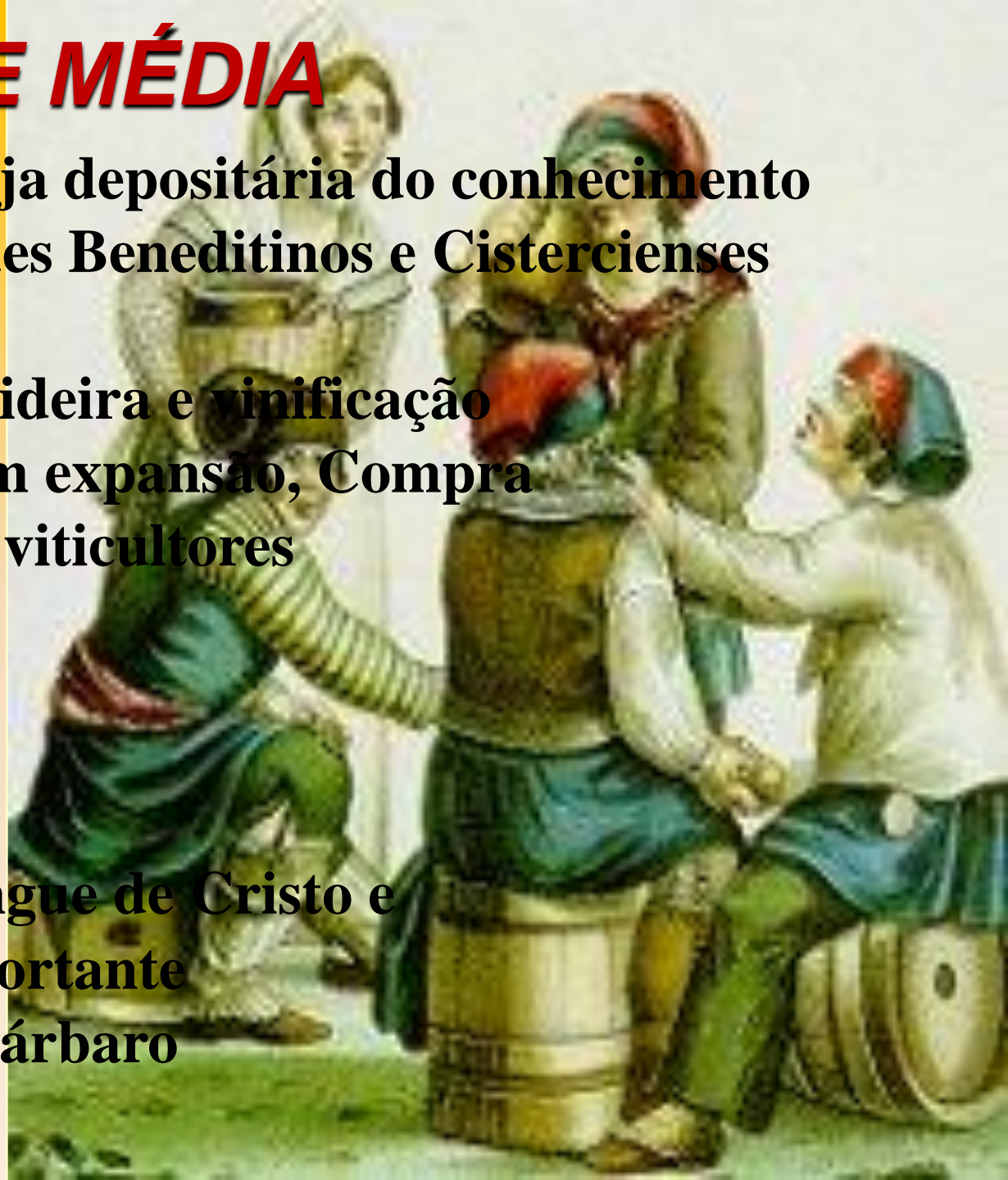
Esta fase obscura segue desde
a queda do império romano até o período medieval

A IDADE MÉDIA

**Igreja depositária do conhecimento
frades Beneditinos e Cistercienses**

**Cultivo da videira e vinificação
Mosteiros em expansão, Compra
de terras de viticultores**

**Vinho = Sangue de Cristo e
Luxo reconfortante
no mundo Bárbaro**





Governos locais traçaram regras preservando a elaboração dos vinhos

Data de início da Vindima : Decreto Vindimal

No Renascimento a enologia adquire grande importância

Inúmeros manuais de técnicas de preparação e conservação dos vinhos

A MODA ERA O CONSUMO DE VINHOS ROSADOS

Os vinhos de Bordeaux eram chamados Claretos

SÉCULOS XVI E XVII

Disputas entre médicos : Os prós e os contras

1710 Toscana : 1º garrafão de vinho p/ transporte

Em toda Europa -Academias Agrárias – Padova 1785

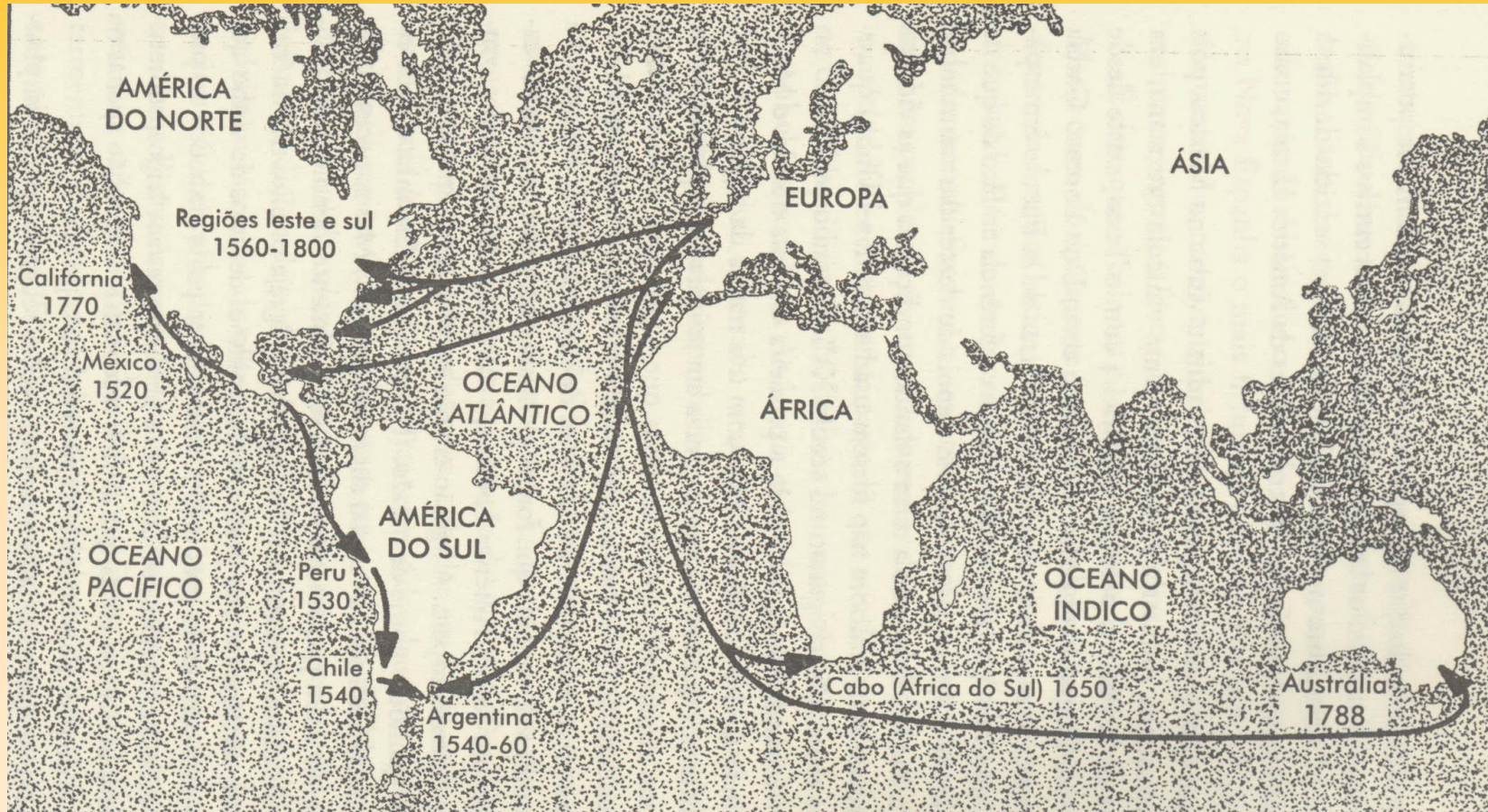
Abolição dos decretos vindimais

Transportes mecânicos : facilidade de comercio

Comunicação entre continentes : Doenças e pragas



1500 - DIFUSÃO MODERNA



A EVOLUÇÃO DO VINHO MODERNO

Oídio : 1850 - Enxofre

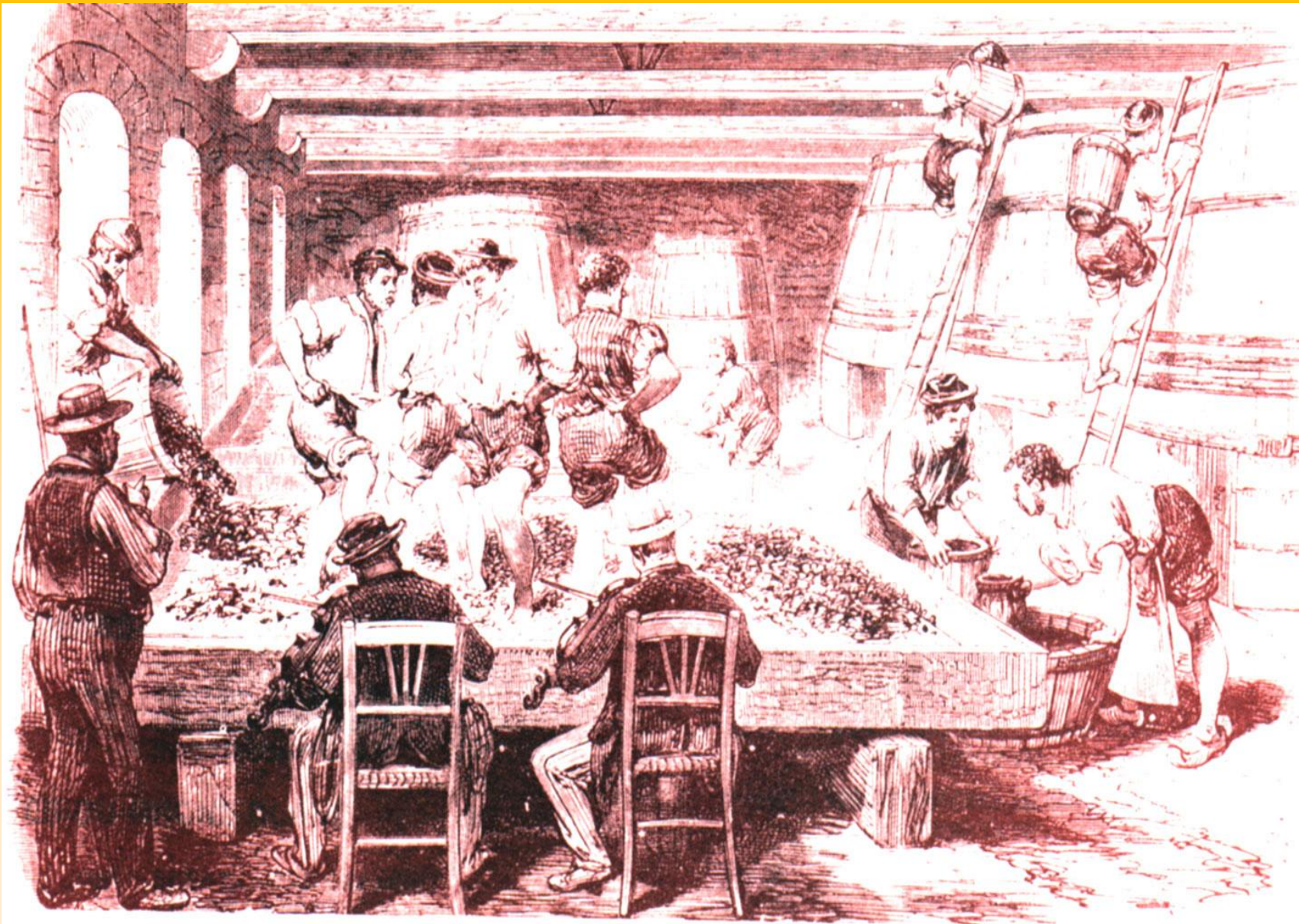
Filoxera = enxertia

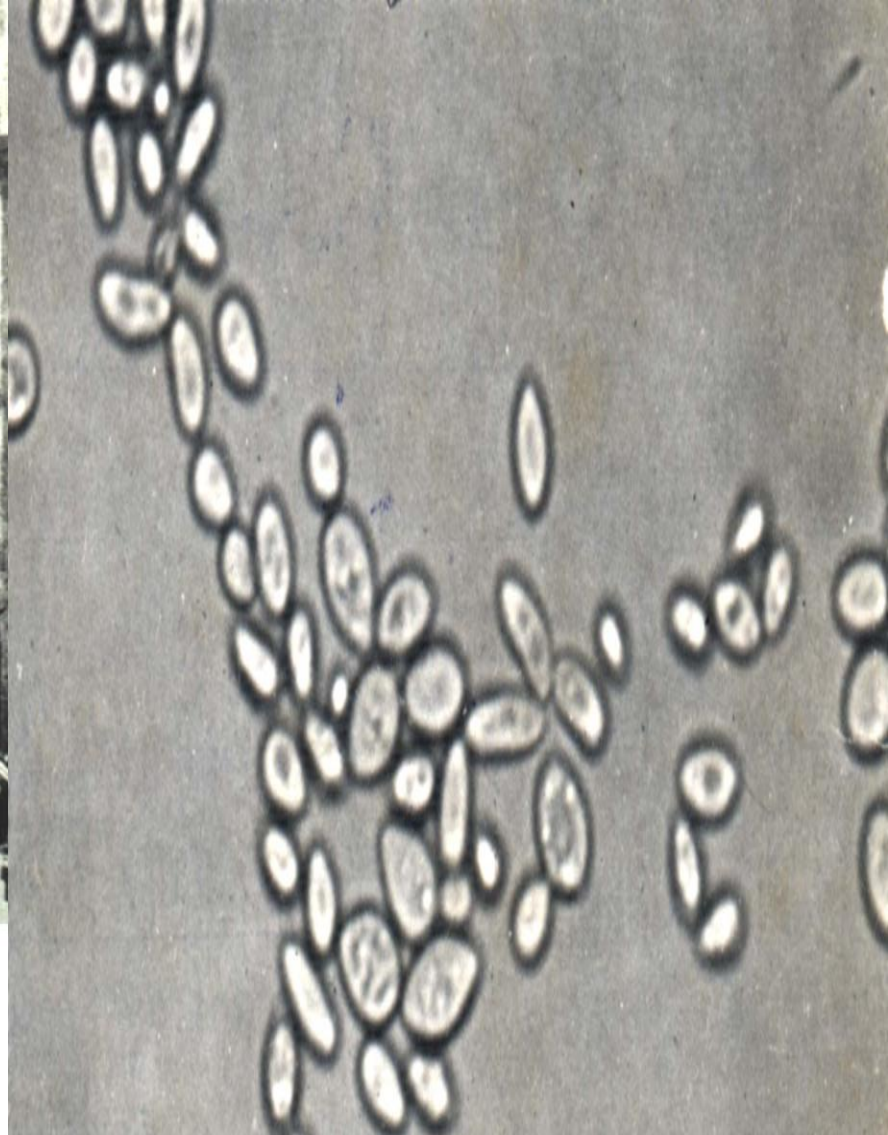
**Século XIX vinhos rosados caíram de moda.
Demanda por vinhos escuros e de longa fermentação**

Conservação em garrafas – antes só barril

Envolvimento viticultura e enologia







Pasteur no século XIX explicou o processo de fermentação





O VINHO HOJE

Início do século XX – Tecnologia a mão

Mercado de grandes números

Denominação de Origem Controlada

Mudança no paladar

Homologação tipológica : Vinhos internacionais

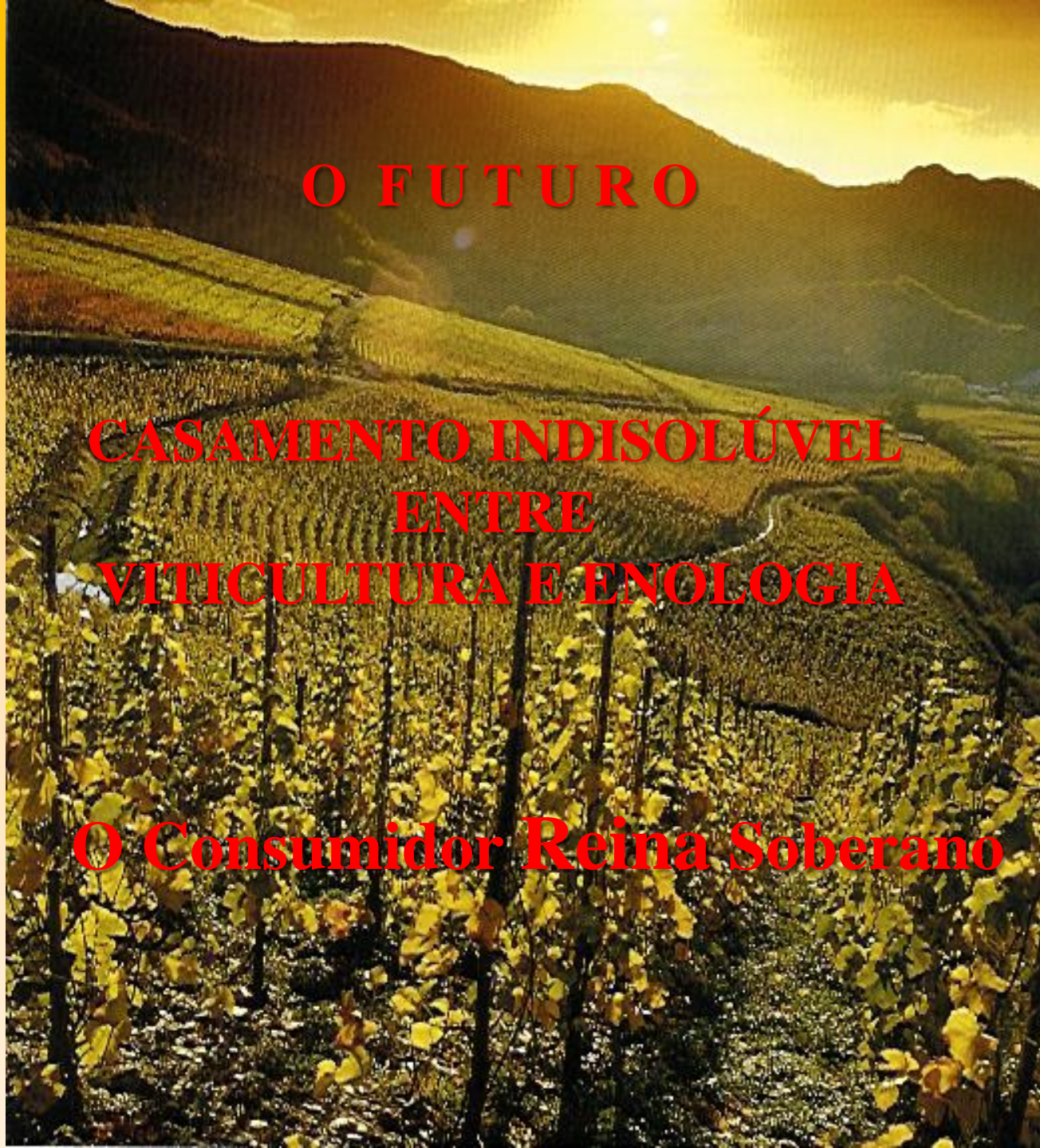




O FUTURO

**CASAMENTO INDISOLÚVEL
ENTRE
VITICULTURA E ENOLOGIA**

O Consumidor Reina Soberano



DESCOBRIMENTO DO BRASIL

VISÃO PORTUGUESA => BUSCA DE PRODUTOS COMERCIAIS

1500 - BRASIL NÃO OFERECIA PRODUTOS DE INTERESSE EUROPEUS => ABANDONADO À PRÓPRIA SORTE

**1532 - ENVIARAM A PRIMEIRA EXPEDIÇÃO CIVILIZATÓRIA
COM
MARTIM AFONSO DE SOUSA**

**BRÁS CUBAS, BRAÇO DIREITO, RESPONSÁVEL PELAS
ATIVIDADES AGRO-INDUSTRIAIS**





PRIMEIRA VITIVINICULTURA

**1551 - BRÁS CUBAS => PRIMEIRO VINHO
BRASILEIRO**

OS PORTUGUESES NÃO TINHAM O MENOR INTERESSE

PELA PRODUÇÃO DE VINHO NO BRASIL

ASSIM,

A VITIVINICULTURA BRASILEIRA NÃO VINGOU



200 ANOS NEGROS

**INCENTIVO NO SUL =>
GARIMPAGEM E DE APRESAMENTO DE ÍNDIOS**

**O NORDESTE => RICO PELO AÇÚCAR
ABSORVIA A MÃO DE OBRA ESCRAVA**

**1600 E 1700 NÃO HOUE INICIATIVA NA
VITIVINICULTURA**

**1785 => RAINHA D.MARIA PROIBE TODA E QUALQUER
ATIVIDADE INDUSTRIAL NA COLÔNIA**



MUDANÇAS NA HISTÓRIA

**1808 => CORTE PORTUGUESA SE REFUGIA NO BRASIL
D.JOÃO VI REVOGA A PROIBIÇÃO DA RAINHA**

**1815 => REVELAÇÃO DAS CASTAS AMERICANAS PARA O
MUNDO**

1822 => INDEPENDÊNCIA DO BRASIL

COMERCIANTES ESTRANGEIROS SE INSTALAM NO BRASIL



VINHEDOS DE AMERICANAS

**JOHN RUDGE => INTRODUTOR PIONEIRO DA ISABEL NO
BRASIL => FAZENDA MORUMBY / SÃO PAULO**

**SÃO PAULO => FEBRE PAULISTANA DE VINHAS E
VINHOS => INICIATIVA DA ALTA BURGUESIA
NÃO TEVE CONTINUIDADE**

**THOMAS MEISTER => INTRODUTOR PIONEIRO DA
ISABEL NA ILHA DOS MARINHEIROS / RIO GRANDE
DO SUL**

ATIVIDADE NÃO VINGOU => AÇORIANOS

NASCE O VINHO BRASILEIRO

**1875 => IMIGRAÇÃO ITALIANA INTRODUZ A
PREOCUPAÇÃO ATÁVICA DE SE FAZER VINHO**

ALEMÃO PASSA MUDAS DE ISABEL PARA ITALIANO

VITIVINICULTURA BASEADA EM CASTAS AMERICANAS

=>

CONSUMO PRÓPRIO

VENDA NAS VIZINHANÇAS

VENDA NAS CIDADES

EXPORTAÇÃO PARA PORTO ALEGRE E BRASIL



CRESCIMENTO DESORDENADO

CRESCIMENTO EXPLOSIVO DA PRODUÇÃO

QUALIDADE MEDÍOCRE

MERCADO COM BAIXO CONSUMO

CONCORRÊNCIA SUICIDA

DESUNIÃO DO SETOR





GRANDE CRISE DE 1929

1929 - RACHA DO SETOR EM DOIS POLOS:

SOCIEDADE RIOGRANDENSE

X

COOPERATIVAS

**O SETOR SE DESENVOLVE SOB OS DOIS
MODELOS DE EMPRESA**



GRANDE EXPORTAÇÃO

1958 => EXPORTAÇÃO DE 30 MILHÕES DE LITROS

=>

VINHO DE AMERICANAS PARA A FRANÇA

FRANCÊS BERNARD TAILLAN

=>

EMPRESA DE VINHOS FINOS NO BRASIL



NOVO MODELO DE NEGÓCIO

**VINHO DE BERNARD TAILLAN =>
PRODUZIDO PELA AURORA**

NOVO MODELO DE NEGÓCIO NO SETOR

=>

MARCA PRODUZIDA POR TERCEIROS

O MUNDO DESCOBRE O VINHO BRASILEIRO

ALMADÉN NORTE-AMERICANA



**EMPRESAS
MULTINACIONAIS
COMEÇAM A CHEGAR**



DÉCADA DA TRANSIÇÃO

**DÉCADA DE 1980 => TRANSIÇÃO NA DIREÇÃO DOS
VINHOS FINOS DE VINÍFERAS**

**PRIMEIRAS AÇÕES BRASILEIRAS NO EXTERIOR =>
RÓTULO MARCUS JAMES => MILHÕES DE GARRAFAS
VENDIDAS NOS ESTADOS UNIDOS**

**FOI POR VÁRIAS VEZES TOP OF MIND PARA OS
NORTE-AMERICANOS!**



DÉCADA DA QUALIDADE

1990 => MODERNO VINHO BRASILEIRO

=>

**MOVIMENTO PARA VINHOS FINOS COM NÍVEL MUNDIAL
DE QUALIDADE**

**NESTA DÉCADA SURGIRAM
FENÔMENO MIOLO, DON LAURINDO, CAVE DE AMADEU E
AS LINHAS DE QUALIDADE DA CASA VALDUGA,
SALTON, AURORA, MARSON E OUTRAS MAIS.**

**PREMIAÇÕES INTERNACIONAIS CONFIRMARAM O
SUCESSO BRASILEIRO**



VINHO BRASILEIRO ATUAL

TERCEIRO MILÊNIO

VINHO FINO DE ALTA QUALIDADE CONSOLIDADO

NOVAS FRONTEIRAS => NOVA GEOGRAFIA VINÍCOLA BRASILEIRA

**CAMPANHA GAÚCHA
SERRA DO SUDESTE
SERRA GAÚCHA
OESTE CATARINENSE,
ALTITUDES CATARINENSES,
VALES DA GOETHE,
OESTE PARANAENSE
NORDESTE**



VINHOS DE ALTITUDE

O FENÔMENO DAS ALTITUDES CATARINENSES

**UMA VIDEIRA DE CABERNET SAUVIGNON, NA EPAGRI DE SÃO
JOAQUIM, CUIDADA DEU FRUTOS
E DELES SE FEZ UM BOM VINHO**

ESTAVA CRIADO O MITO CABERNET SAUVIGNON DE ALTITUDE

**AS ALTITUDES E CLIMA CATARINENSES POSSIBILITAM
COMPLETAR O PROCESSO DE MATURAÇÃO DA UVA**



A Historia do Vinho Através da Medicina



MESOPOTÂMIA

2100 a.C.

Data aproximada da elaboração da "Farmacopéia Suméria", o mais antigo livro médico a abordar as propriedades terapêuticas do vinho. O texto recomendava misturar a bebida a outras substâncias para o preparo de medicamentos

EGITO ANTIGO

2000 a.C.

Data aproximada da mais antiga prescrição médica de vinho, descrita em um papiro egípcio





CHINA ANTIGA

1766-1122 a.C.

Os vinhos foram
incorporados
à medicina
chinesa





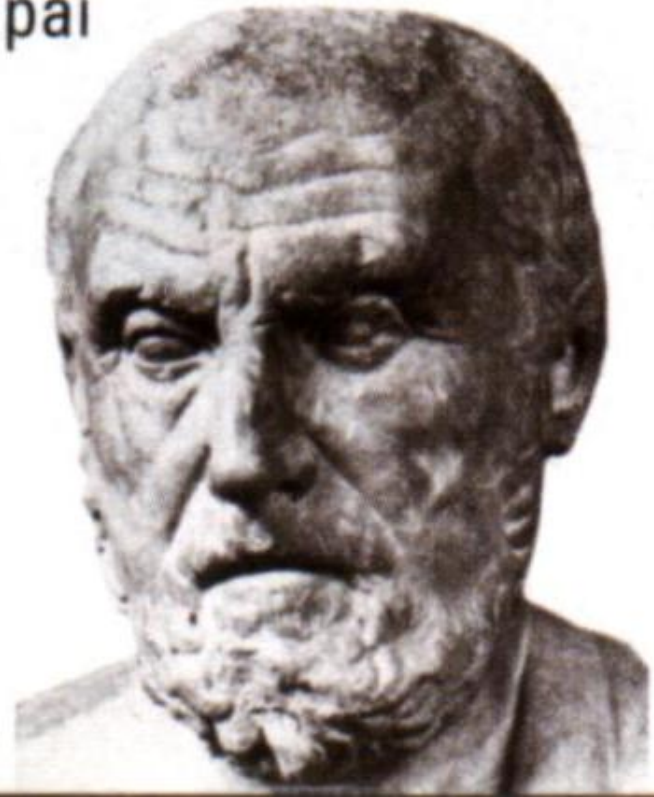
MEDICINA GREGA

b850 a.C.

As obras "Odisséia" e "Ilíada", de Homero, descrevem o vinho como anti-séptico, sedativo e como o mais importante dos alimentos

450-300 a.C.

Hipócrates, o pai da medicina, usava o vinho como anti-séptico, diurético e solvente



RELIGIÃO CRISTÃ E JUDAICA

Atribuições terapêuticas ao vinho, como sedativo e anti-séptico, estão relatadas nos seguintes textos religiosos

536 a.C.

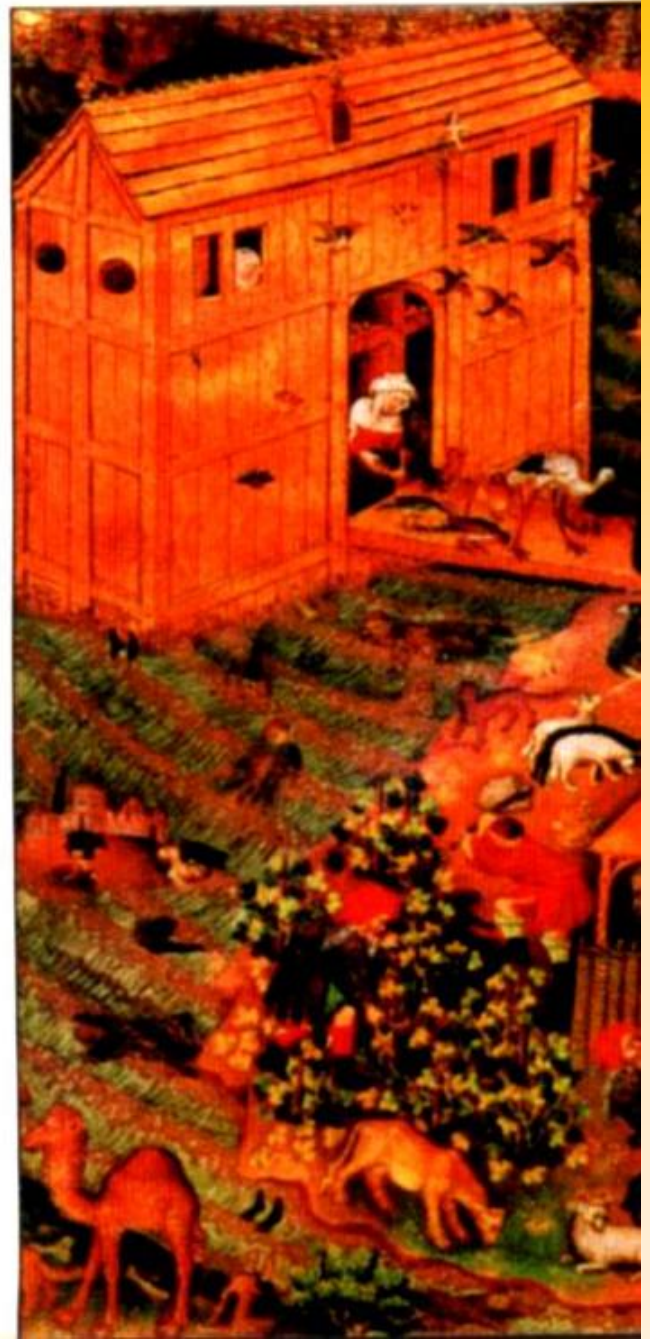
Talmud, conjunto de ensinamentos judaicos

400 a.C.

Velho Testamento cristão

Século 1 d.C.

Novo Testamento





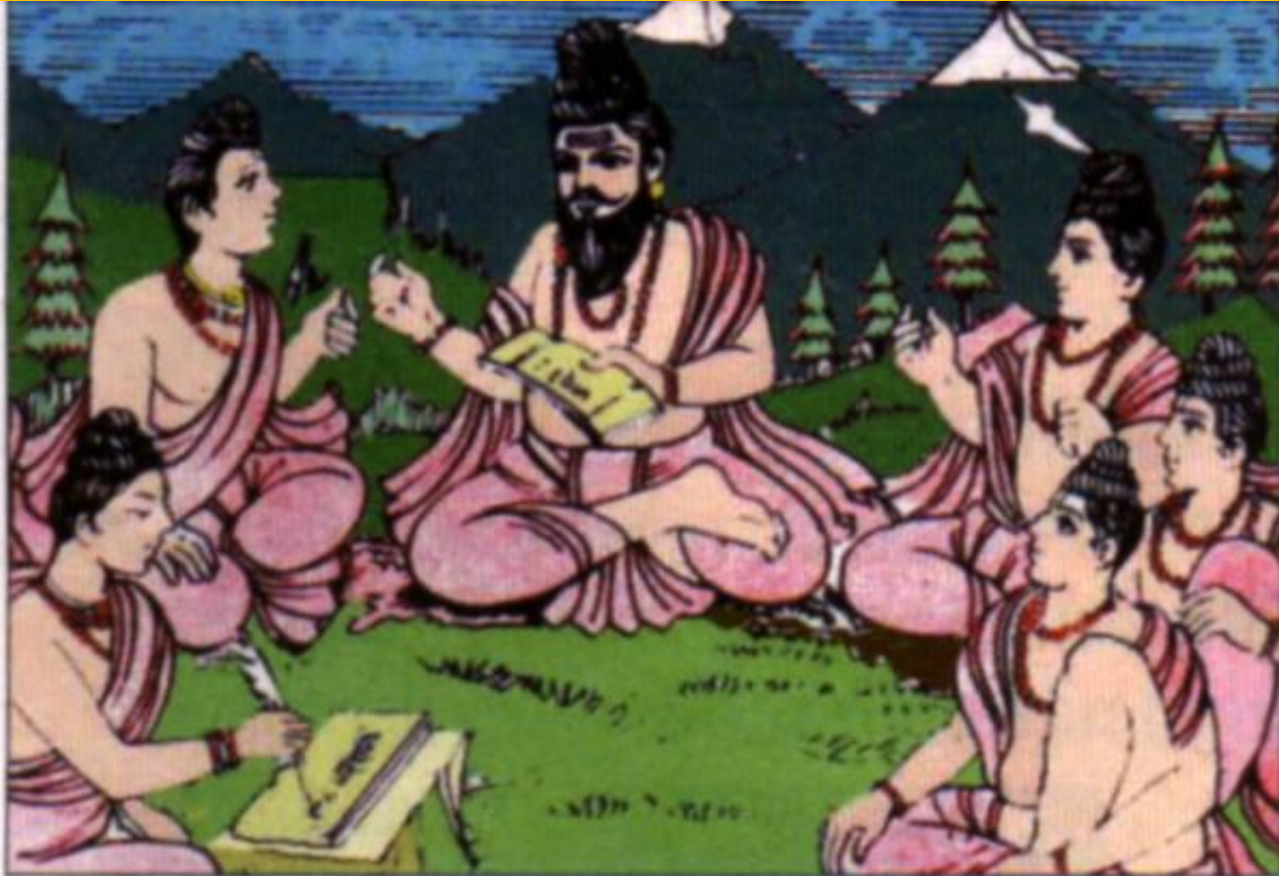
ROMA ANTIGA

234-149 a.C.

Com o estabelecimento dos médicos gregos em Roma, o vinho ganhou papel de destaque na medicina romana

325-403 d.C.

Generais romanos, como Júlio César, recomendavam vinho para seus soldados, para aumentar a resistência, prevenir disenteria e preservar a boa saúde



ÍNDIA ANTIGA

1000 d.C.

O uso do vinho na medicina foi descrito no "Charaka Samhita", uma das principais obras da antiga medicina indiana



Da Idade Média ao século 21

PARACELSO

(1493-1541)

Considerado o pai da farmacologia moderna, o alemão enfatizou algumas propriedades terapêuticas do vinho e inventou a palavra "álcool"





MEDICINA MODERNA

1618-1820

O vinho foi descrito em farmacopéias de diversos países da Europa e nos EUA, e teve suas propriedades medicinais reconhecidas oficialmente



(1825 -1893)

O neurologista francês Jean Martin Charcot, um dos fundadores da neurologia, descreveu algumas utilizações clínicas do vinho em um dos 10 volumes de sua "Enciclopédia Médica"



1870

Foi publicado o primeiro estudo sobre os efeitos fisiológicos do vinho



Propriedades terapêuticas atribuídas ao vinho ao longo dos séculos

1. Anti-séptico
2. Tranqüilizante/sedativo
3. Hipnótico
4. Antináuseas
5. Estimulante de apetite
6. Digestivo
7. Tônico reanimador
8. Antianêmico
9. Diurético
10. Laxante
11. Antibacteriano
12. Antitérmico
13. Cicatrizante



Baco, de Michelângelo
Os romanos incorporaram o vinho na cultura e na medicina.

