

Un paso en la historia del vino...

Por: [Elena Matei Master Sommelier](#) – Roma/Italia

Mesopotamia, también llamada “la media luna fértil”, estaba situada entre las dos orillas de los ríos Tigris y Éufrates, exactamente en la parte norte de Siria e Irak hoy en día y es la región donde se descubrieron las primeras semillas de uva que datan del 8000 a.C. pero los testimonios de los primeros vinos de la historia sólo deambulan alrededor del año 5000 a.C.

Puentes Gastronómicos Italia

De este singular lugar, con un microclima ideal para la agricultura, proceden también los primeros cultivos rudimentarios de trigo y muchos otros. En la cercana Georgia, las “**ánforas georgianas**” se producen históricamente a mano, famosas en todo el mundo por la calidad de la arcilla y la antigua forma de trabajar, ánforas que siempre se han utilizado aquí para producir y almacenar el vino.

La **terracota** es un excelente material que a través de sus poros permite una continua micro oxigenación y al mismo tiempo, al ser un excelente regulador de calor, evita que el líquido almacenado en su interior sufra cambios térmicos. En las **bodegas**, estas ánforas suelen estar enterradas para que tengan constantemente una temperatura baja, evitando así, debido a las altas temperaturas estivales, la refermentación y la transformación natural del vino en vinagre.



Las “ánforas georgianas” se producen históricamente a mano



En las bodegas de vino, estas ánforas suelen estar enterradas para que tengan constantemente una temperatura baja.

Generalmente a partir de uvas autóctonas con las consiguientes fermentaciones muy largas en las cáscaras, el vino obtenido en las **ánforas** se acompaña de un complejo bouquet aromático, se enriquece con sustancias antioxidantes y adquiere un buen equilibrio tánico prestándose también a un envejecimiento muy largo.

Volviendo a la larga historia del vino hasta el día de hoy, lo más importante pertenece a los antiguos romanos ya que fueron los primeros en contribuir masivamente a la difusión de la cultura del vino hace más de 2000 años. Como es bien sabido, los soldados del **Imperio Romano** plantaron los viñedos y llevaron el vino a todas las zonas donde llegaron con sus ejércitos. Se producía entonces un vino que se almacenaba en tarros de terracota, muy alcohólico y picante, que a menudo se mezclaba con miel, canela, clavo, garum, un vino que se alargaba antes de beberlo, por lo tanto, muy alejado del vino de hoy, elegante y refinado.



Los antiguos romanos ya que fueron los primeros en contribuir masivamente a la difusión de la cultura del vino

En un principio los barriles de madera nacieron para poder transportar el vino de un lugar a otro, muy a menudo con barcos, pero los comerciantes de vino se dieron cuenta de que en la madera con el paso del tiempo el vino mejoraba y adquiriría mayor suavidad, por lo que empezaron a utilizarlo también para el envejecimiento y almacenamiento en bodegas.

El siguiente paso fue asociar los diversos cambios olfativos y gustativos del vino con los diversos tipos de madera con los

que se construyeron los barriles, entonces con el tiempo comprendieron la importancia de su grandeza en la liberación de los diversos aromas y la modulación del tanino alcanzando un buen equilibrio final de este maravilloso ***“néctar de los dioses”***. Fueron una sucesión de pequeños pasos que contribuyeron día a día a elevar el vino a la más alta calidad actual.

Las opciones de los que producen vinos maravillosos sin el uso de la madera, sino exclusivamente en acero, cemento o ánfora no son menos. Hay quienes han decidido utilizar sólo madera, en barricas grandes o pequeñas, eligiendo cada una de ellas según las necesidades de elaboración de las uvas, partiendo del tipo de suelo de origen, de las condiciones climáticas del lugar, de una elección dirigida a cada vinicultor después de varios experimentos de vinificación o simplemente continuando la tradición familiar basada en años de trabajo de sus antepasados, teniendo siempre como primer punto de partida los tipos de uvas autóctonas.



El siguiente paso fue asociar los diversos cambios olfativos y gustativos del vino con los diversos tipos de madera con los que se construyeron

La famosa **Francia**, la indiscutible reina del vino, debe su fama vitícola al paso de los ejércitos romanos por sus territorios porque, como hemos dicho antes, los soldados del **Imperio Romano** trajeron los esquejes de la **vid** desde Italia a los territorios conquistados y enseñaron a las poblaciones locales a cultivarlos y a producir vino.

El mérito indiscutible de Francia por su éxito vinícola fue

comprender el valor de tener una excelente uva en el viñedo y comenzar a producir, en primer lugar, vinos de la más alta calidad, para presumir, por tanto, como ningún otro pueblo, de una larga historia vinícola de la más alta calidad iniciada hace 300/400 años con los monjes de las abadías, una historia ininterrumpida que continúa hasta nuestros días.



La viticultura sufrió un duro golpe en el oscuro período de la [filoxera](#), que comenzó a mediados del siglo XIX en Francia y se extendió por todos los demás países durante un total de casi 100 años. Esta enfermedad procedente de América provocó la lenta muerte de la planta y fue causada por pequeños insectos parásitos que fijaron la vid a las raíces. Las vides de toda Europa, y luego de todas las demás zonas vinícolas del mundo, fueron destruidas en ese momento. La enfermedad sólo fue vencida después de muchos años de investigación, plantando las ramas de vidas italianas en raíces americanas, “*pie americano*”, que no eran apreciadas por los pequeños insectos

parásitos.



La viticultura sufrió un duro golpe en el oscuro período de la [filoxera](#), que comenzó a mediados del siglo XIX en Francia y se extendió por todos los demás países durante un total de casi 100 años.

El único país del mundo que no ha sido atacado por la filoxera, por lo tanto, con sus raíces originales “*sueeltas*” sigue siendo Chile mientras que en todos los demás países sólo se han salvado las vides plantadas en suelos arenosos, volcánicos o situados en las alturas.

Hoy en día observamos que la inmensidad y diversidad de la superficie de viñedos italianos es directamente proporcional al número de tipos de vino de calidad obtenidos.

A partir de las numerosas variedades de uvas nacionales, autóctonas o internacionales, se obtienen vinos puros, en una mezcla de varias uvas o a partir de cruces de vides y sus diversos **clones**. Mucha gente se sorprende de la gran cantidad de vinos de calidad que se colocan en las estanterías de los bares o restaurantes, pero todo esto es el resultado de un trabajo de calidad continuo en los viñedos y bodegas por parte de los vinicultores italianos a partir de los años 70 y hasta el día de hoy.

Entre ellos también encontramos una minoría, los pioneros de la **viticultura italiana**, que históricamente se han permitido tener familias de gran calidad y riqueza que empezaron desde 1700, 1800 o desde principios de 1900 como escuela y como ejemplo para todos los demás.

Cada región de Italia tiene sus propios vinos, conocidos por las características que sólo se encuentran en esa zona particular, vides autóctonas que han tenido lugar en el lugar y que producen vinos que también coinciden perfectamente con los platos tradicionales típicos de cada región. Todas las vides, autóctonas o internacionales, según el suelo, las condiciones climáticas y muchos otros factores diferentes en cada pequeña parcela de tierra dan vinos completamente diferentes entre sí, incluso con cada cosecha.

Cada vino puede ser definido como **“el hijo de una cosecha”** que puede tener muchos hermanos, pero nunca será el mismo si no han sido **“mejorados”** en la bodega para tener un hilo común con las producciones anteriores