

## Vinho, um símbolo da cultura europeia

- Há mais de dois milhões de anos que existem uvas e pessoas que as colhem, sendo muito improvável que o Homem primitivo não se tivesse deparado fortuitamente com o vinho.
- Não se sabe, ao certo, quando é que o Homem dominou a tecnologia do fabrico do vinho, mas tudo indica que tenha sido por volta do VIII milénio antes de Cristo, numa região compreendida entre a Geórgia, a Arménia e a Anatólia.
- O vinho foi adoptado rapidamente pelas classes dirigentes das grandes civilizações do Médio Oriente, como a Suméria, a Egípcia, a Babilónica, a Hitita, a Grega e a Romana, do mesmo modo que a cerveja foi divulgada nas classes de nível social mais baixo.
- Também as grandes religiões do Médio Oriente adoptaram o vinho como bebida sagrada, como a Judaica, a Católica e a Cristã Ortodoxa. A Muçulmana, embora não permita o consumo de vinho, reconhece-lhe um estatuto especial.
- Considera-se, actualmente, que a principal razão do sucesso do vinho (e da cerveja) na cultura Ocidental se deva à má qualidade microbiológica da água, que, desde os primeiros aglomerados urbanos do Neolítico, era temida por todos, pois o seu consumo conduzia, com frequência, a toxinfecções fatais (febre tifóide). E o vinho (e a cerveja), pelo contrário, eram seguros, pois graças à sua acidez não permitem a sobrevivência dos microrganismos da febre tifóide (salmonelas).
- Com o alargamento do Império Romano, desde a Germânia e Britânia, até ao Norte de África, o consumo do vinho generalizou-se na Europa e a cultura da vinha, sempre que possível, também.
- Na Idade Média, a produção de vinho foi muito incentivada pelas ordens religiosas, principalmente a Cisterciense, que ensinaram as técnicas de cultivo da vinha e de fabrico do vinho às populações rurais das regiões vinhateiras.
- Na Idade Média, em períodos de miséria e de fome, motivados por catástrofes naturais ou sociais (peste) o vinho constituiu uma importantíssima reserva energética para as populações, principalmente as rurais.
- Na segunda metade do século XVII, o holandês Antonie van Leeuwenhoek observou e desenhou, pela primeira vez, os micróbios responsáveis pela transformação do mosto de uva em vinho, que, muito mais tarde, viriam a ser chamados leveduras.
- Em meados do século XIX o francês Louis Pasteur acabou, definitivamente, com as teorias da geração espontânea, identificando as leveduras como os microrganismos responsáveis pela transformação do mosto de uva em vinho. Este mesmo autor definiu, mais tarde, o vinho como “a mais higiénica das bebidas”, já que nenhum microrganismo patogénico para o Homem é capaz de nele crescer.
- No final do século XIX o alemão Buchner preparou extractos de levedura de cerveja, sem a presença de células vivas, capazes de conduzirem à produção de álcool a partir da glucose.
- Na década de 70 do século XX começa a generalizar-se a utilização de levedura seca activa (LSA) como fermento de arranque das fermentações vinárias industriais.
- Na década de 90 do século XX continua a controvérsia, entre a comunidade científica, sobre a presença da levedura *Saccharomyces cerevisiae* em habitats naturais, como as uvas na vinha.
- Na década de 90 do século XX foram criadas, a nível laboratorial, as primeiras estirpes de *Saccharomyces cerevisiae* manipuladas geneticamente, que, segundo se pensa, ainda não são utilizadas industrialmente.
- No início do século XXI continuam obscuros muitos aspectos ecológicos e bioquímicos da fermentação vinária.