

ÍNDICE NARRADO

INTRODUCCIÓN

22

LA FORMACIÓN DE LA TIERRA Y LA VIDA (13.800 MA - 55 MA)

En este capítulo introductorio se explora la teoría de la formación de la Tierra y la vida utilizando el famoso calendario del astrofísico Carl Sagan. Este calendario condensa la historia del universo en un año. Así, el Big Bang sería el 1 de enero y los primeros organismos vivos no surgirían hasta el mes de

septiembre. Los seres humanos aparecerían cuatro minutos antes de la medianoche del 31 de diciembre. Siguiendo esta analogía, el vino aparecería 4,8 segundos antes de que concluyera el año.

CAPÍTULO 1

32



LA EVOLUCIÓN DE LAS VITÁCEAS Y LA LLEGADA DEL HOMÍNIDO (55 MA - 2,5 MA)

Los dinosaurios ya han desaparecido de la faz de la Tierra, América y Eurasia se van distanciando, dejando el océano Atlántico en medio y las vitáceas encontraron un hábitat propicio para evolucionar. En este capítulo exploraremos el antecesor más antiguo de *Vitis* que se ha descubierto. No obstante, tendremos que esperar un capítulo más para que aparezca nuestra querida *Vitis vinifera*. También descubriremos quiénes fueron los primeros homínidos y, como hipótesis, consideraremos que el primer contacto con el alcohol no fue a través de la bebida, sino de la ingestión de comida, según las tesis de Robert Dudley.

CAPÍTULO 2

48

PALEOLÍTICO (2,5 MA - 10.000 A.C.)

La *Vitis vinifera sylvestris* surgió hace aproximadamente 2 millones de años y se expandió por Europa. Al mismo tiempo, diversas especies de *Homo* migraban desde África hasta Europa. La *Vitis vinifera* y los géneros *Homo* finalmente se cruzan. Presentamos estudios recientes que afirman que, hacia el final del Paleolítico, alrededor del año 20.000 a.C., se encuentran los primeros indicios de la predomesticación de *Vitis vinifera*, que comenzaría a ser cultivada de manera rudimentaria. Además, aunque no se han encontrado restos orgánicos o inorgánicos que lo demuestren, imaginaremos a los homínidos llenando rocas o recipientes de madera con uvas para luego aplastarlas, lo que prefiguraría el proceso de vinificación.



CAPÍTULO 3

NEOLÍTICO (10.000 - 3500 A.C.)

Nos adentramos en la cuna de la civilización y nos encontramos con un cambio crucial para el futuro del vino: la creación de la agricultura y la ganadería. Gracias a estos nuevos conocimientos se logra la domesticación de la vid. Sin embargo, el origen de esta domesticación ha sido un enigma para los investigadores. Presentamos numerosas teorías al respecto, concluyendo con la que parece ser la teoría consensuada, basada en un estudio publicado en 2023, que sitúa el año 9000 a.C. como el año de aparición de la *Vitis vinifera sativa*. Además, mostramos las primeras vasijas utilizadas en la fermentación del vino; de hecho, veremos la primera y la segunda vasija de fermentación de vino más antiguas, dato confirmado mediante análisis químicos. También haremos un viaje al pasado con nuestra imaginación para beber en vasos de cerámica neolítica.



62

CAPÍTULO 4

EL DESARROLLO DE LAS CIVILIZACIONES AGRÍCOLAS (3500 - 1754 A.C.)

En este primer capítulo dedicado a las civilizaciones nos centraremos en Mesopotamia, la primera civilización ubicada entre los ríos Tigris y Éufrates. Desafortunadamente, para nuestro interés en el vino, descubriremos que la cerveza fue mucho más popular. Sin embargo, encontraremos un personaje destacado en la historia vinícola: Sargon, posiblemente el primer sumiller. Además, exploraremos

los primeros milenios de la civilización del Antiguo Egipto, donde el vino fue muy apreciado por las clases más elevadas. Tuvieron que importar la vid para elaborar un vino que simbolizaba la inmortalidad y la resurrección. Además, se estableció una de las primeras rutas comerciales de vino entre Egipto y Jordania. Concluiremos con los minoicos, una civilización avanzada en conocimientos vinícolas.

CAPÍTULO 5

112

EL VINO DE LOS FARAONES (1754 - 700 A.C.)

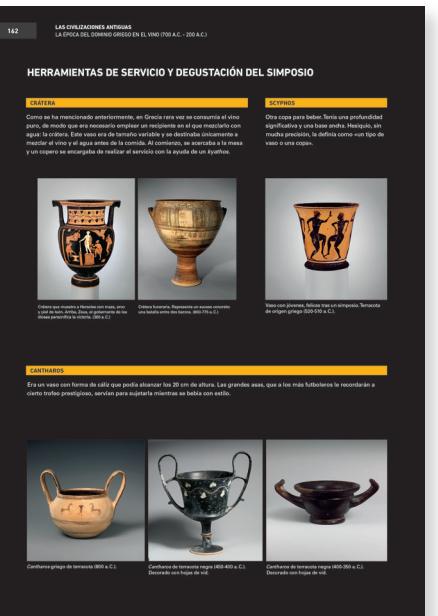
Este capítulo se dedica principalmente al Antiguo Egipto, donde exploraremos la predilección de numerosos faraones por el vino. Descubriremos prácticas avanzadas en viticultura y vinificación, así como avances en la reputación de los vinos gracias a la aparición de ánforas con grabados e información, precursores de nuestras etiquetas actuales. Además, los fenicios difundieron su cultura y conocimientos vinícolas a través del mar. Descubriremos que la Edad Oscura de Grecia no fue tan oscura para el vino gracias a los enigmáticos micénicos y a su impresionante palacio de Cnosos, un importante yacimiento arqueológico que muestra el papel central del vino en esa época.



CAPÍTULO 6

LA ÉPOCA DEL DOMINIO GRIEGO DEL VINO (700 - 200 A.C.)

En este periodo, podríamos afirmar que Grecia se convirtió en el epicentro del mundo y sus habitantes influyeron de manera significativa en la evolución del vino. Estudiaremos a Teofrasto, el primer gran tratadista sobre botánica y exploraremos los estilos y tipos de vinos griegos. Nos maravillaremos ante la amplia variedad de ánforas utilizadas para el transporte. Además, conoceremos los vasos, copas y ritones empleados en el simposio, el banquete que servía tanto como celebración festiva como para la reflexión filosófica, el consumo de bebidas y la veneración a Dioniso. La civilización ibérica también entrará en escena con sus hallazgos relacionados con la vinificación y los banquetes mediterráneos. Veremos el declive del Antiguo Egipto y la influencia helenística tras la conquista de Alejandro Magno, aunque algunos vinos egipcios seguirán teniendo éxito en la Grecia clásica.



144

CAPÍTULO 7

LA ÉPOCA DEL DOMINIO ROMANO DEL VINO (200 A.C. - SIGLO I D.C.)

En este capítulo, nos centramos en el periodo de máxima expansión del Imperio romano y su rivalidad con la civilización púnica. El conocimiento vitícola lo iniciará Magón el cartaginés, pero será ampliado y adaptado por personajes romanos como Catón el Viejo, Varrón, Columela y, en particular, Plinio el Viejo. Descubriremos las prácticas vitícolas romanas, la variedad de vinos aromatizados y el

extraordinario Falerno, que recibió numerosos elogios. El vidrio romano perdura para asombrarnos con sus utensilios de degustación. También nos encontraremos con el gran gastrónomo Apicio, una figura fundamental que elaboró una de las primeras guías de vinos y su legendario tratado *De re coquinaria*. Dioniso tomará el nombre de Baco, y se intentará prohibir su culto, con poco éxito.



182

CAPÍTULO 8

LA ÉPOCA DE DECADENCIA DE ROMA (SIGLO I - 476 D.C.)

En este capítulo exploraremos los últimos siglos del Imperio romano y, en particular, su decadencia. ¿Tuvo el vino algún papel en este declive? La expansión del cristianismo, una religión monoteísta, moderó los ritos de Baco y dio al vino un papel tanto sagrado como de perdición. Conoceremos a Paladio, el último gran tratadista del mundo antiguo. En este momento, dos nombres que han dejado huella en la historia del vino irrumpen en escena: Borgoña y Burdeos. Nos sumergiremos en las tabernas romanas y participaremos en el convivium, la versión romana del simposio griego.

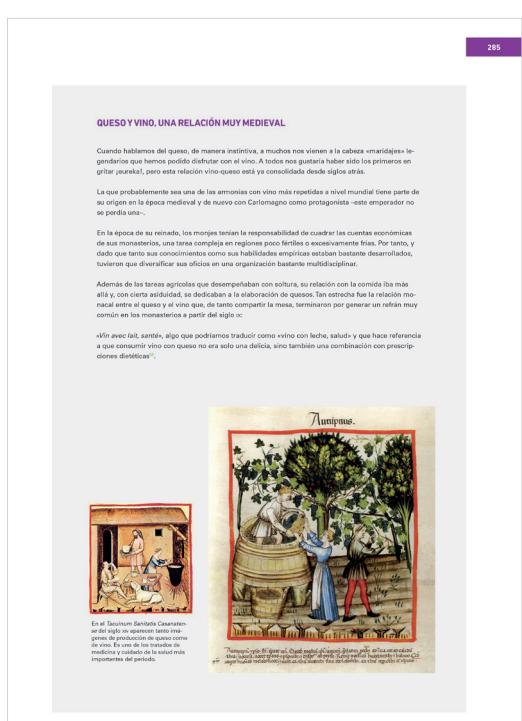


214

CAPÍTULO 9

ALTA EDAD MEDIA (476 - 843)

Viviremos un importante cambio en el paradigma sociopolítico, ya que las estructuras romanas cederán su lugar a un sistema típicamente feudal. El cristianismo, que regirá la Edad Media, influirá en el destino del vino. Pintaremos un retrato de la Edad Media, que a menudo consideramos más oscura de lo que fue en realidad. Por supuesto, destaca la expansión eclesiástica, pero también daremos importancia a la viticultura campesina, a menudo olvidada en otros libros de historia del vino. Las leyes capitulares de Carlomagno nos ayudarán a comprender la realidad vitivinícola de finales del siglo VIII. Experimentaremos el comercio de vino en una época de resurgimiento a través de París, exploraremos los banquetes de los señores feudales y profundizaremos en la relación del vino con el islam.



254

CAPÍTULO 10

EL DESARROLLO VINÍCOLA DURANTE LA PLENA EDAD MEDIA (843 - 1200)

Este es un periodo en el cual el vino experimenta una expansión en el norte de Europa gracias al crecimiento de la influencia eclesiástica y un retroceso en el sur debido al avance del islam, que se convierte en una amenaza para un producto con un marcado simbolismo cristiano. Además, se da un cambio climático cálido que permite el cultivo de viñedos en nuevas latitudes, como Inglaterra.

Los calendarios de viticultura se popularizan gracias a los monasterios y órdenes eclesiásticas, en particular los casos de Cluny, Cister, Benedictinos y Cartujos, que asumen la producción de vino. Conoceremos a los taberneros y comprenderemos que el vino, en este periodo, era considerado un alimento y se consumía «con moderación», a un ritmo de seis litros por día.

288



CAPÍTULO 11

314

BAJA EDAD MEDIA: UN VINO PARA EL NUEVO MUNDO (1200 - 1453)

Este periodo transcurre entre lo que parecía el declive de la raza humana, debido a la pandemia de la peste negra en el siglo xiv, y una época de prosperidad caracterizada por exploraciones y nuevos proyectos relacionados con el descubrimiento de tierras en el Nuevo Mundo. El planeta experimenta un enfriamiento debido al fin del ciclo cálido medieval. Además, la destilación se afianza y estudiaremos su impacto gracias a Arnau de Vilanova, un teólogo y

médico nacido en 1240, y su obra *Liber de vinis*, un tratado sobre el uso medicinal del vino. Las clases populares viven entre ferias de comercio y tabernas, mientras que los nobles, especialmente Fernando I, disfrutan de lujosos banquetes con coreografías y bailes que marcan la entrada de cada plato. En este contexto, surge *Le menagier de Paris*, una obra culinaria de referencia que permite reconstruir la vida doméstica medieval y comprender el papel del vino.

CAPÍTULO 12

352

EL RENACIMIENTO DEL VINO (1453 - 1565)

El vino vive un nuevo esplendor gracias al renacimiento cultural, al progreso y, sobre todo, a la visión científica que comienza a prevalecer. Las vides y los vinos cruzan el océano Atlántico y llegan a América, en sus inicios, a México, Perú y Chile. A medida que viaja, el vino se globaliza, lo que lleva a la necesidad de evitar fraudes y apropiaciones indebidas de nombres y marcas, originando la primera Denominación de Origen en Alicante. En este capítulo conoceremos la obra de Alonso de Herrera, un destacado tratadista agrícola español. Veremos la aparición de variedades que aún reconocemos en la actualidad, como Riesling, Malvasía, Aragonés, Torrontés, entre otras. La enología se vuelve más científica que nunca, y las técnicas como el sulfitado y el clarificado se mejoran y tecnifican. Los vinos fortificados, como el Sack, y los dulces Tokaji se convierten en emblemas de la época. Además, sorprenderemos con el nombre de Leonardo da Vinci, del cual descubriremos su faceta como vinicultor y su contribución a la restauración. Mientras tanto, Murano se convierte en el epicentro mundial del vidrio. La gastronomía queda en manos de Allen Grieco, quien comienza a desarrollar maridajes y nos explica los sabores de los vinos renacentistas.



CAPÍTULO 13

418

LA ÉPOCA DE LAS NUEVAS ELABORACIONES (1565 - 1740)

Entramos en la época del Barroco, de innumerables viajes y de consolidación de una renovación. El comercio se expande, se establecen alianzas políticas y tratados arancelarios que desequilibran la balanza mercantil y cualitativa, mientras que el vino se vuelve más capitalista que nunca. Finalmente, el vino se establece en Norteamérica y Sudáfrica. Profundizaremos en la historia, los mitos y las leyendas del monje más famoso



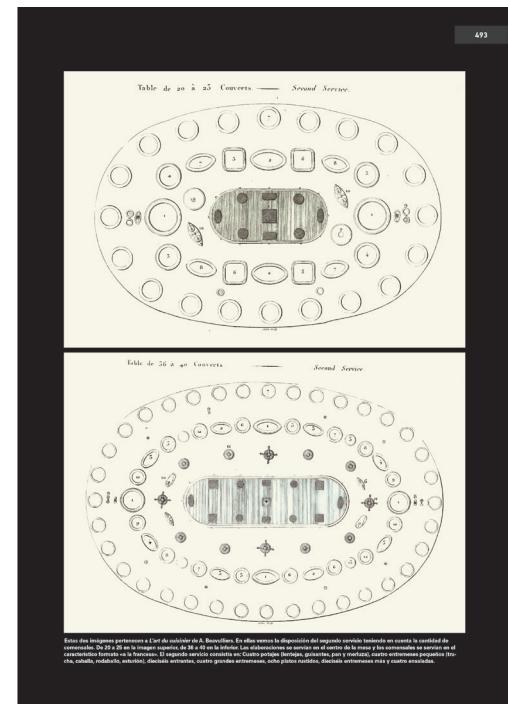
314

CAPÍTULO 14

456

EL VINO EN BOTELLA Y CON AÑADA (1740 - 1856)

En este capítulo, examinaremos la irrupción del restaurante gastronómico, que surgió tras la Revolución francesa en medio de una disputa entre la aristocracia y la burguesía. Conoceremos a Simón de Rojas Clemente, un pionero en la ampelografía actual, y profundizaremos en la obra de André Jullien, que nos ofrece una imagen precisa de cómo era el vino antes del desastre de la filoxera. La *Vitis vinifera* se extenderá a Australia y Nueva Zelanda a través de barcos ingleses. Este periodo se caracteriza por importantes avances científicos, con contribuciones de nombres tan reconocidos como Chaptal, Pasteur o Lavoisier. Se vivirá una gran industrialización de las bodegas. El ritmo gastronómico estará marcado por tres nombres emblemáticos: Grimon de la Reynier, Jean Anthelme Brillat-Savarin y Antoine Carême.



CAPÍTULO 15

524

PLAGAS, GUERRAS MUNDIALES Y EL RESURGIR DEL VINO (1858 - 1976)

La llegada de las tres principales plagas al viñedo europeo y las devastadoras consecuencias de las Guerras Mundiales marcarán este capítulo. La gran industrialización tendrá su contraparte en el surgimiento de la agricultura ecológica, mientras que la crisis productiva debido a la filoxera se traducirá en una época de fraudes y travesuras. Veremos el nacimiento de la enología moderna de la mano de Émile Peynaud y entenderemos cómo las guerras y las desigualda-

des configuran el mercado del vino hasta la creación de las primeras cooperativas. El contexto gastronómico lo proporcionará F. G. Dumas con su *Almanach des gourmands*, mientras que los movimientos de tempranica y la ley seca marcarán la experiencia de beber en Norteamérica. Concluiremos el libro hablando de la globalización de la calidad gracias al Juicio de París y rindiendo homenaje a Alain Senderens, el mejor promotor del maridaje contemporáneo.

