

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

62

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.



CAPÍTULO 4

84

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.)

CAPÍTULO 7

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

CAPÍTULO 8

CAPÍTULO 9

ALTA EDAD MEDIA (476 - 843)

CAPÍTULO 10

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

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

del mundo del vino: Dom Pérignon. Si alguna herramienta cambiará el curso de la historia del vino será la botella de vidrio, cada vez más resistente y con cierres más eficientes que requieren de sacacorchos. Exploraremos las tabernas de la época y veremos cómo los conflictos entre Inglaterra y Francia provocan que el Oporto se convierta en el vino dominante en el mercado de esta época.

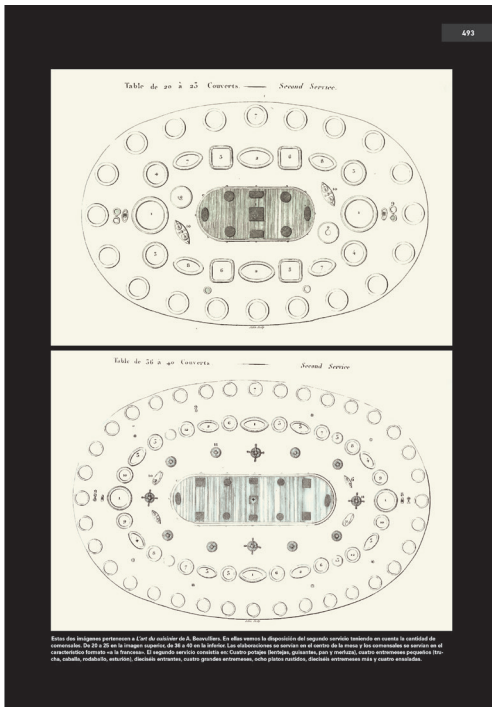


CAPÍTULO 14

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 temperancia 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.

