

***Vinos, El origen y la evolución del vino* es el título del séptimo volumen del Sapiens del vino. El proyecto liderado por Ferran Centelles (elBullifoundation) con la colaboración de Vila Viniteca.**

Sale a la luz el séptimo volumen del Sapiens del Vino, el nuevo volumen trata el origen y la evolución del vino. Es un viaje que nos lleva, copa en mano, desde las civilizaciones más antiguas hasta nuestros días, donde exploramos significados religiosos, mitológicos, hedonistas, medicinales, artísticos y relacionados con el servicio. Para su lanzamiento, Vila Viniteca y elBullifoundation han diseñado una cata formativa en la que probaremos 6 vinos históricos. Se trata de un recorrido a través de las 15 épocas históricas en torno a cinco aspectos clave: la vid, el vino, el mercado, el servicio y la experiencia del vino



El volumen VII de Sapiens del Vino profundiza en el origen y la evolución del vino. Hemos estructurado la obra en torno a cinco aspectos clave: la vid, el vino, el mercado, el servicio y la experiencia del vino. Los 15 capítulos abarcan desde los primeros fósiles de uva hace 66 millones de años hasta la revolución enológica de finales del siglo XX, impulsada por E. Peynaud.

Esta organización en cinco grandes bloques permite una lectura de acuerdo con los intereses de cada persona. Por ejemplo, un viticultor puede centrarse únicamente en la sección de la uva para conocer las prácticas agrícolas y la evolución de la *Vitis vinifera*; un enólogo puede enfocarse en la sección del producto elaborado y comprender los métodos de elaboración; y un sumiller tal vez se concentre en el servicio y la experiencia del vino.

Si deseamos sentirnos como los primeros «monos borrachos», vivir las experiencias místicas de las tribus del paleolítico, visitar las primeras bodegas neolíticas y ver los recipientes más antiguos que han contenido vino, esta es la obra adecuada.

Nos adentramos en las antiguas civilizaciones para descubrir a Sargon, ¿quizás el primer sumiller cuyo nombre conocemos? Luego exploraremos el lujurioso mundo del vino en las cortes de los primeros faraones, leeremos las enseñanzas vitícolas de los filósofos griegos, navegaremos cargados de ánforas al estilo fenicio y disfrutaremos de la primera guía de vinos, escrita por Plinio en el 77 d.C.

La Edad Media será menos oscura de lo que solemos pensar para el vino. Recordaremos a los campesinos agricultores y leeremos los textos de los antiguos monjes para comprender cómo eran los vinos de la época medieval. La destilación y Arnau de Vilanova irrumpirán para modificar el sabor del vino. Nos divertiremos en las tabernas, entre vinos corrientes, sabrosos guisos, juegos de dudosa reputación y alguna que otra pelea.

“Hemos utilizado la Metodología Sapiens para ordenar cronológicamente el mundo del vino en 5 temáticas: La vid, el vino, el mercado, el servicio y la experiencia. De este modo podemos entender la historia profundizando en aquellos hitos que más nos interesan según nuestra actividad.–

Ferran Centelles

Desde estas tabernas, veremos cómo el vino se adapta a una nueva realidad durante el Renacimiento. El vino viajará por los océanos en galeones, se elaborará con una visión artística y se beberá en los delicados cristales de Murano.

Con el tiempo, se parecerá cada vez más al líquido que conocemos hoy en día, debido a la industrialización del vidrio y a la aplicación científica en el mundo de la ampelografía y la enología. ¡Gracias a Pasteur, Lavoisier, Gay-Lussac y Simón Rojas Clemente!

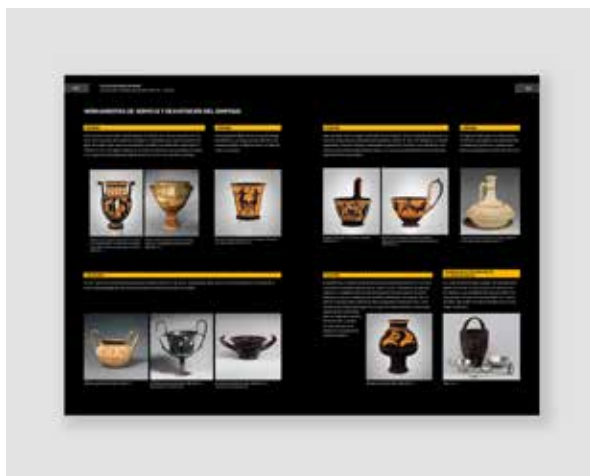
Tras combatir la filoxera, el mildiu i el oídio, terminaremos con el vino entre guerras, la persecución del alcohol durante la Ley Seca y discutiremos la hegemonía francesa durante el Juicio de París.

En resumen, esta es una historia del vino en la que hemos seguido el Método Sapiens para organizar, profundizar y comprender cómo el vino ha evolucionado hasta convertirse en la bebida más admirada por los amantes de la gastronomía.

EL EQUIPO

Para la realización de este volumen hemos tenido la suerte de poder contar con Santi Vivanco como curador de este volumen y que nos hayan abierto las puertas para explorar e involucrarnos en su centro de investigación.

En especial, también damos la bienvenida al equipo del Sapiens del Vino a Carlos Casillas que se une al extraordinario equipo ya presentado en anteriores libros.



FERRAN CENTELLES PRESENTA EL VOLUMEN 7 DEL SAPIENS DEL VINO CON UNA CATÁ HISTÓRICA

Este 19 de febrero, Ferran Centelles ha preparado una cata histórica dónde a través de seis vinos históricos narrará las diferentes épocas que han marcado la evolución del vino. Un viaje desde las civilizaciones más antiguas hasta los vinos que conocemos hoy en día.

Para realizar esta cata hemos contado con la ayuda de Robert Ruiz, experto en fermentaciones para realizar vinos como el de Arnau de Vilanova, el famoso vino de rosas de Apicius, el vinos de Tutankamon, entre otros.

SAPIENS DEL VINO

Un proyecto único, de más de 4.000 páginas alrededor del ámbito del vino, que presenta el conocimiento conectado para comprender esta gran familia de bebidas.

Bullipedia pretende reunir todo el conocimiento que un sumiller requiere para llegar a la excelencia profesional. El Sapiens del Vino pretende replantear el statu quo del vino.

Un trabajo multidisciplinar que observa el vino desde el ámbito científico, artístico y gastronómico.

Una obra dirigida para los amantes del sector del vino: profesionales de la restauración, sumilleres, bodegueros, enólogos, viticultores, comerciales, winelovers...

Los títulos publicados son:

- Vinos, Vol I: Contextualización y viticultura
- Vinos, Vol II: Vinificación y clasificaciones.
- Vinos, Vol III: Del mercado a la carta.
- Vinos, Vol IV: Sumillería: el vino en el restaurante gastronómico.
- Vinos, Vol V: La cata como actividad.
- Vinos, Vol VI: El análisis sensorial del vino
- Vinos, Vol VII: El origen y la evolución del vino

El último volumen del Sapiens del Vino que dará final a la obra será:

- Vinos, Vol VIII: La experiencia del vino en el restaurante

Para realizar el Sapiens del vino hemos contado con el apoyo imprescindible de Vila Viniteca y con profesionales destacados en cada uno de sus ámbitos de trabajo, que han colaborado con nosotros aportando su visión y conocimientos en cada etapa del proceso.

VILA VINITECA Y SU APOYO AL SAPIENS DEL VINO

Vila Viniteca, fundada en 1932, es una de las distribuidoras de vinos finos más importantes de Europa, representa en exclusiva más de 400 bodegas de todo el mundo, con algunos de los bodegueros más reputados a nivel nacional y mundial. Vila Viniteca es también detallista, mayorista, importa y exporta, y participa en diferentes proyectos vitícolas en asociación con algunos de los bodegueros más reconocidos de la geografía española. Con esta colaboración con elBullifoundation en el Sapiens del vino quiere acercar el conocimiento del mundo del vino a los profesionales del sector de la restauración.

SOBRE BULLIPEDIA

elBullifoundation ha destinado los últimos nueve años a uno de sus proyectos más ambiciosos: Bullipedia. Se trata de la primera gran enciclopedia – a día de hoy no existe una obra tan extensa sobre esta disciplina – gastronomía, creatividad e innovación concebida para el aprendizaje y la educación. Bullipedia tiene como objetivo principal agrupar, generar y ordenar los contenidos necesarios a través de la metodología Sapiens en una colección de más de 30 volúmenes.

A final de año ya se podrán encontrar 25 volúmenes publicados, escritos en distintas lenguas desde castellano, inglés, italiano y catalán.

Contacto: Rita Soler

E-mail: rsoler@elbullifoundation.com

Teléfono: 616032978

IG: @elbullifoundation_ferranadria

<https://elbullistore.com>

Título: Vinos. El origen y la evolución del vino (Volumen VII)

Autor: Bullipedia

Fecha de publicación: 19 de febrero 2024

Precio: 67,00€, IVA incluido

Encuadernación: Tapa dura

Extensión: 592 páginas

Dimensiones: 23 x 33 cm

ISBN: 978-84-09-53628-3