

enofilia

Vinho & Bem-Estar

A partir desta edição, a Revista da AMF passará a ter uma página sobre vinho. A motivação reside em que temos muitos colegas que se interessam por essa bebida, mas que diante da profusão de ofertas ficam um tanto confusos e têm dificuldades em escolher um bom vinho. Por isso, resolvermos passar conhecimentos indispensáveis para se tornar um bom enófilo. E, também, como não poderia deixar de ser, faremos resumo de matérias científicas ligadas ao vinho e à saúde, bem como indicações de vinhos e livros.

Por Dra. Valéria Patrocínio

História do vinho e seu uso na arte de curar



Não se pode apontar precisamente o local e a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, do mesmo modo que não sabemos quem foi o inventor da roda. Uma pedra que rola é um tipo de roda; um cacho de uvas caído, potencialmente, torna-se um tipo de vinho. O vinho não teve que esperar para ser inventado: ele estava lá, onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas em um recipiente que pudesse reter seu suco.

Há inúmeras lendas sobre onde teria começado a produção de vinhos, e a primeira delas está no Velho Testamento. O capítulo 9 do Gênesis diz que Noé, após ter desembarcado os animais, plantou um vinhedo do qual fez vinho, bebeu e se embriagou. Entre outros aspectos interessantes sobre a história de Noé, está o Monte Ararat, onde a Arca ancorou durante o dilúvio. Essa montanha, de 5.166 metros de altura, é o ápice dos Cárpatos e fica entre a Armênia e a Turquia. Entre as muitas expedições que subiram o monte à procura dos restos da Arca, apenas uma, em 1951, encontrou uma peça de madeira.

A mais citada de todas as lendas sobre a descoberta do vinho é uma versão persa que fala sobre Jamshid, um rei persa semi-mitológico, que parece estar relacionado a Noé, pois teria construído um grande muro para salvar os animais do dilúvio. Na corte de Jamshid, as uvas eram mantidas em jarras para serem comidas fora da estação. Certa vez, uma das jarras estava cheia de suco e as uvas espumavam e exalavam um cheiro estranho sendo deixadas de lado por serem inapropriadas para comer e consideradas possível veneno. Uma donzela do harém tentou se matar ingerindo o possível veneno. Ao invés da morte, ela encontrou alegria e um repousante sono. Ela narrou o ocorrido ao rei, que ordenou, então, que uma grande quantidade de vinho fosse feita e Jamshid e sua corte beberam da nova bebida.

O uso medicinal do vinho era largamente empregado pelos gregos e existem inúmeros registros disso. Hipócrates fez várias observações sobre as propriedades medicinais do vinho, que são citadas em textos de história da medicina.

Galeno (131-201 d.C.), o famoso grego médico dos gladiadores e, posteriormente médico particular do imperador Marco Aurélio, escreveu um tratado denominado “De antídotos”, sobre o uso de preparações à base de vinho e ervas, usadas como antídotos de venenos. Nesse tratado, existem considerações perfeitas sobre os vinhos, tanto italianos como gregos, bebidos em Roma nessa época: como deveriam ser analisados, guardados e envelhecidos.

É interessante observar que é da Idade Média, por volta do ano 1.300, o primeiro livro impresso sobre o vinho: “Liber de Vinis”. Escrito pelo espanhol ou catalão Arnaldus de Villanova, médico e professor da Universidade de Montpellier, o livro continha uma visão médica do vinho, provavelmente a primeira desde a escrita por Galeno. O livro cita as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas em uma infinidade de doenças. Entre eles, o vinho aromatizado com alecrim teria “qualidades maravilhosas”, tais como “restabelecer o apetite e as energias, exaltar a alma, embelezar a face, promover o crescimento dos cabelos, limpar os dentes e manter a pessoa jovem”. O autor também descreve aspectos interessantes como o costume fraudulento dos comerciantes de oferecer aos fregueses alcaçuz, nozes ou queijos salgados, antes que eles provassem seus vinhos, de modo a não perceberem o seu amargor e a acidez. Recomendava que os degustadores “poderiam safar-se de tal engodo, degustando os vinhos pela manhã, após terem lavado a boca e comido alguns nacos de pão umedecidos em água, pois com o estômago, totalmente vazio, ou muito cheio, estraga o paladar”. Arnaldus Villanova, falecido em 1311, era uma figura polêmica e acreditava na segunda vinda do Messias, no ano de 1378, o que lhe valeu uma longa rixa com os monges dominicanos que acabaram por queimar seu livro.

Os hospitais também foram centros de produção e distribuição de vinhos e, à época, cuidavam não apenas dos doentes, mas também, recebiam pobres, viajantes, estudantes e peregrinos. Um dos mais famosos é o Hôtel-Dieu ou Hospice de Beaune, fundado em 1443, até hoje mantido pela venda de vinho.

Finalmente, é imprescindível lembrarmos as descobertas sobre os microorganismos e a fermentação feitas por Louis de Pasteur (1822-1895) e publicadas na sua obra “Études sur le Vin”. Essas descobertas constituem o marco fundamental para o desenvolvimento da enologia moderna.

Paralelamente ao papel que representou, e representa na mesa, na religião e na economia dos povos, o vinho é hoje indicado pelos médicos como uma bebida salutar, o que não é novidade, pois Dioscórides, o pai da farmacologia, no século I da nossa era, e

Hipócrates de Cós, o pai da medicina, quatro séculos antes, já mencionavam seu papel como medicamento.

Fonte: www.amigasdovinho.com.br

Matéria Científica

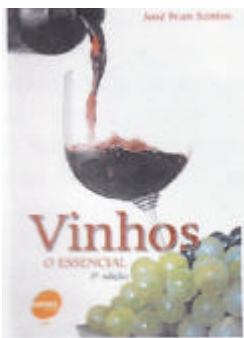
Beber uma pequena quantidade de álcool todos os dias, especialmente vinho, pode estar associado com um aumento da expectativa de vida. Esta foi a conclusão de uma pesquisa alemã apresentada na 47 Annual Conference on Cardiovascular Disease Epidemiology and Prevention.

Light wine intake associated with longer life expectancy in men.

Ocke, C. Marga; Boshuizen, C. Hendriek; Kok, J. Frans and Kromhout, Daank

Fonte: www.americanheart.org

Sugestão de leitura



São cerca de cinquenta os tipos de uva que fazem os principais vinhos do mundo. Referindo-se ao que essencialmente se deve conhecer sobre eles, José Ivan Santos identifica, neste livro, as nuances entre os vinhos tintos, brancos e rosados, secos e doces, suaves e encorpados, fortificados, espumantes, frutados, de gosto defumado ou amanteigado. Apresenta, de maneira cuidadosa e interessante, as mais destacadas regiões vinícolas do mundo - a Europa, por exemplo, com a França cultivando quase todas as melhores espécies de uvas viníferas, e a América do Sul, com boa representação do Brasil.

Vinho sugerido



Cave Geisse Brut 2003 Champenoise

O Espumante Cave Geisse é elaborado exclusivamente pelo método tradicional, como são elaborados os champagnes na França. Um dos espumantes brasileiros mais premiados. Corte de Chardonnay – 70% e Pinot Noir – 30%

Curso na AMF - Introdução ao Mundo dos Vinhos

04 de Junho de 2007 - Inscrições Abertas

telefone: 2710-1549 Secretaria da AMF

Professor: Hirã Salsa Junior (1º lugar concurso de Sommelier do Rio de Janeiro e 3º lugar concurso de Sommelier do Brasil).