



1

El vino. Historia y datos

Contenidos

- 1.1. El vino y su historia (patrimonio de nuestra cultura)
- 1.2. El sector del vino en España
- 1.3. Tendencias en el consumo
- 1.4. Clasificación de los vinos



Objetivos

- Analizar la importancia del vino en su valor cultural.
- Señalar los hechos más relevantes en la historia del vino.
- Indicar los principales datos del sector del vino en España.
- Describir consideraciones sobre la evolución, el consumo y las tendencias.
- Clasificar los diferentes tipos de vinos en función de distintas agrupaciones.
- Definir los vinos con Denominación de Origen (D. O.)
- Diferenciar los vinos D. O. P. e I. G. P.

Introducción

El vino tiene una importancia vital en la cultura y la historia de la península ibérica. La vid impregna nuestros paisajes desde siempre, de norte a sur y de este a oeste.

España es el país con mayor extensión de cultivos del mundo, que trazaron las líneas y demarcaciones en la Reconquista asentando y constituyendo núcleos de población que aún perduran. Ya durante el Imperio romano los vinos procedentes de Hispania eran muy apreciados. El poeta Marco Valerio Marcial describió las cualidades de «Ceretanum» un vino muy conocido en la época, originario de Ceret (la actual Jerez de la Frontera). En el Medievo el vino era una bebida de consumo habitual que aportaba a la población parte de su ingesta calórica diaria.

Elemento de gran importancia en la liturgia católica, fue factor fundamental en nuestra economía hasta bien entrado el siglo xx, además de ser protagonista en la llamada *dieta mediterránea* y en nuestra variada gastronomía.

1.1. El vino y su historia (patrimonio de nuestra cultura)

Se enumeran a continuación los principales hitos que han tenido lugar a lo largo de la extensa historia del vino, como elemento fundamental de nuestro patrimonio cultural:

- **Los fenicios:** todos los indicios señalan que fueron ellos quienes introdujeron el cultivo de la vid en la península Ibérica. Posteriormente fueron griegos y romanos los que mejoraron las técnicas de cultivo y expandieron los viñedos.
- **Al-Ándalus:** durante este período, y a pesar de las prohibiciones sobre el consumo de alcohol, se mantienen los cultivos y el consumo del vino.
- **Después de la Reconquista:** el vino se convierte en un elemento imprescindible en la liturgia cristiana, ya que fueron los monjes los encargados de recuperar y ampliar el cultivo de la vid alrededor de monasterios y abadías.
- **Renacimiento:** el vino recupera y amplía su faceta cultural, unión del concepto clásico y religioso de la vid.
- **Siglos xvi y xvii:** gracias al desarrollo del comercio marítimo, principalmente de la flota británica, algunas regiones vinícolas (Jerez, Oporto, Madeira, Cognac, etc.) alcanzan gran renombre; sus vinos fortalecidos abastecen a las distintas cortes europeas.

Se introduce y se extiende el cultivo de la vid en América y Sudáfrica.

- **Siglo xviii:** los colonos ingleses introducen el cultivo en Australia y Nueva Zelanda.
- **Siglo xix:** se intensifican los cultivos en España a causa del crecimiento demográfico. Se comienzan a elaborar los primeros vinos espumosos en Cataluña.

La plaga de la filoxera asola los viñedos europeos, y bodegueros franceses se establecen en la Rioja; en principio, esto produce un incremento del cultivo en España y el empleo de técnicas de envejecimiento de tipo bordelés.

Se realizan grandes avances en la tecnología industrial-mecánica.

- **Principios del siglo xx:** las investigaciones sobre microbiología de Louis Pasteur suponen un gran avance en las técnicas de elaboración. En 1932, el Estatuto del Vino concede nombre a 19 zonas vinícolas españolas, y nace la primera D. O. española, Rioja.

España se consolida como gran importadora de vinos a granel.

- **Mediados del siglo xx:** el concepto de calidad en España se relaciona con las condiciones naturales y el mejor vino con el de mayor grado alcohólico y el de más color y extracto. También, y buscando como referente los vinos de la Rioja, cuanto más tiempo de envejecimiento, mejor.
- **Finales del siglo xx:** los nuevos tiempos traen la introducción de variedades foráneas como Cabernet Sauvignon, Chardonnay, etc.
 - Mayor competencia, entrada en los mercados tradicionales de los vinos del Nuevo Mundo (Estados Unidos-California, Argentina, Sudáfrica, Australia, Chile, Nueva Zelanda).
 - Proyección de las denominaciones de origen en la España de las autonomías, donde se busca y se rescata cualquier atisbo cultural en pro de la identidad singular.
 - Se produce una modernización de bodegas y técnicas, con el consiguiente salto cualitativo.
 - Los gurús anglosajones del vino alaban nuestro potencial.
 - Se produce una progresiva disminución del consumo a granel en favor de los vinos envasados.
 - Se crea la necesidad en el gran público de entender, de saber sobre vinos.
 - Los profesionales del servicio en nuestro país comienzan a formarse en materia de vinos, y desde el conocimiento de ofrecer, asesorar y servir, este elemento resulta ser mucho más que una bebida.
- **Siglo xxi:** el vino es un producto de moda.
 - Se produce una globalización del consumo.
 - Las grandes compañías vinícolas apuestan por prestigiosos arquitectos para el diseño de sus bodegas.
 - Se consolida el *enoturismo*.
 - Aparecen los vinos ecológicos, «naturales».