



A BRUXA

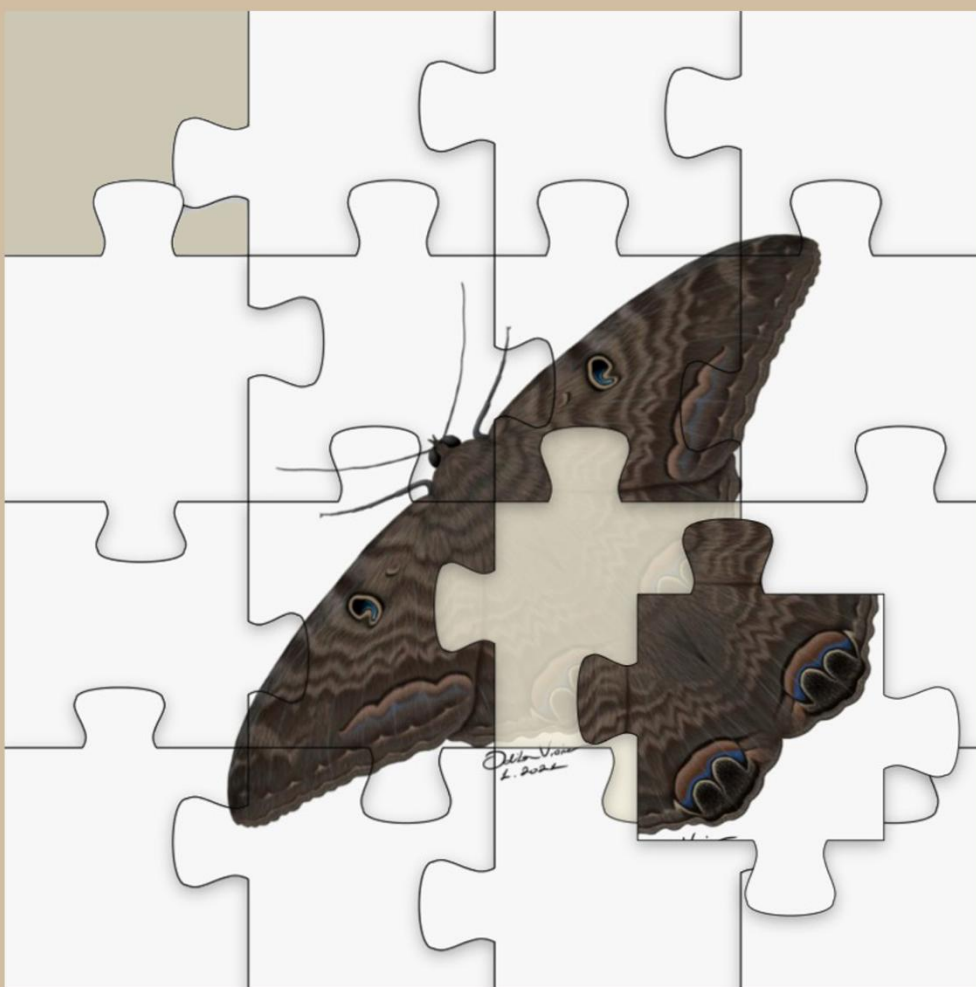
UMA REVISTA DE BIOLOGIA CULTURAL

www.revistaabruxa.com

ISSN 2594-8245

Volume 10

agosto 2026



3

Da-Silva; E.R.; Boa-Nova, T. & Coelho, L.B.N. 2026. **Comunicação.** Pauliceia em cores – As plantas floridas no maior arraial urbano do Brasil **A Bruxa 10(3):** 30-35.

Santos, A.O. & Da-Silva, E.R. 2026. **Comunicação.** Da videira ao vinho quente: botânica, história e cultura do São João **A Bruxa 10(3):**36-40.

Serpa-Filho, A. & Oliveira, E.S.B. 2026. Aprendendo sobre o subfilo Crustacea nos filmes de animação da Disney **A Bruxa 10(3):** 41-69.



COMUNICAÇÃO

Da videira ao vinho quente: botânica, história e cultura do São João

Angeliane Oliveira Santos* & Elidiomar Ribeiro Da-Silva

Laboratório de Entomologia Urbana e Cultural, Departamento de Zoologia, Instituto de Biociências,
Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Rio de Janeiro, RJ, Brasil

*lianeoliveirah@gmail.com

RESUMO

A videira (*Vitis* spp.) acompanha a história humana há milênios, associando-se à alimentação, à agricultura e a diferentes manifestações culturais. Originária da Eurásia, difundiu-se pelo mundo e desempenhou papel fundamental no desenvolvimento da vitivinicultura brasileira. Sob a perspectiva da botânica cultural, a uva e seus derivados transcendem seu valor econômico ao incorporarem significados históricos, religiosos e festivos. Entre esses derivados, destaca-se o vinho quente, cuja tradição, herdada e ressignificada no Brasil, integra as Festas Juninas como símbolo de acolhimento e celebração. O presente trabalho aborda as dimensões botânicas, históricas e culturais dessa bebida, evidenciando sua relevância no patrimônio festivo brasileiro.

Palavras-chave: etnobotânica; imigração; patrimônio cultural; vitivinicultura.

ABSTRACT

From the Vine to Hot Mulled Wine: Botany, History and Culture of Saint John's Festivities

The grapevine (*Vitis* spp.) has accompanied human history for millennia, being closely associated with food, agriculture, and cultural practices. Native to Eurasia, it spread worldwide and played an important role in the development of Brazilian viticulture. From the perspective of Cultural Botany, grapes and their derivatives transcend their economic value by acquiring historical, religious, and festive meanings. Among these products, hot mulled wine stands out as a traditional beverage incorporated into Brazilian June Festivals. This paper discusses its botanical, historical, and cultural dimensions, highlighting its importance as part of Brazil's festive heritage.

Keywords: cultural heritage; ethnobotany; immigration; viticulture.

O presente trabalho representa a ampliação do estudo “O vinho quente esquentando o São João” (Figura 1), apresentado por SANTOS & DA-SILVA (2020) na **V Mostra de Biologia Cultural – Olha a Cobra! Festas Juninas**, realizada em 05 de julho de 2020. Foi objetivo da organização do evento que resumos e pôsteres apresentados fossem focados “no simbolismo e/ou influência de animais, plantas ou qualquer aspecto científico das Festas Juninas, direta ou indiretamente” (DA-SILVA & COELHO, 2020, p. 3). As edições da **Mostra de Biologia Cultural**, evento organizado desde 2018 pelo Laboratório de Entomologia Urbana e Cultural da UNIRIO e pela revista **A Bruxa**, foram idealizadas para a exposição de trabalhos originais que versassem sobre a associação entre Ciência e Cultura. Com a pandemia de covid-19, o evento passou a ser realizado em modo remoto, sendo que no ano de 2020 a atividade exaltou, em suas diferentes edições, o calendário de festas brasileiros, muitas delas associadas a festejos religiosos (DA-SILVA *et al.*, 2020). Todos os livros de conteúdo da **Mostra de Biologia Cultural** estão publicados em **A Bruxa** (anos de 2018 e 2020).



Figura 1. Pôster apresentados por SANTOS & DA-SILVA (2020) na V Mostra de Biologia Cultural – Olha a Cobra! Festas Juninas, evento realizado em 05 de julho de 2020.

A uva é o fruto da videira, também conhecida como vinha e parreira, nomes comuns das trepadeiras do gênero *Vitis* L. (Vitales: Vitaceae). Com tronco retorcido, ramos flexíveis, flores esverdeadas em cachos e folhas grandes repartidas em cinco lóbulos pontiagudos, a videira é considerada nativa da região do Cáucaso e da Ásia Ocidental, incluindo áreas da atual Turquia, sendo atualmente cultivada em regiões de clima temperado por todo o planeta (PROTAS *et al.*, 2019). O gênero *Vitis* abrange mais de 90 espécies, destacando-se na produção nacional as cultivares de *Vitis vinifera* L., de origem europeia e usada na produção de vinhos finos; *Vitis labrusca* L., de origem norte-americana e amplamente utilizada para sucos e vinhos de mesa; além do híbrido *Vitis x bourquina* Munson ex Viala. Esse fruto está entre os mais comercializados do mundo, não só pelos seus benefícios à saúde, mas também pela versatilidade de coprodutos: além de sucos, geleias, sorvetes, refrigerantes e vinhos, até mesmo o seu bagaço e a sua casca encontram utilidade industrial na formulação de produtos de panificação, como panetones, atuando como enriquecimento nutricional e antioxidante (LLOBERA & CAÑELLAS, 2007; CARLINI *et al.*, 2021). As uvas crescem em cachos que variam tipicamente de 15 a 300 frutos e apresentam colorações diversas, que geralmente vão do verde e amarelo ao vermelho, rosa, azul-escuro, roxo e preto (VISÃO AGRÍCOLA, 2021; PEREIRA, 2024).

Não se sabe ao certo onde ou quando surgiu o vinho, porém tem-se o conhecimento de que o ser humano primitivo já experimentava a fermentação natural da uva. O cultivo sistemático da videira começou no Oriente Médio, entre 6.000 e 8.000 anos atrás. A levedura, um dos primeiros microrganismos utilizados pela humanidade, ocorre naturalmente na casca das uvas, facilitando o processo de fermentação. Escavações no complexo de cavernas Areni-1, na província de Vayots Dzor, Armênia, perto da fronteira com o Irã, revelaram a mais antiga instalação vinícola atualmente conhecida, datada de cerca de 4.100 a.C. Evidências químicas e morfológicas confirmaram a utilização de *Vitis vinifera vinifera* L. na produção ritualística do vinho (BARNARD *et al.*, 2011). Vale ressaltar que, embora essa seja a mais antiga instalação vinícola atualmente reconhecida, evidências biomoleculares indicam que a produção e o consumo de vinho já ocorriam anteriormente na região do Cáucaso (MCGOVERN *et al.*, 2017). Assim, a viticultura é uma das



atividades agrícolas mais antigas da civilização, difundindo-se pelo Oriente Próximo e posteriormente pelo Egito, acompanhando a sedentarização humana.

No Brasil, a cultura do vinho foi introduzida pelos colonizadores portugueses em 1535, na Capitania de São Vicente. Embora tenha permanecido como atividade essencialmente doméstica até o final do século XIX, a vitivinicultura brasileira ganhou escala com a chegada da imigração italiana a partir de 1875, estabelecida principalmente na Serra Gaúcha (PROTAS *et al.*, 2019). As cultivares americanas de *Vitis labrusca*, como a 'Isabel' (para vinhos comuns) e as 'Niágara Branca' e 'Niágara Rosada' (para mesa), formaram a base do setor. O cultivo de castas europeias (*Vitis vinifera*) enfrentou severas barreiras iniciais devido a doenças fúngicas, prosperando de forma expressiva apenas a partir de meados do século XX com o avanço do manejo fitossanitário, do uso de porta-enxertos e de tratamentos químicos mais eficazes (VISÃO AGRÍCOLA, 2021). Atualmente, a produção nacional atinge cerca de 1,7 milhão de toneladas anuais, distribuídas em cerca de 85 mil hectares (IBGE, 2025). Estados como Rio Grande do Sul, São Paulo, Paraná, Santa Catarina, Pernambuco e Bahia destacam-se como produtores, mostrando a impressionante adaptabilidade da cultura desde o extremo sul do país até a região do Vale do São Francisco, próxima à linha do equador (PROTAS. *et al*, 2019; VISÃO AGRÍCOLA, 2021). A estreita relação entre desenvolvimento agrícola e identidade dos povos evidencia que as plantas transcendem seu papel utilitário e econômico. Sob a lente da botânica cultural – campo interdisciplinar dedicado a investigar a presença e a influência das espécies vegetais nas artes, na religião, no folclore e nas humanidades (RYAN, 2011; COSTA NETO *et al.*, 2024) –, a videira e seus derivados transcendem sua dimensão taxonômica e econômica para se tornarem poderosos símbolos de coesão social e celebração festiva.

Essa longa trajetória histórica e agrícola deságua em uma das maiores tradições do inverno brasileiro. Entre junho e julho, celebram-se as Festas Juninas por todo o país. Em meio a quadrilhas, bandeirinhas e fogueiras, destaca-se o vinho quente (Figura 2) – uma infusão aquecida de vinho tinto, açúcar, maçã picada e especiarias como gengibre, canela e cravo. A bebida cumpre o papel de aquecer os foliões, sobretudo nas regiões Sul e Sudeste, onde as noites de São João costumam ser frias. O hábito de consumir vinho aquecido e condimentado remonta à Antiguidade greco-romana, sendo particularmente difundido durante o período romano. Essa tradição sobrevive fortemente em países europeus através de bebidas típicas de inverno, como o Glühwein alemão, o Vin Chaud francês e o Mulled Wine britânico (THACH, 2018). No Brasil, o vinho quente foi perfeitamente assimilado pelo calendário junino, coexistindo com variações regionais como o quentão, que substitui o vinho pela cachaça em algumas localidades.



Figura 2. Concepção gráfica mostrando o vinho quente nos festejos juninos brasileiros, em cenário composto por algumas das influências simbólicas da época. Geração em **Grok**, **Gemini** e **ChatGPT** a partir de prompt e imagens de referência dos autores, com edição e acabamento no **Photoshop**.



Para além da gastronomia festiva, a uva e o vinho carregam uma carga simbólica profunda. No cristianismo, são elementos centrais da celebração da Eucaristia, associando-se diretamente ao sangue de Cristo na iconografia religiosa. Na **Bíblia**, a videira é mencionada logo após o Dilúvio, quando Noé a cultiva em sua propriedade (**Gênesis** 9:20-21). Passagens sobre o vinho e a vinha ocorrem também nos livros de **Provérbios** (20:1), **Isaías** (5:1-25) e **Deuteronômio** (18:3-5; 14:22-27; 16:13-15). Na mitologia clássica greco-romana, a bebida e a agricultura encontram seu patrono na figura de Dionísio (ou Baco), divindade do vinho e do êxtase (SANTOS & DA-SILVA, 2020).

Nas Festas Juninas, o vinho quente exemplifica como espécies vegetais introduzidas podem ser ressignificadas em novos contextos culturais. Embora a videira tenha origem euroasiática, seus frutos e derivados foram incorporados ao imaginário festivo brasileiro, demonstrando que as relações entre pessoas e plantas são historicamente dinâmicas e culturalmente construídas. Assim, impulsionado pelas correntes migratórias e pela fusão de ritos antigos, o vinho quente se tornou patrimônio das festas populares brasileiras, ilustrando como as relações entre pessoas e plantas são construídas, transformadas e preservadas em diferentes contextos históricos e culturais.

REFERÊNCIAS

- BARNARD, H.; DOOLEY, A.N. & ARESHIAN, G. *et al.* 2011. Chemical evidence for wine production around 4000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern Highlands. **Journal of Archaeological Science** 38(5): 977-984.
- CARLINI, N.R.B.S.; SANTOS, V.G.; SILVA, C.S. *et al.* 2021. Efeito dos ácidos ascórbico e cítrico em propriedades físico-químicas e sensoriais de bolos vegetarianos com suplementação de farinha de bagaço de uva. **Brazilian Journal of Food Technology** 24: e2020210, 12 p.
- COSTA NETO, E.M.; FUNCH, L.S. & OLIVEIRA, R.P. (ed.). 2024. **Botânica cultural**. Editora Zarte.
- DA-SILVA, E.R. & COELHO, L.B.N. 2020. Apresentação. In: DA-SILVA, E.R. & COELHO, L.B.N. (ed). V Mostra de Biologia Cultural - Olha a Cobra!. **A Bruxa** 4(especial 3): 3.
- DA-SILVA, E.R.; COELHO, L.B.N.; BAFFA, A.F. *et al.* 2020. Mostra de Biologia Cultural: presencial ou remota, o importante é divulgar a associação entre Ciência e Cultura. **Raízes e Rumos** 8(1): 358-370.
- IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. 2025. **Produção agrícola municipal: culturas temporárias e permanentes**. v. 51. IBGE.
- LLOBERA, A. & CAÑELLAS, J. 2007. Dietary fibre content and antioxidant activity of Manto Negro red grape (*Vitis vinifera*): Pomace and stem. **Food Chemistry** 101(2): 659-666.
- MCGOVERN, P.E.; JALABADZE, M.; BATIUK, S. *et al.* 2017. Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus. **Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America** 114(48): E10309-E10318.
- PEREIRA, G.E. 2024. Uvas para vinho e suco: mercado, agregação de valor e perspectivas. In: FALEIRO, F.G. (ed.). **Fruticultura Tropical: capacitação e experiências de sucesso**. Embrapa, cap. 5, p. 76-92.
- PROTAS, J.F.S.; CAMARGO, U.A. & MELLO, L.M.R. 2019. A vitivinicultura brasileira: realidade e perspectivas. **Embrapa Uva e Vinho** [on-line]. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/bitstream/doc/1052798/1/Avitiviniculturabrasileira.pdf>. Acesso em: 13 de julho de 2026.
- RYAN, J.C. 2011. Cultural botany: Toward a model of transdisciplinary, embodied, and poetic research into plants. **Nature and Culture** 6(2): 123-148.
- SANTOS, A.O. & DA-SILVA, E.R. 2020. O vinho quente esquentando o São João. In: DA-SILVA, E.R. & COELHO, L.B.N. (ed). V Mostra de Biologia Cultural - Olha a Cobra!. **A Bruxa** 4(especial 3): 5-6.



THACH, L. 2018. **Fun facts about Brazilian wine** [on-line]. Disponível em: <https://lizthachmw.com/winetravelstories/fun-facts-about-brazilian-wine/>. Acesso em: 13 de julho de 2026.

VISÃO AGRÍCOLA. 2021. Vinicultura brasileira registrou maior aumento de vendas do mundo em 2020. **Visão Agrícola** n. 14, p. 41-70 [on-line]. Disponível em: <http://www.esalq.usp.br/visaoagricola/sites/default/files/va-14-reportagem.pdf>. Acesso em: 13 de julho de 2026.



Publicado em 09-08-2026
DOI: 10.5281/zenodo.21863346

Licenciado sob a Creative Commons Atribuição–NãoComercial 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0)
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>