



Ibáñez Rodríguez, Miguel (2018). *El Tratado de la vid de Louis Dussieux y el Tratado del Vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 conservados en la Biblioteca de San Millán. Contextualización y estudio de la traducción de 1903*. La Rioja, Cilengua, 341 pp., ISBN 978-84-17107-76-5

El trabajo de Miguel Ibáñez representa un estudio crítico de dos obras clásicas de la vitivinicultura francesa, escritas alrededor del año 1800 y llamadas a ejercer una fuerte influencia en el mundo de la vid y el vino. Ambas obras fueron refundidas en un solo texto, editado por el abate Rozier en 1803. De alguna manera, los dos textos seleccionados contienen las semillas ideológicas de la planta que luego, durante los dos siglos posteriores, se desarrolla en el mundo de la enología de España y los países latinoamericanos que ella colonizó, principalmente Argentina, Uruguay y Chile.

El libro entrega la versión española completa de los textos de dos autores franceses, Louis Dussieux (57-203 y 335-341) y Jean Antoine Chaptal (207-315). A ello se suman los análisis críticos del autor, incluyendo comparaciones con otras obras de la época, tanto en España como en Francia. También se entregan datos de las traducciones y la importancia de ambos textos en la viticultura española (9-54 y 317-334).

Las obras de Dussieux y Chaptal son representativas del proceso de imposición del paradigma francés en la vitivinicultura iberoamericana. Ambos se adelantaron a otros textos franceses llamados a ejercer enorme influencia en el mundo de la vid y el vino, como *Culture de la vigne et vinification* (Guyot, 1860) y *Le vin* (Vergnette-Lamotte, 1868). Estas obras contribuyeron a

formar el corpus de manuales y tratados de vitivinicultura francesa, que luego inspiraron las obras de autores españoles, chilenos y argentinos, fuertemente influidos por el paradigma galo. Un caso emblemático puede ser el *Tratado de Vitivinicultura y Vinificación*, del chileno Manuel Rojas, editado originalmente en 1891, y reeditado recurrentemente a lo largo del siglo XX, en el cual se percibe con claridad la adscripción al paradigma francés; demás está decir que la totalidad de los agrónomos y enólogos del Cono Sur se formaron con estos textos a lo largo de la última centuria.

Los textos de Dussieux y Chaptal adelantaron conceptos que el paradigma francés impuso en la vitivinicultura iberoamericana, tanto en sus fortalezas como en sus debilidades. Las fortalezas surgen con claridad, a partir de la comparación con los textos que hasta entonces disponían los españoles. Poco habían avanzado los tratadistas hispanos durante los dos milenios anteriores; basta señalar que, en la España de fines del siglo XVIII, todavía regían los principios formulados en *Los doce libros de la Agricultura Columela*, escritos en el siglo I. Pocos conocimientos agregó el libro segundo de la *Agricultura General* de Alonso de Herrera (1513). Esta fue la obra de cabecera de los viticultores iberoamericanos en los siglos XVII, XVIII y primera mitad del XIX —aparece incluso en varios testamentos de viticultores de Argentina y Chile. Según Eloy Terrón, las enseñanzas del manual de Herrera estuvieron vigentes entre muchos campesinos españoles hasta la década de 1950.

Evidentemente, Francia ofreció una atmósfera más estimulante a sus intelectuales que su vecina España. En el marco del movimiento cultural conocido como Ilustración, los tratadistas franceses se sintieron más libres para pensar, experimentar y contrastar sus ideas con los referentes empíricos. Ello se hizo visible en la totalidad de las artes y las ciencias, incluyendo el mundo de la agricultura, la vid y el vino; a partir de 1750 se comenzaron a editar obras sobre vitivinicultura en Francia. En ese contexto surgieron los escritos de Dussieux y Chaptal, quienes representaron avances considerables respecto a las obras disponibles hasta entonces en España.

La brecha entre los textos franceses del 1800 y la *Agricultura* de Herrera (1513) se percibe con claridad. Para empezar, el libro de Herrera apenas comprende 50 páginas, solo la mitad de los dos textos franceses. Desde un punto de vista cualitativo, la brecha también es notable en, por ejemplo, el capítulo de Ampelografía; Herrera identificó 14 variedades, de las cuales pudo aportar definiciones tenues y algo confusas, en cuatro páginas, sin representaciones gráficas. En cambio, el texto de Dussieux entrega información de 38 variedades de uva (93-105) ilustradas con 27 láminas (335-341). También se notan progresos en la precisión de conceptos para distinguir las partes de la planta de vid y, sobre todo, el papel que los franceses atribuyen al terruño como base importante para la calidad del vino (*gout de terroir*), conceptos ausentes en la obra de Herrera. El concepto de terroir está presente también en el texto de Chaptal, el cual destacó además por sus avances en el plano de la fermentación del mosto. Hasta entonces en España, siguiendo a Herrera (1513) se usaban los conceptos de “hervir” o “cocer” el vino; desde la introducción del texto de Chaptal se comenzó a hablar de “fermentación”. Asimismo, se reemplazó el concepto “espíritu” por “alcohol”.

Entre los temas de interés abordados por los enólogos franceses se incluyen las técnicas para conservar el vino, sobre todo para afrontar largos viajes por mar para llegar a los mercados. Era una preocupación común de la viticultura europea del siglo XVIII, pues todavía no se conocían los descubrimientos de Pasteur, para lo cual debía esperarse todavía un siglo más. Junto a los avances de la viticultura francesa, estos autores difundieron también sus vicios: sobre todo, la falsificación. Concretamente, la obra de Chaptal incluía instrucciones para añadir azúcar al mosto para aumentar el grado alcohólico y obtener resultados comercialmente atractivos, proceso que luego se ha denominado “chaptalización”. Tal forma de fraude estaba prefigurando la cultura de la falsificación de vinos que los franceses desarrollaron a escala industrial en el último tercio del siglo XIX, durante la plaga de filoxera.

El significado de los textos de Dussieux, Chaptal y otros enólogos franceses del siglo XVIII fue afirmar la hegemonía de Francia como centro intelectual de la vitivinicultura a nivel mundial. A partir de entonces, nadie puso en duda su liderazgo. Evidentemente, desde el punto de vista de la producción escrita de conocimientos, esas obras sentaron las bases del prestigio de los viticultores franceses de un modo incontrastable.

Paradójicamente, en esos mismos años, los campesinos iberoamericanos también habían realizado descubrimientos notables, sin expresarlos en forma sistemática por escrito. Basta recordar que a comienzos del siglo XVIII los cuyanos, en la frontera sur del imperio español en América, ya dominaban las técnicas de crianza biológica bajo velo de flor; ya habían resuelto el problema del transporte de vino a grandes distancias, y abastecían regularmente al mercado rioplatense pampeano, situado a 200 leguas al este de la zona de producción; y los chilenos habían resuelto el problema social del pequeño viticultor, al introducir la innovación del lagar de cuero, que permitía bajar los costos de elaboración e incorporar a los viticultores pobres en la producción del vino. A ello se sumaban las técnicas de elaboración de vinos asoleados, con deshidratación de la uva en la planta durante dos semanas después de la cosecha, para lograr deshidratación e incremento de concentración de azúcar, obteniendo vinos típicos como el Asoleado de Concepción y Cauquenes, o el Pajarete del Huasco. Además, los viticultores iberoamericanos crearon nuevas variedades, muchas de ellas de alto valor enológico como la Listán Prieto (Uva País), el Torrontés Riojano (cruce de País y Moscatel de Alejandría) y la Uva Quebranta (cruce de País y San Francisco).

Alejados de los centros intelectuales de Francia, los campesinos del espacio iberoamericano también demostraron talento y capacidad de innovación en el cultivo de la vid y la elaboración del vino. Pero a diferencia de los galos, estos no lograron expresar teóricamente sus avances y descubrimientos. Tal retraso en la elaboración de productos intelectuales facilitó el posicionamiento de los franceses como los únicos autorizados a teorizar sobre vinos, ventaja que luego facilitó la imposición del paradigma francés, y la invisibilización y el desprecio de los vinos patrimoniales iberoamericanos.

Bibliografía

- Guyot, J. (1860). *Culture de la vigne et vinification*. París, Librairie Agricole de la Maison Rustique.
- Herrera, A. (1818). *Agricultura*. Madrid, Imprenta Real.
- Rojas, M. (1897). *Tratado de Viticultura i Vinificación*. Santiago de Chile, Imprenta i Encuadernación Barcelona.
- Vergnette-Lamotte, A. (1868). *Le vin*. París, Librairie Agricole de la Maison Rustique.

Pablo Lacoste
Universidad de Santiago de Chile, Santiago, Chile
ORCID 0000-0003-1876-8141, pablo.lacoste@usach.cl

* * *

VERSIÓN ORIGINAL RECIBIDA: 5/1/2019

VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 5/1/2019

APROBADO: 22/4/2019