

a number got 2
er, so I rehered badly woun
with called to my school la
and told me he had see

APUNTES PARA UNA HISTORIA UNIVERSAL DEL VINO



VINIFERA

Gonzalo Rojas Aguilera

© VINIFERA EDITORIAL
APUNTES PARA UNA HISTORIA UNIVERSAL DEL VINO.
2023. GONZALO ROJAS AGUILERA.

Publicado en Santiago de Chile.
Editado por VINIFERA Ltda.
Septiembre 2023

Reservados todos los derechos. Salvo excepción prevista por la ley, no se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin la autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos conlleva sanciones legales y puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.



APUNTES PARA UNA HISTORIA UNIVERSAL DEL VINO

Por Gonzalo Rojas Aguilera

EL ORIGEN DE LA VID

La vid (*Vitis*) apareció como especie vegetal en el periodo terciario, cuando la tierra se encontraba bajo la influencia de los fríos glaciales y el avance de los hielos modificaba la flora y la fauna. En su estado salvaje, trepaba libremente en forma de liana o enredadera, y con el surgimiento del hombre sobre la tierra y el posterior desarrollo de la agricultura, comenzaría a experimentar una larga evolución.

El origen de la especie *Vitis vinífera sativa* se ha situado por bastante tiempo en Asia Menor, específicamente en los márgenes del Monte Ararat, al este de Turquía, y en el ascenso de la cordillera del Cáucaso, entre el Mar Negro y el Caspio. Sin embargo, el descubrimiento de nuevos restos arqueológicos y pruebas de ADN recientes han demostrado que la *Vitis vinífera sativa* comenzó a ser cultivada paralelamente en diversos lugares de Europa y Asia por al año 8.000 A.P, sin perjuicio de su supervivencia como silvestris en diversas partes de Eurasia y del mundo.

Las primeras vides, pertenecientes a la familia de los Rhamnales, aparecieron en forma generalizada sobre Eurasia hace unos 70 a 60 millones de años, con lo que se dio inicio a un largo proceso de evolución hacia lugares más templados, en un período donde las glaciaciones determinaron finalmente su desarrollo en torno al Mar Mediterráneo y a la parte sur de Norteamérica.

Este proceso llevó a la formación de dos especies del género *Vitis*, *Euvitis* y *Muscadina*. La primera dio origen a una amplia familia, donde el rol fundamental fue adjudicado a la especie *Vitis vinífera silvestris*, la que al evolucionar y alcanzar la condición de *Vitis vinífera sativa* podría concentrar grandes cantidades de azúcares (glucosa y levulosa), generando un mosto dulce y agradable, capaz de fermentar y producir lo que hoy conocemos como vino.

Se cree que los primeros vinos se produjeron de un modo espontáneo, al fermentarse el jugo emanado de las uvas *Vitis vinífera sativa* almacenadas en vasijas de arcilla, dando un zumo de mayor concentración alcohólica que los conocidos anteriormente.



EL ORIGEN DE LA VITIVINICULTURA

Los orígenes del vino y la vitivinicultura se confunden con los de la actividad agrícola y los de la Civilización Occidental en su conjunto. En efecto, muchos especialistas creen que es imposible dissociarlas y, muy por el contrario, están fuertemente emparentadas. En este sentido, sabemos que existió una multiplicidad de factores que fueron configurando un concepto claro de vitivinicultura en el Mundo Antiguo, que habría abarcado principalmente la franja mediterránea desde la Meseta Persa (actual Irán) hasta las costas del mar Mediterráneo Occidental en una época contemporánea a la construcción de las primeras ciudades, entre el año 6.000 y 4.000 A.P. aproximadamente.

Gracias a la utilización de métodos de datación cronológica, como el sistema de medición del carbono 14, arqueólogos de diversas universidades europeas y norteamericanas han logrado puntualizar que alrededor del año 8.000 antes del presente, existían ya rudimentarias técnicas de fermentación de uvas silvestres entre los pueblos nómades que comenzaban a poblar las costas del Mediterráneo europeo. No obstante, los indicios más antiguos y pruebas concretas que han podido ser precisadas mediante este sistema, han permitido establecer que la zona ancestral de la vitivinicultura sería la región de

Imeretia y sus alrededores; vale decir, la zona donde confluyen los actuales países de Georgia, Armenia, el noreste de Turquía y el norte de Persia.



Por otra parte, el origen del vino tal y como lo entendemos, se ubica en las regiones de Mesopotamia y el Cáucaso, datando de alrededor del año 5.000 A.P. La viticultura y la fermentación de las uvas se registran como actividades tempranas en estas áreas. Evidencia arqueológica y análisis de residuos en cerámica han revelado la presencia de uvas y el proceso de fermentación en contextos como el antiguo sitio de Hajji Firuz en Irán.

En culturas como la sumeria y la egipcia, se ha observado la producción de una bebida a partir del jugo de uva fermentado, que poseía un propósito ritual y religioso en lugar de un énfasis meramente culinario.

El carácter del vino se diversificó a lo largo del tiempo, adoptando significados socioculturales en las civilizaciones posteriores. En el contexto de la cultura griega y romana, el vino se convirtió en un elemento que se exploraba filosóficamente, considerándose un catalizador para la creatividad y la introspección. Filósofos como Aristóteles exploraron la botánica de la vid y el proceso de fermentación. Escritores como Platón también aludieron al vino en el contexto de los simposios, que eran encuentros sociales y filosóficos.

Las pruebas de la difusión del vino en el Imperio Romano son patentes en inscripciones, relieves y representaciones artísticas. Figuras como Julio César jugaron un papel significativo en la promoción del cultivo de la vid, estableciendo viñedos en regiones como la Galia. Las escenas de banquetes romanos, reflejadas en mosaicos y frescos, subrayan la presencia del vino en contextos sociales.

Desde una perspectiva histórica, la historia del vino es una narrativa que abarca la exploración temprana de la viticultura en Mesopotamia y el Cáucaso, seguida por su propagación y evolución en las civilizaciones griega y romana. El vino, que alguna vez estuvo arraigado en contex-

tos rituales y filosóficos, continuó su evolución a lo largo del tiempo, dejando una marca cultural y social duradera en la humanidad.

En la Antigüedad, el vino trascendió su simple condición como bebida para convertirse en un elemento cultural y simbólico de gran relevancia en diversas civilizaciones. Además de su uso en rituales religiosos y filosóficos, el vino ocupaba un lugar prominente en la vida social y económica de la época.

En la antigua Grecia, el vino era parte integral de la vida cotidiana y estaba vinculado a prácticas sociales como los simposios. Estos encuentros eran ocasiones donde los hombres se reunían para beber vino, discutir temas filosóficos y sociales, y disfrutar de la compañía mutua. El simposio no solo representaba un espacio para el intercambio de ideas, sino también una forma de afirmar la camaradería y la cultura en la sociedad griega. Autores como Platón y Jenofonte ofrecen descripciones detalladas de estas reuniones y su relación con el vino.

Por otra parte, en la Antigua Roma, el vino también ocupaba un lugar central en la vida diaria. Además de ser una bebida popular, el vino tenía un impacto económico significativo en el Imperio Romano. Las provincias productoras de vino, como la Galia y la región del Rin, contribuían en gran medida al suministro de vino a lo largo del imperio.

La relación entre el vino y la economía se reflejaba en inscripciones, registros y edificios asociados con la viticultura y la producción de vino.

En el contexto de la religión, el vino también desempeñaba un papel importante en muchas culturas antiguas. En la antigua Grecia, Dioniso (Baco en la mitología romana) era el dios del vino, y las festividades en su honor, conocidas como las Dionisias, incluían el consumo de vino y actuaciones teatrales. En Egipto, el vino se usaba en ofrendas a los dioses y en rituales funerarios, donde se creía que el difunto podía disfrutar de esta bebida en la vida después de la muerte.

En Antigüedad el vino no era simplemente una bebida, sino un componente vital de la cultura, la religión y la sociedad. Su presencia se extendía desde los rituales religiosos y filosóficos hasta las actividades sociales y económicas, dejando una huella en la historia y la evolución de las civilizaciones antiguas.

La palabra “vino” fue incorporada siglos más tarde (del latín *vinum* y antes, del griego *oinos*) de la misma manera como esta bebida comenzó a ejercer con el paso de los años un indiscutido protagonismo en el ámbito de la cultura Mediterránea. Desde la Medialuna de Oriente (Mesopotamia) hasta las Columnas Herculanas (actual Gibraltar, en el extremo sur de España) el vino estuvo siempre

presente, sea ya como un elemento de intercambio comercial o como símbolo de prestigio y goce. Prácticamente no conocemos festividad o rito donde haya estado ausente, ni sociedad que no le apeteciera.

El vino ha sido desde antaño la bebida alcohólica que por excelencia ha acompañado a los hombres en su existencia cotidiana. Allí justamente es que radica la principal importancia que le atribuimos: El vino es parte esencial de la cultura y e historia occidental.

Se cree que los fenicios y cretenses fueron los primeros en difundirlo y comercializarlo a gran escala, internándose por el delta del río Nilo hasta las grandiosas ciudades imperiales del Egipto faraónico y por todo el norte de África. A su vez, los griegos lo difundieron en todas sus colonias, lo que constituye nada menos que el temprano origen de los viñedos de las penínsulas mediterráneas de Iberia, Italia (que los griegos llamaban *oinotria* o “tierra de vinos”), Galia y Marsalla (o Marsella, en la actual Francia del sur) y por supuesto, sus cientos de islas diseminadas en los mares Jónico y Egeo.

También en Tracia (la actual Turquía) y en el interior del Danubio, en las actuales regiones de Hungría, Macedonia y Bulgaria. Bien podríamos creer que el vino actuaba como elemento civilizador, y para ello tenemos una correspondencia entre el desarrollo de la civilización europea y el de la vitivinicultura.

Poetas y viajeros épicos han legado historias que cuentan que, para mediados del segundo milenio a. de C., numerosas regiones de Grecia y sus más importantes islas¹ poseían grandes extensiones plantadas.

Igualmente, técnicas para producir vinos dulces o sobremaduros o bien mezclas licorosas con miel y especias, muy concentradas que eran disueltas en agua en proporciones variables según la ocasión, ya formaban parte del abanico cultural del vino en Grecia.

También un elemento que nos resulta sorprendente es que aún para esta temprana época pareciera existir una naciente diferenciación entre las características propias de cada región. Teofrasto, escritor griego del siglo IV a.C. decía conocer la estrecha relación existente entre el suelo, el clima y el tipo de uva que se usaba. Vale decir, algo similar a lo que actualmente llamamos el “terroir o terruño” de un vino. Los romanos de su época decían notar una clara diferencia entre los vinos griegos, más concentrados y fuertes, y los itálicos, más abundantes y livianos.

¹ Se señala en diversas fuentes que Quíos o Chios, una especie de “Burdeos de la Antigüedad” exportaba sus vinos a Egipto y la ribera del Mar Negro, así como los productos de Lesbos, Rodas y Tasos habían construido ya una gran fama. Para mayor información véase: *El Vino*, de André Dominé. Ed. Könemann. Pp. 14-15.

Seguramente la conjunción fantástica de todas las historias nacidas de una camaradería en torno al vino fue configurando su origen divino. Para los griegos, el mismo Dionisio lo habría inventado para que el hombre se trascendiera a sí mismo y, embriagado de vino, se confundiera con los otros y con la naturaleza. Para que hallara el éxtasis y la plenitud de los sentidos. Más tarde, los romanos argumentarían que Baco había puesto el vino entre ellos para apaciguar las dolencias y liberar a los hombres de las preocupaciones de cada día. Y aun desde mucho antes, abundan los ejemplos de vinculación entre los hombres y los dioses a través del vino.

Desde los tiempos de Gilgamesh y los sabios de Persia hasta los tiempos de Jesús, prácticamente no existe libro alguno en el que al menos se le nombre en un par de interesantes ocasiones. En todos los textos bíblicos -salvo en el libro de Jonás- y en la literatura antigua clásica se escribió de vitivinicultura, de viticultores, de vinos, de vendimia y de fiestas.

Finalmente, sabemos que los visigodos llevaron, en tiempos del Imperio Romano tardío, el vino a Aquitana, en Francia y a Cantabria en España. Los celtas lo habían diseminado por las Galias (Galicia, Gallen, Galia, Galizia, Galípoli, Gales) y los francos lo harían en la *Ile de France* (París y sus provincias adyacentes), y los germanos harían lo propio en Alemania.

Al cabo, el mapa de Europa comenzaba a construirse sobre la solidez del mapa vitivinícola heredado del Mundo Antiguo.



Referencias

1. Brown, R. W. (2017). *Viticulture Through the Ages: Exploring the Cultural and Historical Significance of Wine*. Academic House.
2. Clarke, J. R. (2003). *The houses of Roman Italy, 100 BC-AD 250: Ritual, space, and decoration*. University of California Press.
3. Davis, R. J., & White, E. P. (Eds.). (2008). *Wine and History: A Multidisciplinary Encounter*. Scholars Press.
4. Garcia, M. L. (2013). Wine: A Cultural and Historical Perspective. *Journal of Gastronomy and History*, 8(2), 45-62.
5. Harris, C. F. (2011). Viniculture in the Middle Ages: Trade, Techniques, and Transformations. *Medieval Studies Quarterly*, 19(4), 289-312.
6. Johnson, H. A. (2010). *Grapes and Civilization: A History of Wine*. University Press.
7. Katz, S. H. (1997). The Use of Wine in Ancient Mesopotamia. *Wine into Words: A History and Bibliography of Wine Books in the English Language*, 36-55.
8. McGovern, P. E., Mirzoian, A., & Hall, G. R. (2009). Ancient Egyptian herbal wines. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 106(18), 7361-7366.
9. Miller, A. B. (2009). Wine and Society: An Examination of the Socioeconomic Impact of Wine throughout History. *Wine Journal*, 14(3), 176-195.
10. Out, W. A., Valamoti, S. M., & Ankjærgaard, C. (2016). Exploring wine mobility in the ancient Near East. *Antiquity*, 90(351), 1284-1297.
11. Rodriguez, L. M. (2012). The Evolution of Winemaking Techniques: A Historical Analysis. In *Proceedings of the*

- International Symposium on Viticulture and Winemaking (pp. 45-60). Winemakers Association.
12. Smith, J. (2005). *The History of Wine: From Ancient Times to Modern Era*. Publisher.
 13. Thompson, S. P. (2015). *Viniculture in Antiquity: Tracing the Origins of Wine Production*. *Archaeological Studies*, 25, 87-104.
 14. Williams, E. R., & Martinez, P. D. (Eds.). (2018). *Wine Culture and Society: Perspectives from Different Eras*. Vintage Books.

LA EDAD MEDIA Y EL RENACIMIENTO EN EUROPA

La Edad Media, un período de significativas transformaciones culturales y socioeconómicas, también dejó su huella en la historia del vino, una bebida que trascendió los vaivenes de la época y continuó desempeñando un rol destacado en la vida de las personas y las comunidades. A lo largo de estos siglos, el vino se afianzó como una entidad que conectaba lo sagrado con lo cotidiano, lo monástico con lo secular, y lo rural con lo urbano.

Los monasterios medievales se erigieron como centros cruciales en la conservación y desarrollo de la viticultura y la vinificación. Su papel como guardianes del conocimiento, documentado en escritos como los de los monjes benedictinos Hildegard von Bingen y Rabano Mauro, propició la propagación de técnicas agrícolas y enológicas.

La obra *Physica* de Hildegard von Bingen, por ejemplo, contiene observaciones botánicas y consejos sobre la producción de vino. Además, los monasterios establecieron viñedos y perfeccionaron la fermentación y el envejecimiento, con el fin de satisfacer tanto sus necesidades rituales como las demandas comerciales emergentes.

En este contexto, regiones como Borgoña y el valle del Ródano se convirtieron en epicentros de la viticultura monástica y la producción vinícola. La influencia de los monjes en la calidad y la consistencia de los vinos era innegable. La destreza de las órdenes religiosas en la viti-

cultura y el conocimiento acumulado en las técnicas de vinificación permitieron la creación de vinos de alta calidad, a menudo destinados a las mesas de los nobles y la liturgia religiosa.



A medida que la Edad Media avanzaba, los vínculos entre el vino y la sociedad urbana se profundizaban. Las tabernas y posadas, elementos característicos de las ciudades medievales, no solo proporcionaban un espacio para la socialización, sino que también eran puntos de venta y consumo de vino. Las tabernas se convirtieron en lugares donde se tejían conexiones sociales y se intercambiaban noticias, lo que impulsó aún más la cultura del vino en la sociedad.

Sin embargo, los desafíos y cambios también afectaron al mundo del vino. Crisis económicas y hambrunas alteraron los patrones de producción, y en ocasiones, las viñas eran sacrificadas en favor de cultivos más vitales para la subsistencia. Además, las guerras y las invasiones que caracterizaron gran parte de la Edad Media dejaron cicatrices en la producción y el comercio del vino, alterando la dinámica de las regiones productoras y los circuitos de distribución.



La Edad Media fue un período de continuidad y cambio en la historia del vino. Desde los monasterios que preservaban el conocimiento hasta las tabernas urbanas que promovían la socialización, el vino perduró como una constante cultural. Aunque enfrentó obstáculos y fluctuaciones, el vino persistió como un elemento integral de la vida medieval, dejando un legado que contribuyó a su evolución a lo largo del tiempo.

La llegada del Renacimiento coincidió con la revitalización del desarrollo a gran escala de los viñedos europeos. El aumento del comercio y el incremento de la actividad urbana resultó ser un poderoso motor para el crecimiento de la vitivinicultura.

El auge de las monarquías absolutas y de la vida cortesana entregó nuevos aires al vino y fue situándole en diversas y sofisticadas subdivisiones de clase. Vinos de reyes y de plebeyos circularon por la Europa renacentista como obras de arte y como alimento para las gentes de pobreza. Tras la aparición de la Peste Negra el vino vio vigorizada su virtud como antiséptico y sanitizador del agua, reforzando su rol social y cotidiano que lo ha caracterizado desde su origen y sus siglos de historia.

Pero sin lugar a dudas, el elemento clave en la expansión de la vitivinicultura en el planeta no fue sino el Descubrimiento y Conquista de América, una especie de reedición fantástica de la colonización del vino en el mundo, desde la “civilización” a la “barbarie”. En efecto, como antes lo fue para los fenicios, griegos y romanos, la conquista de América fue consolidándose entre otros asuntos mediante la extensión de la vitivinicultura, elemento trascendental de identificación cultural para españoles, portugueses, ingleses y franceses.

Durante los siglos XVI y XVII prácticamente todas las colonias europeas en América tenían producción de vinos, aunque fuese insignificante, puesto que al menos se debía abastecer la demanda interna de la elite conquistadora y de las misiones religiosas. Podría decirse de modo

tal vez lúdico que la expansión europea en el Nuevo Mundo fue celebrada con vino.



Referencias

1. Adamson, M. W. (2007). *Food in Medieval Times*. Greenwood Press.
2. Hildegard of Bingen. (1990). *Physica: The Complete English Translation of Her Classic Work on Health and Healing (Vol. 147)*. Inner Traditions / Bear & Co.
3. Scully, T. (1995). *The Art of Cookery in the Middle Ages*. The Boydell Press.
4. Sapp, R. (1996). The cultural significance of wine in the Middle Ages. *Viator*, 27(1), 109-124.
5. Huizinga, J. (1996). *The Autumn of the Middle Ages*. University of Chicago Press.

EL VINO EN LOS TIEMPOS MODERNOS

La Era Moderna presenció una serie de transformaciones significativas en la historia del vino, donde factores como la globalización, el comercio y la innovación técnica moldearon su evolución. A través de un análisis de la historiografía vinícola, es posible comprender cómo el vino continuó desempeñando un papel crucial en la sociedad y la cultura, al mismo tiempo que experimentaba cambios profundos en su producción y consumo.

Uno de los temas fundamentales que ha sido abordado por los historiadores es el papel del vino en la expansión y el intercambio global. Autores como Roger Dion han explorado cómo el vino se convirtió en un elemento comercial crucial en las rutas de comercio, contribuyendo a la creación de redes comerciales transoceánicas. La colonización europea llevó las vides a tierras lejanas, generando una diversidad de estilos y sabores que resonaron con la identidad local. Esta diáspora vitivinícola se fusionó con las peculiaridades climáticas y geológicas de cada región, dando origen a los vinos del Nuevo Mundo.

Otro enfoque importante en la historiografía del vino es el impacto de la Revolución Industrial. Autores como Hugh Johnson han destacado cómo esta era de transformación tecnológica trajo consigo avances en la produc-

ción y distribución del vino. La invención de técnicas como la pasteurización y la mejora en la fabricación de botellas permitieron una mayor estabilidad y calidad del vino. Sin embargo, estos desarrollos también generaron tensiones entre la tradición artesanal y la estandarización industrial.

La conexión entre el vino y la cultura es un tema recurrente en la historiografía moderna. Autores como Dominique Pestre han analizado cómo el vino fue un elemento central en las representaciones culturales y la construcción de la identidad nacional. Las obras de arte, la literatura y las prácticas sociales en torno al vino reflejan no solo los gustos y preferencias de la época, sino también los valores y las aspiraciones de la sociedad.

La historiografía sobre el vino en la Era Moderna revela la interacción compleja entre el vino y la sociedad, la economía y la cultura. Desde su papel en la expansión global hasta su relación con la Revolución Industrial y su presencia en las manifestaciones culturales, el vino ha sido un tema multidimensional que ha capturado la atención de historiadores y académicos a lo largo del tiempo.

El desarrollo de la producción viñera alcanzó un punto de equilibrio y grandeza hacia fines del siglo XVIII y principios del XIX. En efecto, esta es la época que muchos estudiosos llaman la “Edad de Oro” o los tiempos “Pre-filoxéricos”. Fue un período de grandes e importantísimos descubrimientos para la producción de vinos y de mucha generación de conocimiento vitivinícola, período

en el que destacan los científicos franceses Jean-Antoine Chaptal y Louis Pasteur.

Jean-Antoine Chaptal, nacido el 4 de junio de 1756 y fallecido el 30 de julio de 1832, fue un hombre de estado y químico francés, que gracias a su desarrollo de un proceso mejorado de producción de ácido clorhídrico y en especial, de un método de vinificación para mejorar el grado alcohólico, consistente en la añadidura de azúcar (sacarosa) previamente a que ocurra la fermentación, adquirió gran fama y prestigio. Este proceso pasó a ser conocido más tarde como chaptalización.

Louis Pasteur (1822 - 1895) fue también un químico francés, cuyos descubrimientos en el campo de las ciencias naturales tuvieron importantes repercusiones para el desarrollo de la vitivinicultura, especialmente, su método conocido hoy como *pasteurización*, que consiste en encurrar el vino (u otras bebidas susceptibles a la fermentación, como la leche o la cerveza, por ejemplo) en cubas selladas y elevar su temperatura durante un tiempo determinado. Con ello se eliminan los microorganismos que pueden degradar al vino, ya que todo proceso de fermentación y descomposición orgánica se debe a la acción y crecimiento de organismos vivos en caldos nutritivos.

Pasteur descubrió además que las levaduras presentes de modo natural en la uva son las responsables del anhídrido carbónico, así como otros microorganismos son la fuente de algunos defectos en el vino como la acescencia² y la “enfermedad de la grasa”. Pasteur es considerado universalmente como el “padre de la enología moderna”.

Para estos años y hasta aproximadamente 1860, no tan sólo Francia e Italia, sino además España, Portugal y Alemania producían vinos de excelente calidad que les llenaban de orgullo nutriendo cada año una gran cantidad de tradiciones en cada una de sus regiones vitivinícolas. Durante esta época, por ejemplo, se introdujo la clasificación de los vinos franceses de Burdeos, o mejor dicho del Medoc y Sauternes, denominación de origen que perdura hasta nuestros días, al igual que algunas clasificaciones de calidad como los *Cru* de primera, segunda y tercera categoría.

El desarrollo industrial tampoco fue ajeno al negocio del vino y prontamente los viñedos comenzaron a ser acompañados de líneas de ferrocarril, puertos y por supuesto, la introducción de alta tecnología, como las prensas a vapor, entre otras.

² Afección provocada por bacterias y que en presencia de oxígeno dan lugar a un vino "picado". Para prevenir esta problemática bacteriana, se aconseja el uso de SO₂, o un estricto mantenimiento del vino al abrigo del aire.

EL DESASTRE DE LA FILOXERA



El esplendor de la industria del vino en Europa había dado lugar a una serie de excentricidades por parte de los propietarios y amantes del vino. Entre todas ellas, hubo una que resultó ser tremendamente negativa y que amenazaría con destruir todo lo que se había construido desde hace siglos de viticultura: la peste filoxérica. Este

diminuto insecto come-raíces tiene su origen la costa este de Norteamérica. Hacia 1863 apareció por primera vez y simultáneamente en Europa a orillas del Ródano, en Francia, y al sur de Londres, en Inglaterra.

Desde el Ródano se extendió prontamente hacia el resto del país y a toda Europa en un período de apenas cuatro décadas. Unos pocos años antes, el interés de algunos viñateros galos por experimentar con nuevas cepas alóctonas había traído ya algunas complicaciones, como por ejemplo los problemas causados por otros hongos como el oídio en 1847 y el mildiú un poco más tarde, hongo que provoca la llamada “podredumbre gris”.



Hoy en día existe la certeza de que la filoxera fue introducida de manera accidental en Francia durante el proceso de implantación de la variedad nativo-americana *Vitis Lambrusca*. Durante los años que siguieron al suceso del Ródano, la viticultura europea sufrió una verdadera crisis que la obligó a sacrificar alrededor de dos tercios de toda la superficie cultivada con parras, lo que constituyó uno de los más grandes desastres agrícolas de todos los tiempos en el Viejo Continente.

Sólo en la década de 1880 fue posible encontrar un paliativo que permitiera salvar los predios que aún quedaban fuera del alcance del nefasto insecto. Así, fue introducido un novedoso método injertivo que consiste en plantar, o, mejor dicho, injertar, una cepa tradicional sobre la base o pie de una americana, resistente a la *Viteus vitifolii* (Filoxera).

Para mediados de la década de 1880 la plaga estaba ampliamente difundida en España, Portugal, Alemania e Italia, y la solución común para todos ellos fue la técnica del porta -injerto. Solamente algunas Islas mediterráneas, el oriente de Grecia y las nuevas plantaciones del nuevo Mundo se salvaron de esta crisis filoxérica.

Esta es la razón por la cual se calcula que el 85% de la superficie total de los viñedos en el planeta utilizan pie franco o base americana en sus parras. Y es esta misma causa la que explica que nuestro país tenga el privilegio de contar con una herencia pre-filoxérica.



Referencias

1. Dion, R. (1959). Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle. Librairie Hachette.
2. Johnson, H. (1989). Vintage: The Story of Wine. Simon & Schuster.
3. Pestre, D. (2003). The century of Louis Pasteur: Constructing a method and a myth in the life sciences. History and philosophy of the life sciences, 25(3-4), 425-465.

EL VINO EN LA ERA INDUSTRIAL

El siglo XIX marcó un período de cambio y transformación en la historia del vino, donde la intersección de la tecnología, la ciencia y la expansión global dejaron una profunda huella en esta antiquísima bebida. A través de un análisis de la historiografía vinícola, es posible comprender cómo el vino navegó por las aguas turbulentas de la Revolución Industrial y el surgimiento de nuevos mercados, al tiempo que conservaba su arraigo en la tradición y la cultura.

Un tema crucial que ha sido explorado por los historiadores es el impacto de la Revolución Industrial en la producción y el comercio del vino. Autores como Paul Lukacs han destacado cómo la tecnología transformó radicalmente la viticultura y la enología.

La introducción de máquinas para la vendimia, la mejora en la fermentación y la capacidad de transportar vino en botellas selladas permitieron una mayor eficiencia y una mayor calidad en la producción. Sin embargo, este período también generó tensiones entre la tradición artesanal y la estandarización industrial.



La expansión global del vino en el siglo XIX también ha sido un tema central en la historiografía. Autores como Susan Bordo han explorado cómo la apertura de nuevos mercados, en particular en América del Norte y otros territorios colonizados, impulsó la exportación de vino europeo. La demanda de vino en estas regiones y la creciente accesibilidad del transporte marítimo contribuyeron a la expansión de las exportaciones vinícolas, transformando las dinámicas comerciales y desencadenando el surgimiento de industrias vitivinícolas en nuevos territorios.

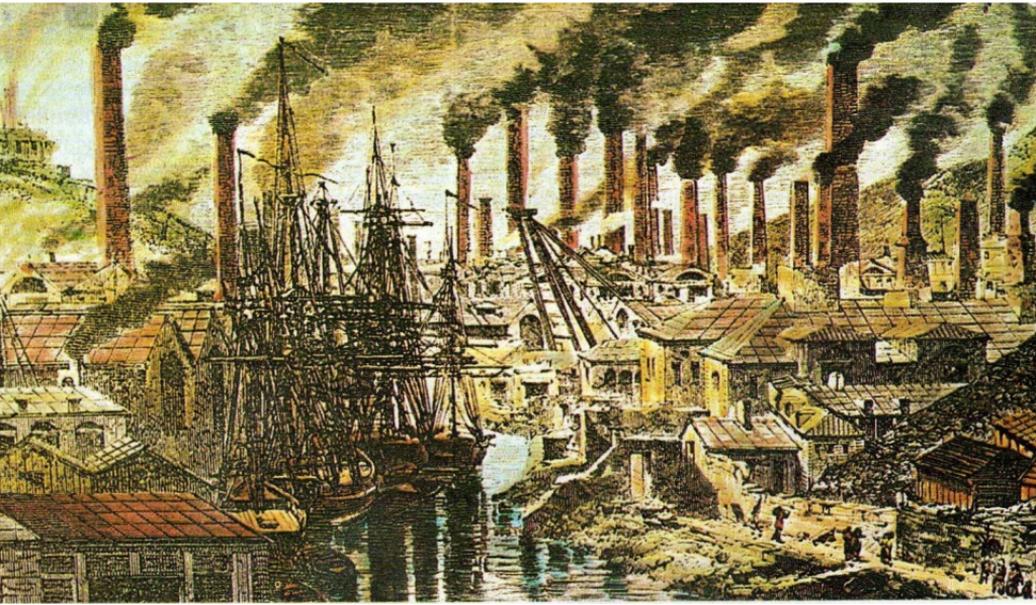
Otro enfoque relevante en la historiografía vinícola del siglo XIX es la intersección entre el vino y la ciencia. Autores como David Hancock han resaltado cómo la

química y la investigación científica influyeron en la comprensión y el refinamiento de la vinificación. La comprensión de los procesos de fermentación, la influencia del suelo en la calidad de la uva y el estudio de las levaduras contribuyeron al avance de la enología y a la mejora de la calidad del vino.

La historiografía sobre el vino en el siglo XIX revela una narrativa rica en cambio y continuidad. Desde la Revolución Industrial hasta la expansión global y la influencia de la ciencia en la vinificación, el vino transitó por un siglo de transformaciones profundas mientras sostenía sus raíces en la cultura y la tradición vinícola.

En este mismo sentido, es preciso señalar que el cambio hacia el siglo XX trajo consigo una serie de cambios revolucionarios en la historia del vino, donde factores como la tecnología, la globalización y la evolución de los gustos han dejado una marca indeleble en esta bebida ancestral. A través de una revisión de la historiografía vinícola, es posible comprender cómo el vino ha navegado por las aguas turbulentas del siglo pasado, adaptándose a un mundo en constante transformación.

Un tema crucial que ha capturado la atención de los historiadores es la modernización de la industria vinícola. Autores como Hugh Johnson han explorado cómo el siglo XX vio la adopción generalizada de la tecnología en la producción, desde la mecanización de la vendimia hasta el control de temperatura en la fermentación. La refrigeración y el uso de barricas de roble controlado revolucionaron la crianza del vino, permitiendo una mayor consistencia y calidad en la producción.





La globalización también ha sido un tema recurrente en la historiografía del vino del siglo XX. En este sentido, Kym Anderson y Vicente Pinilla han analizado cómo el comercio internacional, la apertura de nuevos mercados y la proliferación de las comunicaciones han transformado la industria vinícola. La competencia global y la influencia de los críticos de vino han incentivado a las regiones vinícolas a buscar la excelencia y la diferenciación en un mercado cada vez más saturado.

Un enfoque significativo en la historiografía vinícola del siglo XX es la revalorización de las variedades autóctonas y la viticultura sostenible. Autores como Jancis Robinson han destacado cómo en este siglo se produjo un cambio en la percepción de los consumidores y productores hacia la calidad y la autenticidad. Se han rescatado variedades de uva olvidadas y se ha puesto énfasis en la producción orgánica y biodinámica, reflejando una conciencia creciente sobre la sostenibilidad y la relación con el medio ambiente.

En resumen, la historiografía sobre el vino en el siglo XX revela una narrativa compleja de adaptación y transformación. Desde la modernización de la producción hasta la influencia de la globalización y el resurgimiento de prácticas vitícolas tradicionales, el vino ha navegado por un siglo de cambio constante mientras se aferra a su legado y a su capacidad para evolucionar con los tiempos.

Referencias

1. Lukacs, P. (2011). *Inventing Wine: A New History of One of the World's Most Ancient Pleasures*. WW Norton & Company.
2. Bordo, S. (1990). *The Creation of the Modern American Tourist Industry*. Oxford University Press.
3. Hancock, D. (2017). Oenology and viniculture: Winemaking technologies and their implications in social and economic history. *The Palgrave Handbook of Wine Industry Economics*, 19-44.
4. Johnson, H. (1989). *Vintage: The Story of Wine*. Simon & Schuster.
5. Anderson, K., & Pinilla, V. (2006). Globalization and the World's Wine Markets: Overview. *The World's Wine Markets: Globalization at Work*, 1-24.
6. Robinson, J. (2006). *The Oxford Companion to Wine*. Oxford University Press.

EL VINO EN EL TIEMPO PRESENTE

La era contemporánea ha presenciado una serie de cambios radicales en la historia del vino, marcados por la globalización, la tecnología y la creciente diversificación de estilos y regiones productoras. A través de un análisis de la historiografía vinícola, se puede discernir cómo el vino ha navegado por un paisaje cambiante en los tiempos modernos, adaptándose a nuevos gustos y demandas mientras mantiene sus raíces en la tradición.

Uno de los enfoques centrales en la historiografía vinícola contemporánea es la notable diferencia entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo en la producción vinícola. Jancis Robinson y Linda Murphy han explorado cómo las regiones vinícolas fuera de Europa, como California, Australia y Sudáfrica, han emergido como actores prominentes en la escena vinícola global. La aplicación de técnicas modernas, la innovación en la viticultura y la búsqueda de estilos distintivos han llevado a la creación de vinos que rivalizan con los clásicos europeos.

French Classics



Santi Novzi

All items subject to availability at these prices until 5th December 1990

En este sentido, cada país productor de vinos tiene su propia caracterización única en la historiografía vinícola contemporánea. El Viejo Mundo, representado por regiones como Francia, Italia y España, ha conservado su legado vinícola ancestral. Francia, con su énfasis en el terroir y las denominaciones de origen, ha mantenido una profunda conexión con la tradición y el refinamiento. Italia, conocida por su diversidad de uvas autóctonas y su enfoque en la gastronomía, ha preservado una cultura de vino arraigada en la vida cotidiana.

España, con su rica historia de viticultura y su variedad de estilos regionales, ha desempeñado un papel importante en la revitalización de variedades autóctonas y técnicas de elaboración.

Por otro lado, el Nuevo Mundo se ha destacado por su enfoque audaz y su adaptabilidad. En California, Estados Unidos, la creatividad y la experimentación han llevado a la producción de vinos innovadores y varietales. Australia, con su estilo accesible y a menudo frutal, ha ganado reconocimiento global por su contribución a la viticultura moderna. Chile y Argentina en América del Sur han destacado por su relación calidad-precio y la adopción de prácticas sostenibles en la producción.

Estas caracterizaciones no son estáticas y han evolucionado a lo largo del tiempo. La influencia entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo ha sido bidireccional, con intercambios de técnicas y conocimientos que han enriquecido la producción vinícola a nivel global.



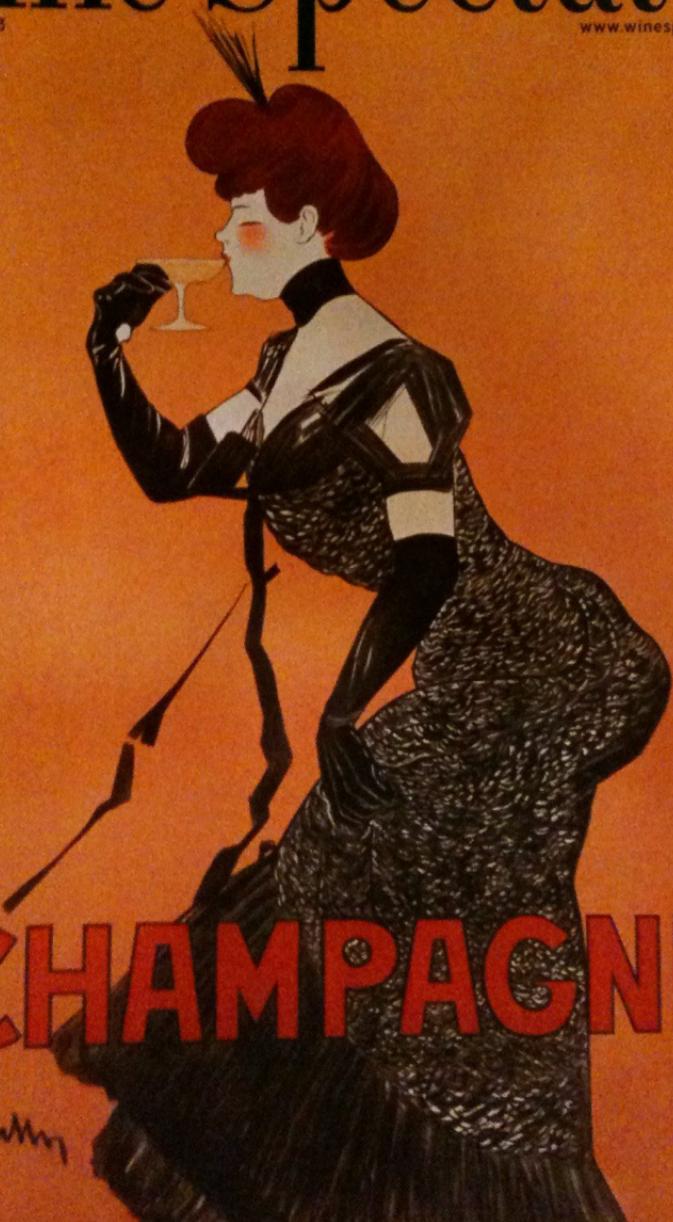
En resumen, la historiografía sobre el vino en los tiempos contemporáneos refleja una narrativa compleja de cambio y continuidad, acentuada por las diferencias entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo, así como por las caracterizaciones únicas de cada país productor de vinos.

Desde el auge de las regiones vinícolas del Nuevo Mundo hasta la influencia de la tecnología y la sostenibilidad en la industria, el vino ha navegado por un paisaje moderno mientras mantiene sus conexiones con la tradición y la cultura vinícola.

Wine Spectator

DEC. 15, 2013

www.winespectator.com

An illustration of a woman in profile, facing left, drinking from a champagne flute. She has a large, dark red, bouffant-style hairdo with a black feather. She is wearing a black, high-necked, long-sleeved dress with a shimmering, sequined or beaded texture. Her right hand is raised to her lips, holding the flute. The background is a solid, warm orange-brown color. The word 'CHAMPAGNE' is written in large, bold, red, sans-serif capital letters across the bottom of the illustration.

CHAMPAGNE

Mossman

Referencias

1. Robinson, J., & Murphy, L. (2002). *American Wine: The Ultimate Companion to the Wines and Wineries of the United States*. University of California Press.
2. Johnson, H. (1989). *Vintage: The Story of Wine*. Simon & Schuster.
3. Bowers, J. Z. (1999). The Sign of the Grapes: The Evolution of the Wine Retailing Industry in Britain. *Business History Review*, 73(1), 73-106.
4. Hall, M., Sharples, L., Mitchell, R., Macionis, N., & Cambourne, B. (Eds.). (2008). *Food and wine festivals and events around the world: Development, management and markets*. Routledge.
5. Catena, L. C., Marchesi, J. M., & Sciarra, M. (2010). Explaining the Differences between Success and Failure in Export Activities: The Case of the Argentine Wine Industry in the UK Market (1990-2004). *International Business Review*, 19(3), 278-290.
6. Matarin, A. (2016). *The Impact of Winemakers and Critics on the Price and Quality of New World Wines* (Doctoral dissertation, ESADE Business School).

EL VINO EN AMÉRICA DEL SUR

La historia del vino en América del Sur es un relato que abarca siglos de transformación, desde la llegada de los colonizadores europeos hasta el florecimiento contemporáneo de una industria vitivinícola diversa y vibrante. Este continente, con su variedad geográfica y cultural, ha forjado una identidad vinícola única que refleja su herencia e innovación.



La introducción de la viticultura en América del Sur está ligada a la colonización europea en los siglos XVI y XVII. Las vides, traídas por los colonizadores españoles y portugueses, se extendieron por las tierras sudamericanas, tomando raíz en climas y suelos diversos. Los viñedos se convirtieron en un elemento intrínseco de la vida colonial, produciendo vinos para consumo local y ocasionalmente para exportación.

Durante los siglos XIX y principios del XX, América del Sur experimentó un auge en la producción y exportación de vinos. Países como Argentina y Chile emergieron como actores clave en el mercado internacional. La región de Mendoza en Argentina y el Valle Central en Chile se convirtieron en epicentros vinícolas, enviando volúmenes significativos de vino a Europa y otros destinos. Sin embargo, desafíos económicos, políticos y sanitarios, como la plaga de la filoxera, impactaron la industria vinícola, llevando a un declive en la producción y calidad.

La resiliencia de la viticultura en América del Sur se manifestó en el siglo XX con un renacimiento en la producción y búsqueda continua de la calidad. La inversión en tecnología, desarrollo de nuevas prácticas vitícolas y experimentación con variedades de uva permitieron a la región redescubrir su potencial vinícola. La diversidad geográfica de la región, desde los valles andinos hasta las zonas costeras, brindó una gama de microclimas propicios para una variedad de cepas.



En la actualidad, América del Sur se ha convertido en una región vinícola dinámica. Argentina es reconocida por sus Malbec de renombre mundial, mientras que Chile ha destacado en la producción de vinos frescos y elegantes. Uruguay y Brasil también han emergido como destinos vinícolas de interés, cada uno con su propia expresión.

La historia del vino en América del Sur es un testimonio de perseverancia y adaptación. Desde sus inicios en la época colonial hasta su estado actual como productora de vinos reconocida internacionalmente, la región ha navegado desafíos y oportunidades, moldeando su identidad vinícola en el proceso.



Por otra parte, en términos geográficos, cabe señalar que el vino sudamericano presenta una serie de características distintivas que han sido moldeadas por la geografía diversa, los climas variados y las tradiciones culturales únicas de la región. Estas características contribuyen a la identidad vinícola de América del Sur y han impulsado su crecimiento y reconocimiento en la escena internacional.

América del Sur cuenta con una amplia diversidad geográfica, que abarca desde los altos valles de los Andes hasta las regiones costeras y las tierras bajas. Esta variedad de paisajes ofrece una gama de microclimas y suelos que permiten el cultivo de diferentes variedades de uva.

Los climas de América del Sur son extremadamente variados, desde el cálido y seco desierto de Atacama en Chile hasta las regiones más frescas y húmedas del sur de Argentina. Estos microclimas influyen en el crecimiento de las uvas y en el desarrollo de sus sabores y aromas únicos.

En Argentina, el Malbec es la cepa emblemática, cultivada en diversas regiones como Mendoza y Salta. Los vinos Malbec argentinos se caracterizan por su intensidad y riqueza, con notas de frutas maduras y taninos suaves. Además, Argentina también produce Cabernet Sauvignon, Bonarda y Torrontés, este último siendo un vino blanco aromático y fresco.

En Chile, el Carmenere es una cepa distintiva que se ha convertido en un símbolo de la viticultura chilena. Los vinos Carmenere presentan sabores especiados y notas a frutas rojas, con taninos suaves. Chile también destaca por su Cabernet Sauvignon de calidad, así como por la producción de vinos frescos y elegantes a lo largo de su extensa geografía vinícola.

Uruguay ha ganado reconocimiento por sus vinos Tannat, una cepa que produce vinos tintos robustos y con buen potencial de envejecimiento. Estos vinos son conocidos por sus taninos firmes y notas de frutas negras. Además,

la región de Canelones en Uruguay es famosa por sus vinos blancos frescos y aromáticos.

En Brasil, la región de Serra Gaúcha se destaca por su producción de espumantes de calidad, elaborados principalmente con la variedad de uva Chardonnay. Estos vinos espumantes son frescos y vivaces, reflejando la influencia del clima más fresco de la región.

En conjunto, estas características han permitido a la región sudamericana establecerse como una entidad única en la producción vinícola mundial, con vinos que reflejan la herencia cultural y la diversidad geográfica de la región.

A continuación, presentamos una breve referencia histórica a la vitivinicultura de cada país productor de América del Sur:

RESEÑA HISTÓRICA DEL VINO EN LA ARGENTINA



Los orígenes del vino argentino se remontan hasta la llegada de los primeros colonos españoles y órdenes religiosas en América del Sur. Íntimamente vinculada a Chile, el acta de fundación del vino en la Argentina se origina el año 1556, fecha en que, proveniente desde la ciudad de La Serena en el Océano Pacífico, el fraile Francisco de Cidrón, perteneciente a la orden de los franciscanos, llevó consigo los primeros sarmientos de Listán Prieto (nombre original de la cepa “Criolla”, también conocida como “País” en Chile) al otro lado de la cordillera de los Andes, con destino a la recién fundada ciudad de Santiago del

Estero, la más antigua de la Argentina, conocida también como “la madre de las ciudades”.

Todo indica que fue bajo las órdenes del conquistador Francisco de Aguirre, fundador de la ciudad de la Serena en 1544 y lugarteniente de Pedro de Valdivia, que Cidrón habría llevado a cabo la implantación y propagación de la vitivinicultura en la Argentina a partir del año 1556.

Aguirre, quién fue, asimismo, fundador de Santiago del Estero (25 de julio de 1553), en su actual emplazamiento, ya tenía la experiencia de haber sido uno de los fundadores de la vitivinicultura de Chile, estableciendo el primer viñedo del país a orillas del río Coquimbo (hoy conocido como río Elqui), de forma simultánea a los primeros viñedos que se registran en la capital, Santiago del Nuevo Extremo, a orillas del Río Mapocho.

De igual forma como ocurrió en la capitánía General de Chile, la expansión de la vitivinicultura tuvo un cariz eminentemente hispánico, basado en un conjunto de cepajes traídos desde España durante los siglos XVI y XVII, al igual que las técnicas tradicionales de cultivo, elaboración y guarda del vino, muy propias de Castilla y Andalucía en aquellos tiempos. A este conjunto de variedades, hoy denominadas “criollas”, fueron sumándose, a través del tiempo, aquellas originadas a partir de la cruce o mutación de las especies europeas, tales como la Torrontés o la Huevo de Gallo, entre otras.

Tal como ocurrió en Chile, esta forma tradicional del cultivo del viñedo se vio prácticamente inalterada durante los siglos coloniales, pero experimentó grandes transformaciones durante la segunda mitad del siglo XIX, conforme fue incorporándose el denominado “paradigma vitivinícola francés” en América del Sur.

Fue en este contexto, que, bajo las recomendaciones del sabio argentino Domingo Faustino Sarmiento, el gobernador de Mendoza de la época, Pedro Pascual Segura, contrató en el año 1853 al viticultor francés Miguel Pouget, anteriormente radicado en Santiago de Chile.

Sarmiento, que había vivido y trabajado durante años en Chile, durante su largo exilio, conoció de primera fuente acerca de la fundación de la Quinta Agraria de Santiago en 1841, conocida en la actualidad como “Quinta Normal”. En ese lugar, de vital importancia para la vitivinicultura americana, tras las gestiones del naturalista francés Claudio Gay, fueron traídas a Chile las primeras variedades viníferas francesas, y fue el lugar desde donde se gestó la transformación de la enología chilena.

Siguiendo ese ejemplo, Pouget sugirió la importación de los primeros cultivares nobles en La Argentina, traídos directamente desde Santiago hacia Mendoza y San Juan.

De esta manera, al igual como había ocurrido en Chile pocos años antes, fueron introducidos en la Región de Cuyo los primeros ejemplares de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Cot, Sauvignon Blanc, Semillon y Chardonnay, entre muchos otros, que originaron la base de los actuales vinos finos de la Argentina, con especial atención a la variedad Cot o Malbec, cepaje originario de la región del Medoc en Francia, que encontró en el Nuevo Mundo un cómodo hogar, donde le ha sido posible prosperar y mostrar, de la mano de la viticultura y enología Argentina, todo su potencial.

Sin embargo, y a diferencia de lo ocurrido en Chile, en las provincias vitivinícolas de Argentina, la cultura del vino se desarrolló de forma exponencial entre la segunda mitad del siglo XIX y la primera mitad del siglo XX. La inmigración europea en grandes cantidades, principalmente desde Italia, España, Francia y algunos países de Europa del Este, en menor medida, generaron la creación y consolidación de un enorme mercado interno, que ha permitido el desarrollo de una gran industria vitivinícola en el país, convirtiendo a la Argentina en el principal productor de vinos de toda América Latina y uno de los más importantes a nivel mundial.

Por otra parte, este denominado “vino del inmigrante” generó las condiciones para un consumo altamente democrático del vino, despojado de aquella caricatura aristocrática o elitizante, que se hizo muy propia de este período en otros países de América del Sur.

Amalgamado a la perfección con la gastronomía mediterránea de los inmigrantes europeos en la Argentina, el vino encontró un terreno muy fértil donde prosperar y diseminarse por distintos rincones del mapa federal, pero siempre manteniendo su centro original y principal en la ciudad de Mendoza, la capital indiscutida del vino argentino.

Esta masividad del vino argentino, durante la mayor parte del siglo XX, trajo consigo un aumento muy significativo del consumo por habitante, el que llegó a estar entre los más altos de América, sólo por detrás de Uruguay. No obstante, esta condición del vino argentino no resultó ser especialmente favorable para el desarrollo cualitativo del vino, sino más bien, fue un modelo que priorizó la cantidad por sobre la calidad, mirando principalmente al mercado interno.

Esta condición comenzaría a cambiar drásticamente a partir de la década de 1990, de la mano de empresarios como Nicolás Catena Zapata, quién es considerado en la actualidad, como el principal responsable e impulsor de la modernización del vino argentino.

En estas tres últimas décadas, Argentina ha experimentado una verdadera revolución vitivinícola, que ha captado las miradas del mundo entero. Este cambio radical en el modelo de desarrollo del vino se ha traducido en un con-

junto de innovaciones tanto técnicas como filosóficas en los ámbitos de la viticultura y de la enología, con un sello propio y un profundo sentido de identidad.

Nuevos territorios, nuevos cepajes, nuevos estilos, nuevas bodegas, nueva tecnología. Argentina está dejando atrás esa impronta de vinos masivos y poco sofisticados, mientras se prepara para la conquista de los diversos mercados, donde es cada vez más común toparse con una botella de vino de alguna de las principales denominaciones de origen e indicaciones geográficas de la nueva vitivini-cultura argentina.

Mención aparte requiere la entrada en escena, durante los últimos años, de una especie de pléyade de nuevos enólogos en el firmamento enológico argentino. Nombres como los de Mariano Di Paola, Alejandro Vigil o Sebastián Zuccardi, son en la actualidad, tan conocidos como los de las estrellas de la música nacional.

Y es que en pocos lugares en el mundo se vibra con el vino, con tal intensidad, como ocurre con el oasis vitivinícola de Mendoza, el líder de este cambio de Era, región que en la actualidad concentra más del 80% de la producción de vinos de la Argentina y es, a la sazón, el faro de las demás provincias del país.

Encumbrado entre los cinco mayores productores de vino a nivel mundial y entre los 10 principales exportadores, la Argentina avanza pisando fuerte, mostrando al mundo de lo que es capaz cuando se lo propone.



Con vinos cada vez más complejos y elegantes, emerge como un gigante dormido en el Cono Sur de América, que despertó para tomar el lugar de liderazgo que le corresponde en relación al tamaño de su producción, a la calidad de su oferta, y por sobre todas las cosas, al enorme legado y tradición vitivinícola que hoy en día muestra con orgullo al mundo.

RESEÑA HISTÓRICA DEL VINO DE BOLIVIA



Conocido originalmente como el “Alto Perú”, el territorio boliviano actual, especialmente aquellas provincias mediterráneas de la denominada Zona Meso Térmica Altiplánica, esconden una gran tradición vitivinícola que se remonta hasta la llegada de los primeros conquistadores españoles en los inicios del siglo XVI.

El cultivo de la *Vitis vinifera* en Bolivia yace íntimamente vinculado al denominado “Ciclo minero de Potosí”, en los territorios antiguamente conocidos como la Real Audiencia de Charcas, cuya capital, la ciudad de Sucre (originalmente fundada en 1538 como “Charcas” y más tarde rebautizada como “La Plata” en 1540, “Chuquisaca” en 1825 y, finalmente, Sucre en 1839), fue una de las más ricas de toda América.

Este enorme y rico territorio imperial comprendía una vasta extensión de la altiplanicie sudamericana, en los territorios que hoy conocemos como Cochabamba, Chuquisaca, Potosí y Tarija, entre otros.

Durante el mismo periodo, las intensivas explotaciones mineras en Potosí lograron congregar a una formidable población obrera, la que se estima alrededor de las ciento sesenta mil personas, en su máximo esplendor, hacia mediados del siglo XVII.

Agustinos primero, y jesuitas, más tarde, generaron una importante producción de vinos y aguardientes en Charcas, con el fin de abastecer a la población minera de Potosí.

Este fue un fenómeno de gran expansión y vinculación en América del Sur, dando origen a lo que, en la actualidad se conoce como “la Ruta del Aguardiente”, un complejo entramado de caminos que conformó, en el transcurso de los siglos coloniales, un verdadero itinerario cultural de la vid, el vino y el aguardiente, desde donde también emergieron el pisco peruano, el pisco chileno y los diversos aguardientes de las provincias de San Juan, La Rioja y Salta, en la actual República Argentina.

Diversos historiadores estiman que la vitivinicultura boliviana se inició a los pies de las quebradas del Río de la Paz (con una altura levemente por sobre los dos mil metros sobre el nivel del mar). Desde allí, se habría expandido, gracias a las misiones evangelizadoras, hacia los valles de Mecapaca, Sapahaqui, Caracato y Luribay; Para

luego, hacia fines del siglo XVI, establecerse en las provincias de Cochabamba, Chuquisaca, Potosí y Tarija.

Ya en Chuquisaca, a partir de la década de 1590, se conoce la existencia de viñedos en los valles de Tomina y Mojotoro. En la quebrada del río Pilcomayo y sus varios afluentes, hubo valles estrechos cultivados con viñas, en particular, los de Turuchipa, Esquiri, Mataca, Urabá, Chaqui y Poco Poco. En Tarija, hacia 1609, se implantaron las primeras cepas en el que sería el valle de San Luis, hoy Entre Ríos, capital de la Provincia O'Connor. (Buitrago, 2015)

Una particularidad del territorio boliviano, que marca una gran diferencia respecto a los demás territorios sudamericanos, donde se desarrolló la vitivinicultura, dice relación con la existencia de un gran número de tribus indígenas rebeldes que, persistentemente, combatieron al establecimiento agrícola de colonos hispanos en los territorios del Imperio, tanto del altiplano, como así también, de los valles mediterráneos hacia la frontera sur de la Real Audiencia de Charcas.

Diversos autores bolivianos consideran que este hecho contribuyó decisivamente a la sustitución de los viñedos originales de la época colonial por otros cultivos de mayor facilidad hacia fines de la época colonial, un hecho que se vio refrendado tras el fin del ciclo minero de Potosí, en las últimas décadas del siglo XVIII, momento en que la demanda por vinos y aguardientes se vio fuertemente disminuida.

Dentro de este fenómeno, cabe destacar el desarrollo vitivinícola del denominado valle de Cinti, considerado en la actualidad como uno de los puntos más importantes de la difusión de la vid en Bolivia, que habría surgido hacia principios del siglo XVII como un centro importante de abastecimiento vinícola para Potosí.

Tras el cierre de la explotación intensiva del Cerro Rico de Potosí hacia fines del periodo colonial, sumado al decaimiento de las provincias altiplánicas tras las guerras de la Independencia, es posible observar un inevitable freno al desarrollo vitivinícola de Bolivia.

Sumado a esto, el periodo republicano del país no ha sido especialmente fácil para el desarrollo de este tipo de agricultura, con especial atención a fenómenos históricos complejos, como la reforma agraria, una iniciativa que, como en otros lugares de América, dividió los latifundios existentes, con escasos criterios técnicos, entregando tierras a campesinos que no necesariamente contaban con el conocimiento necesario, ni con los materiales para el cultivo de la vid.

De esta forma, la incipiente industria vitivinícola boliviana vio truncado su desarrollo inicial, siendo sustituida, paulatinamente, en el caso del consumo de bebidas alcohólicas, por la cerveza, una actividad que se ha tenido un gran desarrollo expansivo en el país durante el último siglo.

Sin embargo, la actividad vitivinícola no desapareció por completo y, muy por el contrario, ha experimentado un importante auge en las últimas décadas, especialmente en la zona de Tarija, al sur del país.

Tras algunos experimentos pioneros en la modernización e industrialización de la vitivinicultura boliviana a partir de la década de 1960, el fenómeno de la producción moderna de vinos bolivianos ha cobrado gran importancia para el país desde la década de 1990 en adelante, periodo en que se han incorporado un gran número de nuevos cepajes nobles, principalmente de origen francés, aparejado de importantes inversiones en tecnología, capital de explotación y desarrollo de nuevos cultivos de altura, en condiciones muy favorables para la producción de vinos de calidad.

Desde el año 1995 que el Estado boliviano ha difundido en el mundo la marca “Vinos de Altura”, la que, a su vez, surge a partir de un gran trabajo mancomunado, por diversos productores vitivinícolas, por impulsar lo que se ha denominado como la “Cadena de uvas, vinos y Singanis”, este último término, aludiendo al aguardiente tradicional del país, que cuenta desde el año 1989 con una Denominación de Origen.

A partir del año 2001, el país cuenta con un ambicioso plan de actualización tecnológica que ha permitido a los productores hacer mayores inversiones en tecnología para la modernización de la industria del vino y del Singani, sobre todo en la región del Valle Central de Tarija y una

parte reducida del Valle de Samaipata, en Santa Cruz. (Buitrago, 2015)

En la actualidad, los lugares de producción vitivinícola más destacados se encuentran en San Lorenzo, Cercado y Uriondo en Tarija y Camargo, Villa Abecia y las Carreras en Chuquisaca y Cotagaita en Potosí. Desde el año 2001 se han desarrollado viñedos experimentales en la región de Santa Cruz, donde a partir 2009 se da inicio al desarrollo vitivinícola en las comunidades de Samaipata, Valle Grande, Pampa grande y Comarapa, con buenos resultados en la producción del vino.

Poco a poco, la moderna Bolivia va retomando una larga tradición vitivinícola, herencia colonial que hoy se destaca como un nuevo elemento identitario del país, con especial diferenciación y foco en sus denominados “Vinos de Altura”.

RESEÑA HISTÓRICA DEL VINO DE BRASIL



Todo indica que Brasil aún tiene una gran historia vitivinícola por contar. Si bien la introducción de variedades correspondientes a la especie *Vitis vinifera* es más bien reciente en el territorio brasileño, existen vestigios de producción de vinos por parte de las primeras órdenes religiosas que establecieron su vocación misionera en el sur del país, hacia mediados del siglo XVII. Principalmente, los jesuitas, los grandes viñateros de América del Sur durante la Era Colonial.

No obstante, a diferencia de lo que ocurrió en los territorios controlados por el Imperio Español en América, donde el desarrollo de la vitivinicultura fue visto desde el comienzo como un asunto de primera necesidad, en los territorios portugueses del Brasil se priorizó la importación de vinos desde la metrópolis, Portugal.

De esta forma, el impulso de la producción comercial de vinos tuvo que esperar hasta la llegada de los inmigrantes italianos, quienes se establecieron, hacia fines del siglo XIX, en las regiones del sur del Brasil, generando consigo un incipiente desarrollo de una industria vitivinícola, que ha sido la base para la construcción del prestigio de los vinos brasileños, que hoy en día están dando qué hablar desde el hemisferio sur.

De esta forma, cabe señalar que la primera región vitícola que se desarrolló en Brasil fue la denominada “Serra Gaúcha”, lugar donde se encuentra el, hoy famoso, “Vale dos Vinhedos”, primera y única Denominación de Origen (*Denominação de Origem*) del país, establecida en el año 2012.

Asimismo, las regiones aledañas de Pinto Bandeira, Altos Montes, Monte Belo y Farroupilha son áreas que han recibido, recientemente, el reconocimiento oficial, por parte del Instituto Brasileño de Vitivinicultura (IBRAVIN) de Indicación de Procedencia (*Indicação de Procedência*).

Por otra parte, existe en otras regiones septentrionales de Brasil, una importante producción de vinos de mesa, los que se obtienen a partir de variedades americanas (*Vitis labrusca*), tales como como Isabella, Bordo, Niágara y Concord, ya que están mejor adaptadas a las condiciones

climáticas del trópico. De las actuales cerca de cien mil hectáreas de viñedos existentes en el país, se estima que alrededor de ochenta y cinco mil corresponden a estas variedades rústicas.

Tras la llegada de los primeros inmigrantes italianos a las regiones del sur del país, paulatinamente fueron siendo incorporadas nuevas variedades de cepajes viníferos en las regiones más australes, algunas de procedencias hispánicas, francesas y, por supuesto, italianas.

En la Sierra Gaucha, lugar donde se produce en la actualidad, más del 80% del vino fino de Brasil, los principales cepajes son Chardonnay y Pinot Noir para elaborar vinos espumosos de calidad, el último de los importantes descubrimientos de la vitivinicultura brasileña, en pleno auge.

Entre las principales variedades tintas cultivadas en la región se hallan el Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Touriga y Cabernet Franc, cepajes que han demostrado una gran capacidad de adaptación. Para la elaboración de blancos, destacan el Chardonnay, el Riesling Itálico (Graševina) y el Moscatel de Alejandría, este último, utilizado para elaborar tanto vinos espumosos como vinos blancos secos, muy populares en el país.

Finalmente, es preciso destacar un hecho pocas veces mencionado - y ponderado- en la narrativa vitivinícola brasileña, que dice relación con la influencia pionera del enólogo chileno Mario Geisse, quién, habiéndose establecido en el territorio de Bento Gonçalves, hace aproximadamente, tres décadas, ha significado un decisivo



aporte a la modernización e internacionalización de los vinos de Brasil, especialmente de los vinos espumosos.

Geisse, quién además tiene a su haber décadas de trabajo en Chile y Argentina, es considerado, por los más diversos enólogos y otros especialistas en vinos brasileños, como un referente de la vitivinicultura contemporánea de América del Sur.

RESEÑA HISTÓRICA DEL VINO DE URUGUAY



Para ningún uruguayo resultan ser ajenos los nombres de Pascual Harriague y Francisco Vidiella, considerados como los padres fundadores del vino de ese país, donde los inicios de la vitivinicultura están íntimamente vinculados a la llegada de inmigrantes españoles, italianos y franceses durante el siglo XIX.

Previamente, cabe destacar que existen pocos vestigios de una vitivinicultura colonial, la que estuvo principalmente ligada a los vinos de misa, elaborados por las órdenes religiosas a base de la omnipresente uva moscatel.

En este contexto, los propios autores uruguayos han estimado que las primeras cepas llegaron a “La Banda Oriental” en el transcurso del siglo XVII, época en que comenzaron a establecerse los primeros colonizadores españoles, en el suroeste del actual territorio uruguayo. (Baptista,

2007). Sin embargo, el desarrollo de la vitivinicultura uruguaya tendría que esperar hasta la llegada de los inmigrantes europeos en la modernidad.

De esta manera, según los especialistas, la cultura del vino se estableció en el Uruguay durante segunda mitad del siglo XIX, de la mano de familias inmigrantes llegadas, principalmente, desde el Mediterráneo. Fue así como en 1870 se establecen los dos viñedos primigenios en suelo uruguayo: el del vasco francés Pascual Harriague en San Antonio del Salto y el del catalán Francisco Vidiella en Colón, a pocos kilómetros de la capital, Montevideo. Harriague y Vidiella sembraron la semilla de la industria vitivinícola uruguaya, la que hoy prospera en las diversas regiones del país, con sus afamados “Vinos del Atlántico Sur”.

Según autores como Teodoro Álvarez, fue en aquella época en que: “Se ensayaron con alguna seriedad los procedimientos para implantar una viticultura industrial con vides apropiadas al objeto, dotadas de la suficiente cantidad de glucosa, de bastante color, que dieron buenas fermentaciones y reunieron otras condiciones exigibles en la técnica vinícola”.

Y en este mismo sentido, la historiadora Belén Baptista ha señalado que: “Luego de numerosos ensayos, en 1878 Vidiella logró adaptar la primera variedad de vid (de pro-

cedencia europea) al clima del país, y pocos años después Harriague hacía lo propio con una variedad importada de Concordia (Argentina)”.

Pero este despertar del vino en el Uruguay se vería, pocos años más tarde, fuertemente afectado por la filoxera. Descubiertas en 1893, esta plaga - que ya había causado una devastación en Europa- invadió rápidamente el viñedo uruguayo, haciendo necesario erradicar prácticamente la totalidad de las casi tres mil hectáreas con las que contaba el país en aquellos años.

Desde entonces, que en el Uruguay el cultivo de vides viníferas se realiza bajo el sistema de porta-injertos, una eficaz reacción de las autoridades de la época. El 14 de julio de 1893 de promulgó la denominada “Ley Anti-filoxérica”, que hizo obligatoria la destrucción de todos aquellos viñedos contaminados y, asimismo, impulsó la importación de vides americanas resistentes a la plaga, facultando la creación de los primeros viveros de este tipo de cultivares en el país.

Principalmente desarrollado a partir de consumo interno, el vino uruguayo se acopló, sin mayores contratiempos, a las tendencias e identidad culinaria que fue forjándose en el país, en la medida en que las diversas culturas, tanto europeas como americanas y afrodescendientes, fueron consolidando la amalgama de la cultura europea contemporánea.



Asiduos a los diversos cortes de carnes, pastas, pizzas y panes, la vitivinicultura uruguaya ha entregado a sus nacionales una selección de vinos tintos de alta tanicidad y blancos aromáticos, los que, históricamente, se han comercializado en el mercado interno.

No fue sino hasta los inicios del siglo XXI, que la vitivinicultura uruguaya ha experimentado un “segundo despertar”, aunque esta vez, basado principalmente en la internacionalización de sus vinos, los que, por una parte, han comenzado a exportarse a las más diversas latitudes, a la vez que una nueva generación de enólogos ha comenzado una verdadera revolución en la calidad, posicionamiento e identidad del vino uruguayo, que ya quiere dejar atrás esa especie de rol de “cenicienta” de los vinos australes, para consolidar un lugar propio y merecido en la vitivinicultura del Cono Sur de América.

RESEÑA HISTORICA DEL VINO EN EL PERU



El origen de la vitivinicultura peruana significó el inicio de la cultura del vino en América del Sur. En su obra “Las Viñas de Lima: Inicios de la vitivinicultura sudamericana”, basándose en los documentos coloniales del Perú, Toro-Lira sostiene que: "La primera persona que plantó viñas en estas tierras y otros muchos árboles de Castilla y que todas plantas cuanto hay hasta Chile, han tenido como origen la huerta y viña de Hernando de Montenegro". Ese testimonio pertenece a Alonso Martín de Don Benito, ex-alcalde de Lima, “Cuando fue preguntado en 1556 durante una probanza de Hernando de Montenegro” (Toro-Lira, 2018).

Por otra parte, el fraile Vicente de Valverde, primer obispo del Cusco y de Sudamérica - padre dominico y pionero de la evangelización del Perú - a principios de 1539 escribió: “Muy extremada tierra para viñas, a lo que todos nos parece, esperándose ahora plantas de vides, que se traerán desde Guatemala” (Toro-Lira, 2018).

En este mismo sentido, el historiador Lorenzo Huertas ha señalado que los primeros en cultivar la vid en el Perú fueron el propio conquistador Francisco Pizarro y Hernando de Montenegro, ambos en Lima. Desde este centro primigenio de la vitivinicultura sudamericana, se habrían llevado las vides, durante la década de 1540, hacia el sur del Perú y, posteriormente, a Chile, en expediciones sucesivas, que fueron expandiendo el cultivo de vides en las incipientes colonias australes.

En este contexto, al igual como ocurriría en el hemisferio norte de América, los primeros conquistadores extendieron el cultivo de la cepa Listán Prieto, cultivar originario de Castilla que, previamente, había sido llevada a las Islas Canarias, Las Antillas y Mesoamérica, estos dos últimos sitios, por el propio Cristóbal Colón, primero, y Hernán Cortés, después. Denominada como “Criolla” en Perú, en Chile adquirió tempranamente el nombre de “Cepa

del País”, para más tarde quedar establecida como “Cepa País”, la cepa fundacional del vino americano.

Según el trabajo de Toro-Lira, quién ha podido recoger los aspectos más significativos de la historiografía vitivinícola peruana, no cabe duda de que el primer viticultor del Perú fue Hernando de Montenegro, quién habría plantado las primeras vides -traídas desde la Capitanía General de Guatemala- en 1539, obteniendo la primera cosecha en 1541.

En este mismo sentido, el historiador José Busto, basándose en los documentos coloniales del Perú, sostiene que: “La primera persona que plantó viñas en estas tierras y otros muchos árboles de Castilla y que todas plantas cuanto hay hasta Chile, han tenido como origen la huerta y viña de Hernando de Montenegro”. Ese testimonio pertenece a Alonso Martín de Don Benito, ex-alcalde de Lima, cuando fue preguntado en 1556 durante una probanza de Hernando de Montenegro (Toro-Lira, 2018).

Pero para comprender el origen de la vitivinicultura americana, es preciso tener en consideración la fundamental importancia que la cultura hispánica le asignaba al vino como producto esencial.

Elemento básico de la misa cristiana y la evangelización, así también el vino es considerado como un alimento impostergable de la dieta mediterránea, extraordinariamente apetecido por lo hispanos, tanto por su valor nutritivo, como también por sus características organolépticas. Ya fuere mezclado con agua (para hidratarse de manera

segura) o bien, bebido sólo o con frutas, el consumo de vino estuvo naturalizado en lo más esencial de la alimentación de los colonos españoles, quienes, además, lo utilizaban para las expediciones militares de conquista, entregando raciones periódicas a las huestes.

Con una dimensión múltiple dentro de la cultura hispánica, la importancia del vino no sólo se circunscribe al ámbito religioso, gastronómico o militar, sino también a la dimensión más privada de la cultura, como las celebraciones íntimas de cada familia y amigos, por lo que, rápidamente en el Perú colonial, este producto fue adquiriendo una dimensión económica de gran importancia, lo que explica las razones de por qué, allí donde se asentaban los hispanos, muy rápidamente comenzó el cultivo de vides.

En este sentido, Huertas ha señalado que entre los años 1532 y 1580, el cultivo vitivinícola comenzó a ser practicado en la costa peruana, para, posteriormente, ir penetrando en hacia el interior de los valles transversales en el transcurso del siglo XVI. Asimismo, señala que hacia 1560 ya aparecen en la literatura peruana los denominados “vinos de la tierra”, por lo general, muy bien considerados por los habitantes del floreciente virreinato. Asimismo, hacia finales del siglo XVI habría comenzado la destilación del vino en el puerto de Pisco, al sur de la capital, Lima.

El vino y el Pisco peruano gozaron de un gran ciclo expansivo durante los siglos XVI y XVII, que decaería luego, en la medida que la industria de los alcoholes fuera sustituyendo la materia prima por la caña de azúcar, en el transcurso del siglo XVIII y se viera afectada por la filoxera en el siglo XIX.

Una disminución drástica de la producción que recién comenzaría a revertirse hacia fines del siglo XX, comenzado a devolver al vino y Pisco peruano, paulatinamente, el antiguo prestigio colonial que había quedado suspendido en el tiempo.

RESEÑA HISTORICA DEL VINO EN CHILE



Los registros más antiguos de la vitivinicultura en Chile corresponden a la ciudad de Santiago, vale decir, al pocas veces mencionado “Valle del Mapocho”. Sin embargo, durante décadas y hasta hace no mucho tiempo atrás, numerosos escritores solían atribuir el surgimiento de la vitivinicultura chilena a la supuesta introducción de los primeros cepajes, por parte de una especie de fraile o misionero, conocido como “Francisco de Carabantes”, desde el Perú, vía el puerto de Talcahuano, en Concepción.

Sin embargo, dicha hipótesis, planteada originalmente por el naturalista francés Claudio Gay en 1855 en su obra

“La Agricultura Chilena”, no pasó de ser una azarosa conjetura, hoy en día ampliamente desacreditada por la historiografía nacional, pues se sabe que Francisco de Carabantes nunca estuvo en Chile, y tampoco fue un fraile, sino un comerciante peruano que poseía cultivos viníferos en Ica, Perú, pero sin una conexión con Chile, que haya sido posible demostrar a la fecha.

En efecto, los registros más antiguos de la vitivinicultura, correspondientes a la Capitanía General de Chile, están relacionados con el Cabildo de Santiago. De esta manera, en agosto 1554 se registró la existencia de la primera viña de Chile, propiedad de Diego García de Cáceres, consignada en el Acta de Cabildo del 28 de agosto. No obstante, el acta del cabildo sólo registra la existencia del viñedo, no del vino.

En este mismo sentido, un año más tarde, en 1555, el propio cabildo registra la existencia de vino “con destino para la misa”, elaborado por el conquistador Rodrigo de Araya, a la sazón, “el primer vitivinicultor de Chile”.

Si bien el registro primigenio de la existencia de vino en Chile corresponde a las cartas de Pedro de Valdivia (4 de septiembre de 1545) al Emperador Carlos V, fechadas en la Ciudad de La Serena, no fue sino hasta una década más tarde, que comenzaría a producirse vino en el territorio local, como lo consignan las fuentes documentales, un vino que fue denominado como “Vino del Mapocho” por los cronistas de la época.

Sobre este último punto, cabe señalar que no ha estado exento de controversias, dado que ha existido históricamente una disputa, entre diversos historiadores nacional, sobre el origen último de la implantación de las primeras variedades viníferas en la Capitanía, dado que, originalmente, durante el siglo XVI, la introducción de toda clase de cultivos, animales y mercancías se realizaba, principalmente, desde el puerto de Coquimbo (el primer puerto de Chile), y luego eran llevados por tierra hasta Santiago, y posteriormente hacia la ciudad de Concepción, fundada en 1550, casi el mismo año en que Claudio Gay estimaba la primera vendimia en Santiago (1551).

Sin embargo, Gay creía que la primera vendimia en Chile podría haber ocurrido en 1548, en La Serena, por parte de Francisco de Aguirre, una fecha que no ha podido ser acreditada aún por parte de la historiografía chilena.

Desgraciadamente, la destrucción de la ciudad de La Serena en 1680 por parte del pirata inglés Bartolomé Sharp, produjo la desaparición de prácticamente todos los registros existentes, tanto eclesiásticos, como seculares (actas del cabildo, testamentos, crónicas y memorias).

No obstante, sí se ha conservado un documento original, correspondiente a los planos de la ciudad de La Serena, de 1556, donde se consigna la existencia de la viña de Francisco de Aguirre, en la ribera norte del “río Coquim-

bo”, hoy conocido como río Elqui. Vale decir, un viñedo contemporáneo a los de García de Cáceres y Rodrigo de Araya en Santiago, con lo que se conformaría lo que podríamos denominar como el grupo de los “fundadores” de la vitivinicultura chilena, a los que se sumarían pocos años más tarde los nombres de Juan Jufré en 1556 (Macul) y Rodrigo de Quiroga (Cachapoal), para las décadas de 1550-1560.

Respecto a la ciudad de Concepción, el registro escrito más antiguo es de 1595 y corresponde al cronista González de Nájera, donde señala que: “Viñas hay muchas y muy buenas, de gruesas cepas de muy buenas uvas (...) y excelentísimos vinos claretos y blancos”.

Gracias a este documento, es posible consignar a la ciudad de Concepción como el tercer punto de arraigo y diseminación de la vitivinicultura chilena en el siglo XVI, con una extensión que prontamente incorporó a los valles de Itata y Bío-Bío, los lugares donde, por cierto, se conservan los más antiguos cultivares, lagares y bodegas de vinificación del país, en la actualidad. Sin embargo, cabe consignar la existencia de algunas referencias anteriores, desde la propia fundación de la ciudad y anteriores al levantamiento general de La Araucanía de 1599 - conocido como el “Desastre de Curalaba”- que destruyó todas las ciudades al sur del Bío-Bío, las que son aún materia de discusión.

Durante los siglos coloniales (XVI al XVIII), la vitivinicultura chilena experimentaría una gran expansión, convirtiéndose a la Capitanía General en el principal productor de

vinos de América del Sur para los siglos XVIII y XIX, lugar que cedería recién hacia fines de ese siglo a la naciente República Argentina, con Mendoza a la cabeza, como la principal región productora de vinos del Cono Sur de América.

A pesar de lo anterior, la producción vitivinícola chilena ha sabido reinventarse, diversificarse y expandirse, conforme el país ha venido desarrollándose durante las últimas décadas. Ya para finales del siglo pasado, Chile se encumbraba entre los diez principales países productores de vinos, sólo detrás de Argentina en la región, con una consolidada industria exportadora – la cuarta más grande del mundo- basada en los principios de la modernidad, tales como la alta tecnología, la calidad de la oferta y la internacionalización de los negocios vitivinícolas.

ANEXO CHILE

Los ciclos de la vitivinicultura en Tarapacá: El gran ciclo económico de la minería colonial.³

A diferencia de lo que ocurre con el origen y expansión de la vitivinicultura en el denominado “Valle Central”, en la Región de Tarapacá se experimentó otro tipo de acontecer histórico, prácticamente separado del resto del territorio chileno hasta finales del siglo XIX. Ligado administrativamente al Virreinato del Perú, primero, y a la República del Perú hasta 1883, la historia de la región estuvo íntimamente conectada con el gran ciclo económico expansivo de la minería colonial, durante prácticamente todo el período.

Este vínculo, posibilitó el desarrollo de la vitivinicultura en los oasis y quebradas de Tarapacá, en la medida que los principales centros mineros cercanos incrementaban su demanda por alcohol. Este hecho obedece al primer ciclo en la historia vitivinícola tarapaqueña, marcado por el origen y desarrollo de la vitivinicultura colonial.

El oasis de Pica y luego Matilla fueron los primeros lugares de asentamiento español, para desarrollar agricultura que demandaba la población en el yacimiento de plata de Huantajaya. Seguidamente, a fines del siglo XVI, la explo-

³ En: POBLETE, Ingrid; LANINO, Marcelo y ROJAS, Gonzalo. El descubrimiento de una sobreviviente: cepa vinífera Tamarugal. *Idesia* [online]. 2020, vol.38, n.4

tación de yacimientos de plata en Potosí produjo gran demanda de productos agrícolas en especial vino.

En este sentido, existe consenso entre los especialistas, en destacar a las localidades de Pica y Matilla como los primeros lugares de asentamiento español, donde comenzó el desarrollo agrícola criollo y mestizo, tras la invasión hispánica: “Hacia fines del siglo XVI, se hacía urgente la demanda de vinos. Entonces el gobierno virreinal promueve la inmigración más al sur de Arequipa, con la real orden expedida en octubre de 1591 y dirigida al Virrey García Hurtado de Mendoza, indica la necesidad de “animar a la gente que reside en la tierra sin vecindad propia, tratos ni granjerías para que vayan a poblar Charcas y Atacama, pues en ciento ochenta leguas no hay pueblo de españoles y además de aquellas tierras es buena para el cultivo de viñas y las gentes las podría y viviría allí de buena gana” (Bermúdez, 1973).

Según J.F. Daponte: “De esta manera comienzan los primeros cultivos de viñas en la zona, como dan cuenta los escritos por el Arcediano Echeverría y Morales. Entre 1560 y 1620, paulatinamente la villa de Pica se consolida y estructura como pueblo; las construcciones aumentan y se intensifica la actividad social basada en la economía de haciendas y la producción vitivinícola. Esta bonanza económica atrajo a los “de pura estirpe española” a asentarse alrededor del entonces declarado por la iglesia, “pueblo

de indios” de Pica, donde por una cédula real emitida a mediados del siglo XVIII, no podían habitar españoles ni sus esclavos. Haciendo crecer la hacienda de Matilla.” (Daponte, 2006).

Sobre este mismo punto, con especial atención al Lagar de Matilla - hoy Monumento Histórico Nacional- cabe destacar que: “Ensanchando mediante sucesivas adquisiciones de tierras labrantías y puquios, las propiedades que su noble esposa poseyó en aquél partido, el dicho Gaspar de Loayza fundó una hacienda de viso, que así fue de pan llevar como de viña, a la que aplicó el nombre de Matilla en recuerdo de la Dehesa de la Umbría de España y la dotó de casa habitación lujosa y cómoda y de múltiples dependencias, en que vivieron vida cristiana y holgada su descendencia, relaciones dependientes y esclavos, poco a poco al subdividirse la dicha propiedad del fundador y sus herederos, se constituyó alrededor de la casa solariega y de la iglesia mandada a construir por Don Gaspar, un verdadero pueblo; el de San Antonio de Matilla de nuestros días” (Advis, 1994: 35, cit. a Cuneo Vidal, 1978: 285).

A inicios del siglo XVII, se puede ver cómo aparece en los documentos “Gaspar de Loayza y otros con sus familias en la localidad de Matilla, cultivando las primeras vides, frutales y crianza de animales. Las primeras familias españolas que plantaron viñas en Matilla y Pica para producir vino, obtuvieron sus títulos en Arica en 1618” (Calle, 2019).

En este sentido: “El descubrimiento y desarrollo del gran mineral de Plata de Potosí en el Alto Perú en las últimas décadas del siglo XVI trajo como consecuencia el decaimiento de Huantajaya y, por ende, la disminución productiva y un paulatino abandono de Camiña y Tarapacá que dependían de la demanda argentífera de Huantajaya. Los pueblos de indios al sur del curato Tarapacá como Pica y sus anexos, que debido a sus ventajas naturales hídricas y agrícolas presentaban un mejor proyecto agropecuario, especialmente vitivinícola, para Potosí. Para cumplir mejor con la acción evangelizadora, la Iglesia reorganizó el campo de acción doctrinal dividiendo el Obispado del Cuzco en dos entre 1609 y 1614, quedando la zona sur administrada por el nuevo obispado de Arequipa, cuya administración doctrinal funcionó con los mismos curatos” (Daponte, 2006).

El crecimiento demográfico de Pica, en especial el de la población española y sus esclavos que en un principio se asentaron en los alrededores del pueblo de indios de Pica, dando origen a las haciendas de Matilla y Quisma, que durante el siglo XVII se transformaron en pueblos, hizo que fuese necesario que en 1620 el obispo de Arequipa dividiera el curato de Tarapacá en dos, dando origen al nuevo Curato de Pica, dependiente del obispado de Arequipa y del arzobispado de Lima.

Desde el siglo XVIII en adelante aparecen los datos cuantitativos de la producción vitivinícola de la zona: “Autores como Billinghamurst (1886), afirman que la cantidad de botijas producidas al año para el siglo XVIII en toda la zona de Pica fue de 15.000 botijas, lo que equivaldría a 350.000 litros de vino aproximadamente y que fue disminuyendo paulatinamente, hasta la primera mitad del siglo XX” (Daponte, 2006). De esta manera, puede sostenerse que el denominado “Ciclo Argentario” (Ciclo histórico asociado a la producción de la plata en América del Sur) jugó un papel clave en el desarrollo vitivinícola de Tarapacá, como así también ocurrió en los demás dominios hispánicos circundantes a Potosí.

La incorporación a la república de Chile y el ciclo salitrero

Tras la independencia de las repúblicas de Perú y Chile, la Región de Tarapacá experimentó un escaso desarrollo material y cultural, manteniéndose casi inalterada su estructura social mestiza y principalmente dependiente de la minería, y en menor medida, de la agricultura de subsistencia.

En este sentido, se señala: “El reducido número de habitantes en el Iquique colonial puede también entenderse por las continuas epidemias que asolaron Tarapacá en 1717, 1758 y 1804. Este último año la fiebre amarilla causó la muerte de catorce residentes en el puerto, obligando al resto de la población a marcharse. Un informe de 1806 reporta una población de apenas cuarenta per-

sonas; tres años después el número de habitantes había subido a cien, distribuidos ya entonces en los dos barrios más representativos de la ciudad: La Puntilla (extranjeros) y El Morro (indígenas y mestizos)” (Donoso, 2003).

Sin embargo, tras la incorporación forzosa del territorio tarapaqueño a Chile, con el consiguiente fenómeno de la “chilenización”, las condiciones de los habitantes experimentaron grandes transformaciones. La principal de ellas, sin lugar a duda, tuvo lugar producto de la expansión de la economía salitrera.

Hacia fines del siglo XIX, el salitre representaba el principal producto minero del país, con un enorme peso en la economía chilena. En el centro de dicho fenómeno estuvo la floreciente ciudad de Iquique, antiguo villorrio de pescadores peruanos que rápidamente había pasado a convertirse en una dinámica ciudad, gracias a la producción y exportación de salitre. Sitios monumentales como las oficinas salitreras de Humberstone y Santa Laura, ambas reconocidas por la UNESCO como “Patrimonio Cultural de la Humanidad”, son el fiel testigo de aquella época, que tuvo sus últimos latidos hacia mediados del siglo XX.

La riqueza del salitre tuvo un efecto dinamizador sobre el conjunto de la economía chilena. Ciudades como Iquique y Antofagasta, se convirtieron en grandes núcleos urba-

nos, que demandaban diversos alimentos, entre ellos, el vino. En este contexto, tiene una importancia significativa la llegada de algunos inmigrantes europeos a la región, entre los que destacan Heinrich Froehlich y Peter Muffeler.

Froehlich llegó a vivir a la ciudad de Iquique en 1923. En 1929 comenzaron a desarrollar los primeros intentos de agricultura en La Huayca, en sociedad con el inmigrante alemán Peter Muffeler. El trabajo entre ambos que consistió en cultivar vides, frutas y verduras; criar aves y cerdos, para abastecer a la población de las oficinas salitreras. En 1936 Muffeler y Froehlich adquirieron la propiedad de Canchones, la que denominaron como “Viña Los Puquios”. En este sentido, cabe destacar que “Froehlich fue un investigador incansable, que pudo delimitar una chacra en Los Puquios, donde plantó las primeras vides que produjeron un vino generoso” (Calle, 2019).

Este inmigrante alemán (Froehlich) pudo desarrollar, no sin contratiempos, su proyecto vitivinícola en Canchones, elaborando una especie de vino fortificado denominado “Tipo Oporto”, el que rápidamente adquirió fama en la región salitrera. En 1938, el gobierno del presidente Pedro Aguirre Cerda condecoró a Froehlich como caballero de la Orden al mérito, por su contribución al desarrollo agrícola de la Región de Tarapacá. En 1943, la recientemente creada “Corporación de Fomento de la Producción de Chile” se interesó por la experiencia agrícola de Froehlich en Los Puquios, contratándolo para replicar su experiencia en otros poblados cercanos, teniendo como

base a la “Estación Experimental Canchones”, hoy propiedad de la Universidad Arturo Prat.

Según Daponte: “Después de la década de 1930-1940 hasta nuestros días, la actividad vitivinícola decayó, cambiando drásticamente hacia la producción frutícola (naranjas, mangos, guayabas y el limón, entre otras), abasteciendo en un principio a las últimas oficinas salitreras y últimamente a las ciudades de Iquique, Calama y Antofagasta.”⁴

En este contexto, cabe destacar que la última vendimia registrada en esta zona data de 1937, en el Lagar de Matilla. Por su parte, la última vendimia registrada en Canchones, donde se ubicaba la “Viña Los Puquios”, data de 1949. Luego, tras el cierre de las oficinas salitreras de la región - Humberstone en 1960 y Santa Laura en 1961- y la muerte de Heinrich Froehlich en 1966, los últimos vestigios de esta época se llevaron consigo la tradición vitivinícola de Tarapacá, la que fue paulatinamente quedando en el olvido, relegada a algunos pequeños cultivos domésticos en los oasis y quebradas de la región, y en Canchones, donde hasta el día de hoy se guarda la me-

⁴ “Bajo el cuidado cariñoso de este hombre, se ven todos los cultivos debidamente controlados, con experimentación de abonos y enmiendas. Se extienden allí las canchas variadas: alfalfa, algodón, tomates, cebollas, lechugas, trigo, viña, palmas datileras y tantas otras”. (Cf. El Diario “El Tarapacá” de Iquique, domingo 5 de julio de 1953). N. de los A.

moria de Heinrich Froehlich y Peter Műfeller, como pioneros de la vitivinicultura republicana del Norte Grande de Chile.

Según diversos autores tarapaqueños (Núñez, 1985; Daponte, 2006; Calle, 2019), los principales factores que explican el declive de la producción vitivinícola en Tarapacá son: El fin del ciclo salitrero, con el consiguiente y relativo despoblamiento del interior de la región; ; la competencia de asimétrica provocada por los vinos de la zona central del país, los que ya para mediados del siglo XX, comercializaban a bajos precios en Iquique y algunas otras ciudades del interior de la región; la aplicación de altos impuestos y la expropiación de las aguas comunales de Pica y Matilla, para el uso de la ciudad de Iquique, con el consiguiente y mayoritario destierro de los cultivos viníferos tradicionales de las localidad, sustituyéndolos por otros más lucrativos, tales como los cítricos.

La vitivinicultura de Tarapacá fue una industria importante. Sin embargo, diversos factores como el fin del ciclo salitrero, la competencia de asimétrica provocada por los vinos de la zona central del país, la aplicación de altos impuestos y la expropiación de las aguas comunales de Pica y Matilla para el uso de la ciudad de Iquique, llevaron al término de la actividad. La última vendimia para este período data de 1937 en la localidad de Matilla y 1949 en la Pampa del Tamarugal.



Referencias

1. Aliste, Enrique, Bustos, Beatriz, Gac, Daniella, & Schirmer, Raphael. (2019). "Discursos sobre la viña y el vino: nuevos territorios en el imaginario social". *Revista de geografía Norte Grande*, (72), 113-132. <https://dx.doi.org/10.4067/S0718-34022019000100113>
2. Álvarez, Carmen (2001): *Derecho del Vino. Denominaciones de Origen*. Editorial Jurídica de Chile, 150 pp. Santiago de Chile.
3. Baptista, Belén. (2008). *La temprana vitivinicultura en Uruguay: surgimiento y consolidación* (29), 99-129.
Http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-22532008000100003&lng=es&tlng=es
4. Beezley, W. 2005. *La senda del Malbec: la cepa emblemática de Argentina*. *Universum*, 20 (2): 288-297.
5. Beretta, Curi (director). *Historia de la viña y el vino de Uruguay: El viñedo y su gente*. Comisión Sectorial de Investigación Científica (CSIC) de la Universidad de la República, 2015.
6. Bravo, Olga (1945): *La industria vitivinícola en su triple aspecto: económico, social y legal*, Memoria de prueba, Universidad de Chile, Santiago.
7. Campbell, Gwyn y Nathalie Guibert (2006); "Old World Strategies against New World Competition in a Globalizing Wine Industry", *British Food Journal*, Emerald, vol. 108, núm. 4, 2006, pp. 233-242.
8. Campbell, Gwyn y Nathalie Guibert (eds.), *Wine, Society and Globalization: Multidisciplinary Perspectives*

- tives on the Wine Industry, Nueva York-Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2007.
9. Cartes, Armando; Arriagada, Fernando (2008). *Viñas del Itata. Una historia de cinco siglos*. Editorial Penopolitana Ltda., San Pedro de la Paz, Chile.
 10. Catena, L. (2011). *Vino Argentino: An Insider's Guide to the Wines and Wine Country of Argentina*. Chronicle Books.
 11. Cendón, María Laura y Bruno, Mariana (2018). *Indicaciones Geográficas en Argentina: aportes metodológicos para el estudio de sus potencialidades y limitantes*. *RIVAR* 5 (14): 106-127.
 12. Champredonde, Marcelo (2012). *La valorización de la tipicidad cultural y territorial de productos mediante certificaciones en países de América Latina*. Artículo publicado en el libro: "Desarrollo Territorial. Producción, Identidad e Consumo". Editado por UNIJUI, Universidade Regional do Noroeste do Estado do Rio Grande do Sul, Ijuí, RS, Brasil, 2012, 424 pp.
 13. Cortés, Hernán (2005): "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931". *Universum*, 20 (2). Talca: Pp. 42-81.
 14. Couyumdjian, Juan Ricardo (2004). "Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque", *Historia*, vol. I, n° 39, Enero-Junio, Santiago de Chile.

15. Del Pozo, José (2014). *Historia del Vino Chileno*. Ed. Lom (II Edición). Santiago de Chile.
16. Elías, Vicente (2014). “El paisaje del viñedo: su papel en el enoturismo”. *RIVAR*, Vol 1, N° 3 (Santiago de Chile, septiembre 2014): 12-29 [En línea] ISSN 0719-4994.
17. Espina, Natalia; Rojas, Gonzalo (2015). *Apuntes para el Estudio de la Vitivinicultura en el Valle del Maule*. Sociedad Editorial Némesis.
18. Espina, Natalia; Rojas, Gonzalo (2015). *Consideraciones históricas sobre los orígenes de la Fiesta de la Vendimia en Chile*. Sociedad Editorial Némesis.
19. Espina, Natalia; Rojas, Gonzalo (2015). *Relación histórica sobre la vitivinicultura en la Provincia de Cauquenes*. Sociedad Editorial Némesis.
20. Fernández, Marcos (2006). *Rivalidades de aldea y gran sociedad vinícola: las organizaciones de productores vitivinícolas en Chile, 1870-1930*, Universum, vol. 21, n°2. Santiago de Chile.
21. Harvey, M., et al. (Eds.). (2016). *Wine and Identity: Branding, Heritage, Terroir*. Routledge.
22. Korszyk, J. (2015). *The Political Economy of Wine in Argentina and Chile*. Routledge.
23. Lacoste, P. (2011). *Wine Cultures and Globalization: The Impact of Globalization on Vineyards and Wineries in Chile and Argentina*. Palgrave Macmillan.
24. Lacoste, Pablo et al (2014). “La Denominación de Origen Pisco en Chile: algunos problemas nacionales e internacionales”, *IDESIA*, vol. 32, n°2: 47-56. Santiago de Chile.
25. Lacoste, Pablo; Negrín, José. (2022). *El concepto de Enodiplomacia y su aplicación en los Estudios Inter-*

- nacionales. *Revista de Estudios Internacionales* 202 – ISSN 0719-3769 • 107-125 Instituto de Estudios Internacionales de la Universidad de Chile.
26. León, Víctor (1947). *Uvas y Vinos de Chile*. Ed. Sindicato Nacional Vitivinícola. Santiago de Chile.
 27. Moreno, Yerko (1999) *Manual de bebidas alcohólicas y vinagres (Colección de manuales jurídicos)*, Ministerio de Agricultura, Santiago.
 28. Mount, I. (2012). *The Vineyard at the End of the World: Maverick Winemakers and the Rebirth of Malbec*. W. W. Norton & Company.
 29. Muñoz, Juan (2001). *Las viñas y el vino en Colchagua, siglo XVII*, *Boletín de la Academia chilena de la historia*, n°210: 165-204. Santiago de Chile.
 30. Phillips, R. (2011). *A Social History of Wine*. University of California Press.
 31. Piotrovsky, B. (Ed.). (1982). *From the Lands of the Scythians: Ancient Treasures from the Museums of the U.S.S.R., 3000 B.C.-100 B.C.* The Metropolitan Museum of Art.
 32. Pszczółkowski, Ph. (2013). “Carmenere, mayoría de edad: 1994-2012”. *Estudios Avanzados*, 20 (Santiago): 137-154. Santiago de Chile.
 33. Pszczółkowski, Philippo (2014). “Terroir” y “Climats”: ¿realidad o quimera? *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)*, 1 (1), Pp. 13 -19. Santiago de Chile.

34. Reyes, M. y Díaz, I. (Ed). (2011). Denominación de Origen para el Vino y Aceite de Oliva: una apuesta a la diferenciación de Cauquenes. Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Raihuen. Boletín INIA N° 217. Santiago de Chile.
35. Robinson, J., & Harding, J. (2015). *The Oxford Companion to Wine*. Oxford University Press.
36. Robinson, J., & Murphy, L. (2001). *American Wine: The Ultimate Companion to the Wines and Wineries of the United States*. University of California Press.
37. Rojas, Gonzalo (2013) *El Caso de la Cooperativa CAPEL*. Editado por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO), Buenos Aires, Argentina.
38. Rojas, Gonzalo (2015) *Patrimonio e Identidad Vitivinícola: Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile*. RIVAR Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile.
39. Toro-Lira, Guillermo. *Las Viñas de Lima: Los inicios de la vitivinicultura sudamericana (1539-1551)*. Editorial Universidad Ricardo Palma, 2018. ISBN 978-612-4234-97-2
40. Villanueva, Emiliano (2014). "La innovación como causa del éxito exportador vinícola del Nuevo Mundo Anglosajón". RIVAR Vol. 1, N° 1 ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2014: pp. 1 - 13

Referencias (Anexo Los ciclos de la vitivinicultura en Tarapacá:)

1. Bermúdez, O. (1973). “Pica en el siglo XVIII. Estructura económica y social”, *Revista Chilena de Historia y geografía*, N° 141, Santiago. p. 7-56, 1973.
2. Billinghamurst, G. (1886). “Estudio sobre la geografía de Tarapacá. Páginas de un Libro”. Trabajo escrito para El Ateneo de Iquique. Santiago, Imprenta de “El Progreso”. 113 páginas
3. Calle, M. (2019). “Historia de la vitivinicultura en la región de Tarapacá, siglos XVI-XX. En: UNAP. Enoturismo del Desierto. 2019. 5 Páginas
4. Daponte, J. (2006). “El aporte de los negros a la identidad musical de Pica, Matilla y Tarapacá. Editorial Universidad de Chile. 89 páginas
5. Lacoste, P. (2019). “La vid y el vino en el Cono Sur de América: Argentina y Chile 1545-2019”. Santiago, Editorial RIL. 200 pp.
6. Núñez, L. (1985). “Recuérdalo, aquí estaba el lagar: La expropiación de las aguas de del valle de Quisma”. *Revista Chungará* 14: 157-167.
7. Rojas, G. (2015). “Patrimonio e Identidad Vitivinícola: Reflexiones sobre la evolución de los significados culturales del vino en Chile”. *RIVAR* Vol. 2, N° 4, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile. pp. 88-105

8. Toro-Lira, G. (2008). "Las Viñas de Lima: los inicios de la vitivinicultura sudamericana 1539-1551"- Editorial Universitaria Ricardo Palma. Lima. 90 pp.



SOBRE EL AUTOR

Gonzalo Rojas Aguilera.
grojas@vinifera.cl

Director Ejecutivo de Vinífera y Vinífera Editorial. Ph.D. en Estudios Internacionales de la Universidad de Santiago de Chile, Historiador de la Universidad de Chile, con estudios de maestría en Estrategia Internacional y Política Comercial. International Certified in Challenges of Global Poverty, Department of Economics of MIT, USA. International Certified in Food Security and Sustainability, Wageningen University, Netherlands.





V I N I F E R A

