



Recensión

La vid y el vino en el Cono Sur de América Argentina y Chile (1545-2019). Aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos. Mendoza, 2019.

The vine and wine in the Southern Cone of America Argentina and Chile (1545-2019). Political, economic, social, cultural and oenological aspects. Mendoza, 2019.

Eva Parga-Dans
Grupo de Estudios Territoriales, Universidade da Coruña
eva.parga.dans@udc.es

Pablo Alonso González
Instituto de Productos Naturales y Agrobiología
IPNA-CSIC
pabloag10@hotmail.com

Recibido/Received: 23-07-2019

Aceptado/Accepted: 24-07-2019

CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO/ HOW TO CITE THIS ARTICLE

Parga Dans, E. y Alonso González, P. (2019). Recensión “La vid y el vino en el Cono Sur de América Argentina y Chile (1545-2019). Aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos”. *Rotur. Revista de Ocio y Turismo*, 13(2): 86-89. <https://doi.org/10.17979/rotur.2019.13.2.5619>

La segunda edición del trabajo *La vid y el vino en el Cono Sur de América Argentina y Chile (1545-2019). Aspectos políticos, económicos, sociales, culturales y enológicos* (Mendoza, 2019) del historiador chileno Pablo Lacoste, resulta un ensayo del más alto nivel que se configura como referente indiscutible en la historia socioeconómica de la vid y el vino en el Cono Sur. De amena lectura, la obra se estructura en cuatro capítulos y una conclusión, en la que se parte de la historia colonial para llegar al mismo 2019, examinando al detalle las distintas dinámicas de la viticultura del Cono Sur colonial español y, posteriormente, argentino y chileno. Trasluce al trabajo un inmenso volumen de datos e investigación bien sintetizados, que nos permite movernos con soltura desde la cultura material de la elaboración del vino, a los gustos vinícolas de los libertadores como San Martín y O’Higgins, el desarrollo industrial de las

empresas argentinas y chilenas, el surgimiento de celebraciones turísticas alrededor del vino, y el incipiente retorno a la identidad vinícola, que cierra el libro a la perfección al ensamblar la viticultura colonial y su intento de recuperación más actual. Desde la perspectiva europea, y especialmente española, el trabajo resulta de especial interés, al vincular muchos aspectos de la viticultura local con el nuevo mundo, así como patrones de producción y consumo tradicionales, además de variedades como la Listán Prieto, tan valorada en Canarias, a la vez que tan olvidada a nivel nacional ante el impulso de la Tempranillo y la Garnacha.

El libro distingue claramente dos etapas enológicas y tecnológicas (el paradigma hispanocriollo de vitivinicultura artesanal, entre 1550 y 1850, y el paradigma francés y la viticultura industrial entre 1850 y 2019, así como cuatro ciclos económicos (paradigma mercantilista (1550-1850), libremercantista (1850-1930), keynesiano (1930-1990) y globalización (1990-2019)). El primer capítulo desentraña el apasionante proceso de desembarco de las variedades peninsulares en América, lo que daría lugar a un patrimonio cultural legado de una generación a otra a lo largo de quinientos años, transformando paisajes a la luz de cambios económicos y políticos de gran calado. Resulta de especial interés histórico la forma en la que Lacoste describe la necesidad, casi imperiosa, de vino por parte de los peninsulares en el proceso de conquista, tanto seculares como especialmente eclesiásticos, y su relación con la que sería la vitivinicultura del Cono Sur. En relación a las variedades, muestra cómo se introdujo la Listán Prieto (o País) en el siglo XVI por Chile para pasar a Mendoza, y posteriormente la Moscatel de Alejandría en el siglo XVII por la vía inversa. Debido a que la vid se propagaba por semilla y no por esqueje, surgían hibridaciones y variaciones genéticas locales criollas, como el Torrontés Riojano, Sanjuanino o el Pedro Giménez. La vitivinicultura artesanal era herencia directa de las tradiciones ibéricas, con arado de caballerías, pisado a pie, conducciones de mimbre y lagares de cuero de vaca o piedra labrada, tinajas de cerámica y bodegas de tapial. Este paradigma daría lugar a vinos únicos vinculados a un terruño y forma de hacer, como el vino de vela con crianza biológica en Mendoza, el asoleado de Cauquenes y Concepción, el Chacolí (diferente del Txacolí vasco), el Pajarete y el Pipeño.

La independencia de Argentina y Chile marcó el inicio de un proceso de incremento de la autoestima alrededor de los vinos locales y su puesta en valor. Lacoste nos muestra el papel fundamental de las élites criollas libertadoras con formación europea en este proceso. Esta tendencia inicial post-independencia, sin embargo, se truncó con la emergencia del paradigma francés vinculado a la transición hacia el industrialismo a partir de 1850. Lo que llevó a un menosprecio de la viticultura y variedades locales y la búsqueda de implantación de variedades “mejorantes” de origen francés, a partir de una estrecha colaboración entre técnicos, estado, empresas y académicos; derivando finalmente en la instauración de la Malbec como cepa “nacional” argentina (debido a su mayor productividad) y la Cabernet Sauvignon en Chile (debido a su mayor calidad).

El descubrimiento de la Carmenere en Chile, una variedad supuestamente perdida en Francia por la plaga de la filoxera, haría que esta se convirtiera en la uva más señera de Chile. El objetivo era imitar vinos europeos y, gracias a la concentración empresarial y de capital que llevó a la creación de ingentes industrias vinícolas, con productividades enormes (de las mayores a nivel mundial), venderlos en mercados locales de alto consumo vinícola a través de técnicas de marketing. La imitación de jereces, sauternes, champagnes u oportos estaba así a la orden del día, perdiéndose la vinculación con los territorios habitual en los vinos patrimoniales tradicionales como el Pajarete o el Chacolí. Esta situación no sólo expulsó a pequeños y medianos productores del mercado, sino que produjo una desvinculación entre

viñedo y bodega que también se produjo a lo largo del siglo XX a nivel global, con la emergencia de cooperativas enfocadas a la productividad que dejaban de lado la calidad. El descenso de los consumos internos a nivel global, sin embargo, ha obligado a reorientar el sector hacia las exportaciones, algo que también ha ocurrido necesariamente en Chile y Argentina.

En Chile, este proceso se produjo mediante una concentración empresarial directamente resultado de las políticas neoliberales del general Augusto Pinochet, episodio que Lacoste nos narra perfectamente, focalizándose en cómo su política significó el fin de la reforma agraria, la desregulación de la actividad, la promoción de las exportaciones y la concentración empresarial. Como resultado, a día de hoy, tres empresas concentran hasta el 90% del mercado chileno y gran parte de las exportaciones. Mientras tanto, la historia política argentina, el rol más importante de las reivindicaciones campesinas, el peronismo y la ruptura de los monopolios estatales, llevó a una peor adaptación a la globalización a la vez que una menor capacidad exportadora. Ambos países, sin embargo, comparten un intento de retorno a los vinos de calidad vinculados a espacios geográficos, naciendo así las primeras denominaciones de origen a finales del siglo XX, en general con escaso éxito, dado el poco interés de las grandes empresas en la reorganización del sector en este sentido debido a la relación con las políticas del suelo, cuestión controvertida desde hace años en Europa (Alonso González, Parga-Dans, & Macías Vázquez, 2017).

Más allá de este proceso, Lacoste muestra el retorno de reivindicaciones locales por parte de grupos de vitivinicultores de variedades coloniales y criollas, desde la País a la Torrontés, realizando elaboraciones más acordes con la expresión de la uva y del terroir, y con menos intervención enológica, vislumbrándose la emergencia de posibles conflictos ya existentes en Europa entre productores artesanales e industriales (Alonso González & Parga Dans, 2018). A ello vincula Lacoste la importancia del turismo y de la experiencia enoturística en general, con la emergencia de ferias del vino y de casas de turismo rural vinculadas a la propia producción vinícola de pequeñas dimensiones y artesanal. A día de hoy, Argentina y Chile constituyen un polo exportador de más de 3.000 millones de dólares y forman parte del bloque del así llamado nuevo mundo vitivinícola, frente a los países tradicionalmente productores de Europa, y el conocimiento del pasado y presente de la vitivinicultura en ambos países resulta fundamental para conocer sus trayectorias futuras. La obra de Lacoste viene precisamente a ocupar este vacío en el conocimiento para convertirse en un trabajo de referencia del que habrán de partir, de forma necesaria, futuros trabajos sobre el mismo ámbito. Quedan al autor por ilustrarnos algunos elementos clave para poder establecer un diálogo directo con problemáticas del viejo mundo, como son la situación de la producción ecológica, orgánica, biodinámica y/o natural, así como una definición más clara de lo que significa "calidad" en el contexto del Cono Sur (Parga Dans, Alonso González, & Macías Vázquez, 2019), así como una exploración más profunda que afecta a todos los interesados del mundo del vino como es la caída del consumo en favor de la cerveza y su relación con la insatisfacción del consumidor respecto a la escasa claridad en el etiquetado del vino (Parga-Dans & Alonso González, 2018).

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso González, P., Parga-Dans, E., & Macías Vázquez, A. (2017): The political economy of wine: How terroir and intra-sector dynamics affect land use in Spain. *Land Use Policy*, 66, 288-292.
- Alonso González, P., & Parga Dans, E. (2018): The 'terroirist' social movement: The reawakening of wine culture in Spain. *Journal of Rural studies*, 61, 184-196.
- Parga-Dans, E., & Alonso González, P. (2018). From paper to soil: the impact of new EU alcoholic drinks labeling regulations for wine regions. *Journal of Consumer Protection and Food Safety*, 13(1), 89-94.
- Parga Dans, E., Alonso González, P., & Macías Vázquez, A. (2019): Taste and Knowledge: the Social Construction of Quality in the Organic Wine Market. *Human Ecology*, 47(1), 135-143.