

## Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos en Argentina y Chile (1)

**Pablo Alberto Lacoste \***; **Diego Ignacio Jiménez Cabrera \***; **Félix Maximiano Briones Quiroz \*\***;  
**Amalia Castro San Carlos \*\*\***; **Bibiana Marcela Rendón Zapata \*\*\*\***; **José Gabriel Jeffs Munizaga \***

\* Universidad de Santiago de Chile (Chile); \*\* Universidad del Bío-Bío (Chile); \*\*\* Universidad Católica Silva  
Henríquez (Chile); \*\*\*\* Universidad de Chile (Chile)  
[pablo.lacoste@usach.cl](mailto:pablo.lacoste@usach.cl); [diego.jimenez.cabrera@gmail.com](mailto:diego.jimenez.cabrera@gmail.com); [fbriones@ubiobio.cl](mailto:fbriones@ubiobio.cl); [castrosancarlos@yahoo.com.mx](mailto:castrosancarlos@yahoo.com.mx);  
[bibianarendonz@gmail.com](mailto:bibianarendonz@gmail.com); [josejeffs@gmail.com](mailto:josejeffs@gmail.com)

**Cita sugerida:** Lacoste, P., Jiménez Cabrera, D., Briones Quiroz, F., Castro San Carlos, A., Rendón Zapata, B., & Jeffs Munizaga, J. (2014). Burdeos de Talca y Champagne de Mendoza: Denominaciones de Origen y contaminación identitaria de vinos en Argentina y Chile. *Mundo Agrario*, vol. 15, n°29. Recuperado de <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/article/view/MAv15n29a08>

### Resumen

El desarrollo de las denominaciones de origen (DO) de los vinos es uno de los temas pendientes en la industria vitivinícola de Argentina y de Chile. Dada la fuerte tendencia a la concentración de la industria del vino en estos dos países, es relevante estudiar las DO pues representan un mecanismo adecuado para reducir la brecha y favorecer las posibilidades de las pymes. ¿Por qué no se han desarrollado las DO en Argentina y Chile? El presente artículo examina las causas que inhibieron el desarrollo de las DO locales en la vitivinicultura regional.

**Palabras clave:** Vitivinicultura; Identidad del vino; Denominación de origen.

### Bordeaux of Talca and Champagne of Mendoza: Appellations of Origin and identity contamination of wines in Argentina and Chile

#### Abstract

The development of Appellations of Origin (AO) is one of the wines of outstanding wine industry in Argentina and Chile subjects. Given the strong trend towards concentration of the wine industry in these two countries, it is relevant to study the AO because they represent an appropriate mechanism to reduce the gap and enhance the possibilities of SMEs. Why AO not have developed in Argentina and Chile? This article examines the causes that inhibit the development of local AO in the regional viticulture.

**Keywords:** Viticulture; wine identity; Appellations of Origin.

### Introducción

El mundo del vino se está decantando entre dos modelos fundamentales. Por un lado están las marcas y las grandes empresas concentradas, capaces de invertir sumas multimillonarias en campañas mundiales de marketing para posicionar sus productos (Villanueva, 2014). Por otra parte están las pequeñas y medianas empresas que, en un ambiente de adversidad, procuran mantenerse vivas en la industria a partir del trabajo mancomunado. En el caso de Argentina y Chile, en las últimas décadas ha avanzado sensiblemente la tendencia al modelo de la concentración (Del Pozo, 2014). Concha y Toro en Chile y Peñaflor en la Argentina controlan respectivamente el 25% y el 30% de las industrias nacionales.



Aproximadamente el 50% del total de las exportaciones de vinos en ambos países es controlado por sólo cinco empresas (Coviar, 2014).

Ante el avance de las grandes empresas concentradas, la situación de las pymes resulta cada vez más compleja. Entre las herramientas útiles para salir adelante tienen las cooperativas, como Capel en Chile y Fecovita en Argentina. La Federación de Cooperativas Vitivinícolas Argentinas (Fecovita), reúne a 5.000 viticultores, agrupados en 29 cooperativas con 30.000 hectáreas de viñedos. Se trata de un contrapeso significativo frente al poderío de los grandes grupos como Peñaflor y RPG Baggio, un camino interesante que ha generado profundos y positivos efectos sociales en la viticultura argentina.

Junto con las cooperativas, otro recurso adecuado para las pymes se encuentra en el desarrollo de las marcas colectivas (MC) y las denominaciones de origen (DO). En este caso, el vino no vale por su marca ni por las costosas campañas de marketing que pueda realizar una gran empresa trasnacional; el producto es apreciado por su reputación asociada a una región determinada y su tradición de calidad. De esta forma, en el momento de elegir el producto en la góndola del supermercado, el consumidor se guía por la DO y no por el marketing publicitario. El efecto social de este proceso es que los pequeños viticultores de 10 hectáreas, gracias a la DO, pueden vender sus vinos en condiciones de menor asimetría con las grandes empresas trasnacionales que sí disponen de presupuestos multimillonarios para financiar campañas publicitarias masivas. Además, se construye una saludable relación de la pyme con el cliente a partir de valores sociales compartidos.

El tema de las DO tiene un sentido muy distinto en el Viejo y en el Nuevo Mundo vitivinícola. En Europa, la DO forma parte de la estructura central de la industria del vino. Los tradicionales países productores han realizado un gran esfuerzo en el desarrollo, la reglamentación, protección y regulación de las DO. Reputación mundial han alcanzado los vinos de Burdeos, Borgoña, Champagne, Rioja, Oporto, Priorato, Tokai o Marsala, entre otros (Gómez Urdáñez, 2000; Maldonado Rosso, 2002; Bennett, 2005; Sequeira, 2005; Hatvani, 2005; Rejalot, 2006; Lentini, 2006; Coello, 2008; Barco, 2008; Duhart y Corona Páez, 2010; Duhart, 2011; Ribeiro de Almeida, 2010; Poças Pintão, 2012; Celestino y Blánquez, 2013). Gracias al fortalecimiento de las DO, muchos pequeños y medianos viticultores han podido sostener la competencia de las grandes empresas concentradas y mantener su propio estilo de vida en el cultivo de la viña y la elaboración del vino. “El grupo es mejor que el mejor del grupo” es el lema de la cooperativa “Vinovalie”, creada en 2006 en el marco de la DO vinos de Cahors.

En América Latina también surgieron productos típicos valorados por su lugar de origen. A mediados del siglo XIX existían numerosos ejemplos de alimentos, bebidas y otros bienes que, después de un tiempo de presencia en los mercados, alcanzaron reconocimiento y reputación. En México se valoraban productos como el tequila y los quesos de Cotija. En Colombia también eran reconocidos el café y el queso de Caquetá. La yerba del Paraguay era reconocida en Buenos Aires, Lima, Quito y Guayaquil. En las pulperías rioplatenses también se valoraban el tabaco y el azúcar de Paraguay, el tabaco y el arroz de Brasil, los vinos de Mendoza y los aguardientes de San Juan. El queso de Chanco era reconocido en todo Chile, de Copiapó a Valdivia. Los piscos del sur del Perú y del valle del Elqui se hicieron famosos en

un amplio territorio, comenzando por Potosí. En Chile se reconocían también el alcohol de grano y las suelas de Valdivia, los vinos de Concepción, Loncomilla, Cauquenes y Casablanca, la chicha y el aguardiente del Aconcagua, las pasas, huesillos y descarozados del Elqui y del Huasco, el jamón de Chiloé, entre otros productos (Hanisch, 1976; Mayo, 2000; Paredes, 2004; Carreño, 2005 y 2011; Pereira Salas, 2007; Jiménez, 2014; Lacoste et al, 2013 y 2014; Carrera, 2014). Estos productos típicos, con reputación asociada a su lugar geográfico, se encontraban en buenas condiciones para convertirse en Denominaciones de Origen.

Sin embargo, este proceso se frustró. Durante un siglo y medio, las élites latinoamericanas brindaron escasa atención y esfuerzo al desarrollo de las DO regionales. Entre las pocas excepciones se encuentra el pisco, delimitado como DO en 1931 (Cortés, 2005; Lacoste *et al*, 2013 y 2014). El enorme esfuerzo realizado por los productores latinoamericanos durante largos siglos se fue diluyendo en el tiempo; las comunidades locales fueron despojadas del esfuerzo de su trabajo; en algunos casos, grandes empresas se apoderaron de la reputación construida por las comunidades campesinas para lucrar en su propio beneficio, en el marco de un claro proceso de apropiación privada del trabajo social, como ocurre con el queso de Chanco; y en otros, fueron las mismas autoridades políticas las que pusieron en severo peligro a las que serían las primeras DO del Cono Sur, tal como en el caso del pisco y el Congreso Nacional en Chile (Jiménez, 2014).

En los últimos años se ha comenzado a revertir esta situación, con el creciente interés por valorar los productos locales. En México se delimitó el tequila en 1974 (Gómez Arriola, 2009; Hernández López, 2010) y se iniciaron los trabajos para valorar el queso de Cotija, entre otros productos (Madrigal, 2011). En 1991 se delimitó el pisco en Perú (Huertas, 2004 y 2012), en el marco de un ambicioso proceso de revaloración general de la gastronomía peruana. Colombia puso en marcha su propio sistema de DO y ya cuenta con más de una decena de productos. También se han realizado avances importantes en el desarrollo de las DO en Brasil (Sousa Borda, 2014).

En el campo particular de los vinos, sigue existiendo una brecha entre Viejo y Nuevo Mundo. En Europa se mantiene la tradición de las DO y la valoración del *terroir* en el centro de la imagen del producto. En América Latina, en cambio, prevalece una mirada crítica hacia el *terroir* como factor determinante (Pszczólkowski, 2014). De todos modos, las nuevas tendencias muestran una actitud de creciente valoración del medio ambiente, el paisaje del vino como patrimonio, la diversidad cultural y la identidad local como respuestas a la estandarización que pretenden las grandes empresas transnacionales de la globalización. Dentro de estas corrientes actuales, resulta oportuno repensar el valor del vino a partir de la comunidad que los elabora desde su personalidad, estilo e historia propios.

Teniendo en cuenta los positivos efectos sociales de las DO, ¿por qué no se han desarrollado en el Cono Sur de América? ¿Cuáles son las causas que inhibieron su crecimiento? ¿Por qué las pymes vitivinícolas de Chile y Argentina no tienen estas herramientas? El objetivo del presente artículo es explicar las causas históricas del retraso relativo del desarrollo de las DO en la región.

## **Algunas definiciones conceptuales**

Es importante aclarar, ante todo, la diferencia conceptual entre Europa y América Latina en torno a las DO. Para la tradición vitivinícola europea, la Denominación de Origen Controlada es un término con mucha precisión jurídica y corresponde a una propiedad industrial, sometida a la autoridad de un Consejo Regulador, cuyas atribuciones están definidas por el Estado a través de las leyes, decretos y reglamentos correspondientes. La DOC sólo comienza a existir a partir del acto administrativo realizado por los poderes públicos. Previo a ello, no existe la DOC sino algo diferente: los “vinos típicos identificados geográficamente” (Coello, 2008: 79). En Europa se ha creado una densa trama de leyes, reglamentos y tratados en torno a las DO y DOC. Se trata de un corpus jurídico complejo, dinámico y en constante transformación tanto en el tiempo como en el espacio, pues las normas cambian de un país a otro.

La realidad de América Latina es muy distinta. En los últimos dos siglos, las normas internas europeas sobre vinos han tenido influencia menor en el Nuevo Mundo. Conceptos como Rioja, Burdeos, Borgoña, Oporto o Jerez han tenido el mismo significado antes y después de las leyes europeas que los delimitaron. Está claro que, antes de la delimitación oficial, eran “vinos típicos identificados geográficamente”; y recién después de las leyes específicas, surgieron como DOC. Pero en los hechos, para América Latina, esa diferencia ha sido poco relevante. Por lo tanto, para simplificar la redacción, en el presente artículo se van a unificar esos conceptos para llamarlos, simplemente, DO.

Desde esta perspectiva, una “denominación de origen” (DO) es un bien elaborado por la comunidad de un territorio determinado que, debido al esfuerzo sostenido en el tiempo por asegurar su calidad, logra conquistar reputación y alto valor de mercado. Por lo tanto, la DO tiene cuatro elementos básicos: 1) el producto; 2) el territorio con su comunidad; 3) el prestigio, ganado históricamente gracias a su calidad, y 4) el relativamente alto valor de mercado del producto. Si alguno de ellos falta, simplemente no existe la DO. El elemento sociocultural clave es el carácter colectivo de la DO: ésta se ha construido debido al trabajo social de la comunidad. A ellos se les suma un quinto elemento, de carácter secundario y a posteriori de los demás: el perfeccionamiento jurídico de la DO mediante la delimitación por parte del Estado. Se trata de una medida de protección que surge a pedido de los creadores de la DO para evitar la acción de los falsificadores que intentan parasitar al grupo y despojarlo del resultado de su trabajo colectivo.

¿Por qué no se desarrollaron las DO en la vitivinicultura de América Latina? El periodo crítico se verificó entre fines del siglo XIX y comienzos del XX, etapa esencial en la configuración de la identidad de los vinos argentinos y chilenos como productos comerciales. En esa etapa, en vez de desarrollarse las DO, se produjo una fuerte confusión de conceptos, y muchos actores relevantes de la industria mezclaron DO con genéricos, lo cual provocó, a la larga, un efecto de inhibición del desarrollo de las DO en la región.

El proceso de confusión conceptual se produjo en un contexto muy preciso, determinado por la crisis de la filoxera en Europa y el auge de la cultura de la falsificación de los vinos, proceso que incluía todos los

aspectos del producto, incluidas las DO. La plaga de filoxera causó estragos en los viñedos europeos a fines del siglo XIX. La filoxera ingresó a Francia en 1863 y en poco tiempo destruyó más de 1,5 millones de hectáreas, lo cual representaba más de la mitad del total de viñedos en ese país (Gómez Urdáñez, 2000, p. 68). Ante la impotencia de los *vignerons*, la plaga arrasaba las viñas y las dejaba fuera de producción. Se buscaron distintas formas de detener la plaga, pero sin éxito. La única forma de solucionar el problema era arrancar la viña, dejar el suelo en descanso durante cinco años y luego replantar con pie americano e injertar. Ello implicaba prácticamente diez años sin producción. El daño alcanzó niveles catastróficos para la industria. La producción de vinos de Francia en 1865 ascendía a 59 millones de hectolitros, de los cuales se destinaban aproximadamente 50 al mercado interno y 8 a exportación. Dos décadas después, en 1886, debido a la filoxera, la producción cayó a 25 millones de hl. Ello generaba un déficit de 25 millones de hl para abastecer el mercado interno y no quedaban excedentes para la exportación (Bayo, 1887, p. 11). Decenas de miles de productores quedaron al borde de la quiebra. En este contexto de desesperación se puso en marcha el proceso más masivo de falsificación de vinos de la historia universal.

La respuesta de la industria fue la venta masiva de vinos falsificados. Fue una medida reñida con la ética, pero nacida de la desesperación. La industria francesa se sintió abrumada frente a la necesidad de pagar costos de mantenimiento de las viñas y de hacer frente a los servicios de los créditos que normalmente tienen las empresas comerciales. Ante la demanda de los clientes habituales, la industria tomó la decisión de vender vinos falsificados, elaborados a partir de vinos importados de Italia y España, pasas de uva importadas de Turquía, o bien, con uso de colorantes y alcoholes industriales, entre otras maniobras. En buena parte de la década de 1880 Francia importó anualmente 5 millones de hl de vino de España, 1,8 millones de hl de vino de Italia y 95 millones de kg de pasas (Bayo, 1887 pp. 11 y 16). Sobre la base de estos productos, así como con el uso de colorantes, alcoholes industriales y otras sustancias, se desarrolló un volumen de comercio de vinos falsificados a gran escala (Oestreicher, 1994 p. 144).

Lo que comenzó con la comercialización masiva de falsificados se extendió dentro y fuera de Francia como cultura de la falsificación del vino. Los comerciantes que compraban los vinos adulterados comprendieron que podían asumir ellos mismos la tarea y quedarse con las ganancias. Un papel de liderazgo cupo en este proceso a los taberneros de París, que se destacaron como protagonistas de la adulteración masiva de vino. “De 7.362 muestras de vinos analizadas por el Laboratorio Municipal de París en 1885, antes de entrar en aquella capital, la mitad han resultado adulteradas con materias colorantes, y otras, nocivas a la salud pública. Del resto, una mitad falsificada con sustancias inofensivas y la otra mitad, o sea, el 25%, de bebidas buenas y naturales; ocurriendo además que las mayores adulteraciones se hacen dentro de París por los comerciantes, taberneros y fondistas” (Bayo, 1887, p. 18). La actitud oportunista de los taberneros parisinos fue imitada también por los comerciantes de los mercados de ultramar, donde se consumían los afamados vinos franceses.

La cultura de la falsificación del vino se expandió rápidamente en el sur de América, donde había una importante tradición de consumo de vinos franceses. A comienzos de la década de 1880 se exportaban 500.000 barricas de 225 litros de vino de Burdeos a América del Sur (Bayo, 1887 p. 56). Los

comerciantes no tardaron en advertir que el vino importado de Europa era vino falsificado y resolvieron continuar estas prácticas pero en beneficio propio, con productos locales. Se dio entonces el auge de la falsificación de vinos. En Brasil se elaboró “oportó en Rio de Janeiro” (Barros Cardoso, 2002). En la Argentina se comercializaban productos llamados “jerez”, “oportó”, “champagne”, “medoc”, “borgoña” y “chablis”, elaborados en Mendoza y San Juan (Lacoste, 2003; Puebla, 2009 y 2013). En Chile se difundieron vinos como el “burdeos de Talca”, “borgoña de Curicó” y “cognac chileno”, entre otros. En Argentina y Chile, la sustitución de productos era relativamente fácil de realizar debido a la capacidad instalada. Los comerciantes comenzaron a demandar a los vitivinicultores locales que elaborasen vinos al estilo de Burdeos, de modo tal de venderlos en el mercado local como productos de ese origen. Se produjo entonces un festival de falsificación de vinos en toda la región. Los mismos empresarios del vino admitieron públicamente en 1909 que el vino que se vendía en los restaurantes de Buenos Aires como vino europeo, era en realidad, vino elaborado en Cuyo, “vestido” con etiquetas importadas (Lacoste, 2004).

Mientras tanto, en Europa, la crisis generada por la filoxera avanzaba con la falsificación de vinos en sus dos dimensiones: los vinos artificiales (elaborados con colorantes, alcoholes industriales y otros productos) y los vinos facticios (se falsificaba el lugar de procedencia). Los gobiernos de los países europeos se reunieron en París, el 20 de marzo de 1883, y crearon la Unión Internacional para la Protección de la Propiedad Intelectual. El paso siguiente fue el Arreglo de Madrid (1891), en el cual se estableció la prohibición de engañar al consumidor con el lugar de procedencia de los vinos. De esta manera, como respuesta a la crisis de la filoxera y los fraudes masivos, se puso en marcha en Europa el proceso de construcción del sistema general de protección y reglamentación de las DO (Coello, 2008). En España se delimitó la DO Rioja por Real Orden del 6 de junio de 1925 (Gómez Urdáñez, 2000, pp. 86-87). Posteriormente, se estableció el Estatuto del Vino, por el cual fueron protegidas las DO Rioja, Jerez, Málaga, Priorato, Alicante, Valdepeña, Cariñena, Mancha, Manzanares y Toro, entre otras (Decreto del Ministerio de Agricultura del 8 de setiembre de 1932; sancionado con fuerza de ley el 26 de mayo de 1933). Paralelamente, en la década de 1930 Francia hizo lo mismo con las DO de su país.

Con estas medidas, el Estado perfeccionó jurídicamente las DO para combatir los fraudes, aunque no las creó, puesto que existían desde mucho tiempo antes, creadas y sostenidas por los productores regionales. El papel del Estado y de los tratados internacionales fue reconocer, legitimar y fortalecer aquellas DO.

Mientras Europa salía de la crisis de la filoxera y las falsificaciones masivas de vino a través de la construcción del sistema general de DO, en el sur de América se siguió otro camino. El Estado no fue capaz de promover ni proteger el desarrollo de las DO locales, con la sola excepción del pisco, delimitado en Chile en 1931 (Jiménez, 2014; Lacoste, 2013 y 2014). La tendencia general del Estado, tanto en Argentina como en Chile, fue tomar medidas contradictorias y confusas que, a la larga, inhibieron el desarrollo de las DO en la región.

### **La influencia francesa en las DO de vinos en Argentina y Chile en el siglo XIX**

La introducción y difusión del uso de las DO europeas en los vinos de Argentina y Chile se produjo, en buena medida, en la segunda mitad del siglo XIX, durante el cual los vitivinicultores europeos, sobre todo los franceses, ejercieron una fuerte influencia en el sur de América, debido a dos motivos: por un lado, fueron expulsados de sus tierras por la plaga de filoxera, que destruyó cerca de dos millones de hectáreas de viñedos en Europa; por el otro, por las políticas de fomento a la inmigración que impulsaron los gobiernos de Chile y Argentina. A ello se suma el liderazgo y prestigio de la vitivinicultura francesa, que emergía como la más importante del mundo. Así, hubo una fuerte tendencia a transformar las tradicionales formas de cultivar la viña y elaborar el vino, para adoptar los métodos franceses. Dentro de este modelo se incorporaron tanto las variedades de uva (cabernet, malbec, merlot) como el equipamiento de bodega (vendimiadoras, cubas, bombas, toneles y barricas de roble francés) y las denominaciones (burdeos, borgoña). La influencia del modelo europeo fue incontrastable en la vitivinicultura de ambos países desde mediados del siglo XIX hasta bien entrado el siglo XX (Cueto, 1990; Martín, 1991; Bragoni, 1999; Briones, 1995 y 2006; Mateu, 2002; Lacoste, 2003; Richard-Jorba, 2006; Fernández, 2008; Puebla, 2009 y 2013).

La influencia europea contribuyó al mejoramiento de la industria vitivinícola en Argentina y Chile en varios aspectos: incorporación de nuevas variedades de vid, mejoramiento de las técnicas de cultivo de las viñas, elaboración, conservación, crianza, envasado y comercialización de los vinos locales. La literatura especializada coincide en destacar esos avances.

No obstante, la influencia europea también generó efectos negativos en el plano del colonialismo consumista y el debilitamiento de la identidad de los vinos de la región. Ello se produjo por el afán de impulsar el crecimiento rápido de la industria y avanzar en el proceso de sustitución de importaciones de vinos europeos, y en el marco de la cultura del desprecio por la tradición española en el cultivo de la vid y la elaboración del vino.

Para los enólogos franceses, quienes llegaban como los depositarios de un conocimiento superior en el campo de la vitivinicultura, todas las prácticas culturales y las variedades de uva que había en Argentina y Chile antes de su llegada eran despreciables. La evaluación que los europeos tenían de la vitivinicultura criolla era pésima. Así se refleja en los diversos informes que produjeron en esa época (Gay, 1973: 171-218; Draghi Lucero, 1991; Briones, 1995: 24-34; Puebla, 2009 y 2013). No sólo se cuestionaron variedades de uva e instrumentos de trabajo, sino también a los seres humanos. Un buen ejemplo es el caso de Julio Menadier, inmigrante alemán que ocupó un papel decisivo en la transformación de la agricultura chilena en la segunda mitad del siglo XIX. Este último fue Director del influyente *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (1869-1885). Junto con el francés René Le Feuvre, Menadier fue el intelectual más influyente en la agricultura de Chile en ese período (Robles, 2012). Uno de los pilares de su discurso modernizador era, precisamente, la urgencia de superar “la desidia y rutina del huaso colonial” (Menadier, 2012: 449).

La visión de los franceses tendió a despreciar las variedades de uva que se habían cultivado durante 300 años en la región; se inclinaron a minimizar su significado. Casi con desprecio, las uvas tradicionales

fueron bajadas de categoría: en Argentina comenzaron a llamarse “uvas criollas” y en Chile “cepas del país”; en el imaginario enológico de la época, esas variedades se asociaban con la baja calidad y el pasado. En cambio, se atribuyó a las “uvas francesas” el monopolio de la calidad. Esta clasificación fue errónea: en el presente se reconoce científicamente que algunas de esas variedades criollas sí tienen valor enológico, como por ejemplo el torrontés (Alcalde, 1989; Catania y Avagnina, 2010). Actualmente, el vino blanco elaborado con torrontés se ha convertido en el emblema de los vinos de Argentina. Pero fue necesario un siglo en el ostracismo hasta que la ciencia pudiera reconocer el valor de este cepaje. Una actitud parecida asumieron con el resto del patrimonio vitivinícola regional. Los expertos franceses se sintieron en una posición de superioridad absoluta con respecto a la tradición de los vitivinicultores de Chile y Argentina, y se inclinaron por una impugnación global de todo el sistema: según ellos, nada era rescatable.

El problema no fueron solo los informes parciales y exagerados de los “expertos franceses”, sino también su recepción en el medio local. En general, los estadistas, empresarios, enólogos y publicistas de Argentina y Chile tendieron a inclinarse ante la autoridad de los críticos europeos. Asimilaron acríticamente sus evaluaciones y recomendaciones. Tendieron a descalificar lo que se había construido en la región, y a sustituirlo por los nuevos modelos. Este proceso de subordinación mental de las élites de Argentina y Chile a las visiones de los francófilos se produjo en el marco de un proceso mayor, signado por la fascinación que ejercía sobre ellos la cultura francesa. Hacendados, políticos e intelectuales de ambos países, como del resto de América Latina, experimentaron un notable efecto de deslumbramiento por Francia en la segunda mitad del siglo XIX (Vicuña, 2001 y 2006).

### **Usos de DO como genéricos en Chile y Argentina: el papel de los tecnócratas europeos**

El prestigio de los vinos de Burdeos y Borgoña generó tempranamente una tendencia a la imitación. A fines del siglo XVIII, el embajador español en Londres, Ricardo Wall, y el marqués de la Ensenada propusieron al rey impulsar la mejora de los vinos españoles para conquistar el mercado británico. Para ello recomendaban aplicar en España las formas de cultivar la viña y elaborar el vino de Burdeos y Borgoña. La tarea debía realizarse con la misma actitud que en el plano militar, es decir, mediante el empleo de espías y con la contratación de técnicos especializados para que trasladaran los conocimientos a la península ibérica. Este impulso fue continuado después por los hermanos Diego y Manuel Estaban Quintano, que viajaron a Burdeos para aprender las técnicas y trasladarlas después a España. En 1793 se vendía a buen precio, en Logroño, el vino “al estilo de Burdeos” (Gómez Urdáñez, 2000: 32-33). A lo largo del siglo XVIII, la viticultura española fue progresando hasta madurar con su propia identidad, proceso que culminó en 1925 con la delimitación de la DO Rioja. En cambio, el proceso paralelo en Argentina y Chile fue muy diferente: tras imitar a la viticultura francesa, igual que habían hecho los españoles, la industria del vino en Argentina y Chile no pudo afirmar su identidad.

Actualmente, una de las razones tras el uso de DO en forma indebida para vender productos en el mercado es la obtención de ventajas comerciales. Estos casos se encuadran frecuentemente dentro de las falsificaciones de productos, tal como han destacado los especialistas (Ribeiro de Almeida, 2010;

Poças Pintão, 2012). En el caso de Argentina y Chile, lo notable es que esta tradición no fue iniciada por comerciantes, sino por los tecnócratas europeos.

El concepto de “tecnócrata” significa oficialmente “técnico o persona especializada en alguna materia de economía, administración, etc., que ejerce su cargo público con tendencia a hallar soluciones eficaces por encima de otras consideraciones ideológicas o políticas” (RAE, 1991, II, p. 1950). Como se podrá observar posteriormente, el tecnócrata es una entidad más compleja.

Al respecto, Max Weber concibió tres sujetos históricos relevantes en la organización del Estado: el científico, el político y el funcionario (Weber, 2010: 47-101 y 149-254). Estos últimos fueron desarrollados como tipos ideales, cuya profesionalización es su característica fundamental (Weber, 2010: 149-254). Desde la perspectiva weberiana, el tecnócrata se halla en una zona gris entre las tres categorías enunciadas. El tecnócrata es un conocedor en las materias de su especialidad, sin ser un científico. Por otra parte, tiene capacidad de influencia, sin ocupar altos cargos en la jerarquía del Estado. Junto con los conocimientos técnicos, el tecnócrata ostenta una posición de poder, desde la cual acaba por imponer sus criterios. (2)

En la Argentina y Chile de la segunda mitad del siglo XIX, el encandilamiento cultural y social generado por la fascinación que proyectaban Europa en general, y Francia en particular, posicionó a los técnicos franceses especializados en agricultura y vitivinicultura como sujetos investidos de gran poder debido a sus conocimientos y capacidad de influencia: operaron como tecnócratas. En el caso de la cultura de la vid y el vino, este papel cupo a los franceses Michel Aimé Pouget en Argentina, y René Le Feuvre en Chile, junto con el germano Julio Menadier. Estos actores, sin duda, tenían conocimientos considerables en los temas agrícolas y enológicos; fueron reconocidos por las autoridades políticas y empresariales, y se les confiaron posiciones de poder. Estuvieron al frente de entes clave en la modelación de la industria vitivinícola “moderna” en ambos países. A partir de su iniciativa, se comenzó a pensar la actividad desde nuevas categorías. Ello implicaba la valoración de nuevas variedades de la vid, novedosas formas de cultivarla e innovadores métodos de elaboración, envasado y comercialización del vino. En este proceso, junto con muchas novedades importantes, estos tecnócratas impulsaron también la introducción y propagación de la contaminación identitaria de los vinos, al promover el uso de las DO como meros genéricos.

Resulta notable el rápido ascenso que estos tecnócratas alcanzaron en las instituciones clave de la viticultura de ambos países. Pouget fue contratado para dirigir la Quinta Agronómica de Mendoza (Puebla, 2009 y 2013). René Le Feuvre fue uno de los referentes de la Quinta Normal de Santiago, donde se desempeñó como Director del Instituto Agrícola y Director de la Escuela Práctica de Agricultura. Julio Menadier fue editor del *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* entre 1869 y 1885.

Desde esas posiciones de poder, los tres tecnócratas impulsaron la introducción y difusión de las DO como genéricos, con lo que contribuyeron al proceso de intoxicación identitaria de los vinos y

aguardientes de Argentina y Chile. Michel Pouget lideró el proceso de introducir variedades de uva francesa en Argentina y sobre esta base elaboró vinos que presentó como “Burdeos de Mendoza” (Sarmiento, 2000, XLII: 81).

Los análisis del diario *El Constitucional* de Mendoza en las décadas de 1860 y 1870 han revelado este proceso: Por un lado, se afirma que “Los vinos rojos sobre todo los de Borgoña se vuelven fácilmente amargos cuando envejecen (...) esta enfermedad desaparece agregándole un poco de alcohol” (*El Constitucional*, 21 de abril de 1864). Por otra parte, se afirma que entre las variedades de uva que se usaban en Mendoza figuran el Bourdeaux y el Borgoña racimo ralo, y que se pueden encontrar en la Quinta de Aclimatación del Profesor Pouget (*El Constitucional* del 20 de abril de 1870). Posteriormente, al celebrarse en Córdoba la Exposición Nacional de vinos, el mendocino José María Videla fue premiado por un vino imitación del Bordeaux (*El Constitucional* del 23 de febrero de 1871). Estas y otras referencias fueron detectadas con claridad (Puebla, 2009). La misma actitud asumió Julio Menadier, quien, desde las páginas del Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, señalaba:

Para acreditar una viña se necesita ante todo escoger las variedades que mejor corresponden a las condiciones esenciales de la producción, comercio y consumo. Hallándose empleados en el país sólo vinicultores franceses, se han introducido exclusivamente las variedades francesas, sin tomar en cuenta que tal vez no es tanto el Burdeos el que se puede obtener aquí de calidad superior, como los vinos generosos de España, Portugal e Italia que sin duda prosperarían admirablemente, desde que el clima cálido y seco desarrollaría la formación del principio azucarado y produciría vinos muy espirituosos” (Menadier, 2012, p. 446).

También operó en esta dirección René Le Feuvre. En numerosos escritos suyos se usan las DO Burdeos, Borgoña y otras como genéricos, lo que ampliaba la confusión conceptual. Dada la influencia que tuvo este tecnócrata en el proceso ya mencionado, se examinará con mayor profundidad su pensamiento en materia vitivinícola en general, y del uso de DO como genéricos en particular. Por ejemplo, en un artículo sobre viticultura argentina, el citado autor señaló:

Además de las variedades de parras francesas que allí existen, pertenecen, en general, a las clases que dan vinos comunes u ordinarios de Borgoña y de Burdeos. Los cepajes que producen los grandes vinos no existen, o bien se encuentran en proporción tan reducida, que su influencia poco se hace sentir. Si en Mendoza se quiere obtener vinos de mesa imitando más o menos los tipos llamados de Borgoña y de Burdeos, la primera condición es plantar los cepajes que dan estos vinos (1884: 336).

En relación al proceso de introducción de cepas francesas en Chile, afirmaba:

Los cepajes franceses introducidos en Chile, no convienen en los lugares de gran altitud; en tales condiciones pierden sus méritos principales. A más de 300 metros de altura, en clima seco como el del Huasco, estas variedades no dan buenos resultados. Los climas de valles altos que son

muy luminosos y secos producen vinos licorosos de postre, muy alcohólicos, y no vinos de mesa, frescos, delgados como los tipos de *Burdeos* (Le Feuvre, 1892: 352).

El uso de las DO como genéricos adquirió dimensiones destacables, especialmente en el caso de aquellas provenientes de Francia. El proceso ya se había iniciado a mediados del siglo XIX, a partir de los imaginarios construidos sobre la asimilación de lo francés al progreso y el desarrollo en el ámbito de la vitivinicultura. Así como se incorporaron a las viñas los cepajes franceses en gran cantidad para producir vinos tipo Borgoña y tipo Burdeos (Le Feuvre, 1876: 272), especialmente aquellos procedentes de Gironde, a dichas viñas se las denominó, con el paso del tiempo, como “francesas”, por constituirse en su mayoría a partir de estos últimos cepajes (Le Feuvre, 1890c: 234). No obstante, también se desarrollaron, en regiones como Cauquenes, vinos licorosos semejantes al Oporto (Le Feuvre, 1890a: 560).

Lo descrito anteriormente ya había adquirido un desarrollo notable en el ámbito del estudio de las patologías de la vid, como el caso del *oidium tuckeri* (Le Feuvre, 1877: 212), y también tuvo un nivel considerable de evolución en el ámbito de las prácticas productivas y comerciales, como aquellas asociadas a la vinificación del Oporto y el Jerez (Le Feuvre, 1890a: 562), y a su posterior comercialización (Le Feuvre, 1890b: 169).

Sin embargo, los resultados distaron de ser óptimos en lo relacionado a la elaboración del vino y su nivel de calidad, especialmente en el caso de las cepas francesas procedentes de Gironde (Le Feuvre: 1890c: 237), debido a la falta de consideración a los *terroir* locales.

De este modo, junto con promover el uso de las DO como genéricos en la viticultura de Chile y Argentina, los tecnócratas europeos tendieron a minimizar el valor de los productos locales con genuinas DO, como el queso de Chanco y el Pisco.

Las lecciones de Pouget, Menadier y Le Feuvre fueron aprendidas y reproducidas por los enólogos chilenos. La posición de poder y prestigio de los tecnócratas extranjeros era tan encumbrada, que nadie se atrevió a enfrentarlos. Por el contrario, los técnicos locales se subordinaron a su autoridad y contribuyeron a difundir y ampliar esa corriente.

Como ejemplo podemos citar las obras de los chilenos Domingo Morel y Manuel Rojas. En la década de 1870 se dio a conocer el enfoque de Domingo Morel, a través de una ponencia presentada en el I Congreso Libre de Agricultores (1875). En esa oportunidad, señaló:

Las provincias de Concepción, Maule, Ñuble y parte de la de Arauco, poseen un inmenso tesoro, en las excelentes condiciones que tienen para el cultivo de la viña; el clima permite cultivar esta planta sin riego; la composición química del terreno; todo concurre allí para que exista la posibilidad de obtener productos de primera clase y de infinita variedad. Hay localidades adecuadas para producir toda clase de vinos, desde los menos alcohólicos, como son los de Burdeos y del Rin; hasta los más fuertes, como los de Madera, Jerez y Oporto” (p. 266).

Esos mismos criterios adoptó Manuel Rojas en su *Tratado de Viticultura y Vinificación*. La primera edición apareció en 1891 y reconocía, expresamente, la deuda intelectual con René Le Feuvre, a quien señalaba como “mi maestro”. En este influyente libro, obra de cabecera para los enólogos y técnicos chilenos durante décadas, se insiste con el uso de conceptos de DO como genéricos y se alienta su elaboración en Chile. El autor debate con los defensores de la identidad de los vinos y los cuestiona:

Camuñas cree que cada cepa en su región, y así él está convencido que fuera de España no se puede pensar en cosechar excelentes Burdeos, y en fin, él aconsejaría no tentar imitar estos valiosos vinos fuera del país que los produjo. Profundo y atroz error. Los mejores Burdeos de Chile, obtenidos de cepas francesas, son dignos de figurar al lado de los más famosos de Francia; y estamos persuadidos de que en tiempos no lejanos, se cosecharán Jerez, Oporto, Champañas tan naturales y deliciosos como los elaborados en el Viejo Mundo, desde que el país posee la más gran diversidad de climas, los más variados suelos (Rojas, 1891: 291).

El contradictorio enfoque de Rojas tuvo un fuerte efecto en el mundo del vino chileno debido a su posición de prestigio y su capacidad como formador de opinión. Por un lado, fue un destacado profesor, director de la Escuela de Vitivinicultura de Cauquenes, entre otros cargos. Además, su *Tratado de Viticultura y Vinificación* se convirtió en una obra clásica en la región. Fue reeditado numerosas veces y aún en 1950 se seguía publicando. Hacia fines del siglo XX todavía se consideraba su trabajo como la obra más importante que había generado la enología chilena en la materia, y recién fue superada con los libros de Gil y Psczólkowski (2007) y Psczólkowski y Ceppi de Lecco (2011).

Los autores locales adoptaron como propia la terminología introducida por los tecnócratas europeos. Además de Manuel Rojas, podemos citar el caso de Luis Correa Vergara. En su *Agricultura Chilena*, reiteraba esos conceptos: “En las provincias centrales, hasta la del Maule, se fabrica toda clase de vinos y es aquí donde se producen los caldos de mayor fama, tanto Burdeos como Borgoñas” (Correa Vergara, 1938: II, 255).

Los enólogos extranjeros y nacionales, con el correr de los años, construyeron una fortaleza casi inexpugnable en torno a la confusión entre DO y genéricos. La mayor parte de los enólogos, técnicos agrarios, analistas, ensayistas, periodistas especializados y *winewriters* de Argentina y Chile se empaparon de estos conceptos. La intoxicación identitaria sobre las DO se convirtió en parte del sentido común del mundo del vino en Argentina y Chile durante muchos años.

Sería muy difícil cuestionar esos criterios, dada la solidez que habían adquirido dentro de los imaginarios del vino en la región. De todos modos, en la segunda mitad del siglo XX se comenzaron a levantar las primeras voces para cuestionar ese pensamiento hegemónico y reivindicar la identidad de los vinos locales.

### **Los inmigrantes europeos y la propagación de las DO como genéricos**

El proceso iniciado por Pouget, Le Feuvre y Menadier, en el sentido de propagar el uso de las DO europeas como genéricos, se extendió con facilidad y rapidez debido, en buena medida, a la presencia de los inmigrantes de ese origen en Chile y, sobre todo, en Argentina.

El impacto de los inmigrantes en la Argentina fue masivo e incontrastable: entre 1870 y 1939 llegaron a este país 6,5 millones de extranjeros, incluidos 3 millones de italianos, 2 millones de españoles y 250 mil franceses. Muchos se instalaron en las provincias vitivinícolas de San Juan y Mendoza (en esta última, los extranjeros representaban el 32% de la población en 1914). Significaron un fuerte estímulo para el crecimiento de la industria del vino, tanto como mano de obra, como en la creación de uno de los mayores mercados de consumo del mundo en las grandes ciudades argentinas.

La integración de tantos millones de personas, provenientes de países tradicionalmente consumidores de vino, generó una oportunidad singular para la industria vitivinícola en Argentina. Los líderes de las provincias de Mendoza y San Juan lograron del Estado nacional una serie de medidas proteccionistas, lo cual representó una ventaja importante sobre los vinos europeos. En este marco se produjo la primera experiencia de desarrollo de una industria sustitutiva de importaciones. Tal como ha estudiado Fernández (2008), la industria alimentaria argentina se enfocó en abastecer la demanda de los inmigrantes con productos que resultaran lo más parecidos posible a los que usualmente consumían en sus lugares de origen. Esta tendencia se reflejó en distintos alimentos, bebidas y demás productos: pastas italianas, medialunas francesas, jamones españoles, etc. Para mayor fidelidad con los originales, los mismos inmigrantes se ocupaban de su elaboración en restaurantes, panaderías, fiambrierías, rotiserías y demás negocios dedicados a preparar alimentos. Se daban las condiciones para el surgimiento de ofertas adecuadas a la demanda, con la creación de “fábricas *di pasta uso Napoli, di fiammiferi uso Torino, di mortadele bolognese*” (Fernández, 2008: 135).

Fue un formidable proceso de adaptación de una masa humana desarraigada de su tierra natal, exiliados socioeconómicos en busca de su lugar en el mundo. Hay, por lo tanto, un elemento de dolor y sufrimiento humano en este proceso. Obligadas a abandonar sus hogares y seres queridos, esas personas necesitaban adaptarse y crear un nuevo espacio para vivir que fuera lo más parecido posible a su tierra natal.

En su proceso de adaptación al país receptor, los inmigrantes europeos buscaron la forma de utilizar sus habilidades y conocimientos previos en actividades que les permitieran vivir de la mejor forma posible. En muchos casos, el aporte decisivo fue el capital cultural que habían adquirido en sus propias casas, particularmente la forma de preparar los alimentos. Florecieron numerosos restaurantes, fondas y tabernas en Buenos Aires, Rosario, Córdoba, Mendoza y otras ciudades, donde los españoles, italianos y franceses pudieron trabajar de cocineros más o menos improvisados y, con el tiempo, evolucionar hacia otros niveles de especialización. Algunas zonas urbanas de estas ciudades se caracterizaban precisamente por la sucesión de locales de expendio de alimentos. Por ejemplo, en la Avenida de Mayo de Buenos Aires, eran famosos los restaurantes españoles.

Así como los cocineros, panaderos y reposteros se ganaban la vida en Buenos Aires y otras ciudades preparando alimentos al estilo italiano, francés o español, lo mismo hicieron los vendedores de alimentos y bebidas: trataron de ofrecer a sus clientes los vinos lo más parecidos posible a los que se consumían habitualmente en Europa. Y en muchos casos, los comerciantes eran ellos mismos, inmigrantes europeos, y se sentían cómodos al recomendar a sus clientes el consumo de productos similares a los que habían conocido en su lugar de origen. En este sentido, esos mismos comerciantes europeos fueron un motor que demandaba a los vitivinicultores de las zonas de producción vinos con esas características.

Junto con los consumidores y comerciantes, el tercer eslabón de la cadena (formado por los productores) también se allanó a estas tendencias. Los *vignerons* europeos radicados en las zonas vitivinícolas de Argentina y Chile procuraron realizar su capital cultural, particularmente en la forma de cultivar la viña y elaborar el vino. Y se esmeraron en elaborar “un buen burdeos” o un “buen champagne” con el mismo afán que ponía un repostero para preparar las medialunas que se servían en el desayuno en un pequeño bar de las estaciones ferroviarias de Retiro, Constitución o Plaza Once, en Buenos Aires.

### **Reacciones de los enólogos e intelectuales locales**

Lo que algunos no comprendieron en ese momento era la diferencia entre un genérico (“medialuna”) y una DO (“burdeos”). Y comenzaron a utilizar, sin medir las consecuencias, los conceptos de DO europeas para nombrar los vinos elaborados en la región. Si con harina, huevos y manteca se podían obtener medialunas similares a las francesas, con las mismas cepas (cabernet, malbec, merlot) se podrían conseguir los mismos vinos famosos de Francia (burdeos). Este proceso se llevó adelante con bastante torpeza, pues se podían imitar algunos elementos (cepajes) pero no otros (climas, suelos). Por lo tanto, la mera idea de elaborar un vino similar a las DO europeas era una contradicción en sus términos. Una especie de caricatura, motivo de risa o de burla. Y lo peor era que, con esa persistencia en imitar los vinos franceses, se inhibió el desarrollo de las DO locales.

Las ideas introducidas y difundidas por los tecnócratas europeos a mediados del siglo XIX, estandarizadas por los inmigrantes, configuraron el paradigma hegemónico durante un siglo. Recién fue cuestionado por los enólogos e intelectuales locales en la década de 1960, particularmente a través de dos figuras emblemáticas: el enólogo salesiano, fundador de la primera Facultad de Enología de América Latina, Francisco Oreglia, y el intelectual y militante socialista Benito Marianetti. El padre Oreglia cuestionó severamente la tendencia al afrancesamiento en el uso de las denominaciones de los vinos argentinos:

Es un error querer obtener en nuestro medio vinos idénticos a los de las regiones de vinos célebres, como los de Chablis, Medoc, etc. (Francia), o del norte de Italia, cultivando la misma variedad en suelos semejantes, pero en climas distintos; es natural que a medida que el clima se vaya asemejando al de las regiones que se tome como referencia, los vinos se parecerán más, digamos, en su constitución química general, como en la relación de azúcar y acidez en la maduración y entonces será posible, en regiones o zonas de clima más frío, someter al vino a la

fermentación maloláctica con todos sus beneficios y obtener productos excelentes, con composición química semejante a los grandes 'Crus', pero tendrán una fisonomía propia que los distinguirá de aquéllos –entre otros motivos- porque la flora epífica no es la misma –y esto no obstante, podrán ser de gran calidad.(Oreglia, 1964: 711-712).

La matriz cultural de los productores y comerciantes del último tercio del siglo XIX, en el sentido de abastecer la demanda de los inmigrantes europeos con productos similares elaborados localmente, se proyectó hacia el siglo siguiente. Los empresarios se resistieron a superar esta etapa inicial, y perpetuaron estas prácticas, con fines puramente comerciales. En este proceso consolidaron la tendencia a despreciar los *terroir* locales y frustraron el desarrollo de las DO genuinas de la región. El legislador socialista Benito Marianetti lo denunció en forma clara y franca:

Cuando tenemos malos vinos, los bautizamos con nombres criollos. Cuando los vinos empiezan a “escalar posiciones” entonces recurrimos a la nomenclatura francesa e italiana. Si elaboramos un buen tinto, no decimos “Vino Tinto de La Consulta” o “de Lunlunta”. Decimos “vino tinto tipo Borgoña”, porque si no es Borgoña, no es vino. Cuando tenemos otro tipo de tinto bueno, decimos “vino tipo Barbera de Asti” en vez de decir “vino tinto barbera de El Plumerillo”. No se trata solamente de un complejo. Se trata también de una avivada comercial. Se piensa que con nombres extranjeros se coloca mejor la mercadería. Pero esto es ingenuo. (Marianetti, 1965: 297).

El legislador ya citado no escatimó esfuerzos para dar cuenta de las implicancias que la práctica de usar DO europeas como genéricos tenía para Argentina, señalando al respecto: “Persistiendo nosotros en la trampita del ‘tipo’ tal o cual, no solamente hacemos el papel de tontos, sino que estamos violando acuerdos internacionales o violando disposiciones relativas a las marcas de fábrica” (Marianetti, 1965: 297).

Las palabras de Oreglia y Marianetti representaban el primer intento sistemático y persistente por cuestionar el edificio tóxico que se había construido durante casi un siglo, en el sentido de contaminar la identidad de los vinos de Argentina y Chile con el uso de DO europeas como si fueran nombres genéricos. Estas críticas no tuvieron efectos inmediatos. La industria siguió ignorando estos enfoques por muchos años más, del mismo modo que lo hicieron el Estado y sus leyes. De todas formas, las nuevas ideas ya estaban plantadas en el campo político de la región. Poco a poco, estos conceptos se iban a desarrollar hasta alcanzar su madurez, unos años más tarde.

### **Usos de DO como genéricos: papel del Estado**

El Estado tuvo también un papel importante en la consolidación de la cultura de emplear DO europeas para referirse a productos elaborados a nivel local. El discurso de los tecnócratas extranjeros, sobre todo franceses, atravesó las membranas de los organismos estatales, e inundó el ambiente cultural de las oficinas públicas en Chile y Argentina. Esta actitud se reflejó en la producción de documentos oficiales, tanto en el procesamiento de información estadística como en la elaboración de documentos públicos.

En realidad, esto fue parte de un proceso mayor, signado por la admiración incondicional de la clase dirigente chilena hacia la cultura francesa. Ese movimiento se reflejó en un conjunto de síntomas, entre los cuales cabe mencionar la adopción del francés como segunda lengua oficial de la nación, al menos en parte de los documentos oficiales. Así por ejemplo, la Oficina Central de Estadística se comenzó a llamar también *Bureau Central de Statistique*. Esta institución publicó el *Anuario Estadístico* en forma bilingüe, en español y en francés (Bureau Central de Statistique, 1915). El país hispanoamericano se sentía en la necesidad de producir documentos públicos bilingües, como si fuera un país como Suiza, con más de una lengua oficial, o como una repartición de la Liga de las Naciones.

El afrancesamiento mental de las clases dirigentes chilenas y de las oficinas del Estado se reflejó en la inclinación de utilizar DO francesas para calificar productos hechos en Chile. En el informe correspondiente a 1870, el *Anuario Estadístico* de Chile (AEC) comenzó a utilizar conceptos como “coñac” y “burdeos”. En ese informe se destacaba la producción de 143.490 litros de “burdeos” (Oficina de Estadísticas de Chile, 1870: 476). Las oficinas estadísticas chilenas se ocuparon de medir la producción de bebidas alcohólicas en seis categorías: chicha, chacolí, vino y mosto, aguardiente, coñac y burdeos (Oficina de Estadísticas de Chile, 1870: 501-536). Estos productos se registraron cuidadosamente en cada departamento y provincia del país. Asombra ver que el Estado de Chile estaba sumamente interesado en medir la cantidad de producción de estas bebidas falsificadas, y ningún interés en conocer sobre productos que sí tenían DO reales, como Pisco o Queso Chanco.

Durante 16 años (1870-1885), el Estado de Chile consideró importante relevar la producción nacional de “coñac” y “burdeos”. Con estas categorías se imprimieron los formularios oficiales que los funcionarios debían completar para configurar la base estadística nacional. Posteriormente, estos datos se publicaban en los Anuarios Estadísticos que se empleaban en las oficinas del Poder Ejecutivo, en el Congreso, en las sedes de los gobiernos provinciales y departamentales, para debatir y construir las políticas públicas. Del lado argentino ocurrió lo mismo. Las oficinas estadísticas se acostumbraron a reconocer productos locales, llamados con las DO europeas, hasta bien entrado el siglo XX. Así, por ejemplo, los anuarios estadísticos del Instituto Nacional de Vitivinicultura publicaron informes sobre la producción anual de “cognac” y “champagne” entre 1960 y 1968 (INV, 1968: 114-115).

La publicación de estos datos significó una legitimación y consolidación del uso de las DO como conceptos válidos para denominar productos hechos en Chile y en Argentina. De esta manera, el Estado dejaba en firme la costumbre introducida por las élites afrancesadas y por los tecnócratas franceses que habían llegado para ocupar un lugar rector en la transformación de la agricultura regional.

La historiografía especializada en el vino chileno ha detectado este proceso, pero el énfasis interpretativo se puso en la información sobre la producción misma. Sobre todo, se ha señalado que, según estos cuadros, la producción de vinos con uvas francesas (llamados aquí “burdeos”) experimentó un sensible crecimiento absoluto y relativo dentro de la viticultura nacional, al pasar del 5,5% en el quinquenio 1871-1875, al 15% en el lustro 1881-1885 (Couyoumdjian, 2006: 12-13).

## Las DO europeas en las leyes de vinos de Argentina y Chile

El Estado avanzó en sus conceptos sobre el vino mediante la sanción de los cuerpos legales, tanto en Argentina como en Chile. En Argentina, la producción y comercio de vinos fue regulada por las leyes 3.029 (1893), 3.768 (1899), 4.363 (1904), 12.372 (1938) y 14.8787 (1959). En Chile se sancionaron las leyes 1.515 (1902), 3.087 (1916) y 4.536 (1929). En estas normas se reflejó el pensamiento de las clases dirigentes de ambos países sobre las DO.

La primera referencia legal a las DO en la región se concretó en Argentina, en la Ley 3029 (1893). Al definir las buenas prácticas enológicas, la norma disponía que "el enyesado sólo será tolerado en la proporción de dos gramos por mil, calculado el estudio de sulfato ácido de potasio. Se exceptúan los vinos, licores, como el Jerez, Marsala y otros análogos para los que el enyesado será tolerado hasta cuatro gramos por litro". (3) Estos conceptos fueron reiterados literalmente en la ley 3.768 (1899). (4) Con esta sanción, el Congreso Nacional de la Argentina inició oficialmente el camino de ignorar las DO establecidas en Europa y confundirlas con genéricos. En los años siguientes, este criterio se consolidó en la sanción de nuevas normas legales. La Ley 4363 (1904) reiteraba esos criterios. En su artículo 4, la norma prohibía adicionar al vino y vender como tal "los vinos que contengan más de 2 gramos por 1000 de sulfatos por litro; mayor proporción sólo será tolerada en los vinos licores, de postre (tipo Marsala, Jerez, etc.)". (5)

El proceso de contaminación identitaria de los vinos, consolidado en Argentina, se extendió más allá de los Andes con cierto retraso. En Chile, la ley 1.515 (1902) evitó totalmente usar DO. Sólo se hace referencia a vinos espumosos y vinos generosos (artículo 105). En cierta forma, hubo una relativa resistencia a la presión, al menos en la ley, pero sólo por un tiempo. En la siguiente norma (ley 3.087 de 1916) reaparecieron, con fuerza, las DO. Al definir los impuestos que se debían pagar por litro, el artículo 52 estableció que "los licores con base de vino, oporto, jerez, Málaga y similares pagarán 20 centavos" (artículo 50). En cambio, los "aguardientes, piscos artificiales, whisky, cognac artificiales, ron, ginebra y similares pagarán 45 centavos (artículo 52). Más adelante se aclara que esta carga solo regía para el pisco y el cognac artificial, no así para los naturales. Conforme a esta ley, "se exceptúan del impuesto establecido por el artículo 50 los piscos y cognac naturales, entendiéndose por tales solamente los genuinamente puros que se produzcan directamente de uva especial sin agregados de esencia ni de otras sustancias que las permitidas por el reglamento y que sean embotelladas directamente por el viñero que los produzca" (artículo 52).

Junto con la contaminación identitaria representada por el uso de las DO europeas para productos elaborados en Chile, la norma de 1916 incluyó, por primera vez en la legislación nacional, la referencia al aguardiente elaborado en el país: el Pisco. Pero el legislador no fue capaz de reconocerlo como primera DO de productos espirituosos chilenos, ni mucho menos protegerla ni delimitarla. Al contrario, se utilizó el concepto como un genérico más, con el agravante de autorizar la elaboración tanto de piscos naturales como artificiales. El Congreso no logró detectar el valor que tenía el Pisco para la economía nacional, y lo

trataba como una encarnación del alcoholismo y todos los vicios que éste conllevaba (Jiménez, 2014). Para el Estado chileno, daba lo mismo usar el nombre “pisco” o “cognac”.

La influencia de los tecnócratas europeos tendía a consolidarse en el tiempo, al afirmar el proceso de contaminación identitaria de los productos chilenos, lo cual se visualizaba en el proceso de usar las DO europeas para productos nacionales, a la vez que se inhibía el desarrollo de las auténticas DO chilenas, como el Pisco.

La identidad de los vinos chilenos se seguía contaminando, con la acción conjunta de los expertos franceses y del Estado. La estandarización del uso de las DO europeas para calificar productos nacionales se proyectó en el tiempo hacia los distintos medios masivos de comunicación interesados en los temas vitivinícolas: los diarios, las revistas como *El Comercio* de Santiago y publicaciones especializadas como el *Boletín de la Sociedad Nacional de Vitivinicultura* usaron estos conceptos durante las décadas de 1900, 1910 y 1920 (Del Pozo, 2014: 128).

De esta manera, promediando la década de 1910, a ambos lados de la cordillera el Estado consolidaba su política de traspasar conceptos: las DO Jerez, Oporto, Marsala y Cognac se trataban como productos genéricos. En este marco, se produjo un nuevo proyecto que proponía profundizar estas tendencias. El borrador inicial lo aportó Estanislao Zeballos, uno de los más destacados intelectuales argentinos de la época: tres veces ministro de Relaciones Exteriores y decano de la Facultad de Derecho de la Universidad de Buenos Aires, Zeballos poseía un cerebro potente y expansivo, que dio a conocer sus ideas a través de distintos medios de comunicación: fue subdirector del diario *La Prensa*, director de la *Revista de Derecho, Historia y Letras* y editor de la enciclopedia general *Tesoro de la Juventud*. Fue, sin duda, un líder de pensamiento y de opinión nacional.

El proyecto de ley de vinos de Estanislao Zeballos tuvo una notable significación. Fue aceptado por la asociación gremial empresaria del vino, el Centro Vitivinícola Nacional, organismo que lo debatió en su comisión directiva, para realizarle algunos ajustes y, con este aval, elevarlo al gobierno nacional. Para mayor legitimidad, el proyecto de Zeballos con los comentarios de los empresarios fue publicado completo en el *Boletín del Centro Vitivinícola Nacional*. Con respecto a los objetivos del presente artículo, lo interesante es la presencia de las DO en este proyecto.

En esta ley se consolida la tendencia a utilizar las DO como genéricos. Así, por ejemplo, en la sección de impuestos se establece la tasa que debían pagar los vinos “tipo champagne o espumante”, tanto los de elaboración nacional como los de fabricación extranjera (artículo 51).

La redacción de este proyecto muestra la confusión general que tenía la clase dirigente argentina, incluyendo estadistas y empresarios del vino, en torno a las DO. Ellos coincidían en llamar “Champagne” a tres productos diferentes: los vinos de la región francesa de Champagne, los espumantes elaborados en terceros países que falsificaban esa denominación y los productos nacionales. Para cada uno de ellos se aplicaban impuestos diferentes; asombra que el único producto genuino, es decir, el que legalmente empleaba su DO, era castigado con las tasas más altas.

El ciclo de vigencia del librecambio y la admiración de las grandes potencias del norte como paradigmas indiscutibles para alcanzar el desarrollo se vieron severamente afectados por la Gran Depresión económica mundial de 1929. La crisis impulsó a las clases dirigentes de Argentina y Chile hacia la reflexión, la autocrítica y la redefinición de las posiciones que hasta entonces se habían adoptado en forma casi dogmática. Y esta situación se hizo sentir en el campo de los vinos.

En el marco del nuevo paradigma, se delimitó legalmente por primera vez una DO en el Cono Sur, a través del Decreto Ley 181 del presidente Carlos Ibáñez del Campo (1931) por el cual se estableció la protección jurídica a la DO Pisco, lo que dio lugar a una ruptura en el proceso cultural de la vitivinicultura del sur de América, con la aparición de la primera DO local.

Por su parte, en Argentina también se produjo un cambio de paradigma en la percepción de lo que debía ser el rol del Estado frente a la industria de la vid y el vino. Ello se reflejó en la creación de la Junta Reguladora del Vino (ley 12.137 de 1935). A partir de entonces se implementó una institución encargada de producir información estadística sobre la vitivinicultura nacional. Esta organización puso en marcha un proceso sistemático de generación de información confiable acerca de la actividad, incluyendo el primer censo vitícola nacional (1936). En este contexto, se preparó una nueva ley de vinos.

La sanción de la ley 12.372 (1938) significó un avance considerable en el desarrollo de la industria en general, pero un retroceso en el campo de las DO porque, a diferencia de lo ocurrido en Chile, el gobierno argentino no fue capaz de sacudirse la contaminación identitaria de la etapa anterior y, por el contrario, la profundizó. Esta ley estableció un conjunto de definiciones sobre distintos tipos de vino, en el que se oficializó la confusión de DO con genéricos:

- b) "Vino generoso seco o dulce es aquel especial como el tipo Oporto, Jerez, Málaga y análogo alcoholizado con alcohol vínico y más cuidadosamente elaborado que los vinos comunes [...]"
- i) Cognac, aguardiente o pisco se llama solamente el producto proveniente de la destilación especial de vino sano". (6)

La posición del Estado argentino, en el sentido de considerar las DO europeas como genéricos, fue una constante en todo el siglo XX y se ha mantenido vigente hasta la actualidad. Así se reflejó en la ley 14.878 de 1959, actualmente en vigencia. En esta norma se vuelven a mencionar, una vez más, esos "vinos típicos de origen geográfico extranjero" como genéricos cuya elaboración local estaba legalizada. El artículo 17 reglamentaba el método de elaboración de "Champagne", "Cognac" y "Pisco". (7)

La ley de 1959 es el punto culminante de todo el proceso. A través de esta norma, el Estado argentino deja en firme su voluntad de legitimar la falsificación de las DO extranjeras, no sólo europeas sino también la de su vecino trasandino, el Pisco. Es importante señalar que esta ley se encuentra vigente en el momento de escribir este trabajo (2014). Mientras los países europeos iniciaron en 1883 los acuerdos tendientes al reconocimiento mutuo de sus respectivas DO, en el sur de América se mantenía intacta la actitud de falsificar el origen de los vinos famosos.

## Conclusiones

A mediados del siglo XIX, cuando se produjo la expansión de los ferrocarriles y se pusieron en contacto los polos de producción de alimentos con los centros de consumo en Chile y Argentina, las condiciones parecían propicias para el desarrollo de las DO. En ambos países había productos alimentarios típicos identificados geográficamente: quesos de Chanco, pasas y descarozados del Huasco, piscos del Elqui, vinos de Cauquenes, Colchagua y Mendoza, aguardientes de San Juan, entre otros. Después de 300 años de intensa actividad agroindustrial, los productores locales entraban en una nueva etapa, signada por los medios de transporte cada vez más rápidos y seguros (vapores y ferrocarriles), juntamente con el crecimiento acelerado de la población de las grandes ciudades. Sin embargo, un siglo y medio después sólo uno de estos productos, el pisco, ha logrado consolidarse como DO.

Se perdió parte importante del patrimonio vitivinícola y gastronómico de la región. Los productores que durante largo tiempo se esforzaron en elaborar bienes de cierta calidad, para ganar reputación y fama en los mercados, y obtener así un precio relativamente mejor, fueron despojados de sus derechos y de su capital simbólico. El Estado no fue capaz de proteger y delimitar esos productos típicos identificados geográficamente, para elevarlos a la jerarquía de DO.

En lugar de avanzar en esa dirección, fortaleciendo y protegiendo los vinos y agroalimentos desarrollados durante tres siglos, hubo una tendencia a despreciar lo propio y fascinarse por lo extraño. Había que afrancesarse, porque todo lo local carecía de valor. Era necesario copiar al extranjero. Las uvas criollas no servían; sólo tenían calidad enológica las uvas francesas. Tampoco los métodos de elaboración locales, como los vinos de crianza biológica bajo velo de flor, que hizo famosos don Miguel de Arizmendi en Mendoza. Nada de eso tenía valor, sentido ni futuro. Había que renegar de la identidad, de la historia, del trabajo comunitario.

Igual que en España, la consigna en Argentina y Chile era "imitar los buenos vinos extranjeros" (Coello, 2008 p. 84). Para los españoles esa fue una etapa relativamente corta, seguida de una fuerte reacción que abrió paso a la reivindicación identitaria y al desarrollo de las Denominaciones de Origen, a través del Estatuto del Vino de 1932. En cambio, en Argentina y Chile, esa tendencia a la imitación, iniciada en la segunda mitad del siglo XIX, echó raíces profundas y, como la filoxera en Europa, no hubo forma de combatirla.

La industria vitivinícola de Argentina y Chile sufrió una verdadera intoxicación identitaria. Los principales agentes de este proceso fueron los tecnócratas europeos, los empresarios cortoplacistas y los consumidores colonizados que preferían productos importados o afrancesados antes que valorar los vinos genuinos de la región. A ello se suma la débil respuesta del Estado que, en lugar de proteger, delimitar y promover las DO nacionales, consintió y legitimó el proceso de contaminación identitaria por medio de leyes y otras acciones oficiales.

## Notas

(1) Artículo preparado dentro del Proyecto FONDECYT Regular COD 1130096.

(2) Un buen ejemplo del perfil del tecnócrata lo representan los economistas del Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial que en las dos últimas décadas trataron de imponer las ideas del Consenso de Washington, con consecuencias sociales polémicas en muchos países de América Latina en los '90 y en Europa en los últimos años.

(3) Ley 3029, artículo 7°. Boletín Oficial n° 105 (Buenos Aires, 4 de noviembre de 1893) p. 465.

(4) Ley 3.768, artículo 7°. Boletín Oficial n° 1627 (Buenos Aires, 19 de enero de 1899) p. 84.

(5) Ley 4.363, artículo 4, inciso 2. Boletín Oficial n° 3289 (Buenos Aires, 3 de octubre de 1904), p.17280.

(6) Ley 12.372 (1938). Boletín Oficial n° 11.167 (Buenos Aires, 29 de agosto de 1938) p. 11.267.

(7) Ley 14.878 (1959). Boletín Oficial n° 19.095 (Buenos Aires, 25 de noviembre de 1959), p. 1.

### **Bibliografía**

Alcalde, A. J. (1989) *Cultivares vitícolas argentinas*. Mendoza: INTA.

Barco, E. (2008) *Análisis de un sector: el Rioja entre dos siglos*. Logroño: Gobierno de La Rioja.

Barros Cardoso, A. (2002). "Vinhos do Porto e vinhos portugueses fabricados no Rio de Janeiro (1885)". En Maldonado Rosso, J. (ed.) *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino* (pp. 619-630). El Puerto de Santamaría: Ayuntamiento de El Puerto de Santamaría. Tomo II.

Bennett, N. (2005) *That indispensable article: brandy and port wine (1650-1908)*. Porto: GEHIV.

Bragoni, B. (1999). "Inmigración, redes y mercados. Algunas notas sobre la formación de emporios vitivinícolas en Mendoza, 1860-1940". En Fernández, A. y Moya, J. C. (compiladores). *La inmigración española en la Argentina* (pp. 115-140). Buenos Aires: Biblos.

Briones, F. (1995) *Vitivinicultura chilena: 1850-1900*. Santiago de Chile: Universidad de Santiago de Chile. Tesis de magíster inédita.

Briones, F. (2006) Los inmigrantes franceses y la viticultura en Chile: el caso de René F. Le Feuvre. *Universum*, (21), 126-137.

Bureau Central de Statistique. (1915) *Annuaire Statistique de la République du Chili. Agricultureannée 1913-14*. Santiago de Chile: El instituto. Vol. X.

Catania, C. y Avagnina, S. (2010) *La interpretación sensorial del vino*. Mendoza: Antucurá/INTA.

Carreño Palma, L. (2005) El Alcohol de grano de Valdivia en Araucanía y las Pampas. *Universum*, 20 (2), 172-181.

Carreño Palma, L. (2011) "El ganado indígena en el proceso de industrialización de Valdivia. Siglo XIX". En: Núñez, Paula (editora). *Miradas Trascordilleranas. Selección de trabajos del IX Congreso Argentino Chileno de Estudios Históricos*. Bariloche, Universidad Nacional de Río Negro/CONICET, 2011: 13-19.

Carrera, J. (2014) Vinos y aguardientes en las pampas rioplatenses 1770-1850. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)*, 1 (2), 1- 12.

Celestino Pérez, S. y Blánquez Pérez, J. (2013) *Patrimonio cultural de la vid y el vino*. Madrid: Universidad Autónoma.

Coello, C. (2008) *El Sistema Jurídico de las Denominaciones de Origen. Las Bases Históricas y Administrativas del Derecho Vitivinícola Español*. Sevilla: Junta de Andalucía, Instituto Andaluz de Administración Pública. Conserjería de Justicia y Administración Pública.

Corporación Vitivinícola Argentina (COVIAR). (2014). "Análisis estructural de la industria vitivinícola de Argentina y Chile. La comparación de dos modelos". Observatorio Vitivinícola Argentino – PEVI 2020. Disponible en <http://www.observatoriova.com/2014/02/argentina-y-chile-la-comparacion-de-dos-modelos/>

Cortés, H. (2005) El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546-1931. *Universum*, 20 (2), 41-81.

Correa Vergara, L. (1938) *Agricultura chilena*. Santiago: Nascimento. Dos tomos.

Couyoumdjian, J. R. (2006) Vinos en Chile desde la independencia hasta el fin de la Belle Époque. *Historia*, 39 (1), 23-64.

Cueto, A. (1990) Participación del italiano en el campo económico laboral mendocino: 1870-1939. *Revista de Estudios Regionales*, (5), 35-85.

Del Pozo, J. (2014) *Historia del vino chileno. Desde la época colonial hasta hoy*. Santiago de Chile: LOM Ediciones.

Draghi Lucero, J. (1991) *Andrés Tejeda. Miguel Amado Pouget*. Mendoza: Ediciones Culturales de Mendoza.

Duhart, F. (2011) Reflexiones desde la eco-antropología sobre el *terroir*. *Mundo Agrario*, 11(22), 1-17.

Duhart, F. y Corona Páez, S. (2010) *Vinos de América y de Europa*. París: Le Manuscrit.

Fernández, A. (2008) "Los importadores españoles, el comercio de vinos y las transformaciones en el mercado entre 1880 y 1930". En Mateu, A. M. y Stein, S. *El vino y sus revoluciones. Una antología histórica sobre el desarrollo de la industria vitivinícola argentina* (pp. 129-139). Mendoza: EDIUNC.

Gay, C. (1973) *Agricultura chilena*. Santiago de Chile: ICIRA.

Gómez Arriola, I. (2009) El plan de manejo para el Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila. El patrimonio cultural como detonador del desarrollo regional, antecedentes, compromisos y retos. *Apuntes*, 22(2), 124-141.

Gómez Urdáñez, J.L. (2000) *El Ri*

*oja histórico. La Denominación de Origen y su Consejo Regulador*. Logroño: Consejo Regulador de la DOC Rioja.

Hanisch, W. (1976) *El arte de cocinar de Juan Ignacio Molina*. Santiago de Chile: Ediciones Nihil Mihi.

Hatvani, S. (2005) Tokay: the renewal of a historical wine region. *Douro*, (20), 307-314.

Hernández López, J. J. (2010) "El vino mescal de Tequila: entre el pule, el aguardiente de caña y el vino de uva". En Duhart, F. y Corona Páez, S. (eds.) *Vinos de América y de Europa* (pp. 25-42). París: Le Manuscrit.

Huertas, L. (2004) Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú. *Universum*, 19(2), 44-61.

Huertas, L. (2012) *Cronología de la producción del vino y del Pisco (Perú 1548-2010)*. Lima: Editorial Universitaria.

Instituto Nacional de Vitivinicultura. (1968) *Estadística Vitivinícola 1968*. Mendoza: INV.

Jefts, J.G. (2014) Coñac, Pisco, Jerez y Oporto: batallas comerciales a través de la prensa chilena (1870 - 1885). *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)*, 1(1), 75 – 85.

Jiménez, D. (2014) La consolidación de la Denominación de Origen Pisco (1931): una mirada desde los debates parlamentarios y sus referentes internacionales (1901-1931). *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)*, 1(2), 71-86.

Lacoste, P.; Jiménez, D.; Aguilera, P.; Castro, A. y Soto, N. (2014). The Awakening of Pisco in Chile. *Revista de Ciencia e Investigación Agraria*, 41(1), 107-114.

Lacoste, P; Briones, F.; Jiménez, D. y Rendón, B. (2014) La Denominación de Origen Pisco en Chile: algunos problemas nacionales e internacionales. *Idesia*, 32(2), 47-56.

Lacoste, P.; Jiménez, D.; Castro, A.; Rendón, B. y Soto, N. (2013) A binational Appellation of Origin: Pisco in Chile and Peru. [\*Chilean journal of agricultural research\*](#), 73(4), 424-429.

Lacoste, P. (2004) Vinos, carnes, ferrocarriles y el Tratado de Comercio entre Argentina y Chile (1905-1910). *Historia*, (37), 97-127.

Lacoste, P. (2003) *El vino del inmigrante. Los inmigrantes europeos y la industria vitivinícola argentina: su incidencia en la incorporación, difusión y estandarización del uso de topónimos europeos (1852-1980)*. Mendoza: Consejo Empresario Mendocino/Universidad de Congreso.

Le Feuvre, R. F. (05 de abril de 1890). Informe cuarto de la comisión de estudio en Europa de las enfermedades de la vid y de todo lo que se refiere a la conservación y reconstitución de los viñedos. En Sociedad Nacional de Agricultura. (ed.) *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (pp. 234-238) Santiago de Chile: SNA. Vol. XXI.

Le Feuvre, R. (05 de junio de 1884). Informe sobre el estado de las viñas en San Felipe, Los Andes, Mendoza, San Juan y Buenos Aires. En Sociedad Nacional de Agricultura. (ed.) *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (pp. 334-347). Santiago de Chile: SNA. Vol. XV.

Le Feuvre, R. F. (05 de marzo de 1890). Informe tercero de la comisión de estudio en Europa de las enfermedades de la vid y de todo lo que se refiere a la conservación y reconstitución de los viñedos. En Sociedad Nacional de Agricultura. (ed.) *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (pp. 165-170) Santiago de Chile: SNA. Vol. XXI.

Le Feuvre, R. (05 y 20 de junio de 1892). Informe relativo a los datos estadísticos recogidos y al estudio practicado, en vista de la publicación de una obra especial sobre la industria vitícola de Chile en las provincias de Tacna, Tarapacá, Antofagasta, Atacama y Coquimbo, que forman la región norte de la República. En Sociedad Nacional de Agricultura. (ed.) *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (pp. 335-354) Santiago de Chile: SNA. Vol. XXIII.

Le Feuvre, R. F. (20 de marzo de 1877). Informe sobre la enfermedad de las viñas presentado al señor Ministro de Hacienda por el señor René F. Le Feuvre. En Sociedad Nacional de Agricultura. (ed.) *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (pp. 205-213) Santiago de Chile: SNA. Vol. VIII.

Le Feuvre, R. (20 de julio de 1890). Informe pasado al señor Ministro de Industria y Obras Públicas sobre el estado actual de la agricultura y muy especialmente de la viticultura en la provincia de Maule y los medios de fomentar estas industrias. En Sociedad Nacional de Agricultura. (ed.) *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (pp. 556-564) Santiago de Chile: SNA. Vol. XXI.

Le Feuvre, R. F. (1876). "Carta dirigida al señor Ministro de Hacienda, fechada en Santiago, mayo 20 de 1875". Carta presentada en el *I Congreso Libre de Agricultores de la República de Chile en 1875* (pp. 272-275). Santiago: Imprenta de la República de Jacinto Núñez.

Lentini, R. (2006) Un vino inglés en el cuore del Mediterraneo: origini e caratteristiche del Marsala. *Douro*, (21), 175-182.

Madrigal, Ernesto. (2011). Queso Cotija. Denominación de Origen y Norma de calidad. *Comercio Exterior*, (9), 1-46.

Marianetti, B. (1965) *El racimo y su aventura. La cuestión vitivinícola*. Buenos Aires: Platina.

Martín, J. F. (1991) *Estado y Empresa, relaciones inestables. Políticas estatales y conformación de una burguesía industrial regional*. Mendoza: EDIUNC.

Mateu, A. M. (2002) Aproximación a la empresa Arizu: algunas estrategias de la conformación e incremento del patrimonio societario y familiar. *Quinto Sol*, (6), 107-128.

Mayo, C. (ed.) (2000). *Vivir la frontera. La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770-1870)*. Buenos Aires: Biblos.

Menadier, J. (2012) *La agricultura y el progreso de Chile*. Santiago de Chile: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile, Dirección General de Archivos y Museos de Chile.

Morel, D. (1876) Breves indicaciones sobre la viticultura de las provincias del sur. Ponencia presentada en el *I Congreso Libre de Agricultores de la República de Chile en 1875*. Santiago de Chile: Imprenta de la República de Jacinto Núñez.

Oestreicher, A. (1995) Algunos aspectos de la historia del sector vitivinícola riojano, 1860-1915. *Berceo*, (127), 137-152.

Oficina de Estadísticas de Chile (1870) *Anuario Estadístico de Chile*. Santiago de Chile: La oficina.

Oreglia, F. (1964) *Enología teórico-práctica*. Mendoza: Escuela de Agricultura y Enología "Don Bosco".

Paredes, A. (2004). Industria, política y relaciones internacionales en la frontera: el vino de Chile, hecho en Mendoza. *Universum*, 19(2), 138-149.

Pereira Salas, E. (2007). *Apuntes para la historia de la cocina chilena*. Santiago de Chile: Uqbar Editores.

Poças Pintão, M. J. (2012) "Fraudes, imitações, apropiações da imagen do Vinho do Porto". En Barros Cardoso, A. y Trilho, S. (coordenação). *I Congresso Internacional Vinhas e vinhos. Actas* (pp. 441-446). Porto.

Pszczołkowski, Ph. (2014). "Terroir" y "Climats": ¿realidad o quimera? *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)*, 1(1), 13 -19.

Puebla, N. (2009). "El desarrollo de vitivinicultura en Mendoza a través de las páginas de El Constitucional (1852-1884)". En: Cueto, Adolfo O. (director). *Historia de la vitivinicultura a través de sus protagonistas*. Mendoza, UNC, FFYL (pp.37-92).

Puebla, N. (2013). La historia de la vitivinicultura a través de sus hacedores: Miguel Aimé Pouget. *Revista de Estudios Regionales*, (29), 100-126.

Ribeiro de Almeida, A. (2010) *A Autonomia Jurídica da Denominação de Origem. Uma perspectiva transnacional. Uma garantia de qualidade*. Coimbra: WoltersKluwe/Coimbra Editora.

Ramos Santana, A. y Maldonado Rosso, J. (eds.) (1996). *El jerez-xerex-sherry en los últimos tres siglos*. El Puerto de Santa María: Universidad de Cádiz.

Richard Jorba, R. (2006). *La región vitivinícola argentina. Transformaciones del territorio, la economía y la sociedad, 1870-1914*. Buenos Aires: Editorial Universidad Nacional de Quilmes.

Robles, C. (2012) "Julio Menadier: un ideólogo agrario en la esfera pública". [Estudio Preliminar] En Menadier, J. (ed.) *La agricultura y el progreso de Chile* (pp. XL-LIII). Santiago de Chile: Cámara Chilena de la Construcción, Pontificia Universidad Católica de Chile, Dirección General de Archivos y Museos de Chile.

Rojas, M. (1891) *Tratado de viticultura y vinificación*. Talca: Imprenta de la Libertad.

Sarmiento, D. F. (2000) *Obras Completas*. Buenos Aires: Universidad de La Matanza. 53 tomos.

Sequeira, C. (2005) Em defensa da marca 'Porto', 1901-1904. *Douro*, (20), 75-86.

Sousa Borda, A.L. (2014) Denominaciones de Origen en Brasil: su desarrollo en los últimos años considerando la jurisprudencia y los avances obtenidos por los productores. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* 1, (3), 1-12.

Villanueva, E. (2014) La innovación como causa del éxito exportador vinícola del Nuevo Mundo Anglosajón. *Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR)* 1, (1), 1-12.

Weber, M. (2010) *La ciencia como profesión. La política como profesión*. Buenos Aires: Aguilar, Altea, Taurus, Alfaguara.

**Recibido:** 02 de abril de 2013

**Aceptado:** 16 de julio de 2014

**Publicado:** 20 de agosto de 2014