

Introducción:

La civilización del vino

Como señala Tim Unwin, el vino es el jugo de las uvas fermentado, aunque el término suele aplicarse con menor precisión al obtenido de otros frutos. Se trata pues de un producto natural elaborado únicamente a base de uvas que han sido recolectadas, transportadas al lagar, prensado y dejado en cubas hasta que sus azúcares hayan fermentado y convertido en alcohol.¹

Se le ha definido también como “bebida alcohólica y alimenticia, hecha con el jugo fermentado de la uva, que obra en la naturaleza como excitante ó como tónico, según la cantidad de alcohol que contiene”.²

El cultivo de la vid dirigido a la producción de vino tuvo su origen alrededor del año 6000 a. C. en la región que se asienta entre el mar Negro y el mar Caspio, a orillas de los actuales Turquía, Siria, Iraq, Irán y la ex-Unión Soviética. Si bien no son más que conjeturas, probablemente el vino se descubrió (previamente, claro, al cultivo deliberado de la vid, alrededor de los años 8000 y 10000 a. C.) por mera casualidad en el momento en que alguien bebió el jugo fermentado de uvas silvestres que había recogido y almacenado en una vasija

¹ Unwin, Tim, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, trad. de Ana Alcaina y Victoria Ordóñez, Barcelona, Tusquets, 2001, p. 59.

² Bernaldo de Quirós, Constanancio, “Vino”, *Enciclopedia jurídica española*, Barcelona, Francisco Seix Editor, 1910.

de cerámica; esto al norte de las llanuras de los ríos Tigris y Éufrates, en la confluencia de los territorios sumerio, acadio, asirio y babilónico.

Descubrimientos recientes sitúan la producción de los primeros vinos en el periodo neolítico, de forma contemporánea a otras formas de agricultura. Un tema a resolver es el de cuál fue el proceso de elaboración de esos primeros vinos, tomando en consideración que las uvas silvestres eran más ácidas que las uvas cultivadas en la actualidad, lo que dificulta su proceso de fermentación y hace más difícil el que se conviertan en vino (por la falta de azúcares). Además, se requería de levaduras capaces de fermentar los azúcares presentes en las uvas. Así, el desarrollo de la vinificación dependió en gran medida del proceso de domesticación de la vid.³

Se han encontrado vestigios que confirman el cultivo de la vid a inicios del año 3000 a. C., tras el asentamiento de los sumerios en la Mesopotamia meridional, si bien no hay pruebas de que el vino se bebiera en forma habitual. Probablemente la mayoría de la población consumía bebidas alcohólicas derivadas de la cebada y de los dátiles.

En el año 1000 a. C., en pleno auge del nuevo imperio asirio llevó los vinos a ciudades como Nínive, que adquirió gran renombre gracias a sus vinos. Los relieves de piedra encontrados y esculpidos en tiempos de Asurbanipal (siglo VII a. C.) ilustran las figuras del rey y su esposa sentados bajo un emparrado bebiendo lo que parece ser vino de uva. Posteriormente, en el siglo VIII a. C., tablillas de arcilla de Calah (Nimrud) contienen listas detalladas de los hombres y mujeres que tenían derecho a recibir una ración diaria de vino como parte de la contraprestación a su trabajo al servicio del rey.

Heródoto, hacia el siglo V a. C., describe las operaciones de importación de vino desde Armenia hasta Babilonia en barcos que, llenos de paja, transportaban el vino contenido en barricas de madera de palma.

³ Unwin, Tim, *op. cit.*, p. 107.

En el caso de Egipto, si bien la bebida alcohólica más habitual era la cerveza, a partir del siglo IV a. C. se inició el consumo y la producción de vinos en el norte del país, en la región del delta del Nilo, en viñedos propiedad del rey, sacerdotes y altos funcionarios.

En el caso de Grecia, en el siglo XV a. C., la viticultura se encontraba ya establecida, gracias a la extensión del poder micénico en el este y sur. Homero, en *la Ilíada* y en *la Odisea*, da cuenta de una utilización generalizada del vino en libaciones y festines, lo que se constata con los restos de copas y vasijas micénicas de los siglos XII y XIII a. C. Homero hace constantes referencias al vino y su utilización; pensemos en la manera en que Odiseo emborrachó al ciclope con vino fuerte.

La introducción de Dionisio, como dios griego de la vid y el vino, se relata en *Las bacantes* de Eurípides (408-407 a. C.), que habría de ser conocido en la península itálica con el nombre de Baco, identificado con el dios romano de la fertilidad de los campos. En Roma, los rituales báquicos no tardaron en ser prohibidos por el Senado en el año 186 a. C. Tito Livio relata en su *Historia de Roma* las razones de su prohibición, al señalar que

...al rito religioso se añadieron los placeres del vino y los banquetes para atraer a mayor número de adeptos. Cuando el vino y la nocturnidad y la promiscuidad de sexos y edades tierna y adulta eliminaron todo límite del pudor, comenzaron a cometerse toda clase de depravaciones, pues cada uno tenía a su alcance la satisfacción del deseo al que era más proclive por naturaleza.⁴

Si bien las fiestas báquicas se prohibieron, en lo individual el culto continuó. Las pinturas conservadas en los muros de la villa de los Misterios en Pompeya ofrecen una imagen clara del rito básico de iniciación a los misterios báquicos en el siglo I a. C.

⁴ Tito Livio, *Historia de Roma desde su fundación*, Madrid, t. VII, libro XXIX, pp. 271 y ss.

En el caso de Francia, la viticultura experimentó un desarrollo diferente al que tuvo en la península itálica tras la caída del Imperio romano. Visigodos, burgundios y francos lograron dar condiciones estables para su producción. Merovingios y carolingios impulsaron la viticultura, fundamentalmente en la región de Borgoña, donde todavía existe uno de los viñedos más famosos del mundo, el Grand Cru *Corton Charlemagne*.⁵

A partir del siglo IX, la Europa cristiana se identificó como una civilización del vino, y los conventos se encargaron del desarrollo vitivinícola para príncipes y grandes del reino,⁶ floreciendo el cultivo en Nuits-Saint-Georges, Chablis y Cote d'Or, eligiendo las variedades Chardonnay y Pinot Noir como uvas más adecuadas para su cultivo. En Francia, hasta finales del siglo XVIII, cada región vitivinícola producía y consumía su propio vino, dadas las dificultades de comercialización y transporte regional.

En el caso de España, si bien durante el dominio musulmán el consumo de vino estaba prohibido, su producción y exportación estuvo siempre presente.

Las regiones de Toro, La Rioja y Navarra obtuvieron cosechas excepcionales a lo largo del siglo XIII, y fueron dedicadas al consumo interno. Para el siglo XV, las exportaciones a Inglaterra eran una fuente importante de ingresos.⁷

La aparición de una amplia gama de creencias y rituales alrededor del cultivo de la vid y la elaboración del vino se atribuye a la necesidad social de asegurar la fertilidad continuada de la tierra para poder reproducirse. La vid, que parecía morir en invierno para renacer vigorosamente en primavera, se convirtió en un símbolo claro del ciclo anual de la muerte y renacimiento de la naturaleza. Los dioses de la vid se asociaron a los rituales agrarios de fertilidad

⁵ Carlomagno contribuyó también de forma importante al desarrollo de la viticultura en Alemania.

⁶ Gautier, Jean-François, *Histoire du vin*, 2a. ed., París, Presses Universitaires de France, 1996, p. 66.

⁷ Dominé, André *et al.*, "Introducción al vino", en Dominé André, *El vino*, Madrid, 2000, pp. 18 y 19.

en todas las regiones donde se practicaba la viticultura. En aquellas regiones en donde la vid crecía con facilidad, como Canaán, después en Grecia y Roma, los dioses de la vid adquirieron un papel importante en las relaciones con la divinidad, dada la vitalidad que se atribuía a la presencia del dios en el interior del consumidor.

Se sostiene que los santos de los viñedos son los herederos de los dioses del vino, y fueron particularmente venerados a partir del nacimiento de las corporaciones vitivinícolas. Para las regiones vitivinícolas francesas existen cerca de treinta santos patronos, caso de san Vito y san Davin,⁸ san Vernier, san Urbano papa y san Martín.

Así, el santo protector de los toneleros es san Nicolás, cuya fiesta es el 6 de diciembre. El protector de los vinagreros es san Amand, festejado el 6 de febrero.

A los transportistas del vino los protegen san Eustaquio, san Nicolás y san Lubin, festejados los días 20 de septiembre, 6 de diciembre y 14 de marzo, respectivamente.

A los vendedores de vino los protege san Amand, santa Madeleine, san Martín, san Nicolás y san Vicente.

Inclusive en Francia se celebra la fiesta de “San Baco” el 7 de octubre, si bien el culto a este “santo pagano” desde 1969 fue suprimido oficialmente.⁹

Se puede hablar así de una “civilización del vino”,¹⁰ que tiene también amplia presencia en América, en países productores como Argentina, Chile, Brasil, Estados Unidos, y desde luego México.

⁸ San Vito= del latín *vitis* o la vid; y San Davin= del latín *vinum* o aquel que da vino. Véase Gautier, Jean-François, *op. cit.*, p. 45.

⁹ *Ibidem*, pp. 46 y 47.

¹⁰ Gautier, Jean-François, *op. cit.*, pp. 11 y ss.

La preocupación por regular la producción, manejo, venta y consumo de vino ha sido una constante histórica.¹¹ Respecto a los excesos en su consumo, las referencias son múltiples. Ya Platón aborda el tema de la embriaguez en *Las Leyes*.¹²

En México, la cultura del vino tiene una larga tradición virreinal, que estudiamos ya en otro lugar.¹³ A finales del siglo XIX, en 1888, se funda la bodega Santo Tomás por el italiano Francisco Andonegui y el español Miguel Ormat. En 1932, el entonces presidente interino de la República, Abelardo Rodríguez, adquirió la vinícola y estableció la empresa en lo que fue un cuartel militar de la recién fundada ciudad de Ensenada.¹⁴ Don Elías Pando Pendás, quien fuera socio del presidente Abelardo Rodríguez, adquirió toda la vinícola y trabajó con el enólogo Dimitri Tchelistcheff, quien introdujo al valle nuevas variedades de uva, como Cabernet Sauvignon, Pinot Noir y Chardonnay, así como nuevas tecnologías para los procesos de producción. Señala que Rodolfo Gerschman trabajó con el enólogo Esteban Ferro, quien importó cepas francesas e italianas.¹⁵

En 1988, don Antonio Cosío continuó la tarea junto con el enólogo Hugo d'Acosta, y priorizaron la calidad de los vinos con resultados evidentes. Se sembraron nuevas variedades, como Syrah, Petit Verdot y Viognier.¹⁶

¹¹ Véase, en este sentido, Álvarez Enríquez, Carmen Paz, "Instituciones del derecho del vino. En especial de las denominaciones de origen", *Revista Chilena de Derecho*, Santiago, vol. 25, núm. 4, octubre-diciembre de 1998.

¹² Sobre el tema véase el muy interesante texto de Méndez Aguirre, Víctor, "Vino y filosofía moral", *Revista Universum*, Talca, Dossier: Viticultura y ciencias sociales, núm. 22 vol. 1, 2007, pp. 62-71; Amat Flores, Carmen, "Embraguez y moderación en el consumo del vino en la antigüedad", *Iberia*, núm. 9, 2006; Mari, Enrique E., *El banquete de Platón. Su ley y elementos estructurantes: el vino, la palabra, el eros*, Buenos Aires, Biblos, 2001.

¹³ Véase sobre este periodo Cruz Barney, Oscar, "El vino y el derecho. La regulación jurídica de la producción venta y consumo del vino en México", *Anuario Mexicano de Historia del Derecho*, México, núm. XV, 2003.

¹⁴ Velázquez, Araceli, "Bodegas de Santo Tomás", *El Conocedor*, 17 de noviembre de 2017, disponible en: <http://revistaelconocedor.com/bodegas-santo-tomas/> (fecha de consulta: 17 de septiembre de 2018).

¹⁵ Gerschman, Rodolfo, *Guía catadores del vino mexicano*, México, Planeta, 2016, p. 15.

¹⁶ *Idem*.

La hacienda de San Lorenzo de Parras fue adquirida por Evaristo Madero, quien inició un proceso de modernización de sus instalaciones.

En las primeras dos décadas del siglo XX el desarrollo de la producción de vino mexicano se vio frenado por la Revolución mexicana. Se considera que la industria vitivinícola tomó un nuevo impulso a finales de la década de 1920 en Baja California y Coahuila, en parte por la prohibición impuesta en los Estados Unidos.¹⁷

En el marco de la Segunda Guerra Mundial se habría de expedir la primera ley cuyo objetivo era regular la producción y el mercado del vino en México. Se trata de la Ley Vitivinícola expedida por Manuel Ávila Camacho; poco tiempo después, en 1948, fue creada la Asociación Nacional de Vitivinicultores, con quince empresas afiliadas.

Se trató de una ley dividida en IX capítulos y 75 artículos, en donde se crea un Consejo Nacional Vitivinícola con personalidad jurídica y presupuesto propios, residente en la Ciudad de México, encargado de la ejecución de la Ley y su Reglamento, así como de regular en todo el país la producción vitivinícola y su comercio. Se integraba por seis miembros, tres representantes de los secretarios de la Economía Nacional, de Agricultura y Fomento y de Hacienda y Crédito Público, y otros tres de las negociaciones vitivinícolas, designados por éstas conforme al Reglamento. El representante de la Secretaría de la Economía Nacional fungía como presidente.

En años recientes se dieron dos pasos muy importantes, consistentes en la expedición de:

1. La Norma Oficial Mexicana *NOM-199-SCFI-2017, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, y*

¹⁷ Gerschman, Rodolfo, *op. cit.*, p. 15.

2. La publicación en 2018 de la Ley General de Fomento a la Industria Vitivinícola.

Dista la legislación mexicana de los niveles de especificidad y regulación que tienen la legislación española o francesa y de la normativa de la Unión Europea, pero es un paso hacia una adecuada regulación de la producción, venta y consumo del vino en México, que necesita de enmiendas, modificaciones, ampliaciones y mejoras, que requiere además de la participación absoluta del sector vitivinícola en su elaboración y perfeccionamiento. El presente texto busca dar una primera visión de dicha normatividad.