

## Presentación

Con esta nueva entrega, se completan los doce primeros números de *RIVAR* y sus cuatro primeros años de vida. Entre todos, autores, autoras, evaluadores y editores, hemos logrado atravesar la línea de rompientes. De este modo, ya podemos considerar que el proyecto se encuentra consolidado y comienza a ingresar en una etapa de madurez. Los materiales publicados en este nuevo número así lo muestran: la calidad, identidad y fortalecimiento del patrimonio alimentario y vitivinícola se consolida como eje central de *RIVAR*. Así se refleja en buena parte de los trabajos publicados en el presente número.

Dentro del mundo de la vid y el vino, esta edición presenta seis trabajos, entre ellos el artículo titulado “La vid silvestre. Un importante recurso fitogenético sin protección legal en España”. Se trata de un análisis crítico elaborado por un grupo internacional de investigadores, entre los cuales se encuentra Rafael Ocete, quien ha dedicado buena parte de su vida a estudiar la vid silvestre. Desde su perspectiva, la vid es parte del patrimonio cultural europeo y mundial; se trata de una planta que aporta al paisaje y merece valoración y cuidado. Este elemental artículo muestra una sensibilidad notable sobre el tema, y puede inspirar políticas públicas en América Latina.

La visión de la vid y el vino como patrimonio inspira también al artículo de Isabel Aguilera y Alejandra Alvear, titulado “Pipeño y Terremoto como bebidas nacionales: una reflexión en torno a la patrimonialización y representación nacional”. El “Pipeño” es un vino patrimonial y, a la vez, popular en Chile. No está controlado por las grandes empresas: al contrario, corresponde a vinos campesinos y patrimoniales. Los consumidores urbanos lo han comenzado a valorar gracias a una creciente demanda del trago que se elabora a partir de este vino, el “Terremoto”. Se trata de un caso extraordinario porque, por lo general, los grandes consumos están asociados a las grandes campañas publicitarias financiadas por las empresas mayores. ¿Cómo lograron los campesinos del Valle Central de Chile instalar su producto con éxito en los mercados, sin aquellos recursos financieros? La respuesta está en la dimensión patrimonial de este producto, aspecto examinado en este artículo, el cual esperamos pueda inspirar otros vinos de extracción popular en Chile y el mundo.

Dentro de la dimensión patrimonial y cultural de los vinos, el tema de las Denominaciones de Origen (DO) e Identificaciones Geográficas (IG) también se aborda en este número. Desde Portugal, António Barros Cardoso presenta su artículo “Estrangeiros, Vinhos de Viana e Vinhos do Porto”. Se trata de un trabajo novedoso y esclarecedor, que contribuye a profundizar los conocimientos sobre el proceso de una de las DO más exitosas y famosas del Europa.

Naturalmente, en América Latina, no hay todavía vinos que hayan alcanzado un nivel semejante de patrimonialización y posicionamiento. Ello se debe a que, durante 150 años, desde mediados del siglo XIX hasta tiempos recientes, la industria vitivinícola de Argentina, Chile y otros países se interesó de imitar los vinos franceses antes que desarrollar

su propia identidad. En 1965 el intelectual cuyano Benito Marianetti cuestionó esta dependencia mental, y señaló que en vez de poner en las etiquetas “Borgoña” o “Burdeos”, tenían que reivindicar sus propios terruños, como por ejemplo “La Consulta”. Justamente allí se encuentra el “Paraje Altamira”, tal vez la Indicación Geográfica más relevante surgida en los vinos del nuevo mundo hasta ahora. El éxito comercial de los vinos del “Paraje Altamira” generó una corriente de reivindicaciones tendiente a delimitar el territorio. Y como suele ocurrir en estos casos, algunos quedaban dentro de la IG y otros quedaron fuera; se generó entonces un conflicto territorial, parecido al que surgió con la DO Pisco en Chile, a mediados del siglo XX. Para dirimir el conflicto, la autoridad de aplicación, es decir, el Instituto Nacional de Vitivinicultura, encargó estudios a la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Cuyo para identificar los fundamentos técnicos para la delimitación del *terroir*. Por su parte, las empresas que quedaron fuera solicitaron a su vez los estudios de otra entidad, el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Se produjo entonces un debate hasta ahora inédito, con la participación de entidades públicas, organismos académicos, técnicos profesionales y empresas privadas, todo ello en torno a la delimitación de una IG. Un fenómeno fascinante, del cual entregamos un documento en este número, a cargo de Luis Reginato. Seguramente, este trabajo permitirá abrir un fuerte debate en torno a esta y otras IG y DO en el Nuevo Mundo Vitivinícola.

Dentro del universo del vino, este número presenta también el Informe Vendimia 2017, elaborado por la Asociación de Enólogos de Chile. Se trata de una tradición de *RIVAR* que todos los años, en su número de setiembre, publica este documento. Se trata de un informe detallado que se realiza gracias a la participación de numerosos enólogos, desplegados a lo largo de todo Chile, a partir del acceso privilegiado que tienen a la información por su trabajo en sus respectivas bodegas y viñedos; estos enólogos se han coordinado para generar información de singular valor.

La temática vitivinícola se completa con dos reseñas de libros. Por un lado, Eva Parga Dans y Pablo Alonso González examinan el libro de Joan Gómez Pallarés, *Vinos naturales en España. Placer auténtico y agricultura sostenible en la copa*. Se trata de una obra que mira hacia el futuro, en el sentido de pensar un modelo de vitivinicultura amigable con el medioambiente, y con efectos sociales inclusivos. De alguna forma, un esfuerzo por recuperar el sentido biodinámico original de la cultura de la vid y el vino, antes de ser transformado en gran industria, a mediados del siglo XIX. Al parecer, ese paradigma de las grandes fábricas, concentrada en un reducido número de empresas y con usos y abusos de químicos, se está comenzando a cuestionar, para abrir camino a la recuperación de formas amigables con el entorno.

La otra reseña se dedica al libro de guiones de la Fiesta Nacional de la Vendimia (Argentina). Se trata de una de las mayores celebraciones del mundo: los organizadores la comparan con otras fiestas emblemáticas, como el carnaval de Venecia o Río de Janeiro, la fiesta de San Fermín en España y la fiesta del Dragón en China. La Fiesta Nacional de la Vendimia se celebra en Mendoza desde 1936, y convergen en ella numerosas actividades en las cuales, últimamente, se moviliza cerca de un millón de personas. El megaevento culmina con el “Acto Central”, especie de ópera popular latinoamericana, que incluye un millar de actores y bailarines en escena. Esta fiesta tiene cada vez, un guion diferente. Y se

ha publicado el libro con esos guiones, obra de singular valor patrimonial. Para este número, Felipe Cussen reseña ese libro con genialidad.

La cultura del vino en Mendoza tiene casi cinco siglos de historia, pues comenzó con la llegada de los españoles. Ya entonces, el vino ocupaba un lugar central en esta sociedad, junto a otros alimentos. El tema lo aborda Claudia Ferro, en su artículo titulado “Pan, vino y otras yerbas en la mesa colonial mendocina. Léxico del ámbito alimentario en las actas del cabildo de Mendoza (siglos XVI y XVII)”. Este trabajo está escrito desde la literatura, y fue sometido a la evaluación de historiadores coloniales, lo cual consolida el enfoque multidisciplinario de *RIVAR*. El resultado es un texto original y sugerente, de suma utilidad para profundizar los conocimientos del tema. Es un texto que sirve para cerrar la temática vitivinícola y, a la vez, abrir el espacio a otros productos.

Dentro de América Latina, la producción y exportación de alimentos es uno de los pilares fundamentales de la economía. En el caso de Argentina, productos como trigo y soja han sido clave en este proceso en los últimos tiempos. José Antonio Mateo examina estas problemáticas en su artículo “El granero ¿de dónde y de qué? De los granos de trigo al poroto de soja en Puerto Quequén (1970-2010)”. El tema resulta interesante, sobre todo por el impacto del ciclo alto del valor de los alimentos en la primera década del presente siglo, lo cual tuvo fuertes implicancias económicas, sociales y políticas.

De la producción agrícola en grandes campos argentinos se pasa a la recolección de productos del bosque en el sur de Chile. Maruja Cortés, Ignacio Montenegro, Sofía Boza, José Luis Henríquez y Tatiana Araya ingresan en este mundo con su artículo “La recolección de productos forestales no madereros por mujeres campesinas del sur de Chile: reconfigurando la tensión entre lo local y lo global”. El trabajo tiene la fortaleza de visibilizar el papel de la mujer como protagonista de la actividad económica, reivindicándose en complejos escenarios.

Los dos artículos siguientes se focalizan en el Norte Chico, particularmente en la Región de Coquimbo. Por un lado, Álvaro Venegas entrega “Las Políticas Públicas en el desarrollo del patrimonio gastronómico: el caso de la cadena de valor de la carne de cabrito en la región de Coquimbo, Chile”. A continuación, Alejandra Alvear, Paula Hernández y Sonia Montecino aportan el artículo “Inventario de productos y preparaciones patrimoniales en la región de Coquimbo. Una revisión de herramientas de investigación para el estudio del patrimonio alimentario”. Ambos textos coinciden en mostrar las políticas públicas impulsadas por el Ministerio de Agricultura, en el sentido de patrimonializar y añadir valor a los productos del campo, tanto ganadería como gastronomía. El texto de Venegas se focaliza en el ganado caprino, el cual se adapta bien a las zonas áridas y de montaña, y presenta un potencial de desarrollo notable. Por su parte, el texto liderado por Sonia Montecino, Premio Nacional de Ciencias Sociales y referente del patrimonio alimentario, entrega un modelo de relevamiento general del patrimonio completo de una región; su equipo ya ha publicado una amplia obra sobre el tema y este trabajo representa otro aporte significativo.

Dentro del tema del patrimonio alimentario regional, pero del otro lado de los Andes, surgió el libro de Jorge Garufi, titulado *Alimentos, saberes y sabores. Pequeño Atlas del Patrimonio Gastronómico del Noroeste Argentino*. El texto es reseñado por Marcelo Champredonde, ingeniero agrónomo del INTA que se ha convertido en referente argentino y latinoamericano de los temas de valoración de alimentos y productos del campo.

Finalmente, volvemos hacia el norte para situarnos en México, en tierras del Tequila. Sergio Erick García-Barrón, José de Jesús Hernández, Ana Luisa Gutiérrez-Salomón, Héctor B. Escalona-Buendía y Socorro Josefina Villanueva-Rodríguez entregan su estudio titulado “Tequila y mezcal. Análisis de la conceptualización de dos bebidas tradicionales”. Se trata de una investigación que llama a iluminar los debates sobre las bebidas espirituosas patrimoniales, tema de creciente interés económico, cultural y académico.

Este conjunto de artículos, documentos y reseñas, provenientes de Portugal, España, México, Argentina y Chile, conforman el contenido de este número 12 de *RIVAR*. El cuerpo editor espera entonces que resulten de utilidad para sus lectores.

Pablo Lacoste  
Director Revista *RIVAR*