

María del Rocío Acha Barral *

Mario Trujillo Bolio **

Rutas, museos e itinerarios vitícolas España-Latinoamérica

El presente de nuestra realidad vitivinícola pasa por la revalorización de un concepto enocultural, reforzado en el último siglo por términos como ruta, museo o itinerario vitivinícola.

En este sentido esta comunicación plantea dos grandes bloques temáticos, que son: por un lado el análisis de la situación de las rutas, museos e itinerarios vitivinícolas en el ámbito español, y por otro el análisis de estos itinerarios en América Latina, ceñidos en este caso a los territorios de México y Chile, dos ejemplos que permiten analizar las rutas del vino en el subcontinente americano.

1. RUTAS DEL VINO EN ESPAÑA

Las rutas del vino entendidas como tales, son un fenómeno relativamente reciente en España. La gran tradición vitivinícola de este país ha permitido la creación histórica de unos itinerarios vinícolas que nos remontan varios siglos atrás, pero las únicas rutas que en la actualidad están reconocidas dentro de un marco europeo de señalética, gestión y promoción (proyecto europeo Dyonisios), amparadas por la Asociación española de ciudades del vino ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino), y que participan del apoyo del Consejo Europeo del Turismo del Vino de Recevin (Red Europea de Ciudades del Vino), estando candidatas a formar parte de la Marca española "Rutas del Vino", promovida por la Secretaría General de Turismo española, son: La Ruta del Vino de la Denominación de Origen Rías Baixas y la Ruta del Vino de la Denominación de Origen Utiel-Requena (ver mapa).

* Directora de la Red de Museos del Ilmo. Ayuntamiento de Cambados, Pontevedra, España.

** Profesor de CIESAS. Centro Superior de Antropología Social de México.

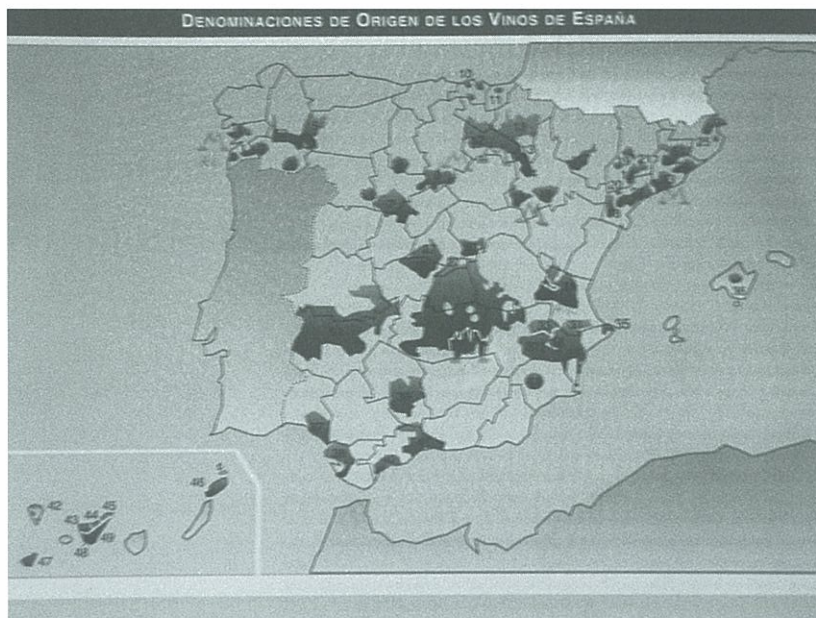


Figura 1. Mapa de Denominaciones, Rutas y Museos del Vino de España

La ruta del vino de la Denominación de Origen Rías Baixas fue la primera. Se crea en el año 1995 en el seno de esta denominación de origen pontevedresa. La ruta comprende tres de las cinco subzonas de las que en la actualidad componen la Denominación de Origen, y que son: O Salnés, O Condado de Tea y O Rosal.

A través de ellas se busca el hilo conductor que establezca el contacto directo entre el visitante y el mundo vitivinícola, uniéndolo directamente a la riqueza monumental y paisajística y a todo el patrimonio cultural-enológico. Para ello se hace una división en dos grandes ramales: el monumental y el enológico, con una señalización básica en placas verdes y marrones que identifican los contenidos, una serie de servicios personalizados y una promoción especial en materia enoturística. (Acha Barral, 1998, p. 213).

La otra ruta del vino reconocida oficialmente es la de la Denominación de Origen Utiel-Requena, en la comunidad valenciana.

El planteamiento de señalética, gestión y promoción sigue los mismos parámetros de la de Rías Baixas, marcando como puntos de partida la difusión tanto de sus vinos y cultura, como de los atractivos turísticos, arquitectónicos, culturales, gastronómicos y naturales, con los que puede ofrecer al visitante una amplia oferta de ocio (ver Boletín ACEVIN, nº 6).

En la actualidad existen unos proyectos que se transformarán pronto en reali-

dad enoturística en las zonas de: La Mancha y Valdepeñas, Montilla y Vilafranca del Penedés y Sant Sadurni D'Anoia.

El proyecto de ruta del vino en la Mancha y Valdepeñas engloba seis localidades castellano-manchegas de dos denominaciones de origen. Los municipios de Alcázar de San Juan, Pedro Muñoz, Socuéllanos, Tomelloso, Valdepeñas y Villarobledo integran este proyecto basado en dos pilares fundamentales: la gestión estratégica de las Rutas del Vino y el diseño, desarrollo y promoción de actividades y productos turísticos ligados a las rutas.

El caso de la Ruta del vino de Montilla (Córdoba-Andalucía), tiene las mismas líneas directrices que la anterior, aunque su apuesta es local, y el proyecto está basado esencialmente en la participación ciudadana, a diferencia del proyecto que Vilafranca y Sant S'Adurni están creando en la comunidad catalana para poner en marcha la ruta del vino y del cava en Vilafranca del Penedés y Sant S'Adurni D'Anoia, que plantea cuatro itinerarios que recorren todos los municipios de esta comarca y dos circuitos urbanos para las dos ciudades (ver Boletín ACEVIN, nº 6).

2. MUSEOS DEL VINO EN ESPAÑA

Uno de los reclamos culturales más importantes de los itinerarios enoturísticos son los museos del vino. Estas instituciones consiguen con sus servicios y actuaciones materializar el concepto de vino como sinónimo de identificación cultural, o lo que es lo mismo trabajar en pro de la conservación, investigación, exhibición y difusión vitivinícola.

Respetando el concepto de institución museística y obviando el fenómeno emergente de exposición elevada al grado de museo, se puede afirmar que en España responden a estas características los siguientes ejemplos:

- El Museo de Vilafranca. Barcelona;
- El Museo del Vino de la Rioja;
- El Museo Provincial del Vino de Valladolid. Castillo de Peñafiel;
- El Museo del Vino de Valdepeñas. Ciudad Real;
- El Museo Etnográfico e do Viño de Cambados. Pontevedra.

El Museo más antiguo es el de Vilafranca del Penedés, situado en el Palacio de los Comptes-Reis, siglos XII-XIII, en el barrio antiguo de la ciudad. Inaugurado en 1945 ha sido uno de los referentes históricos de museo del vino, ya que desde sus orígenes planteó la idea del coleccionismo expositivo como un servicio público al que era necesario acompañar la investigación y la difusión. Cuenta con once salas de exposición, archivo documental y de imágenes, biblioteca, hemeroteca, auditorium, forum... así como una taberna decimonónica para degustar los vinos del

Penedés, todo lo cual, unido a su rico material, han hecho de él en su momento, uno de los mejores de Europa en esta especialidad.

A diferencia del de Vilafranca, el Museo del vino de la Rioja surge como complemento de la Estación Enológica de Haro, cumpliendo así la Real Orden del Reglamento de las Estaciones Enológicas donde se establecía que debía existir un museo. En un principio respondió a unas concepciones de exposición permanente, pero el paso del tiempo y las nuevas concepciones museológicas hicieron que se replantease y se lo dotase de los servicios necesarios para convertirlo en museo.

Entre las experiencias más actuales están el Museo del Vino de Peñafiel y el Museo del Vino de Valdepeñas. El primero ubicado en uno de los enclaves más esplendorosos de las tierras vallisoletanas como es el castillo de Peñafiel y el segundo, en uno de los referentes más clásicos de bodega de Valdepeñas como es la Bodega de Leocadio Morales de 1901. Los dos responden a un concepto actual de museo que combina tradición e innovación para profundizar en todos los aspectos relacionados con el mundo del vino y los dos nacen como claros ejemplos de museos innovadores que tienen muy clara su apuesta en el mundo del enoturismo (ver ilustración nº2).



Figura 2. Museo del Vino de Peñafiel. Valladolid

El último ejemplo de museo del vino en España es el Museo Etnográfico e do Viño de Cambados en Pontevedra. Primero en el territorio Gallego y referente cultural por excelencia de la Ruta del Vino de la Denominación de Origen Rías Baixas. Está ubicado en la antigua casa rectoral de Santa Mariña Dózo y además de intentar dar respuesta a todas las necesidades museísticas y turísticas de los casos anteriores, a través de sus instalaciones y servicios, ha apostado por políticas turístico-culturales de integración social, tal es el caso de los dispositivos espe-



Figura 3. Museo del Vino de Cambados

ciales para invidentes a través de sistemas de braille incluidos en si discurso museístico, planteando con ello nuevas vías para el conocimiento y difusión en los itinerarios vitivinícolas (ver ilustración).

Finalmente debe tenerse en cuenta la especial apuesta que está haciendo la Unesco dentro de los itinerarios vitivinícolas, avalando rutas como la Ruta de los Museos del Vino Unesco Aragón, con la finalidad de fomentar y difundir el Monasterio de Veruela (Denominación de Origen Campo de Borja) y el Monasterios de Piedra (Denominación de Origen Calatayud) en sus vertientes cultural y natural (véase Boletín Informativo Unesco Aragón, nº 9).

3. LAS RUTAS DEL VINO EN EL NORTE DE AMÉRICA LATINA

El recorrido se puede iniciar con la propia situación geográfica que guarda la viticultura del continente Americano a partir de lo que se conoce la Isoterma de 20 grados centígrados Paralelo 25 grados y la Isoterma 10 grados Paralelo 50 (véase Mapa 1). Así podemos distinguir que las rutas del vino en México están enmarcadas precisamente en el paralelo de 25 grados y en la Isoterma de 20 grados centígrados. Es en esta perspectiva que podemos decir que el país cuenta con algunas zonas vinícolas que se diferencian en la parte norte en la península de

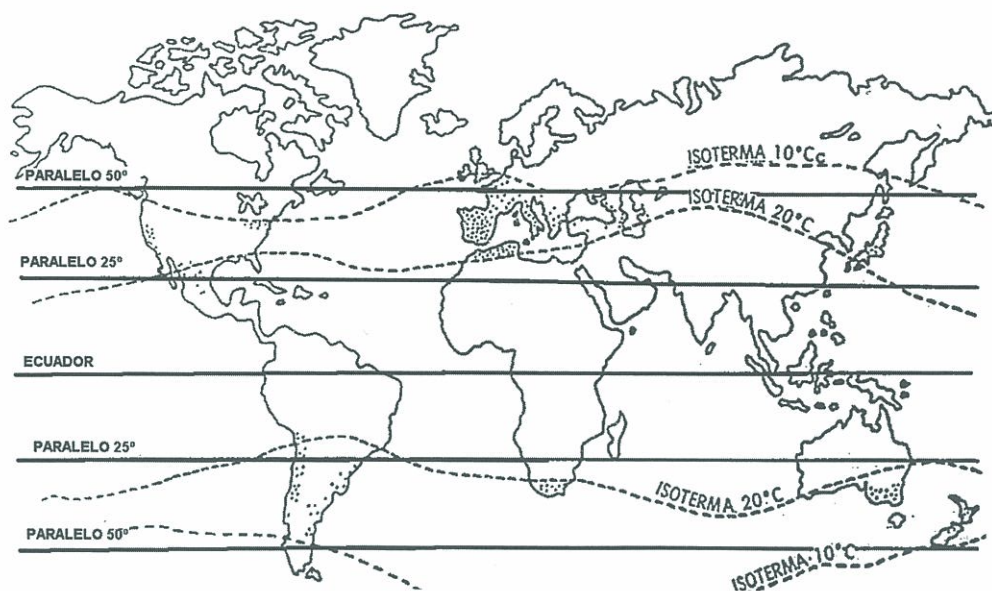


Figura 4. Mapa 1

Baja California, como en los estados de Coahuila – en Parras –, Chihuahua – Delicias –, Durango – La Laguna – y Sonora – en Caborca. El antecedente inmediato de la cultura enológica en la región se inicia desde el siglo XVIII a partir del cultivo de la vid y la producción artesanal de vino que realizaban las órdenes religiosas como la misión de San Gabriel en 1775 y la del padre franciscano fray Junípero Serra en 1789 con las 21 misiones que se fundaron entre San Diego y Sonora. (Morales, p. 23-25). En cuanto a las rutas del vino que se diferencian en el México central éstas empiezan a desarrollarse entre fines del siglo XIX y todo el siglo XX con el desarrollo de zonas vinícolas particularmente en los estados de Aguascalientes, Querétaro y Zacatecas (ver mapa de las zonas vitícolas de México).

Puede decirse que la vitivinicultura mexicana comenzó propiamente a tener presencia en el último cuarto del siglo XIX luego de la participación de los empresarios Francisco de Andonegui y Miguel Ormat. En Ensenada, Baja California, desde 1888 éstos empresarios pasaron a cultivar vides y, al poco tiempo, establecieron las Bodegas de Santo Tomás con vinos tintos Barbera y Valdepeñas, y el blanco Chenin Blanc. Algo parecido sucede en el estado de Coahuila en donde se instalaron otros tantos empresarios como el fabricante nortño Evaristo Madero que importó ricas variedades de uvas de Europa e instauró campos de cultivo de la vid y funda también las Bodegas San Lorenzo. Algo similar hizo el cosechero Antonio Perelli-Minetti de origen italiano-norteamericano en el rancho El Fresno

en Torreón que contó con 400 hectáreas de vid de varias variedades como Zinfandel, Petit Sirah, Tokay y Málaga (Morales, p. 25). Sin embargo, no es hasta finales de la década de 1930 con la presencia de varios empresarios vinateros, cuando adquiere fuerza la agroindustria vinatera mexicana. Este proceso logra diferenciarse con la compañía promovida por el italiano Angel Cetto y la empresa Vinícola Regional asentadas las dos en el Valle de Guadalupe en el norte peninsular de Baja California (véase mapa). Hay que decir también, que es después de la Segunda Guerra Mundial cuando la vitivinicultura mexicana adquiere especial desarrollo y se fortalece a partir de la participación de las bodegas Marqués de Aguayo, Santo Tomás, Del Vesubio, Murúa, Tanamá, de Delicias, Cetto, San Valentín, La Providencia, Antiguas Bodegas de Perote, Casa Madero, Vinícola del Vergel, El Rosario, San Lorenzo y Vinícola Regional, las cuales se organizan para constituir la Asociación Nacional de Vitivinicultores de México. A lo anterior, habría que agregarle en las últimas décadas del siglo XX la proliferación de viñedos y productores de vino en el centro de México particularmente en los estados de Aguascalientes, Querétaro y Zacatecas.

A mediados de la década de 1950 donde se observa la activa participación de otras tantas empresas vitivinícolas en el mercado mexicano, como fueron los casos de las Bodegas Capellanía, Rancho Viejo, Batopilas, California, Compañía Destiladora Testamentaria de Miguel Perriño, La Madrileña, Agencia Madero, Cinzano de México, Distribuidora de Productos Mexicanos, Vinícola de Saltillo, Vinícola de Tecate y el grupo de Aguascalientes Nazario Ortiz Garza.

Sin duda, es en el estado Baja California Norte donde se ha podido consolidar la principal zona de viñedos y una prestigiosa producción de vinos mexicanos. Lo anterior se debe a dos factores que pueden considerarse como definitorios en este proceso. El primero, tiene que ver con el fenómeno migratorio a través de la llegada a la región de cosecheros y productores españoles e italianos que promovieron nuevas técnicas, así como la emergencia de una nueva generación de empresarios mexicanos que se han preocupado por fabricar vinos con prestigio a nivel internacional. El segundo aspecto que se debe tener en cuenta es el referido a las condiciones atmosféricas por tener la zona vitivinícola de Baja California un peculiar clima mediterráneo y lluvias escasa, lo cual permite la producción de vinos tintos de buena calidad sobresaliendo los de la variedad Cabernet Sauvignon que elaboran las firmas Monte Xanic, Don Angel de L. A. Cetto y Chataeu Camou, y que son dirigidos al mercado interno y a la exportación (ver mapa de zona vitícola de Baja California). En el noreste mexicano también podemos diferenciar otras tantas regiones vitivinícolas ubicadas en los estados de Sonora, Coahuila y Chihuahua, dedicadas a la elaboración de vinos y, de manera significativa, a la producción de brandy para el mercado interno que ha realizado la casa Domecq.



Figura 5. Mapa de las zonas vitícolas de México

En el centro de México se fortalecieron desde la década de 1950 otras comarcas vitivinícolas de gran importancia en zonas ubicadas en los estados de Zacatecas, en Querétaro que particularmente produce tintos, blancos y cava como el Sala Vivé de la casa catalana Freixenet y también, en el estado de Aguascalientes en donde la producción de vinos licorosos y brandy ha trascendido no tan sólo para el consumo interno sino también para el mercado exterior (ver mapa).

4. LAS RUTAS DEL VINO EN SUDAMÉRICA Y LA VITIVINICULTURA CHILENA

En Sudamérica a lo largo de los siglos XVIII, XIX y XX se desarrollaron importantes regiones de viñedos que geográficamente abarcan un significativo espacio en la producción de vinos a nivel mundial. Si nos ubicamos a partir del paralelo de 25 grados y entre las isothermas 25 grados y la de 10 grados centígrados, el recorrido por las rutas del vino inician desde las zonas agrícolas de Perú productoras de aguardiente de uva que se conoce como pisco y chicha. También se manifiesta en las zonas templadas de Brasil con viñedos y producción de vinos blancos y tintos como resultado de la emigración portuguesa, italiana, española, y francesa (Amerine y Singleton 1975, pp. 265-266). No obstante, hay que subrayar que en

el cono sur sobresalen tres destacadas regiones productoras de vinos de buena calidad. En Uruguay la vitivinicultura cobró presencia desde el siglo XIX a partir de la tradición de migrantes españoles que cultivaron la vid y pasaron a elaborar vino de calidad. Como lo han demostrado Estela Frutos y Alcides Beretta en su estudio sobre el vino en Uruguay la extensión de los viñedos y la producción del vino con fines comerciales se da en el norte y sur del país y particularmente en las zonas de Colón, Montevideo y Canelones. Su producción a una mayor escala se remonta a partir de la década de 1860 con la emigración francesa e italiana y la participación de empresarios bodegueros como Pablo Varzi, Luis Bonatti, Francisco Piria que le dan persistencia a la vitivinicultura uruguaya. Ya en el transcurso del siglo XX la constante inmigración italiana al Uruguay permitió que la vitivinicultura del país lograra una transformación profunda en las estructuras productivas, industriales y comerciales para el mercado nacional e internacional con la emergencia de bodegas Pons, Sixto Bonomi, y Alegresa (Frutos y Beretta, 1999, p. 16-33).

Algo parecido podría decirse de Argentina, que desde fines del siglo XVIII logró evolucionar una región productora de aguardiente de uva a partir de la ruta surandina de Cuyo, San Juan, La Rioja y en los valles norteños de Salta y Jujuy cuyos caldos iban dirigidos fundamentalmente a las minas del Potosí. Asimismo, en el transcurso del siglo XIX logra conformarse una región vitivinícola argentina precisamente en la provincia de Mendoza que dirigió su producción de vinos al mercado consumidor de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe.

Si bien regiones vitivinícolas mencionadas son fundamentales dentro de la vitivinícola de América Latina, hemos querido darle un matiz especial al significado que particularmente tiene el vino en Chile, en su historia y su presencia en la elaboración de los buenos vinos en América, ocupando en la actualidad un lugar destacado. Lo anterior se puede constatar en el alcance vitivinícola que históricamente se ha tenido en los fértiles valles centrales como Aconcagua – que destacaba por ser zona de aguardiente –, Valparaíso, Santiago, Curicó, Talca, Rapel y Colchagua. En este entorno geográfico desde el siglo XIX pudo evolucionar una oligarquía que se ocupó en el cultivo de la viña y del establecimiento de bodegas para vinos blancos y tintos en otras regiones de los valles de Chile como Concepción, Coquimbo, Maule y Maipo las cuales han tenido pervivencia hasta nuestros días (ver mapa). Un factor importantes de la producción vinatera en Chile es la migración del norte de España del país Vasco, Galicia y Navarra como fueron los casos de los Correa, Ossa, Errázuriz, los Subercaseaux y Concha y Toro quienes, junto con otros empresarios chilenos sentaron, las bases para una vitivinicultura nacional desde finales del siglo XVIII (Del Pozo, p. 77). La epidemia de la filoxera en Europa y el que no hubiesen sido contagiadas las vides en Chile propició la migración de europeos especializados en la vitivinicultura. Aunque algunos franceses como Joseph Bertand arriba a Chile a principios de la segunda mitad del siglo XIX, es en las décadas de 1870 y

1880 con la llegada de técnicos franceses e italianos empleados por vinateros chilenos – como fue el caso de Francisco Undurraga Vicuña que se distinguió por contratar a los franceses Pressac y Dalbaie –, o del arribo del bodeguero catalán Juan Mitjans, quienes contribuyeron a que la vitivinicultura en Chile adquiriera forma propia tanto la plantación de cepas para vinos tintos y blancos como Pinot, Cot, Cabernet, Gamet y Semillon, Moscatel y Sauvignon, como la comercialización del vino embotellado. Otro aspecto importante en el desarrollo de la vitivinicultura chilena es la fusión de capitales europeos y locales para la formación de compañías. Ejemplo de lo anterior fueron las alianzas entre familias empresariales como Subercaseux y Mercado, o bien, los Concha y Toro con Subercaseux. Estas firmas tuvieron una presencia significativa en la extensión del cultivo de las viñas, así como en el fortalecimiento de un mercado interno de vinos y licores.

Ya a principios del siglo XX en las regiones del vino chileno sobresalen otros cosechadores y bodegueros de origen europeo, como los catalanes José Mir, Antonio Rabat Roch, Daniel Guell, el mallorquino Lorenzo Reus, los franceses Elías Bruguère y Jorge Broquaire, como de italianos José CanepaVacarezza, Pedro Pavone y Pietro de Martino (Del Pozo, p. 112). Las principales casas y firmas que despuntaron desde la década de 1940 como la Viña La Fortuna, Ochagavía, y San Carlos y, sobre todo otras también importantes que, hoy en día tienen reconocimiento a nivel mundial como Viña Tarapacá ex Zavala, Sociedad Concha y Toro, Santa Elena, Santa Rita, Urmenta, Canepa. Todo lo anterior ha permitido que la vitivinicultura chilena adquiriera gran transcendencia al lograr una producción de vinos blancos y tintos de las variedades Merlot, Cabernet Sauvignon que son consumidos a nivel mundial, sea ello en el mercado estadounidense, en varios países latinoamericanos, como en algunas naciones europeas.

BIBLIOGRAFÍA

- Rutas del vino del cava en Cataluña*. Barcelona: Departament de Comerç, Consum y Turisme e Institut Català de la Vinya y el Vi, 1994.
- Ruta de Museos del Vino Unesco Aragón*. «Boletín Informativo del Centro Unesco Aragón». N° 9 (Septiembre 1999).
- Rutas del vino en el Marco de Acevin*. «Boletín Informativo de la Asociación Española de Ciudades del Vino». ACEVIN. N° 6 (Marzo de 2001).
- ACHA BARRAL, María del Rocío – *La Gestión de la Calidad en el Municipio Turístico*. Málaga: Consejería de Turismo y Deporte. Turismo Andaluz, S.A., 1998, p. 213-215.
- AMERINE, M. A. y SINGLENTON, V. L. – *Wine: an Introduction for Americans*. Los Angeles: University of California Press, 1975.
- FRANKEL, Rondi – *Historia del vino de Baja California*. «Vinus». N° 4 (enero-febrero 2000) p. 9-12.

- CONTI, Viviana E. – *Circulación de Vinos y Aguardientes en la zona Surandina (Siglo XIX)*. In «El Comercio de Vinos y Aguardientes Andaluces con América (Siglos XVI-XX)» Universidad de Cádiz: Universidad de Cádiz, 1998.
- FRUTOS, Estela y Alcides Baretta – *Un Siglo de Tradición: Primera Historia de uvas y vinos del Uruguay*. Montevideo: Ed. Aguilar-Fundación Banco de Boston, 1999.
- MORALES, Angel F. – *La cultura del Vino en México*. Monterrey: Ediciones Castillo, 1980.
- SUÁREZ Y FRÍAS, María Cristina – *Una Vendimia Accidentada el Vino*. In «Beber tierra Generosa. Historia de las bebidas alcohólicas en México». 1998.

