

Publicado: 2006



Javier Marcos Arévalo (ed.):

*Las culturas del vino. Del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber.*  
Sevilla, Signatura/Fundación Maimona, 2005 (361 páginas).

Por F. Xavier Medina

Señalaba la antropóloga británica Mary Douglas a finales de los años ochenta, en la introducción a su libro *Constructive Drinking: An Anthropological Approach to Drink*, que la especificidad de la perspectiva antropológica sobre el consumo de alcohol es el hecho de observar dicho consumo desde el punto de vista de los estilos de vida; como un elemento de cultura. Desde esta perspectiva, no cabe duda de que, en la Europa del sur, el vino es mucho más que una simple *bebida* en muchos sentidos: a nivel tanto cotidiano como social -y sociable-, simbólico, económico, identitario, patrimonial...

La publicación que aquí reseñamos tiene su origen en un curso de verano de la Universidad de Extremadura y la Fundación Maimona, celebrado en la localidad de Los Santos de Maimona (Badajoz) en julio de 2004. En dicho curso participaron especialistas de diferentes disciplinas (antropología, historia, sociología, economía y empresa, medicina) procedentes de diversas comunidades autónomas, de Francia y de Portugal, con la voluntad de ofrecer una visión global y abierta del vino.

El libro parte, pues, de esa concepción "antropológica" de esta bebida en el sentido expuesto más arriba, y asume una cierta pretensión "holística", de trazar un recorrido por este *alimento* abarcando desde su historia, su cultivo y su producción, hasta el consumo final y sus posibles consecuencias. De este modo, la obra se divide en cinco partes diferenciadas: *antropología social, geografía y economía, historia, patrimonio cultural y medicina y salud*.

Posiblemente el hecho de que el director del curso y editor del libro: Javier Marcos Arévalo (profesor de la Universidad de Extremadura) sea él mismo antropólogo, haya propiciado el hecho de que esta disciplina sea claramente la que tenga un mayor peso dentro de la obra (siete de los trece autores del libro son antropólogos) y la que dé inicio, asimismo, a la obra como bloque, desde una perspectiva social y cultural.

El libro se inicia con una breve presentación y una introducción de Javier Marcos, en la cual pone de manifiesto la pluralidad de factores que entran en juego en el complejo mundo del vino y justifica, desde esta perspectiva, la necesidad de hablar de *culturas del vino* en plural y no de *cultura del vino* en singular. Beber vino es principalmente un acto social e implica comunicación, relación, pero también género, edad, condición social, etc. Como señala el director de la obra, Javier Marcos Arévalo, en su introducción, el libro pretende "aportar miradas diversas, pero complementarias, acerca de los ámbitos materiales y sociales, pero también sobre los significados. Y ello en una dimensión tanto histórica como actual". Un aspecto interesante a tener en cuenta es el hecho de que el libro forme parte de un proyecto de investigación de los estudios de doctorado de la Universidad de Extremadura dirigido por el propio Javier Marcos, también con el título de "Las culturas del vino", y del cual se publican en el libro algunas muestras de las fichas etnográficas elaboradas para dicha investigación en el territorio extremeño. Las aportaciones que los diferentes autores aportan a la obra se convierten, pues, en información y materiales de base y complementarios para una investigación en curso, lo que añade a la obra un suplemento de utilidad.

Tras las justificaciones introductorias, se inicia el primero -y mayor- de los bloques, dedicado a la disciplina antropológica, en el cual el artículo de Jesús Contreras (Universidad de Barcelona) como primer texto ofrece una reflexión sociocultural sobre el vino y los valores a él asociados, analizando desde la tradición histórica del conocimiento empírico aplicado a la vitivinicultura hasta datos y

problemáticas actuales sobre su producción y su consumo.

El sociólogo y antropólogo francés Claude Fischler (CNRS, París) titula su intervención (en este caso, el artículo es la transcripción de su conferencia), sin tapujos y directamente, como "Vino y cultura", abordando -brevemente- las "razones para beber vino": rituales, terapéuticas, placenteras, etc., a través principalmente de la encuesta sobre Cuerpo, alimentación y salud que su equipo ha llevado a cabo en los últimos años en seis países occidentales de Europa y América (Estados Unidos, Alemania, Francia, Reino Unido, Italia y Suiza; el caso español, lamentablemente, no se encuentra contemplado).

Más específicamente a la arena andaluza baja Isidoro Moreno (Universidad de Sevilla) en su análisis sobre las culturas del trabajo relacionadas con el vino en Andalucía: las "formas de hacer", la explotación de la tierra, las identidades o el desarrollo comarcal ligado al cultivo y la producción vitivinícola ocupan la reflexión del antropólogo sevillano, que llega en su reflexión hasta la sociabilidad popular en las tabernas alrededor del socorrido vaso de vino.

Si Isidoro Moreno escoge Andalucía (principalmente la occidental) como terreno de reflexión, Dominique Fournier (CNRS, París) trasladará la suya a la América hispana, abordando históricamente la problemática de la importación del vino al Nuevo Mundo, su producción (o falta de ella) y comercio, su consumo diferenciado y su relación con otras bebidas alcohólicas locales fuertemente arraigadas.

Tras el cierre del "bloque" sociocultural a cargo de Dominique Fournier, el artículo de Gonzalo Barrientos (Universidad de Extremadura) inaugura el dedicado a la geografía y la economía, analizando el papel del viñedo en la economía mediterránea, española y extremeña, sucesivamente, analizando la producción de vino ligada a la importancia territorial y comarcal de los viñedos desde un punto de vista tanto territorial como socioeconómico. Una visión que será complementada por la de su homólogo portugués Antonio J. de Sousa (Universidad de Évora) en relación con su visión comparativa entre las realidades vitivinícolas entre las regiones vecinas del Alentejo portugués y Extremadura, analizando competitivamente los posicionamientos empresariales a ambos lados de la frontera y trazando y aconsejando sus posibilidades de evolución futuras.

Resulta algo extraño, quizás brusco, para el lector enfrascado en la obra el hecho de trasladarse desde este citado análisis empresarial transfronterizo del siglo XXI al análisis sobre la producción del vino y la *enología* en el mundo antiguo que nos expone el historiador Francisco Javier Burgaleta (Universidad de Extremadura). Desde su importancia cultural, su economía y su comercio, el autor nos propone un viaje hasta una perspectiva "enológica", de análisis del producto y de sus formas de consumo en el Mediterráneo antiguo, con algunas conexiones con vinos actuales que hayan conservado algunas de las características expuestas.

El salto histórico que nos propone el segundo artículo del bloque histórico es también brusco y nos lleva directamente hasta el presente, con un análisis del papel y de la importancia de las tabernas -y de la sociabilidad que en ellas se desarrolla- en la España contemporánea. Alberto Ramos (Universidad de Cádiz) nos ofrece una visión cultural del papel de la *taberna* -como establecimiento-institución, podríamos decir- en España durante el siglo XIX (principalmente): su concepción, usos, valoraciones, consumo de vino -por supuesto-, vicisitudes legales y normativas, etc.

El cuarto bloque temático nos lleva sobre un punto importante (y mucho más hoy en día) en relación con los productos alimentarios de calidad, entre los cuales el vino encuentra un lugar especialmente privilegiado y particularmente destacado -no hay que olvidar que precisamente el sector vinícola es quien quizás mejor ha rentabilizado y promocionado las Denominaciones de Origen como emblema de regulación, control y calidad. El artículo de Gema Carrera (Instituto del Patrimonio Histórico Andaluz) nos lleva sobre la historia y la importancia patrimonial del viñedo en la Sierra Norte de Sevilla (próxima, no lo olvidemos, a áreas vinícolas andaluzas tan importantes como Montilla-Moriles, El Condado o Jerez). La transformación del paisaje vitivinícola en patrimonio local y su aprovechamiento y promoción en relación con la comarca centran el interés de este artículo, que aporta una visión complementaria, desde el punto de vista patrimonial, a las de Barrientos o Sousa en el bloque temático anterior.

Un punto de vista distinto, esta vez ligado con el ámbito museístico, es el que aborda José Luis Alonso Ponga (Universidad de Valladolid) en relación con la viña y el vino. Los museos del vino acostumbran a

ser centros de interpretación que buscan dar a conocer al visitante la importancia cultural de este *alimento*. Habitualmente, están ligados a "lo local", hecho este que acostumbra a suponer un difícil equilibrio entre la voluntad de explicación global del objeto, y las características expositivas, altamente -y necesariamente, en buena parte de los casos y dependiendo de las instituciones, públicas o privadas, que se encuentre detrás- regionales o comarcales.

Finalmente, el último de los bloques -y como casi no podía ser de otro modo- nos lleva sobre la parte más biomédica relacionada con el consumo de vino. El primero de los artículos del bloque, a cargo de Paloma Soria (Ministerio de Sanidad y Consumo) trata, precisamente, sobre las virtudes (limitadas) del vino como alimento, destacando su potencial cardiosaludable. En pequeñas dosis, eso sí; no podemos olvidar que estamos hablando de una bebida alcohólica... José Enrique Campillo (Universidad de Extremadura), por su parte, abunda en el mismo tema (bondades y problemas del consumo de vino), aunque desde una perspectiva más histórica -exponiendo los inevitables vaivenes de la doctrina científica al respecto- e incluso paremiológica, recogiendo parte de la riqueza del refranero popular en asuntos de vino y alcoholes. No cabe duda aquí de que, si el refranero refleja la vida misma, el vino tiene en ella una presencia en absoluto desdeñable.

Nos encontramos, para concluir, ante un libro ciertamente interesante. Por un lado, se hace evidente en su lectura que la obra publica las aportaciones que diferentes especialistas expusieron durante un curso de verano. En este sentido, el libro resulta necesariamente desigual, tanto en lo que respecta a la factura y los recorridos de los diferentes artículos, como a la confección de los bloques temáticos. Ello no es óbice, sin embargo, para que saludemos la aparición de un libro remarcable, ameno, que intenta aproximarse al vino desde una perspectiva lo más completa posible. Es de agradecer, igualmente, y siendo un "antropólogo de la alimentación" quien escribe estas líneas, que se haya dado prioridad a una -tan necesaria todavía- aproximación cultural y social al tema. No son demasiados los libros sobre alimentación que se publican desde un punto de vista antropológico. Pienso, en este sentido, que la iniciativa del coordinador de la obra y de sus patrocinadores es más que notable, dando un paso más en un camino en el cual aún nos queda mucho por recorrer.