

## “Terroir” y “Climats”: ¿realidad o quimera?<sup>1\*</sup>

### "Terroir" and "climats": reality or mirage?

Philippo Pszczółkowski T. <sup>\*\*</sup>

#### Resumen

Los conceptos de “*terroir*” y “*climats*” son utilizados habitualmente y con mucha libertad en el mundo de la vitivinicultura. Lo anterior explica el hecho por el cual estos conceptos han sido recogidos en numerosas legislaciones vitivinícolas, siendo en algunas de ellas piedra angular de su construcción. También son de amplia utilización en el mercadeo de los vinos. Se han redactado numerosas definiciones de “*terroir*” y, últimamente, también de “*climats*”, las cuales en general son complementarias unas de otras. No obstante lo anterior, se trata de conceptos sobre los cuales existen numerosas controversias, particularmente en el mundo científico, al punto de plantearse la cuestión de su real existencia. En la presentación se discuten algunos argumentos de esta controversia e hipótesis recientemente propuestas que permitirían avalar su existencia.

Palabras clave: Terroir (Terruño), Climats, Calidad del vino, Mercadeo.

#### Abstract

The concept of "terroir" and "climats" are commonly used and very freely in the world of winemaking. This explains the fact by which these concepts have been included in numerous wine laws, some of them being a cornerstone of their construction. They are also widely used in the marketing of wines. They have written numerous definitions of "terroir" and lately also "climats", which in general are complementary to each other. Nevertheless, these concepts on which there are many controversies, particularly in the scientific world, to the point of considering the question of their actual existence. The presentation will discuss some of the controversy and arguments recently proposed hypothesis that would allow support its existence.

Keywords: Terroir, Climats, Wine quality, Marketing.

---

\* Seminario sobre Derecho del Vino, organizado por la Escuela de Derecho de la Pontificia Universidad Católica de Chile, 10 de diciembre de 2013

\*\* Chileno, Ingeniero Agrónomo y Enólogo. Pontificia Universidad Católica de Chile. Santiago, Chile. Correo electrónico [philippo@uc.cl](mailto:philippo@uc.cl)

## Introducción

La consideración básica para la implementación de un sistema de Indicaciones de procedencia, o uno más sofisticado como la Denominación de Origen, es la protección del prestigio de un producto, en este caso el vino, obtenido en un origen determinado. Por su parte, el prestigio del producto lleva implícito, en el inconsciente colectivo, el concepto de calidad. Se construye en base a ello todo un sistema reglamentario que define diferentes aspectos, a veces muy sofisticados, como áreas limitadas de producción, forma de conducir y podar la vid, su nivel de producción, forma de elaboración del vino y de su comercialización, con un objetivo de protección al consumidor y productor (Alvarez, 2001: 93-98).

Gil y Pszczólkowski (2007: 488-498) al igual que muchos otros autores, señalan que las raíces para la construcción de esta conceptualización se remontan profundamente en la historia, como demuestra el hecho que el concepto de terreno de origen fue utilizado por egipcios, hebreos, fenicios, griegos y romanos, quienes identificaban las ánforas de vino con el lugar de su procedencia. Posteriormente, en Europa, se inició la diferenciación de las viticulturas de la cuenca del mar Mediterráneo de aquellas de los ríos Ródano, Rin, Mosela y Danubio. A partir de la Edad Media, el concepto se empleó cada vez más, destacando los vinos de algunos lugares peculiares. Más tarde, el primer documento oficial que delimitó una zona de producción vitivinícola correspondió al vino de Tokay, en Hungría, en 1700; posteriormente le siguieron los vinos de Chianti, en Italia y de Oporto, en Portugal, respectivamente en 1716 y 1755. La lista de lugares especiales de Burdeos, Francia, es mucho más reciente, de 1855. Sin embargo, es a partir de estos que realmente se forjó en Francia el término "*terroir*" (Fregoni, 2003: 23-25).

### Definiciones de "*terroir*" o terruño

Gil y Pszczólkowski (2007: 488-490), señalan que el término "*terroir*" deriva del latín *terra*, habiendo sido invocada por los romanos como *locus* (lugar) o *loci* (lugares) del vino y luego asimilada a un lugar donde se originaba un producto de calidad excelsa (Fregoni, 2003: 23-25). Actualmente "*terroir*" es definido en los diccionarios franceses como una tierra o lugar de origen, con su cultura (Academia Francesa), o lugar de origen o terreno en relación con la agricultura (Littré), que comunica un carácter especial (Trésor), en este caso a su producto (uva o vino).

La traducción al español corresponde a tierra, región o terruño, que en el caso vitivinícola se agrega su producto, la uva y el vino. La Real Academia Española define terruño como un sitio, particularmente el natal; lo cual incluye intrínsecamente la cultura del lugar y sus peculiaridades, por lo que es un buen término para aplicar a lugares que producen uva y vino de características únicas, especialmente si se agrega el término vitícola. Sin embargo, la visión clásica francesa no acepta esa definición (Vaudour, 2003: 5-16), aun cuando las palabras "*terroir*", terreno y territorio, son próximas la una a la otra, con un mismo origen pero con un uso diferente:

- a) "*terroir*" se refiere a la tierra que produce frutos y está relacionado con la agricultura;
- b) el territorio se refiere a una jurisdicción y
- c) el terreno a una fortificación, bajo el prisma de un soldado o ingeniero.

No obstante esta aprehensión francesa, en lo personal considero que podemos usar con libertad el término *terruño* en lengua castellana, como sinónimo de "*terroir*" del francés.

En consecuencia, el *terruño* vitivinícola es un concepto definido por la OIV (Fanet, 2007: 1-6), que se refiere a un espacio sobre el cual se desarrolla un saber colectivo de las interacciones entre un medio físico y biológico identificable y las prácticas vitivinícolas aplicadas que confieren unas características distintivas a los productos originarios de este espacio. El *terruño* incluye características específicas del suelo y su topografía, del clima, del paisaje y de la biodiversidad.

Últimamente, en la Borgoña, Francia, se ha reinventado el concepto de "*terroirs*" por el de "*climats*" (Whalen, 2010: 117-121). Este cambio ha servido para reposicionar los viñedos de Borgoña al cambio ecológico derivado del cambio climático. Un "*climat*", definido por una toponimia (un lugar dado), es un viñedo o un conjunto de viñedos (moderado en la carga) que ha adquirido una identidad exacta y aprobada, resultado de una combinación idiosincrática de factores naturales y humanos, independientemente de variaciones climáticas, geológicas, hidrológicas u otras, durante un período considerable de tiempo (típicamente moderado en siglos).

## Tipicidad, calidad y origen

Vaudour (2003: 5-16) y Gil y Pszczółkowski (2007: 488-490) señalan que el "*terroir*" o *terruño* engloba los conceptos de tipicidad y de calidad, con diferentes facetas:

- 1) La calidad de un vino es instrumental, en cuanto a que sus características organolépticas, nutricionales e higiénicas están ligadas a los procesos de elaboración descritos por una serie de criterios medibles;
- 2) La calidad es institucional, cuando se refiere a una calificación jurídica, implícitamente aceptándose la existencia de una relación rígida entre una supuesta escala objetiva de calidad y una nomenclatura del vino fijada por la legislación;
- 3) La calidad es fiduciaria, por cuanto está basada sobre una escala de precios determinada por la ley de oferta y demanda y también se deduce del nombre de una variedad, que es más valorada si ella proviene de algunos viñedos reconocidos por su oferta limitada de uva.

El vínculo que relaciona la calidad con el "*terroir*" o *terruño* evoca el origen geográfico como la causa de esa calidad y se basa sobre la notoriedad y/o las propiedades agronómicas de origen. También se ha sustituido el término calidad por nobleza (Branas, 1991: 90-91), la cual puede estar fundada en la nobleza intrínseca de la variedad, en el clima, el suelo, las prácticas culturales y la nobleza de origen, está fundamentada en una dimensión histórica.

No se trata de una calidad instrumental sino que, más bien, de una reputación, la cual reconoce un nombre geográfico que evoca al "terroir" (Vaudour, 2003: 5-49).

Por otra parte, según Letablier y Nicolas (1994: 541-556), la tipicidad es una calidad particular, teóricamente específica de un área de producción que no es reproducible en otras áreas; representa un gusto colectivo, elaborado por múltiples generaciones durante largo tiempo y que históricamente se atribuye a un origen geográfico determinado.

### ¿Existe el "terroir" o terruño, o es sólo una quimera?

La pregunta quizás desconcierta, ya que el concepto expuesto sobre el terruño o "terroir" es la base y el fundamento para la construcción de aspectos fundamentales del vino, como por ejemplo, el decreto 464 del Ministerio de Agricultura de Chile, que establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización.

Una interesante reflexión al respecto hace Teil (2010: 2-6), quien considera el término "terroir" como una noción muy controvertida y se pregunta si se trata de una construcción imaginaria o si él tiene una existencia material concreta.

El "terroir" o terruño es un concepto delicado, dado que no se define por sus resultados, sino que por sus procesos de producción, tal como lo señala la OIV (Fanet, 2007: 1-6): El "terroir" es un espacio geográfico acotado en el cual una comunidad humana construye, en el transcurso de su historia, un saber colectivo de producción fundado sobre un sistema de interacciones entre un medio físico y biológico y un conjunto de factores humanos.

Tal como señala Teil (2010: 2-6), a pesar de todos los esfuerzos realizados, la calidad de un terruño perceptible en un vino difícilmente se encuadra en este criterio. Las variaciones entre temporadas pueden ser más importantes que las variaciones geográficas, las variaciones al interior de un terruño mayores que aquellas detectadas entre terruños diferentes. Los factores que se agregan a estas combinaciones van en aumento constante, como variedad o incluso clon utilizado, uso de patrones porta injerto, agobios hídricos en diferentes estados fenológicos, tipo de levaduras utilizadas, indígena o levaduras secas activas, etc.

Si a ello le agregamos que el terruño está sometido a la ciencia del gusto, es decir, debe considerarse la neurofisiología y la evaluación sensorial, en consecuencia, frente a un estímulo determinado, como es el color, aroma o sabor de un vino, la imagen que se crea está sometida a numerosas influencias fisiológicas, sociales y culturales del individuo que degusta. Sus estados de ánimo, el ambiente donde lo hace, etc., crea en los degustadores notables diferencias de apreciación, lo cual hace a un grupo de investigadores declarar que el gusto por los alimentos es irreductiblemente idiosincrásico, personal e inconmensurable, debido a nuestra diversidad fisiológica (Teil, 2010: 2-6). En consecuencia, el terruño no puede dar origen a un gusto identificable de manera independiente de la persona que degusta y de su fisiología. El terruño sería una indeterminación *a priori*.

Para algunos el concepto de terruño y su investigación no tiene validez, por el contrario, para otros su conocimiento debe seguir el método científico, ya que no es aconsejable que una noción capaz de generar una actividad comercial y legal de tal magnitud se base en un error tan manifiesto. Esta segunda posición, no es muy común y existe mucho escepticismo entre los científicos, de donde la noción de "terroir" o terruño es un concepto dudoso. Si no es posible atribuir el efecto de las prácticas vitícolas sobre el gusto del vino, estas deben ser asociadas a una diferenciación social y deben ser analizadas como una construcción cultural

Pyszczółkowski T, Philippo "Terroir" y "Climats", ¿realidad o quimera?" *RIVAR* Vol. 1, N° 1 (Santiago, enero 2014): n° de página: desde – hasta

humana y no la causa extrema de un objetivo (Van Leeuwen y Seguin, 2006: 1-10). Se trataría de una construcción social, con efectos positivos sobre lo económico y social. Moran, citado por Teil (2010: 2-6), señala que en esta construcción social los efectos del medio ambiente sobre la tipicidad del vino se maximizan para, en definitiva, comercializarlos por aquellos mismos que deciden que ellos existen, ajustándolos a su propio fin. En esto, los franceses lo han utilizado magistralmente como una poderosa herramienta de marketing, para maximizar utilidades en sus empresas vitivinícolas.

### Hipótesis para validar la existencia de un "terroir" o terruño.

Tomando en consideración todos estos puntos de vista, Teil (2010: 2-6) propone dos hipótesis para validar el "terroir" o terruño. La primera señalaría que el terruño es una "cosa" que existe de manera autónoma, independiente del observador, como lo sería algún planeta extrasolar que orbita una estrella diferente al sol, concepto que permite suponer que un objeto existe independientemente de la persona que lo utiliza o lo describe, con lo cual se garantiza que se trata de esa "cosa", y no de "otra cosa" o de la "nada", y que sus fundamentos son sólidos. No se necesita hacer ninguna demostración. El "terroir" o terruño pasa a ser autónomo e independiente de las personas.

En una segunda hipótesis, el "terroir" o terruño sería un objeto *a posteriori*. Teil (2010: 2-6) sostiene para aquellos que buscan el "terroir" o terruño que este sería una suerte de "autor de vinos de "terroir" o terruño". Este autor requiere para expresarlo la intermediación de la existencia de un viñedo. Los racimos por sí solos no producen vino, a lo más, vinagre. Entonces el viticultor juega un papel fundamental de revelador que permite expresarse al viñedo, algo así como el director de una orquesta en la interpretación de una sinfonía.

El "terroir" o terruño no es posible conocerlo *a priori*, antes de su producción, ya que los procesos que lo hacen aparecer no corresponden a un mecanismo determinista. Se pone en juego una experiencia, una visión, competencias del productor, el sector del viñedo, el manejo realizado, las condiciones climáticas de cada añada, con lo cual los resultados son diversos.

Para minimizar esta diversidad, el viticultor debe tener una idea *a priori* de lo que es su "terroir" o terruño, además, esta idea debe ser compartida por otros viticultores del mismo

“*terroir*” o terruño. De esta manera la expresión del “*terroir*” se estandariza y se transforma en una cosa definida *a priori* y una cuestión donde el resultado es incierto.

El mismo Teil (2010: 2-6) señala que al igual que la verdad de los hechos científicos, el “*terroir*” o terruño y su expresión no se impone a la percepción o a la conciencia, por el contrario, es el resultado de la combinación experimental con resultados impredecibles de los elementos naturales y humanos, cuya contribución nunca puede conocerse *a priori*, siempre es el resultado de un juicio *a posteriori*.

El “*terroir*” o terruño se transforma en algo sometido a la crítica, tanto de los viticultores como de todos los actores involucrados en la comercialización de sus vinos, como son los críticos, periodistas, distribuidores, amantes del vino, los consumidores, entre otros, con sus gustos e intereses particulares. Los interesados aprenden rápidamente a navegar en este mar de juicios.

La calidad de un “*terroir*” o terruño no resulta de una única degustación, de un protocolo de degustación o de un único juicio, es la apreciación de una prueba colectiva repetida sin cesar, *ad nauseam*. Cada idea *a priori* es sólo un punto de partida parcial sobre el “*terroir*” o terruño. Es la multiplicación de juicios, experiencias y protocolos de degustación la que permite explorar lo más completamente posible el objeto “*terroir*” o terruño que se pretende conocer. El “*terroir*” o terruño no es sólo un objeto que resulta, pasa a ser un objeto distribuido en el colectivo, con un conocimiento en construcción (Teil, 2010: 2-6).

Como el valor en una obra de arte, donde la verdad científica no es aplicable, porque se trata de un objeto intangible, ella no puede ser descalificada *a priori*, o visto desde otro punto de vista, ¿es posible descalificar la ciencia y sus resultados, por el hecho que ella busca constante la verdad, la cual no se alcanza jamás? El “*terroir*” o terruño sería un objeto en construcción y cuyos resultados tendrían la garantía de las cosas existentes *a priori*, autónomas, predefinidas o explicables después de su observación. El “*terroir*” o terruño no sería un objeto medible, pero sí puede ser testeado a través de la discusión crítica, tal como lo son la calidad de numerosos vinos u obras de arte o como la verdad de la ciencia. La discusión crítica es un proceso de garantía adaptado a la forma particular de este objeto en vías de construcción.

## Conclusión

El concepto de “*terroir*” o terruño está amplia y diversamente definido y estas definiciones son complementarias entre sí.

Así, este concepto ha sido utilizado como fundamento en diversas legislaciones vitivinícolas. En el mundo científico hay gran controversia y escepticismo ante su definición y existencia ya que esta depende de percepciones personales e individuales.

Recientemente se han planteado novedosas hipótesis sobre su existencia, las cuales consideran a “*terroir*” o terruño como:

- a) una "cosa" que existe de manera autónoma, independiente del observador
- b) como un objeto en construcción, testeado a través de la discusión crítica.

## Bibliografía

Alvarez, Carmen Paz. *Derecho del vino. Denominaciones de Origen*. Santiago, Editorial Jurídica de Chile. 2001.

Branas, Jean. "Essai agronomique sur la noblesse des vins". *Prog. Agric. Vitic.* 110 (4) (Montpellier, 1991): 90-91.

Fanet, Jacques. "Definition du terroir". *XXX World Congress of vine and Wine*. Budapest, Hungría, 10-16 junio. Budapest, OIV, 2007: groupe d'experts, environnement viticole et évolution climatique 6: 1-6.

Fregoni, Mario. "L'origine e la scoperta dei terroir". En: Fregoni, Mario, Schuster, Danny y Paoletti, Andrea. *Terroir, Zonazione, Viticoltura*. Verona, Phytoline, Rivoli Veronese, 2003: 23-25

Gil, Gonzalo y Philippo Pszczółkowski. "La viticultura en Chile". En: Gil, Gonzalo y Philippo Pszczółkowski. *Viticultura: Fundamentos para optimizar producción y calidad*. Santiago, Ediciones Universidad Católica de Chile, 2007: 471-519.

Letablier, Marie-Thèrese y Nicolas, François. "Genèse de la typicité". *Sci. Alim.* 14 (5) (Cachan, 1994): 541-556.

Teil, Geneviève. "Le terroir existe-t-il?". *RFCE Cahier technique*, 244 (Paris, 2010): 2-6.

Vadour, **Emmanuelle**. *Les Terroirs Viticoles. Définitions, caractérisation et protection*. Paris, Dunod, 2003.

Van Leeuwen, Cornelis y Seguin, Gerard. "The concept of terroir in viticulture". *J. Wine Research* 17 (1) (Londres, 2006): 1-10.

Whalen, Philip. "Whither Terroir in the Twenty-first Century: Burgundy's Climats?" *J. Wine Research*, 21 (2) (Londres, 2010): 117-121.

\*\*\*

RECIBIDO: 14-8-2013

ACEPTADO: 30-12-2013