

PRESENTACION

El presente número 4 de RIVAR comprende catorce trabajos nuevos, incluyendo siete artículos de investigación y siete reseñas de libros. De acuerdo al espíritu multidisciplinario de esta revista, en este ejemplar se incluyen textos elaborados desde diferentes enfoques: agronomía y economía; enología y sommelería; arquitectura y patrimonio; cultura y patrimonio. También se destaca el perfil internacional de esta publicación, con la inclusión de trabajos elaborados en Portugal, México, Argentina y Chile. De esta manera, esperamos ofrecer a nuestros lectores una mirada amplia que refleje la universalidad de los temas de la ruralidad y el campo, la agroindustria y el vino.

Con frecuencia se ha afirmado que la gran diferencia entre el Viejo y Nuevo Mundo Vitivinícolas se encuentra en los énfasis: mientras aquél enfatiza las Denominaciones de Origen, éste destaca las variedades de uva. Dentro de este espacio, uno de los enólogos más relevantes es Philipppo Pszczólkowski, figura reconocida en Chile y el mundo vitivinícola en general por el papel de liderazgo que le cupo en la invención del Carmenere y en el estudio de otros cepajes. Para abrir el presente número, este autor examina tres cepajes centrales en la industria vitivinícola de Chile: el principal vidueño de los vinos blancos, Sauvignon Blanc; el principal de los tintos: Cabernet-Sauvignon; y la cepa emblemática de la nación: el Carmenere. Se trata de una actualización y puesta al día considerable en este sensible tema.

El vino ha dejado de ser un tema exclusivo de enólogos: cada vez más profesionales se ven involucrados en las múltiples actividades que se generan en torno a la vitivinicultura. Ello incluye, cada vez más, a la arquitectura, pues las empresas consideran importante incluir el paisaje, los espacios y la belleza artística. Ello ha permitido el desarrollo de estudios especializados, como el de Bórmida & Yanzón, autor de numerosas obras arquitectónicas de la industria del vino. La arquitecta Sandra Navarrete examina las principales características de estas obras en el segundo artículo de este número. La autora ha tenido la posibilidad de examinar detalladamente las obras del citado estudio, estudiar sus planos y diseños, así como realizar numerosas consultas y entrevistas a los actores involucrados para, finalmente, entregar un texto detallado y esclarecedor.

Seguidamente, la lente se ensancha, para abordar el patrimonio del vino como recurso económico y su papel en el fortalecimiento de la identidad de la industria emblemática de un país, en este caso, Chile. Gonzalo Rojas ha elaborado este texto desde una mirada de la economía y el marketing, con particular referencia a la cultura y los aspectos intangibles del patrimonio.

Dentro de la cultura de la apreciación del vino, el arte de la cata es uno de las artes más complejas y sofisticadas. Fernando Mujica y Amalia Castro examinan los orígenes de estas tradiciones en el Cono Sur de América, a partir de los casos de Perú, Alto Perú (actual Bolivia), Chile y Argentina. Se trata del lento proceso de construcción de un oficio especializado en la región, a partir del siglo XVII. Se investiga un oficio silencioso y eficaz

que, poco a poco, sirvió para sentar las bases del gusto y poner los cimientos de las actuales escuelas de sommelería en la región.

El artículo anterior demuestra la relevancia de los sucesos del periodo colonial en la construcción de la actual cultura del vino y la agroindustria en América del Sur y sirve para introducir los tres siguientes artículos. Por un lado, la arquitecta Estela Premat examina tres haciendas jesuitas en Chile durante el siglo XVIII, periodo en el cual representaban la vanguardia de la producción agrícola, ganadera y agroindustrial en la región. Luego, Natalia Soto estudia el paisaje vitivinícola en Cauquenes, en la zona centro-sur del Valle Central, caracterizada por la presencia de pequeños campesinos pobres más que grandes haciendas. El estudio profundiza un territorio sobre el cual ya se había publicado un trabajo anterior en *Rivar 2*, elaborado por Marcelo Mayorga, focalizado en la destilación artesanal de aguardientes. En este nuevo trabajo se aportan visiones nuevas de esta singular comunidad, en cuyo seno nacieron las dos primeras Denominaciones de Origen de Chile (el queso de Chanco y el vino Asoleado). Finalmente, Daniel Stewart aporta un estudio original de la viticultura en el sur del Reino de Chile en el siglo XVII. Se trata de un avance notable, porque la mayor parte de los trabajos sobre viticultura colonial chilena corresponden a la mitad norte del Valle Central, y al siglo XVIII. Por lo tanto, el artículo de Stewart representa un notable progreso en el conocimiento sobre las viñas en un tiempo y un territorio hasta al momento ignotos.

Seguidamente, para la sección “Reseñas” se han seleccionado siete textos, tratando de entregar al lector un panorama de publicaciones sobre los temas de la revista, de modo tal de contribuir a la conformación de una comunidad académica de alcance internacional. En primer lugar, el mexicano José de Jesús Hernández López examina el libro de John Womack *El trabajo en la cervecería Moctezuma 1908* editado por el prestigioso sello de El Colegio de México. La idea es salir del mundo del vino, y comenzar a recorrer el camino de otras bebidas y productos agroindustriales, en este caso, la cerveza.

Del mundo del lúpulo, la cebada y la cerveza, pasamos a las plantas frutales, particularmente los cítricos. Se trata de una dinámica actividad agrícola y agroindustrial, decantada en conocidas empresas dedicadas a elaborar, distribuir y comercializar jugos de naranja y limón. Para avanzar en esta dirección, se presenta la siguiente reseña en la cual, el argentino Santiago Bondel entrega una crítica del libro coordinado por Nidia Tadeo en coautoría con Paula Palacios y Fernanda Torres. El libro se titula *Agroindustria y empleo. Complejo agroindustrial cítrico del Nordeste entrerriano* (Buenos Aires, Editorial La Colmena).

A continuación, el portugués Gaspar Martins Pereira analiza el libro de Carla Sequeira *O Alto Douro entre o livre-cambismo e o proteccionismo. A «questão duriense» na economia nacional*. Se trata de una obra publicada en la ciudad de Porto, por el Centro de Investigação Transdisciplinar «Cultura, Espaço & Memória». Más allá del caso aquí examinado, el interés de esta obra se encuentra en el abordaje de un problema universal: la inserción de la producción agroindustrial dentro de los distintos paradigmas socioeconómicos que asumen los países para construir sus políticas públicas. De acuerdo a Erik Hobsbawm, en buena parte de Europa y América, el librecambio se impuso como paradigma desde 1750 hasta 1930; en el caso de los latinoamericanos, esta incorporación se

produjo después de la emancipación, alrededor de 1840. A partir de entonces, la mayoría de los políticos y los economistas consideraba que la mejor forma de sostener la prosperidad de sus países se encontraba, justamente, en la aplicación de los principios de la escuela económica clásica. A su vez, esta corriente fue cuestionada por los partidarios del proteccionismo, que apuntaba a promover las industrias nacionales. La Gran Depresión Económica de 1929 generó el cambio de paradigma, con la caída del librecambio y su reemplazo por los modelos keynesianos y desarrollistas. En América Latina, a partir de entonces se puso en marcha el modelo que, posteriormente, la CEPAL llamaría “industrial sustitutivo de importaciones”, el cual fue la ideología dominante durante medio siglo. Este es el tema que trata Luis Alberto Coria López al examinar el libro de Verónica Patricia Ferro *Los efectos económicos de la crisis mundial de 1929 en la provincia de Mendoza. Graves consecuencias en la Industria Vitivinícola* (Buenos Aires, Editorial Dunken).

De la economía y los cambios de paradigma se pasa al mundo de las leyes y el derecho. Marcela Molina examina el libro de Edgardo Díaz Araujo y María José Iuvaro *Vitivinicultura y Derecho* (Buenos Aires, Editorial Dunken). Se trata de una obra básica, una síntesis del marco jurídico dentro del cual se desenvuelve la actividad del cultivo de la viña y la elaboración del vino dentro de la República Argentina.

Finalmente, este número se cierra con dos reseñas sobre la producción rural, agrícola y agroindustrial en el periodo colonial, cuando América era parte del Imperio Español. Por un lado, el chileno Juan Pablo Reyes Núñez examina el libro de Gladys Aballay Meglioli: *La Corona demanda tributo. El léxico impositivo de la Época Colonial para la región de Cuyo* (Editorial Fundación Universidad Nacional de San Juan (Argentina)). Se trata de una obra esclarecedora y de gran utilidad para comprender los términos sobre impuestos, usados en los documentos de la época. Por su parte, Andrea Uribe Figueroa analiza el libro coordinado por Elvira Martín de Codoni *Las cartas de dote en la Mendoza colonial. Recuperación del patrimonio documental en Protocolos Notariales* (Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras). Este texto entrega una visión amplia de la información notarial registrada en el Archivo Histórico de Mendoza, a partir de las Cartas de Dote. Esta obra desmiente el mito por el cual se atribuía a las mujeres recibir sólo bienes de consumo, mientras que sus hermanos heredaban bienes de producción. Al contrario, en esta obra se muestra cómo la rama femenina de la descendencia familiar también se hacía cargo de bienes de producción, los cuales recibía como adelanto de herencia a través de las dotes.

Pablo Lacoste