

Elías Pastor, Luis Vicente y Contreras, Margarita. *La Cultura de la Vid en Bolivia una propuesta de turismo del vino y del singani*. Tarija, Bolivia, Ideas Positivas, 2012, 142 p. ISBN 978-99954-46-69-7

El presente libro es obra de Luis Vicente Elías y Margarita Contreras, dos autores expertos en temas relacionados al mundo del vino. Es importante mencionar que Elías, Doctor en Filosofía con especialidad en Antropología, es autor de muchas obras relacionadas a la cultura de la vid, el vino y el viñedo de varias regiones vitivinícolas de diversos continentes, algunas de las cuales fueron reconocidas en varios concursos internacionales de mucho prestigio gracias a la amplia visión que tiene de la cultura vitivinícola a partir de la antropología.

El libro *La cultura de la vid en Bolivia, una propuesta de turismo del vino y del singani* revela al público amante del vino una cultura totalmente diferente y exótica; sin embargo, según los autores, “ésta no es una guía de turismo convencional, es un estudio antropológico que muestra los valores culturales de la vid Boliviana” (p. 4), ideal para aquellas personas conocedoras del vino, capaces de dar una mirada objetiva a la realidad Boliviana y con una alta capacidad comparativa de distintas culturas vitivinícolas.

En las páginas, los autores nos traducen su experiencia de 45 días de trabajo en 24 capítulos, fáciles de entender, los cuales transportan a los lectores conocedores a la realidad cultural de la vid en Bolivia, describiendo las regiones más representativas y deleitando al público en general con un recorrido turístico que impresiona por la profundidad de sus relatos.

Para empezar, realizan un análisis profundo de la historia de la vid en Bolivia, haciendo referencia a documentos confidenciales que describen el origen de la vid y las distintas formas de cultivo que se manejaron en la época en que Potosí era una de las ciudades más importantes del mundo debido a la riqueza del Cerro Rico de Potosí; además de los cuidados y la forma de almacenamiento del vino importado, para finalmente contar el origen de la producción masiva y la creación de las marcas de vinos que hoy se comercializan en Bolivia y que buscan espacio en los mercados internacionales.

Continúan con una descripción precisa de los paisajes vitivinícolas más tradicionales y las formas de cultivo que se emplearon en ellos, haciendo énfasis en el fuerte contraste, entre lo colonial y lo moderno que existe en la producción, para luego explorar las bodegas de los empresarios más grandes, las haciendas y las bodegas convencionales de estas regiones. Estos capítulos muestran imágenes que sorprenden por la singularidad de sus viñedos, plantaciones y bodegas, mismos que los expertos deben conocer.

Los autores presentan los destilados y fermentados típicos de Bolivia y entre ellos la bebida tradicional Boliviana: el singani, resaltando su origen, la importancia histórica que tiene este destilado en el continente y comparándola con su paralelo: el pisco peruano y chileno.

Realizan, también, una propuesta completa para explorar la Ruta del Vino y Singani, la cual describe y sugiere un recorrido que inicia en Luribay hasta llegar a los diferentes valles de Tarija desde una perspectiva urbana y rural, permitiendo al visitante profundizar en una vitivinicultura exótica con el aporte de la destilación de la bebida nacional boliviana: el singani.

Los capítulos finales son el complemento perfecto de este libro, ya que describen las fiestas y eventos tradicionales, permitiendo al lector penetrar más en la realidad cultural Boliviana, seguido de una descripción del maridaje que sugieren los autores para acompañar mejor a los vinos bolivianos y de sus apreciaciones rescatadas de las diferentes catas que tuvieron estos expertos en sus días de trabajo. Así mismo, ofrecen a los lectores una amplia lista de agencias de turismo de las regiones vitivinícolas, hospedajes, restaurantes y lugares donde comprar artesanía. Con estos capítulos se permite al lector aprovechar al máximo su estadía en las regiones vitivinícolas de Bolivia, las cuales según indican los autores será:

una experiencia muy intensa ... que para el turista europeo ofrece características que podríamos calificar de exóticas, un país lleno de contrastes, de culturas indígenas sorprendentes y mágicas y de paisajes singulares, para el turista internacional proveniente de ... países latinoamericanos ... un destino insospechado por el extenso desconocimiento de su vitivinicultura, de la existencia de vinos, además del conocido singani. Si pensamos en el turista nacional, el viaje a regiones rurales ofrecerá experiencias interesantes de regiones, quizá, desconocidas (p. 94).

Para los lectores interesados en explorar con mayor profundidad la vitivinicultura Boliviana, los capítulos finales están destinados a describir las instituciones del vino encargadas de fortalecer la cadena productiva de uvas, vinos y singani, a las cuales se puede contactar. Existe también un capítulo destinado a la explicación de los atributos que tienen los vinos de altura, haciendo un paralelo con otros países que siguen esta nueva tendencia internacional.

Con esta obra, Luis Vicente Elías y Margarita Contreras hacen una contribución al país, ya que permiten al lector extranjero conocer de manera detallada una cultura vitivinícola diferente, implantando en ellos curiosidad de probar los vinos Bolivianos y el exótico Singani, lo cual poco a poco incrementará la exportación que hoy tímidamente se asoma en los mercados internacionales y el flujo de turistas en las regiones vitivinícolas; además que

para el turista nacional poco conocedor de vinos muestra una perspectiva diferente de ver y conocer Bolivia.

Sin embargo, el libro necesitará pronto una actualización y hasta quizá una segunda parte, ya que la vitivinicultura en Bolivia crece a pasos agigantados y se expande por todo aquel territorio capaz de producir uva, como sucede en los valles de Samaipata en Santa Cruz, y en los valles de Mizque, Arani y Sipe Sipe en Cochabamba.

Este estudio antropológico fue especialmente escrito para aquellos aficionados a la vid, los amantes del mundo del vino y sus derivados, para aquellos que buscan una experiencia diferente a lo cotidiano de la industria vitivinícola actual; tiene un excelente fondo investigativo, el cual, enriquecido con la percepción de la realidad de dos expertos ofrece una descripción amplia y completa de la cultura. Como lo indican los autores: “este libro fue hecho con la mirada de dos autores españoles que más valoran el valor histórico y cultural que el progreso y la tecnificación en el sentido enológico” (p. 5) captando para sus lectores los aspectos culturales de mayor relevancia de las regiones más representativas de Bolivia promoviendo así su revalorización y promoción a nivel internacional.

Es así que el libro ofrece a sus lectores una visión completa de la cultura vitivinícola que ofrece el sur de Bolivia y las regiones más antiguas del país, se trata de un compendio de experiencias de dos expertos que sin miedo a lo desconocido se adentraron a una aventura entre molles, parronales y espalderas, explorando y compartiendo tanto con productores que mantienen métodos de la época de la colonia como aquellos que utilizan métodos modernos y tecnología de punta, extrayendo de ellos aquello que une a todo productor vitivinícola: la pasión por el vino; y ahora lo comparten con el mundo en estas líneas.

María Alejandra Buitrago Soliz
Ingeniera comercial
Departamento de Administración, Economía y Finanzas de la Universidad Católica
Boliviana “San Pablo” (Cochabamba, Bolivia)
mabuitragosoliz@gmail.com