

COMUNICACIONES

Reflexiones desde la eco-antropología sobre el *terroir*

Frédéric Duhart

École des Hautes Etudes en Sciences Sociales, París
frederic.duhart@orange.fr

Eco-anthropological Considerations on *Terroir*

Resumen

El *Terroir* constituye en la actualidad un concepto clave en el pensamiento sobre la producción de alimentos y de bebidas de calidad. En este texto, consideramos esta noción con un punto de vista eco-antropológico apoyándonos sobre ejemplos sacados principalmente de la historia y de la actualidad de ciertos vinos. Estudiamos sucesivamente su construcción, sus usos (en particular en el marco de los procesos de denominación de origen) y sus representaciones.

Palabras claves: Terroir (Terruño) – Vino – Producción vegetal – Calidad – Origen.

Abstract

Terroir currently constitutes a key concept in the thought about the production of quality foods and drinks. In this text, we consider this notion from an eco-anthropological point of view, relying on examples taken from the past and present of certain wines. We successively study the construction of this notion, its uses (especially in the framework of denomination of origin processes) and its representations.

Keywords: Terroir – Wine – Vegetal production – Quality – Origin.

1. Introducción

Después de los esfuerzos que se realizaron en varias provincias argentinas para afirmar la identidad de los mejores productos de los viñedos locales, la reciente valorización por la DOP de una parte de las pasas y aceites de oliva elaborados en San Juan acaba de mostrar que la cuestión del origen se hizo crucial en el campo de la producción agrícola de calidad en Argentina como en muchos otros países del planeta. En un mundo en el cual los intercambios son globalizados, los alimentos o las bebidas que no son anónimos, que no son apátridas, pueden ganar un alto valor añadido tanto económico como simbólico. Por esta razón, muchos actores de la cadena agro-alimenticia se interesan cada vez más en el espacio en cual las primeras fases de los ciclos de producción se ubican.

Este lugar cuyas dinámicas son muy complejas se califica en francés de "*terroir*". Algunos autores de lengua española prefieren un "terruño" bien castellano a esta palabra. Claro, no cabe duda de que "terruño" se emplea desde hace mucho tiempo para traducir "*terroir*" de una manera muy literal en ciertos contextos. Por ejemplo, Cesar Oudin proponía ya considerar que eran equivalentes en su *Tesoro de las dos lenguas* (1607, p. 974). No obstante, la correspondencia nunca fue perfecta entre estas dos palabras cuyas etimologías son distintas, aunque cercanas:



"terruño" procede directamente de "terra", mientras que "terroir" encuentra su origen en un derivado popular de "territorium", una palabra cuyo sentido era más preciso geográficamente (Monlau 1856, p. 431; *Trésor de la langue française informatisé* 2004). Fuera de obras influenciadas por la literatura agronómica francesa, por ejemplo, "terruño" se empleó muy poco con el significado de "tierra considerada según sus calidades agrícolas". En cambio, "terroir" se usó temprano en este sentido técnico... pero designó al país natal de manera afectiva en muy escasas ocasiones (1). Se podía leer en la primera edición del diccionario de la Academia Francesa que "El *terroir* de Borgoña es bueno para las viñas" (1694, t. II, p. 552). La segunda edición de esta obra introdujo un cambio notable en la frase ilustrativa precedente: "El *terroir* de Borgoña es bueno para los vinos" (1718, p. 686). Este ejemplo muestra muy bien que el concepto que nos interesa hoy empezó a conceptualizarse hace mucho tiempo bajo de la denominación "terroir". Para recordar esta genealogía particular de la noción de "terroir", emplearé la palabra francesa *terroir* en vez de *terruño* u otras traducciones posibles en el presente texto.

Si el *terroir* se puede tomar en consideración en el marco de producciones vegetales, lecheras o cárnicas, las presentes reflexiones se apoyarán principalmente sobre ejemplos relacionados con las primeras. En la primera parte de este ensayo, subrayaremos la complejidad eco-cultural de lo que hoy se identifica como un *terroir* en los medios profesionales interesados en ciertas producciones agroalimenticias. En la segunda, consideraremos el papel que la afirmación de un *terroir* puede desempeñar en la valorización cultural y comercial de los productos que proceden de él.

2. El *terroir*, una realidad compleja

En la literatura científica de lengua francesa, "terroir" puede designar diversas realidades territorializadas según los enfoques disciplinarios. Autores consideran clásicamente el *terroir* de manera "naturalista" o "humanista", mientras que otros optan por soluciones de compromiso que toman más o menos en cuenta factores de dinámica interna o relacional (Roudié, 2007; Pitte, 2007; Van Leeuwen y Seguin, 2006). La concepción naturalista del *terroir* forma parte de las tradiciones académicas de las ciencias de la tierra y de la agronomía. A principios de los ochenta, el *Larousse Agricole* ofrecía un buen ejemplo de ella, definiendo al *terroir* como "una unidad natural caracterizada por aptitudes agrícolas particulares que se deben a la naturaleza del suelo, al microclima local, a la exposición de las cuevas" (1981, p. 1094). Durante la segunda mitad del siglo XX, los especialistas de la viticultura apegados a esta concepción naturalista hicieron esfuerzos considerables para precisar la definición del *terroir* y racionalizar su estudio. En los años noventa, por ejemplo, la definición de la *Unité Terroir de Base* (Unidad Básica de Terroir) se estableció a partir de investigaciones iniciadas en el viñedo de Anjou. Se trata de una entidad territorial de funcionamiento de la vid caracterizada por un piso geológico, un tipo de roca y un tipo de suelo (Morlat, 1998, pp. 19-32). Tomando también en cuenta otros parámetros

medioambientales (clima, altitud, pendiente), este nuevo objeto agronómico permitió ya avances considerables en la determinación del "efecto *terroir*" y la valorización controlada de éste (Carey, Archer, Barbeau y Saayman, 2009; Tonietto, 1999, pp. 113-115). En efecto, la UTB fue pensada para poder ser concretamente útil a los viticultores. La misma preocupación de eficacia práctica condujo a forjar concepciones del *terroir* que, sin dejar de ser muy naturalistas, dan más importancia a los aspectos agro-técnicos de la producción de vino. La *Unité de Terroir Viticole*, por ejemplo, toma en cuenta las interacciones y las complementariedades entre la UTB, las cepas, las técnicas de conducta y las prácticas enológicas (Carbonneau, 1993, pp. 29-30).

Especialistas de la geografía humana, historiadores y ruralistas privilegiaron clásicamente una concepción humanista del *terroir*, es decir que insistieron en los procesos por los cuales las sociedades "conquistaron", labraron y gestionaron los espacios agrícolas que las rodeaban. Para ellos, el *terroir* era, antes que nada, un territorio apropiado por un grupo humano (Thouvenot, 1996). Claro, los investigadores serios favorables a esta concepción del *terroir* nunca pudieron ignorar totalmente el biotopo en el cual se edificaba este sistema antropizado. Sin embargo, fue una actitud difundida considerar que su papel era menor en comparación con el de los factores humanos. A los fines de un replanteamiento de la explicación geológica/climática de la calidad de ciertos vinos, Roger Dion escribió por ejemplo: "por consiguiente, el papel del suelo en la elaboración de un vino escogido [*grand cru*] no va más allá que el de la materia en la elaboración de una obra de arte. Definir los grands crus de la región de Burdeos como una 'consecuencia' de la presencia del suelo de tipo graves no es menos excesivo que lo que sería designar el arte ojival como una donación de las calizas lutetianas" (1952, p. 431). En la segunda mitad del siglo XX, ciertas concepciones humanistas del *terroir* concedieron más importancia a sus dimensiones biológicas (Duby y Faucher, 1961). En el umbral del siglo siguiente, tales definiciones pragmáticas del *terroir* fueron también adoptadas por instancias que habían privilegiado una visión muy naturalista de esta entidad territorial. Para el INAO (Instituto Nacional del Origen y de la Calidad), por ejemplo, un *terroir* es desde 2002: "un espacio geográfico delimitado en el cual una comunidad humana construyó en el transcurso de su historia un conocimiento colectivo de producción fundado en un sistema de interacciones entre un medio físico y biológico, y un conjunto de factores humanos. Los itinerarios socio-técnicos que derivan de esta situación revelan una originalidad, confieren una tipicidad y conducen un producto originario de este espacio geográfico a obtener una fama" (Flutet et al., 2007, p. 29).

No existen realmente oposiciones entre estas maneras de conceptualizar el *terroir*. Cada una es el producto de una manera de considerar el mundo, de construir el conocimiento. Además, los tres tipos de concepciones del *terroir* coinciden que la entidad designada por esta palabra es una parcela del ecúmeno involucrada o involucrable en un proceso de producción de biomasa controlado por un grupo humano (2). Se puede así considerar que las entidades concretas

definidas por los unos o los otros como *terroir* son espacios y lugares de interacciones eco-culturales por esencia.

Plantas de *Vitis vinifera* que fructifican en Quebec gracias a ciertas medidas de protección contra el frío (Velasco-Graciet, 2006, pp. 70-78) o cañas de azúcar que se cosechan en zonas secas en las cuales no crecerían sin irrigación (Fauconnier, 1991, p. 26). No faltan los ejemplos de la habilidad con la cual grupos humanos lograron a extender el cultivo productivo de ciertas plantas más allá de sus áreas naturales de extensión. Sin embargo, es menester que no minimicemos excesivamente el papel del biotopo en el funcionamiento de los *terroirs*. Claro, los hombres no se liberaron de todas las limitaciones climáticas, edáficas u orográficas. Los *terroirs* cacaoteros, por ejemplo, se ubican todos en sectores de la zona intertropical que ofrecen condiciones pluviométricas y amplitudes térmicas conformes a las necesidades de una planta exigente (Young, 1994, pp. 39-41). En cuanto a *Castanea sativa*, no se puede cultivar en suelos carbonatados o cálcicos (Bourgeois, Sevrin y Lemaire, 2004, p. 49). Factores naturales pueden influir sobre las cualidades intrínsecas de los productos obtenidos, es el famoso "efecto *terroir*". Un estudio realizado en una región de Normandía mostró que el tipo de suelo tenía efectos sobre la riqueza en azúcares y la acidez de los jugos de manzana destinados a la fabricación de sidra, aunque los factores de variación mayores sean la variedad y el nivel de carga frutal de los árboles (Travers, 2004). Trabajos efectuados en varios viñedos revelaron la existencia de una influencia semejante del *terroir* sobre el producto de las plantas de vid. Por ejemplo, se notó diferencias significativas entre las cantidades de azúcares reductores o de ácido málico contenidas en mostos obtenidos a partir de uvas Cabernet franc cosechadas en distintas UTB del valle del Loire (Morlat, Barbeau y Asselin, 2001, p. 113). Vinos, sidras y también aceites de oliva (Ranalli et al., 1999) o quesos (Dorioz et al., 2000). La existencia de este efecto *terroir* se pudo establecer en el caso de producciones muy diversas. No obstante, es muy difícil de evaluar su manera de contribuir a la tipicidad del producto final, sobretodo cuando parcelas dotadas de perfiles diferentes proveen materia prima como es frecuente en la práctica. Las condiciones climáticas e hidrológicas locales tienen importancia en la determinación del potencial agronómico intrínseco de una parcela. Podemos pensar en los efectos bien identificados de los grados de drenaje de las viñas y de irradiación solar de las uvas sobre la calidad de un vino (Salomon, 1999, pp. 28-30). Elementos florísticos y fáunicos figuran también dentro de los factores ecológicos que desempeñan un papel en la dinámica productiva de un *terroir*. Desde el punto de vista agronómico, estos elementos pueden tener acciones peligrosas o deseables. Por ejemplo, es menester temer a las "malezas" cuya presencia puede afectar el potencial productivo de las plantas cultivadas u hongos, y animales cuyos ataques son capaces de comprometer una cosecha o la existencia misma de una plantación. En el caso de *Vitis vinifera*, éstos se llaman, entre otros: mildíu, oídio, podredumbre negra o filoxera; en el del agave azul, *Fusarium oxysporum*, *Erwinia carotovora*, *Acutaspis agavis*, etc. Por los daños que provocan, estas plagas y enfermedades se pueden considerar

objetivamente como enemigos de las plantas que atacan. De la misma manera, los predadores que consumen ciertos de ellos y los insectos, aves o murciélagos que intervienen en la polinización de numerosos cultivos constituyen aliados objetivos de las plantas. A veces, el estatuto de un actor biológico cambia de un *terroir* al otro por motivos ya culturales: *Botrytis cinerea* es una "podredumbre gris" cuyos ataques se temen en muchas regiones vitícolas y una "podredumbre noble" cuya intervención es esencial en el proceso de producción de vinos dulces en otros casos (Reynier, 2002, pp. 441-447).

Los factores culturales que intervienen en la dinámica productiva de un *terroir* son tan numerosos como variados. Claro, límites naturales al uso de cada *terroir* existen. ¡Sería actualmente imposible producir los famosos chocolates suizos con cacao producido en los Alpes! Sin embargo, tantas posibilidades quedan abiertas que es imposible considerar que un *terroir* posee una vocación innata. Por consiguiente, la implantación de un cultivo en un *terroir* constituye ya un acto cultural (Bertrand, 1992, pp. 81-82). Decisiones tomadas por muchos grupos humanos ilustran perfectamente este hecho. Hasta una fecha avanzada del siglo XX, los Massa de Guisey rechazaron el cultivo de un *Sorghum durrha* que hubiera encontrado condiciones de desarrollo perfectas en su territorio, para mantener una distancia identitaria entre ellos y otras poblaciones del norte de Camerún (Garine, 1979, pp. 82-83). Al contrario, otras sociedades campesinas se obstinaron a cultivar plantas en terrenos muy pocos adaptados a ellas. En el siglo XVIII, por ejemplo, el prestigio del trigo hacía que se sembrara en ciertos sectores ácidos, arenosos y pobres de las landas de Gascuña para responder parcialmente a la demanda de una estrecha elite local o para cumplir exigencias fiscales (3). Los métodos empleados para obtener, seleccionar, conducir, proteger las plantas cultivadas en un *terroir* como para cosechar y transformar sus productos son respuestas técnicas a problemas biológicos o ecológicos elaboradas en un marco cultural mucho más amplio que orienta sus contenidos. Los vinos kosher contemporáneos ofrecen ejemplos límpidos de eso. Son los resultados de sistemas de producción fundados sobre elecciones agro-técnicas y tecnológicas. Sin embargo, las elecciones que respecto de la última etapa del proceso de elaboración son condicionadas por preceptos religiosos.

Un *terroir* se puede leer como una entidad territorial ubicada en el punto de encuentro entre unas dinámicas ecológicas y unas aspiraciones humanas, es decir totalmente dependiente de un compromiso nunca definitivo. Un proyecto ferroviario lo mostró muy bien en Provenza, constituyendo una amenaza para un viñedo que produce vinos con Denominación de Origen hasta hace algunos meses (4). Por su parte, la historia agitada de los pequeños *terroirs* vitícolas ubicados en las dunas de la costa sur de Gascuña ofrece un ejemplo original de la presencia de elementos naturales y societales en el conjunto de factores que sumen al *terroir* en un clima de precariedad (Duhart, 2010). Desde los primeros tiempos de su existencia, este viñedo de arena se

presentó como una ristra de pequeñas viñas plantadas en una estrecha banda litoral. Todas estas parcelas se explotaban según un modo muy particular, que permitía, normalmente, a la vid mantenerse en este medio extremo. Las cepas estaban plantadas según una orientación Norte-Sur en el vertiente Este de las dunas para que la viña no fuera expuesta al viento dominante, fuerte y a veces cargado de salpicaduras. Las parcelas se rodeaban de empalizadas de brezo que acababan de protegerlas de los vientos (sobretudo de las ráfagas glaciales venidas del Norte), del enajenamiento y de las dientes del ganado que recorría la duna. Dentro de las parcelas, las faenas anuales construían poco a poco la duna/viña. Las bases de los sarmientos que habían producido se enterraban. Con motivo de esta operación, arena nueva y estiércol se traían. El resultado de esta aportación era una lenta elevación del suelo. Un naturalista local, Jean Thore, evocó una ganancia de un metro en quince o veinte años (1803, pp. 107-108). Además, se acodaba regularmente la vid. La parte superior de la arena se convertía en "un tejido de raíces de vid": la duna era así perfectamente fijada (Guyot, 1876, pp. 357-360). Sin embargo, todo eso era provisional y algunas negligencias eran suficientes para provocar la ruina de la plantación y la necesidad de volver a empezar. En 1767, cuando el presidente Malesherbes visitó Capbreton, el viñedo estaba totalmente enarenado y los viñadores acababan de plantar nuevas cepas que un otro observador describió como una viña de una buena vitalidad veinte años más tarde (Tucoo-Chala, 1989; Taillentou, 1996). Las arenas móviles fueron la causa principal del abandono de ciertos *terroirs* que se dedicaban a la producción de "vino de arena". Otras parcelas se dejaron de explotar después de los ataques del oídio y del mildiú, dos criptógamos cuya aparición provocó cambios profundos en el sistema ecológico local. No obstante, transformaciones de la sociedad local y aspiraciones de una humanidad más amplia desempeñaron un papel esencial en el destino de ciertos *terroirs* involucrados en la obtención de los vinos de arena. En Anglet, un pueblo ubicado entre Bayona y Biarritz, la utilización a fines vinícolas de los *terroirs* arenosos situados en frente al mar fue puesta a tela de juicio por la presión creciente de un mercado urbano ávido de buena uva de mesa. La orientación productiva de parte de los *terroirs* locales cambió así, parcialmente o totalmente, en el transcurso del siglo XIX. Las viñas de Anglet se redujeron además a causa de la construcción de un hipódromo, es decir de una operación inmobiliaria, sino también de la materialización de un ideal de ocio (Goyhenetche 2003), etc. En toda la región litoral, fue la segunda guerra mundial que provocó el abandono de los *terroirs* cuyo uso vitícola se había mantenido porque la duna se ubicó en la zona prohibida durante la ocupación alemana (Toulgouat, 1975, p. 29). Durante la última década del siglo XX, algunas parcelas de las dunas de Capbreton empezaron a utilizarse de nuevo como *terroirs* vitícolas por la voluntad de un solo hombre y la existencia de un contexto socio-político bastante favorable. Sin embargo, no es seguro que la pequeña parcela que se explota en una duna ubicada muy cerca de la playa siga resistiendo muchos años a los asaltos de las arenas móviles.

3. Afirmar un *terroir*, identificar un producto

Con excepción de los cultivos fuera del suelo, se puede considerar que no existen producciones agrícolas que no proceden de un *terroir*. ¡La expresión "*terroir d'aquaculture*" se emplea aún para designar las entidades territoriales marítimas en las cuales se producen algas u otros productos acuícolas (Ramdine, 2003)! No obstante, la afirmación de la relación que une un producto con su *terroir* de origen no es automática. Depende de decisiones tomadas por actores sociales – productores, negociantes, políticos, etc. De manera muy lógica, la afirmación voluntaria de un *terroir* propio se practica siempre para valorizar los productos ligados con dicho territorio. En general, este proceso se inicia cuando la producción de la zona asentó ya su fama en el mercado. Una de sus finalidades es aumentar o, por lo menos, mantener los beneficios económicos y/o identitarios que el comercio de esta producción genera para el grupo. Por esta razón, tal proceso de afirmación se pone frecuentemente en marcha cuando se percibe una evolución desfavorable del sistema en el cual el producto local está gozando de su fama. Por ejemplo, cuando en 1791 los principales negociantes de Coñac se comprometieron a vender sólo aguardientes originarios de las provincias (vecinas) de Saintonge y Angoumois, los "aguardientes de Coñac" gozaban desde años de una fama excelente en el mercado internacional. Sin embargo, prácticas fraudulentas que consistían en vender aguardientes importados de Cataluña o de Languedoc como si fueran "de Coñac" estaban empezando a amenazar peligrosamente al comercio local (Enjalbert, 1953, pp. 469-471).

La presencia simultánea en el mercado de productos de misma naturaleza con diferentes orígenes afirmados conduce frecuentemente a una clasificación de hecho, que puede desembocar en una jerarquización de los *terroirs* de donde proceden. Tales dinámicas de diferenciación son una bendición para los productores que explotan *terroirs* que forman parte de los más prestigiosos. En cambio, pueden plantear muchos problemas a los que elaboran un producto en tierras que se ven consideradas como de origen inferior, mediocre o malo. En este caso, una solución puede ser un renunciamiento a la afirmación de su *terroir*. Entonces, el producto se vende honestamente sin insistir sobre su origen o maliciosamente bajo de una denominación prestigiosa usurpada. A principios del siglo XIX, por ejemplo, muchas trufas negras que se cosechaban fuera de Perigord se vendían como procedentes de esta región en el mercado parisino (*Le gastronome français*, 1828, pp. 76-77). Dependientes de factores que pueden evolucionar y determinadas por criterios culturales, las clasificaciones evolutivas. Como Plinio el Viejo lo notó hace casi dos mil años, reflexionando sobre los vinos que conocía: "*sua quibusque terris tempora esse, sicut rerum proventus occasusque*", lo que se puede traducir bastante fielmente por "todos los *terroirs* tienen sus tiempos, como todas las cosas crecen y después declinan". Cuando escribió esta frase, por ejemplo, la fama del vino de Falerno estaba bajando (Siglo I, 1587, p. 340).

Para poder identificar con precisión los productos de un *terroir*, es menester que éste tenga fronteras claramente definidas. *Las Historias Naturales* de Plinio recuerdan que ciertos *terroirs* vitícolas poseyeron límites bastante precisos desde la Antigüedad. El auténtico vino de Pucinum, por ejemplo, procedía de un cerro pedregoso expuesto al viento venido del golfo del Adriático (Siglo I, 1587, p. 340). En la Edad Media y la Época Moderna, los espacios productores de vinos más o menos escogidos se identificaban sobretudo con entidades territoriales, comarcas encabezadas por una ciudad, provincias o países. En el siglo XIII, Henri d'Andeli evocó los vinos de Narbona, de Carcasona, de Sancerre, de Beaune, de Gascuña, de Provenza, de España y muchos otros en el poema titulado *La bataille des vins* (1808, p. 152-158). En las regiones que sacaban una parte notable de su riqueza de la producción y del negocio del vino, legislaciones destinadas a proteger estas preciosas actividades se establecieron poco a poco. En varias partes de Europa, el esfuerzo reglamentario condujo a la delimitación precisa de zonas vitícolas. En 1716, un decreto de Cosme III delimitó cuatro áreas productoras de vino en Toscana: Chianti, Pomino, Carmignano et Valle de Arno. Fundada cuarenta años más tarde, la *Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro* definió estrictamente la región apta para la producción de vino de Porto. Por su parte, la elite bordalesa se reservó un privilegio comercial: los vinos de los alrededores de la ciudad se vendían antes de los que venían del "alto país", es decir de los viñedos ubicados Garona arriba (Hinnewinkel, 2004, pp. 28-31). En julio de 1935, un decreto-ley creó la Denominación de Origen Controlada Francesa, un signo oficial que garantía una procedencia geográfica y el respeto de ciertas normas de producción. Dos leyes sobre la denominación de origen lo habían precedido: la primera había confiado la delimitación de las áreas de denominación de origen a la administración (1908), la segunda había encargado a los jueces civiles de la misma tarea (1919) (Vialard, 2002, pp. 161-168).

Esta legislación francesa sobre la denominación de origen consagró el triunfo de una representación territorial, es decir cultural del *terroir*. En los procesos de delimitación de muchas áreas de producción bajo denominación de origen, en efecto, consideraciones políticas y económicas pesaron más en el resultado final que los criterios estrictamente agronómicos —el hecho que estos últimos fueron regularmente híper- valorizados en los discursos de legitimación y las campañas de promoción no debe ilusionar. Diversos tipos de suelos se pueden encontrar en una misma área de Denominación de Origen. En la de Saint-Emilion como fue definida en 1936, ¡no son menos de cinco (Hinnewinkel 1998, p. 13)! Por su parte, la amplitud de ciertas revisiones de área de denominación de origen subraya el carácter arbitrario de las delimitaciones anteriores. En 2008, por ejemplo, el INAO aceptó el principio de una modificación de la zona de producción de uvas destinadas a la fabricación de champagne con Denominación de Origen. Consiste en la integración de cuarenta nuevos pueblos y en la exclusión de dos localidades ubicadas en el arrondissement de Epernay, es decir en el centro de la Champaña vitícola como se pensó desde finales del siglo XIX. Muy legítimamente, este proyecto de revisión se decidió en un periodo en el

cual se diagnosticaba que habría posibilidades de vender más champagne a mediano plazo (5). Es que la definición de una zona de denominación de origen o, llegado el caso, de una área delimitada implica la realización de una construcción muy sutil porque los criterios naturalistas, agronómicos y históricos son de una precisión muy variable y por cuestiones planteadas tanto por una actualidad social, política o económica como por perspectivas de porvenir. En 1911, los límites de la Denominación de Origen Burdeos se trazaron en función de criterios político-administrativos en detrimento de la lógica territorial que prevalecía desde siglos. Bajo las presiones de los productores de vino del *département* Gironde, los límites de la denominación se confundieron con los de esta entidad administrativa. Esta decisión significó la inclusión en el área de Denominación de Origen Burdeos de *terroirs* cuya orientación tradicional no era la producción de vinos de calidad sino el policultivo. En paralelo, significó la exclusión de la dicha área de zonas que presentaban una continuidad pedológica evidente con ciertos *terroirs* de Gironde y habían sido proveedores históricos de vinos de Burdeos apreciados en el mercado. Estos viñedos excluidos de la denominación Burdeos para respetar circunscripciones administrativas y electorales fueron los que se ubicaban en los alrededores de Bergerac (Dordogne) y de Duras (Lot-et-Garonne). Más tarde, viñateros y autoridades interesadas en la vida de una parte de estos *terroirs* vitícolas iniciaron procesos para obtener una denominación de origen para sus productos. Lograron estos signos de calidad... y produjeron a su vez unos excluidos en los márgenes de sus territorios rigurosamente delimitados (Hinnewinkel, 1998, pp. 11-12; Evan, 2002). Es menester que notemos que los productores excluidos de las áreas de denominación de origen no son sólo víctimas de los cálculos económicos o políticos de sus vecinos. Frecuentemente, *terroirs* quedan a fuera de un área de denominación porque los que los explotan o los gestionan no se implicaron en el esfuerzo colectivo que condujo a su delimitación porque no tuvieron ganas de hacerlo por motivos ideológicos o porque se perdieron la ocasión por pasividad. Esto último ocurrió en Padern cuando se creó la Denominación de Origen Controlada Fitou (Guille-Escuret 1988, p. 158). Una vez determinado, el límite del área de denominación de origen constituye una frontera impermeable entre el fragmento de la corteza terrestre en el cual se obtiene el producto auténtico y el resto del mundo. Por ejemplo, según un joven productor de ají de Ezpeleta que se entrevistó pocos meses después de la obtención de una denominación de origen para este producto, la delimitación oficial de un área de cultivo simplificó drásticamente la oferta en ajís "picantes" en el País Vasco norte. Con ella, hubo ajís de Ezpeleta y "de otra parte". Es decir que desaparecieron los matices de estatus que existían entre los ajís semejantes a los de Ezpeleta que producían en otras comarcas del País Vasco y los que se exportaban de otros países. Quedaron sólo las oposiciones netas entre el auténtico y contrahecho, entre el verdadero y el falso (Duhart 2008: 90). Con los signos de calidad que garantizan la procedencia y el respeto de un pliego de condiciones de producción, es menester que un *terroir* se explote según ciertas reglas para que sus productos puedan reivindicar una procedencia a la cual sus coordenadas geográficas darían naturalmente derecho. Hoy

existen, por ejemplo, arrozales ubicados en Camargue que no producen "arroz de Camargue" porque los que los cultivan o venden su producción no entraron en el sistema de la Indicación Geográfica Protegida "*Riz de Camargue*".

Claro, los grupos que intervienen en la gestión de sistemas de valorización organizados alrededor de una garantía de origen y/o del respeto de ciertas normas pueden decidir cambios en la extensión del área de producción y/o en el pliego de condiciones. En 2005, por ejemplo, la *Folignan* se añadió a la lista de las cepas autorizadas en los viñedos de la denominación de origen Coñac (Doré y Varoquaux, 2006, p. 767). En marzo de 2011, una reducción drástica del área de producción de cordero *AOC Prés salés de la Baie de Somme* se preparaba en el norte de Francia (6). Sin embargo, las posibilidades de redefinición de límites y de reorganización no cambian nada al hecho de que fronteras y/o normas precisas son necesarias para que este tipo de sistema sea totalmente eficaz y provechoso para los que lo emplean para valorizar sus productos. En absoluto, una división radical del espacio y/o una determinación clara de los procesos de elaboración son condiciones *sin qua non* a la identificación de un producto (7). Sin ellas, en efecto, reina una total indeterminación. No existe el "producto auténtico", ni tampoco la imitación fraudulenta porque no hay una confrontación posible entre ellos (Warnier, 1996, pp. 18-19; Stanziani, 2005, Bourdieu, 2006, p. 604). En la práctica, la definición de los contextos de obtención de los productos auténticos y la protección de éstos frente a sus imitaciones fueron tempranamente temas de naturaleza jurídico-administrativa en las civilizaciones occidentales (Descat, 2006, pp. 618-620). No dejaron serlo, como lo recuerda la rica complejidad de las legislaciones que reglamentan la actividad vitivinícola en el mundo actual (Coello Martín, 2008; Salomon, 2005).

Por su identificación con un espacio bien determinado, un producto puede adquirir un fuerte valor añadido simbólico. Éste puede darle un papel en una estrategia de distinción social a través del consumo (Veblen, 1899; Bourdieu, 1979, p. 343). Sin embargo, el valor simbólico añadido por una identificación precisa puede también intervenir en procesos mucho más íntimos, como lo ilustra perfectamente una frase del novelista francés Emmanuel Delbousquet:

Les mets que l'on me sert, s'ils me sont envoyés d'ici, mettent en moi des souvenirs; chaque chose à son parfum, sa forme, sa couleur, m'évoque des repas au coin du grand âtre, des retours de chevauchées et des chasses, des heures d'amour. Et, quand je bois des vins de mes vignes de l'Armagnac, je crois voir, à travers un couchant d'or, l'horizon de la lande et des forêts brûler dans le soir. (2001, 59).

Los elementos visibles de un *terroir* constituyen un paisaje, más o menos agradable a la mirada según los criterios de una época. Si parece estético, puede utilizarse como embajador de los productos locales a través de su representación. A partir del siglo XX, por ejemplo, las etiquetas ilustradas con motivos paisajistas contribuyeron de manera remarcable a la construcción y a las dinámicas de los imaginarios de los *terroirs* productores de vino, ron, sidra, aguardiente (Lagoz,

1979, pp. 85-94). Como Alain Robbe-Grillet recordó con mucha sutilidad, la representación de un château bordelés en una etiqueta puede ser una invitación a soñar (1994, pp. 193-197). En un mundo en el cual la gente es bastante móvil, el paisaje producido por la actividad en la cual el *terroir* está involucrado puede también ofrecerse como un marco donde descubrir, consumir o comprar los productos locales. Por esta razón, muchos gestores de *terroir* con denominación protegida hacen grandes esfuerzos en materia de paisaje. En Normandía, por ejemplo, los productores de sidra de pera ("*poiré*") de Domfort decidieron obligarse a mantener un vergel enyerbado compuesto por árboles de alto tallo para guardar un paisaje tradicional de la zona (Bérard y Marchenay, 2004, pp. 97-98). Por su parte, los principales viñateros del Somontano se dotaron de bodegas de estilo muy contemporáneo para simbolizar la renovación de las producciones de su *terroir* (Sabio Alcutén, 2001, pp. 234-237). Las solicitudes antes de la UNESCO para obtener una inscripción de su paisaje en la lista del Patrimonio Mundial de la Humanidad participan del mismo movimiento. Varios viñedos y el "paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de Tequila" lograron este reconocimiento en el transcurso de los últimos veinte años. Frecuentemente, una oferta turística en forma de "rutas" o de programas menos estructurados se desarrolla para fomentar el interés de los potenciales visitantes por los productos, los paisajes, las tradiciones o las condiciones meteorológicas locales (Medina y Tresserras, 2008). Si esta fórmula encuentra cierto éxito, el papel del *terroir* se complica: era proveedor de productos, se vuelve producto sin perder su antigua función. Eso lo hace seguramente mucho más productivo, sino también mucho más difícil de gestionar.

4. Conclusión

Una definición elemental de "*terroir*", en el sentido que interesa los productores actuales, podría ser: "fragmento de la corteza terrestre sobre el cual un grupo humano obtiene, por ciertos métodos, productos caracterizados por cualidades intrínsecas". Tal definición es sin duda seca, pero tiene el mérito de recordar que un *terroir* es fundamentalmente una situación eco-cultural. Un *terroir* es el resultado provisional de sutiles combinaciones y confrontaciones entre elementos ecológicos (pedológicos, climáticos, hidrológicos, fáunicos, botánicos...) y culturales (tecnológicos, científicos, políticos, religiosos, etc.): ¡No hay *terroir* sin medio ecológico, no hay *terroir* sin sociedad! Además, la etimología de la palabra "*terroir*" invita a considerar que un *terroir* existe desde que un grupo humano se apropia un territorio gestionándolo y trabajándolo. Lo que puede hacer la diferencia entre zonas que se dedican a una misma producción, es que los que explotan ciertos *terroirs* definen precisamente sus límites, subrayan sus especificidades y/o a reivindicar la calidad superior de sus productos. Cuando un grupo entra en tal proceso, su *terroir* no sólo se afirma progresivamente como un elemento esencial para el desarrollo económico local sino también como un fuerte marcador de identidad. Poco a poco, un *terroir* valorizado de este modo

adquiere una dimensión suplementaria, un imaginario que se construye por la sedimentación de representaciones forjadas por los que elaboran, venden o consumen los productos originarios de él. A veces, los esfuerzos de los productores-promotores y el entusiasmo de los consumidores transforman un *terroir* en una prestigiosa tierra proveedora de productos de excepción. Sin embargo, esta situación es muy precaria, aunque se mantenga a veces durante siglos. En efecto, se podría completar la definición elemental que proponía hace poco de la manera siguiente:

Terroir: fragmento de la corteza terrestre sobre el cual un grupo humano obtiene, por ciertos métodos, productos caracterizados por cualidades intrínsecas que, llegado el caso, permiten a dichos productos ser más o menos valorados por un grupo humano de extensión variable en función de criterios arbitrarios propios.

Si, por ejemplo, el vino que se obtiene a partir de las uvas vendimiadas en las once hectáreas del Château Pétrus o los productos de las cepas que maduran sus frutos en la zona protegida por la Denominación de Origen Luján de Cuyo tienen incontestables cualidades intrínsecas ¡son las opciones culturales las que los hacen buenos!

Notas

(1) Una comparación entre diccionarios españoles y franceses muestra que las diferencias entre los significados de "terruño" y "*terroir*" siguen acusadas, por lo menos en la lengua más académica – no se puede negar que la asimilación de "*terroir*" con "*terruño*" se hace más en más corriente en el discurso de los profesionales de la viti-vinicultura o de la enología. Obras consultadas: *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española*, *Diccionario de uso del español* María Moliner, *Petit Robert*, *Petit Larousse* y *Pequeño Larousse*.

(2) Las concepciones humanistas e híbridas llevan en ellas esta definición a mínima del *terroir* de manera evidente. En cuanto a las naturalistas, es menester no olvidar que sus promotores se interesan únicamente a espacios que tienen un uso o un potencial agrícola.

(3) Había sólo muy pocos pueblos, porque el trigo no crecía en sus tierras, a los cuales el capítulo de Dax autorizaba el pago del *santou* con centeno. Las otras localidades debían hacer su posible para cosechar un poco de la prestigiosa cereal (Contis, 1990, pp. 73-74; Taillentou 2002, pp. 221-222).

(4) LGV-Côte d'Azur : les premières conclusions du médiateur. *Nice Matin*: 13/06/2009.

(5) *La champagne viticole "Spécial délimitation"*: 03/2008 ; Le champagne pétille pour quarante communes. *Le Figaro*: 14/03/2008 ; Wolikow (2009).

(6) L'Europe rétrécit les prés-salés. *Le courrier picard*: 28/02/2011.

(7) Identificar un producto significa poder valorizarlo apoyándose sobre su especificidad y si necesario poder defenderlo por la vía jurídica. Por consiguiente, es un proceso cuya importancia puede ser considerable desde un punto de vista económico, político o identitario. Por esta razón, deseos de identificación pueden producir conflictos de intereses entre territorios vecinos (ver el caso del "chacolí de Burgos" en 2010-2011). Lógicamente, una homonimia entre zonas de producción puede desembocar en grandes debates – ver el caso de la Rioja y de la Rioja argentina (Cuello Martín y González Botija, 2003-2004).

Bibliografía

Academia francesa (1694). *Dictionnaire de l'Académie française dédié au Roy*. París: Coignard.

Academia francesa (1718). *Nouveau dictionnaire de l'Académie française*. París: Coignard. Andeli, H. d'. (Siglo XIII, 1808). La bataille des vins. En *Fabliaux et contes des poètes français, t. I* (pp. 152-158). París: Warée.

Anónimo. (1828). *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*. París: C. Béchét.

Bérard, L. y Marchenay, P. (2004). *Les produits du terroir entre cultures et règlements*. París: CNRS.

Bertrand, G. (1975, 1992). Le naturel des terroirs. En *Histoire de la France Rurale, t. I* (pp. 59-118). París: Point.

Bourdieu, J. (2006). Réflexions sur les fraudes alimentaires. En *Fraude, contrefaçon et contrebande de l'Antiquité à nos jours* (pp. 603-608). Ginebra: Droz.

Bourdieu, P. (1979). *La distinction. Critique sociale du jugement*. París: Ed. de Minuit.

Bourgeois, C., Sevrin, E. y Lemaire, J. (2004). *Le châtaignier: un arbre, un bois*. París: IDF. CNRS (2004). *Trésor de la langue française informatisé*. París: CNRS.

Carbonneau, A. (1993). Unité de terroir viticole. *Le progrès agricole et viticole*, 110, 29-30.

Carey, V. A., Archer, E., Barbeau, G. y Saayman, D. (2009). Viticultural Terroirs in Stellenbosch, South Africa. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, 43, 1-12.

Coello Martín, C. y González Botija, F. (2003-2004). Sobre conflictos de nombres geográficos vinícolas: la Rioja argentina y el Rioja. *Anuario jurídico de la Rioja*, 9, 25-62.

Coello Martín, C. (2008). *Las bases históricas y administrativas del derecho vitivinícola español*. Sevilla: Instituto Andaluz de Administración Pública.

Contis, A. (1990). L'agriculture en Pays de Buch sous Louis XV. En *Le littoral gascon et son arrière-pays (mer, dunes, forêt)* (pp. 59-77). Arcachon: SHAAPB.

- Delbousquet, E. (1901, 2001). *Le reflet*. Nérac: Amis du Vieux Nérac.
- Descat, R. (2006). La cité grecque et la fraude. En *Fraude, contrefaçon et contrebande de l'Antiquité à nos jours* (pp. 611-620). Ginebra: Droz.
- Dion, R. (1952). Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin. *Annales de Géographie*, 28, 417-431.
- Doré, C. y Varoquaux, F. (Eds.). (2006). *Histoire et amélioration de cinquante plantes cultivées*. París: INRA.
- Dorioz, J.-M., Fleury, P., Coulon, J.-B. y Martin, B. (2000). La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère : quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord. *Courrier de l'environnement de l'INRA*, 40, 47-55.
- Duby, G. y Faucher, D. (1961). Avertissement. *Etudes rurales*, 1, 5-6.
- Duhart, F. (2008). Ezpeleta y su chile. Patrimonialización, valorización económica y desarrollo local en una comarca del país vasco francés. En M. Álvarez y F. X. Medina (Eds), *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América* (pp. 81-95). Barcelona: Icaria.
- Duhart, F. (2010). Un vino entre naturaleza y culturas. Eco-antropología del viñedo de arenas del litoral gascón desde el siglo XVIII. *Gazeta de antropología*, 26, 2. <http://digibug.ugr.es/handle/10481/6785>
- Enjalbert, H. (1953). Comment naissent les grands crus. Bordeaux, Porto, Cognac. *Annales ESC*, 8, 457-474.
- Évan, S. (2002). L'appellation *Vin des Côtes de Duras*. Définition judiciaire et administrative entre 1917 et 1937. En *Les territoires de la vigne et du vin* (pp. 143-160). Burdeos: Féret.
- Fauconnier, R. (1991). *La canne à sucre*. París: Maisonneuve & Larose.
- Flutet, G., Roncin, F., Vincent, É., Béranger, C., Casabianca, F., Coulon, J.-B., Noël, Y., Sylvander, B. y Giraud, G. (2007). Terroir: pour une définition opérationnelle au service du développement durable. En *Actes du colloque international sur les terroirs. 9 au 12 mai 2007* (pp. 27-31). Fuveau: CTPAS.
- Garine, I. de (1979). Culture et nutrition. *Communications*, 31, 70-92.
- Goyhenetche, M. (2003). *Histoire d'Anglet*. Bayona/San Sebastián: Elkar.
- Guille-Escuret, G. (1988). *La souche, la cuve et la bouteille*. París: MSH.
- Guyot, J. (1876). *Etude des vignobles de France – Régions du Sud-Est et du Sud-Ouest*. París: Imprimerie nationale.

- Hinnewinkel, J.-C. (1998). Terroirs et Qualités des vins. Quels liens dans les vignobles du nord de l'Aquitaine? *Sud-Ouest Européen*, 6, 9-19.
- Hinnewinkel, J.-C. (2004). *Les terroirs viticoles. Origines et devenirs*. Burdeos: Féret.
- Lagoz, M. (1979). Au royaume de l'imagerie, l'étiquette est reine. En *Arts et métiers du vin* (pp. 85-94), Denges-Lausanne: Éd. du Verseau.
- Larousse agricole* (1981). Paris: Larousse.
- Medina, F. X. y Tresserras, J. (2008). Turismo enológico y rutas del vino en Cataluña. *Pasos. Revista de Turismo y de Patrimonio Cultural*, 6, 493-509.
- Monleau, P. F. (1856). *Diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid: Rivadeneyra.
- Morlat, R. (1998). Les relations entre le terroir, la vigne et le vin. *Comptes rendus de l'Académie d'agriculture de France*, 84, 9-32.
- Morlat, R., Barbeau, G. y Asselin, C. (2001). Facteurs naturels et humains des terroirs viticoles français: méthode d'étude et de valorisation. *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, 32, 111-127.
- Oudin, C. (1607). *Tesoro de las dos lenguas francesa y española*. Paris: Orry.
- Pitte, J.-R. (2007). Le terroir, un art de vivre à la française, une ouverture sur le monde. En *Actes du colloque international sur les terroirs. 9 au 12 mai 2007* (pp. 19-25). Fuveau: CTPAS.
- Plinio El Viejo. (Siglo I, 1587). *Secundi historiae mundi libri XXXVII*. Lyon: Honorat.
- Rambine, G. (2003). Les terroirs d'aquaculture d'algues rouges dans les Petites Antilles. En *Le territoire pensé: géographies des représentations territoriales* (pp. 177-194). Quebec: PUQ.
- Ranalli, A. , De Mattia, G., Patumi, M. y Proietti, P. (1999). Calidad del aceite de oliva virgen con relación a la zona de origen. *Grasas y aceites*, 50, 249-259.
- Reynier, A. (2002). *Manual de viticultura*. Barcelona: Mundi Prensa.
- Robbe-Grillet, A. (1994). *Les derniers jours de Corinthe*. Paris: Éditions de Minuit.
- Roudié, P. (2007). Le terroir, mythe(s) ou réalité(s). En *Actes du colloque international sur les terroirs. 9 au 12 mai 2007* (pp. 15-18). Fuveau: CTPAS.
- Sabio Alcutén, A. (Ed.). (2001). *Vino de siglos en el Somontano de Barbastro. Una historia social y cultural*. Barbastro: CRDOS.
- Salomon, J.-N. (1999). L'effet terroir: facteurs naturels et vin. *Travaux du Laboratoire de Géographie Physique Appliquée*, 17, 25-35.

- Salomon, J.-N. (2005). Nouveaux vignobles et évolutions des anciens face à la mondialisation. *Les cahiers d'Outre-Mer*, 231-232, 397-418.
- Stanziani, A. (2005). *Histoire de la qualité alimentaire (XIX^e-XX^e siècle)*. Paris: Seuil.
- Taillentou, J.-J. (1996). Le littoral landais au début du XIX^e siècle d'après la carte des dunes de Dumont. *Bulletin de la Société de Borda*, 96, 9-38.
- Taillentou, J.-J. (2002). *Histoire du Marensin de l'Antiquité à la Révolution*. Monein: Princi Negue.
- Thore, J. (1810). *Promenade sur les côtes du golfe de Gascogne*. Burdeos: Brossier.
- Thouvenot, C. (1996). Terroirs, aliments et mangeurs au fil de l'histoire. En I. Giachetti (Ed.), *Identités des mangeurs, images des aliments* (pp. 55-89). Paris: Polytechnica.
- Tonietto, J. (1999). *Les macroclimats viticoles mondiaux et l'influence du mésoclimat sur la typicité de la Syrah et du Muscat de Hambourg dans le sud de la France*. Tesis doctoral inédita. E.N.S.A., Montpellier.
- Toulgouat, P. (1975). *La vie rurale dans l'ancienne lande*. Pau: Marrimpouey Jeune.
- Travers, I. (2004). *Influence des conditions pédoclimatiques du terroir sur le comportement du pommier et la composition des pommes à cidres dans le Pays d'Auge*. Tesis doctoral inédita. Universidad de Caen.
- Tucoo-Chala, P. (1989). Avec Malesherbes dans les pays de l'Adour. *Revue de Pau et du Béarn*, 17, 112-142.
- Van Leeuwen, C. y Seguin, G. (2006). The Concept of *Terroir* in Viticulture. *Journal of Wine Research*, 17, 1-10.
- Veblen, T. (1899). *The Theory of the Leisure Class. A Economic Study in the Evolution of Institutions*. Nueva York: Macmillan.
- Velasco-Graciet, H. y Lasserre, F. (2006). Le vignoble au Québec, géographie d'un rêve sous contrainte. *Norois*, 201, 67-82.
- Vialard, A. (2002). La délimitation des aires d'appellations d'origine. En J.-C. Hinnewinkel y C. Le Gars (Eds), *Les territoires de la vigne et du vin* (pp. 161-168). Burdeos: Féret.
- Warnier, J.-P. (1996). Les processus et procédures d'authentification de la culture matérielle. En J.-P. Warnier y C. Rosselin (Eds), *Authentifier la marchandise. Anthropologie critique de la quête d'authenticité* (pp. 9-38). Paris: L'Harmattan.
- Wolikow, C. (2009). La Champagne viticole, banc d'essai de la délimitation (1903-1927). *Territoires du vin*, 1. <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=455>.

Young, A. M. (1994). *The Chocolate Tree. A Natural History of Cacao*. Washington: Smithsonian Institution Press.

Fecha de recibido: 1 de agosto de 2010.

Fecha de aceptado: 4 de marzo de 2011.

Fecha de publicado: 1 de junio de 2011.

URL: www.mundoagrario.unlp.edu.ar