

## INTRODUCCIÓN: LA CIVILIZACIÓN DEL VINO<sup>1</sup>

Estudiado en vino, en la vid, considerado en la leyenda, en la poesía y en las costumbres, visto cómo se produce y cómo se comercia, de qué manera obra en el organismo y por qué vía conduce al delito, a la demencia y a la muerte, no queda ya más que tratar sobre sus efectos psicológicos: decir, pues, cómo afecta a la inteligencia, a la imaginación y al sentimiento, mientras que bebiendo se permanezca más acá de ese límite funesto excedido el cual el bebedor cae en las manos del profesor Lombroso.

Edmundo de AMICIS, *Los efectos psicológicos del vino*, 1880.

Se sostiene que una viticultura de calidad que vaya a triunfar en un momento dado, además de tierras privilegiadas, necesita el concurso de circunstancias particulares que reúnan una elite de productores con una aristocracia de consumidores.<sup>2</sup> Como señala Tim Unwin, el vino es el jugo de las uvas fermentado, aunque el término suele aplicarse con menor precisión al obtenido de otros frutos. Se trata, pues, de un producto natural elaborado únicamente a base de uvas que han sido recolectadas y transportadas al lagar, prensado y dejado en cubas hasta que sus azúcares se hayan fermentado y convertido en alcohol.<sup>3</sup>

Se le ha definido también como “bebida alcohólica y alimenticia, hecha con el jugo fermentado de la uva, que obra en la naturaleza como excitante”.

---

<sup>1</sup> Una primera versión de este texto se publicó en: Cruz Barney, Oscar, “Régimen jurídico de la producción, comercio y consumo del vino en México: s. XVI-XIX”, disponible en: <http://www.economia.unam.mx/amhe/memoria/simposio09/Oscar%20CRUZ%20BARNEY.pdf>.

<sup>2</sup> Vidal, Michel, *Histoire de la vigne et des vins dans le monde. XIXe-XXe siècle*, Burdeos, Éditions Féret, 2001, p. 21.

<sup>3</sup> Unwin, Tim, *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*, trad. de Ana Alcaina y Victoria Ordóñez, Barcelona, Tusquets, 2001, p. 59.

te o como tónico, según la cantidad de alcohol que contiene”.<sup>4</sup> Se dice que “los vinos se beben, se huelen, pero también se escuchan y se pueden sentir... los vinos se parecen a quien los elabora...”.<sup>5</sup>

El cultivo de la vid dirigido a la producción de vino tuvo su origen alrededor del año 6000 a. C. en la región que se asienta entre el mar Negro y el mar Caspio a orillas de los actuales países de Turquía, Siria, Iraq, Irán y la desaparecida Unión Soviética. Si bien no son más que conjeturas, probablemente el vino se descubrió (por supuesto, de forma previa al cultivo deliberado de la vid, alrededor de los años 8000 y 10000 a. C.) por casualidad en el momento en que alguien bebió y disfrutó el jugo fermentado de uvas silvestres que había recogido y almacenado en una vasija de cerámica, al norte de las llanuras de los ríos Tigris y Éufrates, en la confluencia de los territorios sumerio, acadio, asirio y babilónico.

Descubrimientos recientes sitúan la producción de los primeros vinos en el periodo Neolítico, de forma contemporánea a otras formas de agricultura. Un tema por resolver es el de cuál fue el proceso de elaboración de esos primeros vinos, tomando en consideración que las uvas silvestres eran mucho más ácidas que las uvas cultivadas en la actualidad, lo que complica su proceso de fermentación y hace más difícil el que se conviertan en vino (por la falta de azúcares). Además, se requería de levaduras capaces de fermentar los azúcares presentes en dichas uvas. Así, el desarrollo de la vinificación dependió en gran medida del proceso de domesticación de la vid.<sup>6</sup>

Se han encontrado vestigios que confirman el cultivo de la vid a inicios del año 3000 a. C., tras el asentamiento de los sumerios en la Mesopotamia meridional, si bien no hay pruebas de que el vino se bebiera en forma habitual. Probablemente, la mayoría de la población consumía bebidas alcohólicas derivadas de la cebada y de los dátiles.

En el año 1000 a. C., en pleno auge del nuevo Imperio asirio, se llevaron los vinos a ciudades como Nínive, que adquirió gran renombre gracias a sus vinos. Los relieves de piedra encontrados y esculpidos en tiempos de Asurbanipal (siglo VII a. C.) ilustran las figuras del rey y su esposa sentados bajo un emparrado bebiendo lo que parece ser vino de uva. Posteriormente, en el siglo VIII a. C., las tablillas de arcilla de Cáláh (Nimrud) contienen listas detalladas de los hombres y mujeres que tenían derecho a recibir una ración diaria de vino como parte de la contraprestación a su trabajo al servicio del rey.

<sup>4</sup> Bernaldo de Quirós, Constancio, “Vino”, *Enciclopedia jurídica española*, Barcelona, Francisco Seix Editor, 1910.

<sup>5</sup> Roca, Josep y Puig, Imma, *Tras las viñas. Un viaje al alma de los vinos*, 2a. ed., Navarra, Debate, 2016, p. 11.

<sup>6</sup> Unwin, Tim, *op. cit.*, p. 107.

Heródoto, hacia el siglo V a. C., describe las operaciones de importación de vino desde Armenia hasta Babilonia en barcos que, llenos de paja, transportaban el vino contenido en barricas de madera de palma.

En el caso de Egipto, si bien la bebida alcohólica más habitual era la cerveza, a partir del siglo IV a. C. se inició el consumo y la producción de vinos en el norte del país, en la región del delta del Nilo, en viñedos propiedad del rey, sacerdotes y altos funcionarios.

En el caso de Grecia, en el siglo XV a. C., la viticultura se encontraba ya establecida, gracias a la extensión del poder micénico en el este y en el sur. Homero en la *Iliada* y en la *Odisea* da cuenta de una utilización generalizada del vino en libaciones y festines, lo que se constata con los restos de copas y vasijas micénicas de los siglos XII y XIII a. C. Homero hace constantes referencias al vino y su utilización; por ejemplo, pensemos en la manera en que Odiseo emborrachó al ciclope con vino fuerte.



## I. VINO Y RELIGIÓN

La introducción de Dionisio como dios griego de la vid y el vino se relata en *Las Bacantes* de Eurípides (408-407 a. C.), que habría de ser conocido en la península itálica con el nombre de Baco, identificado con el dios romano de la fertilidad de los campos. En Roma, los rituales báquicos no tardaron en ser prohibidos por el Senado en el año 186 a. C. Tito Livio relata en su *Historia de Roma* las razones de su prohibición, al señalar que

...al rito religioso se añadieron los placeres del vino y los banquetes para atraer a mayor número de adeptos. Cuando el vino y la nocturnidad y la promiscuidad de sexos y edades tierna y adulta eliminaron todo límite del pudor, comenzaron a cometerse toda clase de depravaciones, pues cada uno tenía a su alcance la satisfacción del deseo al que era más proclive por naturaleza.<sup>7</sup>

Si bien las fiestas báquicas se prohibieron, en lo individual el culto continuó. Las pinturas conservadas en los muros de la Villa de los Misterios en Pompeya ofrecen una imagen clara del rito básico de iniciación a los misterios báquicos en el siglo I a. C.

En el caso de Francia, la vinicultura experimentó un desarrollo diferente al que tuvo en la península itálica tras la caída del Imperio romano. Visigodos, burgundios y francos lograron dar condiciones estables para su producción. Merovingios y carolingios impulsaron la viticultura, fundamentalmente

<sup>7</sup> Livio, Tito, *Historia de Roma desde su fundación*, Madrid, t. VII, lib. XXIX, pp. 271 y ss.

en la región de Borgoña, donde todavía existe uno de los viñedos más famosos del mundo: el Grand Cru Corton Charlemagne.<sup>8</sup> Se sabía, asimismo, de las capacidades de añejamiento del vino de Burdeos.<sup>9</sup>

A partir del siglo IX, la Europa cristiana se identificó como una civilización del vino, y los conventos se encargaron del desarrollo vitivinícola para príncipes y grandes del reino.<sup>10</sup> En la Edad Media, “le vin est sur la table, dans les casseroles, dans le calice, dans les remèdes; il abreuve les riches et nourrir les pauvres; il est bu, cuit, transformé, transporté, vendu, prêté, taxé; il est mis en rimes, en chansons, en romans. Le vin médiéval est partout”.<sup>11</sup>

Las órdenes religiosas que tomaron mayor protagonismo fueron la de San Benito, la Benedictina de Cluny y la Orden del Císter, que también sigue la Regla de San Benito, floreciendo el cultivo en Nuits-Saint-Georges, Chablis y Côte d’Or, y eligiendo las variedades Chardonnay y Pinot Noir como uvas más adecuadas para su cultivo. En Francia, hasta finales del siglo XVIII, cada región vitivinícola producía y consumía su propio vino, dadas las dificultades de comercialización y transporte regional. En las villas fueron los obispos quienes mantuvieron viva la tradición vitivinícola, o bien la introdujeron: el vino desempeñó una función también de carácter político, pues fue un símbolo y un reflejo de prestigio al servirse a invitados y visitantes. Las comunidades monásticas se esforzaron así por obtener mejores vinos;<sup>12</sup> de esta manera, en Borgoña, las abadías de La Charité, Souvigny, Saint Pourçain, Saint Bénigne, Saint Vivant, Saint Martin, Bèze y Chalon desarrollaron una estructura que permitió elaborar grandes vinos y la creación de un modelo de explotación única y la configuración del concepto de *clos*, que es una explotación vinícola cerrada, delimitada y vallada.<sup>13</sup> El vino será una expresión de poder temporal y espiritual: los dominios de la Côte bourguignonne, de Épernay, de Hautvillers, de la rivera derecha del Garona, de Orleans, de Châteauneuf, de Château-Chinon y de Château-Chalon rivalizaban en

---

<sup>8</sup> Carlomagno contribuyó también de forma importante al desarrollo de la vitivinicultura en Alemania.

<sup>9</sup> Berthault, Frédéric, *Aux origines du vignoble bordelaise il y a 2000 ans, le vin à Bordeaux*, Burdeos, Féret, 2000, p. 97.

<sup>10</sup> Gautier, Jean-François, *Histoire du vin*, 2a. ed., París, Presses Universitaires de France, 1996, p. 66.

<sup>11</sup> Bassano, Marie, “Le vin d’embarras. Les juristes face à la nature du vin (XIIe-XVe siècles)”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l’épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015, p. 11.

<sup>12</sup> Birlouez, Éric, *Histoire du vin en France. De L’Antiquité à la Révolution*, 2a. ed., Rennes, Éditions Ouest-France, 2020, p. 63.

<sup>13</sup> Martín, Joan C., *Pasión por el vino*, Barcelona, Los Libros del Lince, 2017, pp. 249 y 250.

notoriedad.<sup>14</sup> Hoy en día, las prestigiadas denominaciones de Borgoña son los nombres y delimitaciones de los antiguos viñedos de los monasterios.<sup>15</sup>

En el caso de España, si bien durante el dominio musulmán el consumo de vino estaba prohibido, su producción y su exportación estuvieron siempre presentes y el papel de agrónomos como Ibn Wáfíd, Ibn Bassâl, Ibn Hajjâj, Abû l-Khayr al-Ishbîlî y al-Tignarî resultó esencial para esta tarea durante la segunda mitad del siglo XI y la primera del siglo XII.<sup>16</sup>

Uno de los vinos fortificados más conocidos en el mundo es precisamente el Fino de Jerez que, junto con la Manzanilla, elaborada en Sanlúcar de Barrameda conforme a la DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, se consumen en España y se exportan con enorme éxito.

La producción de vinos de la zona se centra en el denominado Triángulo de Jerez, formado por Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santamaría, si bien la zona de producción abarca los municipios de la provincia de Cádiz: Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda, Puerto de Santamaría Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real y Chiclana de la Frontera, además de Lebrija en la provincia de Sevilla.<sup>17</sup>

Pese al clima sumamente cálido de la zona, los viñedos son bañados por la brisa marítima, que reduce las temperaturas mientras más cercano está el viñedo a la costa.<sup>18</sup> Cabe destacar que el tipo de suelo que desarrolla mejor la uva Palomino es la albariza, en tanto que el Pedro Ximénez crece mejor en barro y la uva Moscatel en arena.<sup>19</sup>

Sobre cómo debe de beberse el vino de Jerez, éste debe ser en copas, en catavinos. Se dice que debe dejarse la caña exclusivamente para la manzanilla. Se recomienda cristal transparente y nada de vidrio grueso.<sup>20</sup>

La crianza de los vinos finos y manzanillas se hace por medio del sistema de criaderas y soleras, un “método introducido en Jerez hacia la mitad del

---

<sup>14</sup> Lucand, Christophe, *Comment La France révolutionné le monde du vin. La naissance des appellations d'origine*, Malakoff (Francia), Dunod, 2019, p. 58.

<sup>15</sup> Martín, Joan C., *op. cit.*, p. 251.

<sup>16</sup> Clément, François, “Agronomes et viticulture dans l’Espagne musulmane (XIe-XIVe siècle)”, en Delbrel, Sophie y Gallinato-Contino, Bernard, *Les hommes de la vigne et du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2011, p. 37.

<sup>17</sup> Hidalgo Togores, José, *Tratado de enología*, 3a. ed., España, Ediciones Mundi-Prensa, 2018, t. II, p. 1293.

<sup>18</sup> Sobre la brisa marítima y su influencia en la Manzanilla, véase Barbadillo, Manuel, *Otra vez la Manzanilla*, Jerez de la Frontera, Gráficas del Exportador, 1951, p. 42.

<sup>19</sup> Society of Wine Educators, *2020 Certified Specialist of Wine Study Guide*, Estados Unidos, Society of Wine Educators, 2020, p. 157.

<sup>20</sup> Cuevas, José de las, *Biografía del vino de Jerez*, Jerez de la Frontera, Jerez Industrial, 1949, p. 179.

siglo XIX<sup>21</sup> que permite obtener uniformidad en los vinos mediante la disposición de las botas de 600 litros en tres o cuatro niveles, siendo la del nivel del suelo denominada solera, la de encima es primera criadera, la que sigue es segunda criadera, etcétera.

Cada año se extrae de la solera un 40% aproximadamente del vino, que es destinado a la comercialización; la misma cantidad de vino que se extrae es repuesta con vino de la primera criadera y ésta, a su vez, ve repuesto su contenido con vino de la segunda criadera, con lo que se logra la homogenización de los vinos.

Las regiones de Toro, La Rioja y Navarra obtuvieron cosechas excepcionales a lo largo del siglo XIII, que fueron dedicadas al consumo interno. Para el siglo XV, las exportaciones a Inglaterra eran una fuente importante de ingresos.<sup>22</sup>

Cabe destacar que la costumbre de brindar en España parece arrancar en el siglo XVI, por influjo de extranjeros flamencos, franceses, ingleses y otros: “Yo bebo a vos” era la fórmula utilizada para brindar.<sup>23</sup>

Es claro, como señala Serge Wolikow, que no es posible hacer una historia del vino exclusivamente local, sino que es necesaria una aproximación global en la que se asocie la producción y el consumo del mismo, en donde su dimensión internacional es decisiva.<sup>24</sup>

La aparición de una amplia gama de creencias y rituales alrededor del cultivo de la vid y la elaboración del vino se atribuye a la necesidad social de asegurar la fertilidad continuada de la tierra para poder reproducirse. El vino es símbolo de la relación entre lo humano y lo sacro.<sup>25</sup> La vid, que parecía morir en invierno para renacer vigorosamente en primavera, se convirtió en un símbolo claro del ciclo anual de la muerte y del renacimiento de la naturaleza. Los dioses de la vid se asociaron a los rituales agrarios de fertilidad en todas las regiones donde se practicaba la viticultura. En aquellas regiones en donde la vid crecía con facilidad, como Canaán y después en

<sup>21</sup> *Ibidem*, p. 1299.

<sup>22</sup> Dominé, André *et al.*, “Introducción al vino”, en Dominé, André, *El vino*, Madrid, 2000, pp. 18 y 19.

<sup>23</sup> Rey Hazas, Antonio, *El vino y su mundo. Su cultura, su tradición, su literatura, su vocabulario: España, siglos XVI-XVII*, Madrid, Eneida, 2010, p. 77.

<sup>24</sup> Wolikow, Serge, “L’histoire du vin et la part du droit du XIXe siècle à nos jours”, en Georgopoulos, Théodore *et al.*, *La vigne, le vin et le droit. Du local au global. Mélanges en l’honneur de Robert Tinlot*, Francia, Mare & Martin, 2021, p. 683.

<sup>25</sup> Meldolesi, Tommaso, “Descriptions du vin, de la vigne et du vigneron dans quelques pages de littérature française entre XIXe et XXe siècle”, en Delbrel, Sophie y Gallinato-Contino, Bernard, *Les hommes de la vigne et du vin. Figures célèbres et acteurs méconnus*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2011, p. 156.

Grecia y Roma, los dioses de la vid adquirieron un papel importante en las relaciones con la divinidad, dada la vitalidad que se atribuía a la presencia del dios en el interior del consumidor.

Se sostiene que los santos de los viñedos son los herederos de los dioses del vino, siendo particularmente venerados a partir del nacimiento de las corporaciones vitivinícolas. Para las regiones vitivinícolas francesas existen cerca de treinta santos patronos, como son los casos de San Vito y San Davin,<sup>26</sup> San Vernier, San Urbano Papa y San Martín.

De esta manera, el santo protector de los toneleros es San Nicolás, cuya fiesta es el 6 de diciembre. El protector de los vinagrereros es San Amand, festejado el 6 de febrero.

A los transportistas del vino los protegen San Eustaquio, San Nicolás y San Lubin, festejados el 20 de septiembre, el 6 de diciembre y el 14 de marzo, respectivamente. Por otro lado, los vendedores de vino son protegidos por San Amand, Santa Madeleine, San Martín, San Nicolás y San Vicente.

Inclusive, cabe señalar que en Francia se celebra la fiesta de “San Baco” el 7 de octubre, si bien el culto a este “santo pagano” desde 1969 fue suprimido oficialmente.<sup>27</sup>



## II. VINO Y DERECHO

El vino es también motivo de estudio por los juristas; así, vino y derecho tienen una relación esencial. El Digesto se refiere al legado del vino y especifica qué no puede considerarse vino:<sup>28</sup>

Si (un testador) hubiera legado el vino, se contiene todo el producido por la viña que quede en la herencia; mas si se hizo mulso<sup>29</sup> con él, no entra ya propiamente en la denominación de vino, a no ser que el testador también pensara en el mulso. Ciertamente no entra el “zyto” (o especie de malta)<sup>30</sup> que se hace en algunas provincias con trigo, cebada o pan. Así tampoco el “camo”

<sup>26</sup> San Vito proviene del latín *vitis* o la vid; por su parte, San Davin procede del latín *da vinum* o aquel que da vino. Véase Gautier, Jean-François, *op. cit.*, p. 45.

<sup>27</sup> *Ibidem*, pp. 46 y 47.

<sup>28</sup> D.33,6.9 pr. Ulp.23 ad Sab. Utilizamos la siguiente edición: *El Digesto de Justiniano*, versión castellana por A. D’Ors, F. Hernández Tejero, P. Fuentesecca, M. García Garrido y J. Burillo, Pamplona, Aranzadi, 1972, 3 ts.

<sup>29</sup> Cuando fue mezclado con miel o azúcar.

<sup>30</sup> El “zythum” es una bebida de cebada o de trigo disuelta con agua. Véase la voz “zythum”, en Martínez López, D. P., *Valbuena reformado. Diccionario latino-español*, 4a. ed., París, Librería de Rosa y Bouret, 1855.

(o especie de sidra), ni la cerveza, ni la hidromiel. ¿Y el vino con especias (que se bebe como aperitivo)? Tampoco creo que entre, a no ser que otra fuese la intención del testador. Claro que sí entrará el vino dulce, es decir, el más dulce, y el de pasas, sino es otra la intención. El mosto cocido no entrará, pues hace las veces de almíbar. Sí entrará en el vino el “acinaticio” (hecho de uvas secas). No entrará en la denominación de vino la sidra, ni otras bebidas que no se hacen con uva; tampoco el vinagre. Todas estas bebidas tan sólo se comprenden en el término “vino” cuando el testador las contaba como vino, pues escribe Sabino que en la denominación de vino se comprende todo lo que el testador tuvo como tal; por lo tanto el vinagre que el testador contaba como vino, el “zyto”, el “camo”, y todo lo que se puede tener por vino por el gusto o consumo de las personas. Y si se ha agriado todo el vino que tenía el testador, no se extingue por eso el legado.

Señala Marie Bassano que este fragmento ofrece una amplia gama de términos útiles a los juristas para designar los productos de la viña y sus alteraciones, misma que sería ampliada a lo largo de la obra justiniana.<sup>31</sup> Se discute entre los juristas del *ius commune* las características de las ventas de vino, la diferencia en calidad del vino viejo y el vino joven, y sus respectivas definiciones y distinciones. Así, Bártolo de Saxoferrato propone una definición al respecto.<sup>32</sup>

Algunos dicen que el vino viejo es el que tiene un año. Otros que se debe tener en cuenta la costumbre de la región. Algunos doctores dicen que ciertos vinos son vinos de excelencia, que pueden conservarse muchos años. Entre estos vinos de excelencia, debemos referirnos al vino viejo como el que ha pasado de un año. Al contrario, ciertos vinos son los vinos comunes, que no duran más de un año sin agriarse o de enmudecer. Y a estos vinos se les llama viejos en cuanto empiezan a aclararse, es decir cuando se deposita el espesor de la uva.

La producción, el almacenamiento, la venta y el consumo de vino han sido objeto de atención de los juristas y de los legisladores; en efecto, les interesa regular la relación entre el consumidor y el vino, las calidades,<sup>33</sup> la salud y, desde luego, el pago de impuestos. Recientemente, se presenta un especial interés en la regulación de la producción de vinos biológicos en el contexto

<sup>31</sup> Bassano, Marie, *op. cit.*, pp. 21 y 22.

<sup>32</sup> Traducida al francés en el excelente texto de Bassano, Marie, *op. cit.*, p. 28.

<sup>33</sup> Sobre la noción de calidad del vino en el siglo XX, véase Vialard, Antoine, “L’idée de qualité dans le droit viti-vinicole du XXe siècle”, en CERHIR, *Le vin à travers les âges, produit de qualité, agent économique*, Burdeos, Féret, 2001, pp. 119 y ss.



del derecho comunitario europeo.<sup>34</sup> Se entiende como vino biológico aquel que es producto de la agricultura biológica conforme a la regulación comunitaria europea.<sup>35</sup>

Se puede hablar así de una “civilización del vino”,<sup>36</sup> reflejada en el arte, la literatura, la arquitectura, la religión, la historia y, como veremos, el derecho, que tiene también amplia presencia en América, especialmente en países productores, como Argentina, Chile, Uruguay, Brasil, Estados Unidos y, desde luego, México.



### III. LA CRISIS DE LA FILOXERA

Considerada como “la plaga más global, devastadora y decisiva de la historia de la viticultura mundial”, la filoxera (*Phylloxera vastatrix*) —actualmente, está presente en todos los continentes— es un claro ejemplo de la intervención del hombre como factor clave de la dispersión de una plaga. La filoxera es un homóptero de la familia *Phylloxeridae*. Se trata de pulgones ovíparos nativos de los Estados Unidos, que se desarrollan en especies salvajes de vid. Se nutre de plantas del género *vitis* y las especies americanas presentan la mayor resistencia al insecto.<sup>37</sup> En Europa, la filoxera afectó gravemente a la vid al atacar las raíces de ésta, secando las hojas y evitando que las uvas llegaran a su madurez.<sup>38</sup>

La filoxera entra a Europa por la importación de vides del continente americano. En 1863 aparecerá “una extraña enfermedad” en la viña del Château d’Aguillon, por lo que la Sociedad de Agricultura de Hérault designa en 1868 una comisión para su estudio, cuyos miembros encontraron en las raíces de las plantas afectadas numerosos individuos del insecto.

---

<sup>34</sup> Hakim, Nader, “Lectures de la norme communautaire sur le vin biologique du 8 mars 2012”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015. Asimismo, véase Bahans, Jean-Marc, “Vins biologiques et signes distinctifs de la qualité environnementale”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015.

<sup>35</sup> Mur, Alain, “La définition du vin biologique dans le droit de l’Union Européene”, en Bahans, Jean-Marc y Hakim, Nader (dirs.), *Le droit du vin à l'épreuve des enjeux environnementaux. Histoire et actualités du droit viticole*, Burdeos, Féret, 2015, p. 103.

<sup>36</sup> Gautier, Jean-François, *op. cit.*, pp. 11 y ss.

<sup>37</sup> Pérez Moreno, Ignacio, “La filoxera o el invasor que vino de América”, *Boletín de la Sociedad Entomológica Aragonesa*, núm. 30, 2002, p. 218.

<sup>38</sup> Hernández López, José de Jesús, *En viña cerrada no entran moscas. Lecciones del vino bordelés para pensar los casos del tequila y del mezcal*, México, El Colegio de Michoacán-CIATEJ, 2020, p. 133. Asimismo, para una narración histórica del problema, véase Vidal, Michel, *op. cit.*, pp. 70 y ss.

Señala Pérez Moreno que en 1878

...la invasión filoxérica alcanzaba ya a 52 departamentos franceses y afectaba a 1.200.000 hectáreas de viñedo, es decir, aproximadamente la mitad de la superficie dedicada a este cultivo. A Francia le siguió Portugal, en donde algunos años antes se hicieron plantaciones con vides americanas, aunque hasta 1868 no se dieron cuenta de los daños del insecto. En 1875 aparece en Alemania, cuatro años más tarde en Italia y finalmente se extendió por toda Europa.<sup>39</sup>

Por su parte, en España se constata su presencia en Málaga, Gerona y Orense, desde donde se dispersó a todo el resto del país, exceptuándose de esta lista a Canarias.

La devastación económica y social ocasionada por la llegada de la filoxera a Europa no se hizo esperar. “La peor parte se la llevó Francia y el derrumbe de su producción influyó de forma decisiva en el auge internacional de zonas hasta entonces consideradas como de menor entidad”.<sup>40</sup> Afectó gravemente las zonas de Gard, Ródano, Vaucluse, Burdeos, Borgoña, Loira, Champaña, Floirac y Auvernia. Francia tuvo escasez grave de vino de 1879 a 1892.<sup>41</sup> A inicios de la década de 1880, toda la mitad sur de Francia estaba afectada por el insecto.<sup>42</sup> Los primeros departamentos tocados por la plaga sufren la ruina: Gard pasa de 80,000 hectáreas de viñedos en 1871 a no más de 15,000 en 1879; L’Herault pasa de 220,000 hectáreas en 1872 a menos de 90,000 en 1881; Vaucluse pasa de 28,000 hectáreas en 1870 a menos de 9,000 en 1879; Cognac, Charente y Charente Inferior pasan de 265,000 hectáreas en 1875 a 60,000 en 1889.<sup>43</sup> El pánico era evidente.

La tarea desarrollada por Jules Planchon en la identificación del insecto y en la solución del problema será esencial, con la plantación de híbridos de especies francesas y estadounidenses que eran resistentes a la plaga. En 1870, él publica su texto “Rapport sur la maladie du phylloxera dans le département de Vaucluse” (*Bulletin de la Société d’Agriculture et d’Horticulture de Vaucluse*, agosto de 1870), donde identifica la correlación entre la aparición de la plaga y la presencia de viñas americanas.<sup>44</sup>

<sup>39</sup> Pérez Moreno, Ignacio, *op. cit.*, p. 219.

<sup>40</sup> *Idem*.

<sup>41</sup> Salles, Pierre, *La vigne et le vin en France, de l’Antiquité au XXe siècle*, París, Éditions Libre & Solidaire, 2017, pp. 132 y 133.

<sup>42</sup> Lachiver, Marcel, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Francia, Fayard, 1988, p. 415.

<sup>43</sup> *Ibidem*, p. 417.

<sup>44</sup> *Ibidem*, p. 413.

La utilización de injertos para resolver el grave problema será esencial: “La meilleure solution, que se généralise assez rapidement après 1885, est cependant celle du greffage de vieux cépages français sur des porteurs américains”.<sup>45</sup>

La Rioja resultó beneficiada momentáneamente por la desgracia francesa, pues hubo un incremento en las ventas con el fin de atender al mercado francés, que llevó a duplicar la superficie de viñedos en la región; posteriormente, fue atacada por el insecto y esto provocó la reducción a menos de la tercera parte de la superficie vitícola en una década. La emigración no se hizo esperar. En 1910, más de 20,000 riojanos habían partido hacia América.<sup>46</sup>



#### IV. LAS PRINCIPALES VARIETADES DE UVA UTILIZADAS EN LA VINIFICACIÓN Y SUS CARACTERÍSTICAS

Afirma Roger Dion que, reconocido como un alimento “de primera necesidad”, el vino suele encontrarse dentro de las sustancias alimenticias fundamentales, como los cárnicos, los lácteos, los frutos o los granos. El ser humano “aime le vin comme l’ami qu’il a choisi; par préférence, non par obligation”.<sup>47</sup>

Así, el conocimiento de las variedades de uva utilizadas en este alimento es esencial. Si bien existen muchas más, como se verán mencionadas a lo largo del presente texto, dentro de las principales variedades de uva utilizadas actualmente para vinificación encontramos a las siguientes:

- a) *Para vinos blancos*. Aquí encontramos a las uvas Chardonnay, Moscatel, Riesling, Sauvignon Blanc, Sémillon, Sylvaner, Verdejo, Vermentino y Viognier.<sup>48</sup> Cabe añadir a la uva Chasselas, que se consume tanto como uva de mesa como para vinificación, fundamentalmente en Suiza, aunque también en México y otros países. Asimismo, están las cepas Albariño, Godello, Palomino, Pedro Ximénez y Aligoté.
- b) *Para vinos tintos*. Dentro de este rubro, tenemos a las uvas Aglianico, Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Pinot Noir, Sangio-

<sup>45</sup> Salles, Pierre, *op. cit.*, p. 137.

<sup>46</sup> Sobre el tema, véase Ruiz, Antonio Salvador, *Emigración riojana a México: S. XX*, España, Instituto de Estudios Riojanos, 2002.

<sup>47</sup> Dion, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXe siècle*, 3a. ed., París, CNRS Éditions, 2010, p. 1.

<sup>48</sup> Vaccarini, Giuseppe, *Manual del sumiller*, trad. de Antonio Resines, Madrid, Susaeta, s.a., pp. 48 y 49.

vese, Syrah, Tempranillo y Zinfandel.<sup>49</sup> A esta lista hay que añadirle las uvas Cabernet Franc, Carmenere y Malbec.

Las variedades de uva tienen diversos perfiles aromáticos que se expresan en la acumulación y combinación de compuestos de diversas partes de la uva, particularmente en el hollejo (piel) y en algunos casos en la pulpa de la uva, como ocurre con los moscatos y la sauvignon.<sup>50</sup> Hoy en día, se han identificado muchas de esas sustancias, “donde destacan las familias de terpenos, norisoprenoides, metoxipirazinas, tioles, ácidos grasos, compuestos fenólicos, etc.”<sup>51</sup> Su combinación le proporciona a las distintas variedades de uva su perfil aromático, que permite, conforme a Hidalgo Togores, clasificar a las viníferas blancas y tintas en los siguientes grupos:<sup>52</sup>

- *Variedades muy aromáticas moscateles*: Moscatel de Alejandría o Málaga; Moscatel fino o de grano menudo, y Malvasía.
- *Variedades muy aromáticas no moscateles*: Albariño, Gewürztraminer, Loureiro, Müller Thurgau, Riesling, Sylvaner y otras.
- *Variedades aromáticas*: Albillo, Brancellao, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Chenin Blanc, Godello, Malbec, Merlot, Parelada, Pinot Noir, Sauvignon, Syrah, Tempranillo, Verdejo, Viognier y otras.
- *Variedades poco aromáticas*: Airén, Blanca Cayetana, Chenin Blanc, Garnacha, Monastrell, Palomino, Viura, Zalema y otras.

Cabe destacar que la complejidad aromática de la uva, que es característica de la variedad, juega un papel esencial al determinar la calidad y la tipicidad de los vinos.<sup>53</sup> Las características de cada una de ellas son, en general, las siguientes:

### 1. *Para vinos blancos*

Se sostiene que una de las características esenciales de los vinos blancos es la presencia de aromas varietales identificables con distintas variedades de uva, así como en el equilibrio que se logra de sensaciones en la boca: acidez, azúcares, glicerina.<sup>54</sup>

<sup>49</sup> *Ibidem*, pp. 51-53.

<sup>50</sup> Navarre, Colette y Belly, Patrice, *L'oenologie*, 8a. ed., París, Lavoisier, 2017, p. 29.

<sup>51</sup> Hidalgo Togores, José, *op. cit.*, t. I, p. 861.

<sup>52</sup> *Idem*.

<sup>53</sup> Navarre, Colette y Belly, Patrice, *op. cit.*, p. 29.

<sup>54</sup> Hidalgo Togores, José, *op. cit.*, t. I, p. 860.

*Albariño*: uva cultivada fundamentalmente en Galicia (España), en la DO Rías Baixas, así como en Portugal, donde se utiliza ampliamente para la elaboración del denominado Vinho Verde. Se cultiva también en Chile, Estados Unidos y Australia.<sup>55</sup>

Las propiedades organolépticas de esta uva son:

- A la vista: los vinos elaborados con esta uva son amarillo pálido con notas verdosas. Si tienen crianza en barrica, el amarillo se torna más profundo y con notas doradas.
- En nariz: son florales, aromáticos y con notas de pera verde y cítricos, duraznos y almíbar.
- En boca: presentan acidez media, sabores frutales intensos.

*Aligoté*: después del Chardonnay, la uva Aligoté es la uva más cultivada en Borgoña, con la apelación regional Borgoña-Aligoté, y tiene un *cru* específico con el clon Bouzeron en la Côte Chalonnaise.<sup>56</sup>

- A la vista: se producen vinos con tonos amarillo paja, brillantes.
- En nariz: notas vegetales y manzana verde.
- En boca: notas vegetales y minerales; flores blancas.

*Chardonnay*: es una uva que, gracias a su gran capacidad de adaptación, está sumamente difundida y utilizada en diversas regiones vitivinícolas del mundo con resultados asombrosamente diversos; nació en Borgoña en el siglo XVIII a partir de la cruce de las uvas Pinot Noir y Gouais Blanc. Es la uva blanca para vinificación más plantada a nivel mundial. Se producen vinos tranquilos y espumantes con ella.

- A la vista: dependiendo de la región y del proceso de vinificación y crianza, la uva Chardonnay se presenta en tonalidades amarillo muy pálidas y brillantes con notas de verde oliva, e incluso amarillos pajizos profundos y con notas doradas.
- En nariz: de nariz generalmente compleja, se perciben notas cítricas, así como aromas a melón, durazno, chabacano, flores blancas y mantequilla en algunos casos. Los vinos producidos con esta uva en el continente americano son a menudo robustos y con fuertes aromas a vainilla por su paso por madera, mantequilla y especias,

---

<sup>55</sup> Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *Les cépages*, Francia, Hachette Vins, 2020, pp. 26 y 27.

<sup>56</sup> *Ibidem*, p. 28.

producto de climas más cálidos. También se encuentran vinos jóvenes con notas a manzanilla.

- En boca: se producen vinos complejos, y en algunas regiones con buena acidez, como en Borgoña; frutos secos, miel, duraznos, glicerina.

*Chasselas*: uva de mesa que se utiliza exitosamente para la vinificación en países como Alemania, Austria, Francia (Alsacia), Suiza, Serbia, Hungría y México (Valle de Guadalupe, Baja California).<sup>57</sup>

- A la vista: claro y transparente, pálido con reflejos verdes.
- En nariz: floral, frutos secos y notas minerales.
- En boca: de acidez agradable y ligero, cítricos y peras verdes.

*Godello*: uva que procede de la ribera del río Sil en Galicia, España. Es la variedad principal de la DO Valdeorras.<sup>58</sup> Se le considera una uva muy aromática y de excelente calidad, con cualidades superiores de envejecimiento respecto a la uva Albariño.

- A la vista: color amarillo pajizo pálido.
- En nariz: piel de uva, flores blancas, algodón de azúcar, y aromas afrutados y florales, toques minerales y herbáceos.
- En boca: acidez intensa y fresca; manzana verde, peras, acidez media.

*Moscatel*: uva blanca que se cultiva desde la Antigüedad en países del Mediterráneo, habiendo sido difundida por los romanos.<sup>59</sup>

- A la vista: amarillo dorado.
- En nariz: aromas frutales, como durazno, chabacano y lichi, y notas cítricas.
- En boca: suele producir vinos dulces, aunque también secos, con notas amargas.

*Palomino*: cepa que es autóctona española y que se utiliza en el Marco de Jerez para la elaboración de los vinos finos y manzanillas.<sup>60</sup> Se emplea

<sup>57</sup> *Ibidem*, p. 40.

<sup>58</sup> Disponible en: <http://vinorama.es/tipos-de-uva/godello>.

<sup>59</sup> Vaccarini, Giuseppe, *op. cit.*, p. 48.

<sup>60</sup> Disponible en: <https://unbuenvino.com/variedades-de-uva/blancas/palomino/>. Sobre los vinos de Jerez, resultan interesantes las obras *Biografía del vino de Jerez*, de José de las Cuevas, y *Otra vez la Manzanilla*, de Manuel Barbadillo.

también en otras denominaciones españolas y en otras regiones del mundo, como México.

- A la vista: en finos y manzanillas es amarillo alimonado o pajizo, transparente y brillante. En manzanilla pasada obtiene tonalidades doradas muy agradables. En finos y manzanillas en rama se mantiene el tono amarillo pajizo, pero sin las transparencias.
- En nariz: en vinos del Marco de Jerez, notas minerales, levaduras y panadería.
- En boca: en finos y manzanillas, siendo bajo velo de flor, es redonda, rotunda, ligeramente salina, arcillas. En vinificación común producen vinos pajizos, transparentes, ligeros y minerales. Los vinos uva Palomino del Valle de Guadalupe en México presentan notas doradas, son ligeramente cítricos, y tienen notas a pera y manzana verde.

*Pedro Ximénez*: uva originaria aparentemente del Valle del río Rhin; se cultiva en Andalucía y Valencia, en España.<sup>61</sup> Es la principal uva de la DO Montilla-Moriles, con la que se producen tanto finos como amontillados y “Pedro Ximénez”.

- A la vista: los finos de Montilla-Moriles son claros, transparentes y menos salinos que los del Marco de Jerez. Los amontillados son limpios y transparentes, color ladrillo, y los Pedro Ximénez son color caoba.
- En nariz: los finos de Montilla-Moriles son claros, transparentes y menos salinos que los del Marco de Jerez. Los amontillados son tipo nuez pecana, color ladrillo, y los Pedro Ximénez son tipo avellanas, nueces y levaduras.
- En boca: los finos de Montilla-Moriles son claros, transparentes y menos salinos que los del Marco de Jerez. Los amontillados son secos y los Pedro Ximénez suelen ser corpulentos, rotundos y espesos.

*Riesling*: uva que ha estado presente en Alemania desde el siglo XV y es utilizada para la elaboración de los grandes vinos blancos alemanes. La uva está presente en Alemania, Alsacia y Europa central y oriental.<sup>62</sup> Tiene una gran capacidad de adaptación a climas fríos.<sup>63</sup> Asimismo, se encuentra en Australia, Nueva Zelanda, Estados Unidos, Canadá, México y Chile.

<sup>61</sup> Disponible en: <https://www.vitivinicultura.net/pedro-ximenez.html>.

<sup>62</sup> Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, p. 100.

<sup>63</sup> Society of Wine Educators, *op. cit.*, p. 26.

- A la vista: amarillo pálido con reflejos verdosos. En ocasiones, las tonalidades son más profundas y con notas doradas y reflejos verdes.
- En nariz: cítricos y minerales, frutos verdes (por ejemplo, manzana) y flores blancas.
- En boca: de acidez agradable, notas cítricas y minerales.

*Sauvignon Blanc*: uva originaria del Valle de Loire o del sudoeste francés; es una de las cepas más extendidas a nivel mundial. Se vinifica sola o en mezcla con la cepa *Sémillon*, y en ocasiones con *Chardonnay*.<sup>64</sup>

- A la vista: amarillo claro y con reflejos dorados en ocasiones.
- En nariz: floral, duraznos y manzanas.
- En boca: redondos, ligeramente cítricos y de buena acidez.

*Sémillon*: uva de la que se producen vinos blancos, tanto secos como dulces, y se suele encontrar vinificada con *Sauvignon Blanc*, o bien individual en algunos casos.<sup>65</sup> Se le encuentra en Burdeos y el sudoeste de Francia, Australia, Estados Unidos, Argentina, Chile, Nueva Zelanda y México. Es vinificada con la cepa *Gewürztraminer* en el Valle de Parras, Coahuila (México).

- A la vista: en los vinos blancos secos, su apariencia es de un color amarillo paja brillante. En los vinos blancos dulces, su aspecto es dorado brillante y claro, con ribetes marrón.
- En nariz: mantequilla, flores, miel y vainilla si pasan por madera. En los vinos blancos dulces se tienen unas notas a anís penetrantes y complejas.
- En boca: en los blancos secos son vinos potentes, de acidez media y ligeramente cítricos. En los blancos dulces son vinos redondos, untuosos y complejos.

*Sylvaner*: uva muy popular en Europa central y en Alemania, con la que se producen vinos blancos secos.<sup>66</sup> Se cultiva en Alemania, Argentina, Australia, Austria, Bulgaria, Estados Unidos, Hungría, Italia, Nueva Zelanda, República Checa, Rumanía y Suiza.

- A la vista: amarillo paja claro con reflejos verdes.
- En nariz: cuerpo medio, chabacanos y duraznos.
- En boca: de acidez alta y grata, notas minerales y arcillas.

<sup>64</sup> Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, p. 110.

<sup>65</sup> *Ibidem*, pp. 119 y 120.

<sup>66</sup> *Ibidem*, pp. 122 y 123.



*Verdejo*: uva originaria del norte de África que se cultiva ampliamente en las comunidades de Castilla y León en España; es la uva utilizada en la DO Rueda (aunque también se utilizan Sauvignon Blanc, Viura, Viognier, Palomino fino, Chardonnay).<sup>67</sup>

- A la vista: amarillo con notas verdes, brillante.
- En nariz: floral, afrutado y envolvente.
- En boca: glicerinas, manzana verde y pera.

*Vermentino*: uva cultivada fundamentalmente en Italia, aunque también se le cultiva en Australia, Bulgaria, Chile, Croacia y España.<sup>68</sup>

- A la vista: amarillo con notas doradas y miel; cuando son más jóvenes, tienen un amarillo claro con notas esmeralda.
- En nariz: manzana verde y flores blancas.
- En boca: manzanas verdes y pera con notas minerales; suaves y agradables.

*Viognier*: cepa que se cultivaba esencialmente en el norte del Valle del Ródano en Francia y que se ha ido extendiendo a otras zonas en este país.<sup>69</sup> Se cultiva también en Italia, Suiza, Argentina, Australia, Bulgaria, Chile, Estados Unidos y México.<sup>70</sup>

- A la vista: amarillo paja húmeda.
- En nariz: pera, mantequilla, guayaba y piña miel.
- En boca: estructurada y untuosa con riqueza en alcohol, peras y duraznos maduros.

## 2. *Para vinos tintos*

Señala Hidalgo Togores que la principal característica de las vendimias tintas reside en las sustancias acumuladas durante la maduración en el hollejo, particularmente los polifenoles, que marcan la diferencia respecto de los vinos blancos, y los aromas varietales. Téngase presente que las vendi-

<sup>67</sup> *Ibidem*, pp. 126 y 127.

<sup>68</sup> *Ibidem*, pp. 128 y 129.

<sup>69</sup> Society of Wine Educators, *op. cit.*, p. 27.

<sup>70</sup> Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, pp. 130 y 131.

mias tintas pueden utilizarse también para elaborar vinos blancos y vinos rosados.<sup>71</sup>

*Aglanico*: uva originaria de Grecia; con esta cepa se producen vinos tintos de calidad en el sur de Italia.<sup>72</sup>

- A la vista: rojo rubí intenso, y también se le encuentra en rojos piel de ciruela.
- En nariz: frutos rojos, uva pasa y especias.
- En boca: tánico, seco (si bien puede producir una primera impresión ligeramente dulce) y suave en la boca.

*Barbera*: se trata de una de las cepas más extendidas en Italia con grandes resultados en el Piamonte.<sup>73</sup> Se vinifica, además de Italia, en Argentina, Estados Unidos y México (en el Valle de Santo Tomás, Baja California).

- A la vista: rojo rubí y piel de cereza con notas púrpuras.
- En nariz: frutos rojos y negros, mermelada.
- En boca: frutal y especias.

*Cabernet Franc*: señalada como la uva “padre” del Cabernet Sauvignon, se trata de una cepa extendida en Francia, Italia, Estados Unidos, Hungría, Chile, Sudáfrica, España, Canadá, Argentina, Australia, Austria, Nueva Zelanda<sup>74</sup> y México (Ensenada y Chihuahua). Esta cepa se utiliza ampliamente también para la elaboración de vinos rosados.

- A la vista: tonos granate intensos.
- En nariz: frutos rojos, como frambuesas y cerezas, cassis.
- En boca: la acidez de la cepa otorga frescura a los vinos, que en climas cálidos da sabores a conservas y mermelada.

*Cabernet Sauvignon*: cepa que es producto del cruce entre Cabernet Franc y Sauvignon Blanc en la región de Burdeos durante el siglo XVIII. Es una uva que permite la elaboración de vinos de guarda en diversos climas. Se cultiva en Francia en la región de Burdeos, y en múltiples países del mundo, como son Argentina, Chile, Estados Unidos, México, Bulgaria, Hungría, Rumanía, Israel, Líbano y Sudáfrica. Grandes apelaciones francesas se pro-

<sup>71</sup> Hidalgo Togores, José, *op. cit.*, t. II, p. 927.

<sup>72</sup> Vaccarini, Giuseppe, *op. cit.*, p. 51.

<sup>73</sup> Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, pp. 134 y 135.

<sup>74</sup> *Ibidem*, pp. 136 y 137.

ducen con esta cepa: Burdeos, Margaux, Pauillac, Pessac-Léognan, Saint-Estèphe y Saint Julien.<sup>75</sup> En España se utiliza en algunas DO, como Castilla y León, Extremadura, Jumilla Montsant y Ribera del Duero. En México, su uso es muy extendido tanto en Baja California como en Chihuahua, Coahuila, Querétaro y Aguascalientes. Se sostiene que el éxito de esta cepa se debe a su capacidad de desarrollar sabores complejos y tiempos largos de añejamiento, entre otros factores.<sup>76</sup>

- A la vista: rubí oscuro con reflejos violetas.
- En nariz: cassis, frutos rojos, mentol, fresas y notas vegetales.
- En boca: tánico, tabaco, regaliz y frutos secos.

*Carmenere*: uva que originalmente fue cultivada en Burdeos, pero que casi desapareció a causa de la filoxera (se sigue utilizando). En la actualidad, se produce fundamentalmente en Chile<sup>77</sup> y se está también vinificando tanto tinto como rosado en el Valle de San Vicente y en el Valle de Guadalupe en Baja California, México.

- A la vista: rojo rubí claro, y llega en algunas ocasiones a tonos de ciruela madura.
- En nariz: frutos rojos, cassis y, a veces, tostados.
- En boca: de acidez media-alta, arcillas y frutal.

*Malbec*: también conocida como Auxerrois, se producen vinos tintos y rosados con esta cepa, que es especialmente desarrollada en Argentina (Mendoza), siendo además dominante en Cahors, Francia.<sup>78</sup> Asimismo, se cultiva en Australia, Chile, Estados Unidos, Bulgaria, Croacia, Rumania y México.

- A la vista: tonos violetas profundos y oscuros; rojo zarzamora.
- En nariz: frutos rojos y cuero.
- En boca: pimientas, especias y frutal.

*Merlot*: uva originaria de Burdeos que se cultiva ampliamente. En Francia, las apelaciones emblemáticas que la utilizan son Burdeos, Pomerol y Saint-Émilion.<sup>79</sup> Se cultiva en Argentina, Australia, España, Estados Unidos,

<sup>75</sup> *Ibidem*, pp. 140-143.

<sup>76</sup> Society of Wine Educators, *op. cit.*, p. 28.

<sup>77</sup> Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, pp. 148 y 149.

<sup>78</sup> *Ibidem*, p. 168.

<sup>79</sup> *Ibidem*, p. 172.

Chile, Bulgaria, Moldavia, Sudáfrica, China, Ucrania, Hungría, Rusia, Nueva Zelanda, Grecia, Suiza y México, entre otros.

- A la vista: rojo fresa madura y reflejos violetas.
- En nariz: fruta verde, tierra húmeda y cacao.
- En boca: de acidez media alta.

*Nebbiolo*: conocida también como Spanna, es una de las grandes uvas italianas; debe su nombre a la “niebla” que cubre las colinas del Piamonte.<sup>80</sup> Es la uva utilizada para la producción de grandes vinos italianos, como el Barolo y el Barbaresco,<sup>81</sup> y cuenta con muy buenos resultados de adaptación en Baja California (México). Se le cultiva en Italia, Australia, Chile, Brasil, Uruguay, Estados Unidos y, por supuesto, México.

- A la vista: zarzamoras, ciruelas, brillante y corpulento.
- En nariz: aromático, floral, arándanos y moras dulces.
- En boca: redondo y frutal, de acidez media alta.

*Pinot Noir*: uva emblemática de la Borgoña desde el siglo XIV difundida por los duques de Borgoña,<sup>82</sup> que tiene expresiones muy agradables en los Estados Unidos. Se trata de una uva delicada que se desempeña muy bien en climas fríos, aunque también tiene resultados espectaculares en climas cálidos.

- A la vista: en los vinos de Borgoña es de un rojo cereza brillante, transparente, glicerina. En los Estados Unidos, su apariencia es de rojos rubíes profundos, brillantes y vivos.
- En nariz: frambuesas, fresas y frutos rojos; violetas y especias.
- En boca: de acidez media y frutales de variable intensidad, que puede tener expresiones delicadas y espectaculares.

*Sangiovese*: conocida también como Brunello, Montepulciano y Nielluccio, es una uva de origen toscano sumamente difundida en Italia, donde se utiliza para producir distintos vinos, como el Chianti y el Brunello di Mon-

<sup>80</sup> *Ibidem*, p. 184.

<sup>81</sup> Society of Wine Educators, *op. cit.*, p. 31.

<sup>82</sup> Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, p. 194. Para una historia de la región, véase en Bazin, Jean-François, *Histoire du vin de Bourgogne*, Francia, Editions Jean-Paul Gisserot, 2013.

talcino.<sup>83</sup> Asimismo, se produce en Argentina, Estados Unidos, Australia y, en mucho menor medida, México.

- A la vista: vinos brillantes y coloridos; rojo rubí.
- En nariz: aromáticos, cerezas y frambuesas.
- En boca: terciopelo, cerezas, maderas, pimientas y tostados.

*Syrah*: denominada también Shiraz, es una uva originaria del Valle del Ródano en Francia. Vinos como el Hermitage, el Côte Rôtie, el Crozes Hermitage, el Cornas y el Saint Joseph se producen con esta uva.<sup>84</sup> Asimismo, se cultiva en Argentina, Australia, España, Italia, Estados Unidos, Chile, Grecia, Portugal, Suiza y México.

- A la vista: rojos intensos con notas violetas.
- En nariz: frutos negros, pimientas y especias.
- En boca: frutal, cerezas, moras y frutos del bosque.

*Tempranillo*: conocida también como Tinto Fino, Tinto País, Tinto Madrid, Sensible, Ull de Llebre, Cencibel, Chinchillana, Escobera, Tinta Roriz y Jancivera, es una uva ibérica utilizada en regiones como Ribera del Duero, La Rioja y Toro en España para la creación de grandes vinos. De igual manera, se utiliza en Portugal para el oporto.<sup>85</sup> Asimismo, se encuentra difundida en Estados Unidos, México, Argentina, Australia, Sudáfrica y Chile.

- A la vista: rojo rubí profundo, y con los años adquiere tonalidades naranja y cobrizo.
- En nariz: frutos maduros y especias.
- En boca: moras, cuero y especias.

*Zinfandel*: conocida en Italia como uva Primitivo, se trata de una uva originaria de Croacia, la cual se adapta bastante bien a climas cálidos, y que además está muy bien difundida en California (Estados Unidos). No sólo es utilizada en Italia, sino también en Argentina, Australia, Chile, Croacia, Israel, Nueva Zelanda y México.

- A la vista: color violeta profundo.
- En nariz: aromático, caña de azúcar y uva pasa.
- En boca: ligeramente dulce, ciruelas maduras y chocolate.

<sup>83</sup> Durand-Viel, Sébastien y Cobbold, David, *op. cit.*, p. 202.

<sup>84</sup> *Ibidem*, pp. 210 y 211.

<sup>85</sup> *Ibidem*, pp. 218 y 219.

El cultivo de la uva cubre globalmente cerca de 7.7 millones de hectáreas y produce más de 70 millones de toneladas de uva anualmente, lo que convierte a la uva en el cultivo frutícola más importante a nivel mundial. Cabe destacar que el 70% de la producción de uva se destina a la vinificación; el resto es uva de mesa o se convierte en jugo de uva o en uva pasa.<sup>86</sup>

Finalmente, en el presente texto abordamos tanto la historia de la regulación de la producción, venta y consumo del vino en México como su más reciente regulación. No olvidemos que la historia del vino está ligada a la historia de la humanidad, el desarrollo económico y la cultura.<sup>87</sup> Estudiamos, asimismo, los regímenes legales aplicables al vino en España, Francia, la Unión Europea, Chile, Argentina y Estados Unidos de América, así como las disposiciones comunitarias europeas.

Este libro busca presentar al lector un panorama del vino a través de la lente del derecho y ayudar a promover en México tanto la cultura del vino como su debida regulación y fomento.

---

<sup>86</sup> *Ibidem*, p. 33.

<sup>87</sup> Visse-Causse, Séverine, *Droit du vin. De la vigne à sa commercialisation*, Issy-les-Moulineaux (Francia), Gualino Éditeur, 2017, p. 12.