

## Historia del Malbec, cepa insignia de Argentina por Pablo Lacoste

El **Día Mundial del Malbec** nos sirve para mostrar el itinerario cultural de una cepa, en su travesía intercontinental. Se trata de un viaje de ida y vuelta, de Europa a América, para finalmente regresar al Viejo Mundo, enriquecido con el vigor de la naturaleza, los climas y suelos del Cono Sur.

Se trata de un itinerario lleno de vitalidad y tensión dramática, signado por las pasiones humanas, las luchas de poder y las utopías, las victorias y derrotas. Tomaron parte reyes y nobles, tropas de ejército y de marina, fuerzas inglesas, francesas, españolas y de otras naciones. También participaron templarios y mosqueteros, en una trayectoria incierta, con tramos de oscuridad y silencio, alternados por otros de brillo y sonidos de música y alegría. Para comprender el *Día Mundial del Malbec*, es preciso considerar estos procesos, dado que el Malbec está inserto en la historia universal.

### 1-El Malbec y sus orígenes

El centro histórico de producción de Malbec fue Cahors, localidad ubicada en el sudoeste de Francia, cerca de los Pirineos. Se encuentra relativamente cerca de una de las principales regiones vitivinícolas de Francia: Burdeos está 200 km al este de Cahors.



### *Localización de Cahors, primera zona de cultivo de Malbec*

De acuerdo al estado actual de las investigaciones sobre el tema, Cahors es el lugar donde antes se cultivó el Malbec. Una tradición sostiene que la vid ingresó a esta región en la segunda centuria de la presente era (alrededor del año 150 después de Cristo), procedente de Italia, introducida por los romanos. También se considera posible que haya llegado de otras zonas de Europa. Lo que está claro es que allí se cultivó esta variedad, con la cual se elaboró un producto llamado a adquirir singular prestigio, tal como reconocieron escritores y reyes.

Durante el imperio romano, el vino de Cahors, fue apreciado por las élites. Así se refleja en obras de los autores clásicos, sobre todo Horacio y Virgilio. Después de la caída del imperio romano, se produjo el colapso del poder político y las instituciones; pero el vino de Cahors mantuvo su prestigio. En la Alta Edad Media, fue reconocido por el obispo de Verdún. Posteriormente, una destacada mujer de esa región, Leonor de Aquitania, contribuyó a la expansión de los vinos de Cahors, sobre todo en el mercado británico. Conviene considerar algunos detalles de esta historia.

Leonor de Aquitania (1122-1204) fue una de las mujeres más destacadas de la Edad Media europea. Tuvo un poder considerable, al controlar el ducado de Aquitania que se extendía del Loire hasta los Pirineos. Liberal e intensa, fue esposa, madre y abuela de reyes. Compartió el amor con el rey de Francia primero y con el rey de Inglaterra después. Se casó en primeras nupcias con el rey Luis VII de Francia; después de la separación, contrajo enlace con el rey Enrique II de Inglaterra; pero su segundo matrimonio fue tan tormentoso como el primero, y fue encarcelada por su marido, aunque luego pudo liberarse. Madre enérgica, tuvo varios hijos, entre ellos, el legendario Ricardo Corazón de León, rey de Inglaterra. Una de las nietas de Leonor fue Blanca, hija del rey de España, esposa del rey de Francia, varias veces a cargo de la regencia de ese Estado; la historia la conoce como la *Reine Blanche*. Viajera y movidiza, Leonor atravesó Europa para participar en las cruzadas; posteriormente, cuando tenía 80 años, cruzó los Pirineos para buscar a su nieta y acompañarla a sus bodas con el rey de Francia.

Leonor de Aquitania fue símbolo de la mujer que toma sus propias decisiones y vive la vida intensamente. Personaje fascinante, llamó la atención de los cronistas de su época, tanto laicos como eclesiásticos. Su vida fue rescatada por la literatura y la historia, sobre todo en la recurrentemente editada obra de la historiadora francesa Régine Pernoud, *Leonor de Aquitania* (1969); también fue llevada al cine en *El león en invierno* (1968), con magistrales interpretaciones de Peter O'Toole y Katherine Hepburn.

La vida de Leonor de Aquitania se cruza con la historia del Malbec en un punto clave: Su casamiento con Enrique Plantagenet (1152) estableció un estrecho lazo entre su ducado y las islas británicas. En un principio, la boda era un acuerdo dinástico y político; pero sobre esa base institucional se generaron las condiciones para establecer también conexiones económicas y comerciales. Se aceptaron los mecanismos del intercambio de bienes y servicios entre ambas

regiones, y dentro de este contexto, se produjo la llegada de los vinos de Cahors a los mercados ingleses. Este fue el inicio del proceso de construcción de la cultura de la apreciación del Malbec entre los consumidores británicos. Unwin explica el fenómeno en los siguientes términos:

“Inglaterra cubría una buena parte de su demanda con vinos del oeste de Francia. El establecimiento de vínculos formales entre Inglaterra y la Gascuña data del divorcio de Leonor de Aquitania y Luis VII de Francia y de la boda de ésta en 1152 con Enrique, duque de Normandía y conde de Anjou, Maine y Touraine, quien en 1154 ascendería al trono de Inglaterra. Leonor aportó el ducado de Aquitania como parte de su dote, que incluía Poitou, Guyenne y la Gascuña, y en lugar de comprar vinos en la feria anual de Ruán tal y como habían hecho hasta entonces, a partir de ese momento los ingleses compraron el vino en los puertos de Nantes, La Rochelle y Burdeos. En este periodo disminuyó la cantidad de vino elaborado en Inglaterra debido a las crecientes dificultades a que se enfrentaban los vinicultores ingleses, incapaces de competir con la producción de vino del sudoeste de Francia, más regular, fiable y fácil.” (Unwin, 2001: 249). Durante tres siglos los ingleses “vendimiaron en Aquitania” (Soyez, 1978).

Los ingleses no solo compraban vinos de esa región, sino que se produjo un relevante flujo de capitales e inversiones hacia la viticultura del sudoeste francés, lo cual contribuyó al debilitamiento y definitiva desaparición de la viticultura inglesa (Unwin, 2001: 222).

Los ingleses comenzaron a importar regularmente el vino de Cahors a partir del siglo XIII. Este proceso culminó en la centuria siguiente: la temporada 1308-1309 marcó el record del comercio de vino de Cahors, con 850.000 hectolitros. El periodo de apogeo siguió adelante con la llegada al poder del rey Enrique III (1312), el cual comenzó a usar la expresión de “vino oscuro de Cahors”. De todos modos, las expectativas de prosperidad se vieron frustradas por el estallido de la guerra de los Cien Años (1337): a partir de entonces, la región se vio asolada por ejércitos adversarios, mercenarios y bandas armadas. Se produjo un fuerte retroceso en la producción y comercialización de estos vinos.

El siglo XV fue el de la reconstrucción de los viñedos y las rutas comerciales. La prosperidad de Francia en este periodo permitió una mejora notable en la infraestructura de transporte. Hubo mejoras en la navegabilidad de los ríos, como así también en los puertos. En 1531 se celebra el ingreso del vino de Cahors a la corte del rey de Francia: la promoción del poeta nacido en Cahors, Clément Marot (1495-1544) contribuye a captar la atención de Francisco I por este vino; como resultado, el monarca ordenó plantar una viña con vino de Cahors (probablemente Malbec) en el castillo y palacio de Fontainebleue. El poder de la monarquía para conducir la moda y el prestigio, se mantuvo cerca de los vinos de Cahors durante largo tiempo. Durante las guerras de religión de fines del siglo XVI, Enrique de Navarra (futuro rey Enrique IV), conquistó la ciudad de Cahors, hizo una valoración positiva de sus vinos.

Tal vez el lazo de Enrique IV con el vino de Cahors influyó en medidas posteriores, de carácter político. Particularmente en la libertad que otorgó a La Rochelle, puerto de salida de los vinos de Cahors, a través del Edicto de Nantes. A través de esta medida, se procuró sustraer este enclave de las guerras de religión, asegurando un bastión de los hugonotes, garantizado por el rey, como prenda de paz para mantener la convivencia pacífica dentro de Francia. Para muchos franceses heterodoxos, La Rochelle emergió como un espacio de libertad y tolerancia dentro de un reino signado todavía por la crispación y la violencia de las guerras de religión.

## LA ROCHELLE

Uno de los aspectos más enigmáticos de esta historia es el lazo entre el Malbec y la Rochelle. Como se ha señalado, este era el punto clave de la conexión entre el vino de Cahors y el mercado inglés. Fue la bisagra articuladora del proceso de comercio, transporte, abastecimiento del mercado y construcción de la cultura de apreciación de este vino.

La Rochelle, el puerto que mantuvo estructuralmente el camino abierto, experimentó una historia de leyenda. Fue el principal puerto de los templarios en el Atlántico, sede de su cuartel general, y punto de contacto de los flujos comerciales que ellos manejaban entre el norte de Europa y el Mediterráneo. Además, La Rochelle fue, en su época, un símbolo de la libertad de pensamiento y el pluralismo: muchos franceses, perseguidos por sus ideas, encontraron allí un espacio de tolerancia, en el marco de las implacables guerras de religión. Paralelamente, La Rochelle fue un punto crítico en las luchas de poder entre las Grandes Potencias. Allí se enfrentaban flotas y ejércitos de Francia, España, Inglaterra y otros reinos. La acción constante desplegada en La Rochelle, se conectó con los imaginarios sociales, y llegó también a los escritores.

El sitio de La Rochelle (1627), principal acción militar del reinado de Luis XIII, permaneció durante mucho tiempo como un hito cultural de la historia francesa. Y Alejandro Dumas lo eligió como escenario para sus novelas de acción. Allí estuvieron sus tres mosqueteros, para vivir momentos de fuerte tensión dramática. D'Artagnan recibió un disparo que casi le cuesta la vida: la bala de arcabuz atravesó su sombrero. Luego se desencadenaron hechos centrales de la trama: el intento de envenenar a D'Artagnan con sus vinos escogidos; la conspiración de Mi Lady, la muerte del duque de Buckingham, y la audaz recuperación de los herretes de diamantes de la reina (Dumas, 1844).

En La Rochelle se produjo la escena del baluarte de San Gervasio, la diversión táctica más notable de los mosqueteros en un escenario militar, mezcla magistral de valor, habilidad, humor y audacia (Dumas, 1844: capítulo 46). Este fue el episodio que construyó el prestigio de los tres mosqueteros a los ojos de las fuerzas armadas francesas en general, y de los otros mosqueteros del rey (no volverían a entrar en combate formal con tanta intensidad hasta el sitio de Maastrich, en el cual se ocurrió la muerte de D'Artagnan, justo en el momento de recibir las palmas de Mariscal de Francia). Volviendo a los hechos de La Rochelle, bisagra articuladora de la historia del Malbec, es

importante señalar que este fue el episodio que, al cimentar el prestigio de los mosqueteros, impulsó a los mismos, treinta años más tarde, cuando los había alcanzado la vejez, a apelar justamente a esa imagen, para enfrentar una situación de encierro de la cual no había salida posible. Esto lo pensaron los mosqueteros para salvar sus vidas, en *El Vizconde de Bragelonne* (1848-1850), tercer tomo de la saga de Dumas. El público actual lo ha conocido a través de la película *El hombre de la máscara de hierro*, en una escena en la cual los viejos mosqueteros, ataviados con sus uniformes tradicionales, se encuentran ante los fusiles de un numeroso grupo de jóvenes mosqueteros, que reciben la orden de abrir fuego y matarlos. Apoyados en la tesis de su prestigio, los cuatro viejos se lanzan corriendo hacia las balas, a una muerte segura, para reaparecer vivos en medio de la nube de humo.<sup>1</sup> A medida que se disipaba la niebla de la pólvora, se recortaban las siluetas intactas de los mosqueteros, ataviados con su tenida tradicional: “casaca azul con galones de plata, ornamentada en las mangas, con la flor de lis en los cuatro costados y sobre los hombros y una gran cruz de plata en la espalda” (Praviel, 1933: 57).

Se logró así una de las escenas más bellas de la historia del cine. Y su construcción fue resultado de la capacidad creativa del cineasta, el cual tuvo un apoyado en Dumas; este no alcanzó a desarrollar plenamente esta escena; solamente la intuyó, al señalar la emoción que sintieron los jóvenes mosqueteros al recibir la orden de matar a los viejos, pues estos “eran venerados por cuantos llevaban espada, como en la antigüedad fueron venerados los nombres de Hércules, Teseo, Castor y Polux” (Dumas, 1848-1850: 1998). Con esta idea en mente, el director de la película logró superar al escritor, usando sus propias armas: llevó a sus últimas consecuencias lo que el mismo Dumas había formulado a partir de la escena del baluarte de San Gervasio, durante el sitio de La Rochelle.

Ahora lo importante para nosotros es comprender que ese fue un punto clave para la historia de la exportación de vinos de la Gasconia hacia Inglaterra, y del proceso de construcción de la cultura de la apreciación del Malbec. El papel destacado que Dumas otorgó a la Rochelle como escenario de su más popular novela, sirve para reflejar la relevancia estratégica de este enclave en las luchas de poder de la historia moderna de Europa. Y esa importancia se derivaba, justamente, por la función que cupo a La Rochelle como dinámico puerto comercial para vincular el sudoeste francés con los mercados externos, proceso en el cual los vinos tuvieron un papel relevante, incluyendo en ellos a los vinos de Cahors.

En este punto se produce una paradoja notable entre los dos D’Artagnan. Porque mientras el D’Artagnan literario de Alejandro Dumas desplegaba su valor en La Rochelle, su alter ego, es decir, el D’Artagnan histórico tomaba contacto con este proceso, pero desde otra perspectiva. En efecto, el D’Artagnan de la historia, estudiado por Praviel (1933), no pudo participar en el sitio de La Rochelle, porque entonces apenas tenía cuatro años de edad. Pero, dada su condición de gascón,

---

<sup>1</sup> Basada en la novela *El vizconde de Bragelonne*, la película *El hombre de la máscara de hierro* (1998) fue escrita y dirigida por [Randall Wallace](#), protagonizada por [Leonardo DiCaprio](#), [Jeremy Irons](#), [John Malkovich](#), [Gabriel Byrne](#), [Gérard Depardieu](#), [Anne Parillaud](#).

es muy probable que haya conocido y degustado el vino de Cahors, no sólo durante su juventud en la Gasconia, sino a lo largo de su agitada vida de mosquetero, sobre en el cumplimiento de las misiones que le encomendara Luis XIV.

En medio de esas luchas de ideas y de prestigio, los vecinos de La Rochelle mantuvieron constante su tarea de embarcar los vinos de Cahors para mantener abastecido el mercado británico. Se trata de una historia menos brillante y visible que la de los mosqueteros; pero con un hondo sentido sociocultural, pues a través de su trabajo silencioso y eficaz, los viticultores, transportistas y comerciantes fueron construyendo, paso a paso, una tradición que ha llegado hasta nuestros días.

En la segunda mitad del siglo XVII y en el siglo XVIII la marcha del vino de Cahors retomó vigor, impulsada por la prosperidad de Francia, que se encontraba en la cima de su poder. Los reinados de Luis XIV y Luis XV marcaron el apogeo de Francia como primera potencia mundial. En este contexto se realizaron importantes obras de infraestructura que favorecieron la producción y comercialización del vino: esclusas, canales, caminos y mejoras en los puertos contribuyeron a facilitar la tarea de los viticultores, sobre todo para comercializar mejor sus vinos. El vino de Cahors llegó con fluidez a los mercados del norte de Europa (Inglaterra, Alemania, Holanda), como así también se volcó a conquistar el oeste (EEUU) y el este (Rusia). La iglesia ortodoxa rusa adoptó estos caldos para celebrar la Santa Misa. El zar Pedro el Grande (1672-1725) tuvo especial interés por el vino de Cahors, el cual le ayudó a sanar de una úlcera de estómago. Por su iniciativa se introdujeran cepas de Malbec en el imperio ruso, particularmente en la región de Crimea. Esta tendencia fue profundizada por una de sus sucesoras, Catalina la Grande (1729-1796). Ella dio un fuerte impulso al traslado de cepas Malbec desde Francia. Este proceso culminó en 1828 con la puesta en marcha de la hacienda de Crimea, en la cual el príncipe Vronontsov cultivaba miles de cepas de uva francesa, incluyendo Malbec.

El siglo XIX marcó el declinar del vino de Cahors en Francia e Inglaterra. Los comerciantes de Burdeos le cerraron el camino a los mercados británicos. Además, los viticultores franceses priorizaron otras variedades que se adaptaban mejor a las características de los suelos y climas de esa región. El prestigio de los vinos de Cahors, tan vigoroso en la Edad Media y en los primeros siglos de la modernidad, sufrió un periodo de decadencia en aquella centuria. Los vinos de Cahors quedaron fuera de las listas de los vinos reconocidos y valorados en el siglo XIX. Así se reflejó en las obras de Alejandro Dumas, notable experto en gastronomía y conocedor de vinos. Sus personajes se movían en escenarios signados por los buenos vinos, lo cual le permitió al autor reflejar la jerarquía enológica de su tiempo, en la cual, el vino de Cahors no contaba: en la zaga de los mosqueteros se mencionan 21 variedades de vinos, sin incluir entre ellos a los vinos de Cahors (Lacoste y Duhart, 2010). Dumas se esforzaba por conocer antecedentes históricos y reconstruir lo más fielmente posible la época relatada en sus novelas. Pero a veces incurría en anacronismos, uno de los cuales se produjo, precisamente, en torno a este vino: el afamado escritor no logró sustraerse a los criterios vigentes en el siglo XIX, cuando el vino de Cahors estaba poco menos que olvidado en Francia.

El golpe de gracia para la decadencia del Malbec en Francia fue la plaga de filoxera. Esta atacó los viñedos de Cahors a partir de 1877 y causó estragos. Las 40.000 hectáreas que se cultivaban hasta entonces, desaparecieron casi en su totalidad en pocos años. A partir de esta devastadora experiencia, los viticultores galos perdieron sus últimos lazos con el Malbec, situación que no se pudo revertir hasta la segunda mitad del siglo XX.

## **2-El Malbec en la Argentina: ingreso, propagación y retorno al mundo**

La expansión del Malbec por el mundo, fuera de Francia, iniciada en el siglo XVIII hacia el este, se completaría en la centuria siguiente, hacia el oeste, para llegar al Cono Sur de América: en efecto, en las décadas de 1840 y 1850, las cepas de Malbec se comenzaron a cultivar en las Quintas Normales de Santiago de Chile y Mendoza.

El Malbec llegó a Chile en la década de 1840. En el marco de la apertura política y cultural generada a partir de la Independencia, la clase dirigente chilena comenzó a mirar hacia Francia con creciente interés, con ambiciones de superación. En este contexto, uno de los aspectos que se procuró incorporar, fue la vitivinicultura francesa, incluyendo sus cepas y sus técnicas de elaboración del vino. En este contexto vendrían a Chile especialistas franceses, como René Lefevre, Claudio Gay y Michel Aimé Pouget, los cuales motorizaron importantes cambios en la vitivinicultura nacional, acentuando las tendencias francesas (Briones, 2006). Junto con ellos, hubo también otros franceses que realizaron aportes significativos. Y sus propuestas se difundían a través de las nuevas instituciones creadas, precisamente para tal fin, como la *Sociedad Nacional de Agricultura* (fundada en 1838) y la *Quinta Normal de Santiago* (1841). En estas condiciones se produjo la llegada de las cepas europeas al suelo chileno.

“Ya en 1845 un francés residente en Chile, Nourrichet, había introducido cepas de su país de origen en el predio de otro francés, Vigoroux, dueño de la Viña La Luisa, que fue incorporada a la Quinta Normal. En 1848 Pierre Poutays, también francés, crea la Villa La Aguada, que abandonara en 1856 para organizar Santa Teresa, mucho más grande. Claudio Gay también había participado en este proceso, haciendo traer vides a la Quinta Normal” (Del Pozo, 1999: 70).

En el plano institucional, el espacio más importante de este proceso fue la Quinta Normal de Santiago. Fundada en 1841 por iniciativa del exiliado argentino, Domingo Faustino Sarmiento, su nombre se inspiraba en la Escuela Normal de París, donde se cultivaban distintas plantas, particularmente vides. La Quinta Normal de Santiago operó como una estación experimental, en el sentido de introducir nuevas especies y variedades de plantas europeas, adaptarlas a los suelos y climas americanos, y luego difundirlas en la región para mejorar la producción agrícola y agroindustrial.

Mientras Chile avanzaba con sus instituciones y sus innovaciones tecnológicas, la Argentina permanecía en una situación de estancamiento por problemas políticos. Después de la independencia, las provincias del Río de la Plata se hundieron en las guerras civiles durante varias décadas. No fue posible constituir un Estado nacional: por el contrario, el poder quedó fragmentado entre los caudillos de las distintas provincias que se combatían unos a otros. Cuando un ejército local invadía una ciudad, rápidamente se desencadenaba el pillaje y el saqueo. La infraestructura productiva, construida lentamente durante siglos de trabajo, se perdía de un día para otro. Muchos intelectuales y empresarios optaron por exiliarse, como Sarmiento, Tomás Godoy Cruz y otros. Predominaba un ambiente de crispación, en el cual la industria vitivinícola de Mendoza y San Juan sufrió un periodo de estancamiento y retroceso relativo.

Después de la caída de Rosas y la normalización institucional de la Argentina, se generaron las condiciones para recuperar el tiempo perdido. Sarmiento regresó a su país y promovió la fundación de la Quinta Normal de Mendoza. Siguiendo el modelo de Francia y Chile, esta Quinta Normal se propuso incorporar nuevas variedades de cepas, como medio para mejorar la industria vitivinícola nacional. Esta iniciativa fue acogida por el gobernador de Mendoza, Pedro Pascual Segura, y su ministro de gobierno, Vicente Gil. El 17 de abril de 1853 se presentó el proyecto ante la Legislatura Provincial, con vistas a fundar una Quinta Normal y una Escuela de Agricultura. La Cámara de Representantes abordó el proyecto y terminó por aprobarlo con fuerza de ley (Girini, 2006: 23-24). A partir de entonces se puso en marcha todo el proceso por el cual, después de su largo viaje por el mundo, el Malbec se arraigaba definitivamente en Mendoza, se propagaba por sus viñedos, se adaptaría a sus suelos y climas, tomaría fuerza en su nuevo terruño, hasta quedar en condiciones, un siglo y medio después, de volver a proyectarse hacia los mercados mundiales, fortalecido ahora con el vigor del nuevo mundo.

Una vez sancionada la ley, el plan se fue cumpliendo, paso a paso, pero con los tropiezos propios de un país que todavía estaba en un proceso de formación, es decir, con incertidumbre, problemas inesperados, subidas y bajadas.

La dirección de la Quinta Agronómica de Mendoza fue confiada al francés Michel Aimé Pouget (1821-1875). Titulado en la *Sociedad de Horticultura de París*, Pouget debió exiliarse debido al golpe de Estado de Napoleón III. Para continuar con la práctica de su oficio, se radicó en Chile. Allí se desempeñó al frente de la Quinta Normal, como así también en haciendas particulares de Viluco y sobre todo, en Peñaflor, 40 kilómetros al oeste de Santiago, propiedades de don José Larrain Gandarillas. En la zona de Peñaflor había una importante tradición de esmero en los procesos de cultivar plantas frutales en general y vides en particular, como así también en la elaboración del vino con equipamiento signado por la higiene y el cuidado.<sup>2</sup> En este espacio, don José Patricio Larraín llevó adelante un proyecto de innovación e incorporación de nuevas especies y variedades a la producción rural chilena.

---

<sup>2</sup> (Inventario de bienes del fundo de Peñaflor, de don Agustín Díaz; Santiago, 16 de junio de 1827. Archivo Nacional de Chile, Fondo Judiciales de Santiago, Volumen 304, Pieza 9, Fojas 24-27v).

Con estas experiencias, Pouget logró adaptarse a las costumbres y el ambiente natural y cultural del Cono Sur, a la vez que logró su objetivo de continuar con su oficio y promover la innovación agrícola regional. En estas condiciones recibió y aceptó la oferta del gobierno de Mendoza y se puso al frente de la Quinta. Pouget llegó a Mendoza en 1853, a los 32 años de edad, con los aportes de Quinta Normal de Chile, entre los cuales se destacaba “una gran carga de plantas y semillas que incluía cepas de varios tipos, como por ejemplo, Cabernet Sauvignon y Pinot Noir; una de ellas era la uva Malbec” (Beezley, 2005: 292).

Los antecedentes de Sarmiento en Chile, sobre todo la generosidad con la cual había servido a ese país, fueron la base para que la Quinta Normal de Santiago proveyera de las cepas francesas a la Quinta Agronómica de Mendoza. El historiador Maurín Navarro lo explica en los siguientes términos:

“Al solicitar Sarmiento al gobierno de Chile elementos para fundar la Quinta Agronómica de Mendoza, éste resuelve favorablemente y de inmediato su pedido de distintas variedades de plantas y semillas adaptables a la zona, las que sin demora son remitidas a Mendoza. Dicho envío se hace ‘considerando que el señor Sarmiento ha contribuido poderosamente a la formación de la Quinta Normal de Santiago, se resuelve entregarle todas las plantas que pida y desee remitir a Mendoza’” (Maurín Navarro, 1967: 108).

El proceso de transferencia de plantas de la Quinta Normal de Santiago a la Quinta Agronómica de Mendoza, resultó, a la larga, decisivo para esta historia. Posteriormente, este esfuerzo se extendió hasta San Juan, donde también se creó una Quinta Agronómica. Bajo la protección política de Sarmiento, estas unidades lograron incorporar millares de plantas para avanzar en el proceso de renovación de la agricultura en general, y la viticultura en particular. En una carta de 1862, Sarmiento daba cuenta del silencioso camino recorrido. En este marco se produjo la incorporación de las uvas francesas a la viticultura argentina, particularmente del Malbec.

La gestión de Sarmiento, Pouget y las Quintas Normales de Santiago, Mendoza y San Juan fueron parte decisivas de este proceso. Hasta que, por fin, se logró poner en marcha el cultivo de estas variedades en tierras cuyanas, a pesar de todas las dificultades:

“Desde el principio faltó el agua indispensable y la mano de obra prometida. Sin embargo, Pouget supo ingeniarse con su trabajo personal de labriego para salir airoso en la empresa, hasta que el yermo del Oeste tuvo la gloria de ver madurar el primer racimo de uva francesa” (Dragui Lucero, 1936: 32).

En el marco de las tradicionales crisis del Estado en Argentina y la discontinuidad de sus políticas públicas, en 1858 se produjo el cierre de la Quinta Normal de Mendoza, debido a problemas presupuestarios. No obstante ello, Pouget procuró dar continuidad al proyecto, mediante su propio

emprendimiento particular, donde hizo experimentos para adaptar las cepas francesas. Mantuvo esta actitud con notable constancia hasta su muerte, el 29 de noviembre de 1875 (Draghi Lucero, 1936: 38).

El Malbec se adaptó muy bien a los suelos y climas de Argentina en general, y de Mendoza en particular. Los viticultores lo acogieron con entusiasmo y, poco a poco, se expandió como la principal cepa de la viticultura nacional. Al comenzar el siglo XX, la mayor parte de las viñas de Mendoza ya estaban formadas por la entonces llamada “uva francesa”, que era la forma de denominar principalmente al Malbec. Poco a poco, esta variedad fue apreciada y valorada. En el censo de viñedos de 1962 se registraron 58.600 hectáreas cultivadas con Malbec en Argentina, sobre un total nacional de 259.800. Posteriormente sobrevino una crisis que motivó una fuerte reducción de los viñedos nacionales y del Malbec en particular.

La vitivinicultura argentina inició su recuperación a partir de 1990, apoyada en el Malbec como cepa estrella. La superficie cultivada con esta variedad trepó de 10.500 hectáreas en 1990 a 16.350 en 2000, 26.900 en 2008 y 28.500 en 2009. El crecimiento en este periodo de veinte años (1990-2009) fue del orden del 173%. El Malbec consolidó su posición como cepa emblemática de la viticultura argentina para sus vinos tintos, y lideró las exportaciones nacionales que, a partir del año 2000, iniciaron un avance progresivo y sin precedentes.

150 años demoró el viticultor argentino, desde que recibió las primeras cepas del Malbec, hasta que se sintió en condiciones de elaborar un vino digno de exportación. Fue un periodo largo de trabajo e interacción entre hombres, plantas, suelos y clima. Fue una epopeya silenciosa e invisible. No llegó allí el cine ni la mano de los grandes escritores para elevar la historia local a la altura de la leyenda y el mito. Pero hubo rústicos y tenaces viticultores latinoamericanos, capaces de construir lazos de confianza con sus plantas, criar el vino en la quietud de sus cavas, y devolverlos a los antiguos amantes del Malbec.

Los viticultores cultivaron el Malbec con cuidado e interés; y permitieron su consolidación como variedad emblemática de la República Argentina. Durante cerca de un siglo y medio, el Malbec estuvo confinado dentro de los límites nacionales: los viticultores argentinos elaboraron sus vinos exclusivamente para el mercado interno. Esta situación cambió en los últimos años del siglo XX, cuando se produjo el cambio de paradigma, y se comenzó con el proceso de exportación.

Argentina comenzó a exportar vino en cantidades relevantes al comenzar el siglo XXI. Estuvo preparándose para ello durante un siglo y medio a lo largo del cual, se realizó una intensa labor de cultivar la viña y elaborar el vino, en busca de los métodos más adecuados a las características de sus suelos y climas. Fue un largo proceso de experimentación, de ensayo a través del método de prueba y error. Hasta que finalmente, se logró dar el salto y se inició el camino de las exportaciones que inició el camino de regreso.



Se le dio entonces la oportunidad al Malbec para reencontrarse con sus antiguos amigos, aquellos cuya compañía había cultivado en el periodo medieval, en tiempos de la reina Leonor y los templarios; o los paisanos y reyes de la modernidad: Enrique IV, Francisco I de Francia, Pedro el Grande, de Rusia, Catalina... Se produjo un reencuentro de siglos. En cierta forma, aquellos personajes de la historia y la leyenda, vuelven a revivir, cada día, en la copa del Malbec.

El actual reencuentro del mundo del vino con el Malbec representa, en el fondo, un círculo que se ha vuelto a cerrar. Primero se hizo un camino de ida, desde Europa hacia el sur de América. Y luego se realizó el camino de vuelta, de Argentina hacia el mundo. En ese itinerario cultural de ida y vuelta, el punto clave fue, justamente, el ingreso del Malbec a Mendoza, con la fuerza cohesionadora de una ley que sirvió para coordinar las acciones del Estado, del sector privado y los técnicos y profesionales. Ese instrumento fundamental fue la ley que el gobierno formalizó el 17 de abril de 1853, fecha que naturalmente debe erigirse en el Día Mundial del Malbec.

## **BIBLIOGRAFIA**

Alcalde, Alberto. *Cultivares vitícolas argentinas*. Mendoza, INTA, 1989.

Beezley, William. "La senda del Malbec: la cepa emblemática de Argentina". *Universum* 20, 2 (2005): 288-297.

Briones, Félix. "Los inmigrantes franceses y la vitivinicultura en Chile". *Universum* 22, 1 (2007): 126-137.

Del Pozo, José. *Historia del vino chileno*. Santiago, Editorial Universitaria, 1999.

Dragui Lucero, Juan (1936). *Miguel Amado Pouget*. Edición consultada: Mendoza, Ediciones Culturales, 1991.

Dumas, Alexandre. *Oeuvres illustrées: Les trois mousquetaires* (1844), *Vingt ans après* (1845) et *Le vicomte de Bragelonne* (1848-1850), París, Lecrivain et Toubon, v. 1860.

Dumas, Alejandro. *Novelas* (VI tomos). Barcelona, Lorenzana, 1963.

Dumas, Alejandro. *Los tres mosqueteros*. Edición original: París, 1844. Edición citada: Barcelona, Altaya, 1993. Traducción de Mauro Armiño.

Dumas, Alejandro. *Veinte años después*. Edición original: París, 1845. Edición citada: *Novelas* (Barcelona, Lorenzana, 1963) tomo I: 785-1735.

Dumas, Alejandro. *El vizconde de Bragelonne*. Edición original: París, 1848-1850. Edición citada:



Wines of Argentina - Vinos de Argentina A.C  
Paseo Sarmiento 212, 2 floor, Mendoza, Argentina  
info@winesofargentina.com - www.winesofargentina.com

*Novelas* (Barcelona, Lorenzana, 1963) tomo I: 1737-2045; tomo II: 9-2131.

Girini, Liliana. *La enoteca, patrimonio de la tierra del vino*. Mendoza, Fondo Vitivinícola, 2006.

Lacoste, Pablo y Duhart, Frédéric. “Los vinos de D’Artagnan. Evocaciones y funciones del vino en el ciclo de los mosqueteros de Alejandro Dumas”. Duhart, Frédéric y Corona Páez, Sergio. *Los vinos de Europa y América. Catorce miradas desde las ciencias del hombre*. París, Manuscrit, Colección IBERVITIS Viticultura y ciencias sociales, 2010: 313-339. ISBN 978-2-304-03556-8. <http://www.manuscrit.com/book.aspx?id=13718>

Maurín Navarro, Emilio. *Contribución al estudio de la Historia de la Vitivinicultura Argentina. Producción, Industria y Comercio de San Juan desde su fundación hasta principios del siglo XX*. Mendoza, INV, 1967.

Pernoud, Régine. *Leonor de Aquitania*. Primera edición en español: Madrid, Espasa Calpe, 1969. Última edición: Barcelona, Acantilado, 2009.

Praviel, Armand. *Historie vraie des trois mousquetaires*. Paris, Flamarion, 1933.

Soyez, Jean-Marc. *Quand les Anglais vendangeaient l’Aquitaine. D’Aliénor à Jeanne d’Arc*. Paris, Fayard, 1978.

Unwin, Tim. *El vino y la viña. Geografía histórica de la viticultura y el comercio del vino*. Barcelona, Tusquets, 2001.