Ciencia y arte del vino: la importancia de una comunidad arraigada a la tierra, por Alex Ibarra Peña

Description

Enología es el concepto que refiere al arte de hacer vino siguiendo el conocimiento que aporta la técnica y la ciencia. No todos los vinos que podemos tomar son frutos de enólogos dado que para el uso de este título que designa un quehacer se deben cumplir varios criterios estrictos para alcanzar ese estatus que refiere a esta profesión ligada al campo de la agronomía. Hay que insistir en esto, no todo hacedor de vinos es un conocedor de las técnicas científicas que contribuyen a la elaboración de los mostos como bien lo ha explicado Elba Hormazábal en su texto “¿Enólogo o hacedor de vinos?” (2024) en donde se inclina por la traducción que remite al “que conoce de vinos” en un sentido en que la palabra “conocer” no es a la ligera sino que aparece dotada de un sentido de alta especialización.

En Chile la configuración de instalar criterios sólidos para la denominación de enólogo se la debemos al Ingeniero Agrónomo Ruy Barbosa que fue parte de un movimiento de profesionales de su misma área quienes desde 1952 empezaron a idear la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos alcanzando su fundación con personalidad jurídica en 1954. Esta entidad sigue siendo la más importante institucionalmente validada reuniendo a profesionales que cumplen los criterios necesarios que satisfacen el ejercicio de esta profesión. La formación de los enólogos en Chile está estrechamente vinculada a la profesión del Ingeniero Agrónomo, salvo algunas excepciones a otros profesionales que cumplen con una validación que les permita acreditar sus legítimos conocimientos científicos generalmente adquiridos en otros países. Este tipo de procedimiento es sensato en cuanto se aplica una norma de consenso que nace desde el seno de la comunidad científica involucrada, es justo que cada rama del saber defina sus propios paradigmas, cuestión que el filósofo y científico Thomas Kuhn consolidó en su clásico libro “La estructura de las revoluciones científicas”. Varios de nuestros enólogos se destacan en la investigación y en la formación científica como son los casos, por nombrar algunos, de Felipe Solminiahc, Fernando Herrera, Adriana Cerón y Marcelo Retamal, por nombrar algunos. La mayoría de nuestros enólogos han hecho sus estudios en la Pontificia Universidad Católica de Chile, en la Universidad de Chile y la de Concepción, realizando perfeccionamientos o posgrados en universidades extranjeras.

Denominarse enólogo, entonces, viene a ser una categoría que requiere de una alta formación científica, con conocimientos particulares de la disciplina como lo son: el viñedo lo que implica un saber de la tierra y de la planta que determinará el tipo de vino que se puede realizar, la vinificación en bodega que es en donde sucede la “magia” o donde se puede expresar el arte de hacer vinos, y la crianza y embotellado que será fundamental para que los vinos queden menos expuestos a sus defectos. Este saber es lo que autoriza para que no cualquier “hacedor” o “conocedor” de vinos adquiera el nombre de enólogo. Esto por cierto supone el control y la regulación por parte de quienes forman parte de esta comunidad científica con atribuciones de denunciar a quienes no cumplen los criterios establecidos y en vigencia,

así como la denuncia a cualquier mal uso que se haga de esta categoría cuando es atribuida fuera del gremio causándole daño a la profesión.

Sólo la duda que puede prestarse a este criterio normalizador que asegura una buena elaboración del producto son esas buenas excepciones existentes de algunos vitivinicultores de excelencia que se manejan por una sabiduría adquirida en la práctica que podría asemejarse al trabajo del enólogo, de hecho estos sabios “hacedores de vino” pueden enriquecer la formación de los enólogos recién formados o para aquellos que conocen poco las prácticas más propias de la agroecología, entre éstos, por ejemplo. Cristián Lagos, Lucía Torres, Elsa Sánchez, Manuel Moraga, entre tantos otros.

En un país productor de vino tiene sentido conocer el aporte del buen enólogo y del buen “hacedor de vino” con el fin de mejorar ese objetivo es que ambos deberían compartir sus conocimientos o saberes, que sería nada más y nada menos que el de hacer buenos vinos con prácticas sustentables que permitan una sana agricultura en el presente con conciencia de cuidado por el futuro de este noble alimento. La enología en esto juega una labor esencial que fortalece la cultura del vino siendo parte de nuestro patrimonio y sustento económico de varias familias, reconociendo siempre que éste es un elemento protagónico de nuestra identidad nacional, campesina y popular.

Alex Ibarra Peña. Dr. En Estudios Americanos. // @apatrimoniovivo_alexibarra

El Maipo/Le Monde Diplomatique

Nota: El contenido vertido en esta columna de opinión es de exclusiva responsabilidad de sus autores, y no refleja necesariamente la línea editorial El Maipo.

www.elmaipo.cl

Date Created
Julio 2025