



Revista Iberoamericana de Viticultura,
Agroindustria y Ruralidad

E-ISSN: 0719-4994

pablo.lacoste@usach.cl

Universidad de Santiago de Chile
Chile

Figeac, Michel

En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...

Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, vol. 3, núm. 7, enero,
2016

Universidad de Santiago de Chile
Santiago de Chile, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469546448002>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écolulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, N° 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...

In the Century of Lights, when the Cahors wine runned to Burdeos...

Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écolulait vers Bordeaux...

Michel Figeac*

Resumen

De paso por Cahors a fines del Antiguo Régimen, tres viajeros amigos de las Luces –el inspector de artes y manufacturas Latapie, el director de Catastro Henry de Richeprey y el agrónomo Arthur Young– dan fe de la importancia del pago vitícola de la zona. Sus miradas cruzadas se detienen primero en el carácter escarpado del relieve donde los viñedos suelen cultivarse en bancales, lo que no impide que la viña progrese como en cualquier sitio de Guyena. En efecto, el vino de la región ocupaba un lugar destacado en el mercado, puesto que ya se identificaba con la Malbec que le daba sus características de vino con cuerpo y tonicidad. El mercado atlántico era la patente causa de su expansión y nuestros tres viajeros cuentan entonces su recorrido sembrado de obstáculos hacia Burdeos, verdadero puerto de exportación del Cahors.

Palabras clave: viña, Cahors, Garona, Malbec, viajero, Burdeos.

Abstract

While visiting Cahors at the end of the Ancien Régime, three travellers, friends of the Enlightenment –Latapie, the factory inspector, Henry de Richeprey, head of the land registry, and the agronomist Arthur Young– highlighted the importance of the local vineyard. Their attention first lingered on the features of the steep landscape where vineyards were often grown on terraces, and nonetheless expanded, as everywhere else in Guyenne. Indeed, the local wine sold well on the market, because it was already identified to the Malbec vine, from which it derived its well-built structure and its strength. The Atlantic market was the obvious reason for its expansion, and the three travellers therefore evoked this journey, full of pitfalls, towards Bordeaux, the true port of export for the Cahors.

Keywords: vineyard, Cahors, Garonne, Malbec, travels, Bordeaux.

* Director del CEMMC. Correo electrónico: michelfigeac@yahoo.fr



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écoulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, N° 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

Résumé

De passage à Cahors à la fin de l’Ancien Régime, trois voyageurs amis des Lumières – l’inspecteur des manufactures Latapie, le directeur du cadastre Henry de Richeprey et l’agronome Arthur Young – témoignent de l’importance du terroir viticole local. Leurs regards croisés s’attardent d’abord sur le caractère escarpé du relief où les vignobles sont souvent cultivés en terrasses, ce qui n’empêche pas la vigne de progresser comme partout ailleurs en Guyenne. En effet le vin local avait une place reconnue sur le marché, puisqu’il s’identifiait déjà au Malbec qui lui donnait ses caractéristiques de vin charpenté et tonique. Le marché atlantique était la cause évidente de son expansion et nos trois voyageurs évoquent alors son parcours semé d’embûches vers Bordeaux, véritable port d’exportation du Cahors.

Mots-clefs : Vigne, Cahors, Garonne, Malbec, voyageurs, Bordeaux

Cahors no estaba en las grandes vías de comunicación, sin embargo en los diez últimos años del Antiguo Régimen, los viajeros ilustrados parecen sucederse a orillas del río Lot. En 1778, François-de-Paule Latapie (1739-1823) acude allí por obligación profesional como inspector de Artes y Manufacturas (Latapie, 1903: 321). Con este motivo hizo constar por escrito todas las producciones industriales y artesanales de la provincia pero, botánico a ratos perdidos, manifestaba una gran sensibilidad hacia plantas. De ahí que, unos años después, el intendente Dupré de Saint-Maur le encargara de la primera experiencia de sinonimia de la vid, que consistía en un extenso programa de recopilación y selección de las cepas. Al cabo de dos años, Jean-François Henry de Richeprey le sucedió como director de las operaciones catastrales de Alto Garona e hizo constar por escrito sus observaciones en un diario que siempre ha sido un documento relevante para los historiadores regionales (Guilhamon, 1967). Ingeniero, nacido en Nancy en 1751, su método catastral se convirtió en un verdadero modelo aprobado por la Academia de Ciencias, con todas las cualidades requeridas para describir los cultivos y su entorno.¹ El tercer encargado es el viajero inglés Arthur Young, que pasa por Cahors en 1787, lo cual mencionará en sus famosos *Travels in France* que se publicarán en 1792. Agrónomo, administrador de las prácticas de cultivo de Norfolk, visita la campiña y compone un relato de una particular agudeza. Son entonces tres las miradas de especialistas y no las impresiones de simples turistas las que permiten dibujar el panorama de un viñedo en pleno desarrollo de producción. A las puertas de Quercy, describen los lugares antes de ocuparse del sabor del vino, dándonos a entender por qué las barricas de vino de Cahors bajaban el río hacia Burdeos con tanta rapidez.

¹ Murió en 1785 en Guayana, víctima del clima, donde acudió a una plantación del Marqués de Lafayette para poner en ejecución un proyecto de emancipación de los negros.



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écoulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

Lugares de producción

Pago escarpado

Je m’étais toujours formé de Cahors une image si affreuse que je la trouve presque une ville agréable et piquante. Je la croyais d’après les récits tout à fait semblable à Saint-Jean-de Maurienne dans les Alpes (Latapie, 1903: 385).

La comparación de Latapie tiene con qué asombrarnos, pero en el estrecho valle del Lot la ciudad parece aislada; por una parte la cintura de agua que constituye el meandro, y por otra parte las paredes abruptas del circo de colinas que de todas partes rodean esta curva. El relieve bastante accidentado es una característica esencial del lugar, lo que da a Latapie la sensación de estar en una montaña que califica como horrorosa, epíteto clásicamente empleado por los viajeros en aquella época cuando se enfrentan a la alta altitud, a las simas y precipicios. El inspector de manufacturas funciona por analogía, de ahí que esto le hiciera pensar en el valle de la Maurienne por el que pasó para ir a Italia dos años antes. El viñedo que tiene delante de los ojos y trepa por el Causse se convierte pues en un viñedo de monte:

Depuis Mercuès jusqu’à Cahors, on marche presque toujours sur un grand chemin fort étroit, entre le pied des montagnes et la rivière du Lot. Le bord opposé, qui est l’extrémité assez escarpée d’une riche plaine, offre deux gros bourgs pittoresques, d’abord Pradines et ensuite Belaudio avec un château d’apparence.

Toutes les vignes de ces montagnes de Cahors sont plantées sur des surfaces inclinées de 45 à 50 degrés ; aussi les espaces entre les ceps sont-ils fort larges. Ces vignes sont presque perpendiculaires au sol et par conséquent fort inclinées au rayon visuel. Elles sont sans échelas et tenues très basses. On a beau y ménager de petits réservoirs d’eau résultant des pluies, elles sont et seront éternellement stériles (Latapie, 1903: 381).

La escarpadura sigue dando la sensación de una montaña a la imagen de Mercuès, castillo de los obispos de Cahors que dominaba el Lot de más de 100 metros. Young también habla de “montaña” y destaca el carácter atormentado del pago:

Le véritable *vin de Cahors*, qui a une grande réputation est produit par une rangée de vignes rocheuses qui se trouvent sur des hauteurs exposées au Midi, et il est appelé vin de *grave*, à cause du sol pierreux [...]. Au sortir de Cahors, la montagne rocheuse se dresse si proche qu’on la croirait vouloir tomber sur la ville (Young, 1976: 104).



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écoulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

El agrónomo inglés había entendido la verdadera naturaleza de los suelos calcáreos, pero comete una confusión con el vino de Graves que se producía en la zona de Burdeos; ahora bien, como los vinos de Cahors se despachaban a Burdeos para ser mezclados, la confusión pudo establecerse naturalmente. Los análisis de Henri de Richeprey son muy interesantes porque introducen por su parte la idea de un perímetro delimitado para lo que se llamaba en aquella época el “vino de Cahors”:

Les vins connus à Bordeaux sous le nom de vin noir du Quercy ne se font que dans une douzaine de communautés aux environs de Cahors, situées sur les bords du Lot (de Richeprey, 1785: 257).

Él también alude a la labor del viñador ante la dificultad del terreno, especialmente por la presencia de cultivos en bancales: “En algunos cantones, se edifican costosas murallas para sostener el terreno en las pendientes, en otros sitios tienen que acollar las vides con frecuencia, es decir echarles tierra” (de Richeprey, 1785: 249). Efectivamente, la extensión del cultivo de la vid explica fácilmente que esta se encuentre en terrenos cada vez más difíciles de acceso y Richeprey también señala cepas de vides muy abajo, en zonas muy lejanas del Causse.

Viñas por todas partes

Bien conocía ya la región este incremento de plantación de vid que se discierne fácilmente en el mapa de Cassini, en el marco del policultivo que describe Richeprey:

On trouve au-dessous de Cahors sur les bords de la rivière du Lot des plaines qu’on peut ranger parmi les sols les plus fertiles de la province ; elles sont toutes formées par des atterrissements qu’occasionne la rivière. On y cultive toutes sortes de légumes, beaucoup d’oignons, des grains de toutes espèces et du chanvre. Les meilleures de ces terres produisent jusqu’à 90 livres l’arpent. Mais ce qui doit le plus fixer l’attention, ce sont les vignes de Cahors (Young, 1976: 220).

Tal como lo lamentaban todos los intendentes de Guyena, quienes temían las crisis de hambre, los habitantes de Quercy plantaron una gran cantidad de vides después del invierno de 1709 que destruyó gran parte del viñedo. Arthur Young, tal como Richeprey, no elude el problema de progresión del cultivo especulativo, pero el geómetra tiene sobre el tema una visión matizada y original:

Les vignes ne sont pas aussi multipliées dans cette province qu’elles devraient l’être, on laisse en friche beaucoup de terres qui ne conviennent



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s'écolulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, N° 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

qu'à cette culture; on en trouve surtout quantité dans les élections de Cahors et de Figeac ; mais d'un autre côté, on a planté beaucoup de vignes dans des terrains très fertiles en grains où la vigne n'est pas d'un grand produit. Cette contradiction a frappé beaucoup de personnes. On a cru autrefois qu'on y rendrait à la culture des vignes et à celle des grains les sols qui y seraient les plus propres en faisant arracher les vignes dans les terrains que l'on jugerait convenables aux grains. On a exécuté cette résolution avec autant d'ignorance que de violence : qu'en est-il arrivé ? Il y a eu de grandes méprises ; on a arraché des vignes où on ne devait pas le faire ; des familles de vigneron ont été ruinées et ces terrains sont restés incultes.

Lorsque le commerce des grains a prouvé des avantages et qu'il s'est fait avec plus de liberté, l'on a arraché les vignes dans les terres favorables aux grains. Pendant la guerre, il y a eu moins d'exportation ; actuellement que nos colonies sont approvisionnées par les sujets des Etats-Unis d'Amérique, le commerce des grains et des farines languit de nouveau, il est à craindre qu'on ne change encore une fois les champs en vignobles (de Richeprey, 1785: 254).

Richeprey evidencia tres factores esenciales de esta expansión vitícola. Se efectuó de manera anárquica ocupando tierras cerealistas mientras que en otros pagos, donde pudiera haber sido fruto de las iniciativas de los viñadores, la política de arranque impuesta por los intendentes hubiera llegado incluso a ampliar los desequilibrios y las frustraciones sociales. Por último, subraya una hipersensibilidad a la coyuntura, a los datos del mercado, apuntando particularmente la guerra de América que, al reorientar a los cultivadores hacia la vid después del agotamiento del mercado antillano de las harinas, iba a ser una de las grandes causas de la crisis de superproducción vitícola en vísperas de la Revolución.

Cerca de Cahors el viñedo se estructuraba alrededor de las casas señoriales, a las que iba acercándose poco a poco. Las grandes casas contrataban a numerosos empleados, criados o jornaleros, procedentes de los pueblos circundantes. Las casas de viticultores presentaban una arquitectura totalmente adaptada a las necesidades de la viticultura. Flanqueadas por el tradicional palomar y precedidas por una escalera monumental, se presentaban como el cuadrilátero macizo evocado por Arthur Young: “Forma y color de las casas de los campesinos contribuyen a la belleza de este país; son cuadradas, blancas, con techo casi plano y pocas ventanas. Los campesinos suelen ser propietarios” (Young, 1976: 105). La vivienda se encontraba en el primer piso, por debajo del desván iluminado y ventilado por “fenestrous” de formas variadas y la explotación estaba a nivel del suelo en “bodegas” tabicadas para delimitar el espacio destinado a la vinificación y la bodega de crianza. Existían dos tipos de tejado: el tejado llamado “céltico” en Alto Quercy, adaptado al uso de lajas o de tejas planas que permitían la recuperación de aguas de lluvia necesaria en el país de Causse, y el tejado de poca pendiente llamado “mediterráneo” cubierto de tejas curvas. Allí era donde se elaboraba el famoso “vino negro”.



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écoulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

Famoso lugar en el siglo XVIII

Sabor del vino

Para un viajero que recorre Francia, la comprensión del entorno se efectuaba primero desde los sentidos, en un período prerromántico donde se priorizaba la percepción. Young no falta a la regla, plasmando sus impresiones gustativas en el papel:

Nous en bûmes, à l’*Hôtel des Trois Rois*, qui avait de trois à dix ans, ce dernier, à 30 sous la bouteille ; les deux étaient excellents, ayant du corps et du montant, mais sans être capiteux, et, au goût de mon palais, bien meilleurs que nos portos (Young, 1976: 104).

La comparación con el oporto es ciertamente sorprendente, mas seguro que Richeprey proporciona la razón de esta analogía:

Quelques particuliers augmentent le prix de ce vin en faisant cuire dans des chaudières faites exprès toute la vendange voire, en y mêlant un cinquième de raisin blanc ; ils mélangent ce vin cuit en remplissant les barriques avec un huitième d’une liqueur composée de jus de raisin noir grillé au four et qui n’a pas fermenté, et d’un huitième d’esprit de vin bien rectifié. On y met aussi des clous de girofle, de la cannelle et de l’iris de Florence (de Richeprey, 1785: 254).

El vino cocido permite entender mejor la asociación con el oporto que nos ofrece el viajero inglés. El procedimiento empleado evoca al Macvin del Jura que es una bebida procedente del apagado del mosto por adición de alcohol. El apagado mata las levaduras presentes en el mosto e impide la fermentación del azúcar, lo que ofrece un producto estable sin riesgo de degradación de dicho azúcar. Se nota que en el contexto del siglo XVIII, el producto se conservaba durante bastante tiempo –entre tres a diez años–. En el caso del Macvin, el aguardiente es orujo de Franche-Comté, mientras que aquí Richeprey subraya claramente y varias veces que ciertos propietarios destilaban parte de su producción. Tiene que ser una bebida de este tipo la que Arthur Young cata y gana su favor: “El *vino de Cahors* tiene tanto cuerpo como el oporto, pero está mucho mejor” (Young, t. III: 1976: 685). Richeprey señala también la adición de aditivos como la canela o clavos de olor. Estas prácticas confirman que lo que aún se bebía en el siglo XVIII era un néctar muy diferente a lo que hoy se cata, pero demuestra asimismo un desfase cronológico con la zona de Burdeos donde, según señala Stéphanie Lachaud, desaparecieron de la zona de Sauternes durante el siglo XVII (Lachaud, 2012) Una de las especificidades del Cahors era también su alto grado alcohólico, que el viajero inglés relaciona obviamente con la latitud más meridional



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s'écolulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, N° 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

que la de la zona de Burdeos: “La producción de este vino tan fuerte tiene que ver con el calor de este país” (Young, 1976: 104). Verdaderamente seducido, se pone de acuerdo para que el mesonero, un tal Andoury, se lo proporcione, pero no llega a encontrar el mismo sabor. Leemos en sus apuntes:

Depuis, j'ai eu de lui une barrique, mais soit qu'il m'ait envoyé du mauvais vin, ce que je ne veux pas croire, soit que le vin soit tombé en de mauvaises mains, je ne sais, il est si mauvais que cette emplette a été une vraie bêtise.

Esta reflexión evidencia otra vez la existencia de manipulaciones por parte de los representantes y negociantes, influyendo en la calidad y en una gran pluralidad de cualidades entre el vino producido en el valle y el de las laderas.

Gran variedad de producción

Tal como lo subraya Richeprey, la Auxerrois –hoy en día llamada generalmente Malbec N o Cot N–, era la cepa que se identificaba con el Cahors y le daba sus características de vino vigorizado y tánico. Si nos atenemos al informe publicado por la Sociedad de Agricultura del Lot en 1837, esta seguía siendo dominante a principios del siglo XIX:

Cette contrée faisait un premier vin appelé vin noir, qu'elle composait avec le raisin nommé auxerrois : ce vin avait un débouché assuré dans le nord de l'Europe, dans les Antilles et autres parties du Nouveau Monde. Le prix moyen de cette espèce de vin était de 3 à 400 francs le tonneau...

La seconde qualité de vin, appelé vin rosé, se composait avec un tiers d'auxerrois et deux tiers de raisins blancs, ou autres bonnes espèces ; quelquefois, on faisait passer ce résidu sur la vendange du vin noir, et l'on obtenait un vin généreux, de longue durée, qui, après quelques années était servi sur les meilleures tables, comme vin de liqueur : cette espèce de vin trouvait ses débouchés dans diverses parties de la France il était apprécié partout où il était connu. Cette même qualité de vin, que les propriétaires ne destinaient pas à laisser vieillir, était vendue, pour la consommation de l'Auvergne, du Limousin et du Rouergue, et son prix moyen était de 200 francs le tonneau : il s'en vendait annuellement pour plus d'un million ; ce qui portait le produit du vin exporté de la vallée du Lot ou de ses environs de quatre à cinq millions au moins chaque année (Rouquié, 1837).

A partir del siglo XVIII, a la Auxerrois se añadieron cepas más productivas para obtener una cosecha abundante, que permitiera responder a la demanda. La primera calidad de vino, el vino negro tan precioso, era particularmente apreciada por su consistencia y el color de su capa: en Burdeos, permitía realizar fácilmente una vendimia que no se beneficiaba de la



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écoulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

alta insolación de Quercy, pero perdía así su identidad. Los vinos de licor de tipo ratafía, el “orujo de Rogomme” o vino Rogomme incrementaban la fama otorgada a Quercy por el vino negro. Sin embargo también había vinos duros y ásperos que provenían de zonas difíciles y cuya única función era la de dar cuerpo a los vinos bordeleses. Por último, una parte de la producción se transformaba en alcohol, lo que la valorizaba: “Hacen mucho aguardiente: cinco barricas forman una de aguardiente” (Young, t. III: 1976: 685).



Fuente: Jérôme Morel. “Vallée du Lot”. Cahors, 2015

Barricas que bajaban el río: vino que se comercializaba

Un recorrido lleno de obstáculos

El mercado atlántico era la causa patente de la expansión del vino de Cahors; sin embargo el camino hasta Burdeos parece muy largo, tal como lo subraya Richeprey:



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écoulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

Les principales causes qui diminuent le prix des vins du Quercy sont le mauvais état des chemins, les difficultés de la navigation du Lot qu’on pourrait améliorer dans toute cette partie de la province. La gêne de l’entrepôt à Bordeaux est la petitesse de la jauge (de Richeprey, 1785: 257).

Más abajo, precisa el problema:

Ces vins s’exportent en assez grande quantité hors de la province mais on en exporterait encore davantage si la navigation du Lot était aussi facile qu’elle peut le devenir et si la ville de Bordeaux n’opposait pas autant de gêne au commerce des vins qui ne sont pas de son cru ; cependant l’élection de Cahors est couverte de coteaux et de terres incultes qui produiraient d’abondantes vendanges si le commerce des vins était plus facile (de Richeprey, 1785: 287).

Así, la navegación por el río Lot, anteriormente estudiada por Philippe Delvit (Delvit, 1986) era claramente el primer obstáculo. Una vez cargada y armada, la gabarra se deslizaba siguiendo la corriente, pero la navegación dependía mucho del estado de las aguas del río. Los maestros de barcos tenían que ajustar lo mejor posible su carga con el fin de alinear el arqueado del barco de acuerdo con la altura de agua disponible: tres o cuatro toneles de más podían marcar la diferencia entre pasar con éxito o desfondarse. Parte de la técnica de navegación cabía en esta apreciación: cargar demasiado poco suponía el uso de lanchas de acompañamiento, reduciendo así los beneficios que el maestro del barco pensaba sacar del viaje; cargar demasiado podía ocasionar la pérdida del dinero ganado, tal como en Saint-Vite en 1739:

La digue est toujours dans son triste débris et nous avons vu un bateau qui s’y est perdu depuis hier chargé de sel et autres marchandises, que ce malheur a ruiné entièrement le maître du bateau (Delvit, 1986: 141).

El hombre que llevaba el timón disponía de unos diez segundos para orientar su buque hacia la única dirección favorable. De equivocarse chocaba contra el dique a plena velocidad, pero si todo iba bien la confluencia del Lot y del Garona se alcanzaba tres días después de haber salido del Rouergue y Burdeos estaba así a cinco días, seis como máximo, de Entraygues, quinientos kilómetros río arriba. La comparación con las miserables etapas hechas por los coches por vía terrestre explicaba la superioridad de la vía fluvial en términos de rapidez.

La segunda barrera evocada por Richeprey radica por supuesto en las barreras que la burguesía bordelesa había edificado para protegerse contra la invasión de los vinos de Haut-Pays, bien sean los vinos de Périgord, de Gaillac o de Cahors.



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s'écolulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, N° 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

En efecto, a partir del siglo XIII los crus de Burdeos se dotaron de un estatuto peculiar: recibían privilegios mientras que los de Haut-Pays, también vendidos en el ducado de Aquitania, estaban sujetos a impuestos más importantes y tenían que adoptar al efecto un envasado diferente de la barrica bordelesa, de ahí los problemas de arqueado señalados por Richeprey. Y en la época moderna nada cambia, todo se precisa, se intensifica, se acentúa. En las *Étrennes bordelaises*, que hablan claramente de privilegios, se subraya:

Los burgueses y los habitantes de la ciudad de Burdeos y sus arrabales son los únicos en tener derecho a introducir en la ciudad los vinos que producen en sus propias viñas, en toda la extensión del senescalado privilegiado. Para disfrutar de este privilegio, deben residir con su familia durante por lo menos más de seis meses al año en la susodicha ciudad o sus arrabales (Figeac-Monthus, año: 220).

Más abajo, se especifica que las barricas de los burgueses de Burdeos y las de Haut-Pays no pueden almacenarse juntas en las bodegas de la ciudad (Kehrig, 1984: 25).²

El siglo conoce así al enfrentamiento de dos conceptos diametralmente opuestos, uno constituido por múltiples limitaciones y una intensa defensa del privilegio, y otro que desemboca en el edicto de Turgot en 1776; a partir 1730, los innovadores demostraron la inanidad de numerosas prohibiciones para plantar, así como su ineficacia. Las sentencias del Consejo de Estado de 1725, de 1727, del 2 de agosto de 1729 y del 5 de junio de 1731, no fueron capaces de resolver el problema ni tampoco las llamadas al arranque de las vides.

El preámbulo del edicto de Turgot de 1776 resumía la situación: “Los vinos de Languedoc no tienen la libertad de bajar el Garona antes de la San-Martín, no está autorizada su venta antes del uno de diciembre. No se permite que los de Périgord, de la zona de Agen, de Quercy y de toda la Alta Guyena lleguen a Burdeos antes de las fiestas de navidad” (Evan, 2001). Por lo tanto los productores de vino de Haut estaban perjudicados, ya que las negociaciones con los mercaderes extranjeros se efectuaban primero sobre los vinos del senescalado y cuando los toneles de Haut-Pays acababan por llegar, muchos negociantes ya se habían marchado a Europa del Norte. A esto se sumaban las exigencias de fabricación de las barricas. Efectivamente, tal como lo precisaban distintas decisiones del Parlamento, los bordeleses siempre quisieron controlar las barricas y distinguir unas de otras con un simple vistazo. Así, la legislación era clara: “Las barricas de Burdeos siempre han tenido un contenido de 32 arrobas y se han ensamblado en cada extremo con aros de castaño seguidos, es decir, sin ningún intervalo”.³

² Véase también J. P. Poussou, “La production et le commerce des vins du Haut-Pays d’Agenais au XVIII^e siècle”, en *Vignes, vins et vigneron de Saint-Emilion et d’ailleurs*, Pessac, MSHA/FHSO, 2000: 83-97.

³ A. D. Gir., C 1617, n°42 y C 1618.



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s’écoulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

De hecho no hubo sino un período muy corto de total libertad, cuando el edicto de Turgot de abril de 1776 suprimió todos los privilegios relativos a los vinos, derogando todos los reglamentos concedidos a las ciudades, aldeas y otros sitios, que causaban el impedimento a su entrada, despacho, almacenamiento y transporte por mar y por tierra. Muy enojado, el Parlamento de Burdeos no lo registró antes del 3 de septiembre. La decisión del 24 de noviembre de 1778 volvió poco más o menos al estado anterior: el artículo VII permitía la entrada de los vinos de Burdeos solo a los vinos de la zona de Burdeos, y en las tabernas de la ciudad podían despacharse únicamente los vinos de los burgueses. Sin embargo, y para disgusto de los bordeleses, no se restableció el privilegio que prohibía que bajaran de los vinos. Por eso fue que, a partir de septiembre de 1776, los vinos de Haut-Pays pudieron circular con toda libertad en el puerto y exportarse en cualquier época del año. Los otros privilegios se suprimieron el 4 de agosto de 1789.

Burdeos, ¿puerto de los vinos de Cahors?

Así, los bordeleses se defendieron con severidad contra la competencia de los productores de Haut-Pays. De todos modos, reglamentos impuestos y las molestias no impidieron que los vinos de Cahors llegaran al puerto de Burdeos, tal como lo subraya Arthur Young:

Les habitants et les propriétaires ne s’occupent guère du commerce des vins ; des courtiers (*dealers*) les achètent pour les marchands de Bordeaux, qui les mêlent avec leurs propres vins légers, auxquels ils donnent du corps et les vendent comme *claret* aux Anglais, hollandais etc... (Young, t. III: 1976: 685).

Richeprey lo confirma al escribir que “estos vinos se exportan desde Burdeos hacia el Norte, a Hamburgo, a Dantzig, a Berlín...” (de Richeprey, 1785: 257) y “sin las múltiples molestias que sufre el comercio en esta ciudad, se exportarían mucho más” (de Richeprey, 1785: 220). Sin embargo, el estudio de Ph. Delpit demuestra convincentemente el rápido aumento de barricas y otros toneles que bajaban el Lot. No queda ningún dato estadístico de los diversos peajes recaudados a lo largo del Lot, río situado abajo de Villeneuve, pero su estudio se basa los registros que M. Rouquié efectuó en el siglo XIX, en *Mémoire sur la culture de la vigne*, donde encontramos que:

Les registres d’un péage qui était établi avant 1789, sur le cours de la rivière, à Libos, attestent que la quantité des vins descendus s’était élevée certaines années, jusqu’à 14 000 tonneaux ; le terme moyen était de 8 à 10 000 tonneaux et donnait un produit annuel à 3 à 4 000 000 de francs (Rouquié, 1837: 103-107).



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s'écolulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

En 1712-1714, un promedio de 438 toneles de vino de Quercy desembarcaba cada año en los Chartrons: 905 en 1720-1722; 1.115 en 1730-1732; 2.409 en 1737-1739; 3.465 en 1743-1745 y 3.843 en 1749-1751. El año 1754 es el récord absoluto, con 6.917 toneles. En 1752 y 1754, a pesar de todos los obstáculos, Burdeos había recibido al menos quince veces más vino de Cahors que entre 1712 y 1714. El ascenso se prosiguió de manera irresistible durante la segunda mitad del siglo, alcanzando entre 8 y 10.000 toneles con picos a 14.000 toneles en vísperas de la Revolución.

En todo caso, debemos considerar que estas estimaciones son mínimas, pues muchas de las barricas entraban fraudulentamente en la ciudad, tal como lo revela el asunto del negociante Prioreau de Lafosse en 1766, condenado por haber hecho traspasar vinos de Haut-Pays a barricas bordelesas. Para disimular la operación, había “hecho fabricar una estampa en nombre de un particular no existente y destacado” del senescalado, “¡para dar mayor sabor a los vinos traspasados!”. Los “jurats” se incautaron no solo de los vinos, sino también de todos los bienes del contraventor, a quien además se infligió una multa de 10.000 libras tornesas, cifra confirmada por el Parlamento en junio de 1766.⁴

Los privilegios bordeleses dictaban a la navegación ritmos muy particulares. La contracción de los intercambios dentro de los tres o cuatro meses posteriores a navidad requerían la movilización de varios centenares de barcos para transportar el precioso néctar río abajo y de varios miles de marineros para servir el negocio.

Así, antes de la Revolución de 1789, el viñedo de Cahors era heterogéneo pero próspero, ya que existían las imitaciones, y los negociantes solicitaron el control de los crus de la Côte du Lot, su estampación al fuego en los toneles y sello para prevenir cualquier intento de fraude. Por su grado alcohólico, su capacidad de envejecimiento, su cepa –la Malbec–, y su color, presentaban una verdadera tipicidad que los hacía muy atractivos para la exportación: las islas, “América”, las orillas del Báltico, los puertos bretones, los del mar del Norte, recibían este vino de Cahors que tan bien viajaba.

Bibliografía

Anon. “ Analyse du mémoire de M. Rouquié ”. *Bulletin de la Société agricole et industrielle du Lot*, nº9-12, septembre-décembre (Cahors, 1837): 102-107.

Delvit, Philippe. *Quand le Lot était navigué... Histoire et société, XVII^e-XVIII^e siècles*. Ph. Delvit editorial, 1986.

⁴ A. D. Gir. C 3486.



Michel Figeac. “En el Siglo de las Luces, cuando el vino de Cahors corría hacia Burdeos...” / “In the Age of Enlightenment, when the wine from Cahors flew out to Bordeaux” / “ Au siècle des Lumières, quand le vin de Cahors s'écolulait vers Bordeaux... ”. *RIVAR* Vol. 3, Nº 7, ISSN 0719-4994, IDEA-USACH, Santiago de Chile, enero 2016, pp. 11-24.

de Richeprey, J. F. *Description de diverses qualités de sols de la Haute-Guyenne présentée à l'administration provinciale de Haute-Guyenne par M. Henry de Richeprey*. Villefranche, 1785.

Figeac M. Monthus “ Représentation d'un espace et espace de représentation : les quais de Bordeaux et le vin au XVIII^e siècle ”. *Vignobles et vins en Aquitaine, Images et identités d'hier et d'aujourd'hui*, bajo la dir. de J-Cl. Hinnewinkel y S. Lavaud. Pessac, MSHA.

Guilhamon, Henri. *Journal des voyages en Haute-Garonne de J.-F. Henry de Richeprey. Vol. II*. Rodez, Société des Lettres, Sciences et Arts de l'Aveyron, 1967.

Kehrig, H. *Le privilège des vins à Bordeaux jusqu'en 1789*. Bayonne, J. Curutchet, 1984.

Lachaud, Stéphanie. *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vigneronns des années 1650 à la fin du XVIII^e siècle*. Pessac, Fédération historique du Sud-Ouest, 2012.

Latapie, François-de-Paule. “ L'industrie et le commerce en Guyenne sous le règne de Louis XVI ”. *Journal de tournée*. 21 mars au 1^{er} juin. 1778, t. 38.

M. Rouquié. “ Mémoire sur la culture de la vigne ”. *Bulletin de la Société agricole et industrielle du Lot*. (Cahors: 1837): 103-107.

Young, Arthur. *Voyages en France, 1787, 1788, 1789, Journal de voyages*. Paris, A. Colin, Reed. 1976: 104.

RECIBIDO: 16-12-2014

APROBADO: 2-3-2015

