



Revista Iberoamericana de Viticultura,
Agroindustria y Ruralidad

E-ISSN: 0719-4994

pablo.lacoste@usach.cl

Universidad de Santiago de Chile
Chile

Lacoste, Pablo

Presentación

Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, vol. 3, núm. 8, 2016, pp.

1-4

Universidad de Santiago de Chile

Santiago de Chile, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=469546449001>

- 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

Presentación

Este número de *RIVAR* es, probablemente, el más complejo editado hasta ahora. Sobre todo por el carácter polémico de muchos temas abordados y el perfil crítico de varios textos. Basta señalar que algunos sectores de la industria han manifestado su molestia e incomodidad por algunos de estos trabajos. Esos agudos textos se complementan con otros cuya fuerza se encuentra en la originalidad, al aportar a campos del conocimiento hasta ahora poco cultivados.

Abrimos con un artículo de singular valor simbólico y que funciona como introducción a toda la filosofía que sirve como fundamento para explicar la importancia del valor simbólico en los productos típicos, la Denominación de Origen (DO), Indicación Geográfica (IG) y los sistemas agroalimentarios localizados (SIAL). Se trata de un texto troncal, que entrega las bases sobre las cuales se construyó la cultura de la apreciación de alimentos y bebidas por su dimensión cultural. Con este espíritu, Amalia Lejavitzer entrega sus estudios sobre el significado del aceite de oliva en las culturas clásicas de Grecia y Roma. Esperamos que este artículo pueda servir de estímulo e inspiración para los estudiosos del tema.

A continuación se incluye un grupo de cuatro artículos dedicados a productos típicos del Cono Sur: los tres primeros, tratan sobre el salame de Colonia Caroya (Córdoba, Argentina), el queso de Chanco (centro-sur de Chile) y el merkén (sur chileno). Estudian alimentos distintos: un embutido, un queso y un aliño, trabajados desde diferentes perspectivas y lugares geográficos. Desde Argentina y Francia, Fernando Carduza, Marcelo Champredonde y François Casabianca estudiaron el salame de Caroya; desde Chile, Paulette Aguilera e Isabel Aguilera abordaron el queso de Chanco y el merkén, respectivamente. Estos artículos son abordados desde distintas disciplinas (agronomía, antropología, historia, análisis sensorial). También se percibe una diferencia notable desde el punto de vista temporal: el salame de Caroya es relativamente reciente y actual, creación de inmigrantes italianos en Argentina; el merkén también tiene un promisorio presente, aunque sus orígenes se remontan varios siglos en la historia, en el corazón el mundo indígena; y por su parte, el queso de Chanco fue un producto hispanocriollo, con un ciclo vital en los siglos XVIII y XIX para luego desaparecer. No obstante esas diferencias, estos productos típicos exhiben una esencia compartida: se trata de alimentos elaborados por pequeños productores artesanales, en un territorio relativamente determinado y con una clara identidad, lo cual contribuye a destacar su carácter universal. Finalmente, en el cuarto artículo, María Eugenia Cepparo, Estela B. Prieto y Graciela Gabrielidis presentan un valioso paneo histórico sobre los olivares y viñedos mendocinos hasta 1990, en relación a los procesos de crecimiento regional y crisis nacionales. Es un texto que mezcla historia local con incidencias estatales; un puente donde se combinan factores que influyen directamente en la producción y mercadeo de los productos en cuestión.

Luego se presentan otros tres trabajos dedicados al mundo del vino. Por un lado, Gaspar Martins y Amândio Morais Barros examinan el tradicional vino de Oporto, en el norte de Portugal. Este estudio se publica en dos versiones, una en portugués y otra en inglés. Es un estudio monográfico sobre una Denominación de Origen consolidada, referente del sistema europeo de DO; un buen camino para introducirnos al caso latinoamericano, donde esta modalidad se encuentra aún en proceso de consolidación. Así se refleja en los dos siguientes aportes. Por un lado, Gonzalo Rojas examina críticamente el sistema de DO vigente para los vinos chilenos. Se trata de una revisión descarnada de todas las debilidades de esta normativa, la cual, al parecer, surgió en forma improvisada y está muy lejos de mantener el espíritu de las DO, en el sentido de proteger la identidad de los vinos y el trabajo del pequeño viticultor; por el contrario, el sistema chileno sería más bien un esquema jurídico débil, proclive principalmente a los intereses de las grandes fábricas de vino, sin cumplir los requisitos mínimos que requieren los pequeños viticultores. Entre otras irregularidades, el sistema chileno de DO carece completamente de Consejos Reguladores. Este es, precisamente, el tema del artículo siguiente, abordado por Marcela Molina. La autora efectúa un estudio de derecho comparado sobre las funciones e importancia de los Consejos Reguladores, y resalta la conveniencia de exigir su conformación en el Cono Sur y/o remozar su funcionamiento, incluso en la República Argentina, donde la legislación exige su conformación como requisito para el reconocimiento y registro de una DO de vinos, pero su funcionamiento es débil y poco útil.

Para completar la sección artículos, se entregan otros dos estudios. Por un lado, Ivana Hirschegger examina el problema de los saberes técnicos desde la perspectiva de la educación, concretamente, en Mendoza durante la II Guerra Mundial. En ese complejo marco sociopolítico, ¿cómo hizo la sociedad cuyana para impulsar una política educativa orientada a la formación técnica? La reflexión parece particularmente pertinente en los actuales debates sobre políticas educacionales, sobre todo por la postergación que ha sufrido la formación técnica en los últimos años, en detrimento de otras ramas educativas de corte más señorial. Con similar sensibilidad, el artículo de cierre es un estudio de Noemí Girbal Blacha sobre las condiciones de los trabajadores de la actual provincia de Formosa, en Argentina. Se trata de un texto claro y franco que revela uno de los lados más oscuros del país de la abundancia.

La sección documentos de este número aporta tres textos de relevancia extraordinaria. El primer trabajo consiste en la versión oficial de las políticas públicas de Chile con relación a las DO e IG. El documento fue escrito especialmente para *RIVAR* por Carolina Belmar, actual directora (s) del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial de Chile (INAPI), donde se desempeña como subdirectora de marcas; se ha desempeñado también como Jefa del Departamento de Propiedad Intelectual de la Dirección Económica del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile y vice presidenta de la Conferencia de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI). A pesar de sus responsabilidades oficiales, la citada experta aceptó sintetizar sus visiones para entregar una síntesis donde define con precisión las sensibilidades que animan la decisión del Estado en la materia. Se trata, por lo tanto, de un texto de valor inestimable para los académicos interesados en conocer las fortalezas y debilidades del actor estatal en la materia.

En forma complementaria, el segundo texto de esta sección aborda el mismo tema, pero desde otra perspectiva. Se trata del enfoque sobre el desarrollo de las DO e IG en Chile pero a partir de la visión de la sociedad civil, en este caso, la Fundación Hacer Chile, entidad filantrópica dedicada a apoyar a los campesinos en el proceso de valorizar sus productos típicos con el reconocimiento del Estado a través del INAPI. El texto fue preparado por María José Arancibia, asesora jurídica de la citada entidad.

La sección culmina con un documento sorprendente: el Informe Escandón. Se trata de un estudio crítico sobre el pisco, la primera DO de Chile –y tal vez de América–, elaborado por un espectador privilegiado de esta industria durante casi 40 años. Abogado de formación, el autor se radicó en La Serena a comienzos de la década de 1970, y allí tuvo acceso a información detallada sobre el funcionamiento de la industria del pisco; pudo conocerla de cerca, con sus fortalezas y debilidades. Después de muchos años, Pedro Escandón resolvió elaborar un amplio informe para el Gobierno Regional de Coquimbo, con vistas a impulsar políticas públicas que permitieran fortalecer las DO en Chile, evitando abusos y tendencias divergentes, sobre todo por decisiones tomadas por gerentes que desnaturalizaron la esencia de las DO. El Informe Escandón fue presentado formalmente al GORE de Coquimbo en 2008. Sin embargo, el mismo fue ignorado por las autoridades –quizás, por presión de los mismos gerentes.

Entre las críticas del Informe Escandón a la industria pisquera, destaca la ausencia del Consejo Regulador. En este punto, el documento coincide con los artículos ya citados de Gonzalo Rojas y Marcela Molina, los cuales denuncian la ausencia de consejos reguladores en los vinos de Chile y de otros países, o bien la conformación de estos, que tienden a la ineficacia, como ocurre por ejemplo en Argentina, afectando las perspectivas de desarrollo de las DO en el Cono Sur. Se produce, por lo tanto, una convergencia de críticas en dos dinámicas industriales locales dedicadas a vinos y aguardientes.

Lo notable es que, con su formidable crítica, el Informe Escandón se mantuvo invisibilizado durante ocho años, desde su presentación oficial hasta ahora, que ha llegado a manos de *RIVAR* gracias a las gestiones de Luis Moncayo, presidente del Instituto Nacional de las DO de Chile, asociación civil sin fines de lucro, que se propone recuperar el espíritu de los productos típicos localizados. El Comité Editorial de *RIVAR* considera que el Informe Escandón, junto a los otros dos textos de esta sección Documentos, contribuirán sin duda a enriquecer el debate académico sobre los productos típicos en América Latina.

Pablo Lacoste