



Universum. Revista de Humanidades y
Ciencias Sociales

ISSN: 0716-498X

universu@utalca.cl

Universidad de Talca

Chile

Beezley, William H.

LA SENDA DEL MALBEC: LA CEPA EMBLEMÁTICA DE ARGENTINA

Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 2, núm. 20, 2005, pp. 288-297

Universidad de Talca

Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027759014>

- 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

RESUMEN

Los vinos producidos de la uva Malbec han llegado a ser emblemáticos de la industria vitivinícola de la Argentina. Los viticultores argentinos, especialmente Nicolás Catena Zapata en Mendoza, desarrollaron el mercado global para los vinos Malbec, y el éxito tuvo como resultado que las industrias vinícolas en los otros países hayan adoptado la estrategia de tener un vino emblemático nacional. Los viticultores chilenos, por ejemplo, han tenido notable éxito con el vino Carmenere. La uva Malbec tiene un origen francés, y sigue como la uva y el vino más importante en la ciudad de Cahors. Las uvas Malbec fueron exportadas al área de Crimea y la Argentina, y ayudaron a crear industrias viticultoras importantes allí. Hoy, la uva Malbec se usa para producir vinos en todas partes del mundo enológico, incluyendo Chile, California, Australia, y Sudáfrica, pero sigue como la uva emblemática de Argentina.

Palabras clave:

Malbec – Argentina – Australia - Cahors, France – California – Chile – Crimea - Nicolás Catena Zapata - Estrategia del mercado - Sudáfrica

ABSTRACT

Wines made from the Malbec grapes have become the signature wine of the Argentine wine industry. Argentine producers, notably Nicolás Catena Zapata in Mendoza, developed the global market for Malbec wines, and their success has resulted in other national wine industries have developed the strategy of promoting a national signature wine. Chilean producers for example have had remarkable success with the Carmeniere varietal. Malbec grapes have a French origin and continue as the most important grape in Cahors. Malbec plants also were exported to the Crimea in addition to Argentina, and resulted in important wine industries. Today Malbec grapes are used to produce varietal wines throughout the wine growing world, including Chile, California, Australia, and South Africa, but it remains the signature grape of Argentina.

Key words:

Malbec – Argentina – Australia - Cahors, France – Chile – California – Crimea - Nicolás Catena Zapata - Market Strategy - South Africa

La senda del Malbec: La cepa emblemática de Argentina
William H. Beezley
Pp. 288 a 297

LA SENDA DEL MALBEC: LA CEPA EMBLEMÁTICA DE ARGENTINA

William H. Beezley (*)

*Vino un Malbec y se queda
en el origen de su néctar,
y se va calmando la sed,
a las hebras del alma que aún no han nacido.*

La vid que conocemos como Malbec se ha cultivado desde hace siglos en Francia. Sin embargo, la senda del Malbec ha viajado alrededor del mundo, acompañando las fiestas más importantes, sobre todo en el área del Mar Negro y en Argentina. Hoy en día, se considera a Argentina uno de los países productores de vino más importantes en el mundo; es el quinto productor de vinos después de Francia, Italia, España y Estados Unidos. Es el sexto país consumidor de vinos, con un consumo per cápita, mayor al de Chile, Sudáfrica y Australia. El Malbec es la cepa emblemática de Argentina. El periodista argentino, Gustavo Choren, ha afirmado que existen ocho estilos para la misma variedad: el Malbec joven y frutado, el Malbec roble, el Malbec premium, el Malbec clásico, el Malbec rosado, el Malbec espumante tinto, el Malbec licoroso, y el Malbec vinificado en blanco, que se utiliza como base de espumantes. Existen otros tipos de Malbec en otras partes del mundo; esta uva global, sin embargo, tiene tres sitios principales de cultivo: Argentina, Crimea, y Francia.

(*) Profesor de la Universidad de Arizona.

Artículo recibido el 7 de diciembre de 2004. Aceptado por el Comité Editorial el 25 de agosto de 2005.

Correo electrónico: beezley@email.arizona.edu

EL MALBEC EN FRANCIA

En Francia, el centro de producción la vid está en Cahors, a 150 millas al este de Burdeos, y a 50 al oeste de Toulouse. En esta región se conoce esta uva como Auxerrois, y en el resto de Francia y en muchas otras partes del mundo se le llama Côt. Cahors es el centro de producción más antiguo; sus viñedos producen lo que por muchos años se ha conocido como el vino oscuro de Cahors. Varios autores afirman que el rey de Inglaterra, Eduardo III, fue el primero en usar el nombre de vino oscuro de Cahors. Un escritor, al referirse a esta cepa, afirmó que su historia «vibra con el romance, la catástrofe cósmica, la contradicción humana...y con un final feliz». Éste es un vino antiguo que los romanos desarrollaron primero cerca de Quercy. ¿Cuál es el origen de esta vid? ¿Trajeron los romanos las cepas de Italia o de otra parte del imperio o las trajeron de Francia? Los expertos sostienen opiniones diferentes: unos dicen que es una cepa italiana; otros, que es una cepa francesa cultivada por primera vez por los romanos.

Para nosotros esto es poco relevante. Sabemos que los romanos tenían en gran estima este vino. Horacio y Virgilio alabaron en escritos el vino de Cahors. Este vino obtuvo una creciente popularidad entre gente importante durante la Edad Media. El Obispo de Verdún, durante el siglo VII, expresó su admiración sobre éste. Después del matrimonio de Leonor de Aquitania y Enrique Plantaget (futuro rey de Inglaterra) en el siglo XII, los ingleses se interesaron por este vino, al que llamaron claret, y lo empezaron a importar regularmente durante el siglo XIII. El papa Juan XXII ordenó que se cultivara la cepa en su palacio de Avignon, y el rey Francisco I también quiso que lo cultivaran en las tierras del palacio de Fontainebleau.

Con el paso del tiempo, surgieron problemas en la distribución del vino. El producto se embarcaba por el río Lot hasta el puerto de Burdeos. En ese entonces, los habitantes de Burdeos produjeron vinos de otras uvas y buscaron ampliar su mercado. Fue así que empezaron a limitar el acceso, al puerto, de los productos provenientes de los viñedos de Cahors. Además empezaron a mezclar las uvas de Cahors con sus vinos. Los mercados en Inglaterra y en el Norte de Europa se desplomaron en el siglo XVIII. La esperanza de un mercado en Nueva España ayudó un poco, pero luego también se desmoronó cuando ciertos comerciantes mexicanos estafadores usaron cochinilla para darle color a su vino barato, que luego vendían como vino de Cahors. Pese a esto, el vino de Cahors recobró su popularidad bajo Napoleón, cuando Pedro el Grande de Rusia lo ingirió para curar una úlcera del estómago. Como resultado, Pedro el Grande ordenó que se introdujeran las cepas por primera vez en Rusia en el área de Crimea, hoy los países de Ucrania y Georgia. A este vino se llamó Caorskoie y se convirtió en el vino que se usaba en la comunión en la iglesia Ortodoxa.

La variedad Auxerrois o vino de Cahors casi desapareció durante la segunda mitad del siglo XIX a causa de las políticas de los comerciantes de Burdeos, la creciente competencia de vinos de Langendoc cuyos precios eran bajos y una buena distribución del líquido, como resultado de las líneas ferrocarrileras. A todo esto se sumó la

devastación de la peste filoxera en la década de 1880. La producción continuó en descenso y llegó a su punto más bajo después de una tormenta helada que tuvo lugar en el invierno de 1956 y que destruyó el 99 por ciento de la producción. En 1958, los viñedos generaron solamente 650 barricas de vino. En la década de 1980, José Baudel y Georges Vigouroux, promotores de vinos de alta calidad, revivieron la vitivinicultura de Cahors y la producción de sus deliciosos vinos. Como resultado, la región de Cahors recibió el status de denominación controlada (*appellation contrôlée*).

En otras partes de Francia a esta vid la llaman *côt* y en muchos lugares la han usado como una uva para mezclar. Un enólogo afirmó que el vino de esta uva no puede compararse con otras viñedos gracias al «*goût de terroir*», es decir: el sabor de la localidad y el persistente gusto final [aftertaste?]. Durante el siglo XIX, dos vitivinicultores trataron de fomentar la producción de la uva *côt*: un francés llamado Pressac, y un húngaro que se llamaba Malbec.

EL MALBEC EN LA CRIMEA

La historia de la uva en el imperio ruso ha seguido un patrón único. Como vimos, Pedro el Grande ordenó que se importaran las cepas a su imperio. La mayoría de estas uvas, especialmente las llamadas de Tokay, vinieron de la región de Hungría, aunque también incluían las Malbec de Francia. Todas estas uvas fueron introducidas a una zona al este de la Crimea. Después de las guerras de los ejércitos de Catalina la Grande durante las últimas décadas del XVIII contra los turcos, ella le ordenó al príncipe M. Vorontsov, gobernador-general de la provincia de Novorossisk, que importara las cepas de Cahors a Rusia. Vronontsov colocó las cepas en su hacienda en la Crimea, cerca de Alupka en 1828. Él construyó una bodega cerca de lo que hoy es el jardín botánico Nikitsky en Magarach, Ucrania. En corto tiempo, Vronontsov ya cultivaba alrededor de 4,000 cepas de varios tipos (Malbec, Pino-Franc, Pino-Verdo, Merlot y otras). Hoy el reconocido instituto de vitivinicultura de Magarach se encuentra establecido allí. La uva Malbec se ha cultivado en la Crimea para producir vino Kahor. La uva se cultiva en el país de Moldova. Allí se producen vinos secos. En Ucrania, donde ya no se produce Kaorskoe, se elabora el vino dulce de Kahor, a base de hierbas aromáticas y miel. Este vino tiene una gran popularidad en Ucrania y Moldova. En Georgia, una república cercana, se usa esta uva para producir un vino fortificado como el oporto. Un ejemplo de la popularidad del vino Kahor, es el hecho de que el campeón mundial de ajedrez, Anatoly Karpov, ha dicho que su padre tomaba vino Kahor para calmar sus nervios.

EL MALBEC EN ARGENTINA

La tercera región relevante, de hecho la más importante en el cultivo y la producción de Malbec es Mendoza, Argentina. La cepa Malbec llegó a la región de Mendoza como resultado del exilio en Santiago de Chile de Domingo Sarmiento, el gran intelectual y después presidente argentino. Durante ese tiempo, Sarmiento

supo que los chilenos habían establecido una quinta experimental y habían traído un experto en agricultura de Francia para desarrollar huertas y viñedos. Sarmiento recomendó a sus amigos en Mendoza que siguieran el ejemplo de los chilenos.

Como resultado, los líderes del gobierno en Mendoza, el gobernador Pedro Pascual Segura y su ministro de gobierno, Vicente Gil, establecieron una Quinta Normal e invitaron a Michel Aimé Pouget a Mendoza. Pouget llegó a Mendoza en 1853 y trajo de Chile 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.

En 1861, un gran terremoto casi destruyó la ciudad de Mendoza. Después de esto, el joven Tiburcio Benegas (1844-1908) llegó a ser la figura más importante en la renovación de la economía. En 1883, él compró El Trapiche, una pequeña propiedad con un viñedo, hoy en día ubicada en el barrio Trapiche de la ciudad de Mendoza. Benegas fomentó la industria de vinos como parte de la recuperación de la economía pues reconoció que Mendoza tenía los recursos necesarios para esta industria: el clima y las tierras. La región es árida, aunque tiene agua fácilmente disponible para el riego, proveniente de los Andes. Cuando Benegas compró El Trapiche, había 2,900 hectáreas de uvas en Mendoza, y los mendocinos lograron vender fuera de la provincia alrededor 1,600,000 litros de vino. Entre otros pioneros de la vitivinicultura de Mendoza se encuentran Honorio Barraquero, Juan Giol y Ramón Arias. Estos hombres, junto con Benegas fueron los pilares fundamentales de la industria mendocina.

Tres eventos ocurrieron en la década de 1880 que impactaron la vitivinicultura de Mendoza: (1) La llegada del ferrocarril (y con éste, del ingeniero Edmundo James Palmer Norton en 1895, fundador de la bodega Norton), proporcionó un fácil transporte hacia el gran mercado de Buenos Aires. (2) La llegada al país de miles de inmigrantes europeos especialmente de Italia, cuya sed de vino incrementó el mercado. Estos inmigrantes que tenían los conocimientos necesarios sobre el cultivo de las cepas, la tecnología de producción de vinos y la construcción de bodegas adecuadas para su mantenimiento. (3) En 1885, el gobierno provincial legisló una Ley General de Agua para fomentar el riego. Durante los años de 1889 a 1890, un hidrólogo italiano, César Cipolletti, llegó a Mendoza para asesorar la construcción de un sistema de riego. La producción de vinos creció así en la región de Mendoza. Durante casi un siglo, este vino continuó como vino de mesa o vino común, elaborado con una mezcla de diferentes uvas primordialmente criollas, pero que incluía la Malbec.

Durante las siguientes ocho décadas, varios hombres y familias trataron de mejorar la vitivinicultura de la región. Entre este grupo destacaba la familia Benegas, especialmente Tiburcio y su hijo Pedro. Tiburcio y un amigo suyo, Salvador Civit, realizaron un viaje transandino a Santiago de Chile para estudiar la industria de sus vinos y obtener cepas que mejoraran la industria mendocina. Las tempestades de nieve impidieron que Benegas y Civit regresaran a través de los Andes, y tuvieron que embarcarse en una nave desde Chile a Buenos Aires, y después trasladarse a caballo desde Buenos Aires a Mendoza. Cuando, tras su larga travesía regresaron

con cepas francesas, Benegas y Civit iniciaron una campaña para donar cepas a los mendocinos que quisieran mejorar sus viñedos.

Tiburcio Benegas y su hijo Pedro viajaron regularmente a Burdeos y a Borgoña, para estudiar las técnicas francesas. También y con cierta regularidad, trajeron desde Francia expertos en vitivinicultura, para asesorar a los productores de vino en Mendoza.

Los inmigrantes llegados a Mendoza ejercieron una gran influencia en la industria de los vinos. Prueba de su influencia puede verse con individuos tales como Michel Aimé Pouget, venido de Francia en 1853, Henri Röveder, llegado de Alemania en 1862 a San Juan, y Juan Cagliero y otros italianos en 1899 a Maipú. Todos ellos participaron en las escuelas normales y programas de enología. Además, los nuevos inmigrantes influyeron en la literatura vitivinícola. Por ejemplo, el libro más leído sobre vinos en el decenio de 1880 fue el del francés Marquette. Una segunda ola de extranjeros empezó a llegar de Francia a Mendoza: ellos eran expertos e instructores de enología. Entre éstos se encontraban Pierre Cazenave, Paul Pacottet y, desde El Alto Garona francés, Jean Malbeck. ¿Era este último el hijo del enólogo que había dado su nombre a la uva Malbec? Como resultado del arribo de estos y otros hombres, la influencia de Francia y de Europa se fue consolidando en la región mendocina.

Los inmigrantes trajeron consigo nuevas ideas arquitectónicas para mejorar la industria vitivinícola. Con la creación y expansión del mercado nacional, vino la demanda para que se construyeran bodegas comerciales en vez de familiares. Estas bodegas modernas y tecnificadas, según Liliana Girini, «...comprendían una serie de edificios con diferentes características, funciones y ubicación: unos formaban el casco de la bodega propiamente dicho; los otros, casas para contratistas y jornaleros, corrales y pequeños galpones para depósitos, que se ubicaban en las fincas». Entre estos inmigrantes, los Fillipini trajeron sus innovadores conceptos de arquitectura para la edificación de bodegas. El diseño de las bodegas incorporó naves de mayor superficie, una de las novedades de la industria extranjera. Las bodegas de Arizu y Escorihuela son ejemplos que provienen de antes de 1900 y que todavía existen hoy en día. Otra innovación importante fue el cambio del adobe al ladrillo, para los muros de los edificios, siguiendo el estilo de los palacios o villas renacentistas italianos. En general, la organización de los edificios reveló la influencia francesa y la expresión formal del neorrenacimiento italiano.

Por supuesto que los miles de inmigrantes europeos a esta región influyeron en la industria. Uno de ellos fue Nicolà Catena, quien llegó a Mendoza procedente de Italia en la década de 1890. A los tres años de su arribo, Catena compró diez hectáreas de tierra y empezó a cultivar la cepa Malbec para mezclarla con otras uvas. En 1910, un escritor publicó un artículo sobre los vinos de Mendoza en la bien conocida revista nacional *Caras y Caretas*. Ahí, el autor aseguró que la uva Malbec producía un vino de alta calidad. El hijo de Nicolà, Domingo, casó con Angélica Zapata, descendiente de una importante familia de la provincia y gracias a lo cual pudo extender las actividades de la familia en la industria de los vinos. Hacia 1970, la familia era la productora más grande de vino en volumen en Argentina, pero Domingo confiaba en la posibilidad de producir vinos finos, especialmente con la uva Malbec.

En 1970, las cosas cambiaron para la Bodega Catena Zapata (conocida en el pasado como Bodegas Esmeralda). El hijo de Domingo, Nicolás, quien estudió primero en Mendoza y luego obtuvo un doctorado en economía agrícola en la Universidad de Columbia en Nueva York, así como una maestría en economía, regresó a la compañía. Nicolás empezó a desarrollar los vinos y a cambiar el sistema de distribución eliminando a los comerciantes intermediarios, para vender directamente a las vinaterías. En el decenio de 1980, la Bodega vendió un tercio de todo el vino común en el mercado doméstico. Luego Nicolás prestó atención a la producción de vinos de alta calidad. En 1982, como profesor visitante en la facultad de economía de la Universidad de California en Berkeley, Nicolás Catena se familiarizó con el éxito de los vinos californianos, especialmente con el vino de Robert Mondavi, competidor en un certamen organizado por los franceses. Catena regresó a Mendoza en 1983 con la determinación de producir vinos de esta calidad para el mercado mundial.

Nicolás Catena afirmó que inicialmente, durante la década de 1980, no le prestó demasiada atención a la uva Malbec, por no considerarla una variedad de alta calidad. Él pensaba en esta uva como una que podía usarse para mezclarla con otras uvas o para producir vinos rústicos para el mercado doméstico. Para el mercado internacional, Catena quería elaborar el Cabernet Sauvignon y el Chardonnay, pero también reconoció el sueño de su padre, Domingo, de producir una variedad de Malbec.

Catena realizó importantes cambios en la bodega. Él reemplazó las barricas grandes y viejas con barricas pequeñas de roble francés. También trajo a varios expertos en vitivinicultura a Mendoza, empezando con Pedro Marchevsky. Entre los dos identificaron 140 variedades de Malbec. Mediante un proceso de experimentación, escogieron unas pocas variedades para desarrollarlas en los viñedos. En la actualidad, la Bodega de Catena Zapata produce anualmente 150,000 cajas de vino, cuenta con más de 5,400 acres de terreno y posee 740 cepas de Malbec. Para mejorar su vino, Catena ha acudido a varios expertos, incluyendo a Paul Hobbs (de California), Atiglio Pagli (de Toscana) y Jacques Lurton (de Bordeaux). Cada uno de ellos ha abierto bodegas suyas en Mendoza.

El enólogo de California, Paul Hobbs, por ejemplo, trabajó con Catena hasta 1997, cuando se independizó para reunirse con Andrea Marchiori, con quien había trabajado en la Bodega Kunde en California. La familia de Marchiori tenía tierras en Perdriel, con casi 60 acres de cepas de Malbec, plantadas durante el decenio de 1930. Ahora, Hobbs y Marchiori usan las uvas para producir el Viña Cobos, uno de los vinos emblemáticos de Argentina.

El éxito de los mendocinos con el vino Malbec ha crecido de manera singular en la era de la globalización. Los mendocinos han ido creando una cepa emblemática. Los productores de otros países han seguido la senda: en Estados Unidos tienen el Zinfandel; en Australia, el Shiraz; en Nueva Zelanda, el Sauvignon Blanc, y en Sudáfrica tienen el Meritage. En América del Sur, los chilenos tienen el Carménère y los uruguayos buscan desarrollar la uva Tanant. Los chilenos redescubrieron esta uva en sus viñedos

en 1994. Philippo Pyszczólkowski anunció el hecho a un grupo de periodistas en Montreal, Canadá, en marzo de 1997. La noticia pronto desató un interés mundial por este vino. Los uruguayos tienen casi todas las uvas importantes (Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Merlot, por ejemplo). Durante las décadas de 1960 y 1970, trataron de usar híbridos, con la esperanza de obtener una consistencia resistente contra el añubio. Esta campaña no tuvo éxito. Ahora los uruguayos intentan desarrollar la uva Tannat de la región vasca de Francia. Esta uva la trajeron a Uruguay en la década de 1870, y en estos momentos los vitivinicultores quieren producir un vino de alta calidad con esta uva.

Los mendocinos recibieron primero un reconocimiento mundial en Estados Unidos no con un vino tinto, sino con un vino blanco. Poco después, en 1995, la revista *Wine Spectator* nombró el Catena Cabernet Sauvignon número 54 de 1993 como uno de los 100 vinos mejores del año. Como éste fue el primer vino argentino en la lista, llamó la atención mundial y con ello inversiones en la industria provenientes de todo el mundo. Dos años más tarde, en 1997, el catador con más influencia en el mundo, Robert Parker, Jr., otorgó la nota de 95 al Nicolás Catena Zapata Malbec de 1997. En 2004, la revista *Wine Spectator* por primera vez adjudicó un 94 sobre 100 al vino Achával-Ferrer Malbeca Mendoza Fina Altamira de 2002. En otra degustación de 150 vinos tintos de Mendoza, 20 de ellos recibieron 90 puntos o más. La conclusión, en palabras del portavoz de vinos en Estados Unidos, Robert W. Parker, Jr., es que «Malbec will make it big. By the year 2015, the greatness of Argentinean wines made from the Malbec grape will be understood as a given.... [its] place in the pantheon of noble wines will be guaranteed». El Malbec ha llegado a ser uno de los vinos más importantes en el mercado global y el vino emblemático de la Argentina.

BIBLIOGRAFÍA CONSULTADA

Asher, Gerald, "Cahors: An Ancient Wine" in **The Pleasures of Wine: Selected Essays**. San Francisco: Chronicle Books, 2002.

Choren, Gustavo, **El Gran Libro del Malbec Argentino**. Buenos Aires: Planeta, 2003.

[Correas, Adriana Micale y Jaime], **Mendoza de pura cepa**, (Buenos Aires: Caviar Bleu, S.A., 2001).

Corona Páez, Sergio Antonio, **La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de Las Parras: Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII)**. Torreón, Coahuila: Edición BuróMassmedia, 2004.

Del Pozo, José. **Historia del vino chileno**. Santiago del Chile: Editorial Universitaria, 1998; 3a ed.

Girini, Liliana, «Arquitectura Vitivinícola de Mendoza: Innovación y vanguardia en las bodegas de la Era Industrial», *Vinos & Viñas* 991 (Agosto de 2004). pp. 38-41.

Jardel, Silvia, «La vitivinicultura argentina y su posicionamiento a nivel mundial,» en Silvia Jardel y Enrique Gatti, **Antecedentes para la Negociación en Materia Vitivinícola entre Argentina y la Comunidad Europea**. Mendoza, Argentina: Universidad de Congreso y Consejo Empresario Mendocino, 2003.

Kenyon, Michael, **A French Affair: A British Family at Home in Southwestern France**. New York: St. Martin's Press, 1992.

Lacoste, Pablo, **El vino del inmigrante: Los inmigrantes europeos y la industria vitivinícola argentina. Su incidencia en la incorporación, difusión y estandarización del uso de topónimos europeos (1852-1980)**. Mendoza, Argentina: Universidad de Congreso y Consejo Empresario Mendocino, 2003.

_____. «Vitivinicultura en Chile Trasandino (Mendoza, 1561-1776),» *Colonial Latin American Historical Review*, (venidero).

Molesworth, James. "Argentina's Dark Horse," *Wine Spectator* (Dec. 15, 2003). P. 131.

_____. "Malbec's Momentum; Argentina's Premier Red Stars in the Outstanding 2002 and 2003 Vintages" *Wine Spectator* (Nov. 30, 2004), pp. 71-2.

Madariaga, Isabel de. **Russia in the Age of Catherine the Great**. New Haven: Yale University Press, 1981.

Muñoz, Marcela. **Vino la poesía**. Mendoza, Argentina: Editorial Qellqasqua, 2004; 3a ed.

Osborne, Lawrence. **The Accidental Connoisseur: An Irreverent Journey Through the Wine World**. New York: North Point Press, 2004.

"Pioneros, los visionarios de ayer", *Wine: Revista de Vinos y Comidas* 3, 22 (2001). pp. 10-17.

Prial, Frank J. **Decantations: Reflections on Wine**. New York: St. Martin's Press, 2001.

"Profile: Nicolás Catena." EGOWINES 2003: Understanding the New World Wines of Argentina, p. 14

Pszczółkowski T., Philippo .»La invención del cv. Carménère (Vitis vinifera L.) En Chile, desde la mirada de uno de sus actores» *Revista Universum* 19, N° 2 (2004), pp. 150-165.

Vidal Buzzi, Fernando. **Vino y Pasión: La familia Benegas y el vino argentino.** Buenos Aires: Editorial El Ateneo, 2002.

FUENTES

Berger, Anna, de la oficina de relaciones públicas, Viñedo Catena Zapata, Agrelo, Mendoza, 22 de noviembre de 2004. Entrevista con el autor.

Boryak, Olena, Senior Research Fellow, Centre for Ukrainian Folklore, M. Rylskyi Institute of Art Studies, Folklore and Ethnology National Academy of Sciences of Ukraine, Kyiv 01001 Ukraine Email al autor, 15 de abril de 2004.

Lapsley, James, Profesor de Enología, Universidad de California, Davis. Email al autor, 11 de mayo de 2004.