



Universum. Revista de Humanidades y  
Ciencias Sociales  
ISSN: 0716-498X  
[universu@utalca.cl](mailto:universu@utalca.cl)  
Universidad de Talca  
Chile

Duhart, Frédéric  
VINOS ESCOGIDOS. CONTRIBUCIÓN A LA ANTROPOLOGÍA DEL CONSUMO DE VINO EN LA  
FRANCIA DEL SIGLO XVIII  
Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, vol. 2, núm. 21, 2006, pp. 12-22  
Universidad de Talca  
Talca, Chile

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=65027762002>

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

## **RESUMEN**

Los vinos escogidos tenían una gran importancia en el consumo alimenticio de las élites francesas del siglo XVIII. Se estimaban por sus cualidades y formaban parte de los testimonios de buen gusto. Al capricho de las modas, una geografía compleja de la excelencia vinícola se dibujaba entre estos vinos que se producían en Francia o que provenían de otras partes del mundo. Presentaremos aquí estos vinos en su diversidad y propondremos un estudio de las implicaciones de su consumo en la construcción de un modo de vida. En efecto, el consumo de los vinos escogidos se situaba en el centro de un arte de beber, cuyas dimensiones morales y sociales eran importantes.

Más allá del interés histórico de la arqueología de un gusto que constituye, la reflexión acerca de los vinos escogidos en la Francia del siglo XVIII trae elementos de respuesta a una cuestión fundamental: ¿Cómo se construye culturalmente un buen vino?

Palabras claves:

Vino escogido – Calidad – Consumo – Vino generoso – Champán – Francia – Historia - Antropología

## **ABSTRACT**

Selected wines were important in the foodways of Eighteenth-Century French elite. They were appreciated for their qualities and their consumption was an evidence of good taste. These fashionable wines could come from France or from another part of the world. We will present here the diversity of these selected wines and we will study the use of their consumption in the construction of the Eighteenth-Century French elite way of life. An art of drinking was built around the consumption of these selected wines. It had moral and social dimensions. Beyond taste history, the thinking about selected wines in Eighteenth-Century France gives elements to answer a fundamental question: How does a society construct culturally a good wine?

Key words:

Selected wine – Quality – Consumption – Sweet wine – Champagne – France – History – Anthropology

## VINOS ESCOGIDOS. CONTRIBUCIÓN A LA ANTROPOLOGÍA DEL CONSUMO DE VINO EN LA FRANCIA DEL SIGLO XVIII

Frédéric Duhart (\*)

### INTRODUCCIÓN

Desde la antigüedad, como la presencia de vino de Falerno opinian en la mesa de Trimalchion lo recuerda, el consumo de ciertos vinos desempeñó un papel en la afirmación de pertenencias sociales<sup>1</sup>. Tales vinos no faltaban en las casas de las élites económicas francesas del siglo XVIII... mientras que el resto de la población bebía vinos de poca calidad, a semejanza de los que se obtenían masivamente alrededor de París<sup>2</sup>, aguapié o sidra. Son estos vinos escogidos que estudiaremos aquí, apoyándonos en inventarios de bodegas, correspondencias privadas o comerciales, contabilidades urbanas, obras más literarias, y también en algunos lienzos y objetos conservados en museos.

Arqueología de un gusto perdido, este ensayo propone también un análisis de las maneras de consumir estos néctares y de las representaciones ligadas a ellos en la sociedad de las apariencias, característica de este tiempo. Como el contenido de una botella preciosa, pasaremos de la bodega a la copa.

(\*) EHESS, París, Francia.

Artículo recibido el 28 de febrero de 2006. Aceptado por el Comité Editorial el 24 de marzo de 2006.

Correo electrónico: [frederic.duhart@wanadoo.fr](mailto:frederic.duhart@wanadoo.fr)

<sup>1</sup> Petronio, *Satírico*, 34.

<sup>2</sup> Lachiver, Marcel, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, París, Fayard, 1988, pp. 336-341; Rowley, Anthony e Ribaut, Jean-Claude, *Le vin. Une histoire de goût*, París, 2003, pp. 80-81.

## EL VIEJO MUNDO EN UNA BODEGA

Si el vino de consumo corriente provenía, en general, de zonas de producción cercanas, la geografía del abastecimiento en vinos escogidos era mucho más compleja. En la compra de estos vinos, en efecto, el precio tenía menos importancia que la fama de la denominación. Lo más importante era satisfacer un gusto, un deseo. Por consiguiente, podían importarse de los Antípodas... como proceder de un viñedo ubicado a algunos kilómetros de la casa en donde se degustaban.

Sin embargo, el papel de París y de Versalla, ciudades en las cuales nacían la mayoría de las modas, era fundamental en la determinación de lo que era el buen vino.

En su *Tableau de Paris*, L.-S. Mercier enumeró vinos finos que estaban de moda en París a principios de los años 1780<sup>3</sup>:

Caten vinos de la *Romanée*, de *saint-vivant*, de *Cîteaux*, de *Chambertin*, de *saint-George*, de *Grave*, tanto tinto como blanco; huelan el vino de *Rotat*, de *Chypre*, de *Pacaret*, de *Samos*, de *Malvoisie*, de *Madère*, de *Malaga*, de *Malaga-muscat*, de *Syracuse*. Sean graciosos por la botella d'*Ai*, de *rozé*, y recalden el *Tokai*, si lo encuentran; porque es a mi juicio el primer vino del mundo y beberlo les corresponde sólo a los señores del mundo.

Aunque no es completa, su lista permite esbozar una geografía de los vinos finos que se apreciaban en el reino. Los principales vinos franceses que gozaban de buena fama eran los mejores productos de los viñedos de Borgoña, de Champaña, de Burdeos, de Ródano y algunos generosos.

Muy apreciados por las élites parisienses<sup>4</sup>, los borgoñas estaban de moda en toda Francia, desde Flandes hasta el Pirineo. A fines del siglo, un ciudadano de Valenciennes compró vinos de *Chambertin*, *Montrachet blanc*, *Clos-Vougeot* y *Nuits-Saint-Georges*<sup>5</sup>. Por su lado, los ediles de Bayona degustaron una botella de *Pomar* 1777 con motivo de una comida organizada en septiembre de 1782<sup>6</sup>. Otra prueba de la gran fama de los borgoñas es su presencia en las bodegas de los nobles bordeleses y de los notables de Colmar, quienes vivían en zonas que producían vinos de calidad<sup>7</sup>. Los mejores productos del viñedo de Burdeos, destinados antes de todo al mercado británico, se reconocieron en París más tardíamente que los vinos de

<sup>3</sup> Mercier, Louis Sébastien, *Tableau de Paris*, Amsterdam, 1783, t. 8, pp. 225-226.

<sup>4</sup> Pardailhé-Galabrun, Annick, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, París, PUF, 1988, pp. 298-299.

<sup>5</sup> Trénard, Louis, «L'alimentation en Flandre française au XVIII<sup>e</sup> siècle.», *Actes du 94<sup>e</sup> congrès national des sociétés savantes. Tours 1968: L'alimentation et ses problèmes*, París, Bibliothèque Nationale, 1971, pp. 92-93.

<sup>6</sup> Arch. Mun. Bayona, CC 335, 1782.

<sup>7</sup> Arch. Dep. Gironde, Q 934, Año II; Muller, Claude, *Colmar au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Strasbourg, 2000, pp. 146-147.

Borgoña. Sin embargo, empezaron a estar bastante de moda en la segunda mitad del siglo<sup>8</sup>. En mayo de 1782, el duque de Coigny recibió en Versalla, «cien botellas de vino de Burdeos de la primera calidad, tres libras la botella, todos gastos incluidos». Que aceptara pagar tal precio constituye la prueba de un real interés por esta bebida. En la bodega parisina del Caballero de Dreneuc encontramos varios vinos de Burdeos<sup>9</sup>: vinos de Graves, vinos de Sauternes, etc. Estos vinos se apreciaban además en marcos provinciales. En 1766, un señor quien vivía cerca de Montpellier compró vino de Graves<sup>10</sup>, mientras que, en el decenio siguiente, botellas de *grand Bordeaux* y de *Médoc* se conservaban en las bodegas de los nobles de Angers<sup>11</sup>. Poco antes de la Revolución, en Lille, Clément Hespel tenía más de mil botellas de vino de Burdeos en sus reservas<sup>12</sup>. Los mejores vinos del Ródano y de Cahors se beneficiaron del interés que las élites manifestaban por los vinos bien colorados. En la bodega del castillo de Sceaux, en 1793, el notario descubrió entre botellas de muchas otras procedencias: *Ermitage blanc*, *Ermitage rouge*, *Côte rôtie*, *Châteauneuf rouge* y *Tavel*<sup>13</sup>. Cuando, en Lyon, aficionados al vino apreciaban el blanco de Condrieu<sup>14</sup>, los rosados de Ródano o de otra parte le gustaban mucho al Duque de Aiguillon: trece botellas de tavel y ocho botellas de otros rosados, dentro de las cuales tres de *rosé de Margot*, se presentaron en su mesa en abril de 1782<sup>15</sup>. Tenía también en su bodega *rosé de Cahors*. Sin embargo, fue principalmente como tinto añejo que el producto de este viñedo tomó sitio en las buenas bodegas del reino<sup>16</sup>. Algunos vinos que procedían de las márgenes Norte-Este del reino eran dignos de las mejores mesas, a semejanza del *Nancy* que se propuso a los ediles de Tulle en 1785<sup>17</sup>.

El interés por los vinos de Champaña o de *Aï* (espumosos o tranquilos) era también considerable. Formaban parte de los atributos indiscutibles del lujo alimenti-

<sup>8</sup> Enjalbert, Henri, «Comment naissent les grands crus. Bordeaux, Porto, Cognac.», *Annales ESC*, 1953, 4, pp. 463-465; Poussou, Jean-Pierre, «Le vin et l'éclat de Bordeau au XVIII<sup>e</sup> siècle.» en Merger, Michèle y Barjot, Dominique (dir.), *Les entreprises et leurs réseaux: hommes, capitaux, techniques et pouvoirs XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, París, PUP Sorbonne, 1998, pp. 152-153.

<sup>9</sup> Arch. Nac., T 201, 1782; T 219, fines del siglo XVIII.

<sup>10</sup> Smets, Josef, «A la table d'un seigneur languedocien en 1766: les comptes du cuisinier.», *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 48, 4, 2001, p. 45.

<sup>11</sup> Haudrère, Philippe, «Le cadre de la vie quotidienne des nobles à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle.», *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 106, 3, p. 101.

<sup>12</sup> Guignet, Philippe, *Vivre à Lille sous l'Ancien Régime*, París, Perrin, 1999, p. 263.

<sup>13</sup> Lemaître, Renée, «La cave du duc de Penthièvre à Sceaux d'après les inventaires de 1793.», *Paris et Ile-de-France. Mémoires*, 35: *La vigne et le vin en Ile-de-France*, 1984, pp. 313-314.

<sup>14</sup> Bayard, Françoise, «Boire à Lyon à l'époque moderne (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles).», en Mayaud, Jean-Luc (dir.), *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, PUL, 1998, p. 290.

<sup>15</sup> Arch. Dep. Lot-et-Garonne, II 13, 1782.

<sup>16</sup> Arc. Société Royale de Médecine, 161 d 2 n°6, años 1780.

<sup>17</sup> Fage, René, *La vie à Tulle aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle*, París, Picard, 1902, p. 243.

ticio. Servidos con motivo de comidas muy ceremoniales, en Nancy como en Toulouse<sup>18</sup>, el champán ennoblecía también ciertas preparaciones culinarias. En *Les dons de Comus ou l'art de la cuisine*, François Marin evocó, por ejemplo, las salchichas y los conejitos con champán<sup>19</sup>. Aunque viviera en una gran ciudad o en un castillo aislado, un buen anfitrión debía ofrecer, por lo menos de vez en cuando, champán. Botellas de este vino se encontraban, por ejemplo, en las bodegas del Señor de Madot (región de Guéret<sup>20</sup>), del *Café Suisse de Le Mans*<sup>21</sup>, del palacio obispal de Rodez<sup>22</sup> y de Claude-Philippe Fyot de la Marche (Borgoña)<sup>23</sup>. La moda del champán fue provechosa a un vino del sudoeste de Francia: la *Blanquette de Limoux*. En efecto, aficionados a los vinos de Champaña, a semejanza del Duque de Penthièvre, se interesaron a este vino «*brut*» que presentaba propiedades similares<sup>24</sup>.

Varios viñedos franceses producían generosos que se apreciaban mucho. Los moscateles de la parte mediterránea del reino tenían muy buena fama. En sus *Tablettes royales de renommée...*, Roze de Chantoiseau celebró los vinos de la región de Perpiñán: «Los moscateles de Rivesaltes, los vinos blancos cocidos y los de *Macabeo*, *Grenache* o *Malvoisie* no van a la zaga a los mejores vinos de España<sup>25</sup>». El moscatel de Frontiñán gustaba igualmente. En 1751, Mezabexi lo proponía a los clientes de su café, ubicado en Tarbes<sup>26</sup>. Por su lado, el sudoeste de Francia contribuía con generosos notables al abastecimiento de las buenas bodegas. Del pie del Pirineo, procedían los vinos de Jurançon y el *pacherenc* de Vic-Bilh. Vinos al gusto de los holandeses, eran sin embargo apreciados por los aficionados de generosos franceses: Beaumarchais poseía veinticinco botellas de *jurançon* en su bodega cuando falleció en 1799<sup>27</sup>. Los viñedos ubicados en las dunas costeras de la región de Bayona producían vinos de arena de alta calidad: los vinos de Anglet y, sobre todo, de Capbreton. Tintos o blancos, formaban

<sup>18</sup> Lepage, Henri, *Les archives de Nancy*, Nancy, Lucien Wiener, 1865, p. 370 (años 1740); Arch. Mun. Toulouse, CC 2791, 1763.

<sup>19</sup> Marin, François, *Les dons de Comus ou l'art de la cuisine*, París, Pissot, 1750, t. 2, pp. 25 y 277.

<sup>20</sup> Parelon, Geneviève, *Guéret à la fin de l'Ancien Régime. Démographie et société*, Limoges, Presses Universitaires de Limoges, 2000, p. 187.

<sup>21</sup> Bouton, André, *Vie pittoresque du Mans au temps des carrosses et des chandelles*, Le Mans, 1963, p. 68.

<sup>22</sup> Gaulejac, B. de, «Evolutions des prix, des salaires et du niveau de vie dans le Rouergue, entre 1350 et 1789.», en *Etudes sur le Rouergue*, Rodez, FSASLPR, 1974, p. 158.

<sup>23</sup> Ponsot, Pierre, «Les bouteilles du président. Les boissons d'un parlementaire bressan-bourguignon au XVIII<sup>e</sup> siècle.», en Garrier, Gilbert (dir.), *Le vin des historiens*, Suze la Rousse, 1990, p. 155.

<sup>24</sup> Lemaître, Renée, «La cave du duc de Penthièvre à Sceaux d'après les inventaires de 1793.», *Paris et Ile-de-France. Mémoires*, 35: *La vigne et le vin en Ile-de-France*, 1984, p. 311.

<sup>25</sup> Roze de Chantoiseau, *Tablettes royales de renommée...d'épicerie – droguerie*, París, Royer y Bailly, 1786.

<sup>26</sup> Arch. Dep. Hautes-Pyrénées, 2J 109/1, 1751.

<sup>27</sup> <http://ourworld.compuserve.com/homepages/PRanum/OARpg32.html>; Loubergé, Jean, *Le jurançon. Un vin d'hier pour aujourd'hui*, Biarritz, J&D, 1993, p. 65-67.

parte de los elementos clásicos de las buenas colecciones de botellas, a semejanza de las que se conservaban en las casas nobles de Normandía a fines del siglo<sup>28</sup>.

Vinos escogidos procedían también de otras partes de Europa. Productos de los viñedos germánicos ubicados a lo largo de la Mosela y del Rin se apreciaban hasta, por ejemplo, en Burdeos, como lo recuerda el diario de Labat de Savignac quien evocó, con fecha del diecinueve de enero de 1710, quien bebió un «vino de Rin de veinte hojas»<sup>29</sup>. La gran mayoría de los vinos que venían de regiones extranjeras eran generosos. Lo más escogido de todos era el tokay que se obtenía en el noroeste de Hungría según procesos particulares bien establecidos desde los principios del siglo<sup>30</sup>. Solos aficionados muy acomodados podían ofrecer este vino de excepción: Voltaire, quien recibía el suyo gracias a sus relaciones aristocráticas, señaló que se servía en la mesa de la Marquesa de Pompadour<sup>31</sup>. Los generosos de los países del Mediterráneo eran más corrientes, en particular los que procedían de la península ibérica: En 1746, un pastelero bien acomodado de Bayona bebía «vino tinto de Portugal<sup>32</sup>», mientras que las élites de Mont-de-Marsan y de Coutances compartieron un gusto por el jerez<sup>33</sup>. Ciertos vinos de Italia tenían también buena fama: L. de Jaucourt cantó las alabanzas del *Lacrima Christi* en la *Encyclopédie* mientras que los ediles de Libourne compraron a veces vino de Calabria<sup>34</sup>. De las islas del Mediterráneo oriental, procedían otros generosos muy apreciados. A fines del siglo, moscatel de Chipre y vino griego se encontraban, por ejemplo, en buenas bodegas parisienenses<sup>35</sup>.

La producción de las islas del Atlántico estaba también de moda. Conocido como un vino sano, el generoso que los viñedos de Canaria producían, seducía consumidores franceses, dentro de los cuales se encontraban los representantes de la ciudad de Bayona por el año 1737<sup>36</sup>. A fines del siglo, dos tipos de vinos de Madeira aparecían en la bodega del Duque de Aiguillon como en la de Beaumarchais: la famosa

<sup>28</sup> Bodinier, Bernard, «Les caves des châteaux de l'Eure à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.», *Manger et boire en Normandie*, Caen, Musée de Normandie, 1999, pp. 257-258. Duhart, Frédéric, «Los «vinos de arena» del litoral gascón desde el siglo XVIII: un ensayo de antropología histórica de la duna a la mesa.», *IV simposio de la asociación internacional de historia y civilización de la vid y del vino*, Haro, 15/06/2004, en prensa.

<sup>29</sup> Le Mao, Caroline, *Vivre en Bordelais au temps de Labat de Savignac (1708-1720)*, TER, Universidad de Burdeos 3, 1998, p. 274.

<sup>30</sup> Balassa, Iván, «Tokay Wines: Types and Production.», en Fenton, Alexander y Myrdal, Janken (ed.), *Food and Drink and Travelling Accessories*, Edimburgo, John Donald Publishers, 1988, pp. 152-165.

<sup>31</sup> Mervaud, Christiane, «Du nectar pour Voltaire.», *Dix-huitième siècle, 29: Le vin*, 1997, p. 138.

<sup>32</sup> Arch. Dep. Pyrénées-Atlantiques, 3E 3288, 1746.

<sup>33</sup> Arch. Dep. Landes, Es 192, CC 58, 1759; «Les intérieurs domestiques dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les inventaires après décès de Coutances.», *Annales de Normandie*, 1970, p. 305.

<sup>34</sup> Jaucourt, Louis de, «Vin», *L'Encyclopédie ... (1751-1777)*, Marsanne, Redon, CD Rom; Arch. Mun. Libourne, CC 128, 1761.

<sup>35</sup> Arch. Nac. T 219, fines del siglo XVIII.

<sup>36</sup> Arch. Mun. Bayona, CC 322, 1737.

malvoisia y otro vino local, llamado sencillamente *Madère* o, en el inventario de la primera, *Madère sec*<sup>37</sup>. La presencia de vinos del Cabo en las bodegas francesas confirma que la totalidad del viejo mundo vitícola se movilizaba para abastecer las mejores bodegas, para satisfacer el deseo de excelencia de las élites económicas. En la bodega de Jean-Albert Gumpelzbaimer, el notario encontró «ocho media-botellas de vino de Constancia»<sup>38</sup>. Todos sus colegas no escribieron este nombre tan prestigioso, sin embargo, las menciones de vinos del Cabo, tinto o blanco no faltan en los inventarios en París como fuera de la capital. Existía una fuerte demanda de vinos africanos. En su *Journal historique du voyage fait au Cap*, el abate de la Caille remarcó que «el vino de Constancia, que se vende tanto en Europa, debe ser muy falsificado» porque la producción local le pareció sin medida común con las cantidades de vino de esta denominación que se vendían en Europa<sup>39</sup>.

Aunque el abate de La Caille tuviera razón o no en este caso preciso, es seguro que existieron falsificaciones de vinos escogidos. En el marco de una historia de las modas y de los gustos constituyen, antes de todo, pruebas suplementarias del poder de atracción de los productos auténticos. No obstante, recuerdan también la dimensión económica de la moda. Los vinos escogidos, casi por definición, eran caros. Es imposible establecer una jerarquía absoluta entre ellos: de un año al otro, de un lugar al otro, un vino podía superar el que antes, el que en otro lugar, era más caro que él. Por consiguiente, daremos sólo algunos ejemplos de escalas de precios bien localizados. En Toulouse, el dos de junio de 1770, los ediles tuvieron que pagar más de cuatro libras la botella de champán, casi cuatro libras la botella de vino de Borgoña, más de dos libras y media la botella de vino de Chipre o de Jerez, dos libras y media la botella de rancio, más de dos libras la botella de vino de Málaga o casi dos libras la botella de Haut-Brion – el mismo día, un *setier* de trigo costaba un poco más de una media libra<sup>40</sup>. A principios de los años 1790, en Nevers: una *pinte* de vino local de segunda calidad costaba menos de una media libra, una botella de Pommard una libra y media, una botella de champán más de cuatro libras<sup>41</sup>, etc.

## UN ARTE DE BEBER

Un verdadero arte de beber se organizaba alrededor del consumo de los vinos escogidos. Que fueran generosos o no, se ofrecían puros cuando, incluso durante las buenas comidas, los vinos ordinarios se servían aguados. Este uso le llamó la aten-

---

<sup>37</sup> Arch. Dep. Lot-et-Garonne, II 13, 1782; <http://ourworld.compuserve.com/homepages/PRanum/OARpg32.html>

<sup>38</sup> Poussou, Jean-Pierre y Seguet E. L., «Les caves à vin des Parisiens à l'époque du Consulat», en Le Gars (Claudine) y Roudié (Philippe), *Des vignobles et des vins à travers le monde*, Burdeos, PUB, 1996, p. 348.

<sup>39</sup> La Caille, Abate de, *Journal historique du voyage fait au Cap*, París, Guillyn, 1763, p. 298-299.

<sup>40</sup> Arch. Mun. Toulouse, CC 2799, 1770.

<sup>41</sup> *Maximum du district de Nevers*, An II.

ción al alemán Nemeitz cuando estaba en París a principios del siglo: «[...] se bebe este vino [de Orleáns] mezclado con poco agua, durante la comida, en lugar de nuestra cerveza; pero el vino de Borgoña y de Champaña se conservan para la mitad de la comida, o hasta el servicio de postre, cuando se aprecia tomar algunas copas de este vino puro, como un estomacal, a veces también por la noche cuando se quiere pasar buen tiempo con buenos amigos. Estos dos vinos son deliciosos, si se puede tenerlos puros, y no hacen daños aunque se beba un poco más que de costumbre<sup>42</sup>».

Las observaciones de este viajero muestran también que los vinos escogidos eran valorizados por un servicio en momentos precisos de la comida, mientras que un vino más corriente desempeñaba el papel de la bebida que apagaba la sed. La contabilidad precisa de la bodega del duque de Aiguillon lo atestigua también. El dieciocho de abril de 1782, con motivo de una comida, catorce botellas de buen vino corriente (nueve de tinto y cinco de blanco), dos de tinto de Jurançon, una de *malvoisie de Madère* y una otra de *muscat d'Aiguillon* se consumieron en la mesa ducal<sup>43</sup>. Los vinos finos se bebían sólo por gusto. Eran vinos para conocedores. Una carta que el consejero d'Albis de Belbèze envió a su esposa en 1785 indica que esta pareja formaba parte de este tipo de gente<sup>44</sup>:

Desde Privas [Languedoc oriental]

Estoy haciendo todo lo necesario para tener vinos excelentes el próximo invierno. Sé ya que tendré una caja de *côte volée* y de *château grillé*; estoy negociando para el *hermitage blanc*, tendré *catillon* y *saint Berai*, ves por este detalle que podré regalarte, y el amigo D. también, con vino de Ródano.

Ofrecer vino en el marco de una sociabilidad refinada corría parejo con el respeto de ciertos códigos mundanos y el uso de una vajilla especial. En las comidas muy ceremoniales, servir el vino, en particular del mejor, era un acto muy codificado. Como Lucy de la Tour du Pin lo recordó en sus memorias, las botellas (que se mantenían al fresco en cubos) y las copas (que esperaban en vaseras) no se ubicaban en la mesa principal. Cuando uno de los comensales quería vino, pedía una copa a un criado<sup>45</sup>. Este acceso indirecto del vino participaba plenamente en la teatralización de la comida por el servicio a la francesa: la presencia necesaria y, si es posible, numerosa de criados hacia ostentación de la riqueza de una casa, mientras que la necesidad de anunciar a los vinos, para que los convivios pudieran pedir el que deseaban, ponía en relieve la munificencia de un hospedero. En otras ocasiones, a

---

<sup>42</sup> Nemeitz, Joachim Christoph, *Séjour de Paris...*, Leiden, Van Abcoude, 1727, p. 475.

<sup>43</sup> Arch. Dep. Lot-et-Garonne, II 13, 1782.

<sup>44</sup> Puis, Auguste, *Une famille de parlementaires toulousains à la fin de l'Ancien Régime. Correspondance du Conseiller et de la Comtesse d'Albis de Belbèze (1783-1785)*, París y Toulouse, Champion y Privat, 1913, p. 218.

<sup>45</sup> La Tour du Pin, Lucy de, *Journal d'une femme de cinquante ans (1778-1815)*, París, Chapelot, 1913, p. 55.

semejanza de las cenas de Luis XV en Compiègne, se empleaba una servidumbre reducida y «cada uno tenía su copa en un cubo ubicado frente a él y el agua y el vino estaban sobre la mesa<sup>46</sup>». Adoptar tal servicio, que era nada menos que una práctica cortesana, podía también constituir una prueba de buen gusto, mostrando que se seguía las modas de Versalla. Cual fuera la manera de ofrecer el vino, cubos y vaseras se exponían a la vista de los comensales y era menester que contribuyeran por su aspecto a la elegancia del decorado. La platería rocalla produjo cubos magníficos, mientras que la manufactura de Sèvres realizó, en su famosa porcelana, vaseras dignas de las mesas del Cardenal de Rohan o de la condesa Du Barry<sup>47</sup>. Claro, semejantes obras de arte eran escasas, sin embargo, cubos y vaseras más comunes eran el objeto de cierta búsqueda estética. Por ejemplo, en 1791, el notario real de un pequeño pueblo del oeste de Gascuña tenía siete vaseras de loza con las copas de cristal fino surtidas<sup>48</sup>.

Los vinos escogidos se degustaban en varios tipos de copas. El champán se bebía en *flûtes* (copas esbeltas y altas<sup>49</sup>) o en copas más anchas de boca, como las que ven en *Le déjeuner d'huîtres*, un lienzo de Jean-François de Troy pintado en 1735. El buen gusto se expresaba por la calidad del cristal empleado: en la casa de Tardy, propiedad del señor de Saint-Etienne, el borgoña se servía en copas de cristal fino, mientras que el obispo de Saint-Papoul, bebedor de burdeos como de moscatel, poseía copas sopladitas en Lorena<sup>50</sup>.

Hacía falta que cierta educación transparentara en el comportamiento del bebedor. Obtener discretamente una copa de vino, manipular correctamente la copa sin derramar vino, beber al buen ritmo y en el número de veces apropiados, saber si era conveniente dejar vino al fondo de la copa eran otras tantas pruebas de un fuerte control de sí y de urbanidad, dos condiciones necesarias para que se perteneciera completamente a la sociedad mundana<sup>51</sup>. Beber bien vino, sobre todo vino generoso, significaba beber bastante para honrar su anfitrión sin emborracharse. En efecto, la embriaguez excesiva (estado caracterizado por un exceso y una disminución fuerte de la capacidad de auto-control) aparecía como «un vicio bien deshonroso<sup>52</sup>». Más

<sup>46</sup> Luynes, Charles Philippe d'Albert, *Mémoires du duc de Luynes sur la cour de Louis XV*, París, Firmin-Didot, 1860-1865, t. 2, p. 195.

<sup>47</sup> A ver las colecciones del Louvre y del Museo nacional de la cerámica de Sèvres; Mabille, Gérard, «Le service de la boisson à table», *Dix-huitième siècle*, 29: *Le vin*, 1997, pp. 150-152.

<sup>48</sup> Arch. Dep. Landes, 3E 49/61, 1791.

<sup>49</sup> Tales copas aparecen por ejemplo en un grabado de principios de siglo, reproducido en J.-L. Flandrin, *L'ordre des mets*, París, Odile Jacob, 2002, p. 118.

<sup>50</sup> Fournet-Fayard, Alain y Sigel, Christian, *Vivre et mourir à Saint-Etienne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Saint-Etienne, P. de l'Université de Saint-Etienne, 1998, p. 61; Arch. Dep. Aude, B 2156, 25/06/1774.

<sup>51</sup> *Traité de la civilité nouvellement dressé...*, Lyon, J. Certe, 1681, p. 89-93; Courtin, Antoine de, *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France*, París, L. Josse, pp. 177-179.

<sup>52</sup> Le Maître de Claville, Charles François Nicolas, *Traité du vrai mérite de l'homme considéré dans tous les âges et dans toutes les conditions*, París, Saugrain, 1736, p. 230.

allá de la desaprobación social, la embriaguez se condenaba de un punto de vista religioso y médico<sup>53</sup>. Por consiguiente, que fuera libertino o devoto, nadie podía permitir hundirse en tal falta de gusto, en tal pecado. A los vinos escogidos, correspondía una manera de beber, es decir una manera de ser. Eran marcadores sociales fuertes y la idea de su encuentro con paladares populares parecía inimaginable, casi indecente. En 1757, cuando carreteros bebieron una parte de un envío de málaga que estaba destinado a su bodega, Voltaire escribió en una carta<sup>54</sup>:

¡Málaga para esos gaznates! Eso es horrible.

Los vinos escogidos formaban parte de los elementos emblemáticos del modo de vida acomodado. Eran símbolos del lujo alimenticio, como lo recuerda su evocación en esta crítica de la vida sofisticada que constituye *Julie ou la nouvelle Héloïse*. En efecto, su heroína contrahizo a partir del vino local, el *Rancio*, el *Cherez*, el *Malaga*, el *Chassaigne* y el *Syracuse*<sup>55</sup>.

## CONCLUSIÓN

En la Francia del siglo XVIII, una amplia élite económica apreciaba los vinos escogidos. Conocía sus numerosos matices y los empleaba no sólo como bebidas delicadas, sino también como símbolos de buen gusto. Ofrecer tales vinos en el marco de una sociabilidad refinada permitía afirmar cierto nivel económico, y más allá, mostrar su pertenencia a la gente distinguida, a la que sigue las modas, a la que consume lo mejor y tiene la elegancia de compartirlo con sus semejantes. Beber correctamente estos néctares, que no se aguaban a diferencia de los vinos corrientes, revelaba la perfecta integración de códigos y de valores que desempeñaban un papel fundamental en la cultura de la alta sociedad. Manipular correctamente la copa, ponerla en la mesa o no según el contexto atestiguan de la asimilación de un *savoir-vivre*, de usos sociales. Además, a causa de la alta graduación alcohólica de la mayoría de estos vinos, era menester que el bebedor se controlara para no emborracharse, es decir, que diera pruebas de mesura. Estos vinos que les gustaban mucho a las élites francesas del siglo XVIII presentaban una variedad importante de orígenes y de tipos. Sin embargo, podemos destacar dos grandes grupos:

El de los vinos generosos reúne los productos de muchos viñedos franceses o muy lejanos, a semejanza de los del sur de África. Algunos de estos vinos eran muy escasos y reservados, de hecho, a pocos aficionados riquísimos, mientras que otros, tales como los vinos de Andalucía, eran mucho más accesibles. Más allá de sus ca-

---

<sup>53</sup> Varios autores se citan en Dornier, Carole, «Le vin, cette liqueur traîtresse...», *Dix-huitième siècle*, 29: *Le vin*, 1997, p. 167-184.

<sup>54</sup> Citado en Mervaud, Christiane, «Du nectar pour Voltaire.», *Dix-huitième siècle*, 29: *Le vin*, 1997, p. 141.

<sup>55</sup> Rousseau, Jean-Jacques, *Julie ou la nouvelle Héloïse* (1761), París, Garnier Flammarion, 1998, p. 417-418.

racterísticas propias, todos los vinos de este grupo se caracterizaban por una alta graduación alcohólica y un contenido de azúcar residual importante. Esta cualidad explica ampliamente por qué estos vinos formaron parte de los mejores de su tiempo: tenían características intrínsecas en adecuación con las preferencias gustativas de la buena sociedad francesa del siglo XVIII. En efecto, ésta apreciaba mucho el dulce, en todos sus aspectos (frutas, confituras, bebidas, etc.). Dentro de los vinos de esta categoría, una jerarquía se establecía a partir del grado de «generosidad» perceptible de cada uno, sino también de otros criterios, dentro de los cuales estaban la escasez del producto o el prestigio de un viñedo... un criterio cambiante al capricho de las modas.

Los otros vinos finos, es decir los que no eran generosos, forman el segundo grupo. De Borgoña, de Burdeos o de otras regiones, se producían en viñedos en los cuales varias innovaciones habían permitido, desde fines del siglo precedente, un fuerte mejoramiento de la calidad. Muchos de ellos eran vinos capaces de añejar bien y poseían un color mucho más intenso que los productos corrientes; algunos, a semejanza del champán espumoso, constituían bebidas originales. Por consiguiente, las cualidades de estos vinos permitían distinguirse de los numerosos bebedores que consumían exclusivamente un vino joven, poco colorado y, claro, mucho más barato. Estos vinos eran mejores, porque eran diferentes de los corrientes, porque permitían destacarse del pueblo humilde. Sin embargo, esta diferencia era tal vez muy poca. En el libelo *Défense du vin de Bourgogne contre le vin de Champagne* (1704), el médico borgoñés Salins notó que al champán le faltaba «la fuerza» y que era un vino «débil, sin carácter, ácuo; lo que hace que puede cambiar de color y que no soporta bien un largo viaje<sup>56</sup>». Claro, quería demostrar el poco de interés del vino de Champaña y la superioridad de los productos de su región. No obstante, la descripción que dio del champán es muy interesante porque muestra que, por lo menos en su versión quieta, este vino no se distinguía mucho de vinos corrientes... por características intrínsecas. Lo que hacía que fuera mucho mejor que otros vinos muy semejantes a él por su naturaleza... era la moda, la fama, es decir un «arbitrio cultural<sup>57</sup>». Fenómenos iguales desempeñaban también un papel importante en la valorización de otros vinos, aunque tuvieran más personalidad: por ejemplo, los de Borgoña se apreciaban en la corte de Versalles, pues eran un indicador fuerte de buen gusto en todo el reino.

En el siglo XVIII, como en nuestros días, el buen vino es una construcción eminentemente cultural. La variedad de las viñas, de los suelos, de las técnicas de vinificación hacen vinos diferentes; sin embargo es únicamente en un contexto cultural particular, que unos superan a otros. Un buen vino no es el producto de una buena cosecha y de su irreprochable transformación, sino de una época.

---

<sup>56</sup> Le Grand D'Aussy, Pierre Jean-Baptiste, *La vie privée des Français*, París, Pierres, 1<sup>ra</sup> parte, t. 3, 1782, p. 36.

<sup>57</sup> Garine, Igor de, «Culture et nutrition.», *Communications*, 31: *La nourriture*, 1979, pp. 70-92.