

BOUVIER, Michel, *Les saveurs du vin antique. Vins d'hier, vigneron d'aujourd'hui*, Paris, Errance (Collection des Hesperides), 2001, 199 págs.

¿Es posible llegar a conocer el sabor que tuvo el vino en la antigüedad? Ésta es la pregunta fundamental que se plantea Michel Bouvier en su obra *Les saveurs du vin antique. Vins d'hier, vigneron d'aujourd'hui*. Responderla no ha sido tarea fácil, como el propio autor confiesa, y su contestación ha dejado escéptico a más de uno, porque, para determinar el sabor de los vinos de ayer, es necesario tomar en cuenta factores difícilmente reproducibles hoy: el suelo, el clima, las cepas, los recipientes donde se conservaba, entre otros.

En su búsqueda del gusto de los vinos antiguos, Michel Bouvier escribe una obra, didáctica y clara, constituida por siete capítulos: *La restitution des vins antiques* (pp. 9-12), *Les origines* (pp. 13-22), *Les Phéniciens* (pp. 23-26), *L'Égypte* (pp. 27-32), *La Grèce et la Grande-Grèce* (pp. 33-46), *L'Italie* (pp. 47-147), *La Gaule* (pp. 149-176). Además, incluye introducción, conclusión, bibliografía y referencias (de autores modernos, de obras colectivas, de autores antiguos; en total, ocho sustanciosas páginas); también nos proporciona una lista de establecimientos y de laboratorios de investigación que trabajan sobre la viña y el vino, así como un repertorio de vinicultores contemporáneos (pp. 179-192). Igualmente, cabe destacar la presencia de dos útiles apéndices: uno, sobre las unidades de medida empleadas en la Antigüedad romana (al cual no hace justicia la tipografía,

---

PALABRAS CLAVE: antique, saveur, vigneron, vin.

RECEPCIÓN: 19 de agosto de 2003.

ACEPTACIÓN: 15 de septiembre de 2003.

pues está escrito a renglón cerrado y en seguida de la bibliografía, por lo que en un principio pasa inadvertido y visualmente no resulta fácil su consulta); otro, un glosario de términos técnicos y especializados sobre la viña y el vino.

Ahora bien, a pesar de estar ante una obra fascinante, interesantísima y sumamente agradable de leer, debo confesar que después de su lectura, me sitúo del lado del escepticismo: en mi opinión, resulta prácticamente imposible llegar a conocer y poder reproducir el sabor que tenían los vinos en la antigüedad. El mismo Bouvier es consciente de que es vano cualquier intento por hacer corresponder las cepas modernas con las antiguas, y en este sentido cita las palabras de Jacques André: “toute tentative d’identification de plants modernes à des cépages anciens est parfaitement vaine et ne peut être qu’un jeu!” (p. 95). Sin embargo, me parece que precisamente en este planteamiento radica tanto la mayor virtud como el mayor problema del libro: por un lado, representa un acercamiento desde un punto de vista muy original, y pocas veces explorado, a un tema acerca del cual han corrido ríos de tinta que podrían llenar ánforas enteras; por el otro, pone en evidencia la dificultad de precisar un elemento tan subjetivo e inasible como el “gusto”, dado que las cualidades que encontremos en el sabor de un vino dependen no sólo de ciertas condiciones climáticas y edafológicas muy difíciles de repetir con exactitud, sino de usos, modas y costumbres propios de una época determinada.

A mi juicio, el título del libro es el causante del equívoco: si partimos de la frase que da nombre a la obra, *Les saveurs du vin antique*, el lector espera encontrar respuestas acerca de cuál era el sabor de los vinos antiguos, pregunta que, sin embargo, quedará sin responder, ya que, en palabras de M. Bouvier (p. 12), en su obra expondrá los primeros resultados de dos líneas de investigación abiertas:

la búsqueda entre los vinicultores actuales de una producción que nos pueda recordar aquella de la antigüedad, y la exploración más accesible y sistemática del empleo de vegetales, plantas y frutas en la elaboración del vino, en cuanto a los aromas, la estructura y la conservación.

En efecto, a lo largo del libro sí se demuestra que lo único posible de llegar a imitar de los vinos antiguos es su proceso de elaboración y de conservación.

No obstante, el trabajo de Bouvier tiene enormes méritos. En primer lugar, proporciona un compendio completísimo sobre el vino en la antigüedad, apoyándose en abundantes referencias literarias de autores clásicos (griegos y romanos), y, si bien la obra incluye, aunque de forma muy somera, dos capítulos sobre el vino fenicio y el egipcio, el mayor número de páginas se refiere al mundo vinícola grecolatino, y, en especial, a los vinos de Italia y Galia. Pero aquí, salta a la vista una omisión: resulta obvia la ausencia de los vinos españoles, a pesar de que el suelo de España es y ha sido (ya desde épocas remotas) importante productor de vino, como dejan testimonio Marcial (I, 26, 9; VII, 53, 6; XIII, 118) y Plinio (*N. H.*, 14, 71) —escritores latinos ampliamente citados por Bouvier— cuando mencionan los vinos originarios de Tarragona y de Laetania, ambas, regiones de Hispania.

Además, el autor no se limita a la investigación documental para fundamentar su búsqueda, sino que incluso hace referencia a todos aquellos hallazgos arqueológicos relacionados con la vitivinicultura, con el gran acierto de incluir la referencia al museo y a la ciudad donde hoy se hallan o se exponen. Asimismo, incluye numerosas imágenes y fotografías, muchas de ellas tomadas por él mismo, lo que hace de este libro una especie de viaje a través de viñedos, cavas, museos, ciudades y regiones del pasado y del presente.

Por último, M. Bouvier, como el notable estudioso y conocedor que es, incluye numerosos datos de carácter técnico y científico sobre las semillas, las cepas, el paso de la viña salvaje a la viña cultivada, los procesos de elaboración y de conservación del vino, lo cual se refleja también en el glosario que agrega al término de la publicación.

Más aún, este libro llena el gran vacío al que nos enfrentábamos quienes queríamos saber más sobre la materia, puesto que dos de las obras fundamentales sobre el vino en la antigüedad, la de Billiard (1913), *La vigne dans l'Antiquité*, y la de Tchernia (1986), *Le vin de l'Italie romaine*, resultan prácticamente inasequibles, tanto en México como en el extranjero; así pues, con su libro, Michel Bouvier pone al alcance de todos los lectores contemporáneos —curiosos, aficionados y expertos— los sabores y los saberes de los vinos de ayer y de hoy.