



Miguel Ibáñez Rodríguez, *El Tratado de la vid de Louis Dussieux y el Tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 conservados en la Biblioteca de San Millán. Contextualización y estudio de la traducción de 1803*, San Millán de la Cogolla, Cilengua, 2018, 341 págs.

DOI: <https://doi.org/10.24197/her.22.2020.467-472>

En esta obra se contextualiza, estudia y edita la traducción del original francés al español de dos importantes tratados en materia vitivinícola que se conservan en la Biblioteca del Monasterio de Yuso de San Millán de la Cogolla. En concreto, se trata del *Tratado de la vid* de Louis Dussieux y del *Tratado del vino* de Jean Antoine Chaptal, los cuales forman parte del diccionario enciclopédico *Curso completo o diccionario universal de agricultura teórica, práctica, económica y de medicina rural y veterinaria*, traducido por don Juan Álvarez Guerra a partir del original francés *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire ou dictionnaire universel d'agriculture*, de Jean François Rozier. La investigación llevada a cabo en esta obra presenta una gran importancia tanto para los estudios de traducción, como para las ciencias de la vid y el vino, ya que nos encontramos ante los primeros tratados que introducen en España la ciencia enológica generada en Francia, y que permiten conocer la lengua de la vid y el vino desde una perspectiva diacrónica. La traducción del *Curso completo o diccionario universal*, que presenta dieciséis tomos a diferencia del original que cuenta con diez, empezó a publicarse en 1797, dieciséis años después del comienzo de la publicación del original (1781). El último tomo de la traducción de Álvarez Guerra, en el cual se encuentran ambos tratados, se publicó en 1803.

En cuanto a la estructura, la obra se divide en tres apartados fundamentales. El primero de ellos se centra en contextualizar y estudiar ambos tratados y se divide asimismo en nueve subapartados. En el segundo y en el tercer apartado, por otro lado, se presentan los dos documentos objeto de estudio, cuya ortografía se ha modernizado para facilitar la lectura. La obra incluye a continuación las referencias al corpus de textos estudiados y concluye con cuatro anexos que ayudan a comprender los contenidos presentados.

El primer apartado se trata por tanto de un estudio (pp. 19-54) en el cual se lleva a cabo un análisis de la historia de la viticultura y la enología en España, cuyo fin es el de contextualizar las dos traducciones que se muestran en esta obra. Por esa razón, en el primer subapartado (pp. 23-25) se mencionan los tres primeros textos sobre agronomía que se publicaron en España y que constituyeron tres hitos fundamentales para la difusión de los conocimientos agrícolas. Se trata de los primeros documentos que ya hablan de viñas y de cultivo de la vid. Se indica asimismo el gran papel que desempeñaron las Reales Sociedades en la llegada a España de los avances en el cultivo de la vid y la elaboración del vino que se producían en el extranjero, sobre todo en Francia (pp. 25-27).

A continuación, se resalta la importancia del conocimiento enológico y agronómico generado en dicho país con el fin de presentar el *Curso completo o diccionario universal de agricultura* (pp. 27-29), que permitió inaugurar el conocimiento científico de la vid y el vino en España y que incluye los dos tratados objeto de esta obra (pp. 27-29). Por lo tanto, se mencionan datos fundamentales sobre la traducción tales como su fecha de inicio de publicación (1797), los tomos que incluye (I-XVI) y la gran difusión que tuvo por todo el país.

Posteriormente se indica que, de los dieciséis tomos que comprende la primera edición de la traducción, en la Biblioteca de San Millán solo se conservan tres. Por suerte, el tomo XVI, en el que se encuentran las entradas *vid* y *vino* correspondientes a los dos tratados, sí que se conserva en dicha biblioteca, lo cual ha facilitado la investigación.

El siguiente subapartado (pp. 31-39) se centra en hacer un análisis de la publicación del original francés y de sus volúmenes. Como datos a destacar, cabe mencionar que el *Cours complet d'agriculture ou dictionnaire universel d'agriculture* cuenta con diez tomos en el original, que su autor es Jean François Rozier y que la publicación de los volúmenes comenzó en 1781 y se prolongó hasta 1796. No obstante, Rozier murió tras la publicación del octavo, por lo que los últimos dos tomos los publicaron sus colaboradores. Se destaca igualmente la importante difusión de esta obra tanto en Francia como en otros países, así como su rigor científico, ya que se trata de un curso de agricultura en formato de diccionario enciclopédico que se escribió a partir de observaciones y experimentos a pie de obra. También se presenta un breve resumen de la vida del Abate Rozier, autor del original.

Después de situar las entradas *vid* y *vino* dentro del *Curso completo o diccionario universal de agricultura*, aparece ya un subapartado (pp. 39-46) que se va a centrar en los dos tratados objeto de la presente obra. Para ello,

se presenta a don Juan Álvarez de Guerra, traductor del *Curso completo o diccionario universal de agricultura*. Gracias a dicha traducción, realizada entre 1797 y 1803, Álvarez de Guerra trajo a España la ciencia enológica y los avances en viticultura surgidos en Francia durante la Ilustración. El contenido de ambos tratados incluye una radiografía del viñedo francés y de los avances en vinificación de la segunda mitad del siglo XVIII, contenidos de gran utilidad para el viñedo español de la época.

A continuación, se exponen datos importantes sobre Louis Dussieux y su *Tratado de la vid* (pp. 41-43). Como dato curioso hay que mencionar que el nombre de este escritor, periodista y agrónomo no aparece al final del artículo original, aunque sí que se aprecia al final de la traducción en español. Este *Tratado de la vid* se incluye en el tomo X del original y en el XVI de la traducción al español. Se muestra igualmente la estructura del mismo y se destaca de nuevo el rigor científico de la obra, desconocido hasta la época. Dussieux introduce además nuevos conceptos en materia del cultivo de la vid, por lo cual este texto se considera ya un primer tratado sobre viticultura.

Es turno ahora para Jean Antoine Chaptal y su *Tratado del vino* (pp. 43-46). A diferencia de Dussieux, este autor sí que aparece al final del artículo original, en la portada del tomo X y al final de la traducción. Este tratado se sitúa en los mismos tomos del original y de la traducción que el mencionado anteriormente. En este caso, se trata de un artículo dedicado al vino e introduce nuevos conocimientos sobre su elaboración. En concreto, sienta las bases de la teoría de la fermentación al explicar técnicamente el proceso desarrollado por Lavoisier, algo que no se había hecho anteriormente. Se indica asimismo la estructura del tratado de Chaptal, texto que sigue los nuevos aires de la Ilustración y que recurre mucho a la observación y a los principios. Una vez más, se evidencia el carácter científico del documento, que permite empezar a hablar de la enología como una nueva ciencia. Además, debido a la teoría de la fermentación, aparece un nuevo vocabulario técnico y varios neologismos relativos al vino.

En el siguiente subapartado (pp. 47-49) de este estudio inicial, se hace un análisis más exhaustivo de la traducción del *Cours complet d'agriculture ou dictionnaire universel d'agriculture*. Se presentan las fechas de publicación del original (1781-1796) y de la traducción (1797-1803), y se indican los tomos que contienen, diez del original frente a dieciséis de la traducción. Asimismo, se presentan algunos datos sobre la vida del traductor, don Juan Álvarez de Guerra. Interesa mencionar el hecho de que el traductor, ante la carencia de vocabulario técnico en los libros y

diccionarios que había entonces en España, tuvo que recurrir con frecuencia a labradores y lugareños para formar nuevas voces, comportándose como un auténtico lexicógrafo moderno.

Seguidamente se presenta un análisis comparativo en el cual se examinan los principales cambios encontrados en la traducción. En el *Tratado de la vid* se pueden apreciar capítulos o partes que no se han traducido, junto con cambios que afectan a la estructura. En total, no se ha traducido un 30 % del original, lo cual se debe a que el traductor ha descartado los contenidos más teóricos para centrarse en los más técnicos, por ser estos más útiles para los viticultores y bodegueros españoles. En la traducción, además, hay una reorganización de los contenidos, que no influye en el número final de capítulos, ya que estos coinciden con los del original.

En cuanto al *Tratado del vino*, se traduce todo el contenido original y hay una correspondencia completa tanto en el número, como en la distribución de los capítulos. Solo hay un pequeño párrafo que no se traduce.

En el último subapartado (pp. 51-54) de este estudio previo, se expone de nuevo cómo Álvarez de Guerra, debido a la escasa información existente en español hasta la época, tuvo que servirse de especialistas que le ayudaran a corregir o a aportar nuevos conocimientos. Por lo tanto, y a pesar de ser agrónomo, se comportó como un traductor y lexicógrafo moderno, ya que incluyó voces nuevas y priorizó los nombres científicos a los patrimoniales. Del mismo modo, se indica que el objetivo de traducir la obra fue principalmente pedagógico y técnico, puesto que dar a conocer el conocimiento agronómico generado en Francia durante la Ilustración podía resultar de gran utilidad a los viticultores y bodegueros españoles.

A continuación, se presenta el *Tratado de la vid* de Louis Dussieux (pp. 55-203), compuesto por una introducción y noticia histórica de la vid, y seguido por los cinco capítulos que lo conforman. En el capítulo I se realiza una descripción botánica y fisiológica de la vid para pasar, en el capítulo II, a exponer sus especies y variedades. El capítulo III, que se centra en el cultivo de la vid, se subdivide en cuatro secciones que explican, en primer lugar, el clima y el suelo, la preparación del terreno, la elección de las plantas, la distancia a la que estas se deben colocar, y los diversos modos de plantarlas. La segunda sección versa sobre la altura de las vides, la poda, el empalizado, y las prácticas de despampanar, deshojar, etc. Por otro lado, en la tercera sección se tratan conceptos tales como las labores, los abonos y el gusto al terruño. En el capítulo IV se presentan los accidentes y enfermedades que sobrevienen a las vides y las distintas maneras de renovar estas últimas

cuando ya son antiguas. Por último, el tratado se centra en la vendimia y en la conservación de la uva.

Seguidamente se encuentra el *Tratado del vino* de Jean Antoine Chaptal (pp. 205-299), que comienza con unas observaciones generales y continúa con los nueve capítulos que lo configuran. En el capítulo I, subdividido en cinco artículos, se habla del vino con respecto a sus relaciones con el terreno, el clima, la exposición, las estaciones y el cultivo. El siguiente capítulo se centra en el tiempo favorable para vendimiar y en el modo de llevar a cabo la vendimia. Por otro lado, el capítulo III trata de las maneras de disponer de uva para su fermentación y, el capítulo IV, describe la fermentación a lo largo de cuatro artículos. En cuanto al quinto capítulo, diserta sobre el mejor momento para trasegar y los medios para hacerlo. A continuación, el capítulo VI explica el modo de cuidar los vinos en cubas y toneles y, en el capítulo siguiente, se enuncian las enfermedades del vino y las maneras de evitarlas o corregirlas. En cuanto a los dos últimos capítulos, el noveno expone los usos y virtudes del vino, mientras que en el último se hace un análisis de dicho caldo.

Todos estos contenidos se complementan con cuatro anexos que resultan de gran utilidad para la comprensión de la obra y de lo explicado en el estudio previo. El anexo I (pp. 327-330) muestra un cuadro comparativo entre el original y la traducción del *Tratado de la vid*, donde se pueden observar con claridad las partes que no se han traducido y las que se han cambiado de orden. Por otro lado, el anexo II (pp. 327-333) muestra otro cuadro comparativo entre el original francés y la traducción, aunque en este caso se analiza el *Tratado del vino*. En el anexo III (pp. 334) se proporciona una relación de los cambios ortográficos que se han realizado en ambos textos para su publicación en la presente obra. Por último, el anexo IV (pp. 335-341) muestra veintisiete láminas, siendo la primera de ellas la portada del *Cours complet d'agriculture ou dictionnaire universel d'agriculture* original, mientras que las demás reproducen veintiseis variedades de vid mediante ilustraciones. A pesar de que no se encontraban en la traducción, se han incluido estas láminas del original francés para facilitar la lectura del segundo capítulo del *Tratado de la vid*, en el cual se describen sus especies y variedades.

En definitiva, Miguel Ibáñez nos presenta a través de esta obra dos tratados que tienen una enorme relevancia por varios motivos. En primer lugar, se trata de dos textos altamente significativos para la historia del conocimiento científico enológico, pues nos muestran cómo surge este conocimiento en Francia y cómo se difunde en España durante la

Ilustración. Se trata de los primeros documentos que traen la ciencia enológica a España y que inauguran el conocimiento científico de la vid y el vino en este país. Estos tratados suponen además un cambio cualitativo importante para la época ya que incluyen, por una parte, nuevos conocimientos como el de la fermentación alcohólica desarrollada por Lavoisier y, por otro lado, ilustraciones de las variedades de la vid mediante láminas. Son textos que muestran un rigor científico en materia de vinificación desconocido hasta entonces, dado que aparecen palabras técnicas y se introducen neologismos por la carencia de vocabulario científico en los libros y diccionarios existentes hasta entonces en España. Este rigor se hace notar también en el hecho de que la información presentada en estos documentos es resultado de haber sometido la teoría a la práctica. Se trata, por tanto, de una obra con la finalidad didáctica de difundir las nuevas técnicas surgidas en Francia y de educar a los cultivadores y a los elaboradores de vino, algo totalmente novedoso en la España de aquella época.

Además, esta obra contiene información muy versátil, ya que resulta útil tanto para los estudios de traducción, como para enólogos y otros especialistas del vino; incluso puede ser de provecho para aquellas personas que simplemente están interesadas en este ámbito. Otro aspecto destacable de esta obra también reside en el hecho de que nos encontramos ante dos textos muy valiosos para conocer la lengua de la vid y el vino desde una perspectiva diacrónica. Nos muestran además que, gracias a la traducción, el conocimiento enológico y agronómico generado en Francia en la segunda mitad del siglo XVIII pudo llegar a España y servir de base para publicaciones posteriores.

ÉRIKA ALDEA NORDBY
Universidad de Valladolid
erika.aldea@uva.es