

Un vino entre naturaleza y culturas. Eco-antropología del viñedo de arenas del litoral gascón desde el siglo XVIII

A wine between nature and cultures. Eco-anthropology of the sandy vineyards of the Gascony coast since the eighteenth century

Frédéric Duhart

École des Hautes Études en Sciences Sociales, París.
frederic.duhart@wanadoo.fr

RESUMEN

El viñedo ubicado en las dunas litorales del Sur de Gascuña (Francia, Landes) constituye un objeto pertinente para reflexionar en las relaciones que unen un viñedo con los demás elementos del ecosistema y del paisaje humanizado de los cuales forma parte. Situado en un medio extremo, este viñedo permite pensar en la construcción de los paisajes vitivinícolas como pocos. Ubicado en un lugar cuyas utilidades y representaciones sociales cambiaron varias veces, el viñedo de arenas autoriza también ricas reflexiones sobre la valorización de un territorio. Por su parte, los vinos tintos, blancos o rosados que produce el viñedo de arenas invitan a reflexionar sobre lo que hace un buen vino.

ABSTRACT

The vineyards located in the dunes of the south of Gascony (France, Landes) constitute a relevant subject for considering the relationships between a vineyard and the other elements of the ecosystem and landscape. Situated in an extreme environment, these vineyards offer good opportunities to examine the construction of wine-producing landscapes. Situated in a place where uses and representations have varied over time, they allow consideration over the dynamics of territory utilisation. For their part, the red, white, and rosé wines produced by these sandy vineyards invite reflections on what makes a good a wine.

PALABRAS CLAVE | KEYWORDS

vid | vino | alimentación | enfoque biocultural | Francia | vine | wine | food | biocultural approach | France

Un viñedo es un agrosistema es decir un espacio complejo cuyas dinámicas son de una complejidad que trasciende las oposiciones sencillas entre Naturaleza y Cultura o entre Técnica y Discurso (Guille-Escuret 1988: 194). Base de un sistema vitivinícola, es igualmente un fragmento de la tierra expuesto a fenómenos naturales, un pedazo de territorio sobre el destino del cual pesan decisiones globales. Un viñedo es además un lugar que tiene una representación, un paisaje que alimenta el imaginario de los consumidores potenciales de sus productos. En el presente artículo, el caso a veces extremo del viñedo de arena del litoral gascón nos ayudará a pensar esta complejidad eco-cultural de los viñedos dándonos a ver la relación compleja y cambiante que existió entre una sociedad y la zona dunaria marítima que se ubica en su territorio durante más de trescientos años.

Considerando la totalidad de las dunas de la región de Bayona que viñas valorizaron en un momento de su historia, el viñedo de arena corresponde a una estrecha banda litoral extendida desde el sur el *Pays de Born* (Lit-et-Mixe, Léon) hasta Anglet en la orilla sur del río Adour. Actualmente, la producción de trece municipios podría obtener la denominación "*Vin de Pays des terroirs landais - Région des sables de l'Océan*" (1). Sin embargo, solo cinco explotaciones producen vino de arena y la gran mayoría de las botellas comercializadas - casi un noventa por ciento - proviene de dos de ellas: el *Domaine de la Pointe* (Capbreton, Nicolas Tison, alrededor de cinco hectáreas y de 15 000 botellas en 2009) y el *Domaine de Malecarre* (Messanges, Philippe Thévenin, alrededor de seis hectáreas y de 13 000 botellas en 2009). No obstante, hay que notar que el viñedo de arena nunca fue continuo, aún cuando conoció su mayor

extensión. De todos tiempos, se compuso de una serie de pequeñas viñas de superficie reducida. Dentro de ellas, es menester que hagamos una distinción entre las viñas plantadas en las dunas costeras y las que se ubicaban más tierra adentro al límite de la zona dunaria y de la landa o del pinar (Taillentou 2005: 23-24). Esta última zona de cultivo, la más antigua, tenía la fama de procurar los mejores vinos (Guyot 1876: 361; Thore 1810: 107). Es posible que la extensión del cultivo de la vid en dirección de las playas correspondiera a la voluntad de emplear una técnica ya bien conocida para fijar las arenas móviles que planteaban muchos problemas con una especie que poseía un interés económico superior al barrón (*Ammophila arenaria*). Más adentro de la landa, la humedad del suelo limitaba las posibilidades del cultivo de la vid que nunca conoció gran extensión en esta zona. Los únicos proyectos de desarrollarla en este suelo fueron elaborados durante la crisis generada por la propagación de la filoxera a causa del poco de gusto de este insecto por la arena. Sin embargo, quedaron a un nivel teórico y experimental (Lerat 1983-1984: 539; Boucau 1888). En 2004, la superficie del viñedo costero productivo consistía en veinte áreas situadas en Capbreton y casi toda la cosecha proviene de la docena de hectáreas cultivadas en la zona pinífera detrás de las primeras dunas. Actualmente, las viñas costeras de Capbreton no están en producción (2).

La historia del viñedo de arena de la región de Bayona posee cierta originalidad: las viñas casi desaparecieron durante muchos años, hasta un renuevo a fines del siglo XX. Por consiguiente, podemos asistir en el mismo espacio a la muerte de un vino que había obtenido cierta fama internacional y al nacimiento de otro, un producto moderno que no puede ignorar la existencia de su predecesor. Entre historia, memoria, innovación y patrimonialización, el vino de arena nos invita a pensar tanto la profundidad de la relación de un grupo humano con un medio ambiente como el sentido mismo de la noción de "patrimonio". Como la desaparición del antiguo viñedo dunario y de su famoso producto constituyó una ruptura en la historia de los vinos de arena, haremos dos paseos de la viña a la mesa. Iremos en el pasado para estudiar el complejo sistema ecológico y social en el cual la producción de vino de arena se hacía y para catar esté a la luz de los textos. Iremos después entre las cepas contemporáneas para reflexionar en el sentido del renuevo actual del vino de arena.

1. La duna, la vid y el hombre: un sistema complejo y frágil

El cultivo de la vid en las dunas presentaba una gran originalidad en primer lugar respecto al modo de explotación de la vid en el interior de la región. Aquí, emparrados no se empleaban. Se constituía poco a poco una duna/viña, una construcción simbiótica entre la arena, las cepas y sus raíces al precio de un trabajo agotador. El resultado - un paisaje muy particular - sorprendía el viajero o atraía el vistazo del artista. Las cepas estaban plantadas según una orientación Norte-Sur en el vertiente Este de las dunas para que la viña no fuera expuesta al viento dominante, fuerte y a veces cargado de salpicaduras. Las parcelas se rodeaban de empalizadas de brezo que acababan de protegerlas de los vientos (sobretudo de las ráfagas glaciales venidas del Norte), del enajenamiento y de las dientes del ganado que recorría la duna. Dentro de las parcelas, las faenas anuales construían poco a poco la duna/viña. Las bases de los sarmientos que habían producido se enterraban. Con motivo de esta operación, arena nueva y estiércol se traían. El resultado de esta aportación era una lenta elevación del suelo. Jean Thore evocó una ganancia de un metro en quince o veinte años. Además, se acodaba regularmente la vid. La parte superior de la arena se convertía en "un tejido de raíces de vid": la duna era así perfectamente fijada (1810: 107-108; Guyot 1876: 357-360). Sin embargo, todo eso estaba provisional y algunas negligencias eran suficientes para provocar la ruina de la plantación... y la necesidad de volver a empezar. En 1767, cuando el presidente Malesherbes visitó Capbreton, el viñedo estaba totalmente enarenado y los viñadores acababan de plantar nuevas cepas que un otro observador describió como una viña de una buena vitalidad veinte años más tarde (Tucoo-Chala 1989: 121; Taillentou 1996: 18). En la duna, las cepas tenían que resistir a los asaltos de cantidad de especies, a semejanza de los caracoles y de las larvas de abejorro que provocaban daños considerables en las viñas, como lo hacen actualmente en la Pointe. Las cepas eran de varias variedades. En el siglo XIX, se encontraba por ejemplo: el *capbreton rouge* o

messanges rouge (*cabernet franc*), el *picpoule noir*, el *bordelais [noir]* o *moustroun* (*tannat*), el *crouchen* o *messanges blanc* o *sable blanc*, el *tite de crabe* ("tetilla de cabra", es un tipo de *chenin* de uvas ovoides), el *capbreton blanc* o *cruchinet* (un otro tipo de *chenin*), el *claverie* (una cepa blanca que se empleaba también en Chalosse), el *bordelais blanc* (*sémillon*), el *chasselas* (una parte de las uvas de esta variedad se vendían en Bayona y en los balnearios de la región en donde tenían una buena fama) y quizá el *sauvignon* (Guyot 1876: 361; Galet 2000: 162 y 237; Robert 2000: 8 y 22; Lavignac 2001: 147-148, 158-159, 171, 253 y 257) (3).

Las labores que la conservación de la viña de las arenas necesitaba se parecían a un tipo particular de horticultura. Casi todas las operaciones se hacían a mano con pocas herramientas y sin cualquier empleo de la tracción animal. La arena nueva se traía dentro de canastas. Por consiguiente, estas labores podían integrarse sin gran daño a la concepción de la división sexual del trabajo (que era también una dimensión del orden moral de una sociedad) a las tareas femeninas. Eso que ocurrió en varios pueblos, a semejanza de Messanges cuyo libro de reclamaciones escrito al final del siglo XVIII precisa: "la conservación de la vid y de las culturas se dejan a las mujeres; los hombres se dedican sólo al cultivo de las pinedas"(Taillentou 2000: 223) (4). El vino de arena era una producción entre otras dentro de un sistema de policultivo. El dominio de D. Laparade, en Capbreton, producía vino sino también brea y ganado (5). En este pueblo o en Vieux Boucau, la combinación entre la pesca y la explotación de una viña era corriente en el siglo XVIII, tiempo en el cual la posesión de algunas cepas concernía mucha gente. Un setenta y tres por ciento de la población de esta localidad declaraba tener una o dos piezas plantadas de vid en 1787. Sin embargo, todos los "viñadores" no explotaban en aprovechamiento directo sus parcelas y una aparcería vitícola se desarrolló (Taillentou 2000: 224; Papy 1978: 150-151). Por consiguiente, la duna/viña era el fruto tan de una delicada estructura social como de una proeza técnica.

La desaparición del antiguo viñedo dunario es nada más que la ruptura del equilibrio necesario a su existencia, con una amplitud más importante que nunca antes. Fue el resultado de una crisis global del sistema del cual el mantenimiento de la duna/viña dependía. En varios momentos de la historia del viñedo dunario, la arena, la helada, insectos o las aguas del mar habían ya aniquilado parcelas, a veces por un tiempo bastante largo o definitivamente pero la vid seguía produciendo en otras zonas. El oídio (*Uncinula necator*) no existía en el antiguo sistema y su ataque fue de una violencia desconocida hasta entonces: los daños fueron considerables en toda la región en el viñedo sino también en las mentes. En el momento que Jules Guyot visitó Capbreton y su viñedo siniestrado, la gente descorazonada abandonaba las viñas y destruía las cepas, sin intentar de azufrar las cepas. El cura, quien en tiempos mejores conducía las procesiones, era el único que buscaba una solución salvadora (Guyot 1876: 361): la crisis biológica era también psicológica. Sin embargo, después del "tiempo de las lágrimas" (Johnson 1990: 399), muchos viñedos de Europa se reconstruyeron y el viñedo de arena tenía la ventaja de no temer al filoxera (*Dactylosphaera vitifoliae*). Esta cualidad al origen en otras regiones de éxitos durables no permitió más aquí que un breve coletazo parado por el mildiú (*Plasmopara viticola*) (Pech 1996: 97; Papy 1978: 154). Fue que la imposibilidad de encontrar un nuevo equilibrio provenía también de cambios sociales y socioculturales. Esta doble dimensión fue esencial porque, más allá de las transformaciones en la sociedad local, nuevas representaciones del mundo y aspiraciones de la sociedad global intervenían también. El ocaso del viñedo de Anglet, aunque no permite una visión total del peso de estos cambios, ofrece un ejemplo interesante. Situadas muy cerca de Bayona, las viñas de Anglet conocieron pronto la presión de un mercado urbano ávido de buena uva de mesa. Eso pudo combinarse con la producción de vino durante cierto tiempo. No obstante, con el desarrollo al Sur de ellas de Biarritz, esta demanda aumentó durante el siglo XIX y algunos años, por ejemplo 1892, toda la producción local servía para el consumo fresco. Además de la presión urbana, la transformación del marco económico local y de la estructura de la sociedad tuvo también efectos sobre la regresión del viñedo: la producción de uvas se cambió en una actividad de hortelano como las otras. Durante la Gran Guerra, el viñedo perdió once de sus trece hectáreas de 1914, a causa de la falta de mano de obra y, quizá, de sus consecuencias sobre la antigua división sexual del trabajo - como lo escribió Pierre Toulgouat a propósito de lo que ocurrió en la otra orilla del Adour: "las mujeres no podían hacer todo, trabajaban el centeno, hacía falta pan" (Toulgouat 1975: 29). Las viñas de Anglet se redujeron igualmente a causa de la construcción de un

hipódromo (Goyhenetche 1997: 222-223), es decir de una operación inmobiliaria, sino también de la materialización de un ideal de ocio, de una fascinación para la velocidad (Vigarello 1995: 193-221), etc.

Al final de los años 1930, algunas cepas reliquias sobrevivían todavía en las dunas; desaparecieron durante la guerra cuando la duna se ubicó dentro de la zona prohibida. El antiguo viñedo dunario estaba muerto como el mejor vino de arena. Sin embargo, cerca de las granjas, en una zona interior que no constituía una tierra ideal, permanecían otras viñas de arena cuya orientación era la producción de vino para el consumo familiar. Algunas cepas de *capbreton rouge* se encontraban en ciertas explotaciones, pero había también muchos híbridos productores directos (Toulgouat 1975: 29; Papy 1978: 154). Este viñedo tuvo su importancia en la historia de los vinos de arena, porque merced a él, el buen vino de arena volvió un mito cuya sombra siguió vivaz hasta el reciente renuevo.

2. Arqueología de un gusto distinguido

El volumen de vino de arena producido cambió en el transcurso del tiempo (Hirigoyen 1981: 127). Fue en relación estrecha con la superficie sino también la salud del viñedo: Jules Guyot evocó un rendimiento, antes del oídio, que fluctuaba entre treinta (año medio) y sesenta hectolitros (año bueno pero no excepcional). El vino de arena nunca fue un producto de gran consumo, a veces fue aún escaso. Su calidad difería mucho de la de otros caldos locales. En 1775, el viajero inglés Wraxall notó esta gran diferencia: "el *vin de Capbreton* y el *vin d'Anglet* que se hacen en el campo cercano, sobrepasan de mucho el miserable vino clarete que se bebe en esta parte del reino" (1962: 149). El vino de arena formaba parte de los vinos que participaban al juego de la distinción social y a la afirmación del buen gusto de él que lo proponía a sus huéspedes, por su precio sino también su interés gustativo. Era un caldo para aficionados al vino, lo que explica su presencia en bodegas situadas en muchas partes de Europa y aún del mundo en los siglos XVIII y XIX. En efecto, si la proximidad entre los viñedos y el puerto de Bayona desempeñó un papel capital en el nacimiento, el desarrollo y la difusión del vino de arena, sin embargo, no hizo sola la fama del *capbreton* [esta denominación, ya en el siglo XVIII, se empleaba para designar varios caldos de arena (Tucoo-Chala 1989: 121)]: poseía calidades ciertas, que faltaban a los vinos corrientes locales que encontraron gracias a la desembocadura bayonesa sólo un éxito comercial (Taillentou 1999: 95-96).

El vino de arena era relativamente caro. En el mercado bayonés, en 1794, una pinta de *capbreton rouge, première qualité* costaba dos veces y media el precio de una de buen vino corriente local o cinco veces y media él de una pinta del más barato de los vinos de Chalosse (Duhart 2001b: 5). No obstante, el vino de arena no alcanzaba, en esta ciudad, precios equivalentes a los de los caldos forasteros o extranjeros los más prestigiosos - pero es verdad que sus gastos de transporte eran mucho más reducidos. Según Jean Thore, el vino de arena era "casi todo el tiempo más caro que los vinos de Burdeos" (1810: 108) - el matiz es importante: el *capbreton* era un buen vino pero se inclinaba frente a los burdeos los más finos. Se producía tinto y blanco, ambos tenían una buena fama que un aficionado del siglo XIX precisó: "Los tintos tienen un fuego y el aroma de un borgoña y constituyen un *grand ordinaire*; los blancos son muy perfumados, se los comparó con el Barsac, pero son menos tónicos." (Toulgouat 1975: 27). En el siglo XVIII, estas calidades hacían de ellos vinos perfectos para exprimir la distinción a través de su consumo. El *capbreton* se podía beber sin aguarlo a la diferencia de los vinos corrientes (Malesherbes notó en 1767 a propósito del vino de Vieux-Boucau "como es muy bueno, decidió beber mucho de éste y puro") y permitía evaluar la aptitud de alguien para el beber bien [este complejo trabajo de autocontrol que consistía a beber bastante para honrar los hospederos, sin emborracharse, acto que constituía un pecado, respecto a Dios, a los médicos o a la sociedad mundana (Duhart 2006: 12-22)] gracias a su sabrosa capacidad de "debilitar las piernas a un grado suficiente para que el hombre lo más robusto no [pudiera] quedarse de pie" (6). Antes del perfeccionamiento general de los métodos de vinificación, la potencialidad de añejamiento de los vinos de arena era mediocre [tres o cuatro años según Jean Thore (1810: 108)] pero superior de mucho a la de numerosos caldos de la región. Es posible que esta

capacidad se mejorara durante el siglo XIX: André Jullien indicó que los vinos de arena "se embotellan dieciocho meses después de la cosecha y se conservan hasta cuatro o seis años" y un alcalde de Messanges describió, en 1854, los buenos efectos del tiempo sobre el caldo de arena: "cuando añeja, sin perder su carácter tónico y generoso, se aclara, forma un poco de poso y desarrolla un aroma muy agradable" (Jullien 1985: 231; Taillentou 2000: 222).

Localmente, el vino de arena se reservaba a causa de su precio a las mesas de las elites quienes fuesen urbanas o rurales y se empleaba para honrar los visitantes notables. Por ejemplo, el Marqués de Paulmy recibió botellas de los caldos de Capbreton y de Anglet cuando vino a Bayona (Duhart 2001a: 177; Cuzacq 1973: 260-261). En otros lugares, se dejaba un sitio al vino de arena en bodegas prestigiosas como las del Duque de Aiguillon, del inglés J. Brydges o del noble parisiense quien tenía diez botellas de *cap breton rouge* en marzo de 1785 (7). Aún en las regiones vitícolas prestigiosas, la fama del vino de arena encontraba un eco. Aparecía non sólo en bodegas bordelesas sino también en vasos gaditanos, por ejemplo, con motivo de un baile de Carnaval en 1770 (Figeac 1996: 181-182; Puelles Romero 2000: 216). Esta presencia en Cádiz muestra bien toda la complejidad del fundamento de los éxitos lejanos del vino de arena gascón. Los lazos fuertes que existían entre este puerto y Bayona ayudan a entenderla, sin embargo, es seguro que ricos gaditanos no habrían bebido en mismo tiempo que champaña un vino sin interés cuando el campo cercano producía vinos de fama internacional (Azcona Guerra 1999: 962; Duhart y Jiménez García 2005). Bayona era el difusor necesario de un producto de gran calidad, que abrevaba hasta algunos dueños de plantación en el Caribe, quizá nostálgicos del país natal (Cauna 1988: 86).

El vino de arena tenía una gran fama que las primeras personas quienes vinieron a residir en la región por su gusto, pudieron comprobar sin demasiadas dificultades a semejanza de Joseph-Henri Rosny quien tomó nota de la asociación del *foie gras* y este vino en las buenas casas de Dax en los años 1920 (2002: 110). No obstante, el turismo se desarrolló cuando el viñedo se vino abajo: el caldo de arena estaba perdiendo su sustancia y se cambió poco a poco en un mito que fascinó los turistas gastronómicos e inspiró los poetas locales - Césaire Daugé dedicó un poema en gascón al vino de arena en sus *Sonets de Mar* (1920). Cuando Curnonsky y Marcel Rouff preparaban el volumen de *La France gastronomique* dedicado a la región de Burdeos y a Landes, encontraron una interesante colección de "vinos de arena añejos" en un restaurante de Saint-Vincent-de-Tyrosse, pero constataron un cambio en la calidad del vino que se producía en la región de las arenas: "los golosos locales, sin abandonar el culto del vino de arena, aprecian de nuevo los sencillos vinos del país, bien conocidos antaño como el *picquepoult*, desde que se reconstituyeron el primer viñedo con cepas americanas" (Curnonsky y Rouff 1924: 82 y 92). El vino de la duna/viña volvió muy escaso, un otro vino de arena se sustituyó a él. La decepción del gastrónomo podía ser grande en 1924... y más aún en 1967, cuando Jean Arnaboldi prevenía sus lectores: "Vinos ahora escasos cuando son auténticos, los vinos de arena, y el vecino *picquepoult*, menos escaso, tienen la seducción del país y de la sorpresa." (78). El buen vino de arena, producido ahora cerca de las granjas, no desapareció totalmente, pero era sólo un vino para iniciados, privilegiados, tales que los buenos clientes de Mimi de Saint-Girons, como lo dijo Robert Courtine en una crónica a fines de los setenta (Laforie 2003: 88). El buen vino de arena se buscaba más que se bebía, se merecía más que se compraba: era un vino de leyenda, casi una leyenda vinática. En marzo de 2007, los veintidós hectolitros del vino *Les dunes de la Pointe. Cuvée des marins 2005* obtuvieron una medalla de plata en el famoso concurso general de París. Más allá del reconocimiento de la calidad de un milésimo y del trabajo de un viñatero de talento, esta recompensa simbolizó la vuelta del vino de arena dentro de los vinos bien considerados por los expertos del gusto.

3. Innovación e identidad: la paradoja fundadora del renuevo actual

En los años 1960, muy pocas familias seguían interesadas en la producción de vino en el litoral landés. Ubicadas en su mayoría en Messanges y Lit-et-Mixe, todas consideraban la viticultura como una

actividad cuya importancia económica era secundaria: algunas conservaban el cultivo de la vid en su tierra por rutina y otras por tradición familiar. Fue en la propiedad de una familia que pertenecía a este segundo grupo que los primeros esfuerzos se realizaron para renovar el viñedo de arenas. En efecto, Annie Thévenin se propuso a aumentar la calidad del producto de la parcela de vid explotadas por la familia de su esposo. Farmacéutica capacitada en enología, mejoró las cepas privilegiando las variedades antiguas de la zona y las técnicas de cultivo. Acogido favorablemente por miembros del Instituto Nacional de la Investigación Agronómica (INRA) y la Cámara de Agricultura departamental, este trabajo de retro-innovación pionero permitió a los vinos locales que correspondían a ciertos criterios cualitativos beneficiar de una denominación protegida *Vins de pays des terroirs landais - Sables de l'Océan* a partir de 1973 (Taillentou 2005: 132-135). Si este reconocimiento oficial recompensó avances innegables en el camino de la calidad, no constituye el índice de un verdadero renuevo del viñedo litoral landés. En efecto, la promulgación de la denominación no se acompañó de aumentos notables de la superficie plantada de vid y de la visibilidad del vino de arena. Hasta los principios de los años 2000, por ejemplo, la viña del *Domaine de Malecarre* conservó una extensión próxima de una hectárea. La mayor acción que se puede relacionar con este primer renuevo del interés en el vino de arena atestigua además de su dimensión fuertemente patrimonial e identitaria: fue la plantación de dos hectáreas de viña en Messanges en 1993 por el alcalde del pueblo, Albert Bouyrie (8).

El verdadero renuevo del viñedo de arenas empezó a mediados de los años 1990 con la creación de dos nuevas entidades vitícolas que proporcionaron casi la totalidad de la producción anual de *Vin des sables de l'Océan* durante un poco más de un decenio: *Les dunes de la Pointe* (Capbreton, 1995) y *Le domaine de Camentron* (Messanges, 1996). De hecho, el viñedo de arenas actual se enraíza más en la innovación y la modernidad que en una antigua herencia. No obstante, se cambió pronto en un objeto bueno para pensar en términos patrimoniales, en una "cosa de aquí" capaz de satisfacer deseos de identidad y de identificación locales. Esta paradoja inicial no es más que la manifestación de cierta mentalidad, de una situación social y sociocultural. El vino de arena actual existe porque un nuevo equilibrio se logró entre una sociedad y los otros elementos del ecosistema. Éste tiene como sus predecesores una dimensión biológica, aunque el político y el económico desempeñen en su mantenimiento un papel mucho más importante que en el pasado.

Más que todo, el renuevo del viñedo y del vino de arena fue el fruto de las obras paralelas de dos hombres, Nicolas Tison y Guy Dutirou quienes tenían el punto común de no ser ligado personalmente a cualquier tradición familiar del vino de arena. Nicolas Tison era de Capbreton pero no de una familia campesina, mientras que Guy Dutirou era un viticultor pero del Ges. Poco tiempo después de la entrada en producción de sus viñedos, las explotaciones que poseían cierta tradición familiar del vino de arena (Thévenin en Messanges, Desbiey en Vielle-Saint-Girons y Subsol en Lit-et-Mixe) no produjeron más que una parte ínfima del volumen total, sin distinguirse por una fama superior: el vino de arena actual fue un hijo de la innovación. Sin embargo, que fuese moderno, no significó que se hizo uniforme. Dos concepciones radicalmente diferentes del vino - de la cepa a la botella - se desarrollaron en Capbreton y en Messanges, fuera de toda rivalidad.

Nicolas Tison, agrónomo de formación al final de un trayecto escolar clásico (bachillerato general), escogió de trabajar la vid en la arena a causa de una curiosidad científica por esta asociación que conocía a través de lo que se decía sobre la existencia de viñas en Capbreton en el pasado. No tenía la voluntad de trabajar según el antiguo modo como lo muestra su primera implantación en la duna marítima. En efecto, intentó explotar dos hectáreas de duna con un método original que facilitaba el trabajo, gracias a, por ejemplo, una mecanización ligera. Fue un fracaso, prueba de la fuerza de los otros elementos del ecosistema, desde el viento, la arena y la helada hasta los caracoles. Después de esta primera victoria de la duna, intentó mantener solo veinte áreas en esta zona, inspirándose sin buscar lo folklórico del antiguo modo. Por ejemplo, usó redes amovibles de plástico en lugar de las empalizadas. De nuevo, la dinámica de la arena impidió un desarrollo correcto de las cepas... Actualmente, está buscando soluciones en las posibilidades ofertas por un trabajo colectivo porque no quiere abandonar el cultivo de este *terroir* que posee una gran potencialidad. En 2010, creó una asociación cultural-gastronómica que

debería implicarse en el mantenimiento de la parcela costera en un futuro próximo: *Les toqués de l'Océan*. El trabajo de Nicolas Tison nunca se orientó hacia la celebración del pasado. Su deseo es de sacar provecho de todas las posibilidades que ofrece el encuentro de la arena y de algunas cepas (*cabernet, tite de crabe, tannat, cabernet sauvignon*) para construir vinos interesantes, aún de cierta complejidad - si produce también un rosado, son sus tres otros vinos que le interesan lo más: el *cabernet franc*, el tinto de reserva y el blanco de *chenin*, del cual espera mucho: "con éste tengo la utopía de hacer un vino excepcional". Actualmente, sigue ejerciendo otra actividad profesional... sin embargo su vino se vende muy bien desde hace algunos años. Pues, poco a poco está logrando su objetivo inicial: tener un viñedo que permite a una familia ganar con qué vivir. Nicolas Tison no es un aficionado romántico, quiere un viñedo rentable, pero hace la apuesta de la originalidad, que opuesta a una falsa facilidad: es menester que el vino de arena sea un "vino de nicho económico", diferente de los demás.

Cuando su viñedo de Messanges nació, Guy Dutirou tenía alrededor de cincuenta años. Era un hombre del campo, pero de la Gascuña interior, de Ges. Si había conocido en el curso de su vida varios tipos de cultivos y de ganados, era antes de todo un hombre del vino. Producía armañac y *floc de Gascogne* en Cravencères (Bas-Armagnac) y tenía responsabilidades en la comisión técnica de la denominación de origen *Floc de Gascogne*. Descubrió el mito del vino de arena a través las preguntas de aficionados al vino cuando hacía mercados en la costa; una curiosidad nació y después una voluntad que el encuentro con la familia Bouyrie le permitió concretizar. Varios métodos innovadores se emplearon en sus viñas. Por ejemplo, decidió de utilizar la técnica del "enyerbamiento controlado" y para luchar contra la helada, instaló un sistema de protección al suelo. Sus esfuerzos no se orientaron en dirección de la obtención de un vino de reserva, sino de la realización de un vino perfecto para beber joven, como lo revelaba la dinámica varietal de su explotación. En 2004, producía tinto y rosado a partir de un viñedo de *cabernet* y de *cabernet sauvignon*, mientras que dos otras viñas estaban creciendo: había una pieza de *merlot* cuyas uvas servirían a "dar un poco más graso" al tinto y una viña para hacer vino blanco, compuesta de *chenin* y de *colombard* - una cepa que se empleaba desde hace poco tiempo y con éxito en la producción de blancos de bebida fácil en la región de *Les côtes de Gascogne...* en Ges (Lavignac 2001: 164). Así, Guy Dutirou se daba el gusto (su actividad principal era la producción y la venta de sus aguardientes y de su *floc* que se realizaba por parte en su tienda de Messanges) de producir "vinos de placer", adaptados a la demanda de un gran número de consumidores, de vacaciones o no. A fines de los 2000, sus vinos dejaron de producirse cuando se jubiló. Aún después de la desaparición del *Domaine de Camentron*, el renuevo del viñedo de arenas sigue perceptible en Messanges. Entre 2003 y 2006, la superficie plantada de vid en el *Domaine de Malecarre* dobló, pasando de dos a seis hectáreas. El principal actor de este cambio en la propiedad de la familia Thévenin fue Philippe, el hijo de Annie. Vuelto a su pueblo después de haber trabajado en *châteaux* de la región de Burdeos, puso conocimientos nuevos al servicio de la búsqueda de la calidad iniciada por sus padres - especialmente en el campo de los vinos blancos. Durante la segunda mitad de los años 2000, los primeros éxitos comerciales del nuevo vino de arena condujeron también al desarrollo en Messanges de sistemas de producción vinícola más complejos. En 2009, una gran parte de la vendimia de tinto cosechada en esta localidad fue criada en las instalaciones de la bodega de los *Vignerons landais*, un espacio de transformación moderno ubicado a cien kilómetros (9).

Elementos políticos y administrativos desempeñan un papel importante en el equilibrio actual del sistema "vino de arena". Las reacciones que acogieron el deseo de crear una viña en la Pointe revelan la diversidad de las concepciones del medio ambiente que existe en las administraciones y subraya la fragilidad del equilibrio actual: el *Office National des Forêts* emitió un aviso favorable mientras que un responsable del *Conservatoire du Littoral* dijo a Nicolas Tison que la duna debía quedar "natural" y que no habría aceptado tal proyecto en una zona bajo de su control (Granereau 1999: 76). El estado actual del viñedo fue también el fruto de una política muy particular de parte de la cámara de agricultura departamental: las viñas de arena no existieron durante mucho tiempo en los folletos promocionales, en la página *web* que presenta los productos de la tierra, etc. Hasta una fecha muy reciente, los únicos viñadores landés promocionados por la institución fueron los de Tursan y de Chalosse. Las razones de este olvido durable fueron demasiado complejas y sensibles para que las consideremos aquí. Sin

embargo, notaré que cuando se trató de vender su propio vino, el potente y influyente agrupamiento de productores *Les vigneron landais* nunca olvidó el mito del vino de arena. Aún, lo escenificó con mucho talento, por ejemplo se enteraron barricas en las arenas de una duna de Hossegor para realizar la *cuvée expérience* cuya publicidad reivindicaba una "tradición ancestral". Lo empleó también de manera muy clásica: después el rosado *Dunes des Landes*, promovió un vino *Fraîcheur océane*.

El renuevo del vino de arena se fundó sobre retos personales y innovaciones, pero se integró pronto en procesos identitarios e identificadores, individuales o colectivos. La iniciativa de Nicolas Tison encontró temprano el apoyo del alcalde de Capbreton, Jean-Pierre Dufau, quien pensó en el interés que podía tener esta viña para su ciudad y su imagen. Aún, el ayuntamiento desempeñó un papel considerable en la creación y el desarrollo del viñedo a través de los arriendos de parcelas que concedió a Nicolas Tison. Además, el sostenimiento de los ediles tomó la forma de manifestaciones que subrayan la voluntad de dar a la viña una dimensión patrimonial (una fiesta se organizó con motivo de las primeras vendimias) y al vino una función identificadora: botellas de vino de la Pointe se ofrecen a las personalidades que participan a los festivales que ritman la temporada turística. En el pueblo de Messanges, el alcalde Hervé Bouyrie era un hombre sensible a los encantos de la vid (era viñador, hijo de viñador) y a la cuestión del desarrollo local (fue presidente de la asociación de los alcaldes del litoral de Landes), lo que generó el empleo de cepas en la decoración de las calles, que creó además de un paisaje urbano original, una fuerte identificación de Messanges a su patrimonio vitícola. Señales de una apropiación del vino de arena aparecen también: series de botellas se dedican a los marineros del puerto (*Cuvée des Marins*) en Capbreton y clientes locales vienen comprar algunas botellas cuando esperan la visita de amigos forasteros para que descubran esta parte de "su patrimonio". Claro, turistas se interesan a este vino "típico". Guy Dutirou beneficiaba de la proximidad de varios centros de vacaciones y recibía de vez en cuando la visita de agüistas de Dax; visitantes vienen también en la Pointe. Por voluntad de construir un menú local o de conformarse al deseo de descubrimiento de los clientes, varios restaurantes acogieron vinos de arena en sus bodegas, a semejanza del famoso *Relais de la Poste* de Magescq.

Conclusión

De la cepa a la copa, ayer como hoy, el vino de arena refleja toda la complejidad de las relaciones entre las sociedades que lo producen y los otros elementos del ecosistema local. Las viñas de las dunas no eran el producto de una victoria del hombre técnico sobre un medio difícil, sino un equilibrio provisional y interactivo entre varios componentes de un sistema socio-natural en el cual el factor humano no se limitaba a una ingeniosa intervención agrícola; todas las estructuras de la sociedad local que eran implicadas en esta relación con la arena, el sol, el viento, los insectos, etc. La crisis final del viñedo antiguo provino de la imposibilidad de mantener el equilibrio, a causa de la llegada de nuevos enemigos de la vid y de cambios en la estructura de la sociedad, en la orientación de sus actividades o de sus voluntades políticas. El renuevo actual del viñedo es también el producto de una relación interactiva entre el litoral y una sociedad. Se funda en un equilibrio, en el cual los factores no humanos conservan cierta importancia, aunque algunos elementos sociales (la administración, el político, la percepción del medio ambiente, la ley del mercado, los deseos de autenticidad y de identidad...) sean ahora más determinantes. Durante el siglo XVIII, el vino de arena tenía una fama internacional, era un vino para ricos aficionados muy diferente de los caldos comunes de la región. Con la casi desaparición del viñedo y el desarrollo del turismo, se cambió en un mito, una perla a la cual sólo los mejores *gastronómadas* podían acceder. Hoy renace como un "vino de aquí", con un valor sino identitario, por lo menos fuertemente identificado a sus lugares de producción, y accesible a los beneficiarios de la gran democratización turística, cuando descubren en el camino que conduce a la playa. Que sea tinto, blanco o rosado, el vino de arena del litoral gascón, mirado a la luz del tiempo largo, tiene el color sutil de una fascinante complejidad.

Notas

1. *Journal Officiel de la République Française*, 23/01/1986. El decreto de enero de 1986 preveía doce municipios, Labenne se añadió en diciembre de 2002 (*JORF*, 06/12/02).
 2. Estos datos, como casi todas nuestras informaciones sobre el viñedo actual, provienen de entrevistas y de observaciones de campo realizadas entre julio de 2000 y julio de 2010.
 3. Sabemos que el *sauvignon* se cultivaba en Soustons en 1804, pero no sabemos en qué parte del pueblo.
 4. El texto citado por Taillentou dice precisamente "*la culture des vignes et des champs est abandonnée aux femmes*"; sin embargo es menester que leamos sólo "conservación" porque la labranza del campo era aquí un trabajo de hombres, las tareas femeninas eran la escarda, etc.
 5. *Arch. Dep. de Landes*, 3E 5/4, 11/05/1731.
 6. Palabras del cura de Messanges en 1888 (Taillentou 2000: 222).
 7. *Arch. Dep. Lot-et-Garonne*, II 13, 04/1782; *Arch. Nac. Francia*, T 219, 01/03/1785 y Johnson 1990: 300.
 8. "Les vendanges du vin de sable", *Journal des Propriétaires*, 34, 1999.
 9. "Vin des sables. Le premier grand millésime du siècle", *Journal des Propriétaires*, 95, 2010.
-

Bibliografía

Arnaboldi, Jean

1967 *Guide des spécialités gastronomiques de France*. París, Albin Michel.

Azcona Guerra, Ana María

1999 "La presencia de la minoría bayonesa en la dinámica del comercio franco-español del siglo XVIII", *Hispania* (Madrid), n° 203, 1999: 955-987.

Boucau, Yves

1888 *Culture de la vigne dans les sables des Landes*. Burdeos, Féret.

Cauna, Jacques de

1988 "Bayonne et Saint-Domingue", *Bulletin de la Société des Sciences Lettres et Art de Bayonne* (Bayona), n°144: 85-104.

Curnonsky y Rouff, Marcel

1924 *La France gastronomique... Bordeaux, le Bordelais et les Landes*. París, Rouff.

Cuzacq, René

1973 "Le vin de sable de la Côte landaise, Anglet, Bayonne", *Bulletin de la Société des Sciences Lettres et Arts de Bayonne* (Bayona), n° 129: 253-264.

Duhart, Frédéric

2001a *Habiter et consommer à Bayonne au XVIII^e siècle. Éléments d'une culture matérielle urbaine.* Paris, L'Harmattan.

2001b "Le goût pour le capbreton. Consommation et réputation du vin des sables du sud-ouest landais au XVIII^e siècle", *Bulletin de l'association Mémoire en Marensin* (Vielle Saint-Girons), n° 12: 3-7.

2006 "Vinos escogidos. Contribución a la antropología del consumo de vino en la Francia del siglo XVIII", *Universum. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales* (Talca), n° 21-2: 12-22.

Duhart, Frédéric (y José Luis Jiménez García)

2004 "Les imaginaires du xérès: vin, représentation et identité", *Anthropology of Food* (Paris), n° 3: <http://aof.revues.org/index269.html>

Figeac, Michel

1996 *Destins de la noblesse bordelaise.* Burdeos, FHSO.

Galet, Pierre

2000 *Dictionnaire encyclopédique des cépages.* Paris, Hachette.

Goyhenetche, Manex

1997 *Histoire d'Anglet.* Bayona/San Sebastián, Elkar.

Granereau, Gilles

1999 "Le vignoble de Capbreton", *Bulletin de l'association Mémoire en Marensin* (Vielle Saint-Girons), n° 10: 73-79.

Guille-Escuret, Georges

1988 *La souche, la cuve et la bouteille. Les rencontres de l'histoire et de la nature dans un aliment: le vin.* Paris, Ed. de la MSH.

Guyot, Jules

1876 *Étude des vignobles de France - Région Sud-Ouest.* Paris, Imprimerie Nationale.

Hirigoyen, Francis

1981 *L'histoire de la vicomté de Maremne,* Labenne, Chez l'auteur.

Johnson, Hugh

1990 *Une histoire mondiale du vin de l'antiquité à nos jours.* Paris, Hachette.

Jullien, André

1985 [1816, 1866] *Topographie de tous les vignobles connus.* Paris/Genova, Champion/Slatkine.

Laforie, Pierre

2003 "Un pan de l'histoire de Saint-Girons-Plage: l'hôtel Lensalade de 1920 à 1980", *Bulletin de l'association Mémoire en Marensin* (Vielle Saint-Girons), n° 14: 75-89.

Lavignac, Guy

2001 *Cépages du Sud-Ouest.* Rodez/Paris, Ed. du Rouergue/INRA Éditions.

Lerat, Serge

1983-1984 *Landes et Chalosses.* Pau, SNERD.

Papy, Louis

1978 "Le vignoble des dunes de la Maremne et du Marensin.", en Alain Huetz de Lempis (dir.), *Géographie historique des vignobles.* Paris, Ed. du CNRS: 149-156.

Pech, Rémy

1996 "Listel avant Listel. Un domaine au bord de la mer", en Philippe Roudié y Claudine Le Gars (dir.), *Des vignobles et des vins à travers le monde*, Burdeos, PUB: 193-205.

Puelles Romero, Luis

2000 *La caja de oro y otros escritos del Doctor Thebussem*, Cádiz, Universidad de Cádiz.

Robert, Pierre

2000 *Principaux vitis-vinifera anciens et modernes des Landes de Gascogne*. Mont-de-Marsan, Ch. d'Agriculture des Landes.

Rosny Jeune, Joseph-Henri

2002 [1926] *Hossegor*. París, Le Livre d'Histoire.

Taillentou, Jean-Jacques

1996 "Le littoral landais au début du XIX^e siècle d'après la carte des dunes de Dumont", *Bulletin de la Société de Borda* (Dax), n° 96: 9-38.

1999 "Bayonne, port des Landes aux XVII^e et aux XVIII^e siècles", en *Passé, présent et avenir du port de Bayonne*. Bayona, SSLAB: 95-96.

2000 "Originalités du vignoble disparu des dunes du littoral landais (XVIII^e-XIX^e siècles)", en *Vignes, vins et vigneron de Saint-Emilion et d'ailleurs*. Talence, Ed. de la MSHA: 213-225.

2005 *Vin de sable, vin des dunes*. Orthez, Ed. Gascogne.

Thore, Jean

1810 *Promenade sur les côtes du golfe de Gascogne*. Burdeos, Brossier.

Toulgouat, Pierre

1975 *La vie rurale dans l'ancienne lande*. Pau, Marrimpouey Jeune.

Tucoc-Chala, Pierre

1989 "Avec Malesherbes dans les pays de l'Adour", *Revue de Pau et du Béarn* (Pau), n° 17: 112-142.

Vigarello, Georges

1995 "Le temps du sport", en Alain Corbin (dir.), *L'avènement des loisirs 1850-1960*, París, Aubier: 193-221.

Wraxall, Nathaniel-William

1962 [1775] "Lettres", *Pyrénées*, 1962: 145-151.

Recibido: 15 octubre 2010 | Aceptado: 30 noviembre 2010 | Publicado: 2010-12

