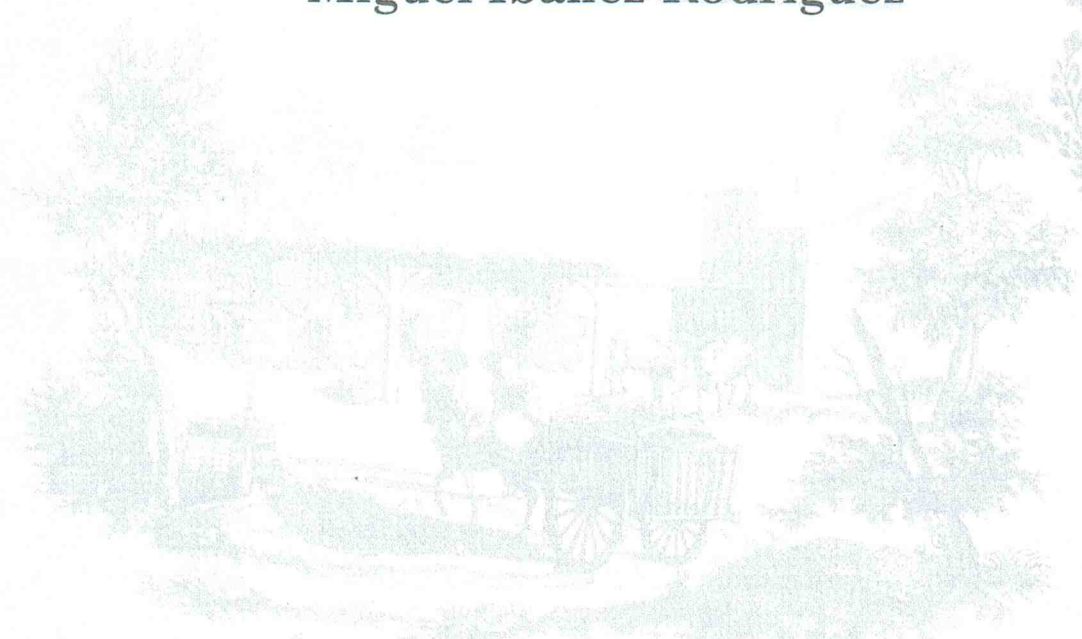


**EL TRATADO DE LA VID
DE LOUIS DUSSIEUX
Y EL TRATADO DEL VINO
DE JEAN ANTOINE CHAPTAL
DE 1796 CONSERVADOS EN LA
BIBLIOTECA DE SAN MILLÁN**

**Contextualización y estudio
de la traducción de 1803**

Miguel Ibáñez Rodríguez



A PARIS,
RUE ET MAISON SERPENTE

M. D. C. cilengua

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

Director
Carlos Alvar



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

MIGUEL IBÁÑEZ RODRÍGUEZ

CONSEJO CIENTÍFICO DEL CILENGUA

- El director de la Real Academia Española, Prof. Dario Villanueva, presidente*
El director del Instituto Orígenes del Español, Prof. Claudio García Turza
El director del Instituto de Historia de la Lengua, Prof. José Antonio Pascual
El director del Instituto Literatura y Traducción, Prof. Carlos Alvar
Prof. Michael Metzlin, Universidad de Viena
Prof. Elena Romero, Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Prof. Mar Campos, Universidad de Santiago de Compostela
Prof. Juan Gil, Universidad de Sevilla y académico de la RAE
Prof. Aldo Ruffinatto, Universidad de Turín
Prof. Jean-Pierre Eickmeier, Universidad de París-Sorbona (París IV)
Prof. Javier Fernández Sebastián, Universidad del País Vasco
Prof. Miguel Ángel Garrido Gallardo, Consejo Superior de Investigaciones Científicas
El director del Dpto. de Filologías Hispánicas y Clásicas de la Universidad
de La Rioja, Prof. Francisco Domínguez Matito
Prof. Gonzalo Capellán de Miguel, Universidad de La Rioja, secretario

In memoriam
Juan Bautista Olarte,
padre bibliotecario del Monasterio de Triso

Este trabajo se ha realizado en el seno
del grupo de investigación GIRTraduvino.

© Cilengua. Fundación San Millán de la Cogolla
© Miguel Ibañez Rodríguez
I.S.B.N.: 978-84-17107-76-5
D.L.: LR 1188-2018
IBIC: CFP 2ADS
Impresión: Kadmos
Impreso en España. Printed in Spain

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	13
PRÓLOGO.....	15
ESTUDIO.....	19
Introducción.....	21
1. Los tratados de agronomía en España: traducción y difusión.....	23
2. Las Reales Sociedades y su interés por los avances en el cultivo de la vid y la elaboración del vino.....	25
3. El <i>Curso completo o diccionario universal de agricultura</i>	27
4. Ejemplares conservados en la biblioteca de San Millán ...	29
5. El original francés	31
6. El Tratado sobre la vid de Louis Dusseux y el Tratado del vino de Jean Antoine Chaptal.....	39
6.1. <i>Louis Dusseux agrónomo y su Tratado sobre la vid</i>	41
6.2. <i>Jean Antoine Chaptal, el príncipe de los enólogos y su Tratado sobre el vino</i>	43
7. La traducción.....	47
8. Análisis comparativo.....	49
9. La traducción al servicio del vino	51
TRATADO DE LA VID DE LOUIS DUSSIEUX.....	55
Plan de este artículo.....	57
Introducción	58
Capítulo Primero. Descripción botánica y fisiológica	69

Capítulo II. De sus especies y variedades	81
<i>Lista de las razas y variedades de vides que más generalmente se cultivan en Francia</i>	93
Capítulo III. Del cultivo de la vid	105
<i>Sección Primera. Del clima y del suelo</i>	105
<i>Sección II. De la preparación del terreno, de la elección de las plantas, de la distancia a que se deben poner, y de los diversos modos de plantarlas</i>	123
<i>Sección III. De la altura de las cepas, de la poda, del empalizado y de las prácticas de despampanar, deshojar, etc.</i>	142
<i>Sección IV. De las labores, de los abonos, y del gusto al terruño</i>	166
Capítulo IV. De los accidentes y de las enfermedades que sobrevienen a la vid, y de los varios medios de renovar las vides	178
Capítulo V. De la vendimia y de la conservación de la uva	199
TRATADO DEL VINO DE JEAN ANTOINE CHAPTAL	205
Índice de este artículo	207
Observaciones generales	208
Capítulo Primero. Del vino con respecto a sus relaciones con el terreno, el clima, la exposición, las estaciones y el cultivo.....	211
<i>Artículo I. Del vino con respecto a sus relaciones con el clima</i>	212
<i>Artículo II. Del vino con respecto a sus relaciones con el terreno</i>	215
<i>Artículo III. Del vino con respecto a sus relaciones con la exposición</i> ..	218
<i>Artículo IV. Del vino con respecto a sus relaciones con las estaciones</i> ..	220
<i>Artículo V. Del vino con respecto a sus relaciones con el cultivo</i>	222
Capítulo II. Del tiempo favorable para vendimiar y del modo de hacer la vendimia.....	225
Capítulo III. De los medios de disponer la uva para la fermentación	230
Capítulo IV. De la fermentación.....	235
<i>Artículo I. De las causas que influyen en la fermentación</i>	236
<i>Artículo II. Fenómenos y productos de la fermentación</i>	243
<i>Artículo III. Preceptos generales sobre el arte de dirigir la fermentación</i>	250
<i>Artículo IV. Etiología de la fermentación</i>	256
Capítulo V. Del tiempo y de los medios de trasegar	275

Capítulo VI. Del modo de cuidar los vinos en las cubas y toneles	281
Capítulo VII. Enfermedades del vino y medios de evitarlas o de corregirlas.....	291
Capítulo VIII. Usos y virtudes del vino	297
Capítulo IX. Análisis del vino	299

TABLAS DE LOS TRATADOS

Tabla I. Extracto del archivo de la Iglesia de Buckingham ..	62
Tabla II. Signos característicos más aparentes, tomados de las hojas y de las uvas, para distinguir las especies, las razas o las variedades de la vid	95
Tabla III. Materiales de la fermentación para un quintal de azúcar	257
Tabla IV. Razón de los principios constituyentes de los materiales de la fermentación	258
Tabla V. Recapitulación de los principios constituyentes de los materiales de la fermentación	258
Tabla VI. Catálogo de los resultados obtenidos de esta fermentación	259
Tabla VII. Recapitulación de los resultados conseguidos por la fermentación	260
Tabla VIII. Observaciones meteorológicas octubre de 1772 ..	262
Tabla IX. Observaciones en el lagar A. Octubre de 1772 ..	263
Tabla X. Observaciones en el lagar B. Octubre de 1772	264
Tabla XI. Experimento I sobre la fermentación vinosa por D. Gentil	265
Tabla XII. Experimento II sobre la fermentación vinosa por D. Gentil	266
Tabla XIII. Experimento III sobre la fermentación vinosa por D. Gentil	267
Tabla XIV. Experimento IV sobre la fermentación vinosa por D. Gentil	269
Tabla XV. Experimento V sobre la fermentación vinosa por D. Gentil	271

Tabla XVI. Experimento VI sobre la fermentación vinosa por D. Gentil

273

EL CORPUS DE TEXTOS ESTUDIADOS

1. El tratado de la vid y el del vino de la Biblioteca de San Millán..... 317

2. Los originales. Biblioteca Nacional

317

3. Tomos y ediciones consultadas del *Cours complet d'agriculture ou dictionnaire universel d'agriculture*..... 318

4. Tomos y ediciones consultadas del *Curso completo o diccionario universal de agricultura*..... 319

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... 321

ANEXOS

325

327

331

334

335

Anexo I. Cuadro comparativo entre el original y su traducción

Anexo II. Cuadro comparativo entre el original y su traducción

Anexo III. Relación de cambios ortográficos.....

Anexo IV. Láminas de las variedades de vid.....

PRESENTACIÓN

Cuando el profesor Miguel Ibáñez nos propuso la publicación de su edición y estudio del Tratado de la vid de Louis Dusseux y el Tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1796, que se conservan en la Biblioteca del Monasterio de Yuso de San Millán de la Cogolla, estaba entonces la Fundación San Millán de la Cogolla planificando los que serían los actos y actividades de celebración del 20 aniversario de la Declaración de los Monasterios de Suso y Yuso como Patrimonio de la Humanidad el 4 de diciembre de 1997 y de su constitución, bajo la presidencia de honor del entonces Príncipe de Asturias, hoy Su Majestad el Rey Felipe VI, el 8 de octubre de 1998.

Nos pareció en aquel momento que esta publicación podía ser, por supuesto de alta investigación, pero también especialmente atractiva porque se combinan en ella tres elementos muy característicos y relevantes de nuestra región: el vino, la lengua y la Biblioteca de San Millán.

El resultado nos ha dado la razón. Agradecemos por ello al autor su pormenorizado y concienzudo trabajo, que nos ha brindado la oportunidad de tener en nuestras manos un libro verdaderamente significativo para nuestra Comunidad. Como dice Fernando Martínez de Toda en su prólogo, «los dos textos cuya traducción se aborda en esta publicación fueron los primeros de una larga serie de textos escritos en francés y traducidos al español, que han constituido nuestras principales fuentes de conocimiento vitivinícola, a lo largo de los dos últimos siglos». Ya por esto es importante este trabajo.

Efectivamente, se trata de los primeros tratados con los que la ciencia enológica llega a España. Sin olvidar, como señala el profesor Ibáñez, que «son también textos importantes para conocer la lengua de la

vid y el vino desde una perspectiva diacrónica». Y, por supuesto, este es igualmente un motivo importante para su publicación en el seno del Centro Internacional de Investigación de la Lengua Española). Cuando la preparación del libro estaba ya en marcha, tuvo lugar el fallecimiento del padre Juan Bautista Olarte, quien fuera bibliotecario de Yuso durante muchos años. Pero el padre Olarte fue algo más que un bibliotecario al uso. Fue el descubridor de muchas de las joyas que alberga esta imponente biblioteca. Gran conocedor y estudioso de la historia de los monasterios emilianenses y de los fondos de la biblioteca y el archivo de Yuso, Olarte —como todos le llamábamos— fue autor de numerosas publicaciones y promotor de la celebración del Milenario de la Lengua en 1977, primer gran acto con el que La Rioja reivindicaba su papel primordial en los orígenes del español.

Cuando presidió el Parlamento, el padre Olarte era el encargado de dirigir la catalogación informatizada de la biblioteca antigua y aún recuerdo la pasión con la que nos descubriría cada hallazgo en un manuscrito. Su erudición, reconocida internacionalmente, la transmitía con generosidad y filantropía, y siempre salía de sus labios una anécdota sobre los legajos de una antigua herencia, un incunable o un antiguo vademécum.

Como reconocimiento a la gran labor que desarrolló, la Fundación San Millán de la Cogolla le dedica esta edición especial del *Tratado de la vid de Louis Dussieux y el Tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 convertidos en la Biblioteca de San Millán. Contextualización y estudio de la traducción de 1803*, con el convencimiento de que, donde está, lo disfrutará.

JOSÉ IGNACIO CENICEROS GONZÁLEZ
Presidente de la Comunidad Autónoma de
La Rioja y de la Fundación San Millán de la Cogolla

PRÓLOGO

En los últimos dos mil años de nuestra historia vitivinícola existen unas cuantas obras que son emblemáticas y características de la evolución del conocimiento en este campo.

En primer lugar, y como representativa de la Edad Antigua, podemos citar *Los doce libros de agricultura*, de Columela, autor español nacido en Cádiz en el año 4, en el primer siglo de nuestra Era.

En la Edad Media aparece *El libro de agricultura*, escrito en árabe por Abu Zacarí, residente en Sevilla, en el siglo XII.

En los inicios de la Edad Moderna, en 1513, se escribe *Agricultura General* por Alonso de Herrera, natural de Talavera de la Reina (Toledo).

Y es en los comienzos de la Edad Contemporánea (1796) cuando se escriben las dos obras que se presentan y estudian en este libro: el *Tratado de la vid* de Louis Dussieux y el *Tratado del vino* de Jean Antoine Chaptal.

Entre las tres primeras obras citadas, es decir, las escritas en las Edades Antigua, Media y Moderna, no existen diferencias substanciales en el nivel de conocimiento; parece como si en más de mil quinientos años no hubiese habido ningún tipo de evolución, ni científica ni técnica.

Sin embargo, las dos obras escritas en 1796 suponen un cambio cualitativo muy importante. A nivel enológico, ya se incorporan los nuevos conocimientos sobre la fermentación alcohólica, recientemente aclarada y cuantificada por Lavoisier en 1789 (aunque aún faltaba más de medio siglo para que Pasteur sentara las bases de la nueva microbiología y enología), y se propone la adición de azúcar para aumentar el grado alcohólico del vino (técnica que se conocerá con el nombre de «chaptalización» porque fue, precisamente, Chaptal el que difundió

la técnica). A nivel botánico y fisiológico, se describe perfectamente la morfología de la vid y se intenta explicar (aunque aún es complicado) la anatomía y el funcionamiento o la fisiología completa de la planta. A nivel ampelográfico, supone un gran cambio cualitativo la ilustración de las variedades descritas mediante láminas, que incluyen hojas y racimos, dibujadas a plumilla (la Ampelografía es una nueva ciencia que se ha iniciado un siglo antes). En fin, a nivel de las técnicas vitícolas, ya se habla de la importancia del vigor del viñedo, que depende de la fertilidad del suelo, y de las diferencias entre producción de uva de calidad y producción de uva en cantidad.

Este mayor nivel de conocimiento es el resultado del desarrollo, en Francia, del siglo de las luces, de la Ilustración y del Enciclopedismo, con la idea de que el conocimiento humano podía combatir la ignorancia, la superstición y la tiranía para construir un mundo mejor.

Este protagonismo de Francia, en el conocimiento vitivinícola, se va a incrementar a lo largo del siglo XIX, mediante las investigaciones en química y microbiología, como las de Pasteur y a través de la necesaria lucha contra el Oídio, la Filoxera y el Mildiu, y, dicho protagonismo, se va a mantener durante todo el siglo XX. Así, hasta hace muy pocos años, el idioma imprescindible en la ciencia vitivinícola era el francés. Yo empecé a impartir mis clases en el año 1979 y mis fuentes de conocimiento principales, así como los textos, figuras y gráficas que utilizaba en mis clases estaban escritas en francés. Fue en la década de los años ochenta o noventa cuando, mis alumnos, empezaron a indicarme que no comprendían ese idioma y que la lengua que mayoritariamente habían estudiado era el inglés. Hoy en día, el idioma científico general es el inglés pero, durante los últimos doscientos años fue el idioma francés el vehículo fundamental de la ciencia vitivinícola.

Todo esto significa que los dos textos cuya traducción se aborda en esta publicación fueron los primeros de una larga serie de textos escritos en francés y traducidos al español, que han constituido nuestras principales fuentes de conocimiento vitivinícola, a lo largo de los dos últimos siglos.

Conozco a Miguel Ibáñez desde que nació, ya que somos del mismo pueblo (Badarán, La Rioja) y, aunque él es más joven que yo, nos une una buena amistad (como también unía a nuestros padres) y se da

la coincidencia de que somos los dos únicos hijos del pueblo que nos hemos dedicado, a nivel universitario, al mundo de la vid y del vino, él como profesor de traducción y yo como profesor de viticultura. También resulta curioso que, teniendo tan cerca los textos que aquí se analizan (Badarán está a unos seis kilómetros de San Millán), no tuviésemos noticia de su existencia hasta que fueron localizados, recientemente, por Miguel.

Agradezco al Autor su trabajo en la búsqueda y estudio de documentos tan interesantes como los que aquí se presentan y le agradezco, también, su invitación para redactar este prólogo.

Badarán, La Rioja, a veintidos de enero de dos mil dieciocho.

FERNANDO MARTÍNEZ DE TODA
Catedrático de Viticultura
Universidad de La Rioja
Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino

Estudio

2

INTRODUCCIÓN

El Tratado sobre la vid de Louis Dussieux y el Tratado sobre el vino de Jean Antoine Chaptal conservados en la Biblioteca del Monasterio de San Millán de la Cogolla (La Rioja, España), corresponden respectivamente a la entrada «vid» y a la entrada «vino» del tomo XVI del *Curso completo o diccionario universal de agricultura* del Abate Rozier, publicado en 1803. Ambos artículos van precedidos de un índice en el que se detallan sus contenidos, el primero ocupa 129 páginas y el segundo 94. Se trata más que de simples entradas de un diccionario, de auténticos tratados sobre la materia, como veremos.

En este trabajo contextualizamos, estudiamos y editamos dichos Tratados, que son traducción del francés y cuyos originales datan de 1796. De este modo contribuimos a aportar nuevos datos para el conocimiento de la historia de la traducción científico-técnica, en el ámbito de la agronomía, y de manera más particular en el de la viticultura y la enología y, por otro lado, damos más visibilidad a unos Tratados importantes para la historia del conocimiento científico enológico. Se trata, en definitiva, de saber cómo surge la enología en Francia y cómo se difunde la nueva ciencia en España durante la Ilustración.

Como ya hemos anotado en otras ocasiones (Ibáñez, 2015: 274) a fecha de hoy la historia de la traducción sigue siendo en gran medida la historia de la traducción literaria. Aunque en los últimos tiempos poco a poco las cosas han ido cambiando y están apareciendo trabajos que van haciendo justicia a la importante actividad traductora desarrollada a lo largo de la historia, y en particular en centurias como los siglos XVIII y

1. Siempre que citamos la obra lo hacemos con esta forma abreviada del título, que en la bibliografía aparece al completo.

xix (Lafarga, 2015: 38-39) en materia de traducción científico-técnica. Sabemos que en el siglo xviii la traducción especializada era superior en número a la literaria (Fernández y Nieto, 1991: 590).

Tiene interés nuestro trabajo para los estudios de traducción y para las ciencias de la vid y el vino. Se trata de los primeros tratados con los que la ciencia enológica llega a España. Sin olvidar que son también textos importantes para conocer la lengua de la vid y el vino desde una perspectiva diacrónica, aunque de ello ya nos hemos ocupado en otra publicación (Ibáñez, 2017).

Nos vamos a centrar en la traducción. En conocer los Tratados traducidos en su contexto, ubicándolos dentro de las publicaciones de agronomía españolas más importantes. Porque inicialmente los contenidos relativos a la vid y al vino quedaban integrados en tratados de agronomía o en diccionarios enciclopédicos y luego a medida que su conocimiento e importancia se incrementan se van a ir desgajando de los mismos para constituir por sí solo tratados como *L'Art de faire le vin* de Jean Antoine Chaptal publicado en París en 1807 y el *Arte de hacer y conservar el vino con una noticia acerca la fabricación del vinagre* de Francisco Carbonell y Bravo, publicado en Barcelona en 1820. Y, sin duda, era necesario ir a las fuentes, al original francés para conocerlo a fondo y luego compararlo con la versión española. El estudio lo acabamos con un último punto en el que tratamos de hacer balance y sacar conclusiones.

Tras él va el Tratado sobre la vid de Louis Dusseux y el Tratado sobre el vino de Jean Antoine Chaptal. Hemos decidido modernizar la ortografía para facilitar la lectura, puesto que entre los destinatarios de este trabajo también se encuentran los especialistas y amantes del vino. En el Anexo iii se recogen los cambios ortográficos realizados.

Para diferenciar nuestras notas a pie de página de las que vienen en el original, indicamos NE (Nota del Editor). Hemos procurado hacer las mínimas, por no entorpecer la lectura, ya que hemos preferido incorporar los comentarios y observaciones en el estudio previo. En la traducción de San Millán no aparecen las láminas del original que reproducen 26 variedades de vid, que hemos decidido incluirlas en nuestro libro (Anexo iv). Consideramos que de este modo el capítulo segundo del Tratado de la vid en el que se describen sus especies y variedades resultará de mayor interés para la historia de la ampelografía.

Para llevar a cabo nuestro trabajo, además de consultar la Biblioteca de San Millán, hemos consultado los fondos históricos de la Biblioteca de la Universidad de Valladolid, ubicada en el Palacio de Santa Cruz, los de la Biblioteca Nacional en Madrid, los de la Biblioteca Complutense de Madrid y los del Centro de Documentación de Vivanco, en Briones (La Rioja).

En el capítulo de agradecimientos quiero empezar por el Padre Pedro Merino, actual prior del monasterio, que me ha facilitado las consultas en la biblioteca de San Millán con mucha diligencia y amabilidad, incluso en hora intempestiva. En el Monasterio de Yuso, después de tanto tiempo, me encuentro como en casa, así que hago extensivo mi agradecimiento al resto de miembros de la comunidad, y en particular a los priores anteriores, al Padre Jesús Lerena y al Padre Juan Ángel Nieto. No quiero olvidarme del Padre Juan Bautista Olarte, recientemente fallecido, por los muchos ratos que he disfrutado de sus sabias palabras en su despacho y en la biblioteca de San Millán.

Muy agradecido a Almudena Martínez, coordinadora general de la Fundación San Millán, por haber acogido desde el principio con mucho interés el proyecto de este libro, que hoy se hace realidad. Quiero también que conste que este trabajo ha contado con financiación del IER (Instituto de Estudios Riojanos), del que soy ya un investigador agregado veterano.

Muy amables han sido en la Biblioteca Nacional. Del tomo x del *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire ou dictionnaire universel d'agriculture*, editado en 1800 y conservado en sus estanterías, reproducidos las láminas de las variedades de vid (Anexo iv). Quedamos por ello agradecidos.

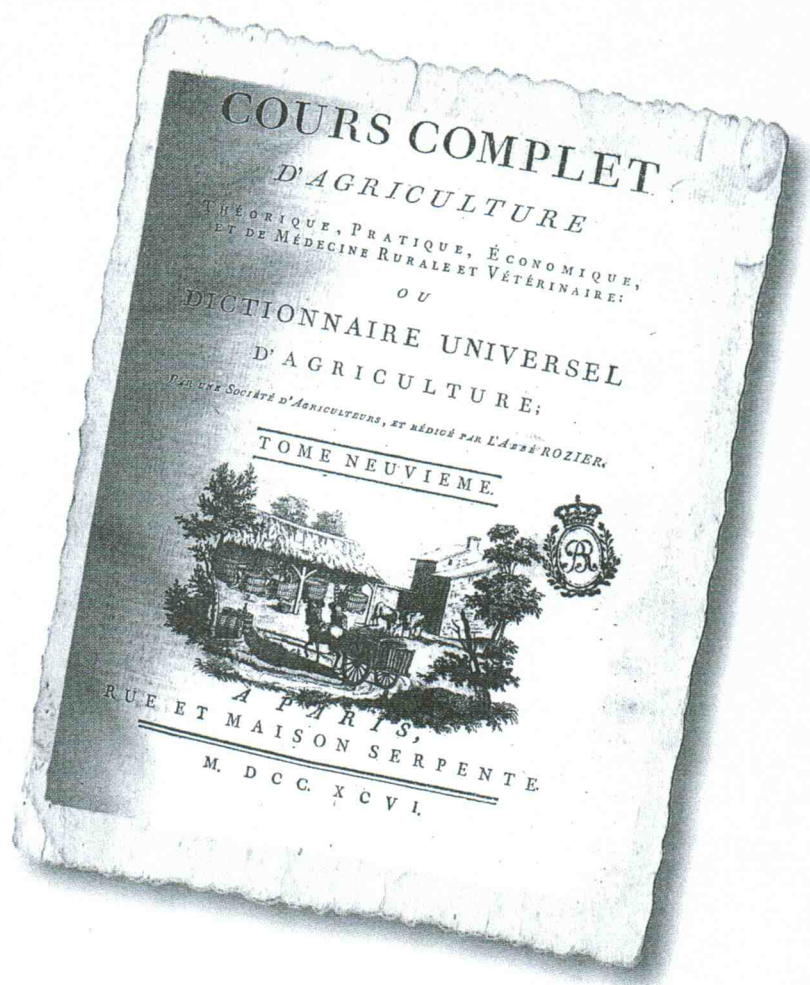
Por último, quiero también agradecer a Fernando Martínez de Toda el haber aceptado redactar el prólogo.

1. LOS TRATADOS DE AGRONOMÍA EN ESPAÑA: TRADUCCIÓN Y DIFUSIÓN

La traducción ha jugado siempre un papel muy importante en la transmisión del conocimiento y en materia de ciencias agronómicas no ha sido una excepción (Ibáñez, 2015: 11-12). Tres hitos importantes para el conocimiento de la agricultura han sido los tratados de Columela, de Ebn el Awam y de Alonso de Herrera.

cilengua.es

INSTITUTO LITERATURA Y TRADUCCIÓN



Es bien sabido que la ciencia está en la palabra. Cualquier avance científico necesita ser expresado y comunicado para que sea tal. En esta publicación editamos, precedidos de un estudio preliminar, los primeros tratados sobre la vid y el vino en español en los que ya hay cierto rigor científico, importantes para la historia del conocimiento científico enológico. Nos sirven también para conocer lo que fueron los primeros pasos del español científico del vino, con las primeras documentaciones de la voz enología en español. Al ser traducciones aportamos nuevos datos para la historia de la traducción científico-técnica. Y damos mayor visibilidad a unos tratados que reposaban silenciosos en las estanterías de la biblioteca de San Millán, junto con otros muchos tesoros que se encierran en la misma; además, de una temática en la que confluyen la lengua y el vino, de indudable interés para La Rioja.

ISBN 978-84-17107-76-5 25€



9 788417 107765