

Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador

Departamento de Antropología, Historia y Humanidades

Convocatoria 2021-2023

Tesis para obtener el título de Maestría en Historia

La modernización del viñedo y de la vinificación en el Ecuador (1866-1930)

Francisco Eduardo Urrutia Jiménez

Asesor: Nicolás Cuvi

Lectores: Delfín Viera y Alicia Torres

Quito, abril de 2024

Hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino, que en todos los libros.

—Louis Pasteur

Índice de contenidos

Resumen	7
Introducción	8
Antecedentes y justificación	9
Análisis y estudio de caso	9
Problemática e hipótesis	11
Objetivos	12
Capítulo 1. Marco teórico, estado de la cuestión y metodología	14
1.1 Marco teórico y conceptual.....	14
1.1.1 La ANT y su utilidad histórica.....	14
1.1.2 Sobre el concepto de “modernización”	20
1.2 Estado de la cuestión.....	25
1.2.1 Historiografía vitivinícola	25
1.2.2 Historiografía genealógica y biográfica	27
1.3 Estrategia metodológica.....	29
1.3.1 Herramientas y métodos de la investigación.....	30
1.3.2 Trabajo de campo	31
Capítulo 2. La ciencia vitivinícola en el Ecuador y el mundo	35
2.1 Emergencia global de la ciencia del vino	35
2.1.1 La vitivinicultura en el Viejo Mundo.....	36
2.1.2 Francia: un referente vitivinícola en el siglo XIX.....	37
2.2 La vitivinicultura del Nuevo Mundo	42
2.2.1 La producción de vino en la Colonia	42
2.2.2 La modernización del viñedo latinoamericano	46
2.3 La producción de vino en el Ecuador	48
2.3.1 Antecedentes del vino ecuatoriano.....	48
2.3.2 El proyecto modernizador	51
Capítulo 3. La conformación de los viñedos de la familia Martínez	55
3.1 Quinta “La Liria” en Ambato	55
3.1.1 El Dr. Nicolás Martínez Vásconez.....	59
3.2 Nace su interés en la agricultura	60
3.2.1 Las semillas de García Moreno	61
3.2.2 Cosecha de las primeras uvas.....	62

3.3 El cultivo de una nueva ciencia	66
3.3.1 Ensayos de viticultura en La Liria.....	68
3.4 Expansión de la red científica	72
3.4.1 Los Martínez Holguín y su formación científica	73
3.4.2 Los científicos jesuitas	74
Capítulo 4. El primer proceso científico de vinificación en el país	77
4.1 Vinculación con la cultura francesa	77
4.1.1 La influencia de Luciano Laffite	79
4.2 Interés en la elaboración de vino	81
4.2.1 Ensayos sobre vinificación.....	83
4.3 Creación de la fábrica de vinos “Catiglata”	88
4.4 Los pioneros de la vinificación moderna en el Ecuador	92
4.4.1 La función social del vino	97
4.4.2 Competencia con otras familias	99
Capítulo 5. La institucionalización de la vitivinicultura ecuatoriana.....	102
5.1 Los emprendimientos familiares.....	102
5.1.1 El fallecimiento del Dr. Martínez.....	104
5.1.2 Segundo viaje de Anacarsis a Francia.....	105
5.1.3 La familia en el periodo liberal	106
5.2 Los proyectos de Luis A. Martínez.....	110
5.2.1 El ferrocarril al Curaray	111
5.3 La fundación de la Quinta Normal de Agricultura	113
5.3.1 El funcionamiento de la escuela de agricultura en Ambato	115
5.3.2 El estudio de la viticultura y la enología en el país.....	119
5.4 El cierre de la fábrica de vinos Catiglata y la condición de la vitivinicultura ecuatoriana	122
5.4.1 La condición de la vitivinicultura ecuatoriana	123
Conclusiones.....	125
Referencias	129

Lista de ilustraciones

Gráficos

Gráfico 3.1 Distintas partes de la planta de vid.....	70
Gráfico 4.1 Operaciones del vino.....	84
Gráfico 4.2 Sistema de poda Guyot.....	91
Gráfico 4.3 Partes de la prensa de vino francesa modelo Mabile 94	
Gráfico 4.4 Mapa de actores-red científica vitivinícola.....	133

Figuras

Figura 3.1 Contrato de venta de terreno a Nicolás Martínez (1850).....	57
Figura 3.2. Contrato de compra del fundo Catiglata a Juan León Mera.....	58
Figura 3.3 Carta de García Moreno a Martínez desde Santiago.....	65
Figura 4.1 Prensa de vinos Mabile 86	
Figura 4.2 Libro de Martínez con dedicatoria a Teodoro Wolf (1884).....	89

Fotos

Foto 3.1 Puente de “La Liria” sobre el río Ambato (1900-1910).....	56
Foto 3.2 Vista aérea de “La Liria” y quinta Juan León Mera.....	69
Foto 4.1 Molino Miraflores, propiedad de Luciano Laffite, Ambato (1900-1910).....	80
Foto 4.2 Fotografías antiguas de la prensa de vinos modelo Mabile, utilizada por la familia Martínez (1940-1950).....	95
Foto 4.3 Patrimonio del museo Martínez-Holguín (Collage).....	96
Foto 5.1 Horno para fabricación de cerámica en “La Liria” (1901).....	103
Foto 5.2 Paso del ferrocarril por “La Liria” (1911).....	104
Foto 5.3 Viñedos Catiglata, Anacarsis Martínez (1910-1920).....	106
Foto 5.4 Casa de hacienda Catiglata (1910-1920).....	109
Foto 5.5 Viñedos plantados en el fundo de Catiglata (1910-1920).....	110
Foto 5.6 Edificio de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato (1920-1930).....	115
Foto 5.7 Acta de fundación de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato (1913) ..	117

Tablas

Tabla 1.1 Principios de la obra de Latour.....	15
--	----

Declaración de cesión de derecho de publicación de la tesis

Yo, Francisco Eduardo Urrutia Jiménez, autor de la tesis titulada “La modernización del viñedo y de la vinificación en el Ecuador (1866-1930)”, declaro que la obra es de mi exclusiva autoría, que la he elaborado para obtener el título de maestría en Historia, concedido por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales, FLACSO Ecuador.

Cedo a la FLACSO Ecuador los derechos exclusivos de reproducción, comunicación pública, distribución y divulgación, bajo la licencia Creative Commons 3.0 Ecuador (CC BY-NC-ND 3.0 EC), para que esta universidad la publique en su repositorio institucional, siempre y cuando el objetivo no sea obtener un beneficio económico.

Quito, abril de 2024.

F. Urrutia J.

Francisco Eduardo Urrutia Jiménez

Resumen

Durante la segunda mitad del siglo XIX se desarrolló un hito significativo perteneciente a la Historia del vino ecuatoriano; los miembros de la familia Martínez Holguín, oriundos de la ciudad de Ambato, fueron pioneros al establecer el primer proceso científico de vinificación del país. Sin embargo, la historiografía tradicional ha simplificado el estudio de dichos procesos, limitando su real alcance y magnitud.

Mediante la aplicación de los conceptos y metodología de los estudios de Ciencia, Tecnología y Sociedad, y en especial, los extraídos de la obra del filósofo francés Bruno Latour, este trabajo propone complejizar el proceso estudiado. El revisionismo histórico tradicional ha limitado la apreciación de los hechos históricos como fenómenos netamente humanos, limitando la participación de actores de diversa naturaleza.

La teoría del Actor-red posibilita conformar una simetría entre los agentes humanos del proceso, en conjunción con los actores no humanos o híbridos, los cuales son comúnmente invisibilizados. Esto permite superar las perspectivas sociológicas antropocéntricas para poder entender la expansión, circulación y conformación de la red científica que posibilitó el avance de la ciencia decimonónica en el Ecuador. De esta manera, el fenómeno estudiado logra exhibir su verdadera magnitud, planteada a su vez como hipótesis de investigación, y es que en el siglo XIX se efectuó la modernización de la ciencia del vino en el país, en correlación con modelos y paradigmas globales.

Dentro de este proceso modernizador cumplieron un rol importante varios actores humanos, como la familia Martínez, los científicos extranjeros, empresarios, políticos, trabajadores de la hacienda, profesores, expertos, autodidactas, etc. y también participaron actores no humanos, como las semillas, la vid, las enfermedades de las plantas, la maquinaria, la prensa de vinos, la uva, el vino, entre otros. Todos estos actores transitaron por una etapa de adaptación a nuevos contextos para su supervivencia.

El vino es el actor central de esta “obra de teatro” porque es un elemento unificador y que está presente, ya sea como proyecto o como resultado, en todas las etapas del proceso estudiado. Esto demuestra su complejidad, la cual no se puede limitar a un simple valor económico o comercial, sino que el vino adquiere también un significado simbólico y cumple una función social en la historia ecuatoriana.

Introducción

La presente investigación propone y desarrolla una estrategia teórico-metodológica para el estudio, análisis y escritura de un episodio de la historia de la vitivinicultura ecuatoriana – rama de la ciencia que estudia la producción de vino y de vid (*Vitis vinifera*)-. La historia del vino o historia vitivinícola es una corriente inexplorada dentro de la tradición académica ecuatoriana.

Poco se ha estudiado sobre los eventos y procesos más representativos de la historia de la producción vitivinícola desarrollada en el territorio nacional. Esto se debe, principalmente, a que las formas tradicionales de producción, propias de la agroindustria local -cacao, banano, caucho, etc.-, se han llevado una mayor atención por parte de las diferentes corrientes historiográficas (económica, agrícola, industrial, científica, etc.).¹ En menor medida, se ha puesto atención en otras bebidas alcohólicas tradicionales, como la chicha, el aguardiente y la cerveza. También ha impactado el hecho de que la producción de vino local no se equipara a la de otros países de la región andina.

Sin embargo, la cultura y el consumo de vino se ha incrementado de gran manera en los últimos años en el Ecuador, con el establecimiento de bodegas productoras de esta bebida; algunas de ellas internacionalmente reconocidas, como Bodega Dos Hemisferios (Jarrín 2012), Chaupi Estancia Winery (Santander 2022), entre otras. De igual manera, se ha fomentado el conocimiento académico del vino mediante la creación de instituciones especializadas, como la “Cofradía del Vino” (2002), la Academia Ecuatoriana de Sommeliers (CAVA), la Asociación Ecuatoriana de Sommeliers (AESOMM), y otras instituciones formadoras de expertos en la materia.

Este creciente interés por la cultura vitivinícola en el país ha promovido también un interés sobre su pasado. Esta naciente historia del vino está enfocada en varios ámbitos de la sociedad, como el cultural, comercial, agrícola, industrial, científico e institucional. Dichas cuestiones epistemológicas hacen necesario un abordaje disciplinario sobre la historia del vino ecuatoriano. Su aplicación es esencial para poder complejizar la comprensión de los fenómenos de esta ciencia, y así lograr vincularlos a procesos de mayor magnitud dentro del escenario global.

¹ Un ejemplo de esta mirada historiográfica es la obra compiladora del historiador ecuatoriano Juan Maiguashca *Historia y región en el Ecuador* (1994), que aborda los periodos de “boom” o auge de ciertas formas de producción nacional en el siglo XIX (Maiguashca 1994).

Antecedentes y justificación

En las últimas décadas, la historia de la vitivinicultura “ha comenzado a vivir sus años dorados como disciplina y, como tema de trabajo para el investigador, se abre un nuevo panorama historiográfico” (Riera 2014, 201). Este avance académico se ha desarrollado de forma paralela al incremento de la producción vitivinícola regional, y al aumento de la demanda de vino en el mercado latinoamericano. Este auge comercial e industrial ha generado una nueva apreciación hacia el vino como símbolo de diversidad cultural, distinción e identidad social. Desde la década de los noventa, se abre un abanico de posibilidades para los historiadores del vino; cuyos estudios se vinculan no solamente al ámbito de la Academia, sino también a las necesidades de la industria, del comercio y del marketing (Riera 2014, 202).

La historia de la producción de vino es un campo fértil y sin explorar para los estudios de la ciencia, la industria, la alimentación y la cultura. Actualmente, existe un desconocimiento generalizado sobre los hitos y procesos más representativos de la historia vitivinícola ecuatoriana. Recientes investigaciones, derivadas de diversas áreas y disciplinas, como periodismo (Jarrín 2011, 2012), gastronomía (Rojas 2012), enología (Dávila 2019; Soria 2018), agronomía (Sangotuña 2016), y economía comercial (Rodríguez y Ramírez 2014), mencionan el pasado del vino ecuatoriano de una forma breve y panorámica, ya fuese para resaltar la importancia del vino local o para sustentar sus propuestas de investigación.

Se ha evidenciado que estos aportes no han sido elaborados por historiadores o especialistas en materia histórica; es decir, carecen de un enfoque disciplinario y teórico-metodológico. Tampoco desarrollan hipótesis, estrategias o casos de estudio para dar respuesta a problemáticas históricas complejas. Por ende, la presente investigación plantea una estrategia teórico-metodológica para el estudio, análisis y escritura de la historia del vino local, y su aplicación en un caso histórico particular, el cual será expuesto a continuación.

Análisis y estudio de caso

En la segunda mitad del siglo XIX e inicios del XX, se desarrolló un hito significativo en la historia vitivinícola ecuatoriana: los miembros de la familia Martínez, oriundos de la ciudad de Ambato, fueron pioneros al establecer “el primer proceso científico de vinificación dentro del contexto local” (Jarrín 2011, 32). El proceso tuvo su punto de partida en 1866, en una hacienda llamada “La Liria” propiedad del Dr. Nicolás Martínez Vásquez, ubicada en la

zona norte de Ambato; una ciudad ubicada en la Provincia de Tungurahua de la Sierra ecuatoriana, lugar donde Martínez vivió junto a su esposa e hijos.

Según las fuentes consultadas, en ese año se dio el cultivo de los primeros racimos de uva producidos en sus terrenos. En los años consiguientes, este ambateño produciría varias hectáreas de viñedo (plantación de vid), y también conformaría un jardín botánico en su propiedad. El cultivo exitoso de sus viñedos fue el factor que motivó, un tiempo después, a la creación de la primera fábrica moderna de vinos desarrollada en el contexto nacional, llamada “Catiglata”. Esta fábrica funcionó durante más de medio siglo, hasta su cierre en la década de 1930.

Los primeros racimos de La Liria fueron cosechados en 1866. En 1881, el Dr. Martínez envió a Francia a su hijo Anacarsis, para especializarse en viticultura. En 1884 padre e hijo renovarían los viñedos de Catiglata con cepas francesas, e importan de Europa la maquinaria más moderna de la época para la vinificación de sus vinos. Este primer proceso científico de vinificación en Ecuador, estuvo vigente por más de medio siglo, hasta la muerte de Anacarsis Martínez Holguín, en 1930 (Jarrín 2011, 32).

Como se ha podido constatar, la familia Martínez logró implantar en su fábrica de vinos, el “primer proceso científico de vinificación en el Ecuador”.² Según la fuentes, para poner en funcionamiento la fábrica denominada “Catiglata”, y para tener éxito en la producción de vino o vinificación, fueron necesarias varias acciones por parte de la familia:

- a) Realizar una serie de ensayos agrícolas en la hacienda y viñedos de Nicolás Martínez Vásconez.
- b) Enviar a su hijo Anacarsis Martínez Holguín a Francia para que desarrolle sus estudios especializados en la ciencia de la vitivinicultura.
- c) Renovar los viñedos de las haciendas con cepas de uva traídas de Francia.
- d) Importar la maquinaria más moderna de la época para la producción de vino.
- e) Lograr un proceso científico de vinificación exitoso, el cual se mantuvo vigente durante medio siglo, hasta el fallecimiento de Anacarsis.

A partir de estos indicios es posible plantear una hipótesis que permita explicar cómo se desarrolló este proceso histórico de producción vitivinícola, y dar respuesta a una pregunta de investigación.

² La RAE (Real Academia Española) define el término “vinificación” como el proceso de fermentación del mosto de la uva, y la transformación del zumo de esta para producir vino (RAE 2023). Este término hace referencia, específicamente, a los procesos de la vid (*Vitis vinifera*).

Problemática e hipótesis

La presente investigación requiere del planteamiento de una problemática e hipótesis para su desarrollo; estas son formuladas a partir del análisis de la historiografía. Estas fuentes afirman que, efectivamente, se manifestó una forma de producción científica y moderna de vino y de vid en la hacienda de la familia ambateña, a fines del siglo XIX e inicios del XX (Rojas 2012, 3; Rodríguez 2015, 36; Sangotuña 2016, 4; Soria 2018, 31; Dávila 2019, 20).

Siguiendo esta afirmación, se puede inferir la siguiente pregunta o problemática: ¿cómo se desarrolló la primera producción científica y moderna de vino y de vid en el Ecuador, a fines del siglo XIX e inicios del XX? No obstante, se puede apreciar que esta pregunta es demasiado simplista, ya que limita el alcance y magnitud del proceso histórico presentado. En su lugar, y para poder complejizar el caso de estudio, se propone como hipótesis central que se desarrolló un proceso de “modernización” del viñedo y de la vinificación (vitivinicultura) en el Ecuador. Este fenómeno tuvo como protagonistas a algunos actores sociales (humanos y no humanos), que conformaron una red científica en un contexto local y global.

Se plantea que el caso histórico estudiado es más complejo de lo que exhibe la historiografía local, porque los miembros de la familia ambateña, al ser pioneros en esta nueva industria, tuvieron que especializarse en la ciencia del vino para poder tener éxito en su empresa. Estas innovaciones trajeron como consecuencia la introducción y modernización de una nueva ciencia en el Ecuador decimonónico, la vitivinicultura. Por ello, es necesario abrir la “caja negra” -en términos de Bruno Latour-,³ para reconstruir, rescatar y complejizar este hito de gran importancia en la historia del vino ecuatoriano.

El estudio del tema planteado será de gran utilidad para el avance de los estudios históricos, especialmente los de Historia de la ciencia, ya que permite evidenciar la verdadera magnitud de un proceso histórico que ha sido olvidado y reducido por las perspectivas históricas tradicionales. La metodología y conceptos extraídos de la corriente de estudios en Ciencia, Tecnología y Sociedad, son las herramientas que permitirán rastrear y visibilizar la agencia de la red científica vitivinícola conformada: su progresivo crecimiento, su movilización en diferentes contextos, y su coyuntura dentro del proceso modernizador de la ciencia del vino en el Ecuador.

³ Una “caja negra” es un elemento legitimado por una ciencia dominante (artefacto, teoría, técnica, afirmación etc.), que se vuelve incuestionable y funcional a otros fines prácticos (Latour 1992, 79).

Este planteamiento también permite hacer visible el papel de los actores de la red social que fue conformada, ya sean estos “humanos” o “no humanos”, dentro de los procesos de construcción de la ciencia.

Objetivos

Objetivo general

- Investigar el proceso de modernización del viñedo y de la vinificación, desarrollado en Ecuador, durante la segunda mitad del siglo XIX, e inicios del XX.

Objetivos específicos

1. Presentar la historia de la producción vitivinícola en el Ecuador y el mundo.
2. Describir la conformación de los viñedos de la familia Martínez.
3. Explicar el primer proceso científico de vinificación en el país.
4. Analizar la institucionalización de la vitivinicultura ecuatoriana

En el primer capítulo, la mirada sobre la complejidad de la ciencia es proporcionada por el marco teórico (Ciencia, tecnología y sociedad), y se complementa con el análisis del estado de la cuestión. Se han revisado numerosas obras de historiografía vitivinícola, producida en varias partes de la región latinoamericana, como Argentina, Chile, México y Uruguay. También ha sido necesario estudiar la historia vitivinícola de los países del Viejo Mundo, como Francia, España o Italia. Este estudio fue complementado con el trabajo de campo desarrollado en las ciudades de Quito y, principalmente, en Ambato donde se desarrolló el caso histórico analizado.

El segundo capítulo de esta tesis presenta una introducción a los procesos globales del vino, dentro de los escenarios de modernización de la tecnociencia, para luego reducir la escala de observación hacia una historia vitivinícola regional y local. En el tercer capítulo se explica el inicio de la conformación de la red científica, que entrelaza actores humanos y no humanos, que se mantienen en constante movimiento y agencia. Se describe la historia de la quinta “La Liria”, pero enfocada en su conformación como laboratorio científico y jardín botánico.

En el cuarto capítulo, se vinculan a la red en expansión nuevos actores humanos y no humanos, cuya agencia fue determinante para la exitosa creación de la fábrica de vinos “Catiglata”. Se puede evidenciar que el proceso se va complejizando pues la movilidad de la

red involucra actores de otros contextos como es el caso del francés Luciano Laffite, y las vides traídas de Francia para ser sembradas en La Liria. También se efectúa el desarrollo del ámbito tecnocientífico del emprendimiento vitivinícola.

En el quinto y último capítulo se abordará el tema de la institucionalización de la ciencia del vino en el país, un paso definitorio en el proceso de modernización de esta ciencia. Esta etapa se consolidó con la fundación de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato, a inicios de siglo XX. Uno de los objetivos de esta escuela fue introducir a la viticultura y a la enología, como materias de estudio y como ciencias experimentales. Pero no buscaban solo eso; el objetivo primordial de esta institución y sus directivos era convertir a la provincia de Tungurahua en la principal región vitivinícola del Ecuador.

Capítulo 1. Marco teórico, estado de la cuestión y metodología

Este primer capítulo presenta el marco teórico y conceptual utilizado en esta investigación. Luego se desarrolla un análisis de la producción historiográfica relacionada al tema de estudio en el estado de la cuestión. También se desglosa la estrategia metodológica aplicada para el abordaje de las fuentes históricas. El desarrollo de una perspectiva teórica es un paso necesario para poder complejizar el caso analizado, y así definir los conceptos que serán de utilidad durante el análisis histórico.

El estado de la cuestión es de utilidad para sistematizar y clasificar la historiografía que ha sido producida durante los últimos años en torno a la temática estudiada. Su ejercicio permitirá ubicar el proceso de modernización del viñedo ecuatoriano dentro de los debates y discusiones más recientes. Finalmente, se debe presentar la estrategia metodológica que será aplicada en el estudio histórico, que incluye una serie de herramientas, técnicas y métodos para la obtención y rastreo de información. Algunos de ellos son: la investigación de archivo, el trabajo de campo, la búsqueda de bibliografía, la realización de entrevistas, entre otros.

1.1 Marco teórico y conceptual

La presente investigación se posiciona dentro de la corriente de los estudios en Ciencia, Tecnología y Sociedad (CTS), y en el análisis de la producción del conocimiento científico en sociedad. Estas bases teóricas y conceptuales permiten entender el papel de los científicos en la producción, difusión y transformación de la ciencia en sociedad. La ciencia tiene dos caras, una que sabe y una que todavía no sabe; al observar la segunda se hace visible el papel de sus principales actores (científicos, académicos, autodidactas, etc.), sus intenciones, intereses, objetivos y motivaciones al desenvolverse en sociedad (Albornoz et al. 2009, 1). A continuación, serán presentados los preceptos, teorías y conceptos extraídos de la Actor-Network Theory (ANT) -principalmente, de la obra de los representantes pertenecientes a su corriente francesa (Latour 2008, 2007, 1992, 1991, 1988; Callon 1986)-, y sus posibles aplicaciones en el estudio de la ciencia del vino.

1.1.1 La ANT y su utilidad histórica

Según el filósofo francés Bruno Latour, un “actor”, tal como lo presenta la teoría del actor-red, “no es la fuente de una acción sino el blanco móvil de una enorme cantidad de entidades que convergen hacia él” (Latour 2008, 73). Se puede evidenciar que una red se conforma de una multiplicidad de elementos entrelazados; cada uno de ellos cumple un rol especial. Para

ilustrar su premisa, Latour utiliza la metáfora de la obra de teatro en la que no existe una acción “pura”, sino que depende de la totalidad de la obra. “Nunca está claro quién y qué está actuando cuando actuamos, dado que un actor en el escenario nunca estará solo en su actuación” (Latour 2008, 78).

La teoría propuesta hace referencia al entrelazamiento de actores humanos (científicos, investigadores, empresarios, autodidactas, burócratas, políticos, etc.), con actores no humanos (tecnología, inventos científicos, máquinas, teorías, métodos, laboratorios, etc.). Estos elementos conforman una compleja red que mantiene a la ciencia en constante movilidad, producción y circulación (Raj 2013, 341). En el estudio de las innovaciones y avances científicos efectuados a lo largo de la historia, se puede evidenciar varios fenómenos sociales, entre ellos: la construcción de redes, las asociaciones entre actores humanos, no humanos e híbridos, los cambios de escala de observación, la expansión de la red y la difusión de la ciencia en relación con sus procesos globales.

Esta mirada posibilita trascender la visión sociológica tradicional “antropocéntrica” (Latour 1999, 208 y 209), hacia una mirada sustentada en el “materialismo activo” que brinda apertura a la agencia de diversos actantes. “Nunca nos enfrentamos a la ciencia, la tecnología y la sociedad, sino a una gama de asociaciones, más o menos, sólidas; por lo tanto, entender qué son los hechos y las máquinas es lo mismo que entender quiénes son las personas” (Latour 1992, 123). Matthewman (2016), en su ensayo sobre Latour, logra identificar de manera concisa los principios que han sido extraídos de la obra del filósofo francés, los cuales pueden ser desglosados en la siguiente tabla:

Tabla 1.1 Principios de la obra de Latour

Principios	Definición
Actores	Todo lo que existe es un actor. Todos los actores deben ser tratados de la misma forma. Agentes humanos y no humanos. Antropología simétrica.
Irreductibilidad	Nada puede ser reducido o reemplazado por otra cosa.

Traducción	Puesto que no puede haber sustituciones y suplantaciones, es requerido un esfuerzo real para influir en otras entidades (Portavoz del proceso).
Asociación	La fortaleza y debilidad está en función de las alianzas, reclutamientos y asociaciones. Es tarea de las ciencias sociales rastrear estas conexiones.

Fuente: Elaborada por el autor a partir de Matthewman (2016).

Nota: Traducción elaborada por el autor.

Según este autor, mientras más antiguo sea el caso de ciencia y tecnología estudiado, mayor es la posibilidad de extenderse más allá de las paredes de los laboratorios; surge una progresiva necesidad de reclutar aliados y de adquirir recursos significativos (Matthewman 2016, 5). Esta premisa es importante porque permite una aproximación hacia casos de estudio de considerable antigüedad histórica, para rastrear el movimiento de los actores y sus asociaciones más allá del espacio de los laboratorios. Se plantea una cuestión sobre la complejidad, extensión y alcance de los procesos de la ciencia en diferentes escalas de observación.

1.1.1.1 ¿Escala local o global?

La ANT, comúnmente, trata de distanciarse de los dualismos propuestos por las perspectivas sociológicas tradicionales -Ej. Micro-macro, local-global, antiguo-moderno, naturaleza-sociedad, objeto-sujeto, centro-periferia, etc.-. En su lugar, plantea una retrospectiva no binaria sobre la complejidad, escala y alcance de las cadenas de acciones (Johnson 1988, 301 y 302). En ese caso, la extensión de la red depende de los objetivos, asociaciones y agencia de los elementos que convergen dentro del proceso de innovación científica, y esta extensión puede manifestarse en diferentes escalas de observación.

Latour (1991), logra identificar que las macroestructuras constituyen un reflejo de las micro y, en especial, “cuando de innovaciones científicas se trata, las cuales se originan en un garaje y terminan en un mundo que incluye a todos los garajes (...) El cambio de escala de lo micro y lo macro, y viceversa, es exactamente lo que debemos ser capaces de documentar” (Latour 1991, 118). Esta misma herramienta puede ser útil para rastrear el movimiento que parte del laboratorio hacia otros mundos, o en términos de Raj, “la circulación de la ciencia” (Raj

2013). La traducción de intereses y el reclutamiento de aliados, instancias fundamentales para la expansión de la red, resaltan el carácter retórico, semiótico y lingüístico (vocabulario, significado, morfología) de las relaciones sociales en los procesos de innovación.

1.1.1.2 Aplicación en la ciencia del vino

Para desarrollar una eficaz aproximación de la ANT hacia la ciencia del vino, es preciso plantear una perspectiva alternativa de la teoría latouriana; puesto que se han desarrollado numerosas interpretaciones y referencias partiendo de la disciplina histórica. En este caso, se busca primordialmente visibilizar a los actores “no humanos” que aparecen en las fuentes históricas, en correlación y entrelazamiento con la agencia de los actores “humanos”. Este objetivo propuesto es necesario porque el uso tradicional de las fuentes históricas tiende a dar prioridad a los humanos, por lo cual es necesario brindar mayor visibilidad y protagonismo a los actores no humanos e híbridos dentro del proceso (antropología simétrica).

El profesor Crawford (1993), especializado en estudios culturales de ciencia y tecnología, realizó en la década de los noventa una entrevista a Bruno Latour, en la que narró varias etapas de su vida. “Soy de la típica burguesía francesa de provincia, de Borgoña donde mi familia produce vino desde hace generaciones, y mi única ambición es que la gente diga 'Leí un Latour 1992' con el mismo placer que dirían 'Tomé un Latour 1992'. Todavía tengo un largo camino por recorrer, como ves.” (Entrevista a Latour en Crawford 1993).

Para lograr interpretar el aspecto biográfico del autor fue útil el artículo de Howles (2016), miembro de la Universidad de Oxford, titulado *Latour and the vineyard*. En este texto se resalta que el filósofo nació en el seno de una familia de viticultores de la comuna francesa de Beaune, en Borgoña. Esta región es considerada como una de las provincias vinícolas más representativas y tradicionales del Viejo Mundo. Howles expresa que los paisajes de la viña y los procesos de la vid fueron el contexto de crianza y formación que forjaron el sistema de pensamiento y cosmovisión del filósofo francés (Howles 2016).⁴ Pero, más allá de determinismos, es necesario detenerse un minuto para observar el escenario en cuestión; un viñedo es un espacio de intensa actividad logística, en el que aspectos como la naturaleza, la tecnología, el conocimiento, la técnica y la tradición familiar juegan un papel esencial y casi sin jerarquía alguna.

⁴ Actualmente, la familia Latour todavía se dedica al negocio del vino. Existe la conocida marca productora y comerciante de vinos *Maison Louis Latour*, en el Distrito de Borgoña. Esta productora vinícola familiar ha producido vino desde 1797 (Howles 2016).

La vid, el terruño, las rizobacterias, el manejo de la espaldera, los procesos de fermentación, la vendimia mecánica, la filtración, la industria del vidrio y el almacenamiento, todos estos actores y procesos de agencia, entre muchos otros, contribuyen a la compleja operación de producción y distribución del vino. Pero la forma en que estos se combinan requiere atención (Howles 2016).

El viticultor, como agente, hace uso de técnicas y tecnologías que están a su disposición para lograr un resultado final, que es la producción de vino. Sin embargo, Latour no entiende a la viticultura y a los procesos de la viña como un orden impuesto por el ser humano sobre la naturaleza; al contrario, lo percibe “como un proceso generativo que involucra a un gran número de diferentes actores y procesos de agencia, tanto humanos como no humanos. Como todo enólogo sabe, lo que más valoramos del vino es su complejidad, es decir, las múltiples combinaciones de factores que contribuyen a su denominación distintiva” (Howles 2016).

El vino no es solamente un producto resultado de un proceso industrial y de apropiación de la naturaleza; sino que es el actor central de la obra de teatro, el cual cumple un rol esencial en el desarrollo de la red. En ella convergen, de manera simétrica y sin distinción, una multiplicidad de agentes humanos y no humanos. Se puede deducir que este escenario, propio de la tradición vitivinícola francesa, es un reflejo del sistema de pensamiento desarrollado por Latour en su obra. A continuación, se presentarán algunos ejemplos de la aplicación de la perspectiva teórica latouriana, extraídos de varios ensayos del filósofo francés.

1.1.1.3 Las innovaciones científicas

Latour ha enfocado parte de su obra en el estudio de la figura del científico francés Louis Pasteur (Latour 1991, 1988). El análisis de este personaje histórico es efectuado por el filósofo para ilustrar sus definiciones y explicaciones derivadas de la teoría actor-red (actores, innovaciones científicas, asociaciones, traducciones, cajas negras, etc.). En su publicación titulada *Technology is Society Made Durable*, de 1991, hace especial énfasis en el rol de los actantes durante la operación de la traducción de intereses, es decir, el enlazamiento, reclutamiento y enrolamiento de actores dentro de los procesos de innovación científica.

Definimos a un actor o actante solo por sus acciones. ¿Pero de dónde obtenemos estos actantes? (...) Por suerte para nosotros un actante es definido exactamente como una innovación. Todo lo que debemos hacer es cambiar nuestra perspectiva, en lugar de usar una innovación que pasa de un actor a otro como un punto de partida, debemos usar uno de esos actores en cuyas manos pasan varias versiones de la innovación (Latour 1991, 121).

Traducción del autor

En este sentido, Pasteur se presenta como un actante humano que funciona, a su vez, como un portavoz; es decir, quien efectúa las operaciones de traducción de intereses para alinearlos con los de otros actores y lograr el éxito de sus innovaciones. “Un portavoz es la persona delegada que habla por otros, personas o cosas que no hablan” (Latour 1992, 69). Latour publicó un fragmento de una carta de 1864 remitida por Pasteur a un ministro. En ella presenta su propuesta científica al gobierno francés para recibir apoyo político y financiamiento.

Paris, 1 de agosto de 1864

Ministro,

El vino constituye una de las mayores riquezas agrícolas de Francia. El valor de este producto de nuestro suelo es incrementado por el comercio con Inglaterra. Como en todos los países vitivinícolas, existe la necesidad de perfeccionar los métodos para incrementar el número y la calidad de los vinos que pueden ser rentablemente exportados (...) Durante los últimos cinco años he trabajado el problema de la fermentación del alcohol en el corazón del proceso de elaboración de vino (...) El punto de esta carta es poner este proyecto ante su Excelencia, y solicitar una garantía para cubrir el costo de su ejecución (Pasteur en Latour 1991, 124).

Traducción del autor

Es interesante como la habilidad retórica de Pasteur le permitió empatar discursos que, usualmente, se caracterizan por tener un vocabulario casi incompatible entre sí -investigación científica-química, metas político-estatales y financiamiento-. Se puede observar a varios tipos de actantes humanos y no humanos en este proceso de innovación, que también han sido identificados por el autor, entre ellos: el científico, el ministro, el vino, los métodos, los fermentos, los microorganismos, entre otros (Latour 1991, 126).

En su libro titulado *The Pasteurization of France* (1988), Latour aplica sus herramientas en el análisis de fuentes primarias, como revistas y periódicos vinculados al Instituto Pasteur de París.⁵ En este trabajo el autor logra identificar a diversos actores y cadenas de asociación, en la guerra en contra de los microbios y enfermedades, desarrollada durante el siglo XIX. Entre los actores descritos se puede mencionar a Pasteur, los microbios, las enfermedades, los doctores y los políticos higienistas. Al rastrear estos elementos, en los documentos analizados

⁵ En 1888, fue fundado el Instituto Pasteur de París en Francia, una fundación privada que se encarga del estudio de los microorganismos, enfermedades y bacterias (Bermeo 2009, 6).

mediante el “método del historiador”,⁶ Latour pretende descifrar los mecanismos que hacen funcionar a la red que conforma el mundo pasteuriano (Latour 1988, 11-12).

Otro caso ejemplar de innovación científica se puede observar en la obra *Ciencia en Acción: Cómo seguir a los científicos e ingenieros a través de la sociedad* (1992). En ella, Latour hace referencia al científico británico Charles Lyell, quien es considerado el padre de la geología moderna. Narra la época de inicios del siglo XIX, cuando “ser científico todavía no era una profesión”. Lyell estudiaba abogacía y vivía de eso, porque la profesión de geólogo no existía, y la historia de la tierra pertenecía más a la rama de la teología (Latour 1992, 141). Lyell necesitaba de otras personas para poder generar innovaciones y difundirlas. De esta manera, efectuando su función de portavoz, se empeñó en que los demás se interesen en sus propuestas (traducción de intereses), para la introducción de una nueva ciencia en sociedad, la geología.

Estos casos ilustran cómo la acción y estrategia de los actores humanos es esencial en los procesos de innovación de la ciencia, lo que no resta la importancia de los actores no humanos. En la presente investigación aparece la figura alegórica del Dr. Nicolás Martínez Vásconez quién, cumpliendo el rol de portavoz, también busca desarrollar un nuevo conocimiento científico en el contexto ecuatoriano. Para lograr este cometido debe interesar a otras personas en sus afirmaciones, salir de su laboratorio (quinta “La Liria”), generar aliados, reclutar gente y producir literatura científica. Todo esto para poder introducir una nueva ciencia en el país, que es la vitivinicultura moderna.

1.1.2 Sobre el concepto de “modernización”

En las últimas décadas ha existido un intenso debate sobre la valoración de los conceptos de “modernidad” o “modernización” y su utilización en las ciencias sociales. Existen varias definiciones e interpretaciones sobre el término modernidad; la RAE define lo moderno como “algo contrapuesto a lo antiguo, a lo clásico y establecido”. También define “modernización” como la transición o paso de algo a ser moderno (RAE 2023).

La teoría de la modernización, en términos generales, plantea un modelo de transición desde una sociedad premoderna o tradicional hacia una moderna. Esta teoría surge desde la segunda mitad del siglo XIX, con la aplicación social de las ideas del darwinismo y el evolucionismo, así como la consolidación del sistema capitalista y la división internacional del trabajo (Bula

⁶ Latour aplica sus herramientas en el análisis de tres fuentes primarias (publicaciones): la *Revue Scientifique*, *Annales del Instituto Pasteur*, y *Concours Medica* (Latour 1988, 11).

1994, 70). La teoría de la modernización ha sido debatida por diversas corrientes teóricas y académicas emergidas en los años setenta del siglo XX. Fue fuertemente cuestionada por estar alineada a ideologías hegemónicas procapitalistas e imperialistas, como la teoría del desarrollo o la teoría de la industrialización. Algunas de estas corrientes, que se opusieron a la teoría de la modernización, fueron la teoría de la dependencia, el postmodernismo y la corriente marxista:

Se plantea la necesidad de reevaluar la teoría de la modernización como marco para interpretar los procesos de desarrollo de los países del Tercer Mundo pues, a pesar de las corrientes posmodernistas, ese enfoque aún informa el discurso oficial de las esferas de poder a nivel nacional e internacional (Bula 1994, 69).

También han existido críticas dentro de los estudios en Ciencia, Tecnología y Sociedad, por parte de varios autores; uno de ellos es el propio Latour y su característica obra *Nunca fuimos modernos* (2007). En ella plantea una crítica a la percepción de modernidad por parte de las sociedades actuales. El filósofo demuestra la difusa línea divisoria entre la visión antropológica y la sociológica, que tradicionalmente separaban de una forma binaria lo civilizado de lo bárbaro, lo antiguo de lo nuevo, lo desarrollado de lo no desarrollado, el centro de la periferia, etc. El autor trata de eliminar esta dicotomía en la interpretación epistemológica que presenta a unas sociedades como más modernas o desarrolladas que otras (Latour 2007, 27).

Existe una clara diferencia entre los procesos de modernización de las sociedades y el uso del concepto de modernización. No obstante, se puede afirmar que la aplicación y utilización de los conceptos de modernidad y modernización siguen vigentes para ciertas vertientes epistemológicas. Una de ellas es la historiografía que aborda los procesos de modernización como categorías de análisis histórico, en el estudio de las sociedades pasadas. Algunos ejemplos citados en esta investigación son (Pohl-Valero 2021, 1224; Cuvi 2009, 123; Kingman 2006, 1; López-Ocón 2003, 509; Cerdá 2020, 223; Richard-Jorba 2006).

Estos autores realizan diversas reflexiones sobre los fenómenos de transición sociopolítica, propios de los procesos modernizadores de los siglos XIX y XX -urbanización, secularización, gentrificación, alfabetización, institucionalización, racionalización, higienización, tecnificación, profesionalización, división del trabajo, etc.- (Bula 1994, 72).

Otro de los ámbitos en los que se mantiene el valor de las transiciones hacia la modernidad es en las ciencias, especialmente, las duras o naturales (positivistas); que utilizan, comúnmente, apelativos como “ciencia moderna” para referirse a etapas de evolución científica o de cambio

de paradigmas (ej. Química moderna, microbiología moderna, geología moderna, arqueología moderna, enología moderna, etc.).

Finalmente, está el uso del concepto de modernización como sinónimo de “innovación” (industrial, científica, tecnológica, institucional, cultural, etc.). Como se ha visto en el subtema anterior, el concepto de “innovación” es utilizado en varios aportes de Latour para referirse a los adelantos e inventos efectuados por los científicos en sociedad.

Si se puede reconstruir los movimientos, se puede obtener también la dimensión de la temporalidad; si no se puede reconstruir estos movimientos, el paso regular del tiempo no revelará nada. Lo que el gráfico socio-técnico reconstituye es la historicidad de las innovaciones, en dependencia con la socio-lógica de los actores. Como todo lo demás, el tiempo debe ser construido. No es solo dado, y el innovador nunca descansa (Latour 1991, 120). -Traducción del autor-

Al ser la presente investigación una obra enfocada en la historia del siglo XIX -época de auge de los procesos modernizadores-, esta última significación de lo moderno como innovación sería la más adecuada; se la utiliza para identificar un proceso de transición de una práctica científica, casi inexistente en el contexto local (vitivinicultura) hacia su modernización.

1.1.2.1 Modernización agrícola e industrial

La innovación, modernización y circulación del conocimiento científico son factores que no pueden disociarse de los fenómenos globales de la ciencia; en especial, la desarrollada a partir del siglo XIX. Esta época se caracterizó por eventos de magnitud y alcance mundial, como la Segunda Revolución industrial y la Revolución científica, cuyos epicentros se encontraban en los imperios capitalistas decimonónicos, como Francia, España, Inglaterra y Alemania (Sevilla 2013, 84).

Estos “centros de cálculo” funcionaron como lugares de acumulación del conocimiento científico donde se centralizaba, capitalizaba, legitimaba y universalizaba el saber, un proceso propio de la tecno-ciencia (Albornoz et al. 2009, 17; Sevilla 2013, 84; López-Ocón 2003, 481). También dichos centros fueron cuna de los inventos, descubrimientos y modelos que impulsaron el avance y expansión de la ciencia moderna en todo el mundo. Sin embargo, se debe tomar en cuenta que la ciencia no tiene una circulación unidireccional (difusionismo), o una dinámica centro-periferia, sino que es multidireccional y está en constante reconfiguración (Raj 2013, 344).

Esta mirada sobre los procesos de la industria moderna, abre las puertas a otras tendencias historiográficas que ponen énfasis en el valor histórico de la cultura material; algunos ejemplos son la historia agrícola (vitivinícola), la historia material que plantea la agencia, protagonismo y movimiento de los objetos (Mintz 1996; Cagle 2019)-, y la historia industrial -definida por Cuvi (2009), como “el estudio del patrimonio industrial, que se compone de los restos de la cultura industrial que poseen un valor histórico, tecnológico, social, arquitectónico o científico” (Cuvi 2009, 122)-. Estas miradas permiten determinar los fenómenos de innovación, modernización e industrialización de la tecno-ciencia en torno a los ámbitos científico, político, social y cultural.

Varios historiadores especializados en la rama de la vitivinicultura se han servido de los estudios de CTS, para elaborar propuestas que complejizan la visión tradicional de esta ciencia. El historiador argentino Cerdá (2011) plantea la primera globalización de la ciencia vitivinícola durante la segunda mitad del siglo XIX; fenómeno de gran magnitud que conllevó la introducción de esta ciencia en los países latinoamericanos. También analiza la territorialización de los viñedos como una construcción histórico-social y la necesidad de un abordaje multidisciplinario (Cerdá 2011, 213).⁷ Otro historiador argentino, Richard-Jorba (2000), expresa que a finales del siglo XIX se inició un proceso transatlántico de modernización del viñedo, tomando como ejemplo el caso argentino.

La modernización del viñedo se inició a mediados de la década de 1870 con decisiones políticas de la elite local y apoyo del gobierno nacional, que respondían a un proceso generador de condiciones para el cambio del modelo de acumulación vigente (...) vinculado con la consolidación de la orientación atlántica de la economía nacional (Richard-Jorba 2000, 4).

Según este historiador, en la difusión del conocimiento científico y la evolución de la vitivinicultura argentina, cumplieron un rol importante varios actores sociales como los migrantes europeos (científicos, empresarios, académicos, inversionistas, consumidores, etc.), y las familias de las elites criollas latinoamericanas. Es así como se conforma una cadena de múltiples eslabones dentro de los procesos de modernización (Pohl-Valero 2021, 1223 y 1224). El historiador uruguayo Beretta también plantea la construcción de redes, los conflictos entre sectores sociales y las etapas de crisis en los procesos de innovación,

⁷ Estas obras académicas fueron elaboradas en universidades e instituciones argentinas, principalmente, de Mendoza y Buenos Aires, especializadas en estudios vitivinícolas, como la Universidad Nacional de Cuyo y el CONICET (Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas).

transformación y modernización -industrial y agrícola- de la vitivinicultura del siglo XIX (Beretta 2013).

Los ámbitos político, productivo y científico logran entrecruzarse dentro de las redes de comunicación para la introducción y circulación de tecnología, métodos, modelos y conocimientos en contextos latinoamericanos (Richard-Jorba 2006, 3). En el Ecuador este proceso no sucedió de manera muy distinta porque las alianzas entre actores nacionales y extranjeros -redes globales de la ciencia (Sevilla 2013)-, propiciaron el escenario para la innovación científica, tecnológica e industrial del viñedo local.

1.1.2.2 La hacienda agrícola como laboratorio

López Ocón (2003), utiliza conceptos latourianos para ejemplificar las redes que son construidas en torno a la ciencia, y en la producción del conocimiento. Según el autor, en el siglo XIX emerge la necesidad mundial de revalorizar los sistemas de producción agrícola en las naciones; esto con la finalidad de dar a conocer los productos de la tierra en el mercado mundial. Gracias al desarrollo de ciencias como la botánica y la biología, la agricultura, como materia científica y económica, gana un carácter más especializado e institucionalizado en este siglo. Se da la creación de escuelas de agricultura, exposiciones universales, granjas modelo, jardines botánicos, viveros, herbarios, jardines de aclimatación, etc., tanto en Europa como en América (López-Ocón 2003, 485-488).

Es importante mencionar la distinción que hace Michel Callon (1986), entre la postura tradicional de la sociología de la ciencia y la propuesta por la ANT; la primera, es decir, la tradicional, presenta a los fenómenos sociales como controlables, opuestos a los eventos naturales que son incontrolables (dualismo). En respuesta, Callon plantea que la distinción entre lo social y lo natural es cada vez más difusa, y que dichas epistemologías son propias de paradigmas sociológicos pasados (Callon 1986, 201).⁸ Su propuesta permite determinar las asociaciones entre actores humanos y los pertenecientes a otros “mundos” -como el natural y de la tecno-ciencia-. También permite ampliar las nociones sobre los espacios de construcción de la ciencia que, comúnmente, eran reducidos a los círculos científicos y académicos.

En este sentido, las haciendas y propiedades agrícolas son espacios extensos de producción de materia prima, sí, pero también pueden funcionar como laboratorios de experimentación, circulación e innovación de la ciencia (Fernández 2015). Estos sitios estuvieron vinculados a

⁸ En su obra, Callon aborda el problema desarrollado sobre la producción y pesca de vieiras (moluscos), y las iniciativas de diferentes sectores de la sociedad: pescadores, políticos, científicos, activistas, para lograr la domesticación de estos invertebrados (Callon 1986).

redes de actores de procedencias diversas (científico, industrial, político, autodidacta y comercial), conjugando intereses locales y extranjeros (Gootenberg 2010, 40, 55 y 75).

1.2 Estado de la cuestión

El estado de la cuestión presenta un análisis historiográfico de las fuentes secundarias utilizadas durante la investigación. Esta herramienta epistemológica permite ubicar el presente tema en las discusiones y debates historiográficos que han tenido lugar en las últimas décadas. Las fuentes bibliográficas presentadas estarán separadas en dos categorías grandes: la primera permitirá dilucidar la naturaleza y procedencia de los actores no humanos y la segunda de los actores humanos pertenecientes a la red estudiada.

La primera categoría contiene la historiografía vitivinícola (vid y vinificación) producida en un contexto local (Ecuador) y regional (Latinoamérica), la cual introduce a los actores no humanos del proceso, especialmente, enfocándose en el vino como actor central. Y la segunda, contiene la historiografía que exhibe a los actores humanos de la red, como es el caso de los miembros de la familia Martínez, oriundos de la ciudad de Ambato, quienes participaron en el desarrollo del proceso de modernización del viñedo y de la vinificación en el país.

1.2.1 Historiografía vitivinícola

Esta primera categoría presenta la historiografía desarrollada en los últimos años, en torno al objeto de estudio de la presente investigación; es decir, obras que abordan como eje central la historia de la producción de vino y de vid. Debido a la diversidad de fuentes que han sido recolectadas durante la investigación, se ha dividido esta historiografía en dos subcategorías: la primera reúne toda la literatura que aborda la historia de la producción vitivinícola desarrollada en un contexto ecuatoriano; y la segunda reúne la historiografía vitivinícola vinculada a un escenario regional-global. Ambas categorías permitirán contrastar diferentes contextos, escenarios, etapas de transición y épocas para definir la reconfiguración, circulación y evolución de esta práctica científica en diferentes escalas de observación.

1.2.1.1 La historia del vino en el Ecuador

Como se ha mencionado en la introducción de esta investigación, en el Ecuador no existe una producción de historiografía especializada dedicada a la vid y a la vitivinicultura. Cómo se verá en el siguiente subtema, existen otros países con producciones de literatura vitivinícolas

de mayor extensión y tradición académica -se ubican en las ramas de la historia económica, cultural o industrial-científica-.

En Ecuador, la literatura especializada en el pasado del vino ha surgido en los últimos años con modestos aportes que ofrecen un panorama general, y una mirada positivista del pasado de esta ciencia. Algunos ejemplos locales relevantes son: *La Historia y evolución del vino en el Ecuador* (Jarrín 2011),⁹ *Cultura vitivinícola y su desarrollo en la sociedad ecuatoriana* (Salas 2018), *Investigación de la historia del vino ecuatoriano y su maridaje con la gastronomía típica ecuatoriana* (Rojas 2012), y *La Vitis vinifera, un caso de estudio en el viñedo Chaupi Estancia, provincia de Pichincha* (Santander et al. 2022).

Si bien, estas fuentes no fueron producidas por historiadores o especialistas en la materia, han servido de gran manera a esta investigación al aportar datos generales sobre los hitos más representativos de la historia vitivinícola local (nombres, lugares, fechas, actores, innovaciones, etc.). También existen producciones académicas locales que abordan el pasado del vino de una manera periférica; o bien, ponen mayor énfasis en otras bebidas alcohólicas tradicionales, producidas en el contexto nacional, como la chicha, el aguardiente o la cerveza.

Las mencionadas obras provienen de corrientes económicas, culturales o antropológicas, algunos ejemplos son: *La creación del estanco del aguardiente en Guayaquil, 1778* (Laviana 2004), *Espiritualidad y el uso de alcohol entre la gente de Otavalo* (Butler 1992), *Orgullosamente ecuatoriana. Los procesos de construcción de la cerveza Pilsener como símbolo de identidad nacional* (Jara 2011), y *'Un borracho de chicha y vino'. La construcción social del mestizo* (Ares 2005). Estas fuentes permiten reflexionar sobre la condición socioeconómica (consumo, producción, comercialización, leyes), y cultural (tradicción, simbología, ritualidad, cotidianidad) del vino durante la etapa colonial -análisis que será de utilidad en el segundo capítulo de esta tesis-.

1.2.1.2 La historiografía vitivinícola regional

Existe numerosa literatura histórica producida en las últimas décadas en torno al vino; estas fuentes lo presentan como una bebida que ha formado parte de la cultura y economía latinoamericanas desde tiempos de conquista. En contraste, son más escasas las fuentes que se

⁹ En junio del año 2005, circula la primera edición de la revista *Vinissimo*, única revista especializada del país dedicada a fomentar el conocimiento y la cultura del vino. Su directora es la periodista gastronómica Maira Cristina Jarrín (Jarrín 2011).

ocupan exclusivamente del estudio de la ciencia vinícola y su evolución; según esta distinción, se puede dividir la historiografía regional en dos subcategorías generales.

La primera es la historiografía regional especializada en el estudio de la ciencia del vino y su evolución. Estas fuentes posicionan a la vitivinicultura como eje central y permiten complejizar los procesos y fenómenos históricos vitivinícolas de diversos contextos (Argentina, Uruguay, Chile, Perú, México, etc.). Dentro de este grupo están los anteriormente citados Richard-Jorba (2000, 2006), Cerdá (2011, 2020) y Beretta (2013). Una obra de Richard-Jorba se titula, *La inmigración europea en el desarrollo de la viticultura capitalista en la provincia de Mendoza. Incorporación y difusión de técnicas agrícolas modernas, 1870-1910*.

Son ejemplos de una historiografía vitivinícola especializada que complejiza los procesos del vino, y toma en cuenta diversos aspectos como: ciencia, industria, modernización, innovación, agricultura, cultura, sociedad, política, leyes, actores, tecnología, financiamiento, redes, circulación de saberes y conocimientos. Otras obras similares, especializadas en el pasado de la vitivinicultura, son Corona (2004), Mira (2015), Lacoste (2004a, 2004b), Soldi (2006) y Riera (2014).

La segunda categoría regional es la que aborda la historia del vino de manera periférica, dentro de las tendencias económica (estructuralista) y cultural (posestructuralista). Varias obras de historiografía económica abordan al vino -junto a otros productos basados en la fermentación alcohólica (chicha, pulque, pisco, aguardiente, mezcal, etc.)-partiendo de categorías productivas (comercio, intercambio, mercado, capital, inversión, etc.); algunos ejemplos referenciados son Corona (2004) y Lacoste et al. (2015). También está la historiografía del vino y otras bebidas alcohólicas la cual parte de una perspectiva cultural; esta vertiente pone énfasis en las manifestaciones culturales (religión, alimentación, pueblo, festividades, borracheras, rituales, eucaristía, etc.).

Entre estas últimas obras están Salazar-Soler (1993), Saignes (1993) y Earle (2008, 2010). Estas miradas sobre los usos culturales de las bebidas alcohólicas tampoco desarrollan un estudio especializado del vino y de la vid. Pero son útiles para evidenciar los cambios socioculturales de la bebida a través del tiempo y sus usos sociales en la cotidianidad.

1.2.2 Historiografía genealógica y biográfica

En esta sección de la historiografía se aborda el tema de los actores humanos pertenecientes a la red vitivinícola; especialmente, quienes propiciaron la innovación de esta ciencia en un

contexto local. Ellos son la familia Martínez Holguín, la cual tuvo su época de auge durante el siglo XIX, e inicios del XX. La historia de esta familia, y de cada uno de sus miembros, puede ser reconstruida mediante el estudio de la literatura biográfica, genealógica y política que alude a sus vidas y trayectorias.

Se citarán las obras más representativas para la investigación, las cuales han permitido rastrear las colecciones documentales, repositorios y archivos donde se encuentran las fuentes primarias que dieron forma al proceso investigativo. Una de las fuentes genealógicas esenciales fue escrita por la historiadora ecuatoriana Tamara Estupiñán (1988), y se titula *Una familia republicana: los Martínez-Holguín*. En este libro la autora narra la vida, historia, cotidianidad, vínculos genealógicos y sociales de la familia ambateña; datos que fueron producto de una exhaustiva investigación y labor para reunir el patrimonio documental de los descendientes de la familia Martínez.¹⁰

Otro aporte relevante es la obra del historiador y genealogista ecuatoriano Fernando Jurado Noboa (2010), titulada *Luis A. Martínez: Espada, pluma y espátula*. Jurado Noboa es reconocido como un historiador especializado en esta familia, pero también ha efectuado la función de informante al ser uno de sus descendientes (es sobrino nieto de Luis A. Martínez). Por eso, se resalta su incesante compromiso y disciplina al reunir y sintetizar toda la información histórica, genealógica y biográfica sobre dicha familia.

En esta línea historiográfica también son relevantes las obras biográficas que narran la vida y trayectoria de los actores centrales. Estas obras son numerosas y de distinta naturaleza y época de producción; un ejemplo notable es la biografía realizada por Juan León Mera Martínez, en 1891 sobre su tío, el Dr. Nicolás Martínez Vásquez (Mera 1891). Estas fuentes, que testimonian la vida y obra de los miembros de la familia, muestran indicios de su trayectoria política, familiar, académica e institucional. También visibilizan las dinámicas de la elite criolla ilustrada con la conformación de redes sociales (científicas e intelectuales), y la circulación de conocimiento técnico y especializado -publicaciones literarias, ensayos, cartas, prensa, revistas científicas, etc., también los viajes a las metrópolis europeas y sus estudios efectuados en el exterior-.

Un último tipo de historiografía resalta el papel de los miembros de la familia dentro de las estructuras políticas, la función pública y los debates político-ideológicos del siglo XIX. Un

¹⁰ A finales de la década de los ochenta, Estupiñán elaboró este libro en coordinación con el Banco Central del Ecuador, que se dio en coyuntura con otros proyectos de rescate de la memoria, patrimonio histórico y documental de esta “familia republicana” (Estupiñán 1988).

abordaje notable es el desarrollado por Maiguashca (2005), quien presenta al Dr. Nicolás Martínez Vásconez como el prototipo “modelo” de un servidor público, en su cargo como gobernador de la provincia de Tungurahua, en la época del garcianismo. El estudio minucioso de las categorías y fuentes historiográficas del estado de la cuestión, posibilita entender y complejizar las relaciones que conforman a la red vitivinícola local y global (escalas de observación).

La selección de los actores humanos y no humanos del proceso demuestra que ningún elemento es más importante que otro. Por eso, la noción de “red” no puede ser entendida sin la acción de cada una de sus partes, “una cadena es tan fuerte como el más débil de sus eslabones” (Latour 1992, 118). Lo que da movimiento y sentido a la “obra” en su totalidad es el proceso de construcción de la ciencia o, en este caso, la implantación y modernización de la ciencia vitivinícola en el Ecuador.

1.3 Estrategia metodológica

La estrategia metodológica aplicada en la investigación cuenta con la utilización de diversas herramientas para la recolección, análisis cualitativo y sistematización de información histórica. Se hace referencia al uso de técnicas como la recolección y análisis de fuentes documentales (primarias y secundarias), el recurso de la paleografía, la ayuda de herramientas tecnológicas, el trabajo de campo y el desarrollo de entrevistas -fuentes orales-.

La etapa del trabajo de campo se desarrolló en las ciudades ecuatorianas de Quito y Ambato, donde se hallan dispersas las fuentes históricas primarias, en varios espacios de conservación documental (archivos, reservas, repositorios, instituciones, bibliotecas, hemerotecas, museos, colecciones, etc.). Estas fuentes se caracterizan por haber sido producidas por los actores humanos durante el periodo estudiado -finales de siglo XIX, e inicios del XX-.

Es tarea del historiador seguir el rastro dejado por estos actores (científicos, técnicos, intelectuales, autodidactas), miembros de las redes y circuitos de la ciencia. Es necesario un análisis cualitativo de las fuentes y datos históricos recolectados, más allá del examen de datos cuantificables y mecanismos generalizables.

El investigador cualitativo, en cambio, antepone la comprensión de los sujetos estudiados, aun a riesgo de perderse en el seguimiento de situaciones atípicas Y mecanismos no generalizables. Al investigador cualitativo no le interesa en absoluto la representatividad estadística (Corbetta 2007).

Son utilizadas varias herramientas para la sistematización de información histórica, principalmente, en la recopilación de fuentes primarias (publicadas y no publicadas), fuentes secundarias y fuentes orales (historia oral).

1.3.1 Herramientas y métodos de la investigación

Según Corbetta (2007), son de gran utilidad las herramientas informáticas, como: los ordenadores, bases de datos, programas (software), acceso a internet, el uso de impresoras, cámara fotográfica, etc. (Corbetta 2007, 49). El método de la paleografía posibilita la obtención y transcripción de datos provenientes de fuentes manuscritas (cartas, cuadernos, escritos, documentos públicos o legales, etc.).

La triangulación de fuentes es un recurso de análisis cualitativo que sirve para recopilar la información que será contrastada en la investigación; esta puede provenir de documentación histórica o de las entrevistas efectuadas a personas que conservan una memoria oral.¹¹ Cabe aclarar que, si bien la perspectiva biográfica es una herramienta para el rastreo de los actores, no es la finalidad de este trabajo, por lo que mucha información de la vida de los actores puede ser omitida o reducida.

Otro de los recursos metodológicos aplicado es el análisis de fuentes fotográficas (fotografías patrimoniales). Las fotografías de la época son consideradas como fuentes primarias que brindan gran cantidad de información y datos históricos. Por esta razón, como explica Jordanova (2012), en su trabajo sobre el uso de materiales visuales, las fotografías producidas en la época ocupan una jerarquía similar a la de los documentos escritos (manuscritos), dentro del análisis histórico de fuentes documentales.¹²

Finalmente, es importante contar con un asesor técnico especializado en la materia que se aborda (vitivinicultura), que pueda guiar durante el proceso investigativo; este asesor puede ser un sommelier, enólogo, agrónomo o wine expert. En este caso, se ha contado con el apoyo de la sommelier argentina Natalia Salina, de la Escuela Argentina de Sommeliers (EAS) de Mendoza, quien ha brindado un vasto asesoramiento sobre las fuentes bibliográficas, el uso de lenguaje técnico y sobre los procesos generales de la ciencia vitivinícola.

¹¹ La triangulación es un proceso cualitativo en el que los investigadores buscan la convergencia entre fuentes de información de diferente naturaleza y procedencia, para verificar, formar y contrastar categorías de estudio (Okuda 2005, 119).

¹² Según Jordanova (2012), las fotografías, dentro del análisis histórico, son elementos que motivan las habilidades del historiador para describir todos los elementos que la componen. Por eso, entran en la categoría de “materiales visuales” (Jordanova 2012, 62).

1.3.2 Trabajo de campo

El trabajo de campo en los museos, bibliotecas, reservas documentales, colecciones y archivos de las localidades de Quito y Ambato, ha consistido en una etapa esencial de la investigación. Esta labor ha permitido comprender los diversos escenarios, lugares y espacios de materialidad, que una vez formaron parte del proceso histórico estudiado. Su legado patrimonial, histórico y material -objetos, testimonios, lugares, escenarios, paisajes-, así como la memoria e historia oral, son vestigios que han sobrevivido el paso del tiempo, y son objeto de estudio de la disciplina histórica.

1.3.2.1 Los archivos de Quito

El rastreo de fuentes primarias dentro del trabajo de campo fue posible gracias a las obras biográficas y genealógicas desarrolladas sobre la familia Martínez, como el libro de la historiadora Tamara Estupiñán (1988). En este estudio, la autora detalla los fondos documentales que fueron conformados durante su investigación, como el Fondo Martínez del Archivo Histórico del Banco Central del Ecuador. Este acervo documental actualmente reposa en el Ministerio de Cultura y Patrimonio de la capital (MCyP). Al visitar esta reserva se ha logrado revisar el fondo histórico que contiene los archivos privados de la familia Martínez; los cuales fueron donados o transferidos al sector público por gestión de sus descendientes. En el Fondo Martínez se ha logrado encontrar documentos inéditos (manuscritos e impresos), como cartas, fotografías, mapas, escritos, bocetos, recibos, contratos, testamentos, etc.

Estas familias que de una u otra manera se sintieron involucradas en el proyecto de investigación, fueron entrevistadas, pero aparte de esto, casi todas poseían una serie de documentos que iban desde fotografías familiares o científicas, hasta cartas personales o artículos de variada índole, muchos de ellos inéditos (Estupiñán 1988, 3).

Un fondo fotográfico de gran relevancia es la Colección “Ofelia Martínez”, que también reposa en el MCyP. Es una colección de cerca de 500 fotografías patrimoniales que fue donada por Ofelia Martínez -hija de Nicolás G. Martínez Holguín-; la misma, cuenta con imágenes originales de la familia, espacios, paisajes, jardines, cultivos, lugares, viajes y eventos representativos de la cotidianidad y de las empresas científicas de estos actores. Se presume que estas fotografías fueron realizadas por Augusto N. Martínez, a inicios de siglo XX, quien se había dedicado al oficio de fotógrafo.¹³

¹³ Algunas de estas imágenes fueron adquiridas por el autor de esta tesis, y muestran varias facetas del proceso estudiado, como los viñedos de la familia Martínez, las haciendas, la prensa de vinos, etc.

La obra del historiador Fernando Jurado Noboa, sobre Luis A. Martínez (2010), muestra otro acervo documental de gran relevancia que es el Archivo Histórico de la Biblioteca Ecuatoriana Aurelio Espinoza Pólit (BEAEP), con su sede en la ciudad de Quito. Durante la presente investigación fue realizada una entrevista al Dr. Jurado Noboa,¹⁴ quien fue sobrino nieto de Luis A. Martínez Holguín. También formó parte de la Sociedad de Amigos de la Genealogía y de la Academia Nacional de Historia (Pérez, 2008a)-.

En el archivo de la BEAEP-, perteneciente a la orden de la Compañía de Jesús, se ha logrado hallar una vasta cantidad de documentos antiguos (manuscritos, impresos, escritos, etc.), y obras publicadas, producidas por los actores humanos de la red científica. Han sido hallados en las diversas secciones documentales de esta institución, como en el Fondo Antiguo Ecuatoriano (FAE), la hemeroteca, la mapoteca y el archivo histórico. De manera específica, se ha logrado encontrar el Fondo de Juan León Mera Martínez, sobrino y vecino del Dr. Nicolás Martínez Vásquez. En él se encuentran las cartas que fueron enviadas a Juan León Mera por su tío, Nicolás, durante toda su vida; en ellas se narra todo el proceso de conformación de la hacienda La Liria, Catiglata, sus viñedos y Jardín Botánico.

También se encuentran todas las cartas enviadas por el presidente Gabriel García Moreno a Nicolás Martínez -cartas que, al parecer, quedaron en posesión de Mera, y por eso lograron conservarse-. García Moreno tenía una cercana amistad con Martínez, y fue quien envió las primeras semillas de uva desde Chile, a ser cultivadas en La Liria.

Otros archivos y fondos visitados en la capital fueron el Fondo Histórico de la Biblioteca Nacional del Ecuador y el Fondo Antiguo de la Biblioteca de la Casa de la Cultura Ecuatoriana. Dentro de los archivos fotográficos consultados constan el Archivo Fotográfico del Ministerio de Cultura y Patrimonio, y el Archivo de Fotografía Patrimonial del INPC (Instituto Nacional de Patrimonio Cultural).¹⁵ Finalmente, fue consultado el repositorio histórico de FLACSO-Andes.

1.3.2.2 Las casas-museo Martínez Holguín y Juan León Mera Martínez

En el periodo que duró el trabajo de campo fue posible efectuar un viaje a la ciudad de Ambato, capital de la Provincia de Tungurahua, para visitar los archivos, museos, espacios y

¹⁴ La entrevista al Dr. Jurado Noboa fue realizada para conocer su testimonio sobre el vínculo de la familia Martínez con la producción de vino y vid en las haciendas “Catiglata” y “La Liria” de la ciudad de Ambato (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023).

¹⁵ La fotografía patrimonial es considerada en esta investigación como un material visual de suma importancia, que puede contener, tanto como imagen u objeto, una gran cantidad de información sobre el proceso estudiado.

localidades en los que se desarrolló el proceso vitivinícola. Algunos de los espacios más representativos visitados son la Casa-Museo Martínez Holguín y la Casa Museo Juan León Mera Martínez, ubicados al noreste de la ciudad ambateña, en la Parroquia Atocha-Ficoa; lugares donde se encuentran las tradicionales quintas de “Atocha” y “La Liria”.

La importancia histórica de las conocidas quintas de Atocha y la Liria radica en que fueron los espacios donde vivieron personajes históricos de gran relevancia para la historia nacional, como Juan León Mera Martínez (Atocha), su tío, el Dr. Nicolás Martínez Vásconez, su esposa e hijos (la Liria), siendo vecinos durante la mayor parte de sus vidas.

En la actualidad, la quinta de Atocha - La Liria es administrada por el Municipio de Ambato. En este lugar también se encuentra el Jardín Botánico Atocha-Liria, que fue creado por la familia Martínez en 1865, y que se mantiene hasta la actualidad. La Casa Museo Juan León Mera fue recuperada por el Municipio de Ambato y restaurada desde el año 1973; a partir de entonces, la quinta de Atocha recobró su valor histórico y patrimonial y funcionó como un espacio abierto al público en general. El 16 de marzo de 1992, el Ministerio de Educación y Cultura declaró a la quinta como un bien patrimonial de la nación (Mayorga 2000, 3 y 27). Por otro lado, la quinta “La Liria”, se encuentra al lado oeste de la quinta de Atocha -ambas están separadas solamente por una pequeña quebrada, la cual puede ser cruzada con un puente construido sobre ella-. En esta casa habitó la familia Martínez Holguín, en la que se enfoca la presente investigación.

En la visita efectuada a estos museos se tuvo la oportunidad de entrevistar a los funcionarios encargados del funcionamiento de este espacio. Actualmente, la dirección y administración está a cargo del Lic. Juan Pablo Toasa, quien ha trabajado en estos espacios culturales durante más de dos décadas. Con él se tuvo el gusto de conversar sobre la historia del proceso de producción vitivinícola de la familia Martínez en su hacienda, y también sobre la trayectoria del museo como tal. Según el entrevistado, “la casa-museo Martínez abre sus puertas al público en el año 2006, mucho más tarde que el de Juan León Mera” (Entrevista a Toasa, Ambato, 2 de marzo de 2023).¹⁶

También fueron entrevistados otros funcionarios de gran importancia para dicha institución. Primeramente, la Lic. Gabriela Vásconez, guía del museo y encargada del discurso

¹⁶ Según nos cuenta el Lic. Toasa, el museo Martínez no tuvo la misma atención que el museo de Juan León Mera, y pasó mucho tiempo abandonado, hasta su rescate patrimonial en el año 2005. Por eso, en su interior ha sobrevivido un escaso patrimonio histórico y material, la historia familiar es recreada mediante algunos objetos donados por sus descendientes y con el recurso de figuras de cera de los personajes (Entrevista a Toasa, Ambato, 2 de marzo de 2023).

museográfico, quien compartió valiosa información sobre los espacios en exhibición desde una perspectiva histórica y cultural. Vásconez también facilitó el acceso al archivo histórico del lugar, el Fondo “Eugenia Tinajero”, a beneficio de la investigación. En esta colección se pudo hallar documentación inédita sobre la familia y sus miembros,¹⁷ como manuscritos, cartas, títulos académicos, fotografías patrimoniales, entre otros elementos.

Otro de los funcionarios entrevistados fue la ingeniera agrónoma Mónica Buenaño, encargada de la administración del Jardín Botánico; ella facilitó información técnica sobre la práctica de la vitivinicultura desarrollada en La Liria, desde una perspectiva actual e histórica. Su discurso toma en consideración factores agrícolas, ambientales, climáticos y demográficos en la historia de la propiedad (Entrevista a Buenaño, Ambato, 2 de marzo de 2023).

Finalmente, se pudo recorrer los espacios de las viviendas y las quintas con el acompañamiento y guía de los funcionarios, para constatar los vestigios de materialidad que han sobrevivido hasta el tiempo presente. Esta materialidad es testimonio de un pasado histórico remoto vinculado a la empresa vitivinícola; por ejemplo, se puede encontrar dentro del museo una prensa de vinos francesa, la cual fue restaurada, utilizada por los Martínez en su fábrica de vinos “Catiglata”. También existe un acervo fotográfico patrimonial en el que se puede apreciar imágenes de la prensa de vinos y del horno de cerámica que pertenecieron a la familia. Sin embargo, más allá de la vivienda, las imágenes y ciertos objetos, no han sobrevivido demasiados vestigios materiales pertenecientes al periodo y proceso vitivinícola estudiado, cuya memoria se intenta recuperar.

¹⁷ La colección custodiada e inventariada por el museo se denomina “Baúl de recuerdos de Eugenia Tinajero de Allen”, quien fue una descendiente de la familia Martínez Holguín (Entrevista a Vásconez, Ambato, 1 de marzo de 2023).

Capítulo 2. La ciencia vitivinícola en el Ecuador y el mundo

Este capítulo está dedicado a explicar el desarrollo local y global de la ciencia vitivinícola, con el fin de complejizar y ubicar el caso de estudio dentro de los procesos globales de la ciencia del vino. Este análisis permite examinar diversas escalas de observación (macro-micro) para evidenciar la circulación de conocimientos, objetos, inventos, tecnología y elementos agrícolas (plantas, semillas, cepas, etc.). Estos eventos propiciaron el surgimiento de la vitivinicultura como una ciencia e industria modernas en el mundo; sus innovaciones, laboratorios, centros de cálculo, instituciones, paradigmas y modelos científicos revolucionaron la vitivinicultura del siglo XIX. En los próximos subtemas se ilustrará la trayectoria que tuvo la ciencia global del vino antes de manifestarse y ser introducida en un contexto regional y ecuatoriano.

2.1 Emergencia global de la ciencia del vino

Durante el siglo XIX, se efectuó el desarrollo de la ciencia vitivinícola moderna; fenómeno que tuvo a Francia como epicentro (modelo francés), debido a sus tradicionales viñedos y a los descubrimientos de Louis Pasteur, quien perfeccionó la ciencia del vino a beneficio de su comercialización. Sin embargo, la práctica de la vitivinicultura (enología) y la industria moderna de la producción de vino, se difundieron rápidamente por todo el mundo debido al auge de esta bebida alcohólica en el mercado mundial.

Esta primera globalización de la ciencia del vino propició que logre expandirse más allá de los océanos, hasta llegar a los países del Nuevo Mundo -Argentina, Chile, Uruguay, México-. En pocas décadas, estas naciones jóvenes lograron potenciar y modernizar sus industrias y comercios vitivinícolas, gracias a la cooperación de actores locales y extranjeros, más el apoyo estatal. Los amplios procesos migratorios latinoamericanos -migración europea en el Nuevo Mundo-, habían garantizado el consumo y la demanda de la producción vitivinícola que, a finales del siglo XIX, se había modernizado para responder a una demanda masiva. Es necesario efectuar una breve revisión y rastreo de los orígenes, transformaciones y diferentes etapas que esta práctica tuvo que transitar antes de ser conformada como la ciencia que conocemos el día de hoy.

2.1.1 La vitivinicultura en el Viejo Mundo

La viticultura, o el cultivo de *Vitis vinifera*,¹⁸ nace con las primeras civilizaciones de la humanidad que lograron domesticar esta planta, mediante el desarrollo de la agricultura y el sedentarismo -del sexto al cuarto milenio A.C-. En esta etapa aparecen los cultivos que caracterizan a Oriente Medio, y al Mediterráneo oriental, como el olivo, el trigo y la vid. El comercio de estos productos surge desde el Antiguo Egipto en el río Nilo (Castro 2016, 7). Sobre la expansión de los viñedos y del consumo de vino, se tiene información desde los autores clásicos de las antiguas Grecia y Roma (Hipócrates, Ateneo, Estrabón, Plinio, Virgilio y Homero). Estas civilizaciones introdujeron los primeros intercambios comerciales de esta bebida alcohólica dentro y fuera de sus imperios, y se consolidaron como centros exportadores de vino desde el segundo milenio A.C (Riera 2014, 215).

Los griegos expandieron la cultura del vino y del viñedo a lo largo del Mar Mediterráneo - plasmaron la cultura del vino en sus deidades, como Dioniso y Baco-, hasta la región de lo que hoy conocemos como Italia, Francia y España (Picornell y Melero 2012, 220).

Posteriormente, el imperio romano logró establecer tantos viñedos, que su cultivo tuvo un exceso de producción; por eso fue prohibido por el emperador Domiciano a inicios de la Era cristiana. Esta prohibición se mantuvo durante dos siglos, hasta que fue levantada por Marco Aurelio en el segundo siglo D.C. Los romanos establecieron el desarrollo de la industria vitivinícola a gran escala y obtuvieron resultados económicos satisfactorios. Se ubicaron en las zonas al sur de Francia y España. En esta zona el clima templado y constitución del suelo eran condiciones óptimas para el cultivo de la vid (Castro 2016, 7). En esta etapa fueron introducidos varios avances tecnológicos para la transportación y producción vinícolas, como la barrica, el lagar -recipiente donde se pisa la uva-, y el perfeccionamiento de la ánfora - envase cerámico para almacenar vino- (Riera 2014, 216).

Luego de la caída del Imperio romano de Occidente (476 D.C.), la producción del viñedo y de vino en el territorio europeo estuvieron unidas, indisociablemente, a la expansión que tuvo la Iglesia católica a lo largo de la Edad Media. “La vid, en esa época, se toma como objeto decorativo y, la Iglesia católica, haciéndose eco de las muchas citas de la vid que hace la Biblia y de su simbolismo, emplea como ornamento de sus objetos litúrgicos sus pámpanos y racimos” (Picornell y Melero 2012, 222).

¹⁸ La vid (*Vitis vinifera*), puede referirse al arbusto o planta leñosa trepadora, caducifolia, que es cultivada por el hombre por sus frutos comestibles y vinificables. Sus viñedos son cultivados en zonas templadas de todo el mundo. Por su parte, el vino es la bebida obtenida de la uva mediante la fermentación alcohólica de su zumo o mosto (Picornell y Melero 2012, 219).

Durante el periodo de la Reconquista (722 a 1492 D.C.), la agricultura perdió su fuerza debido a las constantes guerras por el territorio, también por los altos impuestos y tributos que los reyes imponían a los pueblos sobre sus cultivos. Esta situación llevó a que el dominio sobre los viñedos y la producción vinícola fuera, paulatinamente, monopolizado y regulado por la Iglesia católica (órdenes religiosas, monasterios, congregaciones, etc.), y por las monarquías.

2.1.1.1 Época renacentista

Desde la época del Renacimiento europeo (s. XV y XVI), el vino recobró una evidente importancia dentro de la cultura occidental; esto se debió a dos interpretaciones y usos que se daba a la bebida alcohólica en sociedad. Primeramente, está la mencionada importancia ritual, simbólica -vino consagrado como la sangre de Cristo-, y bíblica que había adquirido la bebida dentro de la Eucaristía, “La trinidad ibérica de pan, vino y aceite de oliva fueron centrales en la dieta ibérica, y jugó un papel central en el ritual católico de la comunión” (Earle 2010, 699).

Otro de los factores fue el avance de la medicina y de los regímenes de salud. En este periodo es retomada la medicina humoral, característica del pensamiento clásico -antiguos médicos y filósofos griegos y romanos-. Este pensamiento médico propuso que el vino -tomado en cantidades moderadas-, poseía propiedades curativas y, se creía, que podía prolongar la vida (Earle 2010, 700). Esta nueva ola cultural iba introduciendo al vino como un alimento indispensable en la dieta y cotidianidad de los europeos -no podía faltar en los festejos, banquetes y comidas-.

De esta manera, el vino se convierte en un elemento que cumple la función social y simbólica de unificar y cohesionar a las personas. Este simbolismo puede ser apreciado en numerosas obras de arte renacentistas, que presentan al vino como un elemento central y llamativo. Algunos ejemplos que testimonian la significación cultural del vino son las obras de artistas de la época, como Diego de Velázquez, Caravaggio o Rembrandt.¹⁹

2.1.2 Francia: un referente vitivinícola en el siglo XIX

Luego de la época de la conquista europea (siglo XVI), Francia y sus capitales vitivinícolas (Burdeos, Borgoña, Ródano, Champagne, etc.), empezaron a consagrarse como principales regiones productoras y exportadoras de vino de Europa. Aumentó progresivamente la

¹⁹ La obra de Diego Velázquez, titulada “El triunfo de Baco”, muestra al vino como protagonista central, junto a Baco, el dios del vino. Esta obra pictórica representa lo que esta bebida simbolizaba en la época del renacimiento, junto con la recuperación de los símbolos de la cultura clásica.

demanda de vinos y cepas francesas, consolidándose como un foco principal de exportación en el Viejo Mundo-. Los viñedos tendían a cultivarse en todo tipo de terrenos: en laderas montañosas, valles, pedregales, humedales y landas. Europa se cubrió de viñas y sus habitantes tuvieron acceso a vinos de lugares cercanos y lejanos (blancos, tintos, dulces, secos), para ser adquirido por el pueblo o las élites, a diferentes precios y calidades (Riera 2014, 221).

Comienza a observarse un fenómeno relacionado con la oferta y demanda: los productores debían buscar una manera de distinguir y diferenciar la calidad de las bebidas en el mercado. En consecuencia, se empieza a incluir el paisaje del viñedo, la selección de variedades y la guarda (envejecimiento del vino), como elementos de distinción social y cultural, que otorgan un valor agregado a la producción de un lugar. Estas zonas vitivinícolas diferenciadas -que sirven para establecer la calidad y tradición de las cepas-, se llaman Denominaciones de Origen Controladas (DOC).²⁰ En esta evolución mercantil y comercial jugaron un papel crucial la Monarquía francesa y la Iglesia católica; la realeza desarrolló su propia dinámica de producción y consumo de vino, que fue forjando la identidad y cultura del pueblo francés (Castro 2016, 8). También la Iglesia mantenía el control sobre los cultivos de vid, mediante el pago de tributos y la posesión de tierras.

En la época de la Revolución francesa (1789-1799), se abolió la ley del mayorazgo que había sido impuesta por la monarquía, y que beneficiaba a las familias nobles (derecho de herencia). Esta ley perjudicaba a la burguesía porque impedía que las tierras nobles puedan repartirse para su explotación. Con esta abolición la Iglesia católica perdió poder sobre los *crus* -pequeñas parcelas de tierra con cultivos de vid de alta calidad en Francia, que tradicionalmente pagaban tributo-. Esta situación trajo como consecuencia el desmembramiento, expropiación y redistribución de las tierras en beneficio de la naciente burguesía francesa -muchos dueños en pocas hectáreas-; con la excepción de algunos casos, como Burdeos, donde se mantuvieron algunos derechos de familias nobles sobre los viñedos (EAS 2020, 13).

A pesar de este conflictivo escenario, el apogeo mercantil y los excedentes generados por la producción del vino francés se mantuvieron estables (Edad de oro de la vitivinicultura). No fue sino hasta el siglo XIX que fue paralizado el mercado del vinícola por el apareamiento de

²⁰ Una Denominación de Origen Controlada (DOC), es una categoría que sirve para determinar el origen de un determinado producto, en este caso el vino, que posee características especiales de una zona específica (Castro 2016, 12).

plagas agrícolas, como la filoxera (*Dactylospheera vitifoliae*).²¹ Estas plagas devastadoras brotaron en 1863, primero en el valle del Ródano; y luego inundó los cultivos ubicados al sureste de Francia, obligando a los agricultores y viticultores a moverse hacia otros territorios (Martínez 2018). Esto afectó de manera sustancial la economía y el comercio vitivinícola de las zonas afectadas -Francia, y luego en toda Europa-. Esta situación pudo finalmente ser controlada, pero de forma paulatina, con la introducción progresiva de cepas americanas, que eran combinadas con cepas europeas -esta técnica es conocida como un injerto de vid-. Como la filoxera fue traída desde Norteamérica, muchas de estas cepas americanas eran resistentes a la plaga de insectos.

2.1.2.1 Pasteur y el vino

Los siglos XVIII y XIX, se caracterizaron por el creciente interés sobre las ciencias dedicadas a fomentar la producción agrícola y al conocimiento del reino vegetal; como la agronomía, la química, la botánica, la historia natural, entre otras. Este impulso motivó a los científicos de la época a generar avances revolucionarios a beneficio de la sociedad, y que sentaron las bases de la enología científica (Riera 2014, 226). Es el caso del químico francés Antoine Lavoisier, considerado el padre de la química moderna. En 1789, Lavoisier fundó un campo de experimentación agrícola en Francia, trayendo grandes avances para la sociedad y a la industria del vino por sus experimentos en fermentación alcohólica (Bascañán 2008, 232).

El vino llegó a triunfar en todas las esferas sociales, siendo considerado como una de las bebidas más sanas. En ese entonces, el avance y modernización vitivinícola había llegado a otros países como Italia, España y Alemania. Dicho auge fue potencializado por algunos descubrimientos revolucionarios en torno a la elaboración y conservación del vino. Sin embargo, fue el afamado químico francés Louis Pasteur quien, por petición del emperador Napoleón III, investigó en 1864 la causa por la que el vino y la cerveza se agriaban con el tiempo -problema de la producción que trajo grandes pérdidas económicas para el imperio francés del siglo XIX-.

Pasteur es conocido por revolucionar la ciencia química, médica, bacteriológica y microbiológica del siglo XIX. Se puede decir que sus estudios y descubrimientos -que arrancaron desde 1847-, cambiaron el paradigma científico que previamente estaba liderado

²¹ "Insecto hemíptero de América del Norte, parecido al pulgón, de color amarillento, de menos de medio milímetro de largo, que ataca primero a la hoja y después a los filamentos de las raíces de las vides, y se multiplica con tal rapidez, que en poco tiempo aniquila los viñedos de una comarca" (RAE 2023).

por la teoría de la “Generación espontánea” (Contreras 2020).²² Al innovar la ciencia con su teoría sobre los microbios y los gérmenes, que causaban las enfermedades, Pasteur implantó el fundamento científico para el desarrollo de las prácticas higienistas impuestas por los Estados decimonónicos -biopolítica- (Arauz 1960, 101). Sus descubrimientos han tenido una provechosa repercusión en la industria alimentaria con procesos como la “pasteurización” (Pohl-Valero 2021); y en la salud de la población, con la innovación de las vacunas y la teoría de los gérmenes.

En 1864, en un pueblo llamado Arbois, el científico estudió dicho problema en los viñedos, y con la ayuda de su microscopio descubrió la intervención de microorganismos en el proceso de fermentación y acidificación del vino (Contreras 2020, 1). Cuando buscaba métodos para la eliminación de estos organismos contaminantes, determinó, tras varios intentos, que estos podían ser inactivados al someter al vino a temperaturas inferiores a su punto de ebullición -llamado proceso de esterilización por calentamiento- (Bermeo 2009, 4). Este proceso es diferente a hervir el vino -práctica repudiada por los productores franceses-, ya que, al hacerlo el sabor y calidad del vino, usualmente, se estropeaban.

Su aporte hacia la industria vinícola está basado en sus estudios sobre fermentación (ácido acético), acidificación alcohólica y estabilización de los vinos (ácido tartárico). Descubrió que en el proceso de fermentación intervenían organismos, como las levaduras de la familia *Acetobacter*, bacterias que eran benéficas para la fermentación alcohólica. Sus experimentos se basaron en almacenar el líquido y elevar su temperatura hasta los 44 grados centígrados, por un corto periodo de tiempo. Así comprobó que la población de microorganismos se reducía considerablemente mediante el proceso de esterilización por el calentamiento, y por los cambios bruscos de temperatura. Todos estos experimentos dieron origen a un método revolucionario para la conservación e higienización de alimentos (Bermeo 2009, 5).

2.1.2.2 La enología moderna

La etimología de la palabra “enólogo”, proviene del griego *oinos*, que significa “vino”, y *logos*, que significa “conocimiento”. Un enólogo es el experto que se encarga de la elaboración de vinos, fundamentado en un conocimiento científico. Como se ha visto, el nacimiento de la enología científica está ligado a la revolución química, que tuvo lugar a

²² La teoría de la generación espontánea fue planteada desde pensadores como Aristóteles, proponía que el origen de la vida y de los organismos biológicos se daba de manera espontánea a partir de la materia orgánica e inorgánica (Arauz 1960, 102).

finales del siglo XVIII en Francia. También está estrechamente vinculado con el desarrollo de los conocimientos en agronomía, que se consolidó con la creación de numerosas instituciones de enseñanza agrícola en Francia y, en el resto de Europa; uno de los ejemplos de mayor antigüedad es la Escuela de Agricultura de Montpellier, establecida en 1868.

Desde esta época, surgieron las obras más antiguas de enología, como la de Adamo Fabbroni *Dell'arte di fare el vino*, 1787, en Florencia Italia. Especialistas en química, medicina, agronomía y botánica se interesaron, cada vez más, en los procesos de transformación del zumo de la uva en vino; “Buen ejemplo de ello son los estudios de Lavoisier, Fourcroy, Chaptal, Gay-Lussac, Berzelius, Liebig o Pasteur.” (Riera 2014, 227). Algunos académicos consideran a Lavoisier como el iniciador de la ciencia enológica, ya que, en 1789, este científico determinó, de forma cuantitativa, la transformación de azúcar en alcohol. Así se dio inicio a una nueva era de actividad experimental (método científico), como base científica y empírica de esta disciplina.

Sin embargo, la opinión generalizada sobre la historia de esta ciencia, concluye que Pasteur es el padre de la enología moderna, al ser el primero en abordar los aspectos microbiológicos en la elaboración de vinos, un parámetro esencial en las prácticas de esta disciplina.

“Recordemos que allá por 1863, corroboró los términos de fermentaciones del vino: la fermentación alcohólica, llevada a cabo por levaduras que transforman el azúcar de la uva en alcohol; y la fermentación acética, esa en que las bacterias transforman el vino en vinagre” (Ponce 2019). Pasteur, en sus estudios sobre cristalografía demostró que la conformación de las moléculas y proteínas (isoforma), tenía gran importancia al interactuar con los compuestos del vino; y que no todo el ácido tartárico era igual de eficiente para el proceso. Pero, sin duda, su mayor aportación a la enología fue el proceso que llevaría el nombre del científico, es decir, la pasteurización (Contreras 2020, 1).²³

Cabe mencionar que, durante la época de los aportes científicos mencionados, no existía aún la categoría de la enología como una ciencia formal, y tampoco se había institucionalizado. No fue sino hasta el año de 1880, cuando fue fundada la Estación Agronómica y Enológica de Burdeos, que se generalizó el uso de esta categoría científica. Esta escuela fue fundada por Ullyse Gayon, quien fue alumno de Pasteur y continuó su legado (Vegas 2018, 1). Debido a la gran cantidad de aportes e innovaciones científicas, de instituciones académicas creadas y

²³ No fue hasta 1907 que Charles North, desde Estados Unidos, logró aplicar con éxito el método de Pasteur en la leche, nombrándolo “pasteurización” en honor a su creador. Antes de este momento, no se utilizaba dicho término para la esterilización de los alimentos (Bermeo 2009, 6).

de avances tecnológicos e industriales, es que se ha considerado a Francia como un referente o modelo vitivinícola global para la modernización de esta ciencia en todo el mundo.

2.2 La vitivinicultura del Nuevo Mundo

El presente subtema muestra cómo fue introducida la práctica de la vitivinicultura en el escenario americano. Dicho proceso tuvo sus inicios en el siglo XV, durante la conquista española. En este periodo tomaron especial protagonismo los colonizadores europeos, que se instalaron en las colonias americanas (virreinos, audiencias, cabildos, etc.). Estos grupos buscaban conservar sus tradiciones ibéricas culturales, rituales y culinarias e introducirlas en sus dominios coloniales. Dentro de estas costumbres culturales, como la religión, el idioma, la vestimenta, la dieta, etc., se encontraba también el consumo de vino, de gran importancia, tanto en la dieta de los colonizadores, también como para las órdenes religiosas y sus prácticas rituales.

El vino se tornó cada vez más común dentro del paisaje y cotidianidad coloniales, y compartió escenario con otros productos alcohólicos tradicionales del pueblo amerindio, como la chicha, el pulque y los mezcales (Plascencia y Peralta 2018, 24). Dichas bebidas americanas son propias de prácticas agrícolas ancestrales.²⁴ También eran producidas otras bebidas alcohólicas, como la cerveza y los destilados, como el aguardiente y el pisco (aguardiente de uva). Paulatinamente, el vino y el viñedo ocuparon un lugar representativo en la producción agrícola e industrial del Nuevo Mundo.

2.2.1 La producción de vino en la Colonia

Desde 1494, época en la que Cristóbal Colón descubrió las “Indias occidentales”, los conquistadores españoles empezaron a padecer la insoportable carencia de vino. La reminiscencia de esta bebida se mantuvo siempre en la conciencia de los colonizadores, como un alimento necesario para mantener el ánimo ante circunstancias de gran hostilidad y de carencia de recursos (Lacoste 2013, 1).

Los españoles que invadieron los territorios americanos habitados por civilizaciones prehispánicas (incas, aztecas, mayas, etc.), se dieron cuenta que en buena parte de las zonas que iban ocupando, podían cultivar las plantas y sarmientos para producir los alimentos que les hacía tanta falta; especialmente, el trigo y la vid (Soldi 2006, 43). En el siglo XVI, la vid encontró el lugar más idóneo para reproducirse en la zona costera del Pacífico, especialmente,

²⁴ La técnica de la fermentación, en el proceso de producción de alcohol, es una práctica ancestral (América) y universal, que se servía de las fuentes de azúcar disponibles en los pueblos (Saignes 1993, 17).

en la región meridional del Perú (Cuzco y Lima), y en la mesoamericana de Nueva España (Beretta 2013b, 17). “La conquista del Imperio Azteca permitió a Cortés dictar ordenanzas para el cultivo de la vid europea, y pronto la Nueva España se convirtió en el almácigo vitícola más antiguo de la América Española” (Corona 2004, 50).

Las zonas vitivinícolas americanas nacieron por el interés de los primeros colonizadores en introducir uno de sus alimentos más preciados -era un elemento esencial en la dieta mediterránea y en la vida sacramental católica (eucaristía)- (Earle 2010, 699). Así, estos grupos de europeos trataron de cultivar la vid en las tierras donde las condiciones naturales (suelos, clima, microclimas, aclimatación), y sociopolíticas (cultura, institucionalidad, legalidad) sean favorables para dicha práctica. Fueron conformadas haciendas de colonizadores y religiosos donde se dedicaban a cultivar sus viñedos, pisar la uva en lagares, elaborar el vino en las tinajas de greda y almacenarlo en botijas de cuero para su comercialización (Lacoste 2013, 2).

En poco tiempo, la zona del virreinato peruano fue constituida como un polo principal de producción y comercialización vitivinícola en el continente, junto a otro polo que iban ganando relevancia, la Nueva España. A fines del siglo XVI, algunas órdenes religiosas recibieron como herencia o donación varias tierras que habían pertenecido a los señoríos indígenas. Una de las órdenes que más se benefició de este sistema fue la Compañía de Jesús (Soldi 2006, 44). Los conventos y monasterios funcionaron como importantes centros de experimentación vitivinícola y empezaron a perfeccionar sus conocimientos especializados en las prácticas agrícolas. Con ello, desarrollaron la adaptación y aclimatación de las plantas a climas americanos,²⁵ mejoraron las técnicas de cultivo aptas para los suelos, capacitaron a la mano de obra y difundieron estos conocimientos hacia las demás jurisdicciones coloniales (Lacoste 2013, 3).

Los vinos y aguardientes surgieron como productos imperiales en el Nuevo Mundo. El imperio español propició el desarrollo de sectores económicos, rutas comerciales, centros de consumo, redes y medios de transporte, y polos principales de producción. En Sudamérica se había conformado una red comercial en beneficio del mercado vitivinícola regional, que ya destacaba como una importante fuente de capital colonial. El crecimiento de este polo vitivinícola fue potencializado al estar vinculado al auge mercantil de Potosí (Lacoste 2004,

²⁵ Desde el siglo XVI, se efectuó la aclimatación de las vides y cepas españolas en suelo americano. Algunas de ellas fueron exitosamente introducidas y cultivadas. Uno de los mejores ejemplos, es la variedad de *Vitis vinifera* denominada “Misión”, que obtiene su nombre por los procesos de aclimatación de la vid, emprendidos por las misiones religiosas en América (Corona 2004, 51).

5), que se extendió a las inmediaciones de Nazca, Ica y Pisco (Beretta 2013b, 19). Las haciendas en las que se plantaba la vid tenían grandes extensiones, por lo que se requería de un gran número de trabajadores. Debido a la escasez de mano de obra indígena, los hacendados habían optado por importar esclavos afrodescendientes para trabajar la tierra (Soldi 2006, 54).

2.2.1.1 Regulación y prohibición

A partir del siglo XVI y XVII, algunas comunidades indígenas también prosperaron en su producción vitivinícola; habían plantado pequeñas y medianas extensiones de viñedos, producían mosto, lo sometían a un proceso de fermentación y lo comercializaban.²⁶ La abundante producción agrícola indígena, en general, despertó la codicia de algunos españoles, quienes no esperaron para emprender medidas drásticas y tratar de apoderarse de las tierras productivas (Soldi 2006, 45). De esta manera, fueron establecidas medidas de reubicación forzada de la población en centros urbanos controlados por el poder monárquico, en el virreinato peruano; a esta política se la denominó “reducciones” y fue implantada desde el gobierno de Francisco de Toledo (Soldi 2006, 51). También se empezó a regular, por medio de ordenanzas y concilios, el consumo ritual, cultural y social, así como la producción de bebidas alcohólicas en las comunidades indígenas (Ares 1984, 451; Salazar-Soler 1993, 27). En ese entonces, todavía se importaba el vino proveniente de España, pero esta comercialización transatlántica tuvo varios inconvenientes, entre ellos:

a) El precio: Los valores para su adquisición eran muy elevados, a tal punto que el vino importado solo podía ser consumido por una minoría de la población, sin llegar a satisfacer la demanda real de estos productos.

b) La perecibilidad: Debido a los extensos tiempos de traslado en el trayecto transatlántico gran parte de la producción se dañaba, limitando de gran manera su comercialización.

c) La competencia: Era más accesible comprar vinos locales que se desarrollaban con buena calidad a menor precio, para responder la demanda de varios sectores de la sociedad.

Estos factores comerciales afectaron el mercado del vino transatlántico en la América española, amenazando directamente a los intereses de la Monarquía. En consecuencia, llegaron a los virreinos ordenanzas reales que prohibieron el cultivo de la vid y la

²⁶ Para las comunidades indígenas no fue materia ajena los procesos de producción alcohólica de materias primas, porque ellos también tenían conocimiento sobre bebidas tradicionales, hechas a base de fermentación, como la chicha y el pulque, incluso procedimientos prehispánicos de destilación (Plascencia y Peralta 2018, 25).

producción de vino, exceptuando la desarrollada por las órdenes religiosas en sus monasterios (Soldi 2006, 49). No obstante, la producción crecía y se extendía de manera rápida y más allá de la población española (criollos, mestizos, elites indígenas). Por esta razón, fue realmente complicado mantener un control y regulación eficientes por parte de las autoridades virreinales sobre la producción vitivinícola (Beretta 2013b, 21).

De acuerdo a Del Pozo, en el siglo XVII la viticultura del Perú producía 23.000.000 de litros. Teniendo en cuenta que, de acuerdo a las técnicas de la época, para obtener cien litros de vino se necesitaban al menos cincuenta plantas, para alcanzar esta producción, el Perú debió tener 12.000.000 de cepas. Perú era entonces el principal polo vitivinícola de América (Lacoste 2004, 6).

A finales del siglo XVII comenzó el deterioro de la economía vitivinícola de Sudamérica; esto se debió a factores más allá de la prohibición impuesta por la monarquía española. Por ejemplo, los desastres naturales, como terremotos, inundaciones y sequías, afectaron enormemente las plantaciones ubicadas en la costa central del virreinato peruano. También existieron factores políticos como la expulsión de la Orden jesuita en 1767 de los territorios españoles en América -organización que tuvo un rol protagónico en la vitivinicultura-. Estos eventos afectaron enormemente el mercado y economía del virreinato peruano. Paralelamente, iban surgiendo otros centros vitivinícolas que estaban siendo impulsados en Sudamérica, como las zonas de las actuales Chile y Argentina (Lacoste et al. 2015, 91).

Pero, volviendo al tema de la prohibición, las autoridades coloniales establecieron un sistema legal de permisos, tributos y licencias para control del cultivo de vid y fabricación de vinos, y así proteger los intereses de la Corona; también para preservar la salud de la población del licor adulterado (Corona 2004, 108; Earle 2008, 21). Las sucesivas Cédulas Reales que regulaban o restringían el comercio, exportación y producción del vino y aguardiente, comenzaron a circular desde el siglo XVII (Alzate 2006, 169 y 170). En esta etapa el vino se producía de manera abundante, por lo que las ordenanzas no se obedecían del todo; incluso llegó a ser utilizado por los naturales como moneda de cambio para pagar sus tributos (Corona 2004, 113 y 240).

La versión final de estas leyes fue promulgada durante el reinado de Felipe IV en 1631, que prohibía terminantemente la creación de nuevos viñedos sin la respectiva licencia. Sin embargo, esta ley no se hizo efectiva sino hasta el reinado de Carlos III en 1759, durante las reformas borbónicas (Corona 2004, 112). La aplicación real y eficaz de la ley sobre la tenencia de viñedos en los territorios virreinales solo fue posible con la llegada de las políticas

económicas reformistas, impulsadas en América por la dinastía borbónica ilustrada. Este control severo se consolidó en el siglo XVIII mediante la creación de los nuevos virreinos, como el de Nueva Granada y Río de la Plata- (Alzate 2006, 173).

2.2.2 La modernización del viñedo latinoamericano

En el siglo XVIII, los antiguos polos vitivinícolas del virreinato peruano fueron desplazados por otros nuevos, que supieron adaptarse mejor a la demanda de producción de las últimas etapas coloniales. Uno de esos nuevos polos fue la Capitanía General de Chile, cuyos pueblos, ciudades y corregimientos manifestaban una extensa producción de vid, entre ellos están: Cuyo, Mendoza, San Juan, Santiago de Chile y La Concepción (Lacoste 2004a, 11). En ese entonces, la región del corregimiento de Cuyo era un importante centro productor de viñedos. Estas zonas reunían el clima y las condiciones de suelo más propicias para el desarrollo de un circuito comercial, que incluyó a redes de hacendados y de familias dedicadas a la vitivinicultura. Por otro lado, los cambios acaecidos luego de las independencias latinoamericanas de inicios de siglo XIX, habían afectado el tradicional alcance regional del mercado vitivinícola. Esto trajo la reducción del comercio, en la mayoría de los casos, hasta un consumo y abastecimiento netamente locales (Beretta 2013a, 197). En el contexto republicano se potencializó el mercado interno de los países vitivinícolas. Surge la nación argentina como potencia comercial, gracias a las redes de mercado interno -principalmente en la región de Cuyo-, que hicieron posible la apertura de nuevos centros productores; algunos de ellos fueron Uruguay y Chile (Richard-Jorba 2000, 2).

Luego de las independencias, los territorios de los nuevos estados-nación fueron escenarios plenamente conflictivos. Esta realidad afectó a la producción y al mercado interno agrícolas, y trajo un significativo retroceso que duró hasta, aproximadamente, la década de 1870. Las condiciones deplorables para el desarrollo vitivinícola en el sur americano, y las altas exigencias tecnológicas y técnicas de esta práctica (mano de obra, herramientas, expertos, aclimatación, transporte, larga duración, etc.), eran condiciones que habían mermado las probabilidades de una producción industrial a gran escala (Richard-Jorba 2006, 3). Desde la década de 1870, apareció una nueva etapa para la agricultura y la vitivinicultura en Sudamérica; progresivamente, se dejaron de lado viejas estructuras económicas coloniales, para dar lugar a nuevas y prometedoras relaciones capitalistas (Richard-Jorba 2000, 4). La demanda de materias primas a gran escala trajo el crecimiento del capital y la necesaria modernización e innovación del sector productivo, para responder a las colosales exigencias del sistema económico capitalista. Los estados nacionales latinoamericanos estuvieron

cercanamente involucrados a los procesos de modernización, al incluir estos ideales dentro de sus discursos de gobierno. Fueron flexibles ante la inversión de capital extranjero, desarrollaron el sector bancario, iniciaron procesos de urbanización y de fomento a la migración europea -mano de obra, inversionistas, expertos, científicos, etc.- (Beretta 2013a, 198).

También cumplieron un papel esencial los grupos de la elite criolla dirigente que estaban alineados a los ideales modernizadores de los estados latinoamericanos. Por otro lado, la especialización de las actividades productivas fue necesaria, por lo que se fueron institucionalizando las distintas ciencias y técnicas de la época.²⁷

2.2.2.1 Proyectos modernizadores

A mediados del siglo XIX, nacieron los proyectos modernizadores estatales en los que cumplieron un papel fundamental las familias y grupos de la elite criolla terrateniente. Entre los más representativos de la región latinoamericana está el proyecto del ferrocarril que potencializó el mercado de materias primas agrícolas (Richard-Jorba 2000, 5). El crecimiento del sector productivo provocó el desplazamiento masivo de europeos hacia el continente americano, especialmente, hacia los puertos comerciales (Buenos Aires, Montevideo, Valparaíso, Lima, Guayaquil, etc.). La migración masiva de europeos garantizó el consumo de vino que era considerado, como en épocas anteriores, un alimento pilar de la tradición europea. Los viticultores europeos también vieron en el continente americano una alternativa ante la propagación de plagas agrícolas como la filoxera (Cerdá 2020, 214).

En esta época nace un nuevo impulso hacia la agronomía y la vitivinicultura gracias al empuje estatal en países como Argentina, Chile, Brasil y Uruguay; y a los avances de la tecno-ciencia occidental, especialmente, los provenientes del modelo francés. “En el agro, el desarrollo de una agricultura moderna (nuevos cultivos para la dieta alimentaria, cultivos industriales, introducción y difusión de herramientas y máquinas) se sustentó tanto en la transformación de las haciendas, la renovación de la clase terrateniente, y el crecimiento de una masa de agricultores con fuerte peso” (Beretta 2013b, 30). La modernización y mecanización de los viñedos, bodegas y destilerías, efectuada entre 1880 a 1910, trajo nuevas herramientas y maquinarias modernas; entre ellas, prensas de vino hidráulicas de uso manual,

²⁷ Uno de los ejemplos es la Escuela Nacional de Agricultura de Argentina, inaugurada por el presidente Domingo Faustino Sarmiento en 1873, para el impulso de ciencias como la vitivinicultura. En esta época, apareció el modelo de “Quinta Normal”, un establecimiento para la experimentación y estudio de la agronomía, que se implantó en varios países de la región (Beretta 2013b, 36).

pasteurizadores, filtros de todo tipo y medios de transporte para agilizar la producción y traslado de los vinos (Díaz 2017, 2).²⁸ La construcción y funcionamiento del ferrocarril era un elemento indispensable para el funcionamiento de la industria agrícola y vitivinícola (Richard-Jorba 2006, 8).

Al conjunto de factores políticos, culturales, científicos, económicos, tecnológicos, etc., que revolucionaron y modernizaron la producción vitivinícola mundial y regional, se lo conoce como la “primera globalización vitivinícola” (Cerdá 2020, 213). Uno de los modelos a ser reproducidos en los procesos modernizadores estatales latinoamericanos, era el francés -tomando como referente principal a zonas agrícolas y vitícolas como Burdeos y Borgoña-.

2.3 La producción de vino en el Ecuador

Este subtema aborda la trayectoria histórica de la producción de vid y vino desarrollada, específicamente, en el contexto ecuatoriano. Este contraste entre diferentes escalas de observación es importante para complejizar e insertar el fenómeno dentro de procesos sociales, políticos y científicos de mayor magnitud. El objetivo de este juego de escalas es dejar de lado una interpretación simplista y aislacionista de los micro-procesos (microhistoria) de la ciencia agrícola, para entender que, dentro de las redes globales de la ciencia, ningún fenómeno está aislado o disociado de su totalidad.

2.3.1 Antecedentes del vino ecuatoriano

La cultura de la vid y el vino fue muy importante en los procesos evangelizadores en América. Desde el siglo XVI fueron expedidas cédulas Reales que habilitaban a las órdenes religiosas, el trasladar plantas de viña para cultivarlas en suelo americano. En 1540, el Capitán Alonso de Bastidas fue el primero en intentar sembrar vides en la Real Audiencia de Quito. Posteriormente, su yerno, Francisco Ruiz, intentó cultivar viñedos de mayor extensión en la zona de Pomasqui, en la zona ecuatorial de la Cordillera de los Andes, sin tener resultados muy duraderos (Rojas 2012, 30). En 1544, fue asignada por el Cabildo de Quito una de las primeras estancias dedicada al cultivo de viñas y otros productos de Castilla -una “estancia”, en agricultura, es una hacienda de campo destinada a la producción ganadera y agrícola-. Esta hacienda fue puesta en manos de uno de los colonizadores españoles, el

²⁸ Existen una gran clasificación de prensas para la extracción de mosto de vino, de manera general, hay dos sistemas basados en la forma en que funcionan. Primero, las discontinuas -prensas de torsión, prensas de palanca, de husillos de madera o metálicos, prensas de eje vertical, hidráulicas o neumáticas de eje horizontal) y continuas (prensas de tornillo sinfín o prensas de banda- (Díaz 2017, 3). El modelo de prensa más utilizado en Latinoamérica, en el siglo XIX, es la prensa francesa hidráulica de eje vertical y de uso manual, de marca Mabille -maquinaria moderna importada desde el país europeo- (Rojas 1897; Pérez 2004, 4),

Capitán Rodrigo de Ocampo Zamora, quien se ubicó en la zona del río Guayllabamba, locación estratégica para los cultivos agrícolas (Díaz 2005, 1).

En 1550, en la cuenca del río Mira, dentro de la zona del valle del Chota, existían numerosas vides plantadas. Los primeros conquistadores hacendados intentaron traer mano de obra indígena -que luego fue sustituida por esclavos africanos-, para el cultivo de uvas, algodón, olivo y caña de azúcar -productos que se daban bien en ese clima tropical seco y de suelo árido-. Para 1584, en la misma zona existían más de sesenta mil vides plantadas por los españoles, utilizadas para la celebración de la eucaristía (Jarrín 2011, 33). En estos primeros cultivos vitivinícolas prosperó la cepa denominada “misión”, que fue traída a América por la orden de los franciscanos. En 1573, en la zona de Pomasqui fue impulsada la producción de frutas y verduras para abastecer la demanda de mercado en la Real Audiencia de Quito (Salas 2018, 31). El virrey Francisco de Toledo trató de impulsar la producción vitivinícola en Pomasqui, pero este intento fue abandonado por resultar inviable (Rojas 2012, 32).

En 1595, la expansión de la producción vitivinícola de las colonias amenazaba los intereses peninsulares, por lo que el Consejo de Indias elaboró las primeras prohibiciones del cultivo de viñas y producción de vino en las Colonias (Ares 1984, 451). Los lugares autorizados para la venta y consumo popular de esta bebida se denominaban “pulperías”, lugares que también estaban regulados por la ley monárquica (Rojas 2012, 31). Durante el reinado de Felipe II de España se expidió una Cédula Real para prohibir la producción de vinos en las colonias españolas, que incluyeron a la zona de la Real Audiencia de Quito en el Virreinato del Perú. Las Leyes de Indias plasmaron estos mandatos en la Ley XVIII del Título XVII de la Recopilación de Indias.

Las primeras plantaciones del espacio son precisamente viñas, es decir exactamente el cultivo de mayor protección real. Estaba pues terminantemente prohibido el cultivo de la vid, y su posterior transformación en vino. En 1595, 1620, 1640, 1661 se repite con ahínco la prohibición: Está prohibido plantar viñas en las Indias Occidentales y ordenando a los Virreyes, que no se den licencias para que luego se planten, ni reparan las que se fueran acabando (Lara 2006, 2).

Tradicionalmente, los cultivos vitivinícolas que habían logrado prosperar en la zona de la Mitad del Mundo estuvieron bajo la vigilancia de las órdenes religiosas (franciscanos, jesuitas), a quienes les interesaba producir vino para las ceremonias de consagración. Esta situación mantuvo una leve demanda de producción vitivinícola, que nunca supo progresar para responder a un mercado mayor. Poco a poco, estos cultivos irían desapareciendo para ser

reemplazados por otros de mayor rentabilidad y de consumo popular, como la caña de azúcar y sus destilados -el aguardiente, que tradicionalmente era de uva, pero luego fue reemplazado por el de caña-. Estos últimos, eran producidos en los trapiches de la región Sierra y luego en la Costa durante el siglo XVIII (Laviana 2004, 366). La producción de uva para aguardiente también sería desplazada por el comercio de importación desde el Perú al puerto de Guayaquil; los peruanos eran los principales productores de destilados de uva y de vino en esa época (Maignashca 1994, 218).

Según un escrito del Dr. Nicolás Martínez Vásconez, que habla sobre el cultivo de la viña y la vinificación en 1884, la “absurda” prohibición de los reyes de España hacia los cultivos de vid en la Real Audiencia de Quito, había echado profundas raíces y existía “virtualmente”; esto a pesar de haber transcurrido más de medio siglo desde la independencia del Ecuador: “Unas pocas parras en algunos huertos, mal cultivadas y de frutos ácidos, eran la única muestra que habían quedado de los viñedos anteriores a la prohibición” (Martínez 1884, 1). Esta fuente primaria permite evidenciar la condición del viñedo ecuatoriano en la segunda mitad del siglo XIX, y las consecuencias reales que había tenido la ley de la prohibición dentro del escenario local. En el siguiente subtema será desarrollado el contexto político y social del Ecuador del siglo XIX, y el papel que tuvieron el Estado y los grupos de la elite criolla en los procesos modernizadores.

2.3.1.1 Periodo republicano

Durante todo el siglo XIX, luego de haberse consolidado la independencia de Ecuador ante el dominio español, tuvo lugar el proceso de integración nacional de un territorio fragmentado por las guerras, la crisis, la deuda de independencia y los intereses regionales (Kingman 2006, 62). El historiador Maignashca (1994), no niega la existencia de una economía de mercado nacional, ni de instituciones políticas en la primera mitad del siglo XIX; sin embargo, resalta que estos elementos tuvieron grandes limitaciones porque la presencia del Estado fue, esencialmente, burocrática (Maignashca 1994, 357).

Existieron dos objetivos principales del Estado decimonónico en el país; primero, determinar intereses económicos comunes, que resulten de la integración y unificación de los sectores de una economía desarticulada -La Sierra mantenía los rezagos del sistema colonial de hacienda y la Costa impulsaba el modelo agroexportador de materias primas- (Kingman 2006, 64). Segundo, tratar de conformar una comunidad política y cultural para la consolidación de una identidad colectiva dentro del territorio nacional. En los conflictos entre federalistas y

unitaristas, se puede decir que la Constitución de 1861, instaurada por el entonces presidente Gabriel García Moreno, reinstauró las ideas del centralismo y unitarismo vertical - característicos de la segunda administración del presidente Juan José Flores-.

A pesar de los cambios de gobierno, conflictos políticos (federalistas, centralistas, unitaristas), dictaduras absolutistas y luchas ideológicas (republicanos, conservadores, liberales); los objetivos del Estado sobre el territorio y el rol integrador del poder central, se mantuvieron estables a lo largo de la época republicana. El proceso de integración era indispensable para unificar los poderes regionales que estaban separados a nivel económico, político y espacial, más que manifestarse en una relación de clases sociales (Maignashca 1994, 359). En este escenario surgen los actores sociales de mayor importancia para el proceso integrador, los grupos de la elite criolla nacional y regional.

Muchos de los documentos oficiales reflejan más las aspiraciones del naciente Estado y de las elites urbanas, llevadas tempranamente por la “idea del progreso”, que las posibilidades reales de la vida social. La ruralización de la economía serrana, por ejemplo, constituía una respuesta a la crisis obrajera y minera y a la desarticulación del mercado interno durante los primeros años de la República (Kingman 2006, 65).

La finalidad de las elites políticas locales era implantar la utopía republicana (soberanía, sufragio popular, separación de poderes, presidencialismo). Por este objetivo, en ocasiones las elites no se alineaban con los intereses del poder ejecutivo. La preocupación esencial de este grupo era fomentar las libertades, mediante garantías civiles, legislativas y jurídicas.

El ideal republicano involucraba aspiraciones económicas, sociales y culturales; este sería, progresivamente, mermado y rechazado por el auge del liberalismo y la baja moral de los conservadores debido el asesinato del presidente Gabriel García Moreno en 1875 (Maignashca 1994, 390). Sin embargo, otro discurso unificador de los sectores de la población nacería de forma paralela en la segunda mitad del siglo XIX: el discurso progresista y modernizador. La inclusión del Ecuador en la división internacional del trabajo (DIT) - propia del auge del sistema capitalista en el siglo XIX-, como proveedor de materias primas (cacao, principalmente), fue el comienzo de un largo proceso de modernización de la sociedad y del Estado en 1870 (Kingman 2006, 67).

2.3.2 El proyecto modernizador

A pesar de su claro conservadurismo y la reforma eclesiástica del Estado, García Moreno no cerró las puertas al proyecto de una nación moderna, capitalista y católica, aspectos que no consideraba opuestos -ser modernos, sin dejar de ser tradicionales- (Valero 2014. 158).

Debido a su racionalismo y realismo políticos, implantados durante sus dos periodos presidenciales (de 1860 a 1865, y de 1869 a 1875), García Moreno se concentró en presentar a la ciencia, la educación y la religión católica como sistema de valores predominante. La relación entre religión, ciencia y orden público será fundamental para la ejecución de su proyecto de gobierno. Se puede afirmar que la mirada que interpreta como opuestos a tradición-modernidad, no aplica cuando se habla de la “modernidad católica” que se implantó en el Ecuador decimonónico (Cuvi et al. 2014, 116, 117 y 123).

A partir de mediados de siglo XIX brota una lucha ideológica entre liberales y conservadores en varios países de la región (Valero 2014, 156). Es importante mencionar que el cientificismo de García Moreno fue acorde a su desempeño diplomático, al haber visitado metrópolis de la época, como Francia y, posteriormente, países de la región como Chile. Durante estas visitas, el mandatario aprovechó para traer sus conocimientos adquiridos, y así aplicarlos en la realidad y vida pública ecuatorianas.

Pese a que vivió rodeado de la gente más rica de la Sierra, él (García Moreno) se impuso un tren de vida sobrio y modesto. Es verdad que, en los años 1850, cuando hacía sus estudios en Francia pensó en hacerse rico utilizando sus conocimientos científicos en el comercio o en la agricultura. Sin embargo, una vez que se dedicó a la vida pública, no le interesó más la riqueza (Manguashca 2005, 241).

Durante el gobierno garciano se impulsó el deber modernizador y centralizador, primordialmente, de los grupos político-administrativos de ideología conservadora; los grupos de la elite liberal estaban más centrados en el comercio agroexportador y en la producción de las haciendas del litoral, por lo cual, los grupos que fueron adheridos al proyecto estatal fueron principalmente los de la elite conservadora de la región Sierra, conformada, principalmente, por terratenientes, elites burocráticas e intelectuales -No obstante, dichas relaciones serían inestables durante ambos periodos presidenciales-.

Estos actores se vincularon a los círculos científicos e instituciones, herencia de la modernidad católica en el Ecuador. “García Moreno gestionó el restablecimiento de la Compañía de Jesús en el Ecuador en 1862” (Cuvi et al. 2014, 123). En esta línea se encuentran varios hitos históricos representativos, como: la fundación de la Escuela Politécnica Nacional en 1869, el arribo al país de científicos europeos jesuitas, -los alemanes Teodoro Wolf, Juan Bautista Menten y el italiano Luis Sodiro en 1870-, y la creación del Observatorio Astronómico de Quito en 1873. Wolf difundió en el Ecuador las ideas del evolucionismo darwiniano, lo que causó controversia con su orden religiosa (Cuvi et al. 2014,

125). Por su parte, Sodiro impulsó la ciencia agrícola en el país y difundió las ideas de Louis Pasteur en el territorio (Pérez 2008b),²⁹ entre estas materias están: la bacteriología, química agrícola, fermentación y esterilización alcohólica (vino, cerveza, aguardiente), enfermedades de las plantas, etc. (Sodiro 1894, 14, 15 y 25).

Desde mediados del siglo XIX, durante la segunda presidencia de García Moreno, el proyecto del “Ferrocarril del Sur”, había sido recibido por el pueblo ecuatoriano como un símbolo de modernidad, unidad y progreso (Ayala 2008, 10). Su funcionamiento ha tenido un impacto fundamental en la historia local;³⁰ se dispuso a conectar y unificar, de Sur a Norte, a la población de las dos ciudades principales de la nación: Guayaquil y Quito (Kingman 2006, 69). Su influencia ha modificado de forma determinante a la economía, la vida social, la organización popular, la estructura urbana, productiva y agrícola del territorio nacional (Cuvi 2009, 157).

2.3.2.1 Impulso a la ciencia agrícola

Los avances en materia agraria en el siglo XIX se manifestaron gracias a la incursión de la ciencia naturalista y positivista en Latinoamérica. Algunos de los más afamados naturalistas que visitaron la región, fueron Alexander Von Humboldt (1800), los miembros de la Comisión Científica del Pacífico (1862) o de las Misiones Geodésicas francesas (López-Ocón 2003, 483)-. Estos actores plantaron las bases para la modernización científica e institucional que estaba aconteciendo en el país (Sevilla 2013, 83).

Emerge la necesidad nacional y estatal (gobiernos progresistas) de revalorizar los sistemas de producción agrícola -la ciencia de la agronomía se nutre de otras disciplinas como la química, la biología, la botánica, la geología, etc.-, y así dar a conocer las materias primas agrícolas, avances científicos (aclimatación, multiplicación, injertos, movilización, etc.), e innovaciones industriales en el mercado mundial -exposiciones nacionales, regionales y universales, jardines botánicos, viveros, etc.- (Carrera 1967, 33).

Para la constitución de haciendas, ingenios, fábricas y quintas agrícolas se configura un sistema bancario y crediticio para fomentar y financiar la producción, mano de obra y la importación de maquinaria proveniente de las metrópolis europeas (Cuvi 2009, 156). A fines

²⁹ Sodiro, nombrado por el presidente Plácido Caamaño como “Botánico de la Nación”, también fundó un Jardín Botánico en el parque de la Alameda y otro en la Universidad Central en la ciudad de Quito (Pérez 2008b).

³⁰ En 1897, Eloy Alfaro celebró un contrato con el norteamericano Archer Harman, para el establecimiento de la Guayaquil and Quito Railway Company, encargada de la construcción del “ferrocarril más difícil del mundo” (Ayala 2008, 14).

del XIX e inicios del XX, también se da la creación de escuelas de agricultura en las ciudades principales -como la Escuela Agronómica de la Universidad Central de Quito, cuyo programa fue ideado por Luis Sodiro, y la Quinta Normal de Agricultura de Ambato, ideada por Luis A. Martínez-. Dichas instituciones estatales y académicas se preocuparon de brindar un carácter más científico, experimental y aplicado al estudio de la tierra (Sodiro 1883, 1894).

Capítulo 3. La conformación de los viñedos de la familia Martínez

En los próximos capítulos (III, IV, V) se narran las diferentes etapas que tuvo que transitar la red científica conformada por actores humanos y no humanos, la cual estableció la modernización de la vitivinicultura en el Ecuador. Estas etapas han sido mencionadas en los objetivos de investigación dentro de la parte introductoria.

En el capítulo presente se describe la conformación de los viñedos de la familia Martínez en las haciendas La Liria y Catiglata, circunstancia que propició la creación de la fábrica de vinos y el funcionamiento de estos espacios agrícolas como un laboratorio científico (Rocha 2017, 148). A continuación, se procederá a describir la historia de la conformación de las quintas de la familia y la evolución de sus cultivos de viñedos; sus inicios en la ciencia agrícola y el desarrollo de estos espacios como lugares de experimentación y estudio de la tierra.

3.1 Quinta “La Liria” en Ambato

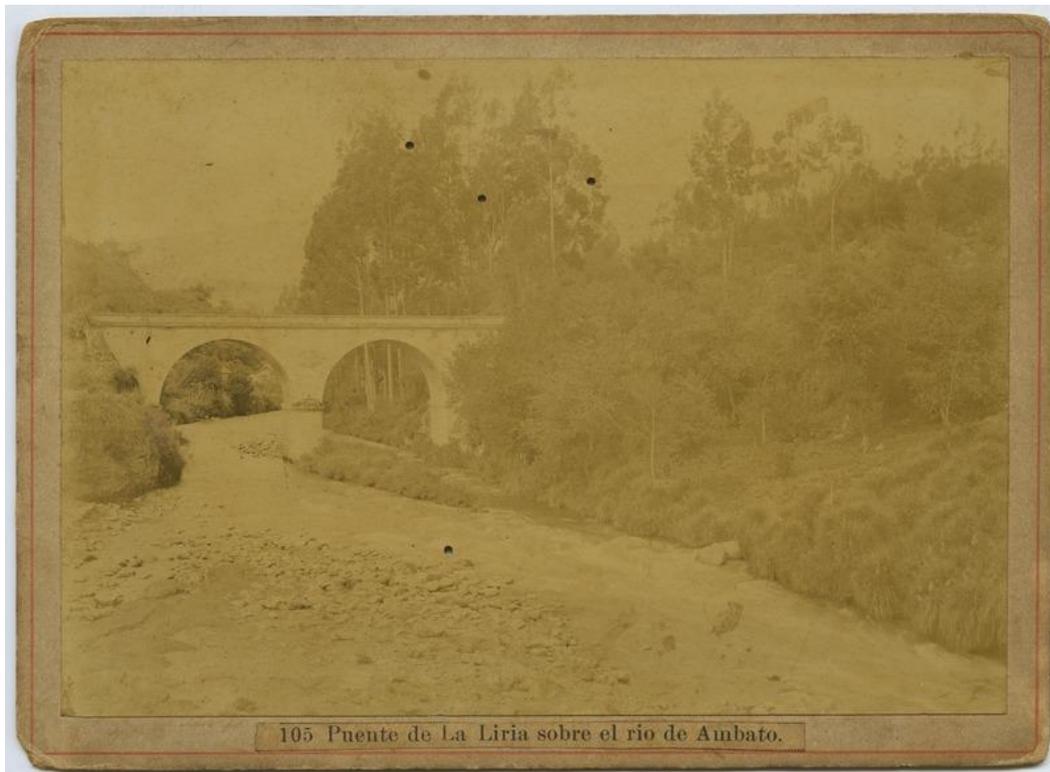
Ambato -conocida originalmente como San Juan Bautista de Ambato-, es una ciudad localizada en la región Sierra central, capital de la provincia de Tungurahua. La ciudad se caracteriza por paisaje y naturaleza siempre fecunda, con una rica variedad de flora y fauna (Nicola 1960, 14). Son numerosos los aspectos que podrían mencionarse sobre los Martínez Holguín; sin embargo, en la presente investigación se abordará su trayectoria, especialmente, en relación con la ciencia de la agricultura y vitivinicultura. La importancia y el valor que sus miembros daban a la tierra, y a las diferentes formas de aprovecharla (propiedades, cultivos, jardín botánico, vivienda, herencia, expansión etc.), fue una característica de las familias aristocráticas del siglo XIX.

La historia de la propiedad comienza en la hacienda “La Liria” a mediados del siglo XIX. La adquisición de las tierras de esta familia partió de la iniciativa del Dr. Nicolás Martínez Vásconez, el patriarca de este núcleo familiar. Hombre visionario y de firmes convicciones, quien desde joven había puesto sus ojos en algunos sectores de la ciudad ambateña. Se puede afirmar que las adquisiciones de tierra realizadas por él en distintas etapas de su vida, no fueron al azar, sino que estuvieron planificadas para responder a su idealismo y proyectos políticos, científicos, industriales, sociales, etc. El más querido de todos sus feudos fue la quinta de La Liria. Asimismo, fue adquiriendo otras propiedades ubicadas en la parroquia de

Izamba, donde construyó cuatro quintas pequeñas: Catiglata, La Península, Samanga y Chasinato, entre otras en las afueras de la ciudad ambateña (Estupiñán 1988, 143).

La Liria está ubicada en la parroquia de Atocha, al noreste de la ciudad, cerca del río Ambato y de la línea del ferrocarril. Esta zona siempre se ha caracterizado por ser una región árida y de un clima templado (Nicola 1960, 38). Martínez adquirió un primer lote pequeño de esta finca en 1849. Luego de unos treinta años fueron adquiridos veinte lotes más de diferentes dueños, hasta conformar la totalidad del terreno que compone la hacienda (Ibarra 1987, 41). Conjuntamente, surgió el proyecto de construir acequias -canales de agua pequeños, provenientes de río Ambato-, para abastecer la quinta principal y la de Catiglata que se ubicaba muy cerca de Atocha (Nicola 1960, 43).

Foto 3.1 Puente de La Liria sobre el río Ambato (1900-1910)



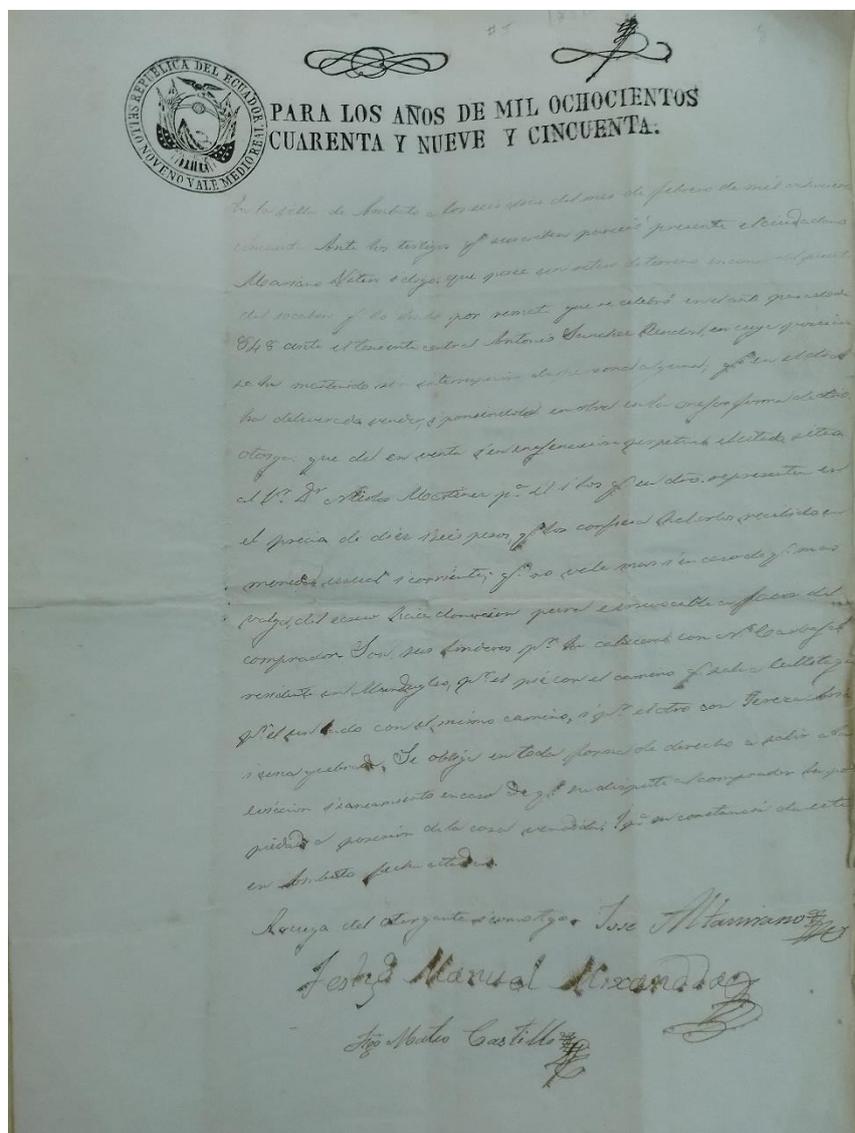
Fuente: Archivo de fotografía patrimonial INPC

<http://fotografiapatrimonial.gob.ec/web/es/galeria/element/18351>

Como se mencionó antes, la conformación de La Liria “fue realizada a modo de rompecabezas, adquiriendo lotes a diferentes propietarios y en distintos años” (Estupiñán 1988, 148). El primer lote pequeño fue comprado en 1849 a la familia López, específicamente, a los hermanos José y Mariano López. Este lote estaba ubicado en Atocha y fue donde años más tarde Martínez construiría su casa. Sus siguientes adquisiciones serían:

fundo de Mariano Viteri (1850), Francisco López (1850), Paula Tovar (1850), Manuel Francisco Tovar (1853),³¹ José Guzmán -derecho de aguas- (1854),³² más otras adquisiciones a la familia López (1854, 1856), y a familia Saltos (1857, 1858).

Figura 3.1 Contrato de venta de terreno a Nicolás Martínez (1850)



Fuente: (Fondo Martínez, Folio 47. Hoja 5)

En aquella época, Nicolás Martínez solía viajar a Quito para ejercer su cargo como diputado de la provincia de León, por lo que designaba a su sobrino Juan León Mera para efectuar las adquisiciones, como se observa en el siguiente extracto de un contrato: “El estando presente Sr. Juan León Mera, aceptó este contrato a nombre de su tío, el Sr. Don Nicolás Martínez.

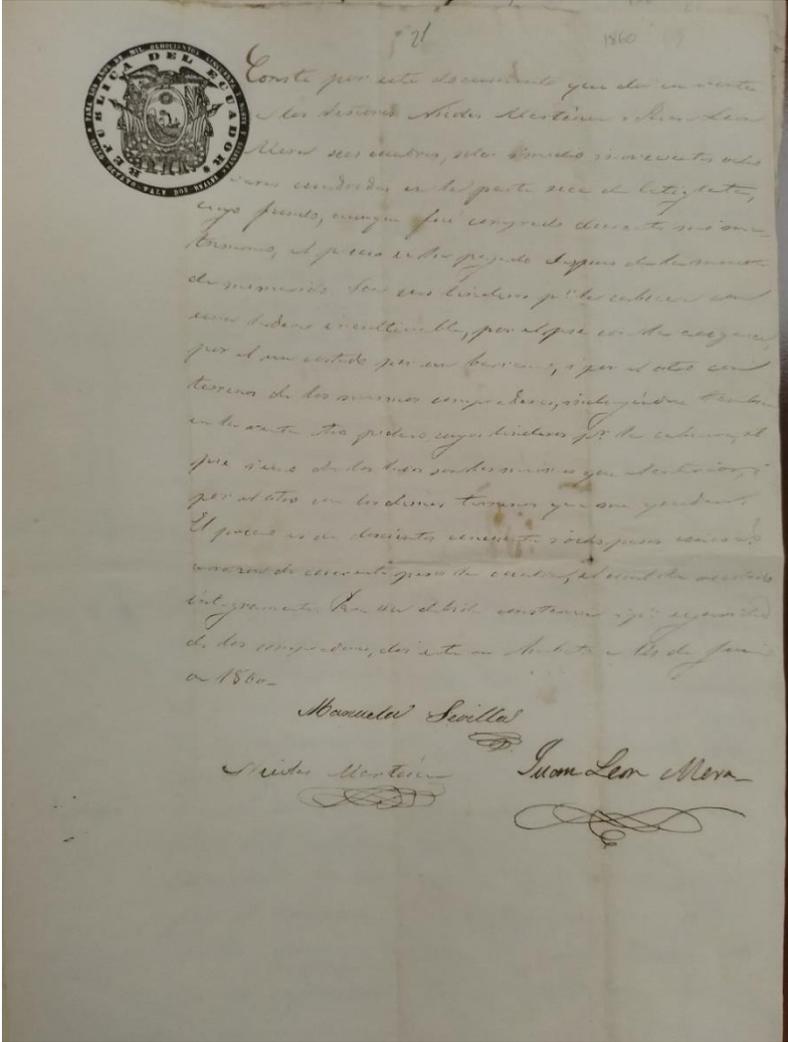
³¹ En el Fondo Martínez, del archivo histórico del MCyP, se encuentran los contratos de la venta de dichas adquisiciones, en los Folios 47, 48 y 50, desde el año 1848, hasta el año de 1926.

³² Mediante esta adquisición de derechos de aguas, Martínez pudo conformar la acequia denominada “La Liria”, gracias a la cual pudo convertir en fértiles los terrenos áridos de su quinta (Adquisición de propiedad por Nicolás Martínez, Folio 47, 1854).

Para la debida constancia de este en la fecha citada, firmando como de los testigos, a receso del compareciente” (Adquisición de propiedad por Nicolás Martínez, Folio 47, 1853).

Las últimas adquisiciones de La Liria las efectuó en el periodo comprendido entre 1863 a 1865, cuando realizó la compra de algunos árboles de capulíes (*Prunus salicifolia*), que fueron ubicados en sus plantaciones. También efectuó la compra de terrenos ubicados en otras localidades aledañas, como el fundo de “Catiglata”, comprado a Manuel Sevilla. Luego, se sumaron los fundos de Tambillo (1857 y 1858), La Península (1859), Mulalillo (1860) y Chasinato (1861). Finalmente, Martínez completó la adquisición del fundo de Catiglata, comprando la parte restante a Juan León Mera en 1867, a un precio de doscientos cincuenta y ocho pesos. Esta última adquisición sería de gran importancia puesto que, en esta quinta, en Catiglata, es el lugar donde se establecería la fábrica de vinos.

Figura 3.2. Contrato de compra del fundo Catiglata a Juan León Mera



Fuente: (Fondo Martínez, Folio 48. Hoja 21)

3.1.1 El Dr. Nicolás Martínez Vásconez

En 1888, un año después del fallecimiento de Martínez, su sobrino Juan León Mera escribió un ensayo biográfico dedicado a honrar la memoria de su difunto tío, que fue publicado en *La Revista Ecuatoriana* (Mera 1888). Al ser Mera un familiar que estuvo siempre cercano, tanto espacial como emocionalmente, a su tío, su ensayo biográfico es considerada una fuente primaria fundamental.³³ También será contrastada la información biográfica de las obras de Estupiñán (1988), Pérez (2008c), y Jurado Noboa (2010), sobre la figura de Nicolás Martínez Vásconez.

Ambateño, hijo de Tomás Martínez, natural de Cali, y María Juana Vásconez, hija de Juan Manuel Vásconez, uno de los representantes ambateños en las luchas independentistas. Nicolás nació en la hacienda “Samanga”, ubicada al norte de Ambato, propiedad de la familia Vásconez. Fue criado por una familia de auténticos patriotas, en un contexto de transformación política y surgimiento de la sociedad republicana en el Ecuador (Pérez 2008c, 1).

En 1835, durante la presidencia de Vicente Rocafuerte, por recomendación de su tío Pablo Vásconez, Martínez pasó a estudiar en el Colegio Seminario San Luis de Quito. Allí, otro de sus tíos, Próspero Vásconez, cumplía el cargo de vicerrector. En las vacaciones solía ir a Ambato, específicamente, a la zona de Atocha, donde residía su familia -su madre María Juana, su hermana Josefa Martínez Vásconez y su sobrino Juan León Mera Martínez, a quien tuvo la oportunidad de educar- (Callejas 2004, 26). “Esos meses no eran, sin embargo, perdidos para el estudio por el joven Martínez, que destinaba unas pocas horas al cultivo de árboles y flores” (Mera 1888, 44).

En 1838, mientras Martínez era alumno de la carrera de Derecho, varios estudiantes de la universidad, inspirados por el “romanticismo europeo” de aquel entonces, fundaron la “Sociedad Filantrópica Literaria”, para impulsar el cultivo de las Bellas Artes. Esta sociedad tuvo como miembros a varios personajes representativos de la historia local, como Gabriel García Moreno -contemporáneo de Martínez-, Rafael Gómez de la Torre, Mariano Ortiz y el peruano Santur Urrutia, todos ellos católicos. Esta sociedad tomó tintes políticos en la década de los cuarenta y su primer dirigente fue García Moreno (Estupiñán 1988, 14).

³³ Una de las fuentes primarias principales e inéditas utilizadas es la correspondencia enviada por Martínez a Mera, estas cartas fueron conservadas en el Archivo de la Biblioteca Nacional Aurelio Espinoza Pólit, y comprende desde el año 1861, hasta el año del fallecimiento de Martínez (Cartas a Mera 1861-1887).

Martínez se graduó en 1844 en Jurisprudencia y en 1846 recibió el título de Doctor en Derecho, a sus 25 años. Luego del estallido de la “Revolución Marcista” de 1845 -que culminó con la salida del presidente Juan José Flores del poder-, el ambateño planeaba volver a su tierra natal para gozar de la tranquilidad ambateña. Una vez allí, en 1848, ejerció por primera vez su profesión de abogado, sirviendo a personajes importantes de la localidad, como fue el caso de Ignacio Holguín, uno de sus principales clientes. Poco a poco, se iba ganando la confianza del pueblo ambateño y empezó a ocupar cargos políticos en el cabildo del cantón; fue también miembro fundador de la Sociedad Conservadora de Ambato, junto a su sobrino Mera (Buriano 2013, 87).

A partir de 1849, gracias a su trabajo como abogado y político, comenzó a adquirir las propiedades mencionadas en el subtema anterior. Siempre regresaba a su ciudad natal, atraído y seducido por la tranquilidad, la vida de hogar y su afición por el cultivo del campo. “Pero hay hombres que son luz en cualquier parte, a la cual vuelve necesariamente los ojos la sociedad” (Mera 1888, 47).

3.2 Nace su interés en la agricultura

El conocimiento relacionado al cultivo de la tierra fue un refugio para él, más que un medio de lucro o de crecimiento económico. El amor por la agricultura lo heredó de su abuelo, el comandante Juan Manuel Vásquez (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023). Por otro lado, su profesión vinculada al Derecho significó para él, más que una fuente de ingresos, un ideal guiado por una particular noción de justicia, la reconstrucción de la república y la práctica de sus valores cristianos. Es importante aquí hacer énfasis en el fuerte lazo de amistad existente entre Nicolás Martínez Vásquez y Gabriel García Moreno.

En general, (García Moreno) se quejó sin cesar de la escasez de hombres útiles para el servicio público. Pero de vez en cuando encontró personajes de gran valía. Nicolás Martínez fue uno de ellos, del que escribió en 1865 que “es el gobernador modelo pues reúne todas las cualidades apetecibles, probidad, talento, instrucción, actividad, firmeza y al mismo tiempo dulzura de carácter. Martínez no tiene superior y pocos se le igualan en la República”. Buscó individuos semejantes para formar los cuadros militares, técnicos y religiosos (Manguashca 2005, 245).

Su amistad fue un pilar importante en la conformación del Jardín Botánico y de los viñedos de la familia; pero, más allá de eso, García Moreno compartió el interés y pasión con su

contemporáneo por la ciencia, la agricultura, la ilustración y el idealismo republicano.³⁴ Esta relación también propició que el mandatario tuviese vínculo con otros miembros de la familia, como Juan León Mera³⁵ y el suegro de Nicolás Martínez, Don. Ignacio Holguín, padre de Adelaida Holguín Naranjo. En 1855, el ambateño contrajo nupcias con Adelaida con quien tuvieron numerosa descendencia.

Como se ha mencionado, dicha amistad comenzó en épocas de juventud, al conocerse en la Sociedad Literaria de la capital en 1838. En 1859 y 1860, durante los sucesos políticos y el triunvirato, Martínez tomó partido por su excompañero de estudios y amigo “Don Gabriel” quien, en 1861, se convirtió en Presidente de la República del Ecuador. En ese año, Martínez fue nombrado por García Moreno como Gobernador de la recientemente fundada provincia de Tungurahua. En dicho cargo, ejercido hasta 1865, ayudó a la apertura del camino de Ambato a Quito y arregló las principales calles de la ciudad (Pérez 2008c, 1).

3.2.1 Las semillas de García Moreno

En agosto de 1865, inauguró su quinta La Liria, que unía todas las propiedades adquiridas hasta la fecha. Para ese entonces la quinta producía las mejores peras del país, “Le agradezco en extremo la fineza de haberme remitido las cajas de peras excelentes, las mejores que he probado en el país” (Carta de García Moreno a Martínez, febrero 1865), y también producía abundantes capulíes. En mayo de ese año, García Moreno todavía se encontraba en la presidencia y tuvo la iniciativa de enviarle a Martínez algunas semillas de árboles de eucalipto, procedentes de Francia, específicamente, de la Sociedad de Aclimatación de París (Acosta 1949, 7).

Estas serían las primeras semillas de eucalipto sembradas en territorio ecuatoriano, y los primeros árboles fueron cultivados, específicamente, en La Liria. “Me alegro que hayan llegado las cajas de semillas. Piense usted leer algo sobre arboricultura para que pueda hacer engendrar lo que usted ha plantado” (Carta de García Moreno a Martínez, mayo 1865). Este extracto de la carta enviada por García Moreno a Martínez exhibe varios aspectos interesantes.

³⁴ La amistad desarrollada entre ambos personajes se mantuvo en parte distanciada de la opinión pública, y esta se puede evidenciar en la serie de cartas enviadas por García Moreno a Martínez, que forman parte del Fondo Juan León Mera de la BEAEP (Cartas de García Moreno a Martínez 1861-1872). Esta correspondencia sobrevivió al haber sido recibida por Juan León Mera, en condición de vecino de Martínez.

³⁵ En el Fondo Juan León Mera de la BEAEP, existe también una colección de cartas enviadas por Gabriel García Moreno a Mera, en las que se evidencia también su amistad y consideración con los demás familiares.

Primeramente, el mandatario enviaba semillas del extranjero para ser sembradas en La Liria por su propietario. Segundo, manifestó la necesidad de instruirse en la ciencia de la arboricultura y la fruticultura, a beneficio de los procesos de cultivo. “Me complace de que le haya parecido tan bien el Tratado de Arboricultura. Ojalá consiga usted introducir en el cultivo de los árboles de esa hermosa provincia, los métodos descritos en esa obra” (Carta de García Moreno a Martínez, diciembre 1866). Este es el inicio de la constitución de la quinta como un jardín botánico y como un laboratorio de experimentación agrícola.

3.2.2 Cosecha de las primeras uvas

Estas prácticas serían el comienzo de una dinámica típica de su amistad y entrelazamiento, porque la afición por la ciencia agrícola llevó el interés de ambos personajes más allá de una simple iniciativa estatal (reclutamiento de aliados y traducción de intereses). Los ámbitos que conectaban a ambos personajes pueden ser evidenciados en la correspondencia que intercambiaron durante gran parte de sus vidas. Esto posiciona a García Moreno y su gestión diplomática y científica, como un factor esencial y de fuerte influencia para los inicios de la vitivinicultura moderna en el país.

El primer periodo presidencial del mandatario culminó el 30 de agosto de 1865. Luego fue presidente Jerónimo Carrión y, en ese momento, Martínez fue designado como Gobernador de Tungurahua. En 1866, García Moreno, luego de su primera presidencia, fue enviado como ministro plenipotenciario de Ecuador a Chile. Durante su estancia en ese país -en su capital Santiago y en Valparaíso, que como se ha visto fue un importante referente agrícola de la región en el siglo XIX-, el exmandatario pudo ser testigo de un paisaje de extensa tradición agrícola y vitivinícola. Martínez también era consciente del valor de este referente agrícola regional y aprovechó la oportunidad para solicitarle algunos encargos, y ponerlos a prueba en el laboratorio de la Liria. A continuación, se presenta un fragmento de una carta enviada desde Santiago.

Sr. Don Nicolás Martínez

Santiago, setbre. 2 de 1866

Mi querido amigo

No he olvidado sus encargos. Tengo encargadas las semillas de alfalfa que usted me pidió: es la que se emplea generalmente aquí. Y aunque nadie las conoce con el nombre de alfalfa de Suiza, es idéntico al que usted me describió. Las semillas de fruta me será más difícil conseguirlas por no ser tiempo (ilegible), pero creo que al fin las he de llevar.

Mil finezas a su excelente familia.

G. García Moreno (Carta de García Moreno a Martínez 1866).

Se puede evidenciar el compromiso por parte del exmandatario en responder a las solicitudes de su amigo. En este caso, las semillas podrían ser consideradas como un actor no humano que circula a través de los países de la región. Luego, dichas semillas llegan a su lugar de destino para ser aclimatadas, cultivadas y multiplicadas a beneficio del progreso de la agricultura nacional. En las cartas enviadas por Nicolás Martínez a su sobrino Mera,³⁶ se puede observar la reacción del primero ante el favor del exmandatario “Don Gabriel, que siempre es tan genio conmigo, ha destinado una de las obras de agricultura que le obsequió el gobierno de Chile, y me ha traído dos arribos de semillas de las mejores alfalfas, y unas de cerezas y ciruelas.” (Carta de Martínez a Mera, noviembre 1866).

Fueron solicitadas por parte del ambateño semillas de alfalfa y de fruta provenientes desde Santiago de Chile, para su aclimatación en los terrenos ahora fértiles de su quinta (Rocha 2017, 148). También fue adquirido un tratado de agricultura chileno -se desconoce la autoría-, para la aplicación de métodos y técnicas de cultivo innovadoras. Al revisar la correspondencia se puede deducir que algunas de esas semillas chilenas, enviadas a Martínez en 1866, pertenecían a uvas procedentes de ese país. Este hecho se logra confirmar en algunas cartas enviadas el año siguiente, en 1867, en las que García Moreno, ya instalado en Ecuador, agradece el envío de las primeras uvas cosechadas en la quinta La Liria como un presente.

Sr. Don Nicolás Martínez

Guayaquil, marzo 27 de 1867

Mi querido amigo

Le agradezco mucho el obsequio de las uvas. No lo he recibido todavía, pero creo que hoy vendrán a mi poder. Ojalá haya usted acertado con el método conveniente para conseguir la suficiente madurez de esta preciosa fruta; pues en todo caso, esas colinas áridas y estériles que rodean a Ambato producirían un vino excelente.

Mil finezas a su excelente familia.

G. García Moreno (Carta de García Moreno a Martínez 1867).

³⁶ Cartas pertenecientes al Fondo Juan León Mera de la BEAEP, 158 cartas fechadas, desde el 9 de noviembre de 1853, hasta 7 de agosto de 1887. Estas cartas son fuentes que narran los sucesos más representativos de la vida de Martínez, contados a su sobrino y vecino en Atocha.

Esta carta es de gran importancia porque muestra el inicio de una iniciativa que iría creciendo con los años en la familia Martínez y es el cultivo de la viña y la elaboración de vino. Como se ha visto, en el Ecuador la práctica de la vitivinicultura estaba esencialmente extinta, y desde este momento empieza a cautivar la atención del ambateño. El clima templado de la ciudad serrana era ideal para el cultivo de la vid y sus terrenos porosos, calcáreos y volcánicos, no muy fértiles (Giovanni 1912, 154). Otro importante elemento de la carta citada es que se habla de buscar un “método conveniente” para su cultivo, recomendación que debió haber despertado su curiosidad, y su tradicional afición por la agricultura.

Figura 3.3 Carta de García Moreno a Martínez desde Santiago

Sr. D. Nicolás Martínez.
Santiago set. 2 de 1866

Mi querido amigo
Con verdadera satisfacción he leído
su apreciable del 1.º de agosto, con tanto
a felicitarme p.º haberme librado la
Presidencia de morir a manos de un
infame i cobarde asesino. Ciertamente es,
como V. cree, q.º Dios me guarda p.º tormen-
to de los salvadores i p.º el bien de
nuestra Patria; i porque lo creo así, es-
toy más resuelto q.º nunca a sacrificar-
me por ella, defendiendo de los bardi-
ses.

No he olvidado sus encargos. Ten-
go encargado la semilla de alfalfa q.º
V. me pidió; es la q.º se emplea general-
mente aquí; i aun q.º nadie la conoce con
el nombre de alfalfa de Suiza, es idén-
tica a la q.º V. me describió. La semi-
lla de fruta me será más difícil conse-
guirla, p.º no se tiene ahora; p.º creo
q.º al fin la he de llevar.

Mil fincyos a su enciente hijo.
No olvide a su otro amigo i S.º.

G. García Moreno

Fuente: (Fondo Juan León Mera, BEAEP, Sección “Cartas personales”)

Unos días después, el exmandatario recibiría las uvas enviadas por Martínez; sin embargo, aún les faltaba maduración por haberse cosechado meses antes de la vendimia -la cosecha de la uva cuando el fruto está maduro-. Se evidencia que García Moreno se había habituado al paisaje de los viñedos chilenos porque logró entender a este clima como un referente para el paisaje ambateño, específicamente, la zona de Atocha y Samanga, caracterizada por su aridez, beneficiosa para el cultivo de la vid. “Ya quisiera yo ver cubiertos de viñas los cerros casi inútiles que dan tan triste apariencia a las (ilegible) de Ambato” (Carta de García Moreno a Martínez, marzo 1867)

En ese año, se habían producido varios cultivos de plantas en la quinta, como explica Martínez: “He tenido la fortuna de que me nazcan muchas plantas de las semillas que me mandó Don Gabriel, tengo peras (ilegible) de varias clases, cerezas, que no se conocen” (Carta de Martínez a Mera, junio 1867). Para este nuevo impulso de la vitivinicultura nacional, la iniciativa ideada por García Moreno fue determinante; sus recomendaciones basadas en el modelo chileno, las semillas de uva chilenas enviadas a La Liria -que representan la agencia de los no humanos-, los tratados de agricultura regalados a su amigo y su labor diplomática con la nación vecina, sirvieron para que los Martínez fueran pioneros en innovar esta práctica en el país. Por otro lado, todavía es preciso definir cómo estos miembros de la red desarrollaron prácticas más científicas en el estudio del cultivo de la tierra.

3.3 El cultivo de una nueva ciencia

En el año de 1869, Martínez fue convocado como ministro juez de la magistratura y tribunal de la Corte Suprema por el Congreso Constituyente en la ciudad de Quito. El 16 de enero del mismo año, inició el segundo periodo presidencial de García Moreno quien otorgó los permisos necesarios para que el ambateño pueda ejercer libremente su cargo en la capital. “Le agradezco se haya decidido a aceptar el puesto en la Corte Suprema, y le he concedido la licencia que solicitó” (Carta de García Moreno a Martínez, septiembre 1869). Desde dicho año hasta 1875, la quinta estuvo semi abandonada porque durante ese tiempo su dueño y sus familiares residieron en Quito, donde nacieron algunos de sus hijos. Pero, para septiembre de 1875, el retorno fue definitivo y con grandes proyectos por delante (Jurado 2010, 57).

Su retorno definitivo fue provocado por el excesivo trabajo en la capital, que empezaba a traerle consecuencias a su salud, sumado a la terrible impresión que le causó el asesinato de su amigo Gabriel García Moreno; quien falleció el 6 de agosto de 1875, a manos del exmilitar Faustino Lemus Rayo, en las afueras del Palacio de Carondelet. La agitación de los partidos liberal y conservador era extrema y amenazante en el país. Martínez, temiendo por su seguridad, volvió a su quinta para recobrar su salud y retomar las actividades agrícolas que tanto añoraba. “No bien convaleciente voló a las orillas del Ambato, a cobrar fuerzas al calor de su apacible hogar y al influjo de las labores agrícolas, para él tan agradables y que tanto echaba de menos en la corte” (Mera 1888, 52). Con 54 años se instaló definitivamente en La Liria, y solía afirmar: “De aquí no me sacarán sino muerto” (Mera 1888, 60).

Es interesante analizar las circunstancias que llevaron al ambateño a retornar a su ciudad natal, puesto que se mantendría en su quinta hasta el final de sus días. Estos eventos

propiciaron una mayor dedicación hacia la agricultura, de una forma más especializada, disciplinada, autodidacta y metódica; complementando así sus actividades profesionales en la rama del derecho y en la literatura. Uno de sus mayores hábitos fue la escritura política y de opinión pública, pues publicaba en la prensa local (La Nación, El Progreso, entre otros periódicos.). “La agricultura fue para el doctor Martínez objeto de estudios detenidos, inteligentes y prácticos. Puede asegurarse que los hizo con el mismo empeño e igual perseverancia que sus estudios de jurisprudencia.” (Mera 1888, 180).

Es preciso detenerse a reflexionar cómo nace esta práctica agrícola y científica por parte de esta familia; en la segunda mitad del siglo XIX los propietarios de cultivos, especialmente los hacendados, estuvieron interesados en mejorar sus prácticas de cultivo. Muchos de ellos estudiaban afamadas obras y tratados de agricultura provenientes de países europeos o norteamericanos, ignorando el hecho de que esos métodos son excelentes para los climas y tierras de tales países, más no para los climas ubicados en zona tórrida, como el ecuatoriano. Por esta razón, muchos métodos de cultivo no progresaban en ese entonces, al no adaptarse a tan particulares condiciones medioambientales.

Una de las características de la agricultura como ciencia es, en principio, la experimentación basada en el estudio de varias ramas del conocimiento, como la química, la botánica, la meteorología, la biología, la zoología, etc. Este aspecto debe ser tomado en cuenta porque los modelos científicos importados de contextos foráneos, si bien son una referencia general, no significan el éxito en la aplicación de un método (Pohl-Valero 2021, 1238). Entonces, en esta etapa del proceso, las prácticas agrícolas de Martínez (horticultura, arboricultura, fruticultura y viticultura), ganan un carácter científico, al tomar como método principal la experimentación basada en modelos agrícolas (jardín-botánico) para su exitosa aplicación. No obstante, la práctica agrícola por excelencia, que sería escogida por el ambateño a partir de la década de los setenta, es la ciencia de la vitivinicultura.

El Dr. Martínez estudió los libros europeos de agricultura, pero al mismo tiempo la naturaleza ecuatoriana -naturaleza sin estaciones bien conocidas y fijas-. De terrenos en extremo variados (...) Las reglas que pide la agricultura del Ecuador, están en su mayor parte por crearse, y para esto, repito, se necesitan estudios especiales (Mera 1888, 182).

Este párrafo permite entender la condición de la ciencia de la tierra en el Ecuador de fines del siglo XIX. En este escenario urgía la institucionalización e introducción de la agronomía como ciencia aplicada. Martínez fue de los pocos que pudieron ver este problema y trató de que sus acciones estén alineadas con el ideal de progreso de la educación agrícola de la

población. Por eso, en el último capítulo de este trabajo se abordará la etapa de institucionalización de la vitivinicultura, en relación a la reforma de estas materias de estudio. Sin embargo, y a pesar de su precaria salud y pocos recursos, las prácticas autodidactas del personaje ambateño significaron el comienzo de la vitivinicultura en el país.

3.3.1 Ensayos de viticultura en La Liria

A mediados del año 1869, la familia se encontraba residiendo en la ciudad de Quito, pero la quinta ambateña no podía quedar del todo abandonada y descuidada, especialmente, por el cuidado que demandaban sus cultivos. Por esta razón, su dueño dejó a cargo del cuidado de sus plantaciones a sus trabajadores de confianza, quienes cumplieron un papel esencial al conservar los cultivos y cuidarlos con el asesoramiento de su patrón.

También había encargado la supervisión, durante los años de ausencia, a su sobrino Juan León. A pesar de su mal estado de salud, Mera estaba pendiente de todo lo ocurrido en La Liria. Para este año, ya existían los viñedos de la Liria y, pese a su ausencia, su dueño seguía pendiente de sus plantaciones.

Quito 9 de junio de 1869

Sr. León Mera

Mi querido León

Siento que tu pierna esté todavía mala y que no puedas visitar la Liria, que siento he de necesitar de esto. Aurelio y Pedro Mantilla encárgales la poda de mi viñedo, y ya hay unas plantas, las que debo plantar en el follaje de ambos viñedos, es decir, en la ladera y en la playa (orilla de río). De la parra cargadora que está en la cuadra, que haya las mejores plantas. El indio Aurelio tiene las medidas de las distancias, y él debe hacer la plantación. Deben regar todos los viñedos con frecuencia y las plantas de la referida zanja (...) En el jardín también dejé unas plantas que deben ser regadas (Carta de Martínez a Mera, junio 1869).

La correspondencia enviada por el ambateño desde la capital confirma varios datos relevantes: primeramente, que en 1869 ya existían algunos viñedos en la zona a orillas del río Ambato (playa), dentro de los terrenos de la familia (Nicola 1960, 38). Segundo, Mera era el encargado de confianza para el cuidado de los cultivos y viñedos; también de dar instrucciones a los trabajadores indígenas.³⁷

³⁷ Comúnmente, en el Ecuador decimonónico los trabajadores de la tierra, contratados en las haciendas de terratenientes locales, pertenecían a las comunidades indígenas de la Sierra. Esta realidad respondía a una tradición laboral vinculada al sistema de hacienda (Kingman 2006, 13), y también porque los indígenas tenían un conocimiento ancestral del cultivo y manejo de la tierra.

Foto 3.2 Vista aérea de La Liria y quinta Juan León Mera

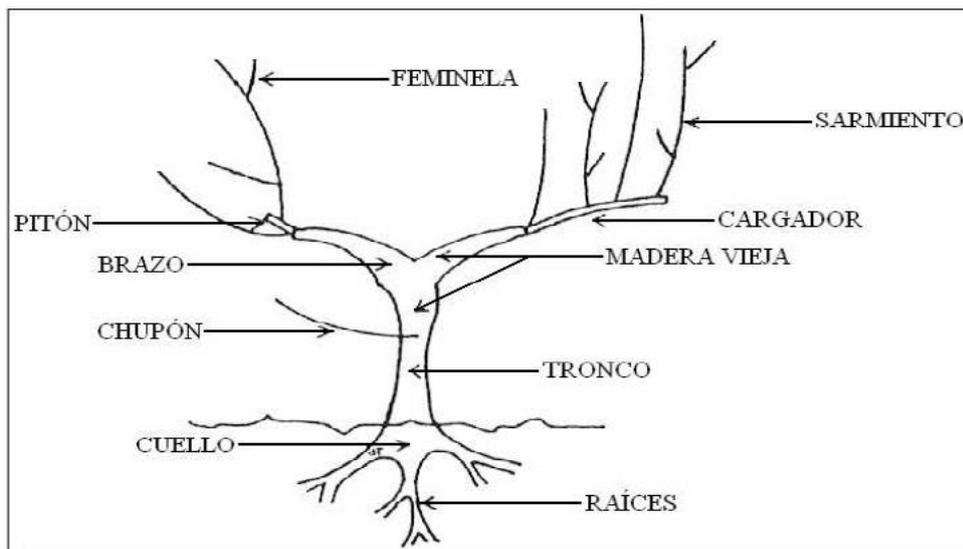


Fuente: (Estupiñán, 1988)

Tercero, los trabajadores recibían claras directrices de cómo desarrollar la plantación, poda y riego de las parras cargadoras ubicadas en las laderas y en la playa. Se evidencia que eran trabajadores de confianza, con una relación prolongada con la familia, y que tenían un cierto nivel de competencia técnica en las labores agrícolas.

Y, cuarto, se observa la expresión de un lenguaje más técnico y especializado por parte de Martínez, lo cual, indica que había estudiado los métodos vitivinícolas, posiblemente, en el tratado de agricultura enviado por García Moreno desde Chile. A continuación, se presenta una imagen técnica de una planta de vid que puede servir como referencia de las que fueron cultivadas en los terrenos y espacios del jardín botánico de La Liria.

Gráfico 3.1 Distintas partes de la planta de vid



Fuente: (Aliquó et al. 2010, 13).

En el año 1874, Martínez publicó un folleto llamado *Ensayo sobre el cultivo de la uva*, en una edición de pocos ejemplares, con el fin de que la viticultura se generalizara en toda la república. Esta obra es de gran importancia porque fue el primer aporte de literatura vitícola del país, y en este libro el autor narra todo el proceso de conformación de sus viñedos. Menciona que años atrás se había propuesto a plantar uvas en el jardín de su quinta, poniendo en práctica las reglas que había leído en varias obras de horticultura francesa.³⁸ Numerosos fallos le llevaron a la conclusión de que no podía seguir tales reglas de forma literal.

Fue entonces cuando empezó a hacer sus propias observaciones sobre variables como la temperatura, la hidrometría (volumen del agua), el clima, las estaciones, el suelo y la geografía. Trató de adaptar las reglas de los cultivadores europeos a las condiciones ecuatorianas. Su propia experimentación trajo resultados favorables en un nuevo viñedo que logró prosperar en el año 1869. Este logro lo llevó a la conclusión de que era posible el cultivo de esta fruta en la provincia de Tungurahua, y que podía convertirse en una fuente de riqueza para la nación (Martínez 1874, 2).

Sus experimentos los había realizado en su terreno a orillas del río Ambato. Los mejores suelos para este cultivo son los terrenos volcánicos, que pueden estar situados en valles, laderas o llanos bajos que están expuestos a los rayos solares; sus uvas producen vinos de una calidad superior. Asimismo, las variedades de uva (cepas), deben ser seleccionadas a partir de

³⁸ Según comenta su autor, las fuentes que utilizó como referencia para la escritura de su primera obra de viticultura son los trabajos de Alphonse Du Breuil, horticultor y botánico francés, y un viticultor también francés de apellido Forney (Martínez 1874, 3).

su armonía con el clima, con el terreno y la calidad de vino que desea reproducirse. “En Ambato la uva moscatel es la que se ha desarrollado con mayor robustez, y la que ha dado productos más abundantes y de mejor calidad” (Martínez 1874, 6).

Dichas cepas, como la moscatel, pueden reproducirse y multiplicarse mediante la aplicación de varios métodos, como la plantación de semillas en estacas, mugrones o injertos. La forma de las plantaciones y la separación de las parras debe darse de forma simétrica para facilitar y economizar los tiempos de trabajo y cuidado de las vides.³⁹ Las mejores épocas para la plantación de vides es entre mayo y julio, cuando no hay lluvias continuadas. Es muy necesaria la actividad del riego durante las sequías y la poda rigurosa para la renovación de los sarmientos fructíferos, también para la prevención de las enfermedades de la viña -oídium, filoxera, exostosis, etc.- (Giovanni 1912, 155). Finalmente, está la vendimia, el momento en el que terminan las operaciones anuales y la uva completa su madurez. En esta instancia se toma los racimos más ideales y maduros -adquiere la uva el principio azucarado necesario para la fermentación-, y se los destina a producir un vino de primera calidad.

Como toda empresa nueva, el cultivo de la uva en el país había atravesado numerosos inconvenientes, que habían desalentado a la mayoría de los cultivadores y hacendados. Martínez llegó a opinar, luego de varios y repetidos ensayos, que no faltan las condiciones naturales y ambientales adecuadas para el cultivo de la uva en el país, sino “cultivadores inteligentes” que puedan aplicar todas las operaciones prácticas y delicadas que la uva exige.

Debe vigilarse su proceso, desde la plantación, hasta su final, y muy especialmente la poda, porque está reconocido por todos los viticultores que una mala poda es desastrosa para un viñedo (...) Los que se consagren a la viticultura, deben hacer un estudio práctico de sus operaciones enseñarlas del mismo modo a un número conveniente de peones y supervigilar el trabajo de estos (Martínez 1881, 15).

En este párrafo el ambateño confirma los datos revisados en la correspondencia dirigida a Mera, es decir, que es necesario hacer un estudio práctico de los métodos y operaciones exigidas en el cultivo; también para transmitir estos conocimientos a los trabajadores de los viñedos para que estos puedan prosperar. Uno de los objetivos del cultivo de la uva por parte del ambateño fue, inicialmente, dedicarla para el consumo de mesa. Sin embargo, también se planteó la idea de efectuar la fermentación y la vinificación de la uva producida en sus

³⁹ Un ejemplo es la plantación de lleno o macizo, que consiste en cubrir un terreno de manera uniforme de plantas espaciadas. Es útil en terrenos en declive, con líneas de cepas perpendiculares, que impiden que baje la tierra con las lluvias. Este método fue utilizado en los viñedos de Catiglata, en las laderas.

quintas, es decir, el futuro emprendimiento de elaborar un vino de buena calidad. Para el año 1877, existían cuatro hectáreas de viñedos repartidos en dos haciendas de la familia Martínez, La Liria y Catiglata (Barona 1877, 152)-. Como se observa en la siguiente cita de Francisco Barona, Gobernador de la Provincia de Tungurahua, a partir de 1877 nació el proyecto de la elaboración del vino.

Digno es también de mención este honorable ciudadano, el Señor Doctor D. Nicolás Martínez, quien impulsado por el progreso ha consagrado sus talentos al estudio científico de agricultura, cuyos principios observa en sus propiedades; además, ha favorecido al público con traducciones de los mejores autores sobre cultivo de la viña, y prepara otras sobre la mejor elaboración del vino (Barona 1877, 151).

En estos últimos párrafos se ha podido ilustrar el proceso de conformación de los viñedos de la familia Martínez, en sus haciendas Liria y Catiglata. También se ha logrado mostrar cómo la práctica de la viticultura iba ganando un carácter más especializado y científico. Para poder comprender la evolución de esta ciencia en un contexto local, es preciso también emprender el análisis de las redes sociales construidas en torno a la ciencia del vino. Estas fueron conformadas a partir de la agencia de varios actores humanos y no humanos, y seguiría expandiendo su alcance y circulación hacia escalas globales. En el siguiente subtema aparecen nuevos actores dentro del proceso, como son los hijos del Dr. Martínez, y su papel dentro de las redes de la ciencia.

3.4 Expansión de la red científica

Es preciso retomar brevemente las premisas de la ANT, puesto que, como se ha evidenciado en el rastreo de información histórica, se había logrado conformar una red científica inicial que combinaría actores humanos -Martínez, Mera, García Moreno, trabajadores del viñedo, gobernador de Tungurahua, etc.-, con otros no humanos -semillas, la vid, las uvas, las enfermedades de la uva-, que circulaban en distintos contextos, lo que posibilitó el crecimiento y complejizarían de la red de actores.

En esta etapa (1875-1880), gracias a la agencia de nuevos actores, pertenecientes a contextos nacionales y extranjeros, la circulación de la red se desarrolla dentro de círculos propiamente científicos, más allá de vínculos netamente familiares -Mera y su tío eran cercanos familiares y vecinos-, relaciones de hacienda (trabajadores) o sociopolíticos (amistades).

De igual manera, la quinta fue consolidándose como un espacio de ciencia (laboratorio), en el que se desarrollan actividades, como estudios, investigación, experimentación, literatura y

difusión de conocimiento científico. También se manifiesta la convergencia espaciotemporal de varias disciplinas que se retroalimentan, como: la química, la botánica, la biología, la meteorología, la geología, la agronomía, entre otras.

3.4.1 Los Martínez Holguín y su formación científica

Fruto del matrimonio entre el Dr. Nicolás Martínez y Adelaida Holguín en 1855, nacieron numerosos hijos: Ricardo (1858), Augusto (1860), Anacarsis (1862), Cornelia (1863), Arturo (1868), Luis Alfredo (1869), Adelaida (1870), Rosa Mercedes (1872) y Nicolás (1875). Ellos fueron muy cercanos a su abuelo don Ignacio Holguín, quien fue Gobernador de Tungurahua en 1870, y quien tenía una enorme biblioteca que contenía obras europeas de distintas ciencias y artes. En 1860, Don Ignacio apoyó económicamente a su yerno en la adquisición de sus tierras (Estupiñán 1988, 20).

Sus hijos, desde pequeños, tuvieron acceso a la biblioteca de su abuelo, lo que les permitió cultivar su amor por la ciencia y las artes -en ese entonces circulaban las ideas darwinistas en los círculos científicos, así como las del romanticismo en los ambientes artísticos e intelectuales-. Durante su estancia en Quito algunos de los hijos tuvieron la oportunidad de educarse en los mejores centros de enseñanza, como la Escuela de los Hermanos Cristianos, Escuela de la Merced, entre otras.

La formación educativa de los Martínez Holguín se dio en coyuntura con el impulso del gobierno garciano hacia la ciencia moderna; se efectuó la creación de reformas y decretos en el desarrollo del sistema educativo, y la fundación de instituciones derivadas de la llamada “modernidad católica” (Maignashca 2005, 245). Algunas de los hitos más representativos, fueron: la llegada en 1869 de los científicos alemanes Alphons Stübel y Wilhelm Reiss, la fundación de la Escuela Politécnica Nacional y del Observatorio Astronómico de Quito; también el arribo, en 1870 y 71, de los científicos europeos de la orden jesuita, como Wolf, Sodiro, Menten, Dressel, Heiss, Kolberg, entre otros, cuyos aportes fomentaron el desarrollo institucional de las ciencias locales (Menten 1877, 9).

Los planes de estudios, en los colegios y universidades, estaban elaborados para fomentar la enseñanza pragmática de las ciencias en la juventud ecuatoriana. En este contexto, se efectuó la formación y educación de los Martínez Holguín. Ricardo, el mayor de todos, decidió seguir los pasos de su padre al estudiar leyes. Augusto, el científico de la familia, decidió estudiar ciencias naturales. Anacarsis se dedicó a la agricultura, la industria y la política. Arturo estudió ingeniería, y Luis Alfredo figuró como político, agricultor, novelista y pintor (Nicola

1960, 106). Cornelia fue la única mujer que pudo estudiar; lo hizo en el Colegio de los Sagrados Corazones, y se convirtió en una reconocida escritora y música (cantante de ópera).

El más afortunado de los hijos dentro del ámbito académico fue Augusto, quien, a la joven edad de 14 años, se convirtió en el alumno predilecto de los padres jesuitas en la Escuela Politécnica Nacional (Martínez 1994, 9). Así fue como influyeron en su educación personajes, como los padres Menten, Dressel, Wolf y Sodiro (Acosta 1991, 11).

3.4.2 Los científicos jesuitas

En 1876, durante la presidencia de Antonio Borrero, la Politécnica cerró sus puertas por discrepancias con el poder vigente, afectando a una gran cantidad de estudiantes, incluyendo a Augusto Martínez. También fueron afectados los padres jesuitas quienes, aparte de los problemas políticos, atravesaron por otros de carácter ideológico y religioso con las ramas más tradicionalistas de la Iglesia (Menten 1877, 1).

En Quito, el alemán materializaba la coherencia de un proyecto nacional en el que ciencia y religión iban de la mano en condiciones simétricas. El teísmo evolucionista de Wolf encajaba hasta cierto punto con el proyecto de modernidad católica del presidente Gabriel García Moreno, pero disonó fuertemente con la visión más dogmática de la fracción española de la Compañía de Jesús radicada en Quito (Cuvi et al. 2014, 117).

Este escenario conflictivo en la Academia provocó que muchos de los científicos de la orden jesuita, exprofesores de la Universidad de Bonn, se secularizaran para poder continuar con su profesión científica. Dressel motivó a Augusto para que continuara sus estudios bajo su tutela, hasta que rindiera su examen de grado. Por otro lado, Menten había sido el maestro más cercano a Augusto; lo reclutó para que le ayudara en la creación del Observatorio Astronómico de Quito -siendo este uno de los pocos proyectos que sobrevivieron al gobierno de Ignacio de Veintemilla-. Terminada su fundación en 1877, Menten fue primer director y Augusto trabajó como segundo ayudante (Martínez 1994, 8).

Se ha mencionado en capítulos anteriores el importante papel del padre Luis Sodiro en el impulso de la agricultura en el gobierno garciano; Sodiro implantó varios proyectos como la creación de una Escuela de Agricultura en la capital y la conformación de varios jardines botánicos. Estos planes tuvieron grandes obstáculos por los conflictos religiosos e ideológicos mencionados (Sodiro 1883, 1894).

Augusto también había desarrollado una pasión por la fotografía, actividad que le llevaba a recorrer los más diversos paisajes naturales del territorio nacional (Acosta 1991, 25). Su

hermano Luis Alfredo se servía de estas fotografías para retratar los paisajes en sus óleos.⁴⁰ Otra de las aficiones que fue creciendo en los hermanos Martínez fue el andinismo, actividad que los llevó a escalar las elevaciones más representativas de la región -como el Antisana, el Sangay, el Quilotoa, entre otros- (Jurado 2010, 57).

La desaparición de la Escuela Politécnica Nacional, en 1876, dejó en un constante deambular al grupo de sabios extranjeros. A fines de la década de los setenta, algunos de ellos, como Wolf y Dressel, partieron para siempre de Quito y se dedicaron a emprender largas expediciones científicas a las montañas menores del Ecuador (Pasochoa, Atacazo, Antisana, Rumiñahui, etc.), como se puede observar en la siguiente correspondencia del profesor Luis Dressel.

Quito, 18 de septiembre de 1876.

Muy querido Augusto

Ya había escrito una carta, para avisar a usted, como habíamos convenido, que este miércoles partiré al Antisana, e invitarle a que me acompañe usted. Más, de repente viene la noticia de la revolución (la del 8 de septiembre, por el general Veintemilla), y me obliga a quedarme. En cuanto a la Escuela Politécnica, ya no tenemos que hacer nada con ella, pues el gobierno nos ha dado la dimisión y el sábado se entrega todo. El lunes partiré para siempre de Quito, tocando, si sus padres lo permiten, en la Liria.

Su amigo L. Dressel (Dressel en Martínez 1994, 260).

En varias ocasiones, durante sus expediciones, los profesores fueron a parar a la quinta La Liria en busca de su hospitalidad, “En el continuo deambular de los científicos alemanes, estuvieron a menudo, de paso por la Liria, solar ancestral y santuario para estudios, investigaciones, demostraciones artísticas y ensayos agrícolas de los Martínez” (Martínez 1994, 9).

Se puede observar que, por estos años, la quinta se había conformado como un laboratorio científico, reconocido y respetado por varios naturalistas de la época. También la quinta funcionó como un centro de ensayos y estudios agrícolas, así como un punto estratégico y logístico para las exploraciones geológicas. A estas expediciones asistieron algunos miembros de la familia, como los hermanos Augusto y Anacarsis y en los años subsiguientes, Luis Alfredo y Nicolás G. Ellos obraban en conjunto para enriquecer el inventario de estudios en la

⁴⁰ Algunos ejemplares de la colección fotográfica desarrollada por Augusto N. Martínez, se los puede encontrar en el Archivo Digital de fotografía patrimonial del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural, en la Colección de Augusto N. Martínez.

actividad de escalar montañas y elevaciones. Sus hazañas les convirtieron en los primeros andinistas de la historia ecuatoriana (Cevallos 1913, 298).

Con el análisis de este capítulo se puede apreciar que la etapa de conformación de los viñedos fue posible gracias a la aplicación de una agricultura y viticultura especializadas, en las quintas de La Liria y Catiglata. La expansión de la red, que inició con vínculos familiares y políticos, había tomado un carácter más científico al involucrar a actores provenientes de las instituciones de la “modernidad católica” (Rocha 2017, 149). Por otro lado, la agencia de los actores no humanos había permitido que la quinta sea conformada como un jardín botánico y un laboratorio idóneo para el desarrollo de varias ciencias de la época, y para los ensayos agrícolas y vitícolas de la familia Martínez.

Capítulo 4. El primer proceso científico de vinificación en el país

En el presente capítulo se procederá a explicar la creación de la fábrica de vinos de los Martínez, gracias a la agencia de nuevos actores (humanos y no humanos), vinculados a contextos globales, tales como Francia (Burdeos). En esta etapa del proceso fue necesaria la introducción de elementos industriales, agrícolas y materiales modernos, provenientes del continente europeo, como maquinaria, herramientas, cepas de vid de alta calidad, conocimientos, métodos, técnicas, etc., lo que exhibe la circulación e intercambio transatlántico de elementos, y la agencia de los no humanos.

Según Mera (1888), en lo que el Dr. Martínez se empeñó con más afán, tenacidad y fe durante sus últimos años de vida -falleció en 1887-, fue en el cultivo de la viña y en la vinificación. Tenía por seguro que esta rama de la industria agrícola podía ser una fuente de riqueza en algunas provincias del Ecuador, como Tungurahua, Chimborazo y Azuay. Y argumentaba que era necesario luchar ante las dificultades impuestas por la naturaleza, así como por la ignorancia de los sistemas que deben emplearse.

¡Cuántos cálculos prolijos sobre la temperatura y la calidad de la tierra! ¡cuántas observaciones curiosas a par de útiles en la comparación de nuestro clima con el de otras naciones vinícolas! ¡cuántos y qué repetidos experimentos sobre el tiempo conveniente a las plantaciones, sobre los abonos y sobre las podas! Y después de resueltos los problemas del cultivo, ¡cuánto estudio práctico para resolver los de la fabricación del vino! (Mera 1888, 184).

Estas acciones se efectuaron para lograr adaptar el modelo de vinificación francés (Médoc) a las condiciones del suelo ecuatoriano, durante la década de los ochenta del s. XIX.⁴¹ Dicho sistema de producción vitivinícola, aplicado en las propiedades de La Liria y Catiglata, se mantuvo vigente hasta el año 1930, época en la cual la fábrica de vinos atravesaría por una inevitable crisis.

4.1 Vinculación con la cultura francesa

A finales del siglo XIX, Francia comenzó a posicionarse como un centro de la cultura mundial debido al desarrollo industrial, científico y agrícola. Este auge se dio a pesar de los conflictos acaecidos por la conformación de la Triple Alianza (Alemania, Austria e Italia). La nación francesa se plasmó como un modelo ideal para las ideologías progresistas que se

⁴¹ El Médoc es una región natural dentro del territorio francés, al norte de Burdeos, que es conocida por ser productora de vino. Es una DOC (Denominación de Origen Controlada).

desarrollaron en los países latinoamericanos. Esta realidad se manifestó en las exposiciones universales que tuvieron su sede en la ciudad de París a finales de ese mismo siglo (Carrera 1967, 36).

En el Ecuador, en la década de los ochenta del mismo siglo, surgieron los gobiernos que impulsaron el modelo progresista, como los conservadores José María Plácido Caamaño y Antonio Flores Jijón. En este periodo de relativa tranquilidad política fueron retomados varios de los proyectos modernizadores de antaño, como la construcción del ferrocarril, la instalación de medios de comunicación como el telégrafo y las líneas telefónicas. También se retomaron los proyectos de alfabetización e instrucción pública; fueron reinstauradas instituciones como la Escuela Politécnica, la Facultad de Ciencias y la Escuela de Agronomía. Se restablecieron los jardines botánicos nacionales y se planteó la creación de las Quintas Normales, dedicadas al estudio técnico de la agricultura (Estupiñán 1988, 72).

Paralelamente a la creación y fortalecimiento institucional, se efectuó el desarrollo de publicaciones periódicas dedicada a la difusión de los avances científicos. Algunos ejemplos son: los Anales de la Universidad de Quito, el boletín del Observatorio Astronómico de Quito y el boletín de la Quinta Normal de Agricultura. Este ambiente sociopolítico progresista había contagiado también a los miembros de la familia ambateña, quienes encontraron en la cultura francesa un referente significativo para sus ideales y visión romántica del mundo.

La sociedad ecuatoriana, principalmente, los sectores de la elite criolla, vivieron una especie de “afrancesamiento” de las familias potentadas de la Sierra y Costa. Familias tradicionales como los Barba, Aguirre, Gangotena, Lasso, Gómez de la Torre, Álvarez, Malo, Montalvo, entre otras, encontraron un refugio cultural en sus viajes a metrópolis, como París, Montpellier o Burdeos. Muchos de ellos viajaban por turismo, pero también por estudios en las afamadas instituciones francesas. Otra de las razones del vínculo con Francia fue la importación de maquinaria para las nacientes industrias del país, como los molinos, los trapiches (aguardiente) y los ingenios. Dicho país europeo se había convertido, a fines del siglo XIX, en un centro importante de fabricación de maquinaria especializada en agricultura (Cevallos 1913, 60).

La dinámica de traer a técnicos agrícolas e industriales franceses para trabajar en las industrias de los países de la región fue un fenómeno característico de la segunda mitad de este siglo. Uno de los casos más emblemáticos fue la llegada del francés Michel Aimé Pouget, en 1853, a la ciudad de Mendoza, Argentina. Pouget llegó a petición del presidente Domingo

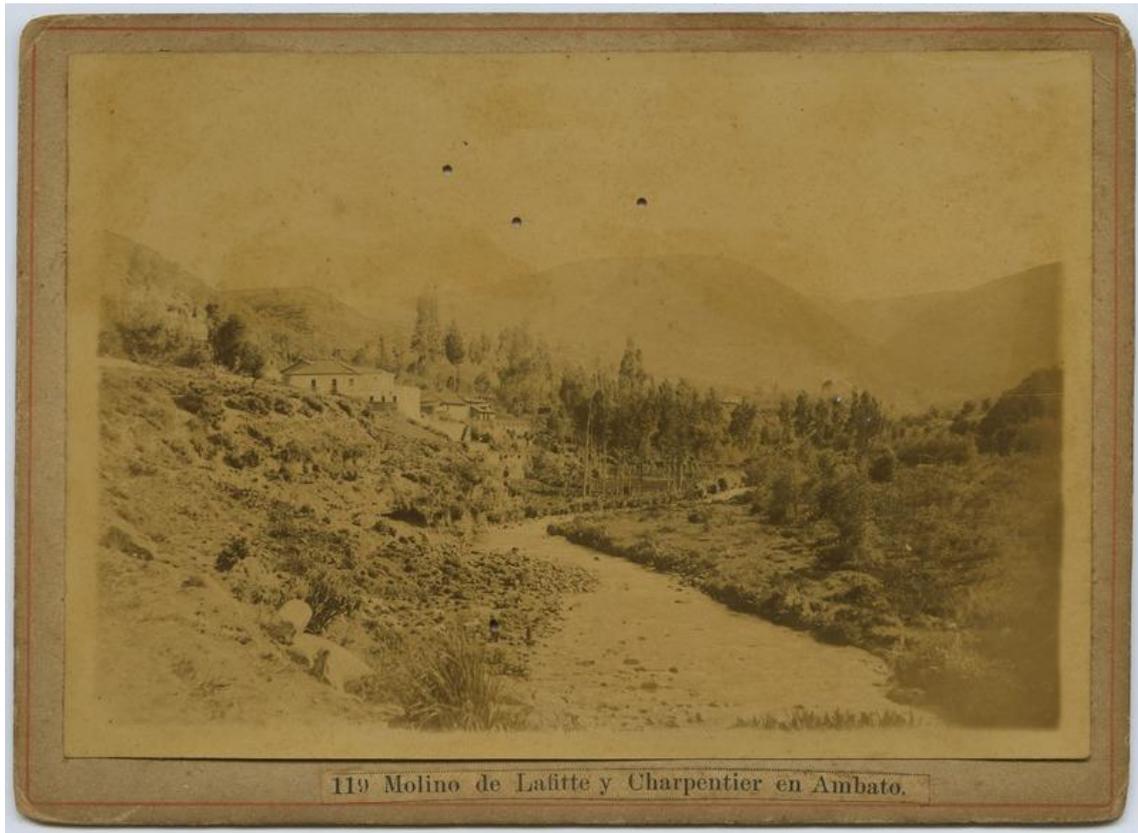
Faustino Sarmiento, para ser el primer director de la Quinta Agronómica de Mendoza, especializada en vitivinicultura. Un ejemplo local fue la llegada al Ecuador del especialista francés en arboricultura y fruticultura, Enrique Fuseau, en la década de los setenta del mismo siglo (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023). En ese entonces, muchos europeos especialistas en agricultura -empujados por la crisis económica y la propagación de plagas como la filoxera-, decidieron probar suerte en los países de Latinoamérica para aplicar sus conocimientos.

Pero, retomando el tema de la familia, los jóvenes Martínez junto a sus primos Mera Iturralde, habían encontrado en autores como el francés Julio Verne la combinación perfecta entre literatura dramática y científica. En ese entonces, Ricardo, uno de los primeros hijos, había llegado con su grado en Derecho obtenido en la capital para ejercer su profesión junto a su padre. El amor hacia Verne les había suscitado una intensa admiración por Francia. Este sentimiento fue reforzado por la amistad de la familia con un extranjero francés que había llegado a vivir a la ciudad ambateña, en la década de los ochenta. Como narra Augusto en una de sus cartas: “Con los politécnicos aprendimos alemán, pero el amor a Francia no se nos fue jamás, por ello la presencia de Laffite fue espectacular en Ambato: hablábamos francés casi a tiempo completo, leíamos francés y hasta nuestras costumbres parecían francesas” (Augusto en Jurado 2010, 123).

4.1.1 La influencia de Luciano Laffite

En 1881, un culto empresario francés acababa de instalarse en Ambato; este fue Luciano Laffite, natural de Burdeos -ciudad europea conocida por su extensa tradición vitivinícola-. Laffite había sido invitado al país por don Manuel Larrea y doña Rosa Jijón de Larrea para trabajar como asesor técnico y agrícola en el recién instalado y moderno molino de Miraflores, ubicado en la ciudad ambateña (Jurado 2010, 59).

Foto 4.1 Molino Miraflores, propiedad de Luciano Laffite, Ambato (1900-1910)



Fuente: Archivo de Fotografía Patrimonial (INPC)

<http://fotografiapatrimonial.gob.ec/web/es/galeria/element/18334>

El molino de trigo Miraflores es conocido por ser el primer molino de cilindros de la ciudad - contaba con cilindros de marca Bühler procedentes de Francia-. Este fue el inicio de una de las industrias molineras más afamadas de la localidad. En esta época, el empresario francés también fundó, en 1881, el Hotel París en Quito y enseñó el oficio de la fotografía al famoso fotógrafo ecuatoriano Benjamín Rivadeneira.⁴² El molino, finalmente, fue adquirido por Laffite a finales de siglo en sociedad con otro empresario francés, Arturo Charpentier -antiguo empleado de los Laffite en Burdeos- (Ibarra 1987, 180). En 1899, elevaron el contrato a escritura pública en el consulado de Francia. En 1883, Laffite contrae matrimonio en Quito con la guayaquileña Zoila Jurado -tía abuela del historiador Fernando Jurado Noboa- (Pérez 2008a). La sociedad francesa duró hasta el año de 1917, luego Laffite retornaría a su tierra natal.

Fernando Jurado Noboa fue un informante crucial para el desarrollo de la presente investigación porque, aparte de ser un investigador especializado en la historia de esta familia,

⁴² Según un artículo del diario “La Hora”, que cuenta la historia de los molinos Miraflores, disponible en: <https://www.lahora.com.ec/noticias/molinos-miraflores-historia-de-tradici-n/> (La Hora 2006).

también es sobrino nieto de Luis A. Martínez. Además, es familiar de Luciano Laffite, por parte de Zoila Jurado. Por esa razón, el historiador -a quien se tuvo el gusto de entrevistar-, ha aportado con valiosa información sobre el papel de este francés dentro del proceso de implantación de la fábrica de vinos.

En la entrevista realizada a Jurado Noboa, este menciona que existieron dos momentos que marcaron el interés de Martínez en la vitivinicultura: el primero fue con el impulso de García Moreno y el segundo impulso fue propiciado por el francés Laffite, “que era dueño de enormes extensiones de viñedos en Burdeos” (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023). La amistad con Laffite, narra el historiador, “fue un momento revolucionario para los Martínez, puesto que eran los únicos de la ciudad que hablaban el idioma francés, y quienes tenían muchísimo interés en la cultura francesa y en el vino” (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023). Jurado dedica un capítulo especial a la figura de este francés en su libro sobre Luis A. Martínez; en el mismo, ilustra la cercana relación de esta familia con este personaje, quien a menudo visitaba la quinta junto a su esposa guayaquileña.

A fines del 83 Laffite se ha casado en Quito con la guayaquileña Zoila Jurado, y la pareja se ha convertido en la más asidua a la quinta (la Liria). Son ellos los maestros de todos los secretos del vino y de la culinaria francesa, así como también de los modos sociales más relamidos y de las finuras más especiales (Jurado 2010, 61).

Desde 1881, el francés no solamente había desarrollado una amistad con la familia ambateña, sino que también les brindaba conocimiento y asesoramiento relacionado con la cultura, producción e industria vitivinícola. Laffite, quien en aquel entonces tenía poco más de 30 años, era un experto en el ámbito industrial y agrícola, especialmente, en temas relacionados a la vitivinicultura y la gastronomía. Su familia se dedicaba a la producción de vino porque tenían un restaurante y un molino en Burdeos, empresa llamada *La Maison Laffite*. Entonces, había afianzado una sólida amistad con los miembros de la familia, pero en especial con el joven Anacarsis Martínez, quien -a sus 21 años de edad- era “el más enamorado de Francia” (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023). Anacarsis había cultivado una cercana relación con su madre Adelaida y su hermana Cornelia, por lo que había desarrollado un carácter tímido e introvertido, que había empezado a consternar al francés quien trató de empujarlo hacia el mundo.

4.2 Interés en la elaboración de vino

Desde 1866, cuando fueron enviadas las primeras semillas de uva desde Chile por García Moreno, había emergido en la familia un interés de cultivar esta fruta para su posible vinificación. A pesar de sus altibajos, el entusiasmo de Martínez por esta práctica innovadora no se había esfumado con los años. Tampoco abandonó la posibilidad de producir un vino de calidad a partir de las vides cultivadas en La Liria y Catiglata, mediante la aplicación de un método apropiado de vinificación. Sin embargo, este proyecto sólo fue emprendido desde 1880, con la llegada de Laffite a Ambato.

Durante esta década, el ambateño se dedicó a escribir varios libros sobre agricultura: “la imagen del padre siempre escribiendo en su escritorio del piso bajo o vigilando los productos agrícolas fue otra de las herencias o copia del comportamiento de aquel” (Jurado 2010, 98). Su afición por el estudio de la tierra fue prontamente imitada por sus hijos, quienes en los años subsiguientes combinarían esfuerzos para el progreso de la ciencia agrícola en el Ecuador. En ese entonces, florecieron varios escritos sobre agricultura y vitivinicultura publicados por Martínez en diferentes medios, como periódicos, revistas locales y libros. Algunos de los más representativos fueron: *Ensayo sobre el cultivo de la uva* (1874), *La agricultura en las provincias interiores de la República, y los obstáculos que se oponen a su progreso* (marzo, 1880), *La enfermedad de las papas* (junio, 1880), *El eucalipto en el Ecuador* (julio, 1880), y *Ensayo sobre la fabricación del vino o vinificación* (1881).

El contexto político de esta época fue complejo para la familia ambateña. A pesar de que tuvieron un estrecho vínculo con el proyecto garciano y su conservadurismo, la tendencia política de la familia fue esencialmente de corte liberal, con tintes republicanos, cristianos y patrióticos. No obstante, siempre se mantuvieron al margen de posturas radicales, en una sociedad ecuatoriana políticamente fragmentada. En consecuencia, tuvieron constantes roces con personajes políticos locales, como Juan Montalvo, jefe del radicalismo liberal,⁴³ el coronel Luis Fernando Ortega (Martínez 1882), y el conservadurismo de Veintemilla.

El doctor Nicolás Martínez fue uno de los más reacios opositores que tuvo esta despótica administración. Refiriéndose al dictador militar usaba las más duras palabras y además condenaba la actitud sumisa del presidente Borrero, al haber permitido que subiera al poder Veintemilla (...) La indignación llegó a extremos muy peligrosos para la familia, al punto que La Liria comenzó a ser un verdadero foco de conflagración revolucionaria, por lo que fueron objeto de persecuciones, lo que les obligó a andar de escondite en escondite; pues se

⁴³ Montalvo tuvo que salir exiliado durante un largo periodo por ir en contra del gobierno de Veintemilla; durante esa época vivió en Francia, por lo cual varios ecuatorianos también se interesaron por visitar ese país europeo (Carrera 1967, 31).

registraban todos los rincones de la casa, con la intención de “atrapar al viejo Martínez para fusilarlo en la plaza de Ambato” (Estupiñán 1988, 52).

El ambateño estaba en contra de varios aspectos de la política conservadora, como la continuidad de la esclavitud de los indígenas. También condenaban el atraso en materia de educación, expresado en los conflictos entre la iglesia y los científicos jesuitas, en el cual, los Martínez siempre apoyaron a sus sabios mentores. Aunque no compartían muchos elementos del garcianismo, el padre siempre rindió homenaje al fallecimiento de su amigo “Don Gabriel” (Carta de Martínez a Mera, marzo 1886).

Como se puede observar, Martínez no pudo mantenerse neutral ante el oscuro panorama de la República que perduró hasta inicios de los ochenta. En consecuencia, el ambiente de La Liria, entre jardines, árboles y casas, se había configurado como un espacio de tertulias políticas, revolucionarias, científicas y culturales. A pesar de todo, no había desistido en cultivar su empresa vitivinícola, la cual, más que responder a una necesidad de lucro, respondía al ideal de introducir una industria innovadora en el país.

4.2.1 Ensayos sobre vinificación

La intención de producir vino por parte de Martínez apareció desde 1877, cuando se logró un cultivo significativo y duradero de vides en sus quintas. Incluso, los productos agrícolas de su quinta participaron en una exposición realizada en Buenos Aires, donde obtuvieron algunos premios por su gran calidad (Mera 1888, 180). En esta etapa, el ambateño se planteó seriamente involucrarse en el estudio científico y práctico de la fabricación de vino o vinificación (Barona 1877, 152).

“El doctor Martínez, para quien el egoísmo era desconocido, quiso mostrar a los ecuatorianos cómo se cultiva la vid y se hace vino en nuestra tierra, y con tal objetivo dio a luz dos preciosos trataditos” (Mera 1888, 184). Sin embargo, la implementación de esta nueva industria se vería dilatada por diversos factores, como su decadente estado de salud, y por las contrariedades político-ideológicas que le trajo el gobierno militar de Ignacio de Veintemilla - el cual duró desde 1876 hasta 1883-.

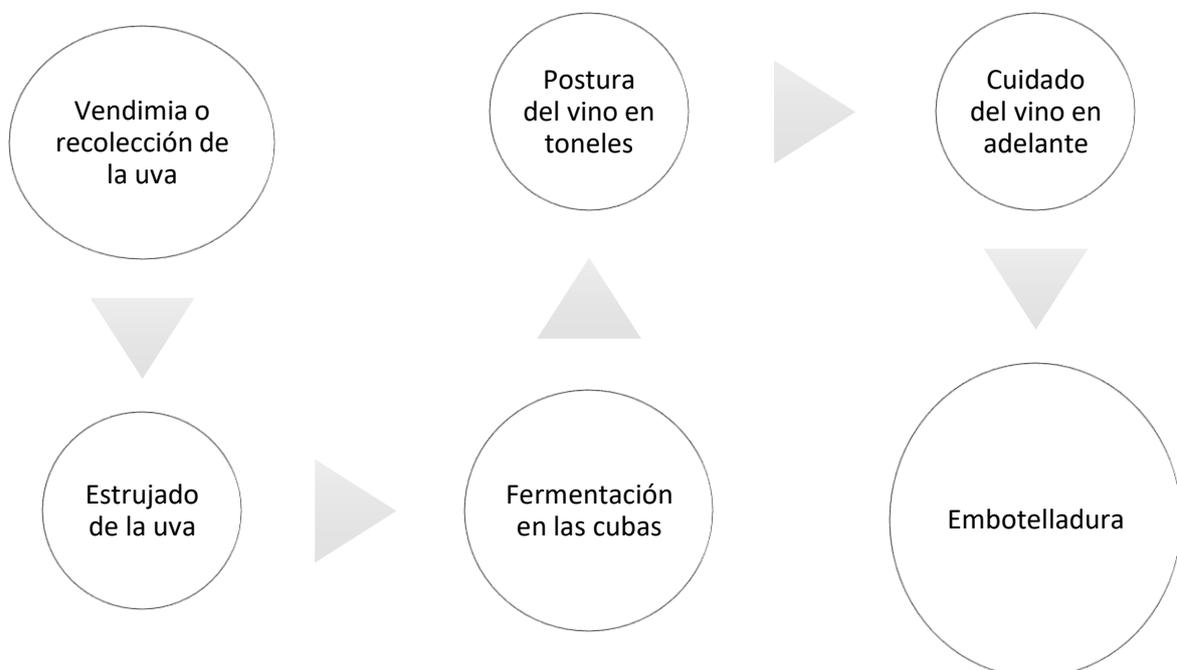
En 1881, Martínez publica una de sus primeras obras sobre vinificación o fabricación de vino. En este escrito el autor reúne todos sus estudios sobre los métodos y modelos de vinificación europeos, que años después serían aplicados y adaptados de forma práctica a las condiciones locales. “Me he limitado a leer varios métodos de vinificación, que se observan en los departamentos vinícolas de Francia, y entre todos ellos he creído preferible el tratado escrito

por C. Alivert, sobre la vinificación en el Médoc, por ser más claro, más preciso y más adecuado a nuestras circunstancias” (Martínez 1881, 1).

El proceso de elaboración vinícola comienza con la vendimia, momento en el que la uva ha alcanzado su madurez y cuando se recogen los racimos, extrayéndolos de la planta para colocar las uvas en cestas grandes. Luego, las uvas son transportadas en carros hacia los lugares donde deben ser estrujadas. A medida que las uvas van llegando a la casa de la hacienda son vertidas en un lagar -recipientes cuadrangulares de madera-, donde se estruja la uva; los lagares cuentan con una ligera inclinación y un agujero por donde sale el mosto para luego caer en un vaso de madera -su tamaño depende de la magnitud del viñedo-.

Se debe precisar que la evolución de las diversas operaciones efectuadas en el vino, por parte de la familia Martínez, será contrastada con un tratado de viticultura del año 1897 de Chile, titulado *Tratado de viticultura y vinificación* (Rojas 1897). Esta obra muestra un contexto de producción vitivinícola moderna, y a gran escala, de fines del s. XIX; el cual, también toma como referencia al modelo de producción francés del Médoc. Según el tratado mencionado, las operaciones básicas para producir un vino de calidad se resumen en las siguientes:

Gráfico 4.1 Operaciones del vino



Fuente: (Rojas 1897, 298)

Antes del estrujado es necesario el desgrane de las uvas -operación que consiste en separar los granos o bayas de los pedúnculos, que constituyen lo que se denomina el escobajo-. Esta

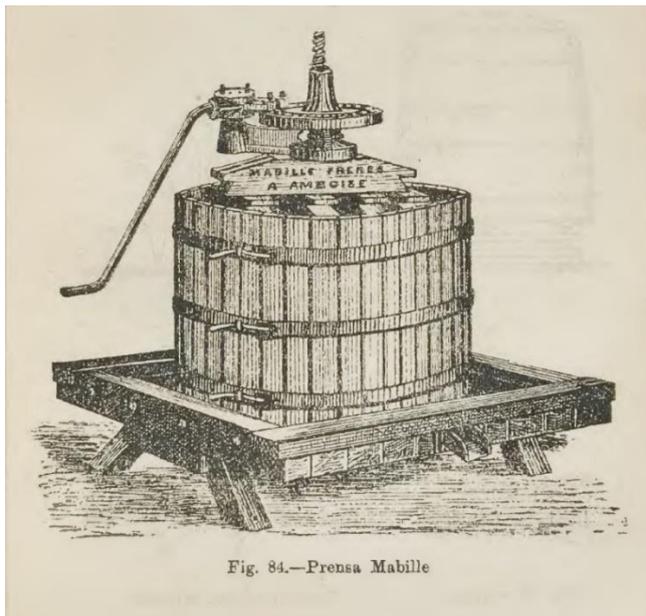
actividad es importante porque si no se separa la uva del escobajo el mosto se amarga. “Se ha disputado mucho sobre la utilidad del desgrane, más, dejando la cuestión que está aún por resolverse entre enólogos, debemos decir que para los vinos finos parece indispensable la operación” (Martínez 1881, 3). Es interesante analizar varios factores del ensayo de Martínez; primeramente, la categoría “enología” no fue utilizada sino hasta 1880, especialmente, en el contexto francés; por esto, se puede deducir que los tratados en los que el ambateño se basó para escribir su obra eran recientes. También se puede observar que tenía el objetivo inicial de elaborar un vino de alta calidad que pudiera competir en el mercado vinícola regional.

En ese tiempo, para el estrujamiento de las uvas se utilizaba la técnica de la pisadura, “La operación de pisar se hace en el Médoc con los pies desnudos” (Martínez 1881, 4). La acción del pisado sería en pocos años reemplazada por las máquinas; aunque expertos de la vitivinicultura francesa, como el francés Julio Guyot, defendieron la continuidad de la pisadura porque “nada se igualaría al pie del hombre” (Guyot 1881). Luego de unos años esta técnica tradicional sería reemplazada en su totalidad por la utilización de pisadoras mecánicas, y maquinaria para el prensado de la uva, como las prensas hidráulicas manuales, prensas horizontales y verticales. Las pisadoras mecánicas eran fabricadas, inicialmente, en Francia por las marcas Mabile o Badimont; esta maquinaria era importada a los países de Latinoamérica para su uso industrial. La innovación del prensado mecánico y el desplazamiento del prensado antiguo fue un fenómeno provocado por diversos factores:

- 1) Las pisadoras mecánicas sustituyeron el trabajo del hombre por lo cual abarataba costos de producción.
- 2) La preocupación sobre la higiene de los procesos, por la difusión de las ideas de Pasteur en Latinoamérica, hizo indispensable el uso de maquinaria para prensar la uva.
- 3) La rapidez de las máquinas posibilitaba que una mayor cantidad de litros de mosto fuesen producidas cada día de trabajo.
- 4) También la ideología progresista presentaba a las máquinas como elementos superiores a los métodos antiguos y artesanales, como se observa en la siguiente cita del tratado chileno de 1897:

Nosotros, que vivimos en un siglo de progreso y en el que el trabajo del hombre tiende a sustituirse por el más económico de las máquinas, donde quiera que pueda adoptarse, preferimos y aconsejaremos siempre, como inmensamente superior, el uso de las pisadoras mecánicas y el empleo exclusivo de ellas (Rojas 1897, 299).

Figura 4.1 Prensa de vinos Mabile



Fuente: (Rojas, 1897).

Con el transcurrir de los años, la fábrica de vinos Catiglata también tendría que optar por el uso de maquinaria para el prensado, para abaratar los costos de producción y reducir la mano de obra. Sin embargo, en sus primeros ensayos, la técnica de la pisadura sería ideal para desarrollar las operaciones del vino, “el pie desnudo aplasta la parte carnuda de la baya, pero no las semillas que contienen un aceite de mala calidad, que alteraría el aroma dulce del vino. Por el mismo motivo se prefiere el pie desnudo a la fuerza ciega de las máquinas” (Martínez 1881, 4).

4.2.1.1 Sobre la fermentación y las bodegas

Después del estrujado se coloca el mosto en las cubas de fermento hechas de madera -no debe confundirse con las barricas que es donde se almacena el vino-. Una vez iniciada la fermentación del vino, este líquido no debe alterarse. La fermentación se sirve del principio azucarado del mosto, el cual es esencial para una buena vinificación. Por lo general, el sitio de las cubas es subterráneo para mantener la uniformidad de la temperatura a favor de la fermentación. La temperatura puede ser corregida con calefacción artificial, por medio del uso de una bujía, para que la temperatura media sea de 20° centígrados.

Luego de que termine el proceso de fermentación se procede a la decubación del vino, es decir, sacarlo de las cubas de fermento para almacenarlos en los barriles o barricas. El número de barricas utilizadas depende del tamaño de la vendimia. Las barricas son colocadas en las bodegas -salas grandes al nivel del suelo, sin ventanas para resguardar de los rayos solares-.

En esta etapa inicia el proceso de decantación del vino ya fermentado, que tiene dos finalidades; la primera, es que el vino pueda oxigenarse al entrar en contacto con el aire para que sus componentes se volaticen. La segunda, es que se traspase el líquido de un recipiente a otro -en este caso la barrica-, para disolver algunas partes y separar el líquido de los sedimentos. Las operaciones de decantación se efectúan durante algunos años y en sucesivas ocasiones.

Después de estas operaciones quedan todavía partículas en suspensión en el vino; para darle una mayor limpidez y transparencia, se lo somete al procedimiento llamado “colar” o “batir” el vino. En este tratamiento se utiliza la albúmina de huevo para apoderarse de las partes sólidas que quedan en suspensión, así como elimina el exceso de acidez y disminuye la astringencia del vino. Cuando el vino ha pasado por todas estas operaciones puede embotellarse y entregarse al comercio con seguridad.

En este texto desarrollado por Martínez se muestra un método de elaboración de un vino de calidad, basado en el desarrollado en el Médoc. Su publicación buscaba hacer públicos los conocimientos para que la industria vinícola pueda progresar en las provincias del Ecuador. Particularmente, el ambateño se propuso lograr un vino de alta calidad en base a los años de experimentación en sus viñedos.

Nuestros viñedos no producirán los doscientos hectolitros por hectárea, que producen algunos viñedos privilegiados de Francia, pero sí podemos calcular, por la producción de algunas parras, que el rendimiento no rebajará de sesenta hectolitros, que es la producción máxima en algunos departamentos vinícolas; y aun cuando fuese menor, sería siempre una empresa lucrativa, si se atiende a la baratura de las tierras y de los jornales, y al alto precio de los vinos y de los aguardientes de uva (Martínez 1881, 16).

Este párrafo exhibe la confianza que tenía el autor en sus estudios y ensayos en vitivinicultura, y muestra una gran ambición en lograr una producción de sesenta hectolitros de vino por hectárea -1 hectolitro equivale a 100 litros-. No obstante, se puede observar que la producción de vino es un procedimiento delicado, que toma largos periodos de tiempo -varios meses luego de la vendimia-, y que requiere de vastos conocimientos. Estas exigencias justifican el alto costo de comercialización de este producto. También está el gasto de inversión en aspectos esenciales, como: mano de obra, tierras, herramientas, maquinaria, estudios, literatura científica, entre otros elementos. Ninguno de estos limitantes desalentaría el ideal innovador e industrial del ambateño, empresa a la que luego se sumarían algunos de sus hijos (Rocha 2017, 150).

4.3 Creación de la fábrica de vinos “Catiglata”

En 1883, se terminó la dictadura de Veintemilla como consecuencia de la guerra civil liderada por los rebeldes restauradores -conservadores y liberales-. Ellos instalaron un gobierno transitorio para abrir las puertas a los gobiernos progresistas -que se mantuvieron en el poder hasta la Revolución liberal de 1895-. A partir de entonces, la familia Martínez pudo florecer libremente y sin las persecuciones políticas de antaño.

En 1883, Anacarsis, con 20 años, fundó un periódico de tintes anarquistas llamado *El Combate*, junto a los ambateños Juan Benigno Vela y Celiano Monge. Otro de los hijos, Luis Alfredo -quien desde sus 14 años ayudaba a su padre en los trabajos agrícolas de sus propiedades-, fue enviado a Quito con su hermano Ricardo para estudiar en el colegio jesuita San Gabriel. La familia celebró la caída del dictador Veintemilla con una gran fiesta y con la llegada de un piano para Cornelia traído desde Alemania -el segundo en llegar a la ciudad- (Jurado 2010, 60). Este nuevo empuje trajo nuevas y renovadas posibilidades para los proyectos intelectuales y empresariales de la familia; dicho impulso sería reforzado por la presencia de Laffite, quién tenía una gran destreza mental, así como brillantes ideas industriales y comerciales.

El asesoramiento del francés en la empresa vinícola, ciertamente, fue un factor de gran importancia para el éxito de sus operaciones. En 1884, transcurridos tres años de haber iniciado sus ensayos en la fabricación de vino, Martínez había empezado a ver resultados favorables. Este avance lo motivó a difundir, ese mismo año, sus logros obtenidos con la publicación de su compendio definitivo de vitivinicultura, *Ensayos sobre el cultivo de la viña y vinificación en el Ecuador*.⁴⁴

⁴⁴ Uno de los ejemplares de esta obra fue obsequiada al alemán Teodoro Wolf, por parte de su autor; Wolf solía también revisar las publicaciones y escritos de Augusto N. Martínez, por lo que no extraña que su padre también busque el consejo del erudito alemán. Esta dinámica nos recuerda a la interpretación teórica que realiza Latour sobre la difusión de literatura científica en la construcción de hechos o en las redes de la ciencia (Latour 1992, 29).

Figura 4.2 Libro de Martínez con dedicatoria a Teodoro Wolf (1884)

ENSAYOS
SOBRE EL CULTIVO DE LA VIÑA,
Y VINIFICACION
EN EL ECUADOR,
POR
NICOLAS MARTINEZ.



Ambato.
IMPRENTA DE SALVADOR R. PORRAS.
1884.

Econ 7825.39
✓

Advertencia.

— x —
Siendo insuficiente la cantidad con que ha contribuido el Gobierno para esta edición, se ha reservado el autor algunos ejemplares para la venta á fin de cubrir los gastos.

*Al Señor Dr. D. Teodoro Wolf
Su amigo
Nicolas Martinez*

La Lina nov. 20 de 1884.

HARVARD COLLEGE LIBRARY
RECEIVED THROUGH THE
GRADUATE SCHOOL OF
BUSINESS ADMINISTRATION
FEB 4 1929

Fuente: (Martínez, 1884)

En esta obra el autor presenta los resultados de sus ensayos -que duraron más de una década-, tanto en materia de cultivo de la vid como en su vinificación.

He tenido y tengo fe en el buen éxito del cultivo de la viña; y lejos de desalentarme por los contratiempos y dificultades, año por año he seguido aumentando las plantaciones y perfeccionando el cultivo. Para mí están resueltos favorablemente los problemas tanto de la producción abundante como de la buena calidad de los vinos (Martínez 1884, 3).

La viña hace esperar sus frutos por varios años, a diferencia de otros tipos de cultivos más inmediatos. Su labor demanda variadas y prolijas operaciones antes de lograr conquistar la vendimia anual. El autor afirma que estos factores no deben desalentar a los viticultores locales, porque en Europa han sucedido peores calamidades: heladas, climas bruscos y enfermedades de los cultivos (oídium y filoxera); y, aun así, naciones vinícolas como Francia tienen millones de hectáreas de viñedos con producciones de vino de cientos de hectolitros.

Las directrices seguidas no solo fueron tomadas de las mejores obras de viticultura europeas, sino que también fueron confirmadas y modificadas por una larga experiencia en el terruño propio. Tres años atrás, el ambateño había expuesto el procedimiento a seguir -basado en el método observado en el Médoc-, para lograr una correcta vinificación y con ello obtener como producto final un vino de calidad. Entonces, luego de haber esperado pacientemente los

resultados de su aplicación, se puede decir que tuvo éxito en la elaboración de vino al cultivar la cepa moscatel, que fue la que supo aclimatarse mejor en los fundos de la familia.

Hace tres años que publiqué un método de vinificación tal como el que se observa en el Médoc, y cuando lo hice no lo había puesto todavía en práctica. Ahora puedo responder de la exactitud de la mayor parte de las reglas, porque las he practicado con buen éxito en mis ensayos de vinificación (Martínez 1884, 4).

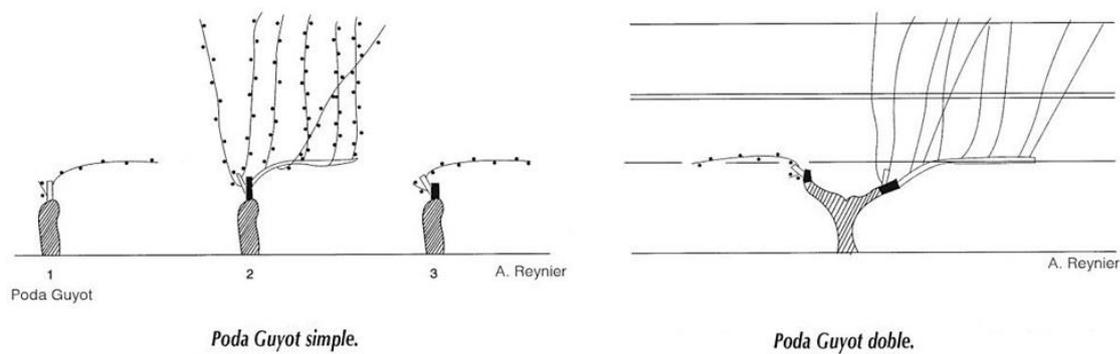
Este satisfactorio resultado significó el inicio de la fábrica de vinos “Catiglata”, nombrada así por la quinta del mismo nombre. Esta denominación fue dada porque gran parte de los experimentos y ensayos se efectuaron en este fundo; caracterizado por tener un clima árido, propio de una microrregión seca y aprovechable para el cultivo de la vid (Estupiñán 1988, 199). En esta nueva etapa, el ambateño había innovado el tratamiento de sus viñedos con el conocido sistema Guyot; el Dr. Julio Guyot fue un famoso viticultor francés, reconocido por haber inventado, en 1881, un sistema de poda de viñedos que permitía mejorar el crecimiento de la planta y de sus frutos.

El eminente viticultor Dr. Guyot, después de largos años de estudio práctico sobre las viñas y atendiendo a la vegetación natural de esta planta aconseja un nuevo sistema de poda que se ha puesto en ejecución en Europa con buenos resultados, y que también lo hemos ensayado en la poda del año anterior en unas pocas plantas con buen suceso (Martínez 1881, 28).

Este sistema de poda es de gran importancia para fortalecer las parras, a fin de aumentar su productividad y también fortalecer la uva vinífera, lo que prolonga la conservación del vino. Con este método se elimina el follaje de la planta, a excepción de uno o dos sarmientos (Guyot simple o doble), crecidos el año anterior o los más recientes que son conservados, pero se corta los más antiguos (cargadores). Los sarmientos deben tomar una dirección horizontal al estar atados a un alambrado sostenido por estacas de madera. El trabajo de poda se debe repetir cada año, generalmente en invierno, cuando la planta se encuentra en reposo vegetativo (Rojas 1897, 113).

La práctica del sistema Guyot es compensada con una mayor producción, que aumentaría hasta ochenta hectolitros por hectárea. Otro procedimiento perfeccionado por el ambateño fue la utilización moderada de abonos, también fundamentada en los experimentos del viticultor francés.

Gráfico 4.2 Sistema de poda Guyot



Fuente: (Reynier 2012, 306)

Se puede observar que los métodos renovados y aplicados en los fundos de la familia estaban dirigidos a potencializar la producción de vino para fines industriales y comerciales. La publicación de su obra definitiva sobre vitivinicultura tuvo un apoyo parcial del gobierno local, por lo que fueron impresos un buen número de ejemplares. “Muy distante de toda idea de lucro, no me he propuesto otra cosa que contribuir a establecer en la República una nueva industria que puede llegar a ser una fuente de riqueza para lo porvenir” (Martínez 1884, 4).

En 1886, la familia Martínez recibió la recomendación por parte del francés Laffite -quien se había instalado de forma definitiva en Ambato-, de enviar al joven Anacarsis a Francia para especializarse en la ciencia de la vitivinicultura. Se puede afirmar que su padre tenía el interés de involucrar a sus hijos en la naciente industria vinícola. En esta iniciativa, Anacarsis fue el hijo ideal que heredaría y se haría cargo, tanto de la producción de vinos, así como de los viñedos en sus quintas.

Según la entrevista efectuada al historiador Jurado Noboa, la familia se interesó en enviar al joven hijo al país europeo por tres razones principales: primero, Anacarsis era el que más se interesó por la cultura francesa, por lo que tuvo cercana relación con Laffite. Segundo, a sus 23 años, era el más reservado y retraído de la familia, por lo que pensaron que enviarlo de viaje a Francia podría ayudar a solucionar su timidez. Y, tercero, debido a que la salud de su padre se iba paulatinamente deteriorando era necesario que alguien lo reemplace para el emprendimiento de la fábrica de vinos, por lo que se planeó un viaje para estudiar esta ciencia.

El francés es el que fomenta y hace totalmente posible el viaje. Anacarsis llega y se aloja donde la familia Laffite en Paris, y había el antecedente de que él era de una familia dedicada a la producción de vino en Burdeos. Entonces, yo diría que de no haber sido por Laffite,

posiblemente Anacarsis no viajaba a Francia. Además, era un hombre muy introvertido, muy puertas adentro, y lo que hizo posible es el empuje de Laffite. (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023)

Efectivamente, en ese año, el joven Anacarsis emprendió su primer viaje al país europeo, recibido por la familia del francés para poder realizar sus estudios de vinificación en una Escuela francesa (Entrevista con Jurado 2023). Él terminaría siendo el único de los hijos en conocer el Viejo Mundo. Una vez instalado en la ciudad parisina, establecería contacto con el ambateño Juan Montalvo, amistad que no fue bien recibida por su padre pero que lo introdujo en la tendencia liberal radical.

4.4 Los pioneros de la vinificación moderna en el Ecuador

El periodo comprendido entre 1886 y 1887 fue una época llena de contrariedades y desencantos para la familia Martínez, principalmente, debido a la difícil condición del clima. Se manifestó el evento meteorológico de una helada prolongada en la provincia, lo que tuvo un impacto desastroso en los terrenos, cultivos y producción. La helada también propició el empeoramiento de la condición de salud del Dr. Martínez, quien manifestaba en su correspondencia su padecer.

La Liria, 29 de noviembre de 1886

Mi querido León.

Las heladas nos han arruinado. Mis viñedos de la Península están arruinados, los de Catiglatá y de aquí en una gran parte ¡Qué vamos a hacer! No desistiré por este desastre y seguiré en mi empresa con la misma constancia. Me consuela que en Francia son más frecuentes las heladas, pues casi es seguro que hay una en cada (ilegible), y sin embargo se cultiva la viña (Carta de Martínez a Mera 1886).

El clima de un frío extremo también dificultó las labores de los peones en las quintas quienes empezaban a escasear; esto dejó a los cultivos desatendidos, lo que amenazaba la suerte de aquellos que exigen mayor atención, como los viñedos. Este aprieto hizo que Martínez considere la opción de utilizar maquinaria para reducir la mano de obra y acelerar la producción vitivinícola. Otro factor que perjudicó el desarrollo de la industria vinícola, y del alcohol en general, fue el político y legislativo; se estableció en aquel entonces el gravado o impuesto sobre la producción de bebidas alcohólicas por parte del gobierno local. Martínez, inicialmente, estuvo de acuerdo con la aplicación de estas medidas para establecer una regulación de la producción, “Vaya que es original la idea de gravar los vinos nacionales,

industria reciente que debe rodearse de protección” (Carta de Martínez a Mera 1885). Sin embargo, años después, el ambateño manifestaría su desacuerdo hacia dichas medidas, perjudiciales para la rentabilidad de la industria.

Ojalá adjudiquen a las municipalidades el impuesto sobre la venta por menor del aguardiente. Este artículo, aunque de vicio, se halla gravado de un modo extraordinario. No me parece bien el proyecto del Ministerio de Hacienda que grava con dos sures cada barril común. Los impuestos desproporcionados, o matan la producción o incitan al contrabando, que se hará en grande escala, ya porque los trapiches no pueden estar vigilados comúnmente para ver la producción (Carta de Martínez a Mera 1887).

Este impuesto establecido sobre la producción alcohólica por parte de la municipalidad - especialmente del aguardiente de caña, que mayormente se producía en la provincia de Tungurahua-, recuerda a la estricta prohibición establecida antiguamente por la Corona española sobre la producción de vino, lo que causó estragos en el desarrollo de la industria vinícola colonial.

A pesar del desalentador escenario, apareció la alegría de la familia con la llegada de Anacarsis desde Francia en 1887. Este evento trajo nuevas esperanzas y orientaciones para la familia, “a su regreso, Anacarsis traerá la prensa para el vino, la fumigadora, libros de agricultura y semillas de frutales franceses” (Jurado 2010, 61). El regreso del joven ambateño significó la introducción de varios elementos innovadores para el perfeccionamiento de la industria vitivinícola en el territorio ecuatoriano.

- a) Introdujo la prensa de vinos del modelo Mabile; maquinaria moderna proveniente de Francia que posibilitaba acelerar la producción de vino, sin la necesidad del trabajo de varios peones, sino solo de operarios especializados.
- b) También fue introducida la máquina fumigadora, cuya utilidad fue desarrollada para eliminar las plagas que destruyen los cultivos de la vid -como el oídium, un hongo microscópico que atacaba las vides de los terruños ambateños-.
- c) Se efectuó la renovación de los viñedos, especialmente, los ubicados en la hacienda Catiglata con cepas de uva traídas desde Francia (se desconoce la variedad).
- d) Fueron traídos los manuales y textos más actuales de viticultura y vinificación francesas.

Gráfico 4.3 Partes de la prensa de vino francesa modelo Mabile



Fuente: <https://www.polsinelli.it/es/prensa-de-55-P54.html>

Es importante analizar varios aspectos de estos elementos innovadores de maquinaria, propios de la cultura material de la época estudiada, los cuales también son interpretados como actores no humanos dentro del proceso. Esto se debe a que los elementos analizados, de cierta manera, cuentan con agencia propia porque se han movilizad dentro de un escenario transatlántico para luego ser introducidos en el contexto local. Eso permite observar la agencia de elementos no humanos en su circulación geográfica. Otro plano de agencia es el temporal porque son agentes que, al ser de naturaleza material y artificial, han sobrevivido al paso del tiempo; incluso, han sido conservados sus vestigios hasta la actualidad gracias a la iniciativa patrimonial y museográfica.

Dentro de este análisis se ha constatado que existen algunos vestigios patrimoniales e históricos que sobrevivieron; estos se encuentran en la Casa Museo Martínez Holguín. En este museo se puede examinar fotografías antiguas de mediados del siglo XX (1940-1950) de la prensa de vinos, originalmente utilizada en la fábrica Catiglata (modelo Mabile); en las fotografías se puede apreciar sus partes respectivas, como el tornillo, la jaula y la base de madera con un orificio al frente por donde sale el mosto.

Foto 4.2 Fotografías antiguas de la prensa de vinos modelo Mabile, utilizada por la familia Martínez (1940-1950)



Fuente: Archivo fotográfico, Casa-Museo Martínez Holguín

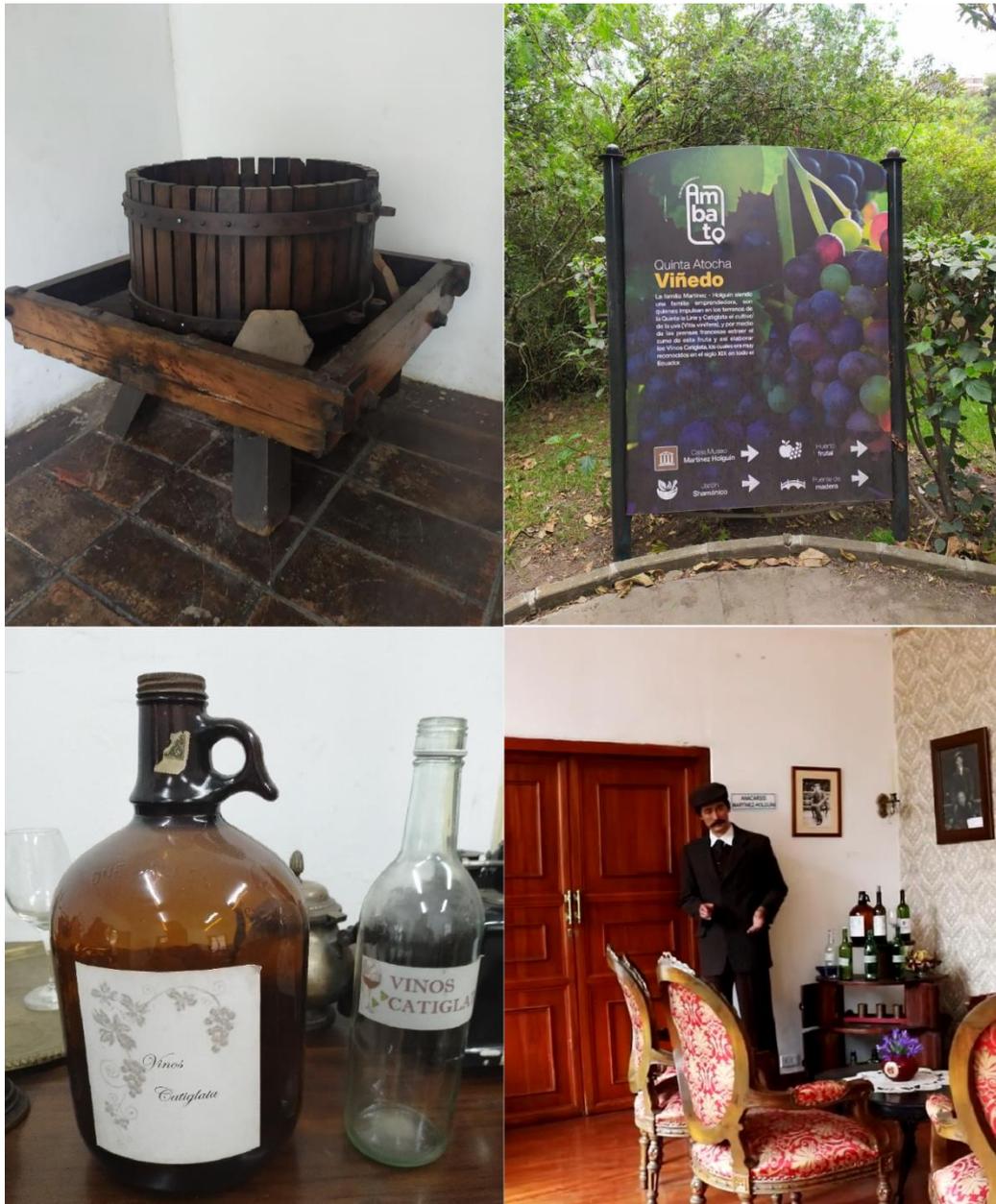
También se conserva un vestigio original de la prensa de vinos de la fábrica que fue encontrado en la quinta La Liria. Esta pieza fue restaurada por los miembros del museo para poder ser exhibida al público -ha sobrevivido hasta la actualidad la jaula y la base de madera-

La introducción, aclimatación y adaptación de variedades de cepas francesas en sus viñedos es una clara evidencia de que los Martínez buscaban producir vinos de la mejor calidad. En conversaciones con el doctor Jurado Noboa, este narra que, en la década de los setenta, al ser descendiente de la familia, le habían regalado uno de los vinos Catiglata elaborados en la fábrica que habían estado almacenados y conservados en una cava de vinos.

Una de las cosas que a mí me llamó la atención era la conservación del vino; A mí me regalaron una botella el año 1975, y nos tomamos, y estaba todavía agradable el vino. La capacidad de conserva es una de las cosas que más me ha llamado la atención. Era una cosa

muy interesante porque yo sabía que era lo último que había (últimos vinos restantes), era un sabor agradable, yo no he sido un experto en vino, pero creo que no era una cosa especialísima; he oído a los viejos decir que era un vino agradable pero que no se podía equiparar a las mejores marcas francesas. Era lo que ellos habían podido hacer (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023).

Foto 4.3 Patrimonio del museo Martínez-Holguín relacionado a la historia del vino de la familia (Collage)



Fuente: Fotografías realizadas por el autor (2023)

Jurado Noboa menciona que Ofelia Martínez, hija de Nicolás G. Martínez, le contaba que ellos embotellaban el vino pero que las botellas tenían la figura de “frailes pipones”; se burlaban así de los frailes que eran comúnmente borrachos y relajados, y porque bebían más

que los civiles (Jurado 2010, 62). El historiador presume que eran esas las botellas para el vino de primera calidad. Otra información que había escuchado es que antaño existía en La Liria una cava de vinos (espacio destinado al almacenamiento de los vinos). Y otra en la quinta de Catiglata, donde, según el historiador, funcionaba la fábrica vinícola. También afirma que “producían vino tinto, rosado y un poco del blanco” (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023); esto confirma que existían varios tipos de uva en sus viñedos como la tinta, la gris y la blanca.

La utilización de los manuales más actualizados de literatura vitivinícola, que eran incluso más recientes que los ensayos del francés Guyot, es una muestra de los estudios en vinificación efectuados por Anacarsis en una escuela francesa. Con ello, los Martínez buscaban desarrollar los métodos más modernos y recientes en el cultivo de la vid y su vinificación -se comprende que el estudio de la vid no puede dissociarse de su producto final que es el vino, por eso el nombre *Vitis vinífera*-.

Siguiendo esta línea de análisis, se puede concluir que la familia Martínez, luego de la introducción de varios elementos innovadores para su industria vinícola, pudieron lograr con éxito el primer método moderno de vinificación del país. Esto se confirma en una frase concluyente de Mera: “Tan larga y noble labor fue coronada de merecido buen éxito: ya está fuera de duda que en la provincia de Tungurahua puede producirse excelente vino: Ahí está como prueba el vino Catiglata. Los ensayos fueron en pequeño pero el resultado satisfactorio, y le hizo emprender la industria más extensa” (Mera 1888, 184). Este logro convirtió a los Martínez en pioneros de la industria vinícola moderna en el Ecuador.

4.4.1 La función social del vino

Se ha concluido que el vino Catiglata era producido por los Martínez, principalmente, como una iniciativa sociocultural y científica; más no, en principio, para responder a una dinámica comercial y de mercado -según Jurado, vendían los vinos Catiglata al famoso Club Pichincha-. El vino era dedicado principalmente para su consumo dentro del círculo social de la familia porque La Liria se había convertido en un centro cultural, consagrado al encuentro de grupos intelectuales y letrados (tertulias, celebraciones y reuniones). Estos eventos se caracterizaban por su exclusividad y por un ambiente que emanaba el estilo francés por doquier, acompañado siempre por la música interpretada por Cornelia, quien deslumbraba a todos con sus dotes musicales y teatrales. También conformaron un circo en la quinta al cual asistían amistades y vecinos. Asimismo, las obras pictóricas de Luis A. Martínez, que adornaban la casa, reflejaban los paisajes andinos más inalcanzables de la república.

Dentro de este ambiente de riqueza sociocultural, científica y artística, el vino cumplió un papel esencial como marca distintiva de los Martínez. Por eso, no necesariamente lo vendían, sino que lo ofrecían a sus amigos, visitantes y conocidos; es decir, utilizaban el vino como un símbolo del estatus de la familia dentro de la sociedad local. Se debe resaltar el vínculo social de la familia con grupos provenientes de diversos sectores, como los padres científicos jesuitas, los grupos extranjeros vinculados al ámbito empresarial y las amistades políticas y clientelares. Otro factor es la formación jesuita de sus miembros (instituciones jesuitas), con lo que se puede agregar un valor simbólico y religioso al vino, más allá del simple consumo comercial. El vino tiene un simbolismo estrechamente vinculado con la cultura católica, a la que Martínez rindió culto hasta sus últimos días.

Por estas razones, el vino debe complejizarse desde miradas menos estructuralistas (mercado, comercio, capital, etc.), hasta entenderlo como un actor no humano central dentro de las redes sociales. Reducir el valor de su producción a una simple interpretación comercial sería limitar su magnitud cultural, científica y simbólica. Por eso, el estudio de la ciencia, aplicando los conceptos latourianos, pone en evidencia un plano social y político, no solamente económico y comercial, en la construcción de las redes científicas y los fenómenos de la ciencia.

4.4.1.1 Los trabajadores como actores

Es evidente que el proceso estudiado se enfoca principalmente en un sector elitista de la sociedad ambateña. Sin embargo, en las fuentes primarias también se hace referencia a los trabajadores o “peones” de la quinta, quienes son contratados y capacitados por el propietario de la hacienda para cumplir con las labores más duras. Algunas de estas actividades son la carga de objetos de grandes proporciones, como el piano de Cornelia; también se dedicaron a cargar la maquinaria pesada que llegaba del extranjero en una época sin movilización fácil, ya que todavía no se conformaba el proyecto del ferrocarril. Otras actividades de los peones eran cosechar, podar, deshojar, fumigar, rociar, manejo de maquinaria, etc., a beneficio de las empresas familiares.

La época republicana se caracterizó por la vinculación de la comunidad indígena al trabajo en los fundos agrícolas de las regiones; participaban en todos los ámbitos que involucran la construcción, el campo, el cultivo y el cuidado de los terrenos. Usualmente, los indígenas tenían excelentes y ancestrales conocimientos sobre la tierra y los cultivos. Sin embargo, como la vitivinicultura era casi inexistente en la agricultura local, fue necesaria la

capacitación de los trabajadores por parte de los expertos para obtener un desempeño favorable en dichas prácticas innovadoras.

Los Martínez fueron defensores de los derechos de los indígenas, a pesar de ser también fieles cristianos. Solían cuestionar públicamente los sistemas de explotación colonial y económica que la Iglesia mantenía sobre la comunidad (tributos, impuestos, esclavismo, analfabetismo, etc.), y que los tenían condenados a la pobreza. Algunos miembros de la familia utilizaron sus posiciones dentro del poder local, como la gobernación provincial, los ministerios de educación, entre otros cargos, para mejorar las condiciones de vida de las comunidades indígenas. Fomentaron políticas, como: propiciar acceso a la educación, la eliminación del diezmo impuestos por la Iglesia, la disminución de los tributos del Estado y la eliminación de la esclavitud del indio. Martínez escribió en 1887, un tratado llamado *La esclavitud de los indios*, en el que efectúa estos cuestionamientos hacia el sistema tradicional de explotación hacia los indígenas- (Martínez, 1887).

4.4.2 Competencia con otras familias

Cabe mencionar que los Martínez no eran la única familia que se dedicaban al cultivo de la vid en la segunda mitad del siglo XIX, en la provincia de Tungurahua, cuyo suelo es idóneo para este tipo de producción. Esto se explica también porque Francia era un referente cultural para los grupos de elite en el periodo progresista, lo que generó una tendencia en los grupos terratenientes a establecer viñedos en sus quintas. Existían también otras zonas geográficas cerca de la ciudad de Ambato que tenían un medioambiente favorable para el florecimiento de este cultivo, como las zonas de Patate y Quillán. En esta investigación estos casos sincrónicos serán abordados desde el concepto de “contra-laboratorios”, propuesto por Latour. Los contra-laboratorios son grupos sociales que tienen competencia entre sí por alcanzar un objetivo similar (Latour 1992, 91).

Uno de los casos más representativos fue el de los Álvarez en Patate, “quienes tenían más posibilidades económicas que los Martínez, y trajeron a varios técnicos europeos, como el francés Enrique Fuseau y el italiano Francisco Santoliva” (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023). Este caso es interesante porque Enrique Fuseau también fue contratado por el gobierno ecuatoriano a inicios de siglo XX, para encargarse de cuidar los parques y jardines de Quito. Este francés fue traído al país y contratado por la familia Álvarez de Patate, en la década de los setenta del siglo XIX. Así lo indica un informe de 1877 del Gobernador de

Tungurahua, Francisco Barona, quien presenta a las familias terratenientes que cultivan la vid y los nombres de las haciendas de esa época.

Para conocer fielmente el estado de la agricultura hay que dirigir la atención a Patate, en donde, merced del finado Señor don Gabriel Álvarez, algunas haciendas están adornadas con huertas y jardines preciosos, que los ha cultivado el jardinero francés Enrique Fuseau, primer profesor traído a esta provincia por aquel distinguido ciudadano, a quien debe reputársele autor de estas primeras reformas de arboricultura (Barona 1877, 151).

Los Álvarez tenían varias extensiones de cultivo de uva en su hacienda llamada Guadalupe, que redondeaban las 20 hectáreas de este cultivo, próximo al río Patate (Ibarra 1987, 40). Otro de los cultivadores de uva dentro de la zona de Ambato fue el Coronel Luis F. Ortega, en Quillán. El coronel Ortega tuvo siempre una intensa competencia con Nicolás Martínez, al ser vecinos de Ambato. Ortega tenía cuatro hectáreas de uva hasta 1877, al igual que los Martínez. El antagonismo de ambos personajes también surgió por cuestiones políticas, porque Ortega era aliado de los gobiernos militaristas, como el de Veintemilla, lo que molestaba de sobremanera a Martínez quien, en 1882, le escribió una carta exhibiendo su disgusto.

He concluido la disección de su cuaderno, y usted al considerar que me he ocupado de este trabajo sucio, dirá muy ufano, como la lagartija de la fábula: “Mucho valemós, por más que digan”. Sin comprender que si he perdido en esto mi tiempo es por dejar bien puesta la verdad, así como el naturalista en obsequio de la ciencia. Y solo esto puede disculparme toda la República, del pecado de haber perdido el tiempo en contestar las sandeces e insultos de usted (Martínez 1882, 11).

En esta carta, Martínez crítica al coronel Ortega, quien en ese entonces ejercía la función de gobernador de la provincia de Tungurahua (Cuesta et al. 110), por permitir que se venda con el nombre de “vino” a bebidas que carecen de las características para llamarse como tal; bebidas alcohólicas que casi no contienen jugo de uva y que son vendidas por vinos; “Dije en mi correspondencia que la policía consideraba como acción inocente vender con el nombre de vinos dulces, bebidas alcohólicas que no tienen una gota del zumo de la uva” (Martínez 1882, 9). La crítica del ambateño fue porque el coronel salió en defensa de este tipo de comercio, en el cuál, él probablemente estaba involucrado al ser productor de uva en su quinta de Quillán.

Los Álvarez en Patate tuvieron una gran producción en sus cultivos de uvas; según un libro del naturalista Alphons Stübel, en la hacienda Guadalupe “se habían plantado viñedos en la hacienda desde 1868, y después de cuatro años las cepas dieron los primeros escasos racimos,

y el quinto año la producción fue muy abundante (...) sin embargo, el sexto año la cosecha bajó” (Stübel 2004, 162). Pero la elaboración de vino es otra historia; según cuenta Martínez en su ensayo sobre vinificación, en la hacienda Guadalupe quisieron producir vino, pero “se les dio una poda mala en 1878, y han sido estériles en los años sucesivos, y han quedado predispuestos a la terrible enfermedad del oídium” (Martínez 1881, 15).

Con el análisis de los contra-laboratorios se puede inferir que era más sencillo obtener una gran extensión de viñedos, pero hacer un vino de calidad era un asunto aparte. En este objetivo los Martínez pudieron establecer un método adecuado de vinificación, adaptando los modelos europeos a las condiciones locales. También desarrollaron métodos de poda específicos para la elaboración de un buen vino. Esta conclusión es confirmada por Jurado Noboa, quien afirma que, de las familias que cultivaban la uva, “quienes tuvieron éxito en la vinificación fueron los Martínez” (Entrevista a Jurado, Quito, 16 de abril de 2023), convirtiéndose en los pioneros de la industria vitivinícola moderna en el Ecuador.

Capítulo 5. La institucionalización de la vitivinicultura ecuatoriana

En este capítulo se abordará la etapa de institucionalización de la ciencia del cultivo de la uva y de la elaboración de vino en el país. Este proceso hace referencia a la fundación de una escuela de agricultura donde fue instaurada la enseñanza de estas materias de manera técnica y especializada. Se toma como evento principal de esta fase a la fundación de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato, a inicios del siglo XX.

El abordaje histórico de esta institución exigiría un libro entero para poder englobar todos sus aspectos; sin embargo, este análisis se enfocará en cómo esta institución impulsó el estudio de la ciencia vitivinícola en el país, junto a sus fundadores y profesores. Para este análisis han sido revisados los primeros números del *Boletín de Agricultura*, publicado periódicamente por la Quinta Normal en las primeras décadas del siglo XX. En este proceso estuvieron involucrados algunos miembros de la familia Martínez, como Augusto, Nicolás G. y Anacarsis, en asociación con otros actores, como docentes nacionales y extranjeros quienes impartían sus conocimientos dentro del plantel.

La fundación de instituciones y escuelas para la enseñanza de ciencias aplicadas como la agricultura y la vitivinicultura, fue un fenómeno característico de la época contemporánea y de la modernización de las naciones. Se puede observar la expansión de la red científica, la cual, vincula a los anteriores actores con otros nuevos que propiciaron el desarrollo de la vitivinicultura moderna en el país.

5.1 Los emprendimientos familiares

Con el retorno de Anacarsis al país a inicios de 1887, surgieron otros emprendimientos familiares aparte de la fábrica de vinos; uno de ellos fue la fábrica de cerámicas, baldosas y ladrillos que se constituyó como la primera de la provincia de Tungurahua. Para esta industria habían instalado un horno de cerámica dentro de la quinta La Liria. Como se daba en las botellas de vino, ellos utilizaban las cerámicas para plasmar las figuras de frailes a quienes tenían la costumbre de ridiculizar (Jurado 2010, 62). Un ejemplo de esta costumbre es el libro de Luis A. Martínez, *Disparates y Caricaturas* (1903a), donde formula una sátira de la representación de dichos frailes.

Foto 5.1 Horno para fabricación de cerámica en La Liria (1901)



Fuente: Colección fotográfica Ofelia Martínez, Fondo Martínez (MCyP)

Otro de los intereses de la familia, especialmente del padre, fue la conformación del ferrocarril y la instalación de una de sus estaciones cerca de la ubicación de la vivienda. Este proyecto modernizador fue propuesto desde la época garciana y retomado durante los gobiernos progresistas. Nicolás Martínez estaba interesado en el funcionamiento del ferrocarril y en su paso por la ciudad ambateña, “Lo que nos preocupa a todos es el magnífico proyecto del ferrocarril, que si se realiza como es probable, convertirá al Ecuador en una de las naciones más prósperas de la tierra” (Carta de Martínez a Mera, marzo 1870).

El interés por el desarrollo del ferrocarril se mantuvo siempre en los miembros de la familia Martínez, porque sabían que esa innovación traería un gran desarrollo económico y comercial al país; y beneficiaría, principalmente al desarrollo de las industrias agrícolas.

Foto 5.2 Paso del ferrocarril por La Liria (1911)



Fuente: Colección fotográfica Ofelia Martínez, Fondo Martínez (MCyP)

5.1.1 El fallecimiento del Dr. Martínez

Como se ha venido relatando, el estado de salud del ambateño, a sus 66 años, fue empeorando; y, en vista de la ausencia de un tratamiento médico adecuado, su padecimiento llegó a un estado crítico (cistitis crónica). En septiembre de 1887, Nicolás Martínez Vásconez fallece en La Liria, luego de haber habitado durante doce años en su propiedad. Como es normal, el fallecimiento del padre trajo una profunda crisis a la familia, ya que desde entonces permanecería unida pocos años; los hijos varones, cuando contrajeron su respectivo matrimonio, se alejaron de la vivienda. Sin embargo, las semillas dejadas por el Dr. Martínez en sus hijos dieron frutos porque cada uno de ellos tuvo éxito en su vida profesional e intelectual (Estupiñán 1988, 72).

Ricardo, su primogénito, continuó el oficio de su padre y heredó su clientela ambateña. Augusto se había radicado en la ciudad de Quito, por sus funciones en el Observatorio Astronómico. Arturo había iniciado sus estudios de ingeniería en el Instituto de Ciencias de la Universidad Central del Ecuador. Su madre Adelaida esperaba que este último se haga cargo de los asuntos familiares a su joven edad; él mismo rechazaría dicha petición para poder estudiar y ejercer su profesión en la capital, lo cual lo alejaría de su familia. El único que

aceptó este compromiso sería Luis Alfredo, quien tenía 20 años y había abandonado sus estudios, lo que le permitió dedicar su total atención a las propiedades de la familia.

Por otro lado, debido a la joven edad de Luis Alfredo, la persona que en verdad tuvo que administrar las propiedades y patrimonio familiar fue Cornelia -pero no de forma legítima, debido al machismo de aquella época-, hermana de carácter firme y carismático. A pesar de las iniciativas de los hijos, la economía familiar empezaba a tambalear por la ausencia del padre. Esto trajo una época de precariedad económica en el hogar. Anacarsis, luego de haber cumplido con su cargo de diputado de la provincia de Tungurahua, “seguramente por la influencia y el ejemplo de su difunto padre, se hallaba preparando su segundo viaje a Europa, con el objeto de perfeccionarse en las técnicas de vinificación” (Estupiñán 1988, 73).

5.1.2 Segundo viaje de Anacarsis a Francia

Luego de guardar luto por dos años en homenaje y memoria de su difunto padre, Anacarsis se repuso y efectuó un segundo viaje a Francia en 1889. En este viaje pretendió perfeccionar sus conocimientos en viticultura y en fabricación de loza, las dos empresas en las que puso mayor atención.

La familia Martínez ha establecido en su quinta “La Liria” una fábrica de loza cuyos primeros ensayos que hemos podido examinar, se acercan mucho a la perfección. El viaje hecho a Europa por el Sr. Anacarsis Martínez con el objeto de adquirir conocimientos en la materia, será beneficioso al país y a los empresarios (Moscoso 1893, 32).

Asimismo, la industria vinícola de la familia estaba dando frutos a pesar del fallecimiento del padre, ya que la marca de los vinos Catiglata había ganado cierto reconocimiento local, junto con la valoración de su gran calidad vinífera. Todo gracias a la habilidad empresarial de Anacarsis. Simultáneamente, se había potencializado, de forma general, la producción de cultivo de uva en las distintas zonas de la provincia de Tungurahua, a fines del s. XIX.

Entre los productos agrícolas que ya hemos mencionado prescindiendo de las numerosas, abundantes y exquisitas frutas, lo que, hoy por hoy, llama más la atención es el cultivo de la uva que está generalizándose; y ya en varias haciendas de Patate, en la Viña y en la poética Liria de la familia Martínez, se fabrican exquisitos vinos que pueden competir con los extranjeros (Moscoso 1893, 31).

Foto 5.3 Viñedos Catiglata, Anacarsis Martínez y trabajadores indígenas (1910-1920)



Fuente: Colección fotográfica Ofelia Martínez, Fondo Martínez (MCyP)⁴⁵

A su regreso, Anacarsis se convirtió en el nuevo jefe de familia, aunque tuvo problemas sucesorios con su hermano Luis Alfredo. Entonces, dictaminó que su hermano menor debía hacerse cargo de la hacienda Mulalillo y de sus cultivos; fue en ese lugar donde Luis Alfredo se desarrollaría como agricultor, empresario y pintor (Jurado 2010, 63).

5.1.3 La familia en el periodo liberal

Anacarsis, a su regreso del país europeo, trajo nuevas y fortalecidas ideas políticas, influenciadas por la tendencia liberal. Este cambio coincidió con el fallecimiento, en 1894, de su primo conservador Juan León Mera. Para aquel entonces, la situación de la nación era complicada. El triste episodio conocido como la “Venta de la bandera” fue un escándalo que

⁴⁵ El análisis de esta fotografía es importante muestra de la tesis de esta investigación, ya que se puede observar en ella la conjugación y entrelazamiento de varios actores humanos, como los trabajadores, el dueño de la hacienda, el fotógrafo, y de actores no humanos, como las uvas, el viñedo, la quinta, las plagas y la maquinaria, como las fumigadoras y rociadores de agua. La combinación de dichos elementos sirve para conformar híbridos como es el caso de los trabajadores en sus funciones dentro de la viña.

involucró a los representantes del gobierno progresista: el expresidente José María Plácido Caamaño y el presidente Luis Cordero Crespo.⁴⁶

Este episodio significó el derrocamiento del presidente Cordero para dar paso al gobierno del Eloy Alfaro, en 1895; lo que marcaría el final del periodo progresista y el inicio al periodo liberal. En esta etapa, por la indignación colectiva ante los gobiernos progresistas, y por la clara influencia de la ideología francesa, los Martínez Holguín se inclinaron hacia la ideología liberal, especialmente, en el caso de Anacarsis y Luis Alfredo.

Luego de la entrada triunfante de Eloy Alfaro para ocupar el cargo de Jefe Supremo de la república, el ambiente político del país se caracterizó por una fuerte tensión entre partidos políticos e ideologías opuestas (liberales y conservadores). El odio fue intensificado por los colaboradores de Alfaro, principalmente, los provenientes del bando militar. Esta actitud sería progresivamente rechazada por el pueblo ecuatoriano, generando una oposición cada vez más extendida contra su gobierno.

Desde 1911, en todo el país fue creciendo el movimiento antialfarista que efectuaría un golpe de estado en agosto del mismo año. El mandatario tuvo que refugiarse en la embajada de Chile mientras el pueblo condenaba con toda furia a los servidores del antiguo régimen. Se acordó una capitulación que garantizaba la rendición de las fuerzas liberales y la protección para Alfaro, pero el acuerdo no fue respetado. El exmandatario fue apresado junto con otros liberales, y en enero de 1912 fue llevado a cabo el asesinato de Alfaro y de otros representantes del radicalismo. Este crudo suceso tuvo lugar en el Penal García Moreno de Quito, dando inicio al evento conocido como “la Hoguera Bárbara” (Estupiñán 1988, 80).

A pesar de su sombrío final, el gobierno de Alfaro tuvo varios aciertos como la consolidación de proyectos suspendidos desde el periodo garciano. La construcción del ferrocarril transandino alcanzó su máximo nivel, manifestándose como una de las obras de modernización más representativas del país. El ferrocarril fue puesto en funcionamiento desde 1908. Alfaro también trajo a la Segunda Misión Geodésica Francesa al país (1901-1907), en coordinación con la Academia de Ciencias de Francia. Impulsó el desarrollo de la instrucción pública laica con la creación del Instituto Nacional Mejía, y reorganizó la Universidad Central del Ecuador -en ambos planteles Arturo Martínez fue decano y catedrático-.

⁴⁶ El mandatario había ordenado la compra ficticia a Chile de un buque de guerra llamado “Esmeralda”, supuestamente para fortalecer a la armada nacional del Ecuador. En su lugar, en 1894, este buque viajaba secretamente en dirección a Japón para unirse a la flota de esta nación en contra de China.

Alfaro fomentó las labores de la Escuela de Artes y Oficios y del Observatorio Astronómico de Quito, en el que Augusto ocuparía el cargo de director desde 1895 hasta 1900; luego este último fue reemplazado por un amigo francés, Francisco Gonnessiat. También esta institución recibió a Nicolás Guillermo Martínez en 1904, como primer ayudante astrónomo. Los científicos jesuitas extranjeros habían desaparecido del escenario institucional, por lo que estos espacios fueron ocupados por científicos locales; los Martínez Holguín eran ideales para dichos cargos, al haber afianzado su tendencia liberal no radical (Estupiñán 1988, 84), y, por su puesto, al estar altamente capacitados para dichos cargos.

Anacarsis se dedicó en gran parte a la opinión pública, ya que dirigía periódicos semanarios satíricos de tinte liberal, como fue “La Avispa” y “El Pelayo”, junto a Juan Benigno Vela. En 1911, Anacarsis ejerció el cargo de Gobernador de la provincia de Tungurahua y también potenció su carácter empresarial. Convenció a sus hermanos para formar parte de iniciativas familiares como las fábricas que comenzaron a tener un éxito importante, y la producción agrícola de las quintas Liria y Catiglata. Esta última contaba con una casa grande en la que habitaba junto con su esposa Elina Saá, vivienda adornada de hermosos jardines y plantaciones agrícolas, especialmente vides y alfalfas (Cuesta et al. 1928, 110).

Foto 5.4 Casa de hacienda Catiglata (1910-1920)



Fuente: Colección fotográfica Ofelia Martínez, Fondo Martínez (MCyP)⁴⁷

Otra de las actividades en las que Anacarsis se dedicó en este periodo fue la minería - descubrió una mina de sulfuro en la zona de Píllaro- (Estupiñán 1988, 78). Este emprendimiento absorbió gran parte de su atención, anteponiéndose a la actividad de la

⁴⁷ A diferencia de las quintas La Liria y La de Juan León Mera, que fueron convertidas en museos, la quinta Catiglata no tuvo la misma suerte; fue afectada por los fenómenos demográficos, urbanizadores y movimientos poblacionales de mediados de siglo XX, y con el tiempo, fue desapareciendo la vivienda, su ubicación no se ha podido constatar en la presente investigación.

vitivinicultura, la cual conservaba, seguramente, en memoria de su padre. A pesar de sus variados y contrastantes intereses empresariales, Anacarsis mantuvo siempre funcionando la industria vinícola en su vivienda de Catiglata. La extensión de los viñedos había aumentado progresivamente desde 1877 -cuando tenía cuatro hectáreas de vid en ambas quintas-. A inicios de siglo XX, este cultivo había incrementado hasta proporcionar una mayor producción vinícola para responder a la demanda local, llegando a contar con unas cinco hectáreas de vid, aproximadamente, solo en Catiglata.

Foto 5.5 Viñedos plantados en el fundo de Catiglata (1910-1920)



Fuente: Colección fotográfica Ofelia Martínez, Fondo Martínez (MCyP)

5.2 Los proyectos de Luis A. Martínez

En la misma temporada empieza a surgir la figura de Luis A. Martínez, que tanta relevancia ha tenido en la historia de Tungurahua y del Ecuador. Luis Alfredo fue pintor y novelista, autor de la novela *A la Costa*, publicada en 1904. Es considerado uno de los iniciadores de la corriente del realismo literario en el país. Ejerció cargos políticos de gran relevancia, como el de senador de la provincia de Tungurahua en el año 1900.

Otra de las facetas de Luis Alfredo fue su trabajo técnico y especializado en agricultura, ciencia a la que le dedicó gran parte de su vida. Produjo varias obras especializadas sobre

agricultura, entre ellas *La agricultura del interior* (1897), *La agricultura ecuatoriana* (1903a), y *Catecismo de agricultura* (1905). Como funcionario público -fue ministro de Instrucción Pública del Ecuador-, trató de establecer medidas que fomenten el desarrollo de la industria, la instrucción pública y el comercio agrícola. Fue también administrador del ingenio azucarero “Valdez”, en la Costa ecuatoriana, cargo en el que no duraría mucho tiempo a causa de una enfermedad (Cuesta et al. 1928, 132). En 1905, viajó a Quito para ejercer su posición como ministro, cargo que le había sido propuesto por el entonces presidente Leónidas Plaza (Estupiñán 1988, 91).

Durante su cargo instauró nuevas reformas educativas y también impulsó el desarrollo de las instituciones científicas. Inauguró la primera Estación Meteorológica de Ambato, dependiente del Observatorio Astronómico de Quito, y fundó el Club Tungurahua. Sin embargo, sus dos mayores proyectos fueron la creación del Ferrocarril al Curaray y la fundación de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato.

5.2.1 El ferrocarril al Curaray

En 1897, Eloy Alfaro celebró un contrato con el norteamericano Archer Harman para el establecimiento de la Guayaquil and Quito Railway Company, empresa encargada de la construcción del “ferrocarril más difícil del mundo”. El 25 de junio del año 1908, se efectuó la inauguración del ferrocarril. La celebración de su llegada a Quito se dio en la localidad de Chimbacalle, cuya estación del ferrocarril fue bautizada “Alfaro” en honor al primer mandatario (Ayala 2008, 14).

La ruta inicial del ferrocarril conectaba las ciudades principales del país (Guayaquil, Riobamba, Ambato, Quito). En Ambato se construyó una estación del ferrocarril y su ruta debía pasar por el extremo oriental de la ciudad, por las zonas de Miraflores, Ficoa y Atocha -quintas de los Martínez-. Esto benefició a algunos terratenientes ambateños, pero su paso también afectó a las quintas de La Liria y Catiglata, lo que dejó un gran malestar en la familia. “Es de saberse que en 1904 se había pactado que el tren en Ambato debía pasar por la ciudad, luego seguir al barrio Miraflores, de allí a Ficoa, dando una vuelta y salir por La Liria y por los viñedos de Catiglata” (Jurado 2010, 213). La familia tuvo que vender una franja del terreno de la quinta para que pueda pasar el tren, situación que posiblemente afectó el estado de los terrenos.

Uno de los más ambiciosos proyectos de Luis A. Martínez, desde su posición como ministro fue la creación del ferrocarril al Curaray -se trata de un extenso río que atraviesa los territorios

amazónicos de Ecuador y Perú-; proyecto en el que se involucraron también sus hermanos. Este plan es un ejemplo de la compleja visión de la familia Martínez; ellos buscaban el progreso y modernización de la economía nacional, el desarrollo de las redes de comunicación y comercio, y la potencialización de la industria local, pero ¿en qué consistió realmente esta visión?

El ferrocarril transandino, inaugurado en el periodo alfarista, tenía como finalidad conectar la región Costa con la Sierra, a beneficio del comercio y comunicación dentro del territorio. El problema fue que la ruta no incluyó a la región Amazónica u Oriental, la cual, quedaba totalmente aislada. Los Martínez, quizás con un pensamiento adelantado a su época, sabían bien que el Oriente podía ser una fuente de recursos y de riqueza para la nación -beneficiando a la agricultura que era la principal fuente económica-. Sabían bien que su incomunicación con las redes del ferrocarril transandino podía traer graves consecuencias a la economía nacional.

Entonces, Luis Alfredo impulsó el proyecto de la línea del ferrocarril al Curaray. En 1905, viajó por primera vez a los Estados Unidos para firmar el contrato del ferrocarril. Desafortunadamente, esta obra fue cumplida solo parcialmente y estuvo obstruida por complicaciones de carácter político económico y familiar, hasta que finalmente fue abandonada (Jurado 2010, 65).

El ferrocarril al Curaray salía desde Ambato con dirección al oriente. El intento de entregarlo a una compañía extranjera bajo el famoso contrato Charnacé, provocó un sonado conflicto. Unos pocos kilómetros fueron construidos con capital nacional. Ninguna de estas obras se concluyó hasta 1912, ni en las décadas subsiguientes. Luego de funcionar precariamente fueron abandonadas e inconclusas (Ayala 2008, 16).

Es complejo entender la intención que tuvieron los Martínez al involucrarse en proyectos de tan extensa magnitud, sin antes realizar un análisis de su pensamiento y cosmovisión; ellos heredaron de su difunto padre una visión idealista del mundo, posiblemente influenciada por el romanticismo cultural de antaño. La utopía progresista, que tenía a las metrópolis europeas como modelo a alcanzar (París, Londres, Berlín, Milán, etc.), sedujo el pensamiento de los intelectuales decimonónicos.

Desde esta perspectiva es posible ver al Ferrocarril del Curaray como un eslabón esencial que unificaba a las tres regiones del país (Costa, Sierra y Amazonía), a beneficio de la soberanía nacional. Ambato estaba planeado para ser el centro económico, comercial e industrial de la nación porque conectaba estratégicamente a las regiones. También se estaba conformando

como un centro de producción agrícola por el incremento de zonas de cultivo. Esta modernización, indudablemente, beneficiaría a la naciente industria vitivinícola porque conectaba las zonas en las que se cultivaba la vid, como Atocha, Quillán, Pelileo y Patate.

El declive del ferrocarril de Curaray también fue provocado por el despotismo del último periodo del gobierno alfarista. Esto, sumado a la persecución que vivieron los científicos extranjeros, amigos de la familia, son hechos que provocaron el descontento de los Martínez ante el liberalismo radical, a excepción de Arturo, quien más colaboró con el radicalismo liberal (Estupiñán 1988, 101). En consecuencia, salieron de las instituciones científicas para retornar un tiempo a su tierra natal, donde otro gran proyecto estaba tomando forma, la fundación de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato.

5.3 La fundación de la Quinta Normal de Agricultura

Como se ha mencionado anteriormente, las escuelas de agronomía y las Quintas Normales de Agricultura fueron las instituciones modelo, en el siglo XIX e inicios del XX, para la enseñanza de la agronomía moderna como ciencia aplicada (Martínez 1905, 65). El caso presentado es el de la Quinta Normal de Agricultura, fundada en la ciudad de Ambato por Luis A. Martínez, poco antes de su repentino fallecimiento. En el Ecuador el modelo institucional de las escuelas agronómicas fue instaurado, originalmente, por el padre italiano Luis Sodiro quien ideó el plan para la primera Escuela Agronómica del Ecuador en la capital en 1894.

Luis A. Martínez en su obra de 1897, *La agricultura del interior: causas de su atraso y modos de impulsarla*, manifiesta la necesidad de establecer en el país, no una, sino varias escuelas para la enseñanza técnica y científica de la agricultura. Estas tendrían que estar ubicadas en zonas estratégicas con un clima y terreno adecuados para el estudio práctico de los procesos de cultivo y su aplicación en la industria.

Además, después de bien instaladas las haciendas-modelos, sus mismos productos agrícolas, las pensiones de los alumnos, los derechos de crusa, y una ligera subvención del Estado, serían suficientes para su propio sostenimiento. Nadie pondrá en duda, la feliz influencia que esta quinta ejerciera en la agricultura interiorana. La aclimatación de nuevas razas de animales domésticos, la naturalización de plantas útiles y hasta hoy desconocidas, el desarrollo de nuestra fuerza productora, demostrando prácticamente, con el empleo de abonos químicos, de maquinaria y de instrumentos adecuados; los diversos sistemas de cultivo implantados, serían vistos por todos los agricultores (Martínez, L. 1897, 32).

Una de las propuestas más interesantes de Luis Alfredo fue la inclusión de especialistas extranjeros dentro de las escuelas para impartir las diversas materias y ramas de la ciencia. Este es un dato de gran importancia porque exhibe que el modelo científico impartido en la innovadora escuela sería el francés; se ha evidenciado que Francia se convirtió en un referente para el desarrollo agrícola e industrial a fines del siglo XIX, y las relaciones diplomáticas entre nuestro país y Francia eran bastante sólidas.⁴⁸

El imperio francés (cosa que nadie lo niega) convirtió a la nación en un jardín. En el Ecuador no vemos que esto sea difícil. ¿Cuánto costará pagar a una, dos o tres personas idóneas, absolutamente idóneas, para que vayan provincia por provincia, en el interior y la costa, dando conferencias teóricas sobre tan importantes ramos agrícolas? Las bellas teorías europeas, serían ya un hecho práctico y reconocido; y nuestros propietarios imitarían en sus fundos todo lo que vieran hacer en la escuela agrícola (Martínez, L. 1897, 36).

El fallecido Dr. Nicolás Martínez tenía la firme creencia de que la República necesitaba el establecimiento de varias escuelas de agricultura como un camino eficaz hacia el mejoramiento de la economía nacional (Mera 1888, 185). Luis Alfredo demostró seguir el sueño y camino trazado por su padre al tratar de materializar este proyecto educativo. Debido a la influencia francesa en la tradición familiar, las ramas de la vitivinicultura y la ciencia del vino (enología), tendrían una importante posición en el plan de estudios.

En 1903, el ilustre Municipio de Ambato suscribió las escrituras de compra de los terrenos destinados para un centro experimental agronómico al norte de la ciudad, en la explanada de Cashapamba. En 1904, el arquitecto italiano Lorenzo Durini elaboró los planos del edificio y fue realizado el contrato de su construcción (Benítez 2013, 11). En 1905, cuando Luis Alfredo desempeñaba el cargo de ministro de Instrucción Pública, planteó ante el gobierno de Leónidas Plaza, y ante el congreso nacional, la necesidad de establecer en la ciudad de Ambato una escuela agrícola. Está debía tener por finalidad práctica el adiestramiento de jóvenes encargados del manejo racional de las tierras de explotación agrícola del Ecuador. Así es como Luis Alfredo obtuvo, ese año, la autorización del congreso para la fundación y creación del primer instituto agronómico de Ambato (Holguín 1945, 496).

En 1906, Luis Alfredo fue elegido diputado de la provincia de Tungurahua y tomó a su cargo la construcción del edificio de la escuela de agronomía. Sin embargo, el proyecto quedó detenido debido a la salida de Leónidas Plaza del poder y por el inicio del segundo periodo

⁴⁸ Existía un embajador de Ecuador en Francia, el Sr. Enrique Dorn y de Alzúa, quien facilitaba las relaciones diplomáticas entre naciones desde la embajada de París (Benítez 2013, 21).

alfarista. En 1907, Luciano Laffite lo nombró gerente de los molinos Miraflores en Ambato; este molino tenía una estructura europea, cuatro pisos, área de ollas y calderos, y un viñedo propio a orillas del río (Jurado 2010, 194). En 1909, luego de abandonar su cargo como senador de la República, a causa de la tuberculosis, Luis Alfredo decide retirarse a la quinta de Ambato para encontrar descanso y paz. El 26 de noviembre de ese año, fallece Luis A. Martínez, a sus 40 años, quien dedicó sus últimas épocas a la pintura que era su actividad más amada.

5.3.1 El funcionamiento de la escuela de agricultura en Ambato

En 1912, durante la segunda presidencia de Plaza, nuevamente, mediante Decreto Legislativo, se insiste en facultar al Consejo de Instrucción Pública -ocupado por Luis Napoleón Dillon-, para autorizar y financiar la construcción y puesta en funcionamiento de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato. En diciembre de ese mismo año, se nombra primer director de la Quinta Normal a Augusto N. Martínez, hermano del difunto Luis Alfredo, y se realiza la entrega oficial de la edificación y terrenos por el Municipio de la ciudad. El Consejo de Instrucción Pública entrega, por Acuerdo Ministerial, el reglamento sobre el plan de estudios y régimen escolar (Benítez 2013, 11).

Foto 5.6 Edificio de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato (1920-1930)



Fuente: Colección fotográfica Ofelia Martínez, Fondo Martínez (MCyP)

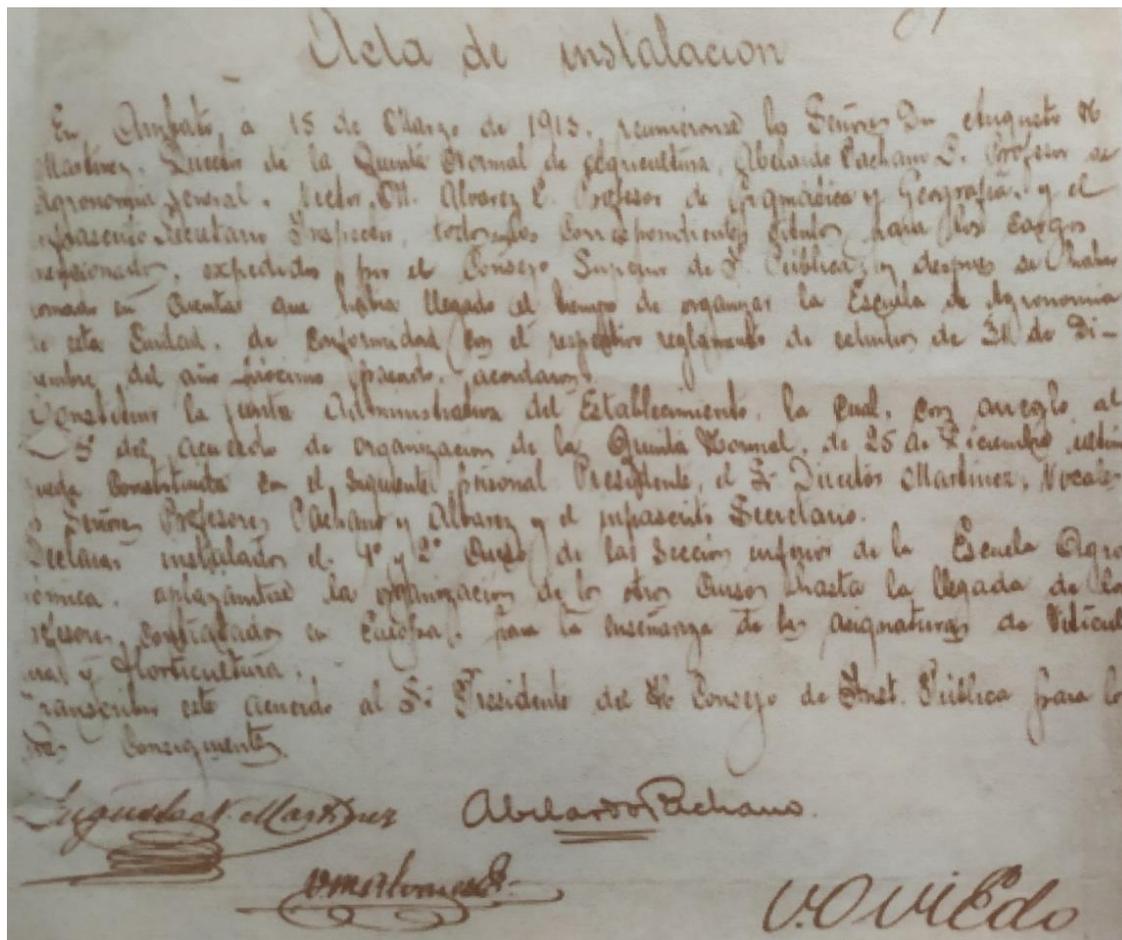
El 15 de marzo de 1913, se inauguran las clases en el estrenado edificio de la Quinta Normal de Agricultura, con 23 alumnos y con su respectivo personal docente, que también ocupaba la junta administrativa de la institución. Dicha junta estaba conformada por el mencionado director Augusto N. Martínez, el Sr. Abelardo Pachano, quien ocuparía el cargo de docente y primer vocal. Pachano había estudiado la carrera de agricultura en la Universidad de Cornell en Estados Unidos. También se consiguió la contratación, por parte del Supremo Gobierno, de un ingeniero agrícola francés de la Escuela Nacional de Agricultura de Montpellier, llamado Lucien Larcher; este último impartiría las cátedras de horticultura y viticultura. También fue contratado otro francés, Camilo Ribal, para el cargo de Jefe jardinero.⁴⁹

Augusto se involucró enteramente con el fin de hacer funcionar la escuela; él buscaba dotar el establecimiento con el material científico y de investigación necesario para atender las exigencias del momento y su utilización a futuro. Habían instalado laboratorios de química general y agrícola (Fisiología vegetal, Bacteriología y Patología vegetal) y de enología, dotados de los microscopios más modernos.⁵⁰ Habían instalado también una Estación Experimental de Meteorología, conectada a otras estaciones secundarias repartidas en varias provincias de la nación; también contaban con un gabinete de geología agrícola. “Desde el principio nos habíamos provisto además de una muy buena cantidad de herramientas agrícolas modernas para los trabajos prácticos que tenían que verificar en el terreno los alumnos de la escuela” (Martínez, A. 1920, 148).

⁴⁹ Todos estos datos pueden ser corroborados en el acta de fundación de la Quinta Normal de Agricultura, en la que se expresa la necesidad de contratar a profesores extranjeros para impartir las cátedras de horticultura y viticultura.

⁵⁰ Se puede observar que las ideas de Louis Pasteur se habían consolidado en las instituciones de la nación, especialmente, en aquellas que tomaban como referencia el modelo francés, como la Quinta Normal de Ambato, y la enseñanza de ciencias como la química, la bacteriología, la enología, entre otras.

Foto 5.7 Acta de fundación de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato (1913)



Fuente: (Benítez 2013, 13)

Los alumnos que podían iniciar y ser inscritos en la escuela debían tener un mínimo de catorce años de edad. Al finalizar con el plan de estudios podían obtener el título de Jefe de Cultivo, el mismo que contaba con dos especializaciones: “Los estudiantes de la Sección Superior podrán rendir un examen general de las materias que hubieren cursado, y obtener de la Junta Administrativa el diploma de Viticultor o de Horticultor, según se hayan especializado en uno de los dos ramos” (Martínez, A. 1914, 8). La escuela se encargaba de educar a jóvenes estudiantes provenientes de todas partes de la nación. No pudo constituirse como un instituto para la formación de profesionales, debido al reducido espacio edificado y a la falta de financiamiento. No obstante, eso no restó la calidad de los conocimientos técnicos y teórico-prácticos -sistemas de cultivo de viñas, árboles frutales, hortalizas, plantas textiles, etc.- que eran impartidos dentro de su plan de estudios.

La Escuela contaba desde el inicio con todos los elementos necesarios para su correcto ejercicio, pero no estuvo exenta de calamidades; según se pudo evidenciar en la revista de la escuela; un tiempo después, los profesores que habían sido contratados del extranjero para

impartir los conocimientos en vitivinicultura, horticultura y floricultura - los franceses Lucien Larcher y Camilo Ribal-, habían fallecido dejando casi sin personal docente al establecimiento. Larcher falleció defendiendo a su nación europea en las trincheras francesas, y Ribal pereció por una fiebre tifoidea; quedando solo el profesor Abelardo Pachano y Augusto para mantener el plantel a flote (Benítez 2013, 13 y 54). Fue entonces, en 1920, cuando los hermanos Nicolás G. -ocupó el cargo de Jefe del Departamento de meteorología del plantel- y Anacarsis, quien se incorporó como docente de reemplazo en la escuela. Se tomó esta medida temporal hasta que fuese efectivizada la contratación de nuevos profesores de planta provenientes de Francia (Martínez, A. 1920, 149).⁵¹

En enero de 1920, comenzó la publicación de la revista de la institución, llamada *Boletín de Agricultura*, que explicaba las gestiones de los funcionarios del establecimiento educativo, y los resultados de los trabajos realizados en la estación experimental -en esta revista eran difundidas las investigaciones en agricultura, meteorología y vitivinicultura de docentes como Augusto, Anacarsis, Nicolás G, Pachano, entre otros.- Esto quiere decir que la escuela funcionaba como un centro de enseñanza, pero también como un laboratorio científico y centro de investigaciones. En ese mismo año, se dio inicio a las gestiones para la contratación de nuevos profesores provenientes de Francia. Para este cometido se efectuaron varias comunicaciones con la Embajada del Ecuador en la ciudad de París, que estaba a cargo del ecuatoriano Enrique Dorn y de Alzúa. Una de las primeras cartas de esta solicitud fue publicada en un boletín de 1920.

Enero 10 de 1920

Excmo. Sr. Dorn y de Alzúa, -París

Supongo que cuando llegue esta comunicación que me permito dirigirle V. E. habrá recibido la nota de nuestro Ministro de Relaciones exteriores, con el objeto de que proceda a la contratación de dos profesionales franceses, que vengan a ponerse al frente de la enseñanza de algunos ramos en este establecimiento en mi dirección. El ingeniero agrícola que se contratará, necesariamente debe tener su título de *L'école nationale d'agriculture* de Montpellier, ya que el objetivo de la venida de este Profesional es no sólo que se ponga al frente de la enseñanza de Viticultura en la Escuela, sino también para que coopere en los trabajos de la Estación

⁵¹ Anacarsis solo estuvo un tiempo como docente de reemplazo hasta la contratación de nuevos profesores franceses, luego se apartó de la institución. Se desconoce sus motivos, pero se presume que por su edad -casi sesenta años- y para dar paso a especialistas franceses en vitivinicultura, se alejó de la docencia. Por otro lado, Nicolás G. se apartaría de la escuela y de su cargo como docente especializado en meteorología para desempeñar el de Superintendente del proyecto del Ferrocarril al Curaray (Martínez, A. 1920, 149).

Experimental, trabajos que tendrán como objeto la conversión de una buena parte de esta provincia de Tungurahua en la Región Vitícola del Ecuador.

Augusto N. Martínez

Director (Carta a Dorn y Alzúa en Martínez, A. 1920, 163).

La carta referenciada es un documento de gran importancia para entender la prioridad que se otorgaba a la ciencia de la vitivinicultura en la conformación de la escuela-laboratorio.

Augusto, como su primer director, fue quien elaboró el plan de estudios en el que la ciencia del vino y de la vid ocupaban un lugar privilegiado. Se puede observar que el ambateño continuó con la tradición científica familiar, pero más que eso, consolidó el ideal de convertir a la provincia de Tungurahua en la “Región Vitivinícola del Ecuador”.

Finalmente, y luego de varias gestiones, se logró la contratación de nuevos profesores franceses para la enseñanza de la agricultura y la viticultura. En los próximos años serían incorporados a la institución varios profesores extranjeros que sirvieron a la institución en diferentes áreas del conocimiento, como Enrique Risseau, Emilio Krawsky, Luis Gattoni y Gabriel de Bonal (Benítez 2013, 26).

5.3.2 El estudio de la viticultura y la enología en el país

Antes de culminar el tema de los inicios institucionales de la vitivinicultura ecuatoriana, es preciso analizar dos aspectos relevantes: primero, la enseñanza de la innovadora materia vitivinícola en la escuela era bastante completa y pragmática. A los estudiantes se los preparaba en todos los aspectos del cultivo de la uva como la cosecha, la poda, los cuidados de la vid, los procesos de aclimatación, multiplicación, injertación de cepas extranjeras, las enfermedades de la viña, trabajos de saneamiento, fumigación, conformación de viveros, etc.

Con el tiempo se iría implementando la enseñanza de la enología propiamente, siguiendo la tradición de la ciencia pasteuriana; “industrias enológicas, como la elaboración de vinos y licores de frutas” (Lalama 1941, 35). Los Laboratorios e instalaciones de enología fueron equipados con todas las herramientas indispensables para la elaboración científica del vino; contaban con microscopios, implementos químicos y fermentos. También fue adquirida una prensa de vinos francesa (modelo Mabile) para el manejo de los estudiantes de la maquinaria más moderna para la vinificación (Lalama 1941, 8).

Foto 5.8 Laboratorio de enología de la Escuela de Agronomía de Ambato (1930-1940)



Fuente: (Benítez 2013, 54)

En segundo lugar, se debe tomar en cuenta la condición incipiente de los estudios e investigaciones de esta ciencia en el país, es decir, que en realidad no existía una tradición científica o académica vinculada al estudio de las vides. Las materias de la vitivinicultura y la enología, desde la fundación de la Quinta Normal de Ambato, ganaron un carácter fuertemente experimental. A pesar del completo plan de estudios y la serie de herramientas teórico-prácticas con las que contaba el establecimiento, las condiciones medioambientales y el territorio ambateño eran todavía desconocidos y amenazantes. No obstante, había conocimientos indígenas ancestrales sobre esas condiciones; lo que quizás no había era conocimientos codificados, y organizados según criterios científicos, “modernos” occidentales, y su relación con la introducción de nuevos cultivos.

Esta condición significó un desafío para los estudios de especialistas locales y extranjeros, lo que lo convertía en un entorno hostil para el desarrollo científico. En consecuencia, la Estación Experimental tuvo más bien la estructura de un laboratorio científico dedicado a actividades, como:

- 1) La obtención de semillas de varios tipos y procedencias.
- 2) La multiplicación de vides.
- 3) Creación de criaderos de árboles frutales.

- 4) La adaptación e injertación de vides extranjeras para determinar cuál se adecúa mejor al clima ambateño.
- 5) La búsqueda de suelos (terruño) en varios sectores de la provincia para probar su eficacia.
- 6) La creación de viveros y jardines botánicos para la constante observación y vigilancia de los cultivos.
- 7) La producción de literatura científica (boletín) para difundir los descubrimientos.

En el caso de los cultivos y variedades extranjeras de vides aclimatadas hasta 1920, constan las provenientes de países como Francia, España, Chile, inclusive Estados Unidos, y que incluyen a uvas para vinificación o para consumo de mesa. Las variedades y tipos de cepas que se aclimataron en la estación experimental son las siguientes:

Uvas: Muscat Madres, Field Court, White seedling, Bicanne, Chasselas de hojas laciniadas, Moscatel Blanca de Alejandría, Moscatel gris, Moscatel Amarilla, Negra de Chile, Chaselas de Mamelon, Cristalina, Millerand rosada grande, Chasselas rosé, Clairette de Mazel, Foll Blanche, Aramon, San Francisco y varias otras (Martínez, A. 1920, 144).

Es importante destacar que de las cepas introducidas pocas de ellas sobrevivieron y se adaptaron con eficacia. Algunas de ellas desaparecieron con el tiempo por no lograr su madurez, no adaptarse a los microclimas y a las exigencias de la industria vinícola local. Otras cepas desaparecieron debido a las plagas y enfermedades; así como eran introducidas diversas cepas de uva, también se propagaron varias plagas y enfermedades de la vid en los cultivos de Tungurahua. Según los estudiosos, las plagas que afectaban a los viñedos locales, en 1920, eran las siguientes: el mildew, un hongo que infestaba los viñedos, la enfermedad de California, que fue trasferida por las uvas traídas desde Chile, y el antes mencionado oídium (Pachano 1918, 8).

Las investigaciones, los experimentos agrícolas, los aportes científicos de los especialistas y la expansión de la Estación Experimental hacia otras zonas de la provincia, eran actividades prioritarias para los directivos del establecimiento. Su finalidad era convertir la provincia de Ambato en una región vitivinícola, como expresa el profesor Abelardo Pachano en una cita.

Sin el temor a que se nos tenga por visionarios podemos afirmar que, con el tiempo, gran parte de la provincia de Tungurahua, algo de la de León y también la del Chimborazo llegarán a convertirse en una verdadera región vitícola, asegurando su porvenir económico. Por hoy, solo en una zona relativamente pequeña de Tungurahua, se cultiva la uva ya con un fin industrial (Pachano 1918, 1).

También eran estudiadas por los miembros de la estación experimental las especies de plantas y los cultivos que se encontraban en las haciendas de los Martínez -el jardín botánico de La Liria y los viñedos de Catiglata-. En la década de 1930, se establecieron varios centros experimentales secundarios (agricultura y meteorología), en otras ciudades de la provincia, especialmente, en Patate y Quillán, donde el cultivo de la vid pudo florecer como en ningún otro lugar. Gracias a las investigaciones y cultivos establecidos por la estación experimental para el año 1930 la región de Patate se había llenado de viñedos, y de una gran variedad de cepas, convirtiéndose en la mayor zona vitivinícola del país.

La fundación de la Escuela de Agricultura de Ambato partió del ideal de los hermanos Martínez de institucionalizar la ciencia del vino y de la vid. Gracias a la gestión de la escuela y de sus miembros, se generalizó y especializó la práctica de la agricultura moderna en territorio nacional. Los viñedos de la provincia, que carecían de un tratamiento adecuado, se potencializaron para fortalecer y prosperar sus cultivos. También motivaron a la industrialización de la vinificación para la respectiva modernización y tecnificación de esta práctica en un contexto local.

5.4 El cierre de la fábrica de vinos Catiglata y la condición de la vitivinicultura ecuatoriana

Este subtema final estará dedicado a mostrar el destino que tuvo la fábrica de vinos Catiglata y las posibles causas de su cierre definitivo. En 1915, Anacarsis regresaba de su tercer viaje a Francia. Viéndose ya avejentado y sin descendencia, se le ocurrió la desesperada idea de formar a tres de sus sobrinos para que continuaran el legado vitivinícola de la familia. Estos jóvenes eran Ernesto Jurado, Edmundo Martínez Mera y Paco Ruales Martínez.

Según narra Jurado Noboa “en dos años los muchachos se bebieron toda la biblioteca inclusive las obras de cocina que habían dejado los Laffite, pero se bebieron también algo más importante: todas las botellas de vino, de cognac y de anisado que se guardaban en los arcones” (Jurado 2010, 68). En 1917, los adolescentes habían entendido que debían buscar sus propios horizontes y decidieron emigrar hacia Quito, dejando varado a su tío y a su empresa vinícola.

En 1921, falleció la madre Adelaida Holguín, habiendo dejado en su testamento la división de las propiedades de la familia Martínez para sus hijos. Desde el fallecimiento de su marido, y por cuestiones económicas, se habían vendido hasta esta fecha varias propiedades, como Chasinato, la Península y Samanga. Pero quedaban aún las propiedades de La Liria, que pasó

a manos de Cornelia y Julia Elena, la de Mulalillo, que fue repartida entre los hermanos, el fundo de San Antonio, que pasó a manos de Nicolás G., y la hacienda de Catiglata, la cual quedó para Augusto y Anacarsis (Estupiñán 1988, 113).

El trámite de repartición de herencias generó discordia e inconformidad entre los hermanos; este desacuerdo les iría distanciando cada vez más. La muerte de su madre fue un golpe que afectó a los hijos más allegados, es decir, las mujeres y Anacarsis. Estos hijos se mantuvieron cerca de la tradicional vivienda, como una manera de mantener vivo el recuerdo de su pasado. La hacienda de Catiglata fue ocupada por Anacarsis y su hermano Augusto. Anacarsis habitaba en la quinta junto a su esposa Alina Saá, pero desafortunadamente nunca tuvieron descendencia.

En 1927, La Liria cerró su época de oro; los hermanos que habían quedado se separaron irreparablemente. Augusto abandonó la ciudad de Ambato y la quinta Catiglata, para instalarse en Quito hasta su fallecimiento. Por otro lado, Anacarsis, quizá por depresión o por su avanzada edad (65 años), decidió dedicarse de lleno a la literatura satírica; editó su novela “El desfalco” para ser publicada en la Revista de Bellas Letras de Quito. Los viñedos de Catiglata siguieron allí, pero la fábrica de vinos cerró definitivamente sus puertas en este periodo; acontecimiento que fue sellado con el fallecimiento de Anacarsis, en abril de 1930.

5.4.1 La condición de la vitivinicultura ecuatoriana

El cierre de la fábrica de los Martínez estuvo lejos de significar el fin de la expansión de la vitivinicultura en la provincia de Tungurahua. En un ámbito institucional, la Quinta Normal continuó preparando a las nuevas generaciones de enólogos y viticultores de la patria. Aunque fue difícil sostenerla financieramente -tuvo que cambiar de edificación a causa del terremoto de Ambato a mediados de siglo XX-, la escuela continuó existiendo gracias al afán de sus directivos y docentes. En 1921, el Congreso Nacional reconoció los méritos de su fundador y renombró a la institución como Instituto Técnico Superior Agropecuario de la Sierra “Luis A. Martínez”, nombre que se conserva hasta el tiempo presente (Benítez 2013, 30).

Desde un ámbito agrícola e industrial tampoco se frenó la máquina, porque existieron otros emprendimientos que potencializaron la industria del vino en tierra ambateña y en la nación. Uno de los casos más ejemplares es la industria vinícola del empresario Celestino Carbonell, natural de Panamá; su fábrica, llamada *San Antonio*, es un establecimiento de primer nivel para la fabricación de vino y pisco de uva. En 1925, los vinos *San Antonio* de Carbonell

obtuvieron importantes premios internacionales en la Exposición Universal de la Paz, Bolivia. Esta fue instalada desde 1928 en la zona de Quillán en la ciudad de Ambato y tenía la maquinaria de vinificación más moderna y métodos de producción científicos. Es un caso que, ciertamente, valdría la pena abordarlo en futuras investigaciones.

Uno de los factores que más ha detenido el avance de la industria vinícola ecuatoriana, más que la hostilidad del clima o de las enfermedades de la vid, es el desinterés humano en desarrollar esta industria. Los procesos de urbanización de las ciudades a lo largo del siglo XX y las políticas de redistribución de la tierra, han hecho que los terrenos que antaño estaban ocupados por viñedos y cultivos transiten por un proceso de urbanización y poblamiento. Esta realidad, con el tiempo, ha mermado y erosionado las zonas productivas y la fertilidad del suelo. Otro factor que limita esta industria es la falta de interés político en fomentar a los pequeños emprendedores, que tratan actualmente de dar un nuevo empuje a esta industria. Sin la presencia de estos factores que impulsen el crecimiento de la industria del vino ecuatoriano, solo quedará el recuerdo de estos paisajes vitivinícolas que una vez adornaron nuestro país.

Conclusiones

El objetivo de la presente investigación fue desarrollar una propuesta teórico-metodológica para el estudio de un proceso perteneciente a la historia del vino en el Ecuador; este fue la modernización del viñedo y de la vinificación en el país. Dicha modernización fue emprendida gracias a la agencia de una compleja red de actores humanos y no humanos, en los procesos de construcción de la ciencia del vino (vitivinicultura), y en la difusión de las innovaciones científicas.

Para explicar este proceso se han aplicado los conceptos de los estudios en Ciencia Tecnología y Sociedad; la teoría del actor-red del filósofo francés Bruno Latour, ha sido de gran utilidad para entender cómo se efectúa la construcción de redes científicas en sociedad. También ha permitido hacer visibles una serie de actores que no se exhiben en las miradas sociológicas e históricas tradicionales, como los no humanos e híbridos, cuya agencia, circulación y entrelazamiento es esencial para dar forma al proceso.

Esta teoría ha permitido complejizar la mirada sobre un hito de la historia del vino local, para entender que los fenómenos de escala micro no están dissociados de los procesos y redes globales de la ciencia. Para comprender esta correlación ha sido de gran utilidad estudiar los fenómenos de la historia vitivinícola desarrollados en otros países; a un nivel regional, como en Argentina, Chile, Uruguay, México, o a un nivel global, con metrópolis como Francia (modelo francés). De esta manera, se concluye que el fenómeno de la modernización de la ciencia vitivinícola se efectuó de manera simultánea en varios países, en lo que se ha denominado la primera globalización del vino (1870-1910).

Este fenómeno mundial impactó en los países Latinoamericanos e involucró a distintos sectores de la sociedad como el Estado, las instituciones académicas y las elites criollas ilustradas del siglo XIX. Esta circunstancia sociopolítica propició la modernización del sector industrial y productivo, donde la ciencia, o la tecnociencia, cumplió un papel esencial en el desarrollo de la industria, la agricultura y la producción de materias primas. Las elites y el Estado decimonónico trataron de impulsar el perfeccionamiento de las ciencias de la tierra, como la agronomía, la botánica, la biología, y en particular, la vitivinicultura. Esto se logró con la institucionalización de estas materias, mediante la creación de Escuelas de Agronomía, Quintas normales, Jardines botánicos, exposiciones universales, etc.

En el contexto ecuatoriano, la constitución de la provincia de Tungurahua como una región vitivinícola modernizada fue un ideal motivado, inicialmente, por algunos miembros de la

elite ecuatoriana, especialmente, la familia Martínez. Ellos fueron los portavoces en la construcción de la ciencia y la conformación de la red científica vitivinícola. Dentro de la “red del vino” fue necesaria la participación de actores humanos provenientes de todos los sectores de la sociedad, como políticos, trabajadores, científicos, especialistas, presidentes, embajadores, familiares, estudiantes, etc. Asimismo, fue necesaria la actividad, entrelazamiento y circulación de actores no humanos que posibilitaron el desarrollo del proceso, como las semillas, las vides, las uvas, los fermentos, el vino, la prensa de vinos, los laboratorios, entre otros. También existieron otros agentes aparentemente antagónicos -ya que afectaban los fines de la red, pero que finalmente formaron parte de la naturaleza del proceso-, como los contra-laboratorios (familias competidoras), el clima hostil, las heladas, los suelos estériles y las enfermedades de la vid.

Se ha concluido durante el estudio, y mediante la aplicación de la teoría del actor-red, que no existe una jerarquía asimétrica entre los actantes humanos y los no humanos, puesto que, dentro de la red todos cumplen un papel esencial y tienen características similares. Por ejemplo, tanto los humanos como los no humanos deben transitar por un intenso y constante proceso de circulación, entrelazamiento y adaptación a nuevos entornos y ambientes. Así como las cepas de vid europeas tuvieron que adaptarse y sobrevivir a un entorno latinoamericano, lo mismo ocurría con los actores humanos, como los migrantes europeos que llegaron a los países de la región andina, o los actores locales que viajaban a países extranjeros para adquirir conocimientos, semillas y tecnología.

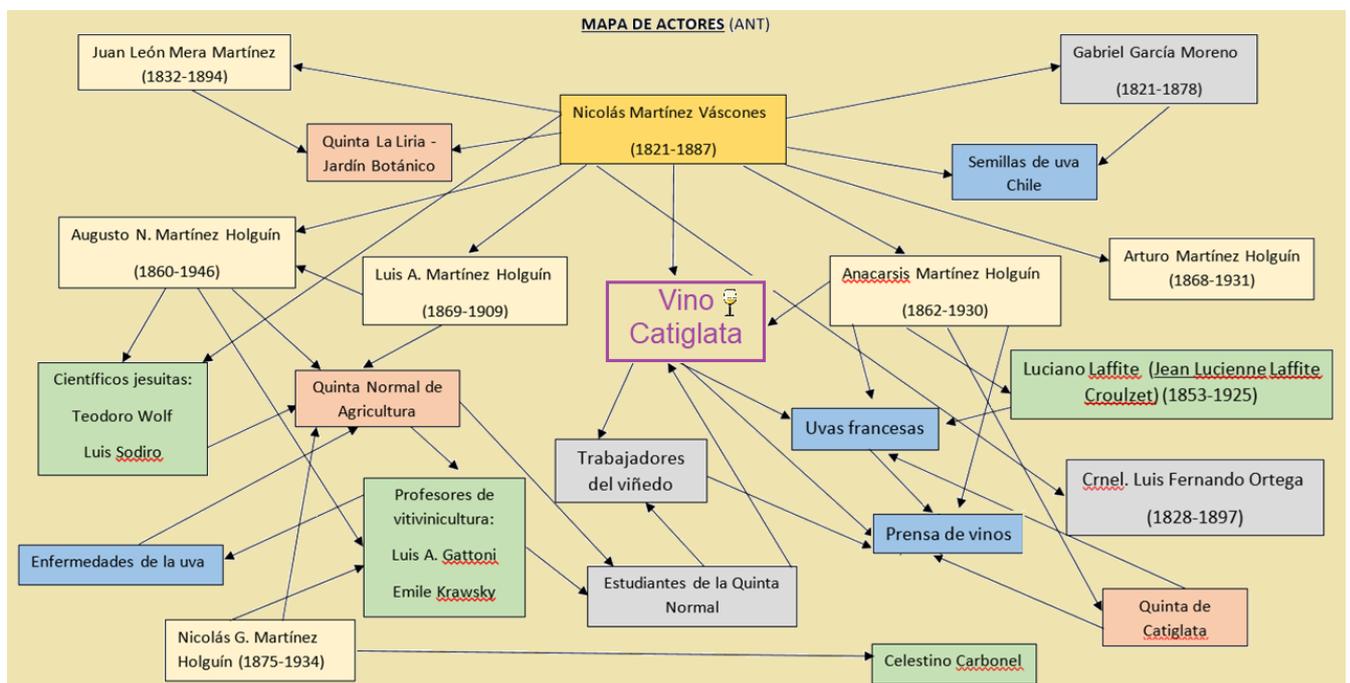
Las diferentes etapas en la conformación de la red permitieron entender cómo la quinta de los Martínez, se fue conformando como un laboratorio científico y como un jardín botánico. En este espacio agrícola se desarrollaron una serie de experimentos, fracasos, éxitos y perfeccionamiento de técnicas que finalmente trajeron un resultado final que fue el vino Catiglata. Sin embargo, la expansión de la red fue mucho más ambiciosa porque, a pesar del fallecimiento de varios de sus miembros, la batuta era recuperada por nuevos miembros locales y extranjeros, que servían de portavoces del proceso. Uno de los resultados de esta expansión se vio reflejado en la fundación de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato. Este último fue uno de los pasos decisivos hacia la modernización de esta ciencia en el país.

Se ha logrado concluir que el vino es un elemento mucho más complejo de lo que ha planteado la historiografía tradicional. Normalmente, ha sido abordado desde la perspectiva economicista o estructural, dedicando demasiada atención a la importancia de esta bebida

dentro de la dinámica comercial y capitalista. El caso de la familia Martínez, justamente, demuestra lo contrario, y sale de estas perspectivas obsoletas, ya que ellos dieron otra interpretación al vino, más allá de su valor comercial o la intención de venta. Para ellos el vino significaba mucho más. . .

El vino es el actor central de esta obra, y es el producto de la cooperación y convergencia de una serie de agentes y elementos humanos, no humanos e híbridos. Como afirma Latour, la construcción de la ciencia es como una “obra de teatro”; tiene actores que funcionan entrelazados para dar sentido a una totalidad. En este caso, esta obra final es el vino “Catiglata”, ya que es un elemento central que estuvo presente en todas las etapas del proceso, desde las primeras semillas plantadas en La Liria, hasta la creación del laboratorio de enología en la Quinta Normal de Agricultura. De igual forma, es un elemento unificador que logra entrelazar a una serie de actores de manera indistinta, sin jerarquías, formando una especie de simetría. Cómo se puede observar en el siguiente mapa de actores que fue conformado durante la investigación.

Gráfico 4.4 Mapa de actores-red científica vitivinícola



Fuente: *Elaborado por el autor.*

El vino tiene un valor simbólico, científico y cultural, pero eso no conlleva dejar de lado su valor económico y comercial, lo cual denota su complejidad y su función social. La convergencia de estos significados permite afirmar que se ha logrado complejizar el proceso

estudiado, para verlo como mucho más que una simple empresa familiar, social, humana o comercial. Al abandonar estas perspectivas tradicionales y estructurales, utilizadas por la historiografía tradicional, se ha podido hacer visible la verdadera magnitud de este proceso de modernización del viñedo, al abrir la “caja negra”.

La tradición vitivinícola americana y latinoamericana es más reciente que la occidental, pero no por ello cambia su funcionalidad, historicidad y valor simbólico. Por ejemplo, los vinos americanos son testimonio del suelo, del clima, de los minerales, de los frutos y cultivos, de los robles utilizados en las barricas, de los fermentos, del terruño, etc. Esta bebida va acompañada de la gastronomía de cada región en la que se produce (maridaje). Inclusive, en la religión católica el vino es considerado como el cuerpo de Cristo.

Parfraseando a Pasteur, el vino contiene más conocimiento e información que mil libros, y este estudio pretende rescatar la historicidad de esta bebida. Una botella de vino, por sí sola, conserva elementos sensoriales y gastronómicos, elaborados mediante técnicas enológicas tradicionales de cada región vitivinícola. En otras palabras, el vino, en sí mismo, es una fuente histórica que debe interpretarse y traducirse para el conocimiento empírico del mundo.

Referencias

Fuentes bibliográficas

- Albornoz, María Belén et al. 2009. “Memorias del grupo de estudio CTS (Ciencia, Tecnología y Sociedad) de sobre el texto: Ciencia en Acción Bruno Latour” Integrantes del grupo de estudio CTS Albornoz. Quito, Ecuador: FLACSO
- Aliquó, Gustavo et al. 2010. “La poda de la vid”. INTA: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación. Mendoza, Argentina: INTA
- Alzate, Adriana. 2006. “La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII”. *Revista Historia y Sociedad*. Noviembre (12), Medellín: 161-190
- Ares Queija, Berta. 2005. “... Un borracho de chicha y vino’. La construcción social del mestizo (Perú, siglo XVI)”. En: Gregorio Salinero (ed.), *Mezclado y sospechoso. Movilidad e identidades, España y América (siglos XVI-XVIII)*. Madrid: Casa de Velásquez.
- Ares Queija, Berta. 1984. “Las danzas de los indios: un camino para la evangelización del virreinato del Perú”. *Revista de Indias*; Madrid: 174
- Arauz, Julio. 1960. “El problema de la generación espontánea”. Casa de la Cultura Ecuatoriana (CCE). “Boletín de Informaciones Científicas Nacionales”. Biblioteca Nacional del Ecuador “Eugenio Espejo”. Quito, Ecuador: CCE.
- Ayala, Enrique. 2008. “El ferrocarril, más que una máquina”. En: Ayala, Enrique (ed.), *El Camino de hierro: cien años de la llegada del ferrocarril de Quito* (Introducción). FONSAL. Quito, Ecuador: 9-18
- Bascuñán, Aníbal. 2008. “Antoine Laurent Lavoisier. El revolucionario”. Para Quitarle el Polvo. *Revista de Educación Química*. Julio. Facultad de Química UNAM. México DF: 226-233.
- Benítez, Julio et al. 2013. *Germinación: 100 años del Colegio de Agricultura “Luis A. Martínez”*. Colegio Nacional de Agricultura Luis A. Martínez. Ambato, Ecuador: Megadisen.
- Beretta, Alcides. 2013a. “Los caminos de innovación en el agro: Inmigración, redes de agricultores, elites y viticultura en el Uruguay de la modernización (1870-1900)”. En: *Historia de la viña y el vino de Uruguay. El viñedo y su gente (1870-1930)* Tomo I. Editorial Alcides Beretta Curi: 197-232.
- . 2013b. “La vitivinicultura en la región austral de América”. En: *Historia de la viña y el vino de Uruguay. El viñedo y su gente (1870-1930)* Tomo I. Editorial Alcides Beretta Curi: 17-49
- Bermeo, Rodrigo. 2009. “Reinstalación y operación del equipo de pasteurización de leche de los laboratorios de la Universidad”. Tesis de Licenciatura. Universidad del Azuay. Cuenca, Ecuador.
- Bula, Jorge. 1994. “John Rawls y la teoría de la modernización”. Primer Simposio Nacional de Profesores de Ciencia Económicas, Medellín, Colombia: 69-83

- Buriano, Ana. 2013. "Ecuador 1868: la frustración de una transición. Coyuntura electoral y prácticas políticas". *Revista Secuencia*. Mayo-agosto. Núm. 86: 77-109
- Butler, Bárbara. 1992. "Espiritualidad y el uso de alcohol entre la gente de Otavalo". *Revista del Instituto Otavaleño de Antropología*- Centro Regional de Investigaciones. N. 16. Agosto: 31-64
- Cagle, Hugh. 2019. "Objects and Agency: Science and Technology Studies, Latin American Studies, and Global Histories of Knowledge in the Early Modern World." *Latin America Research Review*: 976-991.
- Callejas, Fernando. 2004. *Las plantas del Jardín Botánico Atocha-La Liria de Ambato*. Municipalidad de Ambato. Ambato, Ecuador: Departamento de Cultura
- Callon, M. 1986. "Some Elements of a Sociology of Translation: Domestication of the Scallops and the Fishermen of St Brieuc Bay". En: John Law (Ed.), *Power, Action and Belief: A New Sociology of Knowledge?* London: Routledge and Kegan Paul: 196-233.
- Carrera, Jorge. 1967. *Las relaciones culturales entre el Ecuador y Francia*. Quito, Ecuador: Editorial del Ministerio de Educación Pública.
- Castro, Raquel. 2016. "Análisis del sector vitivinícola en Francia". Tesis de Licenciatura en Comercio Internacional. Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales. Universidad de León.
- Cerdá, Juan Manuel (2011). *Condiciones de vida y vitivinicultura. Mendoza, 1870-1950*. Bernal, Provincia de Buenos Aires: Universidad Nacional de Quilmes.
- . 2020. Las transformaciones en la vitivinicultura mendocina. En. *La ruralidad en tensión / Juan Manuel Cerdá et al.; coordinación general de Juan Manuel Cerdá; Graciela Mateo. – 1ª ed. – Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Teseo.*
- Cevallos, Pedro Fermín. 1913. *Compendio de la Historia del Ecuador*. Guayaquil, Ecuador: Librería e imprenta Gutenberg.
- Contreras, Ramón. 2020. "Pasteur y el vino". La guía. Sección Biología. Disponible en: <https://biologia.laguia2000.com/bioquimica/pasteur-y-el-vino>
- Corbetta, Pierogiorgio. 2007. *Metodología y técnicas de investigación social*. Edición revisada. Madrid: McGraw-Hill/Interamericana de España: 3-66.
- Corona Páez, Sergio Antonio. 2004. *La vitivinicultura en el Pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII)*, Torreón, Coahuila: Ayuntamiento de Torreón/Instituto Municipal de Documentación y Archivo Histórico Eduardo Guerra.
- Crawford, Hugh. 1993. "An Interview with Bruno Latour". *Revista Configurations* (1) Vol. 2: 247-268.
- Cuvi, Nicolás. 2009. "Los molinos del Censo. En El Molino y los panaderos". En: *Cultura popular e historia industrial de Quito*, de Eduardo Kingman Garcés y Nicolás Cuvi, 117-216. Quito: FONSAL.
- Cuvi, Nicolás et al. 2014. "La circulación del darwinismo en el Ecuador (1870-1874)". *Procesos: revista ecuatoriana de historia*, N.º 39: 15-142
- Dávila, Camila (2019). "Maridaje de vinos ecuatorianos con platos tradicionales". Proyecto de Investigación de tesis de licenciatura. Universidad San Francisco de Quito USFQ. Colegio de Hospitalidad Arte Culinario y Turismo. Quito, Ecuador.

- Díaz, Emiliano. 2005. "Biografía de Rodrigo de Campo de Zamora". Madrid, España: Real Academia de la Historia. Disponible en: <https://dbe.rah.es/biografias/33564/rodrigo-de-ocampo>
- Díaz, Mercedes. 2017. "Evolución de la tecnología de elaboración de vino y su influencia en el diseño de bodegas". Interempresas. Sector vitivinícola. Disponible en: <https://www.interempresas.net/Vitivinicola/Articulos/185012-Evolucion-de-la-tecnologia-de-elaboracion-de-vino-y-su-influencia-en-el-diseno-de-bodegas.html>
- Earle, Rebecca. 2010. "If You Eat Their Food...!: Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America." *The American Historical Review* 115, no. 3: 688-713
- . 2008. "Algunos pensamientos sobre "El indio borracho "en el imaginario criollo" Historias de la comida y la comida en la historia". Universidad de los Andes. *Revista de Estudios Sociales* No. 29.
- EAS. 2020. "Elementos de viticultura y enología II". Tema: Francia-Borgoña. Escuela Argentina de Sommeliers (EAS). *FORMATE: Sommeliers*: 1-43
- Estupiñán, Tamara. 1988. *Una familia republicana: los Martínez Holguín*. Banco Central del Ecuador. Quito, Ecuador: BCE
- Esvertit, Natalia. 2015. "Ferrocarriles hacia el Oriente. Articulación del territorio y construcción nacional a inicios del siglo XX en el Ecuador". *Procesos: revista ecuatoriana de historia*, n.º 41 (enero-junio): 141-169.
- Fernández Prieto, Leida. 2015. "Introducción. Ciencia, agricultura y saberes locales en América Latina y el Caribe: nuevas perspectivas." *Asclepio. Revista de Historia de la Medicina y de la Ciencia* 67 (1):1-4.
- Gattoni, Luis. 1942. "Nuevos renglones en la producción agrícola". *Revista de la Quinta Normal de Agricultura*, Centro Cantonal. Febrero. Ambato, Ecuador.
- . 1942. "La viticultura en el Ecuador". *Revista de la Cámara de Agricultura de la Primera Zona*. Febrero. Quito, Ecuador: 106-113.
- . 1931. "El peligro del *Margarodes Vitium* en los viñedos de una de las mejores zonas frutícolas". *Revista del Departamento de Agricultura del Ecuador*: 16-19.
- Gootenberg, Paul. 2010. *La invención de la cocaína: la historia olvidada de Alfredo Bignon y la ciencia nacional peruana (1884 - 1890)*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos: 17-54.
- Howles , Tim. 2016. "Latour and the vineyard". *Political Theology at the Time of the Anthropocene*. Junio. <https://logisticsofreligionblog.wordpress.com/2016/06/17/latour-and-the-vineyard/> (último acceso: 17 de febrero de 2023).
- Ibarra, Hernán. 1987. "Tierra, mercado y capital comercial en la Sierra central. El caso de Tungurahua (1850-1930)". Tesis de maestría. Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales. Quito, Ecuador.
- Jara Cobo, David Eduardo. 2011. "Orgullosamente ecuatoriana. Los procesos de construcción de la cerveza pilsener como símbolo de identidad nacional: una aproximación desde la identidad, publicidad y nación." Tesis de maestría. Quito: FLACSO Sede Ecuador.
- Jarrín, Cristina. 2012. "Bodega Dos Hemisferios". *Revista Vinissimo*. Directora editorial: María Cristina Jarrín: 2-4

- . 2011. “Historia y evolución del vino en el Ecuador”. Revista *Vinísimo*, Edición especial. No 2, Agosto/ septiembre. Quito, Ecuador: 32-34.
- Johnson, J. 1988. “Mixing Humans and Nonhumans Together: The Sociology of a Door-Closer”. *Social Problems*, 35(3): 298-310.
- Jordanova, Ludmilla. 2012. “Approaching Visual Materials”. En: *Research Methods for History*. Capítulo 3. Editado por Simon Gunn and Lucy Faire. Edinburgh University: 46-66.
- Jurado Noboa, Fernando. 2010. *Luis A. Martínez: espada, pluma y espátula*. Quito: Banco Central del Ecuador.
- Kingman Garcés, Eduardo. 2006. *La ciudad y los otros. Quito 1860-1940: higienismo, ornato y policía*: Universitat Rovira i Virgili. Quito: Flacso Sede Ecuador.
- Lacoste, Pablo. 2013. “Historia del Vino en el Cono Sur de América: identidad y patrimonio”. I Jornada de Derecho del Vino y D.O. Santiago de Chile, PUC, 10 de diciembre. 14p. Disponible en:
https://www.academia.edu/5328520/Historia_del_Vino_en_el_Cono_Sur_de_Am%C3%A9rica_identidad_y_patrimonio
- . 2004a. “La vid y el vino en América del Sur: el desplazamiento de los polos vitivinícolas (siglos XVI al XX)”. Revista *Universum* N°19 Vol.2: 62 – 93. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/250374275>
- . 2004b. “El vino en la historia de Chile y el mundo. Un viaje desde los orígenes de la vid hasta el presente”. Revista *Universum* N° 19 Vol.2 :171 – 172. Disponible en: <https://www.researchgate.net/publication/250374273>
- Lacoste, Pablo et al. 2015. “Historia de la chicha de uva: un producto típico en Chile”. IDESIA (Chile) Volumen 33, N° 2, marzo-mayo: 87-96
- Latour, Bruno. 2008. *Reensamblar lo social: Una introducción a la teoría del actor/red*. Buenos-Aires: Manantial.
- . 2007. *Nunca fuimos modernos. Ensayo de antropología simétrica*. Siglo XXI. Argentina: Editores Buenos Aires.
- . 1999. “Un colectivo de humanos y no humanos”. En *La esperanza de Pandora. Ensayos sobre la realidad de la ciencia*, 208-257. Barcelona: Gedisa.
- . 1992. *Ciencia En Acción: Cómo Seguir a Los Científicos e Ingenieros a Través de La Sociedad*. Barcelona-España: Labor S.A.
- . 1991. “Thecnology is society made durable”. En John Law (Ed). *A sociology of monsters; essays of power, technology and domination*. Routledge, London: 103-131.
- . 1988. *The Pasteurization of France*. Printed in United States of America: Harvard University Press,.
- Lara, María Belén et al. 2006. “La vid, viñas y vinos en la legislación indiana: el corregimiento de Cuyo”. Revista *Universum*. N° 21 Vol.2:84-98. Disponible en: https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-23762006000200006
- Laviana, María Luisa. 2004. “La creación del estanco del aguardiente en Guayaquil, 1778”. En. *El vino de Jerez y otras bebidas espirituosas en la historia de España y América* / coord. por Antonio Gutiérrez Escudero, María Carmen Borrego Plá, María

- Luisa Laviana Cuetos. Escuela de Estudios Hispanoamericanos. Sevilla, España: 365-376
- López-Ocón, Leoncio. 2003. “La Comisión Científica del Pacífico: de la ciencia imperial a la ciencia federativa”. *Bulletin de l’Institut français d’études andines*, 32: 479-515;
- Maiguashca, Juan. 2005. “El proyecto garciano de modernidad católica republicana en Ecuador”. En *La mirada esquiava: reflexiones sobre la interacción del estado y la ciudadanía en los Andes (Bolivia, Ecuador y Perú), siglo XIX*, editado por Marta Irurozqui. Consejo Superior de Investigaciones Científicas. Madrid 233-260.
- . 1994. “El proceso de integración nacional en el Ecuador: el rol del poder central 1830-1895”. En *Historia y región en el Ecuador*, editado por Juan Maiguashca: 355-420. Quito: FLACSO, Ecuador / CEN.
- Martínez, Augusto. 1994. *Contribuciones para el conocimiento geológico de la región volcánica del Ecuador*. Colección Tierra Incógnita. Pioneros y precursores del Andinismo Ecuatoriano. Ediciones Abya Yala. Quito-Ecuador.
- Martínez, Carmen. 2018. “La plaga que cambió el mapa del viñedo en España”. Museo Nacional de Ciencias Naturales. Disponible en: <https://www.mncn.csic.es/es/comunicacion/blog/la-plaga-que-cambio-el-mapa-del-vinedo-en-espana>
- Matthewman, Steve. 2016. “Bruno Latour”. *Research Gate*. Octubre de. <https://www.researchgate.net/publication/306100130> (último acceso: mayo de 2023).
- Mayorga, Marcos. 2000. “Análisis del funcionamiento turístico de la quinta de Atocha de la ciudad de Ambato”. Tesis de Grado. Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL). Guayaquil, Ecuador.
- Mintz, Sidney. 1996. *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- Mira Caballos, Esteban. 2015. “Vinos y élites en la América de la Conquista”. *Iberoamericana*, XV, 57: 7-23
- Nicola López, Gerardo. 1960. *Tierra de Tungurahua*. Casa de la Cultura Ecuatoriana. Núcleo de Tungurahua. Ambato, Ecuador: CCE
- Nicola Garcés, Gerardo. 2019. “Ambatiquim: Antología biográfica tungurahense”. Universidad Técnica de Ambato. Ambato-Ecuador
- Nunn, N., & Qian, N. 2010. “The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas”. *The Journal of Economic Perspectives*, 24(2): 163–188.
- Okuda Benavides, Mayumi; Gómez-Restrepo, Carlos. 2005. “Métodos en investigación cualitativa: triangulación”. *Revista Colombiana de Psiquiatría*, vol. XXXIV, núm. 1, 118-124 Asociación Colombiana de Psiquiatría Bogotá, D.C., Colombia
- Paredes, José. 2010. *Paisajes del Ecuador: Colección Martínez*. Banco Central del Ecuador. Consejo Nacional de Cultura. Quito, Ecuador: BCE
- Pérez, Eduardo. 2004. “Inmigración europea y producción artesano-industrial en Argentina: la metalurgia inducida por la vitivinicultura moderna en Mendoza (1885-1930)”. *Revista América Latina, Historia y Memoria*. N. 9 Migración en Argentina. Disponible en: <https://journals.openedition.org/alhim/380>

- Pérez, Rodolfo. 2008a. Biografía de Fernando Jurado Noboa. *Diccionario biográfico del Ecuador*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil. Disponible en: <https://rodolfoperezpimentel.com/jurado-noboa-fernando/>
- . 2008b. Biografía de Luis Sodiro. *Diccionario biográfico del Ecuador*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil. Disponible en: <https://rodolfoperezpimentel.com/sodiro-luis/>
- . 2008c. Biografía de Nicolás Martínez Vásconez. *Diccionario biográfico del Ecuador*. Guayaquil, Ecuador: Universidad de Guayaquil. Disponible en: <https://rodolfoperezpimentel.com/martinez-vasconez-nicolas/>
- Picornell, Raquel y Melero, José. 2012. “Historia de cultivo de la vid y el vino; su expresión en la Biblia”, en *ENSAYOS, Revista de la Facultad de Educación de Albacete*, N° 27. Enlace web: <http://www.revista.uclm.es/index.php/ensayos>
- Plascencia, María y Peralta, Lilian. 2018. “Análisis histórico de los mezcales y su situación actual, desde una perspectiva ecomarxista”. *Revista Eutopía. Revista de Desarrollo Económico Territorial*. FLACSO, Ecuador- N.º 14 – diciembre: 23-42
- Pohl-Valero, Stefan. 2021. “La “anarquía” de la leche: ciencia, calidades e infraestructuras alimentarias en Bogotá, 1938-1960”. *História, Ciências, Saúde-Manguinhos*, 28: 1221-1242. <https://doi.org/10.1590/S0104-59702021000400016>
- . 2020. «The Scientific Lives of Chicha: The Production of a Fermented Beverage and the Making of Expert Knowledge in Bogotá, 1889–1939.» *The History of Science Society*: 204-227.
- Ponce, Pablo. 2019. “El oficio del enólogo”. En: *Enología para todos*. Revista *The Big Wine Theory*. Disponible en: <https://thebigwinetheory.com/2019/02/18/enologia-para-todos-el-oficio-del-enologo-2/>
- Raj, Kapil. (2013). “Beyond Postcolonialism ...and Postpositivism: Circulation and the Global History of Science.” *Chicago Journals. History of Science Society*: 337-347.
- Reynier, Alain. 2012. *Manual de viticultura: guía técnica de viticultura*. Sexta edición. Madrid, España. Ediciones Mundi-prensa.
- Richard-Jorba, Rodolfo. (2006). “Sumando esfuerzos y conocimientos. La inmigración europea en el desarrollo de la viticultura capitalista en la provincia de Mendoza. Incorporación y difusión de técnicas agrícolas modernas, 1870-1910”. *Anuario del Instituto de Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA-CONICET)*, Mendoza - Universidad Nacional de Cuyo.
- . (2000). “Cambios tecnológicos y transformaciones económico-espaciales en la vitivinicultura de la provincia de Mendoza (Argentina), 1870-2000”, en *Scripta Nova. Revista electrónica de geografía y ciencias sociales*, n° 69 (83), 1 de agosto.
- Riera, Juan. 2014. “El vino y la cultura”. *Anales de la Real Academia de Medicina y Cirugía de Valladolid*; Volumen 51: 201-240
- Rocha, Susan. 2017. “Luis A. Martínez: el lugar social de las elites culturales entre el siglo XIX y XX”. En *Revista Doble sentido*. Disponible en: <https://www.paralaje.xyz/luis-a-martinez/>
- Rodríguez, Michelle y Ramírez, Cristian (2014), “Implementación y desarrollo de los viñedos en el Ecuador para la producción y exportación de vino a Bogotá-Colombia”. Tesis de licenciatura. Universidad Católica de Santiago de Guayaquil. Guayaquil, Ecuador.

- Rodríguez, D.P. 2015. “Estudio de la producción de vino y el comportamiento de los consumidores en la ciudad de Quito”. Tesis de licenciatura. Universidad Tecnológica Equinoccial. Quito-Ecuador.
- Rojas, Milena. 2012. “Investigación de la historia del vino ecuatoriano y su maridaje con la gastronomía típica ecuatoriana”. Tesis de licenciatura. Universidad Tecnológica Equinoccial. Facultad de Turismo, Hotelería y Gastronomía. Quito-Ecuador.
- Saignes, Thierry. 1993. “Borrachera y memoria: La experiencia de lo sagrado en los Andes.” Instituto Francés de Estudios Andinos. Lima-Perú.
- Salas, Cristina. 2018. “Cultura vitivinícola y su desarrollo en la sociedad ecuatoriana: Wine culture and its development in Ecuadorian society”. Revista *Centro Sur*, 2(2): 28–36.
- Salazar-Soler, Carmen. 1993. “Embriaguez y visiones en los Andes: Los Jesuitas y las borracheras indígenas en el Perú (siglos XVI y XVII)”. En: Saignes, Thierry (ed.) *Borrachera y Memoria*. Instituto Francés de Estudios Andinos. Lima-Perú:23-42
- Sangotuña, Mayra. 2016. “Evaluación de la aplicación de ácido giberélico y raleo manual para mejorar la calidad de racimos en el cultivar de uva”. Tesis de licenciatura. INIAP Tumbaco - Pichincha”. Universidad Central del Ecuador. Facultad de Ciencias Agrícolas. Quito, Ecuador.
- Santander, Andrea et al. 2022. “La *Vitis vinifera*, un caso de estudio en el viñedo Chaupi Estancia, provincia de Pichincha”. Revista *Siembra*.” Universidad Central del Ecuador. vol. 9, núm. 2: 1-18.
- Sevilla, Elisa y Ana. 2013. “Inserción y participación en las redes globales de producción de conocimiento: el caso del Ecuador del siglo XIX”. *Historia Crítica*. Número 50. Editor: Universidad de los Andes. Quito-Ecuador: 79-103
- Soldi, Ana María. 2006. “La vid y el vino en la Costa central del Perú, siglos xvi y xvii”. *Universum*. Revista de Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad de Talca, Chile. Vol. 2, núm. 21: 42-61
- Soria, Andrés. 2018. “La enología en el turismo histórico-cultural: experiencia del cantón Patate”. Tesis de licenciatura. Universidad Técnica de Ambato. Ambato, Ecuador.
- Stübel, Alphons. 2004. *Las montañas volcánicas del Ecuador*. Retrataadas y descritas geológica - topográficamente Alphons Stübel Moritz. Quito, Ecuador: Unesco.
- Valero, Perla. 2014. “Un proyecto de modernidad católico: el Ecuador de García Moreno”. De *Raíz Diversa*, vol. 1, núm. 2, octubre-diciembre. Quito-Ecuador: 155-182,
- Vegas, Cristina. 2018. “Louis Pasteur, el padre de la enología”. Revista digital *Vinetur*. Sección: Enología para todos. Enero. Disponible en: <https://www.vinetur.com/2018012551583/enologia-para-todos-louis-pasteur-el-padre-de-la-enologia.html>

Fuentes primarias publicadas

- Acosta Solís, Misael. 1991. *El naturalista Augusto N. Martínez*. Instituto Ecuatoriano de Ciencias Naturales. Ambato-Ecuador: Editorial Pio XII.
- . 1949. *El eucalipto en el Ecuador*. Segunda Edición. Quito, Ecuador: Editorial Ecuador.

- . 1945. *Mapa de la Provincia de Tungurahua*. Año 1945. Ambato, Ecuador: Banco Provincial de Tungurahua.
- Barona, Francisco. 1877. *Memoria del subsecretario de lo interior y relaciones exteriores del Ecuador*. Convención Nacional. Informe Gobernador de Tungurahua. Quito, Ecuador: Tipografía de F. Bermeo.
- Cuesta, José et al. 1928. *La provincia de Tungurahua en 1928*. Ambato, Ecuador: Empresa Editorial “Raza latina”.
- Giovanni, José. 1912. *Cartilla de instrucción popular sobre agricultura ecuatoriana*. Quito, Ecuador: Imprenta Tipografía Salesiana.
- Guyot, Julio. 1881. *Tratado del cultivo de la vid y vinificación*. Madrid, España: Librería de Victoriano Suarez.
- Holguín, Jorge. 1945. “Síntesis histórica de la Quinta Normal de Agricultura en Ambato”. *Revista de la Cámara de Agricultura de la Primera Zona*. Julio. Quito, Ecuador: 496-504
- Lalama, José. 1941. “Prospecto de la escuela de agricultura Quinta Normal de Ambato”. Quito, Ecuador: Editorial Artes gráficas.
- Martínez, Augusto N. 1920. “La Quinta Normal de Ambato”. *Boletín de Agricultura*. Quinta Normal. Julio. Ambato, Ecuador: 147-160.
- . 1914. “Prospecto de la escuela de agronomía Quinta Normal de Agricultura de Ambato”: Ambato, Ecuador: Imprenta y Librería Escolar.
- Martínez, Luis Alfredo. 1905. “Catecismo de agricultura”. Quito, Ecuador: Imprenta nacional.
- . 1903a. *Fray colas: disparates y caricaturas*. Ambato, Ecuador: Imprenta y litografía de Salvador R Porras.
- . 1903b. *La agricultura ecuatoriana*. Ambato, Ecuador: Imprenta de Salvador R. Porras.
- . 1897. *La agricultura del interior. Causas de su atraso y modos de impulsarla*. Quito, Ecuador: Imprenta La Novedad.
- Martínez Vásconez, Nicolás. 1884. *Ensayos sobre el cultivo de la viña y vinificación en el Ecuador*. Ambato, Ecuador: Imprenta de Salvador R. Porras.
- . 1882. *Carta al señor Luis F. Ortega*. Quito, Ecuador: Imprenta del Clero, por Isidoro Miranda.
- . 1881. *Ensayo sobre la fabricación del vino o vinificación*. Cuenca, Ecuador: Imprenta del Clero.
- . 1874. *Ensayo sobre el cultivo de la uva*. Ambato, Ecuador: Imprenta de Salvador R. Porras.
- Menten, Juan B. 1877. *Historia y descripción del Observatorio Astronómico de Quito*. Quito, Ecuador: Imprenta Nacional.
- Mera Martínez, Juan León. 1888. “El Doctor Don Nicolás Martínez”. En: *La Revista ecuatoriana*. Volumen 3. Número XXVI. Imprenta de la Universidad. Quito, Ecuador.
- Moscoso, Francisco. 1893. *Cuadro sinóptico de la provincia de Tungurahua*. Ambato, Ecuador: Imprenta del Tungurahua.

- Pachano, Abelardo. 1918. "El mildew de la viña". *Revista de la Quinta Normal Estación Experimental*. Talleres del Instituto Martínez. Ambato, Ecuador: 2-8.
- Rojas, Miguel. 1897. *Tratado de viticultura y vinificación*. Santiago de Chile: Imprenta y Encuadernación Barcelona.
- Sodiño, Luis. 1894. *Programas de la Escuela Agronómica del Ecuador*. Quito, Ecuador: Imprenta de la Universidad Central del Ecuador.
- . 1883. *Reflexiones sobre la agricultura ecuatoriana*. Quito, Ecuador: Imprenta del Gobierno.

Archivos y fuentes primarias

Biblioteca Aurelio Espinoza Pólit

- Fondo Juan León Mera

Martínez Vásconez, Nicolás (correspondencia manuscrita).

Cartas dirigidas a Juan León Mera. 158 cartas fechadas, desde el 9 de noviembre de 1853, hasta 7 de agosto de 1887.

García Moreno, Gabriel (correspondencia manuscrita).

Cartas dirigidas a Nicolás Martínez Vásconez. 145 cartas fechadas, desde el 9 de enero de 1861, hasta el 25 de diciembre de 1872.

Cartas dirigidas a Juan León Mera. 84 cartas fechadas, desde el 16 de agosto de 1858, hasta el 21 de julio de 1875.

Archivo del Ministerio de Cultura y Patrimonio (Quito)

- Fondo Martínez (MCyP) -cincuenta folios revisados-

Folios más relevantes:

Folio N. 16. Documentos de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato.

Boletín de Observaciones Meteorológicas

Boletín de Agricultura Año I, 1917.

Folio N. 17. Documentos de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato (manuscritos).

Acta de fundación de la Quinta Normal de Agricultura de 1913.

Folio N. 47. Documentos de adquisición de propiedades por el Dr. Nicolás Martínez Vásconez, desde 1848, hasta 1853.

Folio N. 48. Documentos de adquisición de propiedades por el Dr. Nicolás Martínez Vásconez, desde 1855, hasta 1867 (manuscritos).

Documento compra venta de la quinta La Liria en 1865.

Documento compra venta de la hacienda Catiglata, por parte de Juan León Mera a Nicolás Martínez Vásconez 1867.

Folio N. 50. Documentos de adquisición de propiedades por el Dr. Nicolás Martínez Vásconez y sus hijos, desde 1887, hasta 1926 (manuscritos).

Fuentes de hemeroteca

Biblioteca Nacional del Ecuador “Eugenio Espejo”.

Boletín de Informaciones Científicas Nacionales.

Números: 1949 (septiembre a noviembre), 1949 (marzo a mayo), 1922 (noviembre a diciembre, 1923 (agosto a diciembre).

Boletín de la Quinta Normal de Agricultura de Ambato.

Año 1 (1920): N. 1 enero, N. 2 febrero, N. 3 marzo, N.4 abril, N.5 mayo, N.6 junio, N.7 julio, N. 8 agosto, N.9 septiembre, N. 10 octubre.

Casa de la Cultura Ecuatoriana (CCE).

Boletín de la Estación Experimental de la Quinta Normal de Agricultura

1916: N.5 abril, N. 6 junio,

1918: N. 7 junio, N.8 julio, N.9 julio, N.10 julio, N. 11 agosto, N. 12 septiembre, N. 13 septiembre, N. 14 octubre.

1923: N. 16 septiembre,

Boletín de meteorología de la Quinta Normal de Ambato

Años de 1914 a 1916

Archivos de fotografía patrimonial

Fondo fotográfico del Ministerio de Cultura y Patrimonio

Fondo Martínez- Colección fotográfica de Ofelia Martínez-. Quito-Ecuador

Archivo de fotografía Patrimonial del Instituto Nacional de Patrimonio Cultural

Colección de Augusto Nicolás Martínez (digitalizada). Quito Ecuador. Disponible en: <http://fotografiapatrimonial.gob.ec/>

Archivo fotográfico de la Casa Museo Martínez Holguín.

Fotografías de la Casa Museo, Ambato-Ecuador

Entrevistas

- a) **Jurado Noboa, Fernando.** 16 de abril de 2023. Quito. Duración: 18:56 min.
- b) **Vásquez, Gabriela.** 1 de marzo de 2023. Ambato. Duración: 17:57 min.
- c) **Toasa, Juan Pablo.** 2 de marzo de 2023. Ambato. Duración: 01h02 min.
- d) **Buenaño, Mónica.** 2 de marzo de 2023. Ambato. Duración: 13:47 min.