

## El vino: entre la salud y la enfermedad

### La cultura curativa y simbólica del vino en las zonas mediterráneas y orientales de Eslovenia ayer y hoy<sup>1</sup>

El dios Korant salvó al esloveno del Diluvio con una vid, gracias a la cual el hombre flotó a condición de que siempre la adore.

JAKOB KELEMINA

#### I

El vino es la bebida producida por la fermentación alcohólica final o parcial de la uva fresca de la vid generosa *Vitis vinifera*. El género *Vitis* tiene varias especies en el mundo, pero la especie *Vitis vinifera* es originaria de la región del mar Caspio, de donde se extendió por Asia occidental y Europa. Fue domesticada en Medio Oriente y el

Mediterráneo oriental aproximadamente en 9000 a.C. Los griegos la llevaron a la Península Balcánica, Italia y Dalmacia aproximadamente en 3500 a. C., y llegó al área de Eslovenia<sup>2</sup> contemporánea con la conquista romana al final del primer siglo de nuestra época.<sup>3</sup> Cuando llegaron allí los eslavos, en el siglo VI d.C., encontraron ya una cultura del vino bastante desarrollada por los nativos ilíricos y celtas romanizados, la aceptaron y continuaron el cultivo de las viñas.

Los primeros documentos que se refieren a las propiedades de las viñas son los libros de los registros de la

nobleza de los siglos XII y XIII. Esos libros incluyen listas y anotaciones de propiedades e ingresos, así como las contribuciones de los vasallos campesinos. Los documentos muestran una extensión de las viñas más amplia que hoy en día.

En la época feudal se introdujeron dos tipos de viñas: las que pertenecían a las fincas y las “de las montañas” que se establecieron con la reducción de los bosques en el territorio montañoso, por la política de colonización de las tierras. Este último tipo representaba una economía vinícola especial. Las relaciones entre los señores y los peones se regularon por el “derecho de la montaña” que se practicó desde el siglo XIII hasta el XVIII. En 1543 se escribió un código general para la vida y el trabajo de los viñadores con el título *El libro de la montaña*, que es la fuente principal en las investigaciones de la cultura vinícola de la región.<sup>4</sup> El emperador austriaco José II, proclamó el de-

<sup>1</sup> Esta ponencia —presentada en el I Congreso Salud-Enfermedad de la Prehistoria al siglo XX. Museo Nacional de Antropología de la ciudad de México, D.F. 14-18 de agosto, 1996— es un trabajo preliminar que exige una investigación más profunda y desarrollada. Se basó en varias experiencias de trabajo de campo, como proyecto secundario derivado de otros proyectos centrales que fueron: “Monografía del pueblo de Sevnica”, “Topografía etnológica del territorio étnico esloveno. Siglo XX: municipio de Sevnica” y “La conservación y el cambio de la cultura tradicional” en varias zonas vinícolas de Eslovenia.

<sup>2</sup> Eslovenia se extiende en un territorio de 20 255 km<sup>2</sup> entre las orillas orientales de los Alpes, el mar Adriático y la llanura Panonia; confina con Italia al poniente, con Austria al norte, con Hungría al oriente y con Croacia al sur y suroriente. Su población es eslovena (del grupo etno-lingüístico eslavo) con minorías étnicas en las fronteras.

<sup>3</sup> Los romanos conquistaron los Alpes y la Panonia a principios de nuestra era. La urbanización romana culminó con la fundación de la provincia Poetovia (Ptuj) por el emperador Trajano en el año 103 d.C. Poetovia se convirtió en la provincia mercantil vinícola más importante del Imperio Romano oriental.

<sup>4</sup> *El libro de la montaña* incluye las reglas e instrucciones que regularizaron las relaciones entre los señores y los peones, determinaron los tributos, etcétera.

creto de abrogación de la dependencia personal de los peones en 1782, pero el trabajo y las rentas se mantuvieron obligatorias. La abrogación de las relaciones de vasallaje inició en 1848, con el pago de indemnización de las viñas. La vida de los peones, especialmente de los "de la montaña" no cambió mucho, porque eran pocos los que podían comprar las viñas.<sup>5</sup> En 1948 el gobierno yugoslavo nacionalizó las propiedades privadas mayores de diez hectáreas y estableció las cooperativas vinícolas.

Eslovenia tiene tres zonas vinícolas que varían por el medio ambiente y el clima, y que producen tres distintos tipos de vino.<sup>6</sup> La región adriática o Primorska (Vipavsko, Brda, Koper, Kras) tiene clima mediterráneo, con influencia del clima alpino en algunas partes; esta zona produce vinos tintos muy fuertes y nutritivos, especialmente en el Carso (Kras): merlot, refosco, teran, cabernet, y blancos como malvasia, tocai, etc. La región de la Drava o Estiria, Stajerska (Maribor, Haloze, Slovenske gorice, Ormoz, Ijutomer y Radgonske gorice) tiene un clima continental

<sup>5</sup> Los peones que no podían comprar las tierras llegaron a ser jornaleros de las viñas. Hubo una concentración de los jornaleros en las zonas de Estiria (Haloze, Goricko). Ellos trabajaban para la burguesía austriaca que compró la mayoría de las viñas de Estiria. Los jornaleros de las viñas eran la clase más baja de los eslovenos y no cambiaron mucho su modo de vida después de la nacionalización de las viñas: siguen viviendo en malas condiciones y trabajan en las cooperativas. Como nunca tuvieron tierras ni su producto, no tienen mucho interés en la calidad del vino. En sus jardines cultivan la vid silvestre y padecen las enfermedades alcohólicas más graves.

La zona mediterránea no conocía trabajadores jornaleros para las viñas. La burguesía italiana las rentaba a los campesinos (llamados "colones"), quienes les pagaban de 30 a 50 por ciento de la cosecha.

<sup>6</sup> Generalmente la vid exige un clima cálido y una tierra magra.



con mucha influencia del clima cálido de Panonia en el verano; esta zona produce vinos blancos, fuertes y aromáticos del tipo alemán o norteño: riesling del Rhin, sauvignon, pinot blanc, moscatel, etc. En la región de la Sava (Posavje, Bela Krajina, Dolenjska, Bizeljsko, Smarsko) se mezclan dos climas, el fresco alpino y el de la Panonia con sus vientos cálidos. El medio ambiente es montañoso y boscoso, así que la vid crece sólo en los lugares expuestos al sol. La región produce vinos blancos y tintos muy ligeros y ácidos: cvček, kraljevina, frankinja.

El trabajo de los viñadores tiene dos partes, el cultivo de las viñas y la producción del vino. Desde los primeros trabajos en el campo en febrero hasta la elaboración del producto final, hay labores continuas todo el año. La vid generosa es una planta muy delicada que exige un cultivo mucho más duro y largo que otras plantas. La vendimia se da en septiembre y octubre. La uva prensada se expone a la fermentación final y, o bien todo el azúcar se trans-

forma en alcohol, en los vinos secos, o sólo ocurre esto parcialmente, cuando la fermentación se impide en determinado momento para que se retenga el azúcar en el vino. Este vino se llama vino nuevo y tiene un carácter más curativo que el añejo. Durante el invierno hay que repetir la trasegación del vino varias veces y cuidarlo.

El vino está presente en todos los niveles de la vida de los viñadores: tanto en el económico y social como en el nutritivo, curativo y ritual. Además es una bebida cotidiana y festiva muy importante para los eslovenos, a tal grado que se podría decir que la cultura eslovena es la cultura del vino.<sup>7</sup>

<sup>7</sup> El vino está entre los símbolos nacionales más populares y llegó hasta el himno nacional esloveno: "El brindis" que empieza con las palabras: "Amigos, la vid nos ha dado el fruto dulce que vivifica nuestras venas, aclara el ojo y el corazón, que ahoga todas las penas y en el pecho desalentado despierta la esperanza". "El brindis" fue escrito por el gran poeta romántico esloveno France Prešeren (1800-1849).

## II

El vino no es sólo un complemento alimenticio, sino, por su papel simbólico, también una bebida festiva y ritual. No vamos a hablar aquí de todas las fiestas,<sup>8</sup> de los numerosos cuentos, canciones y dichos tradicionales del vino. Nuestra atención está orientada hacia su uso ritual y sus dimensiones mágicas y curativas.

El vino es, como otras drogas en otras culturas, un mediador entre el hombre y el dios, entre lo profano y lo sagrado. La estructura mitológica y ritual es siempre la misma, aunque cambien los elementos (hombre-mediador-dios). El mito mencionado en el epígrafe de este trabajo no es interesante para nosotros tanto por su explicación del diluvio como por el cambio de elementos estructurales. Korant era una deidad eslovena precristiana, vinculada al ciclo agrícola y al culto de los muertos; se la celebraba en el mes de febrero. Los antiguos eslovenos, que no conocían la vid, preparaban una bebida fermentada de miel. Con la introducción del nuevo cultivo cambió el elemento de mediación. Así que el mito del dios Korant nos muestra la apropiación total de la vid y su producto, como una relación estrecha entre el esloveno y el vino.

En el siguiente ejemplo exponemos un caso parecido, con la misma estructura sometida al cambio de otro elemento. Se trata del rito vinícola de San Juan. El 27 de diciembre se bendice el vino en todas las iglesias de San Juan

<sup>8</sup> La fiesta más popular del vino es la de San Martín (11 de noviembre); también se llama "fiesta del vino nuevo" o la "fiesta de la vendimia" (en Brda). En Eslovenia se dice que "San Martín hace el vino". En realidad la fermentación del mosto acaba a mediados de noviembre. Por esa razón San Martín obtuvo el papel de protector del vino y de los viñadores.

Evangelista.<sup>9</sup> Ese vino se llama *sent-janzevec* (el vino de San Juan) y es el vino sacro, divino, que se usa como protección mágica y remedio, además de ser una bebida simbólica en todos los ritos de pasaje.

Según el etnólogo esloveno Niko Kuret, esta costumbre tiene un origen precristiano. En la época del solsticio de invierno los pueblos indoeuropeos celebraban los ritos del "brindis a los dioses" (Kuret, 1989: 399). Los romanos tenían en esta época las fiestas saturnales. La iglesia católica las sustituyó, por analogía, por el santo más conve-

nenado, y le prometió que adoptaría la religión cristiana si tomaba el vino y sobrevivía. San Juan bendijo el vino y lo tomó sin sufrir daños. La leyenda agrega que salió una serpiente de la copa (Kuret, 1989: 398). Por esta razón, la imagen de San Juan aparece frecuentemente acompañada con una copa y una serpiente; además, sus palabras evangélicas se hicieron muy populares ("Primero fue la Palabra y la Palabra estaba con Dios y Dios fue la Palabra") y fueron usadas como fórmulas mágicas. Por estas características sustituyó bien al antiguo concepto de tomar la



niente. La historia de San Juan está llena de misterios. El griego Aristomedes le ofreció una copa de vino enve-

<sup>9</sup> El 27 de diciembre de 1988 participamos en la bendición del vino en la aldea de Dolenje Brezovo-Posavje. En el altar había una jarra de cinco litros y cada uno tenía una botella pequeña de su mejor vino. Después de la misa se tomaron unos tragos para aceptar la protección y las fuerzas. De regreso a casa se echaron unas gotas en las barricas para que todo el vino quedara bendecido.

bebida sacra para obtener fuerza divina, inmortal, y protección. La costumbre ritual de tomar el vino de San Juan era muy común en todas las zonas vinícolas del imperio austriaco, de Alemania meridional y de Suiza. En Eslovenia la encontramos aún hoy en las zonas rurales y aisladas de la Estiria y del Posavje, mientras que se ha perdido en la zona mediterránea.

El vino de San Juan tiene el mismo carácter apotropaico que el agua ben-

quita. Se guarda para usarlo en las tempestades (con unas gotas se bendicen la casa, el patio y las viñas), protege contra los peligros de las enfermedades y contra las picaduras de las serpientes. Se ofrece al enfermo y a los moribundos. Los viejos, cuando sienten la muerte, piden una copa de *sent-janzevec*, lo que es un signo de muerte para la familia.

Este simbolismo nos llamó la atención por primera vez en 1978, cuando participamos en las ceremonias de la muerte en Zabukovje (Posavje). Los ritos de la muerte se celebraban con

vuelta ofreciéndonos el vino en una sola copa, pronunciando las siguientes palabras: "¡Tomad el vino de San Juan, para nuestra Neza!" Cuando terminó, el viejo tomó la copa del féretro, bebió la mitad y regó el resto sobre el féretro diciendo: "El vino de San Juan, por última vez para ti, Neza".

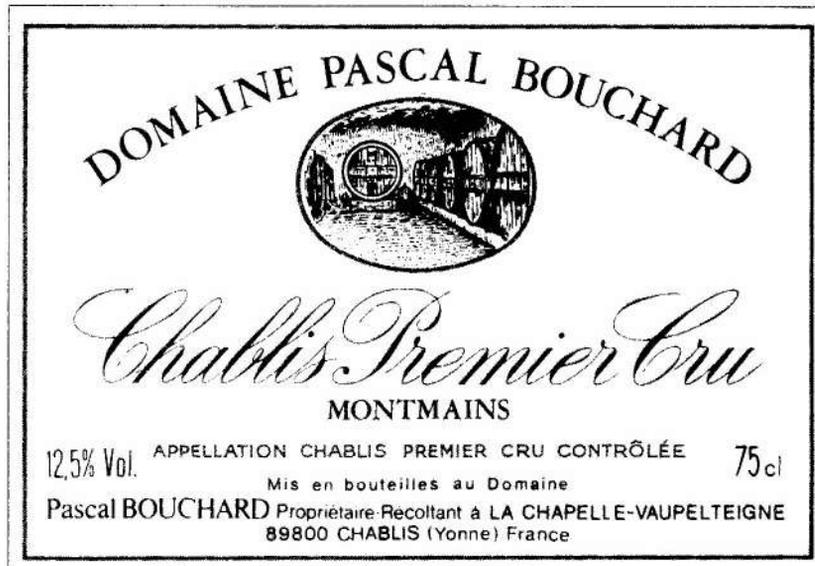
El símbolo de la muerte será más lógico si lo presentamos dentro del concepto de transición al cual pertenece. El vino de San Juan significa la vida, de principio a fin. No es sólo un significante de las fuerzas vitales, sino también de la transición. En este sentido,

mo presente en la muerte, desde la agonia hasta el entierro.

También se toma este vino cuando uno se despide de los familiares, sale de viaje, o simplemente cuando se despide a un amigo; en estas ocasiones se canta la canción de San Juan: "¡Tomemos el vino de San Juan para que sea afortunada la vida de cada uno, ahora y siempre!"

Ahora bien, podemos preguntarnos ¿por qué el vino obtuvo un papel tan importante en los ritos de pasaje? Como una droga ligera, el vino nos lleva "a otro estado" de experiencia. Los ritos de pasaje también nos remiten a otro estado: de una categoría social a otra, de un estado de vida a otro. La muerte no es el final de la existencia sino un periodo intermedio entre dos estados de experiencia. Los ritos no son otra cosa que una significación, una demostración o simbolización de lo que sucede en la vida del individuo y de la sociedad.

En todas las culturas los ritos de pasaje son acompañados por estímulos audiovisuales y olfativos que simbolizan el cambio. El uso de la música, el ruido, los inciensos y bebidas evocan la transición o categorías del cambio (Howes, 1987: 398). ¿Qué es lo que marca el olfato? Como plantea Howes, el olor está siempre en la difusión, en la transición: "...that is because smells constantly escape from their objects, and because of the way they normally signal processes of transformation (...), that they are used to mediate (and manage transition) between social categories" (p. 398).<sup>10</sup> El olor es entonces un sentido liminal *par excellence*.



un estilo muy antiguo, durante tres días y sus noches. Todo el tiempo se tomaba el vino de San Juan. El último día llevaron el féretro al patio donde se encontraban reunidos todos los de la aldea y los familiares. A un lado del féretro pusieron una vela, al otro, una copa de vino de San Juan y en medio la Cruz. Un hombre viejo con mucha autoridad, pronunció unas palabras sobre la vida de la mujer difunta, mientras que la dueña de casa daba una

está vinculado a todos los ritos de pasaje que simbólicamente manifiestan el estado de tránsito (el nacimiento, el casamiento y la muerte), tomándolo todo el tiempo, desde el principio hasta el final de las ceremonias. Por ejemplo, cuando los desposados se despiden de los padres, beben todos de un mismo vaso; el vino permanece todo el tiempo en la mesa de boda y se toma por última vez cuando los invitados se despiden. Como hemos visto, está asimis-

<sup>10</sup> "Porque los olores constantemente escapan de sus objetos, y el modo por el cual normalmente señalan los procesos de transformación (...), que se usan como medios entre las categorías sociales."



Una de las características más significativas del vino es su olor, que proviene de sus sustancias alcohólicas y aromáticas. Quisiéramos ahora presentar otra característica, la curativa, que es todavía más importante, más existencial y que también es simbolizada.

### III

El efecto curativo del vino era bien conocido por los antiguos griegos. Hipócrates llamó la atención sobre sus virtudes terapéuticas con la explicación de que tanto la bebida como la comida, tanto el sueño como el amor deben ser moderados. El romano Plutarco dijo que el vino era "la bebida más provechosa, el medicamento más sabroso y la comida más agradable" (Pokorn, 1989: 14). La opinión del famoso Pasteur, reconocida hoy día entre los médicos y etnólogos, fue: "el vino es la más sana y la más higiénica de las bebidas".

Los eslovenos conocían y aún conocen bien el efecto curativo del vino y del mosto. El mosto se toma para aprovechar la digestión y para limpiar y mejorar la sangre. En los meses de septiembre y octubre se hacen las dietas del mosto para fortalecerse y resistir el invierno. Además, el mosto no contiene mucho alcohol y no embriaga.

Los vinos más sanos de Eslovenia son los tintos de la zona adriática, especialmente el terán del Carso. Este vino se exportaba como medicina ya en épocas muy antiguas. En su famosa obra *Historia Naturalis* (lib. XIV., cap. 8 y 6), Plinio menciona las características terapéuticas de los tintos del Adriático. La importancia médica del terán del Carso es también mencionada en la obra histórica y etnográfica de Eslovenia *Die Ehre des Herzogthums Crain (La gloria del ducado de la Carniola)* escrita por Johann W. von Valvasor en 1689.<sup>11</sup>

<sup>11</sup> De varias traducciones eslovenas nos referimos a la *Slava Vojvodine Kransjske*, Ljubljana, Mradinska knjiga, 1984, p. 50.

El terán se usa en los casos de pérdida de sangre, anemia, dificultades coronarias y astenia. Las parturientas toman el vino inmediatamente después del parto. Se dice que el terán renueva la sangre y recupera las fuerzas perdidas. Se dice también que ese vino es la sangre misma, por su alta consistencia y su intenso color. Hoy día se sabe que contiene muchas enzimas y minerales importantes para el organismo; además, es curativo por sus combinaciones fenólicas (antocianinas, leucoantocianinas, taninos, etc.) y por su alto grado de ácido láctico.<sup>12</sup> El vino se usa(ba) también como estimulante erótico: el blanco del valle de Vipava es llamado aún *kindermacher* ("productor de los niños"), porque "calienta todos los órganos" (Valvasor, 1984: 50).

Los vinos, especialmente los ácidos, se usan como aperitivos, digestivos y complementos alimenticios. Se dice que "cuando se enferma el *dolenjec* (el habitante de la Dolenjska), no va al médico, sino a la curandera, que le prepara el vino cocido para que le quite todos los dolores de estómago" (Bojc, 1974: 36).

La comida eslovena contiene mucha grasa; especialmente la comida festiva<sup>13</sup> es pesada e indigesta y exige una bebida con sustancias que disuelvan las grasas. Los vinos con sus ácidos y alcoholes son muy convenientes.

El vino se usa también como fortificante en el estado de convalecencia y como preventivo contra la gripe. Se to-

<sup>12</sup> La información bioquímica fue proporcionada por el Departamento de Enología del Instituto Esloveno de Agricultura, Ljubljana, Hacquetova.

<sup>13</sup> En la Pascua, por ejemplo, se come mucho jamón, salchichas de puerco, huevos cocidos, rábano picante y el pastel de nueces. Esto viene acompañado con la bebida que se llama "zole" (bilis o bebida amarga) y es el vino con rábano y artemisa. Todos los alimentos son símbolos de la pasión de Cristo crucificado.

ma puro o cocido, acompañado de azúcar y yema de huevo.

En Dolenjska se dice que el vino da gran alegría tanto a los dioses como a los hombres. Por eso no es raro que se diera a beber a personas que sufrían de temor. Esta misma práctica era común también en la zona mediterránea (Brda).

Las investigaciones bioquímicas y enológicas han descubierto más de 600 componentes en el vino. Los más importantes son: azúcar, ácidos (del vino, de manzana, ácido láctico, cítrico, etc.), minerales (potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro, etc.), microelementos (manganeso, boro), alcoholes (etanol, glicerol, metanol), sustancias nitrógenas (amoníaco, ácido acetilsalicílico, proteínas, etc.), enzimas y sustancias aromáticas. El vino no contiene muchas vitaminas, pero las conserva muy bien.

El vino es un líquido de bajo grado de pH que estimula la digestión de las proteínas. La acidez del vino se aproxima a la acidez del jugo gástrico; si se toma con la comida no reduce la acidez de éste.

El vino tiene actividad bacteriana y antitóxica. En cantidades moderadas mejora la actividad de los órganos respiratorios, la del corazón y en general la del sistema cardiovascular. Reduce el colesterol y equilibra la tensión arterial: aumenta la tensión baja y no daña la tensión alta. La vitamina P influye en la resistencia y flexibilidad de los vasos capilares.

Mientras que el consumo moderado de vino tiene efectos terapéuticos, su consumo exagerado tiene consecuencias malsanas y patológicas, no sólo en sentido psicosomático sino también en el ambiente social. Un consumo diario que sobrepase la cantidad de un litro daña al hígado. Dañan también al organismo los alcoholes altos (butanol,



propanol) que están presentes en los licores y en el vino producido de la vid silvestre (la vid Noah).<sup>14</sup> Este vino, llamado *smarnica*, es muy agresivo; su consumo permanente causa modificaciones genéticas, defectos psicosomáticos y retraso mental.

Si la intoxicación por alcohol (la embriaguez), es crónica, se habla de alcoholismo. En el sentido psicosomático el alcoholismo daña al sistema nervioso y paraliza a los sistemas respiratorio y digestivo. En el sentido sociológico, causa enfermedades sociales como

condiciones familiares desordenadas, disgregación de las familias, niños neuróticos, dificultades en el trabajo, agresión social, asesinatos, suicidios, etcétera.<sup>15</sup>

No es raro que las fiestas populares terminen en peleas. Sobre éstas, en las fiestas eslovenas, escribe Valvasor. En las zonas de Estiria, de la Sava y Dolenjska se dice que "no es verdadera fiesta si no termina a palos".<sup>16</sup>

<sup>14</sup> En 1880 apareció en Europa —y también en Eslovenia— la filoxera, una enfermedad que hasta 1900 destruyó todas las viñas. El daño económico fue catastrófico y causó una migración enorme. El restablecimiento de las viñas se hizo por la creación de una vid resistente a los parásitos y que mantenía sus características generosas. La creación de la vid nueva apoyó la política austrohúngara ofreciendo a los viñadores muchas ventajas. Pero como estos nuevos tipos híbridos de la vid no tienen tanta resistencia a los parásitos y exigen mucho más trabajo que la vid americana, esta última se ha domesticado en la zona de la Sava, en Dolenjska y en Haloze.

<sup>15</sup> Según la opinión del doctor Rugelj, director del Centro de Alcoholismo del Instituto Universitario de la Sanidad Pública y Asistencia Social de Eslovenia, la república tiene hoy día aproximadamente 100 000 alcohólicos y 200 000 niños neuróticos afectados por el alcoholismo. lo que es una proporción importante en una nación de dos millones de habitantes. El doctor Rugelj menciona cinco relaciones hombre-alcohol: abstinentes, bebedores moderados, bebedores exagerados, dependientes curables y dependientes incurables.

<sup>16</sup> En nuestras investigaciones de campo hemos notado un grado más alto de agresión causada por el alcohol en las zonas del vino silvestre que en las zonas de consumo del vino generoso (zonas mediterráneas). Es notable el nú-

Conclusión

Como hemos visto, el vino posee, en cantidades moderadas, un carácter preventivo y curativo a nivel psicosomático, agregativo (asociativo) en el nivel social, y comunicativo y significativo en el nivel cognitivo. En cantidades exageradas, por el contrario, produce efectos nocivos: causa enfermedades, disgrega a los grupos sociales y reduce la capacidad reflexiva y comunicativa.

Podemos decir que existe una conexión intrínseca entre el papel curativo y el papel simbólico del vino.

Por su naturaleza bioquímica, esta bebida llegó a ser tanto una medicina como un símbolo de la vida y un medio entre lo profano y lo sacro. Nos preguntamos ahora, ¿qué es lo que viene entonces a ser un símbolo y cómo?

La sociedad antigua no conocía las sustancias bioquímicas, pero sí el efecto curativo y malsano del vino por una experiencia secular. La práctica curativa tradicional, aunque "concreta", llegó a ser una misma ciencia no sólo por la observación sino también por el concepto interpretativo al cual está vinculada. El pensamiento elemental asocia por analogía. Como dice Claude Lévi-Strauss "es probable que especies dotadas de algún carácter notable: forma, color u olor, abran al observador lo que podríamos llamar un "derecho de proseguir: el de postular que estos caracteres visibles son los signos de propiedades igualmente singulares, pero ocultas" (Lévi-Strauss, 1988: 34). El ejemplo más evidente es el del terrán: el vino que tiene el color y la consistencia de la sangre se emplea en las enfermedades sanguíneas. Si "la natu-

mero de asesinatos y suicidios de un pueblo de l'osavje, donde aproximadamente 50 por ciento de las familias sufre pérdidas de hombres jóvenes en fiestas populares y peleas alcohólicas.

raleza está hecha de tal manera que es más lucrativo, para el pensamiento y para la acción, proceder como si una equivalencia que satisface al sentimiento estético corresponde también a una realidad objetiva" (*ibidem*), podemos sostener que, en nuestro caso, esta equivalencia se halla en la sustancias bioquímicas mismas.

El color, el contenido y el olor —los signos externos perceptibles del vino— ofrecieron al hombre antiguo el derecho de una lógica asociativa. Esta lógica interpreta el mundo y la vida humana por símbolos. Los símbolos son los instrumentos de la interpretación, son los productos cognitivos pero están estrechamente conectados a lo concreto. El pensamiento elemental explica la vida humana y la sociedad por los objetos concretos de la naturaleza.

El vino llegó a ser el símbolo de la vida por varias razones: por sus características de transición tiene semejanza con el carácter de ser de la vida humana (símbolo esencial), por el consumo tiene la misma naturaleza física y vital (símbolo existencial) y, al final, por su evocación de "otra experiencia" llegó a ser un símbolo trascendental.

El vino es un símbolo de la vida no sólo por las características semejantes a lo que simboliza sino también porque alimenta, cura y mantiene lo simbolizado.

Bibliografía

Bojc, Etbin, *Pregovori in reki na Slovenskem (Refranes y dichos en Eslovenia)*, Ljubljana, DZS, 1974.  
 Dolenc, Metod, "Gorske bukve" v izvorniku, prevodih in priredbah ("El libro de la montaña", el original, las traducciones y las redacciones), Ljubljana, SAZU, 1940.  
 Howes, David, "Olfaction and transition: an essay on the ritual uses of smell", en *The Canadian Review of Sociology and Anthropology*, 24(3), 1987.

—, *Initiation à la dégustation des vins*, París, Tolbiac Editions, 1978.  
 Kelemina, Jakob, *Bajke in pripovedke slovenskega ljudstva (Mitos y leyendas del pueblo esloveno)*, Celje, Druzba sv. Mohorja, 1930.  
 Kotnik, France, "Iz ljudske medicine" ("De la medicina tradicional"), en *Narodopisje Slovencev (Etnografía de los eslovenos)*, II. Rajko Lozar (ed.), Ljubljana, DZS, 1952.  
 Kuret, Niko, *Praznicno leto Slovencev (El año festivo de los eslovenos)*, Ljubljana, Druzina, 1989 (1a. ed. Celje, Mohorjeva druzba, 1971).  
 Lévi-Strauss, Claude, *El pensamiento salvaje*, México, FCE, 1988 (orig.: *La pensée sauvage*, París, Plon, 1962).  
 Möederndorfer, Vinko, *Ljudska medicina pri Slovencih (Medicina tradicional eslovena)*, Ljubljana, ISN SAZU, 1964.  
 Pokorn, Drazigost, *Vino in živiljenje (El vino y la vida)*, Ljubljana: Gospodarsko razstavisce, 1989.  
 Ribereau-Gayon, J., *Traité d'oenologie. Sciences et techniques du vin. I-IV*, París, 1972.  
 Tercelj, Dusan, *Vpliv vinifikacije in običajnih tretmanov vina na gibanje barvnih snovi in organoleptične lastnosti krasnega terana (La influencia de la vinificación sobre el movimiento de las sustancias de color y las características organolépticas del terrán del Carso)*, Zagreb, Fakultet poljoprivrednih znanosti Sveučilista u Zagrebu, 1983.  
 —, *Slovenija in njena vina (Eslovenia y sus vinos)*, Ljubljana, Poslovna skupnost za vinogradništvo in vinarstvo, 1976.  
 Valvasor, Johann W., *Slava Vojvodine Kranjske (La gloria del ducado de la Carniola)*, Ljubljana, MK, 1984 (orig.: *Die Ehre des Herzogthums Crain*, Nürnberg, 1689).  
 Vertovz, Matija, *Vinoreje za Slovence (Vincultura para los eslovenos)*, Ljubljana, 1844.  
 —, *Zgodovina Slovencev (Historia de los eslovenos)*, Ljubljana, CZ, 1979.  
 —, *Zlatna knjiga u vinu (El libro dorado del vino)*, Rijeka, Zalozba Otokar Kersevan, 1976.  
 Zupanic, Ivo, *Zgodovina vinogradništva Slovenskih gorci (Historia de la vincultura en Slovenske gorice)*, Maribor, Zalozba Obzorja, 1969.

SUPLEMENTO

# Notas sobre cine mexicano



Nini Marshall y Joaquín Pardavé en *Una gallega en México* (1949).

---