

Series de China Cultural

Li Zhengping

VINO CHINO

Traducido por Guo Qingyu



CHINA
INTERCONTINENTAL
PRESS

Series de China Cultural

VINO CHINO

Traducido por Guo Qingyu



常州大学图书馆
藏书章

CHINA
INTERCONTINENTAL
PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

中国酒: 西班牙文 / 李争平编著, 郭庆宇译. —北京: 五洲传播出版社, 2011.4

ISBN 978-7-5085-2094-0

I. ①中… II. ①李… ②郭… III. ①酒—文化—中国—西班牙文
IV. ①TS971

中国版本图书馆CIP数据核字(2011)第052560号

中国酒

编 著 者 李争平

译 者 郭庆宇

责任编辑 覃田甜

设计制作 张 红

出版发行 五洲传播出版社 (北京市海淀区北三环中路31号生产力大楼B座7层)

邮 编 100088

电 话 010-82005927 010-82007837

网 址 www.cicc.org.cn

承 印 者 北京画中画印刷有限公司

版 次 2011年4月第1版第1次印刷

开 本 155×230 毫米 1/16

印 张 9.75

字 数 100千字

定 价 99.00元

Índice



Prólogo 1

Invención del Vino Chino 15

- Origen del Vino Chino 16
- Vino Sagrado, Ofrenda Misteriosa 20

Variedades del Vino y la Apreciación 25

- Vino Amarillo y Tipos Famosos 26
- Espíritu Blanco y Tipos Famosos 33
- Cerveza China y Tipos Famosos 49
- Vino de Uva Chino 55

Etiqueta y Costumbres en Rituales 67

- Jarra Artística y Cáliz Rara 68
- Etiqueta y Moralidad de Vino 76
- Juegos de Copas 84
- Costumbres Folklóricas de Vino 88
- Costumbres Festivales de Vino 106
- Vino, Salud y Gastronomía 114





Leyendas de Vino 117

Vino y Política 118

Vino y Canto 126

Poesía y Vino 130

Tabernas de Vino y Bares 139

Tabernas Tradicionales de Vino 140

Bares- Lugares de Ocio en las Ciudades 143

Consumo del Vino Importado 148

Apéndice: Cuadro Cronológico de las Dinastías Chinas 152



Prólogo

A partir del punto de vista de los chinos, el vino no se toma como una de las necesidades esenciales de la vida. Sin embargo, en la vida social, la cultura de vino ha venido influyendo la vida de los chinos como una forma cultural específica. Las bebidas alcohólicas chinas en su mayoría están hechas de cereales. En un país tal como China, que cuenta con una historia larga, gran población y tiene su fundamento en la agricultura durante largo plazo, los vaivenes de la industria de vino han sido estrechamente ligados con las condiciones políticas, económicas y sociales a lo largo de la historia. Las fluctuaciones de la cosecha se veían como barómetro para los vaivenes del comercio de vino. Los gobernantes de las dinastías sucesivas ejercían o relajaban restricciones sobre la producción del vino de acuerdo con la cosecha de cereales a fin de garantizar la vida del pueblo. En algunas zonas, la prosperidad de la industria de vino no sólo fue resultado de cosechas abundantes en años buenos, sino también estimulaba y vigorizaba la vida social de tal región. Bajo ideas tradicionales, el vino tenía tres usos principales, a saber, celebrar rituales, despejar preocupaciones y curar enfermedades.

La industria de vino en China se puede remontar a 4000 a.n.e. más o menos cuando se encontraba a principios de la Cultura Yangshao de Neolítico. Durante el largo desarrollo, el vino chino ha

Cultura Yangshao

La Cultura Yangshao es una cultura importante en el curso medio del Río Amarillo de la época Neolítica, cuyas ruinas se descubrieron en la aldea Yangshao del condado Mianchi en la ciudad Sanmenxia de la provincia Henan en 1921, por lo cual se denomina "Cultura Yangshao." Tal cultura duraba aproximadamente desde 5000 a.n.e. hasta 3000 a.n.e.



formado su estilo único- usan la sacarificación de destilador de la levadura que toma el moho como microorganismo principal, y se realiza fermentación compleja y fermentación de estado semi-sólido, lo que constituye el carácter más típico de la industria de vino oriental. El vino chino toma principalmente cereales como ingredientes, así como el vino de fruta de pequeña cantidad.

Desde el tiempo moderno, la cerveza ha sido introducida a China y ha conseguido un desarrollo muy rápido. En la actualidad, la producción de cerveza anual de China ocupa el segundo lugar en el mundo. De acuerdo con los últimos estándares nacionales, las bebidas alcohólicas chinas están divididas en tres tipos principales: bebidas alcohólicas fermentadas, bebidas destiladas y bebidas alcohólicas integradas. Las bebidas fermentadas contienen cinco subcategorías tales como cerveza, vino de uva, vino de fruta, vino de arroz y otros distintos. Las bebidas destiladas incluyen espíritus chinos y otros como brandy y whisky.



Calabazas de vino colgadas en la puerta de casa en Jiaxing de la provincia Zhejiang (Jiangxin/CFP)



Los vinos integrados chinos se tratan de las bebidas alcohólicas compuestas por vino terminado o alcohol donde se agregan hierbas medicinales, especias u otros ingredientes. Entre los vinos de este tipo, el más famoso se atribuye al vino Zhuyeqing elaborado en la fábrica Xinghuacun del condado Fenyang de la provincia Shanxi. El vino Zhuyeqing toma el vino Fen como el ingrediente principal, agregando bambú, angélica, sándalo y otras hierbas medicinales de aroma, así como azúcar y rock dulces de cantidad adecuada antes de impregnarse.

Según los recipientes para elaborar y contener el vino desenterrados por arqueólogos, el tiempo desde principios de la Cultura Yangshao hasta principios de la dinastía Xia (2070-1600 a.n.e.) fue el período de ilustración del vino chino. Durante este período, la gente fue inspirada por la fermentación natural del vino de fruta y empezaba a remojar cereales fermentados para hacer bebidas alcohólicas fermentadas. También se normalizaba gradualmente el método de fermentación. Desde la dinastía Xia hasta la Zhou (1046-256 a.n.e.), la tecnología de hacer vino en China avanzaba con pasos agigantados y los gobiernos establecieron organismos específicos para gestionar la producción del vino.

Debido al tiempo largo, ya no se encuentran registros escritos disponibles sobre la elaboración del vino para nuestra referencia. Sin embargo, en el años 1979 en las tumbas de la Cultura Dawenkou de la provincia Shandong, arqueólogos excavaron un conjunto de recipientes para la elaboración de vino de hace 5.000 años. Este conjunto de recipientes en total tiene más de 100 piezas, incluyendo recipientes para hervir ingredientes, para la fermentación, así como para filtrar y almacenar el vino. También hay varios tipos de copas para beber el vino. Este descubrimiento muestra que la tecnología de elaboración de vino en aquel entonces ya fue bastante avanzada.

A lo largo del desarrollo continuo de la tecnología de vinificación, beber vino se hacía cada vez más popular, lo cual está confirmado por la gran cantidad de recipientes de vino de





bronce desenterrados. Durante la dinastía Shang (1600-1046 a.n.e.), el deleite y juerga se pusieron de moda entre la aristocracia. De acuerdo con los *Anales de Yin* en *Los Registros Históricos*, durante los últimos años de la dinastía Shang, el emperador Zhou, a quien le encantaban la bebida y placeres sensuales, tenía una piscina de vino donde dejaba a hombres y mujeres desnudos perseguir uno a otro, así como tomaba vino durante toda la noche. Todo esto precipitaba la caída de la dinastía Shang. Aprendido de la caída de la dinastía anterior, el primer gobernante de la dinastía Zhou del Oeste (1046-771 a.n.e.) promulgaba una orden de abstinencia en el reino Wei, lugar de origen de la dinastía Shang, así que publicaba el primer reglamento anti-vino en la historia china, la *Proclamación de Vino*. Al mismo tiempo las autoridades establecieron un conjunto de instituciones a fin de mantener la producción y el consumo de vino bajo estricta gestión. En la dinastía Zhou del Oeste, el vino se dividió en tres categorías. Una fue el vino especialmente preparado para rituales de ofrendas, que fue fermentado durante un tiempo comparativamente corto y usado inmediatamente después de ser elaborado. La segunda fue el vino que había sido conservado durante tiempo. La tercera fue el vino que había sido filtrado. Esta categorización del vino muestra que la tecnología de producción ya había alcanzado un nivel bastante alto.

Según el dicho, “el fermento es la columna vertebral del vino.” En el período pre-Qin, los antepasados chinos ya inventaron la tecnología de usar el fermento para hacer vino y se consiguieron varios logros en la tecnología de vinificación. El importante clásico antiguo *El Libro de los Ritos*, que describe el sistema ritual y ceremonias del período pre-Qin, registra seis cosas importantes a seguir cuando se hace el vino: los cereales usados deben ser maduros, el fermento debe ser agregado en momentos justos mientras se debe mantener la limpieza al remojar y hervir algo, el agua debe ser buena, los recipientes deben ser de cerámica buena, así como el tiempo y la temperatura de calentamiento deben ser justos. Una característica notable de desarrollo de la cultura de vino

< En 2007, en la Fiesta de Barco Dragón la gente de Nanjing celebraba voluntariamente esta fiesta a lo largo del Lago Xuanwu de manera tradicional. La foto muestra que el sacerdote espolvorea el vino rejalgat para llevarles bendiciones a la gente.



en el período pre-Qin fue los enlaces que siempre aparecieron entre el vino y asuntos políticos y militares de varios estados. En algunos incidentes, el vino incluso jugaba un papel importante.

Hay un dicho que se refiere a un evento histórico: “El vino de Lu es escaso y Handan es sitiado.” Esto se trata de un cuento que conecta el vino con la política. Durante el Período de Primavera y Otoño (770-476 a.n.e.), después de que el estado de Chu había reclamado la hegemonía sobre el sur, el arrogante rey Xuan ordenaba a todos los gobernantes feudales venir a su corte real a rendirle homenaje con vino. El duque Gong de estado Lu llegó tarde por algunas razones y no trajo mucho vino. El rey Xuan se puso extremadamente furioso y lo insultaba en frente de todos los presentes. El duque Gong no tomó amablemente el insulto diciendo: “Soy descendiente del duque Zhou y servidor distinguido de la casa real. Para mí traerte el vino ya es degradante y una violación de ritual, sin embargo, me reprochas y dices que mi vino es escaso. No seas demasiado lejos.” Luego salió sin despedirse. Debido a lo sucedido, el rey Xuan decidió mandar tropas a atacar el estado de Lu. El rey Hui del estado Liang, quien esperaba invadir el estado de Zhao desde hacía tiempo, pero tenía el miedo de que Chu vendría en su ayuda, aprovechó la oportunidad y envió una fuerza a cercar la capital de Zhao, Handan. De esta manera la ciudad Handan de Zhao se convirtió en víctima inocente de la lucha por el poder entre estados feudales sólo por el vino de Lu fue escaso.

Hasta la dinastía Han (202 a.n.e.-220 d.n.e.), el progreso de la agricultura favoreció el incremento en la producción de cereales, y lo cual proporcionaba la base material por un boom en la industria de vino. Gracias a los avances de la tecnología de fermento, diferentes áreas usaban diferentes cereales a hacer fermentos, y los tipos de vino se hicieron más variados. Había barato “vino ordinario,” “vino dulce” que se hacía con pequeña cantidad de fermento y muchos cereales, y se quedó “listo de una noche,” también aparecieron un espíritu blanco llamado “han”, un vino



rojo llamado “li” o “vino de granos de destilería,” y un vino claro llamado “li” (pronunciado en tono diferente). La gente de la dinastía Han llamaba el vino “bondad del cielo,” considerando el vino como un regalo ofrecido por el cielo. Fue bueno tanto para la convivencia como para despejar las preocupaciones, algo que podía deleitar el paladar y profundizar la experiencia. Desde el Período de Estados Combatientes (475-221 a.n.e.) hasta la dinastía Han, muchos bebedores tomaban alcohol y quedaron borrachos, disfrutando de los sentimientos maravillosos y desinhibidos que el vino les ofrecía. En una pintura mural de la dinastía Han descubierta en la provincia Shandong hay una escena sobre la elaboración de vino, un panorama de cómo el vino se elaboraba en esa época. En la pintura uno con postura de rodilla está rompiendo el fermento con un mano de mortero, uno enciende el fuego, uno corta la leña, uno se encuentra cerca del casco revolviendo arroz mientras uno filtra el líquido de fermento en el arroz, por otra parte dos personas se encargan de filtrar el vino y otra figura pone el vino en una botella con un cucharón.

A finales de la dinastía Han del Este (25-220), el primer ministro Cao Cao (155-220) hizo un regalo a Liu Xie, emperador Xian de la dinastía Han, el “vino de primavera de nueve etapas” producido en su tierra natal, Haozhou de provincia Anhui. Junto con este regalo, también presentó una instrucción explicando cómo se hacía el vino. Durante el período de fermentación, los ingredientes no se pusieron de una vez, sino se agregaron por varias veces. Primero el fermento se remojava, luego un *dan* (un dan equivale 100 litros más o menos) de arroz se agregó por primera vez, y se agregó un dan más cada tres días hasta nueve veces en total. Cao Cao reclamaba que el vino hecho por este método fue rico, meloso y fragante, por lo cual presentó el vino como homenaje al emperador y recomendaba el método de producción.

Durante la dinastía Wei, Jin, del Norte y Sur (220-589), muchos campesinos del norte se trasladaron al sur para escaparse de desastre, trayendo tecnologías avanzadas de producción





Li Bai Queda Borracho creada por el pintor Su Liupeng (1791-1862) de la dinastía Qing, representando el gran poeta Li Bai (701-762) de la dinastía Tang puede contestar cartas extranjeras después de emborracharse en el Palacio Imperial de Tang.



e incrementaron la mano de obra del sur. En consecuencia la agricultura del sur de China experimentó un desarrollo espectacular, así como el desarrollo económico proporcionaba la base de mejoramiento a largo plazo de la industria de vinificación. La migración de los norteños al sur causó una integración grande de la cultura de vino del norte y sur, y un gran número de vinos famosos surgieron en consecuencia. Jia Sixie, famoso agricultor de la China antigua, cuya fecha de nacimiento y muerte exacta no se conoce, vivía en la dinastía Wei del Norte, escribiendo una obra famosa sobre la tecnología agrícola, el *Qimin Yaoshu* (*Artes Esenciales para el Bienestar del Pueblo*), que contiene extensas secciones sobre tecnologías de vinificación. En ese libro se mencionan 8 métodos de hacer fermento y más de 40 métodos sobre la vinificación. Se ve como el resumen completo de tecnologías distintas de vinificación desde la dinastía Han.

Durante la dinastía Sui (581-618) y Tang (618-907), la industria de vinificación continuaba a desarrollarse. La política de la dinastía Sui sobre la elaboración de vino fue bastante relajada. No se restringía más la elaboración privada del vino y abolía el monopolio de la venta de vino, así que el pueblo podía hacer y vender el vino libremente. A principios de la dinastía Tang, la política de Sui seguía siendo aplicable, no se establecía ningún monopolio sobre la venta de vino ni impuesto del vino. Sin embargo, a mitad y finales de la dinastía Tang, debido a que el erario nacional de tesoro estaba vacío, el monopolio sobre la venta de vino volvió a llevarse a cabo a fin de incrementar los ingresos del gobierno central.

Hasta la dinastía Song (960-1279), la tecnología de vinificación después de más de mil años de práctica, ya formaba un sistema teórico completo, en particular el proceso de producción, aparatos técnicos y equipos de producción para el vino chino de arroz ya tenían una forma fija en ese período. En la dinastía Song del Sur (1127-1279) había un libro llamado *Registro de Vinos Famosos* que describía en total más de cien vinos famosos procedentes de todo el país de la dinastía Song. Algunos de estos vinos se hicieron en



el palacio imperial, algunos en las casas de ministros, algunos en tiendas de vino y otros en casas de la gente común.

Durante la dinastía Yuan (1206-1368), Ming (1368-1644) y Qing (1616-1911), la industria de la vinificación de China llegó su apogeo y la teoría de vinificación se hizo cada vez más madura. Los registros relacionados se encuentran en libros de medicina, libros de gastronomía, enciclopedia y notas distintas. El científico Song Yingxing (1587-1663) de la dinastía Ming, en su obra *Tian Gong Kai Wu (Explotación de las Obras de la Naturaleza)* describía cómo se hacía el monascus y ponía ilustraciones sobre la elaboración del monascus, que es una contribución preciosa para nuestro conocimiento. La enciclopedia médica de la China antigua, *Compendio de Materia Médica*, también tiene muchas referencias sobre el vino y lo divide en tres categorías principales, a saber, vino de arroz, vino destilado y vino de uva. También recoge un gran número de recetas de vinos medicinales.

La dinastía Ming fue un período importante de la urbanización china en la historia, cuando el desarrollo de la industria y comercio traía un gran incremento de población urbana. La demanda para el vino crecía constantemente y la industria de vinificación se separaba gradualmente de la agricultura y se convirtió en una industria independiente de artesanía en este período. En la dinastía Ming, la industria de vinificación se expandía por toda China. Según registros históricos, sólo en Hengyang de la provincia Hunan existían más de 10.000 pequeños talleres de vino. La existencia de tantos talleres profesionales de vinificación dejó la industria de vinificación desarrollarse sin precedentes mientras la tecnología de destilación también se volvió madura. La dinastía Ming no sólo abundaba en vinos famosos, sino también se distinguía de las dinastías anteriores por una notable característica, que la variedad y escala de producción de vinos para la salud y curación alcanzaron un nivel bastante alto.

La dinastía Qing superaba las dinastías anteriores en la demanda de vino y el número de variedades, y la industria de vinificación



también alcanzaba nuevas alturas. En cuanto a los hábitos de tomar el vino, la dinastía Qing fue una continuación de la Ming. En el *Tiao Ding Ji* (*La Caldera Armoniosa*), obra maestra compilada por la gente de Qing sobre la gastronomía de la China antigua contiene más de 100 artículos sobre el vino, y vale la pena mencionar que este libro describe completamente la tecnología para la elaboración del vino chino de arroz. Además, muchos apuntes de la dinastía Qing también registran el ambiente cultural del consumo de vino en ese período.

Durante la dinastía Ming y Qing, junto con el desarrollo continuo de la industria de vino, la actitud de la gente sobre el beber de vino también se hizo más madura. Al mismo tiempo de destacar las virtudes de vino y la bebida moderada, pensaban que el



Banque de Noche con Alumnos (detallado) por Ding Guanpeng de la dinastía Qing



emborrachamiento podía hacer gran daño a la salud mientras traer la alegría.

A finales de la dinastía Qing, la tecnología tradicional de vinificación de China empezaba a integrarse con las tecnologías introducidas del Occidente sobre la elaboración del “vino extranjero”. En consecuencia, se produjeron espíritus blancos, cerveza y vino de uva de diferentes marcas y sabores distintos. A pesar de todo esto, la industria de vinificación en China seguía siendo una industria de familia, caracterizada por productividad baja, equipos rudimentarios, escala pequeña de operación y calidad de producto inestable. La producción de vino fue manual en su mayoría y no había laboratorios ni equipos mecánicos a gran escala, incluso no había electricidad ni agua de grifo. La tecnología complicada de vinificación se transmitía de boca en boca y no existían estándares de la industria. En 1949, China sólo produjo cerca de 100.000 kilolitros de espíritus blancos, 25.000 kilolitros de vino amarillo, cerca de 7.000 kilolitros de cerveza y menos de 200 kilolitros de vino.

Después de la fundación de la República Popular de China en 1949, el Gobierno Central incrementaba el apoyo a la industria de vino. En consecuencia, un número de fábricas de vino estatales, incluyendo la Planta General de Destilería de Beijng se construyeron sucesivamente. Muchas empresas y marcas tradicionales obtuvieron la protección e inversiones del gobierno. Se consiguieron avances espectaculares en la innovación tecnológica de la industria de vinificación. La industria tradicional de tipo familiar gradualmente pasaba a la producción industrial mecanizada y automatizada. Después de que China aplicaba la Reforma y Apertura en 1978, junto con la transformación del sistema económico, la industria china de vino entró en el período de crecimiento rápido. La escala de operación de la industria expandía rápidamente y surgieron grupos de empresas de gran tamaño. A partir de 1993, decenas de empresas en la industria de vino han conseguido cotizarse sucesivamente en la bolsa. Hasta 2008,

