

La naturaleza del vinagre: definición y usos médicos desde G. Alonso de Herrera (1513) hasta P. Pacottet y L. Guittoneau (1912)

The nature of vinegar: definition and medical uses from G. Alonso de Herrera (1513) to P. Pacottet and L. Guittoneau (1912)

Juan Pedro Morales-Jiménez*

RESUMEN: El vinagre ha quedado constatado como elemento indispensable en nuestra gastronomía, botica o cultivos en los tratados que han transmitido los conocimientos vitivinícolas. Por dicho motivo, nos propusimos reunir la evolución de los usos del vinagre en los textos alojados en ENOCORP. Para ello, hemos analizado la presencia y la evolución diacrónica del concepto vinagre según los periodos determinados por E. Peynaud (1988). Asimismo, hemos extraído cómo se ha definido y hemos comprobado si predominaba una connotación negativa o positiva. En resumen, se ha evidenciado su uso como agente biosanitario y una evolución en el abandono de su concepción como enfermedad del vino.

PALABRAS CLAVE: análisis diacrónico, lengua de la vid y el vino, lexicología, salud, traducción, tratados, vinagre.

ABSTRACT: *Vinegar has been confirmed as a key ingredient in our gastronomy, health, and agriculture in the treatises that have conveyed knowledge of winemaking. For this reason, we sought to explore the evolution of the use of vinegar in the texts in ENOCORP. The presence and diachronic evolution of the concept of 'vinegar' were analysed with reference to the periods identified by E. Peynaud (1988). We also extracted different definitions and compared them on the grounds of their positive or negative connotation. In summary, this article demonstrates the use of vinegar as a sanitary agent and the shift away from its conception as a wine disease.*

KEYWORDS: *diachronic analysis, language of the vine and wine, lexicology, health, translation, treatises, vinegar*

Panace@ 2024; XXV (60): 40-50

Recibido: 04.IX.2024. Aceptado: 03.XII.2024.

1. Introducción

El sector vitivinícola ha sido un elemento clave e imprescindible para la evolución de las civilizaciones desde los albores de la humanidad. De un mismo origen, la uva, derivan diversos productos que formaban parte del uso consuetudinario de la población del Medio Oriente y, posteriormente, del Mediterráneo (Villegas Becerril, 2015): mosto, vino, agraz o verjús y vinagre, entre otros. Gracias a sus propiedades y sus bondades, son productos que calaron en la cultura, estando presentes en obras como las de Hipócrates, la Biblia o el Quijote. Si nos centramos en el vinagre o como lo denomina Ibáñez Castro (2015: 23-24) «casualidad gastronómica», encontramos que es un artículo considerado como el desperfecto de la elaboración principal:

La pequeña gran historia del vinagre, por tanto, está inseparablemente ligada a la de la elaboración del vino, tanto que algunos viticultores, cuando se estropeaba el proceso de fermentación del vino decían: «Dios está intentando hacer vinagre, es tarea nuestra echarle una mano». La palabra vinagre etimológicamente proviene del latín *vinum acre* o vino agrio y así ocurre en la mayoría de lenguas, con la excepción de los italianos, que tomando el nombre de su principal componente, el ácido acético, lo llaman *aceto*.

No obstante, este producto no se desechaba; se empleaba en un sinnúmero de usos biológicos como desinfectante o plaguicida; como conservante gastronómico en platos para escabeches o encurtidos o como nutriente al ser saciante (Rt 2:14, 1998: 570): «[...] Booz le dijo: —Ven acá. Sírvete pan y moja tu bocado en el vinagre. Cuando Rut se sentó con los segadores, Booz le ofreció grano tostado. Ella comió, quedó satisfecha y hasta le sobró».

En la actualidad, existe evidencia científica de dicho resultado saciante o de sus otros beneficios (antioxidantes, protectores y preventivos ante cardiopatías, cáncer y diabetes), lo que intensifica el interés en potenciar su consumo en la actualidad

* GIRTraduvino, Universidad de Valladolid (España). Dirección para correspondencia: juanpedro.morales@uva.es.



A Belén en el XXI, tinta china y color digital

(Moreno Rojas, 2015). Pese a que en el pasado no se aplicaba una metodología que permitiese verificar los beneficios de este derivado, el saber hacer de los curanderos y de los primeros científicos se ha transmitido hasta nuestros días mediante textos escritos, como los tratados. La relevancia de la presente investigación reside, pues, en el trazado de una línea cronológica para conocer qué se ha transmitido del vinagre de vino desde la perspectiva vitivinícola y cómo ha llegado hasta el siglo xx.

2. Hipótesis y objetivos

Ante el desconocimiento en el pasado, el vinagre se consideraba tanto un tesoro como una enfermedad. Por ende, ha adolecido desde sus orígenes de una connotación negativa, como es reseñable en la existencia de fraseología que lo caracteriza como tal —«cara de vinagre» (RAE, 2023) o «se cazan más moscas

con miel que con vinagre» (Centro Virtual Cervantes, s. f.)—. Para la presente investigación, tomamos la premisa de que tanto la concepción como el uso biosanitario del vinagre de vino han evolucionado a través de los tratados más relevantes de la bibliografía española y francesa. Estimamos que la aplicación del método científico ha influido en el carácter de los textos y en la forma en la que se enfoca el objeto de estudio. Su impacto en nuestra civilización data de tiempos de Ateneo, Marcial, Juvenal o Cicerón, los cuales alababan los vinagres egipcios (Ibáñez Castro, 2015: 22). Muestra de ello es una historia que posiciona a Cleopatra como protagonista. Se narra que disolvió una de las perlas más lujosas en una copa de vinagre para asombrar a Marco Antonio por beberse una de las bebidas más caras del encuentro (Plinio el Viejo, 58, *apud* Ibáñez Castro, 2015: 22). Con la meta de esbozar la evolución del objeto de estudio e identificar si es una línea de investigación que pueda resultar de interés en un futuro, nos hemos propuesto los siguientes objetivos:

- ▶ medir la presencia del vinagre en los principales tratados de vitivinicultura, extraer las definiciones aportadas y comparar los puntos de vista de cada autor;
- ▶ contrastar, en el caso de que dichos textos hayan sido traducidos, la adecuación de los fragmentos relativos al vinagre de vino;
- ▶ extraer los principales usos médicos señalados por los autores y relacionar la perspectiva de cada uno para ver las semejanzas y las divergencias que existen.

En lo concerniente al producto, se elabora a partir de otros orígenes más allá del vino, como la manzana, la granada o el arroz. No obstante, delimitaremos la investigación al vino con el fin de acotar un producto perteneciente a uno de los principales sectores agrónomos de España (MAPA, 2024).

3. La definición de *vinagre de vino*

Antes de analizar diacrónicamente el vinagre de vino en los tratados vitivinícolas, contextualizaremos su presencia en obras lexicológicas. Si consultamos el *Diccionario* de Terreros y Pando (1987 [1788]: 802), destacamos su definición focalizada en el fermentado alcohólico: «vino que se pone agrio por medio de algunos ácidos». Paralelamente, incluye fraseología despectiva como «poner cara de vinagre» o «aun no está en la calabaza, y tornóse vinagre, refrena que nota al que muestra antes con antes sus defectos». Asimismo, El *Diccionario de Autoridades* (2002 [1737]: 489) también incluye colocaciones negativas como «vinagre: metaphoricamente se llama el sujeto de genio áspero, y desapacible. Dicese por apodo [...] se llama también lo que se muida ò trueca de bueno en malo» o *vinagroso*: «el que tiene mala condición». Menciona también la bebida *posca*, que tomaban los romanos como reconstituyente y que se basaba en mezclar agua con vinagre.

En la actualidad, de acuerdo con el *Diccionario de la lengua española* (2023), se trata de un «líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino y compuesto principalmente de ácido acético y agua, que se usa especialmente como condimento». Aunque la propuesta es objetiva, no incluye ningún aspecto positivo como sus aromas o los diversos procesos y orígenes. Desde una línea similar, Wiesenthal (2001: 873) aporta una descripción que nos suscita gran interés al presentar las ventajas y desventajas de este resultado acético, con una marcada carga negativa al emplear «accidente» o «tragedia»:

ácido acético producido por las bacterias que oxidan el alcohol. Evidentemente desde que se fermentó el primer vino, todos los elaboradores conocieron, en un momento u otro, lo que era vinagre. El accidente era más habitual en las zonas que producían vinos de baja graduación, más fácilmente alterables [...]. Ver al vino convertirse en vinagre era una tragedia para el elaborador, pero las virtudes antisépticas, aromáticas e incluso refrescantes de este ácido permitían encontrarle otras aplicaciones.

Desde una perspectiva legal y como definición de trabajo, tomaremos la propuesta de la FAO y la OMS (2000), que aporta una visión científica y arroja luz sobre lo que se puede denominar *vinagre* y qué no:

El vinagre es un líquido, apto para el consumo humano, producido exclusivamente con productos idóneos que contengan almidón o azúcares, o almidón y azúcares por el procedimiento de doble fermentación, alcohólica y acética, tal como se define más detalladamente en las subsecciones 2.1.1.1 a 2.1.1.8. El vinagre contiene una cantidad especificada de ácido acético. El vinagre puede contener ingredientes facultativos, según se indica en la sección 3.2.

4. Metodología

Dada la carencia de estudios diacrónicos en torno al vinagre de vino, optamos por diseñar una metodología que dibujase el recorrido del discurso científico-técnico relacionado con dicho producto. Como fuente, hemos recurrido al macrocorpus compilado por GIRTraduvino, ENOCORP, y hemos seleccionado todos los textos catalogados como *tratado*. Con este conjunto, aproximadamente 650 textos de gran extensión, empleamos Sketch Engine para conocer en qué textos la unidad *vinagre* contaba con mayor frecuencia, cuáles dedicaban más unidades a describirlo y cuáles mencionaban sus usos médicos.

La principal complejidad derivada se generó en la falta de calidad en el escaneado de los originales, es decir, la herramienta no captaba las letras en su totalidad, provocando un déficit en

los enunciados o en las extracciones. No obstante, lo aplicamos como criterio objetivo y optamos por seleccionar los textos que mayor frecuencia contaban de *vinagre* o *vinaigre* por periodo e idioma. De igual modo, ampliamos las pautas al consultar diversos estudios diacrónicos centrados en tratados vitivinícolas —Luque Janodet (2019), Jelovac y Jacinto García (2019), Álvarez Jurado (2022) e Ibáñez Rodríguez (2018 y 2024)— para corroborar los resultados obtenidos con Sketch Engine. El objetivo final de estas pautas era escoger textos que se consideren obras de referencia en español y en francés y que aborden en mayor medida el vinagre.

Gracias a esta compilación, mostraremos a continuación fragmentos para comparar las aproximaciones, la carga connotativa y denotativa y los usos a lo largo de la historia. A pesar de que son textos científico-técnicos y estos se caracterizan por la objetividad, profundizaremos en la carga connotativa que presentan destacando los descriptores. Dicha información nos otorgará unos resultados cualitativos con los que caracterizar el objeto de estudio y averiguar si el vinagre de vino resulta relevante como objeto de estudio para futuras investigaciones. Asimismo, hemos seleccionado obras que cuenten con traducción para comprobar si se respeta la perspectiva del autor y el peritexto¹ que lo rodea. Como se comentará con posterioridad, una de las obras incluidas en español es, en realidad, una traducción del francés firmada por otro autor. De igual modo, contamos con otra obra que ha sido reeditada y ampliada por diversos autores.

4.1. Los textos sobre vitivinicultura

La lengua de la vid y el vino aúna un rico caudal léxico presente en el discurso común y en el discurso especializado (Ibáñez Rodríguez, 2017: 21). Debido a esta confluencia, hallamos géneros textuales únicos del sector, como la guía enoturística, y otros compartidos, como la ficha técnica o los tratados. Según Ibáñez Rodríguez (2024: 144), este último género mencionado, el de los tratados, es especializado, puesto que

exponen, con cierto rigor y de manera ordenada y objetiva, un conjunto de conocimientos relativos a las variedades de vid, su descripción y su clasificación. Si es así, aunque no lleven el nombre de *tratado* en el título, también incluimos en nuestro corpus textos que se llaman *libro*, *obra*, *memoria*, *disertación* y *ensayo*.

El motivo por el cual estudiamos este género radica en dicha precisión y por ser obras de gran impacto en la literatura científica. Ya hemos profundizado en diccionarios y enciclopedias de gran relevancia y, a partir de este apartado, anhelamos conocer descripciones más extensas y así trazar una línea temporal de un producto aún no abordado desde esta perspectiva lingüística. De acuerdo con Peynaud (1988: 89-90), el padre de la enología, esta ciencia ha pasado por cinco etapas. Como medio de selección y para focalizar los tratados mencionados *a posteriori*, completaremos el listado original del autor francés

con los presentes en el macrocorpus ENOCORP, contrastados con las obras citadas en las investigaciones de Luque Janodet (2019), Jelovac y Jacinto García (2019), Álvarez Jurado (2022) e Ibáñez Rodríguez (2018 y 2024):

1. Desde los inicios de la humanidad hasta 1600, con la publicación de *Le théâtre d'agriculture et ménage des champs, de Olivier de Serres*. En España encontramos en 1513 la *Obra de Agricultura* de Alonso de Herrera, uno de los principales escritos en español que se tradujo hasta en 10 ocasiones. Ambas son tratados de referencia para todas las ciencias naturales al abordar todo lo que engloba esta rama.
2. Desde 1601 hasta *L'art de faire le vin*, de Jean-Antoine Chaptal (1800). Con arreglo a lo estipulado por Ibáñez Rodríguez (2024: 142), el primer tratado sobre ampelografía fue redactado en español por Simón de Rojas Clemente (1807), titulado *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, documento que fue traducido al francés y al alemán. Pese a que esta obra resulta posterior a 1800, la hemos seleccionado al ser de los pocos textos en español cercanos a esta etapa y por ser un referente en la viticultura.
3. Desde 1801 hasta *Études sur le vin*, de Louis Pasteur (1866). Esta etapa revolucionó la ciencia enológica y ya Pasteur hace referencia a las enfermedades del vino en el título completo. Sin embargo, no se plasma en el título si aparece el vinagre como enfermedad o como sucedáneo del vino. Otros autores franceses, como Arsenne Thiébaud de Berneaud (1850) con *Manuels-roret nouveau manuel complet du vigneron français ou l'art de cultiver la vigne, de faire les vins, eax-de-vie et vinaigres*, o Jean-Antoine Chaptal, François Rozier, Antoine Augustin Parmentier y Louis Dussier (1801), con *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux de-vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés*, sí hacen alusión al derivado acético. Asimismo, encontramos la primera obra española que alude al vinagre en el título. Se trata de *El arte de hacer y conservar el vino, con una noticia a cerca de la fabricación del vinagre*, escrita por Francisco Carbonell Bravo (1820). De igual modo, destacamos la obra de Buenaventura Castellet (1865), con *Enología Española o Tratado sobre los vinos de España y su bonificación*.
4. Desde 1867 hasta *Traité d'oenologie*, de Jean Ribéreau-Gayon (1947). En esta fase publican autores como Paul Paccottet y L. Guittonneau, con *Eaux de vie et vinaigre* (1912), o Ludovic Portes, con *Traité de la vigne et de ses produits comprenant: l'histoire de la vigne et du vin dans tous les pays; l'étude botanique et pratique des différents cépages; les facteurs du vin; le vin au point de vue chimique; ses altérations; ses falsifications et la manière de les reconnaître; les eaux-de-vie; les vinaigres; etc. Les ennemis de la vigne et les moyens de les combattre; la viticulture pratique; etc.* (1888). En español, Anacleto Simón Cerrato aborda el vinagre en *Manual práctico para elaborar vinos, vinagres*,

aguardientes espíritus, licores, aceites, jarabes y aguas olorosas, como también para remediar sus adulteraciones (1900), al igual que otros autores como Benito Alcina (1882), que incluye en determinados apartados remedios con vinagre en el *Tratado de higiene privada y pública*.

5. Desde 1948 hasta nuestros días, la ciencia ha avanzado en gran medida con publicaciones como *Tratado de enología* (2011), de José Hidalgo Togores. De este intervalo contamos con menos textos debido a las limitaciones por derechos de autor y a la especialización de la ciencia.

Grosso modo, hemos observado que en la mayoría de los documentos de ENOCORP no aparece el vinagre y, en los casos en los que sí, se encuentra dentro de la enología y acompañado del apelativo *enfermedad* o *tratamiento*. Dada la imposibilidad de contar con documentos de la quinta etapa, trabajaremos con los tratados comprendidos entre 1513 (Alonso de Herrera) hasta 1912 (Paul Pacottet y L. Guittoneau). En consecuencia, hemos analizado finalmente un total de 10 textos, todos ellos destacados mediante el uso de negrita. Como no son obras concretas sobre el vinagre, ya sea porque no las hemos encontrado dentro de las más de 5000 referencias indexadas en ENOCORP o porque no las hemos hallado en búsquedas concretas, extraeremos los fragmentos o páginas que sí traten sobre el derivado acético.

5. Análisis conceptual del corpus

El presente apartado desarrollará pormenorizadamente la información recogida por etapas para comparar entre los pares de idiomas. En los casos en los que la obra haya sido traducida, analizaremos el fragmento para abordar la fidelidad del autor y si presenta algunos errores traductológicos. No obstante, cabe reseñar que la traducción en esta época no siempre ha estado realizada por profesionales de la traducción, sino por expertos en la materia que trabajan en ese sector en particular (Álvarez Jurado, 2022: 53). Por ejemplo, los casos incluidos fueron realizados por expertos en literatura o química.

5.1. Etapa 1

5.1.1. *Agricultura General*, de Gabriel Alonso de Herrera

Alonso de Herrera (1513: 65) destina los capítulos xxxiiii y xxxiv del segundo libro al vinagre. No realiza una descripción ni una definición, pero sí establece cómo hacerlo y sus propiedades:

El vinagre se hace de dos maneras, uno de sí mismo que el vino se corrompe y se hace vinagre. Otro hacen, y desto emos de decir como se a de hazer y hemençiar. porque en algunas partes es de tanto precio y aun mas que el

vino, y por eso quieren hazer de vino vinagre y aun si vino no ay, aun se puede hazer de otros materiales.

Tras destacar los métodos para conseguir este líquido tan preciado, enumera las propiedades saludables que se le atribuyen. El autor indica que es un producto «frio y seco» (ídem) con una gran cantidad de utilidades, las cuales enumera a lo largo de dos páginas. Por lo tanto, Alonso de Herrera posiciona este líquido como un elemento natural, necesario en botica, que no presenta unidades con carga connotativa negativa. A continuación, recogemos sus propiedades biosanitarias en la siguiente tabla categorizándolas mediante el término actual. Cabe destacar que estos beneficios son fruto de la investigación del autor, no de la evidencia médica actual:

TABLA 1. *Propiedades biosanitarias del vinagre según Alonso de Herrera. Fuente: elaboración propia basada en la obra de Alonso de Herrera (1513)*

Propiedades	Ejemplos
antiséptico	«Iten, es medicinal puesto en las moderduras de los canes y de los alacranes y arañas y cientopies, y de otras muchas animalías ponzoñosas lavándose á menudo con ello».
ante las intoxicaciones	«Bebido caliente es bueno luego que alguna persona ha comido alguna vianda ponzoñosa».
ante la gota	«[...] y aun dice que para el dolor de los pies (pienso que de gota) metiendo los pies en ello estando caliente se curan bien, como él cuenta de Agripa».
antialopécico	«Es bueno lavarse con ello la cabeza para que no se caigan los cabellos, y contra la caspa aprovecha».
anticoagulante	«[...] y no deja cuajar la sangre».
antiemético	«Puesto á las narices impide el vómito, y por eso es bueno para los que navegan y para los que no pueden retener la vianda en el estómago».
antiinflamatorio	«Tiene propiedad de penetrar, cortar y pungitiva. Aprieta, y puesto sobre las hinchazones repercute ó aprieta adentro las materias, y resuelve y deshinchas».
antiparasitario	«Bebido mata las lombrices o comiendo sopas mojadas en ello».
antipirético	«[...] fregando con ello los pulsos quita mucho el calor y mitiga los ardores de las fiebres tercianas».
apetencia	«Da apetito».
bucodental	«[...] y si lavan con ello la boca aprieta los dientes que se andan».
dermatológicas	«Asimesmo lavándose con ello quita la comezon. Contra los empeines bebido y puesto es saludable».
digestivas	«[...] y si el estómago está lleno y lo beben ayuda á la digestion, y si le halla vacío la impide»; «[...] bebiendo quita el ahito ² ».

Tabla 1. *Propiedades biosanitarias del vinagre según Alonso de Herrera. Fuente: elaboración propia basada en la obra de Alonso de Herrera (1513)*

Propiedades	Ejemplos
hepáticas	«Las salsas que llevan vinagre, como son perejil y otras semejantes dan apetito y refrescan el hígado».
hidratantes	«Teniendo en la boca quita las angustias del calor á los que estan en los baños».
hipo	«Bebido quita el zollipo ³ ».
para la garganta	«Es bueno hacer dello gargarismos para las enfermedades de la garganta que proceden de flema, y aun en las de sangre, como son las esquinancias y sequillas que suelen nacer en la garganta».
refrescante	«Es bueno contra el calor del sol lavándose con ello. Bebido ó comido quita la sed; y en las viandas saladas quita demasiado calor de la sal, y suple el defecto de las que tienen poca sal».
efectos perjudiciales	Vejiga, nervios, paralíticos, gotosos, dolor de costado, menstruación y envejecimiento.

Hemos podido clasificar las propiedades beneficiosas en 18 campos frente a las 7 desventajas o contraindicaciones que se describen al final del apartado. Algunas de las contraindicaciones han sido actualizadas, ya que para la menstruación el autor hacía referencia a ellas como «dolor de madre».

Este tratado ha sido traducido al italiano en 6 ocasiones, 2 al portugués y 2 al inglés, siendo estas las más recientes. Las versiones en italiano fueron realizadas por el escritor de novelas de caballería Mambrino Roseo da Fabriano, y por António Gama-rra en portugués. La obra al inglés de 2006, traducida por Rosa López-Gastón, no se encuentra disponible y la de 1979 solo enmarca la obra original mediante una introducción en inglés. La figura del traductor solo aparece descrita en el título y en notas al pie mediante el uso de abreviaturas como «N. B.». Dado que el italiano y el portugués no son las lenguas de trabajo del presente estudio, no centraremos el punto en su descripción. No obstante, hemos observado la presencia del vinagre en los textos meta al italiano y al portugués.

5.1.2. *Le théâtre d'agriculture et ménage des champs*, de Olivier de Serres

Olivier de Serres (1611: 284) trata el vinagre en el punto en el que aborda las enfermedades o qué hacer con un vino picado. El autor explica cómo convertirlo e incluye sustantivos de carga negativa como «poussés» o «corruption»⁴. A pesar de ello, formula tres recetas, recomendando la última si se desea obtener un derivado acético de mejor calidad con más fuerza y más duradero, llamado *Vin-aigre rosat*. En lo concerniente a la salud, no se hace ninguna mención al vinagre y, vagamente, al vino. No hemos encontrado, igualmente, traducción de esta obra perteneciente a la primera etapa.

5.2. Etapa 2

5.2.1. *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*, de Simón de Rojas Clemente

El aclamado autor Simón de Rojas Clemente en su obra sobre ampelografía solamente hace mención al vinagre en aquellas variedades que sí lo producen de buena calidad como la «Albariza» (1807: 4). Más allá de este trabajo, dicho autor participó en la ampliación de la obra de Alonso de Herrera en 1818, el cual nombra al derivado acético como enfermedad y, en determinados casos, acusa a una excesiva fermentación de ser el origen (*ibid.*: 501): «Su malignidad terrible se dirigirá tarde ó temprano contra los principios constitutivos del licor, que degenerará en vinagre, ó bien lo enturbiará, espesará y ahilará haciendo el ademan de abandonarlo». Asimismo, propone edulcorar con miel o arrope para evitar el aroma característico. El enunciado anterior predispone al lector a considerar el derivado acético como un resultado negativo («degenerar» o «dirigir en contra»). Sin embargo, en la definición encontramos un enunciado con menor carga connotativa al abandonar la aceptación de «desperfecto» (*ibid.*:517):

Ahora nos hallamos en el caso de mirar al vinagre, no ya como un líquido degenerado, sino como el resultado de una segunda fermentación no menos espontánea é interesante que la primera, como una sustancia capaz tambien de todos los grados de perfección y deterioro; como un producto, en suma, no solo tan natural y ordenado como cualquier otro en el sistema general del universo, donde la destruccion de los seres se confunde siempre con la generación de otros nuevos igualmente perfectos en su línea, si no tan útil, saludable y grato para el hombre como el vino mismo, en cuya estimacion suele tener efectivamente un valor real y mercantil superior todavía.

Esta ampliación también la recoge la obra de Mariano La-gasca, director del Real Jardín Botánico de Madrid. Este alaba tanto las características del vinagre como su empleo para la salud (*ibid.*: 508):

El vinagre es un condimento tan sabroso para muchos manjares y bebidas, y un medicamento tan apreciable, tan usado y tan alabado generalmente desde la mas remota antigüedad, que á no ser esta una obra de agricultura, merecería se hiciese una relación detallada de sus virtudes.

Posteriormente recoge los usos propuestos por Alonso de Herrera (1513) y los complementa con los conocimientos correspondientes de la época. Por ende, indica, entre todos los usos que se narran, que es anticoagulante, antiinflamatorio, antipútrido, antiséptico, digestivo, refrescante, antídoto contra venenos y problemas dermatológicos. Se suscriben todos los

enumerados con anterioridad y se añade la propiedad antipútrida. Empero, no se explica ninguna desventaja.

Dicha edición no se ha traducido a ningún idioma, por lo que nos resulta imposible compararla. La obra original de Simón de Rojas sí se ha transvasado a otros idiomas, pero, como no hace referencia en gran medida al vinagre, no nos detendremos en ello.

5.2.2. *L'art de faire el vin*, de Jean-Antoine Chaptal

Chaptal (1800) dedica el capítulo VII al vinagre, abarcando desde su fabricación mediante vino hasta procedentes de otros productos animales y vegetales. Este no lo relaciona como enfermedad del vino debido a que la elaboración de vinagre conlleva las dotes del «Art du Vinagrier» (*ibid.*: 273). La traducción de esta obra ha suscitado diversas controversias; en un inicio no encontramos ninguna versión en la que aparezca el nombre del autor. No obstante, tras la investigación contrastiva de Ibáñez Rodríguez (2019) entre la obra de Chaptal y la publicación en 1820 del farmacéutico Francisco Carbonell Bravo titulada *El arte de hacer y conservar el vino, con una noticia a cerca de la fabricación del vinagre*, se concluye que existen indicios suficientes para afirmar que es la misma obra. Así pues, compararemos la obra española con la de Chaptal.

Carbonell (1820: 263) traduce la expresión mencionada como «arte de vinagrero», a la que le falta el artículo *contracto del* para ser fiel al francés y que tenga un mayor sentido en español. En lo concerniente a la definición, de acuerdo con Chaptal (1800: 274) y la traducción de Carbonell y Bravo (1820: 252), el vinagre debe contar con las siguientes cualidades:

Tabla 2. Traducción de un fragmento de *L'art de faire le vin* de Jean-Antoine Chaptal. Fuente: Chaptal (1800: 274) y Carbonell y Bravo (1820: 252)

Francés	Español
Odeur particulière, vive sans être irritante.	Olor particular fuerte sin causar irritación.
Saveur aigre, ni forte, ni désagréable.	Sabor agrio, ni fuerte, ni desagradable.
Couleur du vin qui l'a produit, limpide comme l'eau quand on l'a distillé.	Color del vino de que procede; y claro como el agua por medio de la destilación.
Concentration ordinaire de 4 à 6 degrés.	Concentración ordinaria de 4 a 6 grados.
L'altération spontanée des liqueurs spiritueuses, fournit presque tout le vinaigre dont on fait usage dans les arts et dans nos préparations de cuisine.	La alteración espontánea de los licores espirituosos suministra casi todo el vinagre de que se usa en las artes, y en nuestros usos económicos.

La traducción es fiel al texto y observamos esa proximidad en términos como «limpide», que debería haber sido traducido como 'limpio'. Esa cercanía también es visible en el sinsentido y

omisión de «casi todo el vinagre de que se usa en las artes». Al recurrir a la expresión «claro como el agua», se puede generar la malinterpretación de que es de color claro, y no que no tenga suciedad o impurezas.

Más allá de la traducción, consideramos de gran relevancia estos tratados, ya que abandonan la perspectiva negativa del producto y lo posicionan como un elemento de primera categoría, y no como la consecuencia derivada de un error o una enfermedad. Ninguno de los tratados estipulados presenta los beneficios para la salud, más allá de los problemas de consumir vinagre falsificado y edulcorado con otros ingredientes o con ácido sulfúrico (Carbonell y Bravo, 1820: 275-276).

5.3. Etapa 3

5.3.1. *Enología Española o Tratado sobre los vinos de España y su bonificación*, de Buenaventura Castellet

El tratado de Buenaventura no ha sido traducido a ninguna lengua y su investigación se centra en el vino. Al ser un escrito específico de vino y no de viticultura en general como los del siglo XV, el foco de atención son los caldos y, al hablar del vinagre, la connotación negativa está presente mediante la personificación del vino como «víctima» (Castellet, 1865: 189-190):

La acetificación del vino empieza en la superficie del líquido que está en contacto con el aire que penetra en la vasija por la abertura superior de la misma, el oxígeno de aquel fluido ataca desde luego al alcohol del vino deshidrogenándolo, y dando lugar a la formación de agua, el alcohol despojado de una parte de su hidrógeno se convierte en aldehído, en cuyo estado, continuando la acción del oxígeno del aire, se quema otra porción del hidrógeno de aquel nuevo compuesto el cual queda transformado en ácido acético. Las expresadas reacciones son más o menos activas según el grado de temperatura que las preside, y continuarían desorganizando todo el alcohol del vino, convirtiéndolo en vinagre, mientras el aire y demás circunstancias las favoreciesen. En vista, pues, de la facilidad con que los vinos pueden ser víctimas de la fermentación acética [...].

No obstante, indica qué tipo de vino y qué se debe emplear para conseguir un proceso de acetificación de calidad. Reitera la importancia de evitar las falsificaciones de vino acetificado con cal o yodo, pero no hace alusión a los beneficios de ninguno de los productos.

5.3.2. *Études sur le vin*, de Pasteur (1866)

Al igual que sus predecesores, lo engloba como principal enfermedad junto al vino picado, ácido o agrio. Explica de una manera más rigurosa y científica que los anteriores el proce-

so de acetificación al incluir aspectos microscópicos. Pasteur (1866: 47) asocia la proliferación del *Mycoderma aceti* en los vinos como causante de la transformación a vinagre. Su perspectiva la consideramos el germen que provocó la diferencia entre enfermedad (la acetificación por dicha bacteria) y el producto final (que no tiene por qué ser malo). El autor no ha precisado ni una definición ni la descripción de los beneficios para la salud.

5.4. Etapa 4

5.4.1. *Manual práctico para elaborar vinos, vinagres, aguardientes espíritus, licores, aceites, jarabes y aguas olorosas, como también para remediar sus adulteraciones*, de Anacleto Simón Cerrato

Cerrato ofrece, por el contrario, una breve descripción de todos los productos derivados de la uva, cómo elaborarlo («vinagre de agua» o «vinagre en un minuto») y cómo solucionar posibles problemas. No define los hiperónimos *vino* o *vinagre*, pero sí los hipónimos. En estos fragmentos se incluyen explicaciones positivas, como «agradable por su color y sabor» y, por primera vez en una obra completa, no aparece el vinagre como enfermedad del vino. Aunque en la ampliación de Alonso de Herrera (1818) ya se evitaba su mención como tal, sí encontramos en la versión original la manifestación de la carga negativa.

5.4.2. *Eaux de vie et vinaigre*, de Paul Pacottet y L. Guittonneau

Pacottet y Guittonneau centraron su investigación en la elaboración de vino y sus derivados, como el vinagre o el aguardiente. En lo concerniente al condimento, realiza una introducción histórica que lo caracteriza inicialmente como enfermedad basándose en lo dicho por otros autores para, posteriormente, posicionarlo como un derivado de la fermentación (Pacottet y Guittonneau, 1912: 9-10). De igual modo, realizan una definición sobre el vinagre de vino, que lo enmarca como de los mejores (*ibid.*: 42):

Le vinaigre de vin, ou mieux vinaigre (de vin aigre), est de beaucoup supérieur à ses congénères. Les caractères de l'acide acétique y sont légèrement voilés par la présence de tous les éthers qui proviennent de la transformation lente et à basse température des éléments du vin pendant et après l'acétification.

Este discurso presenta una explicación objetiva marcada con descriptores connotativos (*superior* o *mejor vinagre*). Desde una perspectiva organoléptica (*ibid.*: 150), lo califica como límpido, brillante, blanco, amarillento o con vestigios oscuros, en el caso de los tintos. Este es fresco y agradable, ya que evoca sus orígenes acompañados del ácido y del alcohol residual.

Por otro lado, brindan una interesante propuesta lexicológica al definir e iniciar el debate entre los diferentes tipos de productos y cómo denominarlos para que el consumidor compre conscientemente conociendo de primera mano las características (*ibid.*: 44):

C'est à nous, viticulteurs, de lutter maintenant pour obliger qu'en France on appelle les choses par leur nom. Vinaigre restera vinaigre; vinaigre de bière redeviendra bière aigre, piquée, acétifiée, ou acide acétique de bière; le vinaigre de bois restera ce qu'il est: acide acétique de bois, surtout à une époque où le bois, par le fait de la misère viticole, chasse la vigne des coteaux. Ceux qui voudront manger des aliments purs acétifieront leurs salades avec de l'acide acétique. Nous, gens de France, nous continuerons de réclamer, d'exiger dans le vinaigre autre chose que de l'acide acétique.

Se trata de los primeros autores de los analizados que no solo buscan elaborar un producto, sino también ofrecer uno de calidad. Previamente se hacía referencia a recetas para obtener uno mejor, pero no se iniciaba la discusión de la calidad del vinagre. Esta noción sigue presente en los vinagros actuales, que luchan por ofrecer artículos con sello de calidad diferenciada o meramente un producto con unas características únicas.

6. Discusión

La trayectoria del vinagre, como ha sido descrita en esta línea cronológica, siempre ha ido de la mano del vino y ha estado presente parcialmente en los tratados vitivinícolas. Se trata de un artículo que se ha posicionado en dos bandos: como enfermedad o desperfecto y como producto de calidad que requiere cuidado y un origen adecuado. En la tabla 3 (página siguiente) agrupamos las connotaciones predominantes según la etapa y lengua basándonos en la selección de las obras. Incluiremos también una columna que recalque si el vinagre es una enfermedad o no y, finalmente, la relevancia de la salud en los tratados vitivinícolas. En la segunda etapa existe una división, al separar la obra de Simón de Rojas con la ampliación de Alonso de Herrera (1818).

En español observamos paridad en la connotación debido a que, si el producto meta es el vino, se considera como enfermedad. Aunque existe un predominio de autores que lo consideran como tal, a partir de la tercera etapa se comienzan a narrar las bondades y a separar entre la bacteria acética (la enfermedad) y el vinagre (otro producto derivado de la vid). En francés esto es más notable gracias a la obra de Pasteur, que comenzó a describir los organismos responsables del proceso.

Por otro lado, la evolución del género de los tratados ha sido igualmente relevante para la presencia del vinagre. Como hemos destacado, las primeras obras son generales y describen desde el cultivo hasta su consumo y empleo. En contraposición,

Tabla 3. Análisis de la presencia y concepción del vinagre y la importancia de la salud en los tratados vitivinícolas. Fuente: elaboración propia.

	Español			Francés		
	Connotación	¿Enfermedad?	¿Salud?	Connotación	¿Enfermedad?	¿Salud?
Primera etapa	positiva y negativa	sí	sí	negativa	sí	no
Segunda etapa	negativa	sí	no	positiva	no	no
	positiva	sí	sí			
Tercera etapa	negativa	sí	no	positiva	sí	no
Cuarta etapa	positiva	no	no	positiva	no	no

las últimas, al ser específicas, se delimitan a la vendimia, a la vinificación o a la fermentación de los derivados. El vinagre en pocas ocasiones es el elemento principal para la redacción de un escrito y suele aparecer dentro de la vitivinicultura o acompañado de otros sucedáneos del vino.

En lo concerniente a la presencia de la salud en los tratados, cuanto mayor sea la especialización de la obra, más se obvia. El único autor, junto a sus ampliaciones, que abarca la salud en los tratados es Alonso de Herrera (1513 y 1818). En obras sucesivas solo encontramos mención a la toxicidad del vinagre falsificado o edulcorado con sustancias nocivas como el yeso. Gracias a este autor, desde el siglo XVI tenemos constancia de los 18 usos beneficiosos para la salud. Algunos de ellos han sido confirmados por la ciencia en la actualidad, como se ha comentado en la introducción.

Finalmente, autores como Ibáñez Rodríguez (2024: 145) ya concluyen que una baja cantidad de los tratados cuenta con una traducción. En el presente corpus, de los 10 tratados únicamente 3 tienen traducciones (Alonso de Herrera al portugués, italiano e inglés; Simón de Rojas al francés y alemán, y Chaptal al español), y no todas nos han sido de gran utilidad al no ser los idiomas de trabajo, no estar disponibles o no contar con un capítulo sobre vinagre. Pese a la carencia de textos traducidos, sería relevante profundizar en futuros trabajos sobre el versado del vinagre y de su terminología.

7. Conclusiones

Tras analizar diacrónicamente la percepción con la que cuenta un producto señero de nuestra cultura y economía, concluimos que el vinagre está presente en la literatura desde el siglo XVI siempre como sucedáneo del vino, y no como elemento aislado y principal. Hay evidencia de su inclusión desde el antiguo Egipto gracias a la bibliografía recogida y su empleo abarca desde la gastronomía hasta la botica. Han quedado retratadas la visión y la evolución que han sufrido los textos de manos de la ciencia. No obstante, cuando el foco de atención ha sido el vino,

se hacía referencia al vinagre como su principal enfermedad y buscaban cómo evitarlo o aprovecharlo. A partir del siglo XIX, los autores comenzaron a diferenciar entre el causante de la enfermedad, la bacteria, y el resultado. Así pues, el sesgo negativo se distanció y se comenzó a hablar de calidad y del papel del vinagre para el cliente. Si profundizamos en las diferencias por idioma, tanto en francés como en español se describen por igual, con atributos negativos y positivos.

La importancia del vinagre para la salud no ha podido quedar representada debido a la baja inclusión de los empleos biosanitarios en los tratados consultados. Hemos enumerado muchos usos, presentes mayormente en la obra de Alonso de Herrera, de los cuales predominan los nutricionales, antisépticos y antiinflamatorios a lo largo de la historia.

A modo de resumen, el vinagre es un rico producto derivado de la fermentación acética iniciada por la bacteria *Mycoderma aceti* y que cuenta con grandes características siempre que el «saber del vinagrero» busque la calidad. Organolépticamente se describe levemente la fase visual (color claro amarillento u oscuro) y la olfativa (fuerte, con recuerdos de su origen). Por ende, esta línea cronológica ha demostrado que la acetificación del vino supone un aspecto de gran interés para futuros proyectos relacionados con las propiedades sensoriales y las características médicas contrastadas con bibliografía biosanitaria actual sobre el vinagre de vino.

NOTAS

1. De acuerdo con Lépinette (2021), cada obra traducida está englobada dentro de un contexto receptor que provoca que este vaya indexado junto a unos acontecimientos y fenómenos.
2. *ahito* hace alusión a «[q]ue padece alguna indigestión o empacho» (RAE, 2023).
3. *zollipo* es definido por el DLE como «[s]ollozo con hipo, y regularmente con llanto y aflicción» (RAE, 2023).
4. *poussé* se entiende como un vino que ha refermentado (Larousse, s. f.) y *corruption* se traduce como ‘corrupción’, un «deterioro de valores, usos o costumbres» (RAE, 2023).

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alcina, Benito (1882): *Tratado de higiene privada y pública*. Cádiz: Librería de José Vides.
- Álvarez Jurado, Manuela (2022): *La visibilidad del traductor en los tratados de agricultura, agronomía, viticultura y vinificación (1773-1900)*. Granada: Editorial Comares.
- Centro Virtual Cervantes (s. f.): «Más moscas se cogen con miel que con hiel», *Refranero multilingüe*. <<https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/ficha.aspx?Par=59026&Lng=0>> [consulta: 23.XII.2024].
- Chaptal, Jean-Antoine; François Rozier, Antoine Augustin Parmentier y Louis Dussier (1801): *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres simples et composés*. París: Chez Delalain y l'imprimerie de Marchant.
- Hidalgo Togores, José (2011): *Tratado de enología*. Madrid: Mundi-Prensa.
- Ibáñez Castro, Alejandro (2015): «El vinagre, una casualidad gastronómica», en Almudena Villegas Becerril (dir.): *VII simposio del salmorejo cordobés: El vinagre, «un componente histórico: el vinagre de Montilla Moriles»*. <<http://www.salmorejocordobes.com/web/seccion/pagina/contenido/plantillas3/pdf/VII-simposio-el-vinagre.pdf>> [consulta: 15.III.2024].
- Ibáñez Rodríguez, Miguel (2017): *La traducción vitivinícola: un caso de traducción especializada*. Granada: Editorial Comares.
- Ibáñez Rodríguez, Miguel (2018): *El tratado de la vid de Louis Dussieux y el Tratado del vino de Jean Antoine Chaptal de 1796 conservados en la Biblioteca de San Millán*. San Millán de la Cogolla: Cilengua.
- Ibáñez Rodríguez, Miguel (2019): «El Arte de hacer y conservar el vino de Francisco Carbonell y Bravo. Un falso original». *Revista de Lexicografía*, 25: 219-236. <<https://ruc.udc.es/dspace/handle/2183/25098>> [consulta: 15.III.2024].
- Ibáñez Rodríguez, Miguel (2024): «La nomenclatura de las variedades de vid en español y en francés (1490-1807): Técnicas de traducción», *Hikma*, 23 (1): 141-169. <<https://doi.org/10.21071/hikma.v23i1.15730>> [consulta: 5.VII.2024].
- Jelovac-Eigenbrod, Amila y Eduardo José Jacinto García (2019): «La ciencia española decimonónica y su recepción en Alemania y Austria: la traducción del *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía* (1807) de Simón de Rojas», en Cecilio Garriga, María Luisa Pascual y María Betulia Pedraza (eds.): *Lengua de la ciencia y lenguajes de especialidad*. A Coruña: Revista de Lexicografía.
- La biblia cultural* (1998). Móstoles (Madrid): PPC y Editorial SM.
- Larousse (sin fecha): *Dictionnaire monolingue Français en ligne*. <<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/pousser/63173>> [consulta: 14.III.2024].
- Lépinette, B. (2021). *Traducción e historia: La historiografía francesa en español (siglo XVIII)*. Publicacions de la Universitat de València.
- Luque Janodet, Francisco (2019): «Un acercamiento al interés por la viticultura en el siglo XIX a propósito de la traducción a francés del *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía* de Simón Clemente y Rubio», *Anales de Filología Francesa*, 27: 515-531. <<https://www.proquest.com/docview/2356801233?pq-origsite=scholar&fromopenview=true&sourcetype=Scholarly%20Journals>> [consulta: 14.III.2024].
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2024): *Vitivinicultura*, «Producciones agrícolas». <<https://www.mapa.gob.es/es/agricultura/temas/producciones-agricolas/vitivinicultura/>> [consulta: 14.III.2024].
- Moreno Rojas, Rafael (2015): «El vinagre: un condimento muy saludable», en Almudena Villegas Becerril (dir.): *VII simposio del salmorejo cordobés: El vinagre, «un componente histórico: el vinagre de Montilla Moriles»*. <<http://www.salmorejocordobes.com/web/seccion/pagina/contenido/plantillas3/pdf/VII-simposio-el-vinagre.pdf>> [consulta: 15.III.2024].
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Organización Mundial de la Salud (1987): *Codex Alimentarius Codex-Stan-162-1987. Norma del Codex para el Vinagre*. <<https://faolex.fao.org/docs/pdf/els27548.pdf>> [consulta: 15.III.2024].
- Peynaud, Emile (1988): *Le vin et les jours*. París: Éditions Payot & Rivages.
- Plinio el Viejo (58): *Historia natural*.
- Portes, Ludovic (1889): *Traité de la vigne et de ses produits comprenant: l'histoire de la vigne et du vin dans tous les pays; l'étude botanique et pratique des différents cépages; les facteurs du vin; le vin au point de vue chimique; ses altérations; ses falsifications et la manière de les reconnaître; les eaux-de-vie; les vinaigres; etc. Les ennemis de la vigne et les moyens de les combattre; la viticulture pratique; etc.* París: Octave Doin.
- Real Academia Española (2002 [1737]): *Diccionario de la lengua castellana en que se explica el verdadero sentido de las voces, su naturaleza y calidad, con las frases o modos de hablar, los proverbios o refranes, y otras cosas convenientes al uso de la lengua, (Diccionario de Autoridades)*. Madrid, 6 vols. I, II, Imprenta de Francisco del Hierro, III, Imprenta de la Real Academia Española por Viuda de Francisco del Hierro, IV, V, VI, Imprenta de la Real Academia Española por Herederos de Francisco del Hierro (ed. facsímil, 1984, Madrid: Gredos).
- Real Academia Española (2023): *Diccionario de la lengua española*. <<https://dle.rae.es/>> [consulta: 15.III.2024].
- Ribéreau-Gayon, Jean (1947): *Traité d'œnologie*. París: Dunod.
- Terreros y Pando, Esteban (1987 [1788]): *Diccionario Castellano con las voces de Ciencias y Artes y sus correspondientes en las lenguas francesa, latina e italiana*. Madrid: Gredos.
- Thiébaud de Berneaud, Arsenne (1850): *Manuels-roret nouveau manuel complet du vigneron français ou l'art de cultiver la vigne, de faire les vins, eaux-de-vie et vinaigres*. París: Librairie Encyclopédique de Roret.
- Villegas Becerril, Almudena (2015): «El vinagre de Montilla-Moriles y su integración histórica en el salmorejo cor-

dobés», en Almudena Villegas Becerril: *VII simposio del salmorejo cordobés: El vinagre, «un componente histórico: el vinagre de Montilla Moriles»*. <<http://www.salmorejocordobes.com/web/seccion/pagina/contenido/plantillas3/pdf/VII-simposio-el-vinagre.pdf>> [consulta: 15.III.2024].

Wiesenthal, Mauricio (2002): *Diccionario Salvat del vino*. Barcelona: Salvat.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS UTILIZADAS EN EL CORPUS

Alonso de Herrera, Gabriel (1513): *Obra de Agricultura, copiada de diversos auctores por Gabriel Alonso de Herrera de mandado del muy ilustre y reverendísimo señor el cardenal de España, arcobispo [sic] de Toledo. Con privilegio real*. Alcalá de Henares: Arnao Guillén de Brocar.

Alonso de Herrera, Gabriel (1818-1819): *Agricultura general de Gabriel Alonso de Herrera, corregida según el texto original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor, y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*. Madrid: Imprenta Real.

Carbonell Bravo, Francisco (1820): *El arte de hacer y conservar*

el vino, con una noticia a cerca de la fabricación del vinagre. Barcelona: Oficina de Don Antonio Brusi.

Castellet, Buenaventura (1865): *Enología Española o Tratado sobre los vinos de España y su bonificación*. Barcelona: Imprenta de Gómez e Inglada.

Chaptal, Antoine (1800): *L'Art de faire le vin*. París: Chez De-terville.

Pacottet, Paul y L. Guittonneau (1912): *Eaux-de-vie-et-vinaigre*. París: J. B. Baillièrre et fils.

Pasteur, Louis (1866): *Études sur le vin: ses maladies, causes qui les provoquent, procédés nouveaux pour le conserver et pour le vieillir*. París: Imprimerie impériale.

Rojas Clemente y Rubio, Simón (1807). *Ensayo sobre las variedades de la vid común que vegetan en Andalucía*. Madrid: Imprenta de Villalpando.

Serres, Olivier (1600): *Le théâtre d'agriculture et ménage des champs*. París: Metayer.

Simón Cerrato, Anacleto (1900): *Manual práctico para elaborar vinos, vinagres, aguardientes espíritus, licores, aceites, jarabes y aguas olorosas, como también para remediar sus adulteraciones*. Madrid: Librería Editorial de Bailly-Baillièrre e Hijos.



Creador solitario, tinta y color digital