

En viaje



ABRIL DE 1945

DEL LIBRO "AGRICULTURA CHILENA", DE DON LUIS CORREA VERGARA.

La industria vitivinícola en Chile

VINEDOS

La primera parra en Chile.

NO EXISTEN datos precisos respecto a quién fué la persona que trajo a Chile la primera planta de vid. Sin embargo, algunos atribuyen al eclesiástico Francisco Caravantes la introducción de una cepa de uva negra, pequeña y muy sabrosa, que sirvió de base para la plantación de los viñedos formados en tiempos de la Colonia en las inmediaciones de La Serena, Santiago y Concepción, de la cual, se supone, procede la uva llamada "cepa chilena". El Abate Molina, empero, refiere que, en los valles de la cordillera de Curicó encontró, en lugares jamás habitados, una parra de uva negra moscatel, lo que hizo pensar a muchos que pudiera ser esta planta originaria de Chile. A nuestro modo de ver, lo más probable es que el primer pie de vid fué traído del Cuzco por los conquistadores, de los que allí cultivó Bartolomé Terraza.

No se sabe la fecha exacta en que se hizo la introducción, ni tampoco el nombre de la persona que implantó este cultivo en Chile. Según cartas de don Pedro de Valdivia, del año 1551, se consumían uvas en Santiago y La Serena y el año 1556 se fabricaban vinos.

Muy pronto se extendieron las plantaciones al sur del país y entre los años 1570 y 1576, los indios del cacique Antenecl destruyeron muchas plantaciones en Concepción y Angol.

España, para defender la importación de sus productos a sus colonias, dictó el 1.º de junio de 1654 una Real Cédula, por la cual prohibía toda nueva plantación sin un permiso especial, las que quedaban sujetas a una contribución tributaria. Sin embargo, los chilenos no hicieron mucho caso de esta disposición y las viñas siguieron plantándose y difundándose en varias otras regiones del país, lo que indujo

nuevamente a España, en 1767, a prohibir las plantaciones de vides, sin conseguir mejores resultados. En aquellos años, sólo se conocían las variedades "uva de gallo", de granos grandes, alargados y muy negros; la "Italia" negra y blanca que más tarde producía los vinos moscateles; la "San Francisco" cultivada especialmente en el norte; y la uva negra llamada del "país", la más común por su abundante producción, la cual destinábase preferentemente a la fabricación de vino. Su rusticidad es extraordinaria.

Se sabe con certeza, que don Francisco de Aguirre, el funda-

dor de La Serena, plantó las primeras viñas y árboles frutales en su encomienda de Copiapó, donde antes había construido una casa de campo con bodega y molino. Se sabe también, como lo hemos advertido ya, que la parra se multiplicó en un principio, libremente, hasta que llegó un real decreto que prohibía la producción de vinos. A pesar de esta prohibición, y de otras que se repitieron durante la Colonia y a mediados del siglo pasado, era Chile el primer país productor de vinos de todo el continente.

En cuanto a la calidad de los vinos en el período colonial, tenemos algunas referencias por



Sea patriota: Vista con paños de lana nacionales

los cronistas de la época. En la "Histórica Relación del Reyno de Chile", del Padre Ovalle — 1646 — después de estudiar las distintas estaciones del año, comenta las labores agrícolas de la temporada de otoño y hace algunos comentarios respecto a la vendimia, ponderando la abundancia de la cosecha y la bondad de los caldos. Sobre estos últimos dice "que son mejores y de más estima los moscateles; he visto algunos que, al parecer, son como el agua, tan claros y cristalinos como ella, pero el efecto es muy diferente en el estómago, porque lo calienta como si fuera aguardiente. Otros vinos hay también blancos, que son de estima, como los de uva torontel y albilla; otros hay rojos y tintos, que se hacen de la común uva negra y de la mollar, y otras de varias suertes, cuyos racimos son tan grandes que admiran...".

Muchas opiniones tan autorizadas como éstas podríamos presentar; pero, para el caso, basta con la que acabamos de señalar.

Tanto la vitivinicultura como la industria frutícola se han desarrollado entre nosotros casi espontáneamente. Si la primera ha tomado mayor desarrollo, la explicación es obvia: ha contado con un espléndido mercado dentro del país. Hasta hace muy pocos años el chileno consumía la producción total de nuestras viñas. Sólo últimamente se han hecho algunos ensayos de exportación, con resultados más o menos satisfactorios.

Producción vinícola y consumos.

El exceso de producción estimuló el consumo, lo que trajo como consecuencia natural un serio trastorno en la vida de la población trabajadora. El problema del alcoholismo, al cual se atribuye la decadencia de la raza, ha preocupado con razón la aten-

ción de los hombres de Gobierno. Para aminorar sus efectos se han dictado diversas leyes, a saber: cierre de tabernas los sábados en la tarde y los domingos; fuertes contribuciones al alcohol potable; prohibición de abrir tabernas en las proximidades de las escuelas, iglesias y fábricas; pero estas medidas no han dado, en la práctica, los resultados que se esperaban, ni han conseguido, tampoco, detener la marcha siempre creciente y próspera de la industria.

Tres tipos de vinos.

La explotación de la industria vitivinícola a través de nuestro largo territorio aparece bien variable. Predomina, por ejemplo, el cultivo de la viña especial para la fabricación de vinos generosos en toda la zona norte hasta la provincia de Coquimbo, inclusive; y el pisco de los valles de los ríos Huasco, Elqui y Coquimbo se ha considerado siempre por los entendidos como de primera clase. En las provincias centrales, hasta la del Maule, se fabrica toda clase de vinos, y es aquí donde se producen los caldos de mayor fama, tanto Burdeos como Borgoñas. La orientación de la producción en esta zona ha sido dirigida hacia los vinos conservados, pues sus condiciones naturales permiten una severa elaboración. Como regiones privilegiadas se señalan los campos regados por el río Aconcagua, en parte; los del río Maipo en casi su totalidad y, por último, los del río Lontué, notable por su abundante producción.

En la región de más al sur, que abarca desde el Maule a Cautín, las viñas de rulo ocupan casi la totalidad de la superficie plantada y su producción está reservada a vinos corrientes, chacholies y chichas crudas, destinados a consumo inmediato. Sin embargo, la clase de caldo es in-



mejorable, como que en los primeros tiempos de la República un culto viajero decía que el vino de Penco, considerado el mejor, es el que más se parece al



A. Colomer y Cía. Ltda.

CONCESIONARIOS
LINARES

CASILLA 8-D — TELEFONO 109

EN REPUESTOS:
sólo legítimos

EN GARAGE:
Eficiencia y seriedad



Un método moderno de cultivo de la vid es el de hacerlo en parrales altos, que dan más espacio y aereación a los racimos.

Málaga de cuantos vinos se consumen en Europa. (Alejandro Caldeleuhg, "Viajes por Sudamérica, 1819-1821").

Viene la cepa francesa.

Hasta mediados del siglo pasado, sólo la viña de uva llamada chilena se cultivaba en el país, y se puede decir con verdadera exactitud que desde 1851, con la introducción de la cepa francesa, empieza la gran evolución de la viticultura en Chile. Don Silvestre Ochagavía Errázuriz contrató, en ese año, al viticultor francés M. Bertrand, quien trajo consigo una buena cantidad de sarmientos de diferentes variedades. El buen resultado de los primeros ensayos alentó a muchos y luego se apo-

deró de nuestros agricultores una fiebre contagiosa por emprender plantaciones de viña francesa.

Entre los que más sobresalieron en lo que podríamos llamar la segunda etapa de la industria vitícola, se dan los nombres, a más del señor Ochagavía, de los señores Francisco Subercaseaux, Pedro de la Lastra, M. A. Tocornal, José Tomás Urmeneta, Jorge Délano, Macario Ossa y Rojas Salamanca. A esta lista se agregaron después los nombres de los señores Guillermo Brown, Ramón Subercaseaux, Mariano Baccareza, E. Ducaud, Maximiano Errázuriz, Luis Cousiño, Roger y Serrano, Ricardo Waddington, Dolores Torres, Luis Pereira, Nicolás Naranjo, Alejandro Reyes, Rafael Mandiola, Bonifacio y José Gregorio Correa Albano, Leonidas Vial, José Tocornal, Domingo Concha y Toro, Ismael Tocornal, Domingo Fernández Concha, Mateo Donoso y cien más.

Cada una de las personas que acabamos de citar ocupaba una situación espectable en la sociedad chilena, eran todos hombres de empresa, y con fortuna suficiente para resistir las contrariedades y tropiezos que se suelen presentar a negocios, cuya estabilidad tarda en venir. El ser dueño de viña pasó a ser más que un negocio, un título honorífico, pues daba derecho a figurar en los grandes torneos de las exposiciones mundiales.

Exportación de vinos.

En cuanto a la exportación de vinos, es conveniente recordar que ella tuvo cierta importancia a fines del período colonial; pe-

De regreso de las faenas en la vendimia.





Desde la viña la uva es transportada al camión.

ro retrocedió cuando nuestras relaciones comerciales con el Perú no fueron, desgraciadamente, muy activas. Sólo a mediados del siglo XIX, con la introducción de la cepa francesa y con la iniciación de la venta de vinos embotellados, empezó a renovarse la exportación, aunque en forma muy limitada, a los países de la costa del Pacífico. El promedio anual de la exportación de vinos entre los años 1857 y 1861 no pasaba de unos doce mil pesos; después subió a 45 mil y entre los años 67 y 80, dicho promedio llegó a \$ 150.000.00.

La primera iniciativa para ex-

portar vinos a Europa, se debió a don Macario Ossa, quien, por intermedio de la casa Graham Rowe y Compañía, envió el año 1877 a Burdeos, una buena partida de los cosechados por él en la Viña Santa Teresa. Muestras remitidas a Francia por otros viticultores encontraron en ese mercado bastante aceptación, illegándose a ofrecer, por los mil litros de vino de uno a cuatro años de edad, desde 600 a 800 francos, lo que, al cambio de 24 peniques, correspondía a un precio de 24 a 26 centavos el litro. Según comunicaciones de que hay constancia en los archivos de la

Sociedad Nacional de Agricultura, don Guillermo Brown ensayó también la exportación de vinos con resultados satisfactorios.

Primeros triunfos.

En vista del éxito alcanzado, nuestros viticultores, no conformes con la labor silenciosa que estaban haciendo, y seguros ya de la bondad de sus productos, resolvieron, con una valentía que las nuevas generaciones deben reconocerles, presentarse a la Exposición de Viena del año 1873, donde los vinos chilenos llamaron vivamente la atención. Luego, en la Exposición de Burdeos —1882— entraron a competir con las marcas más afamadas del mundo. En dicho torneo conquistaron un diploma de honor por su conjunto. Además, algunos exponentes obtuvieron medalla de oro, entre los cuales recordamos a don Ramón Subercaseaux.

Tres años después se realizó la Exposición de Liverpool. Allí fueron premiados con medalla de oro los vinos de los señores Mariano Baccareza, E. Ducaud, Adolfo Eastmann, Maximiano Errázuriz, Silvestre Ochagavía, T. Rojas Salamanca, Ramón Subercaseaux, José Tomás Urmeneta y Roger y Serrano. Viene, en seguida, la gran Exposición de París — año 1889— que consagró la fama de nuestros vinos. La exhibición chilena obtuvo un Gran Premio por el conjunto y, además, ganaron medalla de oro los vinos de los señores Ricardo Waddington, Dolores Torres, Ramón Subercaseaux, Luis Pereira, Nicolás Naranjo, Alejandro Reyes y Rafael Mandiola.

Se sucedieron, a continuación, las Exposiciones Internacionales de Río de Janeiro, Guatemala, Chicago y la Panamericana de Buffalo. En esta última exposición, de 24 medallas de oro acordadas a los vinos, tres correspondieron a los de Chile, y de las medallas de plata, que en total eran 29, los viticultores chilenos obtuvieron 24.

De las antiguas viñas, que dieron nombradía y fama a nuestros vinos, quedan pocas; las

Si viaja a Curicó visítenos y encontrará, sin duda alguna, en nuestros establecimientos, las mejores carnes frescas diariamente.

CARNICERIA HIGIENICA 2.º CENTENARIO

Prat esquina Rodríguez y Carnicería N.º 7 del Mercado

ALEJANDRO DE LA FUENTE Y DIEGO ROJAS

CURICO

más han desaparecido con la muerte de sus dueños. Sin embargo se conservan algunas, sobre todo de las plantadas en el Llano del Maipo. La viña Ochagavía, por ejemplo, fundada por don Silvestre Ochagavía E., el año 1851, mantiene su bien ganado prestigio como en los primeros tiempos.

Las grandes viñas.

Igual cosa se puede decir de las viñas Linderos, Santa Carolina, Carmen y Conchalí. La primera fué plantada por don Alejandro Reyes, el año 65; la segunda por don Luis Pereira Cotapos, el año 77; la tercera por don Cristián Lanz, y la cuarta por don José Joaquín Aguirre.

En las postrimerías del siglo pasado salieron al mercado los productos de las viñas Concha y Toro, Santa Rita, Undurraga, San Carlos, San José, etc. Todas estas viñas, ubicadas en el Llano de Maipo, han tenido y mantienen su fama bien ganada.

De la zona central-sur, las viñas más antiguas y de mayor importancia por su extensión y por la calidad de sus caldos, son las del valle de Lontué. El año 1875 don Bonifacio Correa Albano y su hermano don José Gregorio, empezaron a cultivar la cepa francesa con tanto éxito que luego casi todos los vecinos siguieron el ejemplo. La sola viña de don Bonifacio Correa, de la cual fué único dueño su hijo don Francisco Javier, cubre en la actualidad una extensión superior a 500 hectáreas.

Hoy el departamento de Lontué contribuye con la cuota más alta a formar la elevada producción de vinos de Chile. En la misma región se encuentra la viña Casa Blanca, fundada el año 1885 por don Alejandro Dussailant P. Los vastos conocimientos enológicos del actual propietario (don Alejandro Dussailant, hijo), le han permitido fabricar vinos de alta calidad, en nada inferiores a los similares de marca francesa.

No enumeraremos muchas de las antiguas viñas de reconocido prestigio, en obsequio a la brevedad. Hemos hecho referencia sólo a las más sobresalientes.

Dos factores de progreso.

Sin duda dos factores han contribuido al rápido crecimiento de nuestros viñedos y al mejoramiento indiscutible de la producción vinícola. Estos son, como

creemos haberlo dicho, clima y suelo por una parte y, por otra, la fácil adaptación del hombre de campo al cultivo de la vid. En el mismo complicado proceso de la fabricación de vinos se han especializado tanto algunos modestos bodegueros, que en muchas partes han podido reemplazar con ventaja a los profesionales extranjeros contratados para ese objeto.

A la vez el Gobierno ha pues-



En plena faena, durante el corte de los racimos.

Su Sastrería: PUENTES RENGÓ 615
CONCEPCION

ATENDIDA POR SU DUEÑO, CORTADOR SASTRE DIPLOMADO EN BUENOS AIRES

J. MIGUEL VENEGAS R.

IMPORTADOR DE INGREDIENTES QUIMICOS,
INDUSTRIALES ENOLOGICOS

Casilla 3262 - Teléfono 85565 - Vicuña Mackenna 599

SANTIAGO

OFRECE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

METABISULFITO DE POTASIO

(NORTEAMERICANO)

ANHIDRIDO SULFUROSO.

FOSFATO DE AMONIO NIEVE.

FOSFATO BICALCICO.

TANINOS.

CARBON ANIMAL EN POLVO LIVIANO.

ACIDO TARTARICO

TIERRAS INFUSORIOS.

AMIANTO.

CLARIFICANTES, ETC.

FILTROS MODELO PECALVEL TODOS TAMAÑOS

CALIDAD Y PRECIOS SIN COMPETENCIA

to especial empeño en suministrar enseñanza técnica a los ingenieros agrónomos salidos del Instituto Agronómico, y enseñanza práctica a los Alumnos de las Escuelas Prácticas de Agricultura. Sin la intervención gubernativa, el eminente profesor Le Fevre tal vez no habría venido a nuestro país y, seguramente, le habría faltado ocasión para escribir su notable obra, en dos volúmenes, "Viticultura y Vinificación".

Debido, pues, a un esfuerzo común, se encontraba formada y en plena prosperidad, en los últimos años del siglo pasado, una de las más importantes indus-

trias agrícolas, prometedora de grandes expectativas para nuestro futuro económico.

De lo que esta industria representa en la riqueza pública, de los beneficios que proporciona a la colectividad y de su porvenir, nos ocuparemos en seguida, aunque muy someramente.

La producción vinícola.

Como una demostración del esfuerzo realizado por los viticultores antes de 1900, diremos que en esa época existían 40.000 hectáreas de viñas, y que la producción alcanzaba, más o menos, a un millón doscientos mil hectolitros; buena base, por cierto, pa-

ra el comienzo de una industria. Posteriormente el crecimiento de la extensión plantada ha sido progresivo, y en cuanto a la producción, llegó el año 22 a tres millones trescientos mil hectolitros, la cosecha más grande conocida. El año 30, la superficie ocupada con viñas en el país alcanzaba a 79.400 hectáreas, de las cuales 25.700 corresponden a terrenos regados y 53.700 a suelos de rulo. Los mayores rendimientos por provincias, se obtienen en el orden siguiente: primero Talca, Maule y Colchagua; siguen Nuble, Aconcagua, Santiago y Concepción; y más al sur, en Bio-Bio, la producción de vinos es reducida. A lo expuesto agregaremos, como dato ilustrativo, que según el último censo oficial, las 80.000 hectáreas de viñas — números redondos — están repartidas entre 35.600 propietarios, de los cuales 32.692 son dueños de pequeñas propiedades menores de cinco hectáreas.

Minuciosos estudios practicados por la Asociación Central de Viticultores, prestigiosa institución de fomento, formada por un numeroso grupo de personas especialmente preparadas en la materia y de cuya organización nos ocuparemos oportunamente, lograron establecer, antes que se produjera la gran crisis mundial, que el capital invertido en la viticultura en Chile pasaba de 800 millones de pesos de 6 d., y que esta industria, en 1927, había movido en transacciones el 66% de su capital.

En ese mismo estudio se establece que el valor medio de la



Cada viña tiene su laboratorio, dedicado a los diversos análisis y preparaciones. Aquí vemos a un químico enólogo, preparando lo que se llama "pie de cuba".



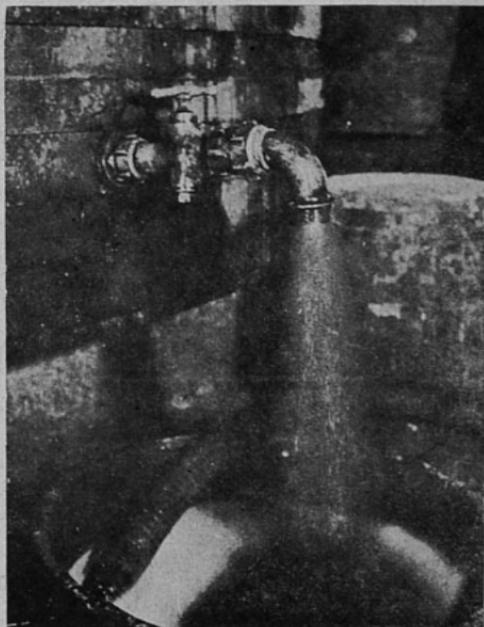
Como medio de desinfección se queman dentro de los toneles, huinchas impregnadas en crufo. Aquí vemos la preparación de estas mechas.

producción en ese año se puede estimar en 170 millones de pesos, riqueza que la viticultura extrajo del suelo chileno. Por el capítulo de contribuciones, ella aporta al erario nacional aproximadamente 20 millones de pesos.

Entre los beneficios que la viticultura brinda a la colectividad, debe tenerse presente el pago de jornales y sueldos de mayordomos y empleados superiores, la alimentación del personal que ocupa, la movilización ferroviaria y de carretas y, por sobre todo, la forma eficaz con que ayuda a incrementar las actividades del comercio de exportación y de importación. Los ferrocarriles del Estado, por ejemplo, tienen en la viticultura su primer cliente, pues aprovecha el equipo vacío que viaja de norte a sur del país, lo que no sucede con ninguna otra industria.

Los que trabajan en las viñas.

Es también de interés para la economía nacional la prosperidad de esta industria, porque ocupa permanentemente no menos de 80.000 obreros, número susceptible de aumentarse en 40.000 más en la época de la cosecha. Seguramente el 50% de dicha población trabaja en su propio terreno, en el pedazo de tierra que en otro tiempo fué pobre, pero



Trasvasiando mosto.

que ahora, gracias al esfuerzo de dos o tres generaciones, da sustento a los actuales propietarios y a los hijos de éstos.

La pequeña propiedad vitícola de Chile se ha formado, por lo general, repetimos, en suelo pobre. Fué en un tiempo campo eriazo que valorizó la mano del hombre de escasos recursos. En las provincias de Maule y Concepción, la viña empieza a ser frutal al 6.º, 7.º y 8.º año. Pues bien, esta espera angustiosamente prolongada ha sido soportada con ejemplar resignación por 32,692 propietarios, o sea el 91% de los viñateros del país.

Antes de la formación de la Asociación Central de Viticultores nadie había recordado al Gobierno la existencia de esta formidable fuerza social, la que ha sido mirada, hasta cierto punto, con hostilidad en las altas esferas gubernativas. Con simplismo mortificante, se ha pretendido dejar caer sobre ella toda la responsabilidad de los estragos

que ha causado y causa el alcoholismo. Sin embargo, dicha responsabilidad no ha sido suficientemente comprobada.

L. C. V.

