

IMAGEN



AÑO 2 - Nº 4 - ISSN 0716 - 2154

1986

Hacia la Música de Hoy

La Familia del Libertador
José Miguel Carrera

La Virgen de Las Peñas

Edición bilingüe
Bilingual edition.

VINO CHILENO: Cosecha de Honores Mundiales

LAS PRIMERAS VIDES LLEGARON A CHILE POR UNA IMPERIOSA NECESIDAD EVANGELIZADORA. LAS EXPORTACIONES COMENZARON A FINES DE LA COLONIA, Y EN NUESTRO PAIS EXISTIO LA VIÑA MAS GRANDE DEL MUNDO, PERTENECIENTE A UN SOLO PROPIETARIO. ACTUALMENTE NO SOLO SE GANAN MEDALLAS DE ORO POR LA CALIDAD DEL PRODUCTO, SINO TAMBIEN POR PRESENTACION.

HABLAR de vino en Chile es mucho más que una evocación; es hablar de la expresión global de una cultura en cuyas raíces encontramos el orgullo del origen, la responsabilidad, la competencia distinguida, el reconocimiento internacional, y un futuro de buenas perspectivas.

Clima privilegiado, tecnología y esfuerzo humano concentrados en una pequeña botella de vino, constituyen una hazaña. Comenzó en nuestro país, con la llegada de los españoles, y se ha ido perfeccionando en casi cinco siglos.

VINO, MISION SAGRADA

Rodrigo Alvarado, gran conocedor del tema, y autor de *La Enciclopedia del vino*, señala que fue la Corona de España la que a comienzos de la Conquista, auspició la introducción de la vid en el nuevo continente.

No obstante, los impulsos reales, basados en motivos religiosos —la evangelización—, se vieron limitados por los intereses económicos. La competencia del vino, producido en América, resultaba desfavorable, y por lo tanto se decretó su suspensión. Las firmas de Felipe III en 1620, y de Felipe IV, ocho años más tarde, lo ratifican.

El paulatino desapego de España, y el devenir colonial y republicano hicieron posible el desarrollo de la vitivinicultura en Chile.

Ni los conquistadores de la época, ni los clérigos del "pan y el vino", imaginarían que la generosa tierra que los cobijaba, iba a producir un día, seiscientos millones de litros de vino al año. Fue el espíritu religioso el que motivó a plantar vides en cada nuevo poblado, que intrínsecamente, significaba una nueva misión.

De dónde llegaron las primeras cepas, es aún tema de discusión. Mientras ciertos auto-

res sostienen que provinieron directamente de la península ibérica, otros afirman que vendrían de las islas Canarias. Existe una tercera versión, que goza de mucho menos credibilidad, y según lo cual, el origen sería la semilla de pasas, por entonces fuente alimenticia básica de los navegantes. Sin embargo, estudios técnicos han comprobado que la cepa conocida como "país", llegó mediante estacas. Perdura hasta nuestros días, y más aún, representa el sesenta por ciento del cepaje ocupado en la producción nacional.

El cultivo de la vid en Chile se extiende desde Arica a Cautín. La mayor incidencia está entre Santiago y Talca, y la zona donde existen más vinicultores es Coelemu.

No obstante, el primer viticultor chileno, se ubicó a cientos de kilómetros de Coelemu, en el área de Copiapó. Fue don Francisco de Aguirre quien tuvo la dicha de realizar la primera vendimia nacional, en 1551. Otro expedicionario, ligado a Pedro de Valdivia, don Juan Jufre, siguió los pasos del pionero y tres años más tarde había transformado las actuales comunas de Ñuñoa y Maul en extensos y productivos viñedos.

Indudablemente uno de los factores responsables de la calidad del vino es el uso de una tecnología adecuada, pero lo más importante es el entorno ecológico. Desde este punto de vista, nuestro país tiene la ventaja del privilegio climático, como también el de los suelos. Los expertos señalan que nuestros veranos secos y templados, con noches frías, proporcionan una correcta maduración de las uvas. La ausencia de lluvias durante la estación estival, también evita sorpresas desagradables, como el peligro de putrefacción.

Aunque en los tiempos de Francisco de Aguirre y Juan Jufre no se hablaba profusamente de la calidad de nuestros mostos, los cronistas contemporáneos alababan ilimitadamente la fertilidad de las tierras de Chile

como también el de desarrollo de las plantaciones de vid, y la producción de vinos.

La clasificación de cepajes llegó más tarde, y en su excelencia compitieron las familias de la alta aristocracia.

Casi todas las cepas —puntualiza Elizabeth Díaz, secretaria ejecutiva de la Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vino A.G.—, se trajeron directamente de Francia, antes de la aparición de la filoxera, peste que exterminó gran parte de los viñedos de todo el mundo. A nuestras vides las resguardó la cordillera y el mar, y pasada la peste, de Chile se llevaron a Francia y otros países cepas obviamente europeas.

LA fama de los vinos nacionales se hizo notable en la mitad del siglo XVIII. La difundían los viajeros y los cronistas de la época, huéspedes de las familias más ilustres. Esto generó una lógica demanda, iniciándose las exportaciones hacia fines de la Colonia. Las recopilaciones hechas por el experto Rodrigo Alvarado, señalan que la primera exportación se llevó a efecto entre 1784 y 1789, recibiendo la apreciable suma de 310,66 pesos oro. Fue el punto de partida para introducir los seis millones de litros que anualmente salen de Chile. Su destino: especialmente Latinoamérica; esporádicamente algunos países de África y Europa, y con miras a una exportación estable, Estados Unidos de Norteamérica.

Las antiguas cepas españolas traídas por los conquistadores, fueron sustituidas a mediados del siglo XIX, por un viticultor de gran visión, don Silvestre Ochagavía, quien la reemplaza por cepajes Merlot, Coif, Cabernet, Pinot, Riesling, Semillón, Sauvignon y otras que hasta hoy constituyen el grupo de las más finas producidas en Chile.

Tan oportuna medida, llevó al entonces dueño de la hacienda Panquehue, don Máxi-



Viñedo en Pirque
Vineyard in Pirque

miano Errázuriz Valdivieso, a regar los faldeos de su propiedad, donde había plantado trescientas hectáreas de vid.

El mantenimiento y mejora del producto se elevó a calidad de tradición familiar. Fue así como Rafael Errázuriz, hijo de don Maximiano, aumentó la plantación a setecientas hectáreas, convirtiéndolo a "Errázuriz Panquehue" en el viñedo más grande del mundo, perteneciente a un solo propietario.

Muchos de los nombres de marca, pertenecientes a familias ilustres y esforzadas se mantienen hasta hoy. Así podemos encontrar a Viña San Pedro (Bonifacio Correa Albano), Viña Cousiño Macul (Luis Cousiño), Viña Concha y Toro (Melchor Concha y Toro), Viña Lontué (J. Correa Errázuriz), Viña Santa Rita (Domingo Fernández Concha), Viña Santa Teresa (Macario Ossa), Viña Santa Carolina (Luis Pereira), Viña Linderos (Alejandro Reyes), Viña Undurraga (Francisco Undurraga), Viña Carmen (Cristián Lanz) y la antigua Viña Conchalí (José Joaquín Aguirre).

Gran parte de los viticultores de mediados del siglo pasado fueron prósperos mineros, encauzados a esta nueva actividad comercial, que tenía como rasgo sobresaliente el prestigio de la familia, estampado en la etiqueta. Fue, indudablemente, esta competencia leal, la que motivó a mejorar la calidad, y aumentar el prestigio del vino chileno.

La holgura económica y el gran espíritu de superación, permitieron que la industria nacional funcionara a la par de las mejores de Europa. La calidad de los vinos daba notoriedad social, y para eso, se requería de la mejor infraestructura y supervisión de técnicos franceses. La bodega fue tanto o más importante que la gran casa patronal; y se trataba con el mismo esmero.

No obstante la importancia nacional de la vitivinicultura, no se legisó sobre ella hasta 1902, lo cual hizo necesaria la creación de la entonces Dirección Nacional de Impuestos Internos.

La crisis derivada de la sobreproducción entre 1909 y 1931, motivó a los viticultores, a celebrar el Primer Congreso Nacional del Vino, en enero de 1933.

El comienzo de la Segunda Guerra Mundial y la restricción a las importaciones —entre ellas maquinaria y tecnología adecuada— hacen que las viñas abandonen la categoría de orgullo familiar. De una función comercial, aristocrática, se transforman en un negocio.

En el año 1960, y como consecuencia de los acuerdos de la ALALC (Asociación Latinoamericana de Libre Comercio) llegan elementos tecnológicos modernos, que ponen una buena inyección de progreso a la industria vitivinícola, la cual, a pesar de las restricciones no había bajado su calidad.

COSECHANDO MEDALLAS

Probablemente ninguna actividad nacional ha concentrado tal cantidad de medallas, trofeos y honores como la vitivinicultura. Y sin embargo —en opinión de los entendidos—, somos un pueblo sin formación concordante con la gran calidad de nuestros vinos. Pero, se nos informa, el fenómeno afecta a muchos países desarrollados o en vías de desarrollo económico. Esto ha llevado a que los productores tomen en cierto modo la responsa-

bilidad de educar al consumidor.

Chile posee una verdadera vocación vitivinícola, afianzada por ventajas de orden ecológico y humano, que permiten producir vinos blancos y tintos de alta calidad, y en el marco de una tradición colmada de prestigio y nobleza del producto.

Anualmente —en especial durante el último tiempo— un número considerable de periodistas de todo el mundo, especializados en vitivinicultura visitan nuestro país. Es la noticia estable, que se cubre con mayor despliegue, pero en forma discreta. Revistas de tanta circulación como *Vogue* y *Time* de Londres, dan importantes espacios a los vinos chilenos. En 1984, el famoso columnista Edward Hartmann, visitó especialmente nuestras viñas para recopilar datos que aparecen en un libro donde se destacan los mejores vinos de todo el mundo.

Básicamente, las variedades de mayor importancia se clasifican en cepas tinto y blanco. En cada uno de estos grupos, las hay corrientes y finas. Los tintos corrientes provienen de cepajes País, Carignan, Romano y otros. Los finos son Cabernet, Cot, Merlot, Verdot y Pinot. En cuanto a los vinos blancos, las cepas corrientes son Italia, Torontel, Moscatel, Cristal y otras. Las finas, Semillón, Sauvignon y Piriót.

De este noble cepaje, cultivado con vocación, esmero y audacia para ganar el difícil mercado internacional, han surgido los premios más codiciados. Se considera el torneo número uno de la vitivinicultura el "International Wine & Spirit Competition", de Bristol, Inglaterra.

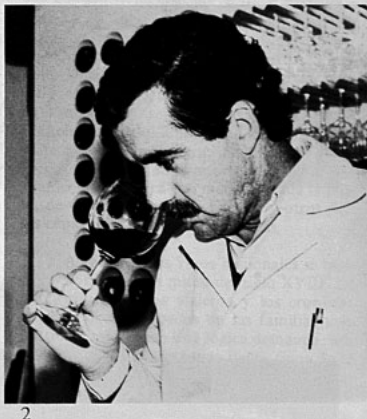
En 1984, los vinos nacionales obtuvieron tres medallas de oro, tan solo en vinos tintos, en el Campeonato Mundial del Vino. Ese mismo año, en View Australia 85, tinto y blanco ganaron medalla de plata y bronce respectivamente. En la muestra de Bristol, versión 1985, dos Cabernet Sauvignon fueron premiados con el galardón máximo, y también hubo medallas de plata y bronce. Escrito en pocas líneas, quizá no logremos darle la trascendencia que significa, porque a estos eventos no sólo concurre la mejor producción del mundo, sino también, la más rica y aristocrática tradición vitivinícola. Aunque no contemos con una cultura al nivel de la calidad de nuestros productos, tenemos el privilegio de poder adquirir, a la vuelta de la esquina, el mejor vino del mundo. Obviamente, nos referimos al vino envasado en botella, cuya etiqueta nos garantiza la finura de su cepaje y una correcta elaboración.

EXPORTAR vino, —señala el ejecutivo Pablo Guillisasti— es vender imagen, y en un mercado tremendamente competitivo y a veces protegido como es el internacional, nos obliga a llegar con un precio razonable y una calidad excepcional y pareja.

No obstante que la ley de la selección natural también impera en los vinos —regulada por la calidad—, organismos gubernamentales como Pro Chile, en concordancia con los productores, elabora una reglamentación más estricta. La razón capital es resguardar un prestigio ganado con años de esfuerzo y dignidad, e incentivar a aquellos que han hecho de la producción vitivinícola no sólo una empresa, sino un motivo de orgullo.



1



2



4



1. Antiguo lagar de Matilla, en Tarapacá, donde se producía vino en el siglo XVIII. 2. Degustando. 3. Bodegas de Concha y Toro. 4. Cosecha. 5. Casas de la Viña Undurraga. 1. Old winepress at Matilla, in Tarapacá, where wine was made in the 18th century. 2. Wine tasting. 3. Concha y Toro winery. 4. Grape harvest. 5. Main buildings at Viña Undurraga.



CHILEAN WINE: Harvest of International Honors

THE first wine grapes came to Chile to fill an imperative evangelization need. Exports began in the late Colonial period. The largest vineyard in the world in the hands of a single owner existed in Chile. Today, gold medals are awarded for appearance and packing as well as for product quality.

To speak of wine in Chile is much more than a reference; it means speaking of the worldwide expression of a culture rooted in pride of origin, responsibility, distinguished competition, international recognition, and a promising future.

A privileged climate, technology and human effort focusing on a small bottle of wine are a feat of achievement. It began in this country, when the Spaniards came, and it has been perfected over nearly five centuries.

WINE: SACRED MISSION

Rodrigo Alvarado, distinguished expert on the subject, author of *Enciclopedia del vino*, says that the Crown of Spain, at the beginning of the Conquest, sponsored the introduction of grapevines to the new continent.

The real motives, which were religious, based on evangelization, were bounded by financial considerations. The competitive position of wine produced in America was unfavorable and production was suspended. The signature of Philip III in 1620 and Philip IV, eight years later, ratified the decision.

Gradual separation from Spain and the circumstances in which the Colonial and Republican periods developed made winegrowing possible in Chile.

Neither the Conquistadors nor the clergy imagined that the generous land that gave them shelter would one day produce six hundred million liters of wine per year. The religious spirit led grapevines to be planted in every new town, in essence a new mission.

Where the first vines came from is still a moot point. Some authors hold that they were brought direct from the Iberian peninsula, while others declare they came from the Canary Islands. There is a third—less credible—version, according to which they originated in the raisin seeds carried in shops as a major food source for mariners at the time. Technical studies, however, have shown that the species locally known as *pais* came to Chile in the form of cuttings. It is still grown today and accounts for sixty per cent of the vines used for wine production.

Grapes are grown in Chile from Arica to Cautin. The greatest concentration extends between Santiago and Talca, while the largest number of vinegrowers is found in Coelemu.

The first winegrower in Chile; however, was located hundreds of kilometers from Coelemu, in the Copiapó area. Francisco de Aguirre had the privilege of harvesting the first Chilean grapes in 1551. Another Conquistador, Juan Jufre, followed his lead and three years later had turned the present areas of Nuñoa and Macul, close to Santiago, into extensive and productive vineyards.

One of the elements responsible for wine quality is undoubtedly the use of appropriate technology, but the most significant single factor is the ecological environment. In that context, Chile has the advantage of a privileged climate, together with excellent soil. Experts point out that our warm, dry summers, with cool nights, help the grapes to ripen properly. The lack of rain in summer also prevents unpleasant surprises, such as rot.

Although during the lifetime of Francisco de Aguirre and Juan Jufre the quality of the local grape production is not specifically mentioned, contemporary chronicles praise profusely the fertile soils of Chile, the development of vineyards and the production of wine.

Variety classification and selection came later; the aristocracy competed among themselves for excellence.

Nearly all the stocks, as Elizabeth Diaz, executive secretary, Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vino A.G., points out, were brought direct from France, before the vineyards of most of the world were destroyed by Phylloxera. Chilean vines were protected by the mountains and the sea, and when the pest was overcome, Chilean vinestocks, originally European, were taken to France and other countries.

FAMILY PRIDE

Chilean wines became famous in the middle of the 18th century. Travellers and chroniclers, who were guests of the most distinguished families, spread their fame abroad. Demand was generated and exports started near the end of the Colonial period. From the data collected by Rodrigo Alvarado we know that the first export shipments took place between 1784 and 1789, and earned the substantial sum of 310.66 gold pesos. It was the starting point for placing six million liters of Chilean wine per year in a difficult market, affected by recession but with prospects of recovery, as noted by winegrowing expert Pablo Guilisasti. Destination: Mainly Latin America; sporadically, some African countries and Europe; prospects of stable trade, USA.

The old Spanish stocks that the Conquistadors brought were replaced in mid-19th century by a visionary winegrower, Silvestre Ochagavía, who substituted Merlot, Cot, Cabernet, Pinot, Riesling, Sauvignon, and other stocks, among the finest produced in Chile.

Maximiano Errázuriz Valdivieso, who had planted three hundred hectares of vineyards on slopes in Panquehue, installed irrigation. His son, Rafael Errázuriz, increased this area to seven hundred hectares, which made *Errázuriz Panquehue* the largest vineyards in the world owned by a single owner.



Maintenance and improvement of wine quality became a family tradition. Many of the brand names belonging to distinguished winegrowing families are still current today, including *Viña San Pedro* (Bonifacio Correa Albano), *Viña Cousiño Macul* (Luis Cousiño), *Viña Concha y Toro* (Melchor Concha y Toro), *Viña Lontué* (J. Correa Errázuriz), *Viña Santa Rita* (Domingo Fernández Concha), *Viña Santa Teresa* (Macario Ossa), *Viña Santa Carolina* (Luis Pereira), *Viña Linderos* (Alejandro Reyes), *Viña Undurraga* (Francisco Undurraga), *Viña Carmen* (Christian Lanz), *Viña Conchalí* (José Joaquín Aguirre).

Many of the winegrowers of the mid-19th century were successful mining operators who became interested in the new business, which was not least remarkable for the fact that family prestige—carried on the label—was one of its outstanding features. It was fair competition that undoubtedly contributed to improve the quality and enhance the renown of Chilean wine.

Affluence and a great drive for improvement allowed the Chilean wineries to vie with the best in Europe. Wine quality was a social asset; the best infrastructure available was utilized, French technologists were hired to supervise operations. The winery was ca-

red for as much as the owners' homes, and the same or greater importance was attached to it.

In spite of the country-wide significance of winegrowing, no relevant legislation was enacted until 1902, when it also became necessary to organize the *Dirección Nacional de Impuestos Internos* (Internal Revenue Service).

The crisis caused by overproduction between 1909 and 1931 led winegrowers to hold the First Chilean Wine Congress in January 1933.

World War II and import restrictions—including machinery and appropriate technology—forced the wineries to give up family pride. From an aristocratic occupation they became a business. In 1960, as a result of LAFTA resolutions, modern technology was imported, which injected new progress into the wine industry.

HARVESTING MEDALS

No other Chilean business has very likely concentrated such a number of medals, awards, and honors. Nevertheless, the experts say, our people are not educated consistently with the high quality of our wines. We are told, however, that this frequently happens in many developed or developing countries; to some extent, winegrowers have begun to educate consumers.

Chile possesses a true winegrowing avocation with the added advantage of ecological and human resources that make it possible to produce noble white and red wines, in a framework of tradition and prestige.

A considerable number of specialized journalists from all over the world visit Chile every year. Wine is a stable news item, widely but discreetly covered. Magazines such as *Vogue* and *Time*, of world-wide circulation, reserve space for Chilean wines. U.S. columnist Edward Hartmann visited Chilean wineries in 1984 to collect data for a book on the best wines in the world.

The latest distinction earned by Chilean wines include three gold medals for red wine at *Campeonato Mundial del Vino*, 1984; silver and bronze medals for red and white, respectively, at View Australia '85; two gold medals and several silver and bronze medals at the 1985 International Wine and Spirit Competition held in Bristol.

This means that in Chile anyone can step around the corner and obtain some of the best wines in the world.

TO export wine, Pablo Guilisasti points out, is to export an image; in a tremendously competitive international market we have to offer exceptional, uniform quality, at reasonable prices.

Notwithstanding natural selection, which—regulated by quality—also operates where wine is concerned, Pro Chile, a government agency, is responsible for enforcing strict regulations, in agreement with producers, in order to safeguard the prestige earned by years of effort and dignity, and to encourage those who have made of winegrowing a source of pride as well as a business venture.