

La Tendencia Chilena

PASO el tiempo y a la época marcial de la Conquista siguió la Colonia larga, beatífica y tranquila. Los viñedos ceñían a la ciudad por los cuatro costados, pues todas las órdenes religiosas, y los encomenderos y vecinos pudientes, siguiendo el ejemplo de los franciscanos, habían plantado hermosas viñas y hasta los pobres disponían de un parrón bajo el cual se defendían de los calores estivales.

La Chimba, inmediatamente al otro lado del río, tenía algunas quintas o tambillos de recreo que gozaron de merecida fama hasta mucho después de la independencia y los cronistas, con rara uniformidad, la designan como el barrio galante del viejo Santiago. Más allá de estas quintas se extendía la hacienda de dos mil cuadradas que don Pedro de Valdivia obsequió a su amiga doña Inés de Suárez y que esta heroína, muerto el gran capitán, y desposada con Rodrigo de Quiroga obsequió a los Padres Dominicos para la mantención de la capilla de Montserrat, que ella había hecho construir sobre el cerro Blanco para honrar la memoria de la Virgen catalana y la del bravo conquistador.

Esta donación, muy valiosa aun en aquella época, comprendía la



Chimba, es decir, Recoleta y Cañadilla o Huechuraba, límite occidental; por el oriente, todo el San Cristóbal; por el sur, el Mapocho, y por el norte, el Salto de Araya.

En esta zona, los dominicos plantaron su viña que cubrió todo lo que luego por ser propiedad de los padres se dio en llamar el Llano de Santo Domingo. Pocos son los que saben que en las tierras que hoy ocupa el Cementerio General se realizaron las mejores vendimias de la Colonia, pues allí cultivaban su viña los hijos de Santo Domingo de Guzmán, produciendo los mejores vinos para las mesas de los oidores de la Real Audiencia y de los señores de calzón de seda a media pierna y peluca empolvada.

LA FIESTA DE LA UVA

En la Chimba fue donde nació la fiesta de la uva, pues las vendimias en el Llano de Santo Domingo fueron famosas por la esplendidez, el entusiasmo, la algazara con que ellas se realizaban.

Así como en la actualidad suele celebrarse "La Semana de la Uva", los padres dominicos hacían las más "sonadas y gustosas vendimias del reino".

Las faenas duraban diez o más días y en ellas se empleaban a los indios, negros esclavos y mulatos que eran también de propiedad de los padres, ya que los recibieron de doña Inés de Suárez conjuntamente con las tierras. Doña Inés



obsequió su hacienda a "puertas cerradas", tal como se la cediera don Pedro por escritura pública de fecha 2 de enero de 1550.

Este regalo, que fue como un aginaldo de Año Nuevo, dice a la letra: "Por cuanto nos consta que doña Inés de Suárez es la primera fundadora de la Casa de Adoración de Nuestra Señora de Montserrat, que es cerca de esta ciudad, donamos a la dicha casa las tierras para sementeras y que asimismo las tenga por suyas dicha iglesia, para beneficio de ella y que los indios yanaconas — indios criollos de esta comarca — siembren en ellas...", etc.

De este documento se infiere que la tierra y los hombres que en ella vivían, bajo la potestad de doña Inés, pasaron a la de los monjes de Santo Domingo.

Pero volvamos a las vendimias de la Chimba. La fiesta comenzaba con la recolección de la uva, que hombres, mujeres y niños iniciaban después de la primera misa que se oficiaba con "el canto de las diucas", es decir, muy de mañana.

Grupos de indios y de negros se repartían por entre las hileras de las parras cortando los racimos en medio de una sana alegría que los negros matizaban canturreando:

*Voy a cortar un racimo,
el mejor de la vendimia.
Se lo voy a dar yo mismo
esta noche a mi mandinga.*

*Porque ella es mi luz morena
ardiendo sobre las viñas.
Me tienta las ansias viejas
el rojo de su basquiña.*

A mediodía el campanil de los padres llamaba a la merienda que consistía en un "tentempié" de charqui de vacuno con quesos de Huechuraba, porotos con mote, pan amasado y tortilla de rescoldo, un pequeño jarro de vino y su mate de yerba del Paraguay para quitar el "engraso" de la comilona.

Hecha la recolección, se daba principio a la "refriega". Previamente, los grandes canastos repletos de racimos se volcaban en las zarandas:

Los legos, después de inspeccionar el lavado de pies de los "refregantes", los distribuían convenientemente y los negros rien-



do y cantando daban comienzo a una danza de zangoloteos a pie desnudo que eran la nota de color de la vendimia. La uva triturada se transformaba en caldo y en orujo, que se pegaba a los pies oscuros. Las cuadrillas eran cambiadas antes que se fatigaran para evitar la transpiración de los negros y mantener la limpieza de la faena.

Mientras los hombres trituraban los racimos, las negras los animaban cantando en torno a las zarandas:

*"Baila, negrito, zambo
que de tu baile saldrá
el vino nuevo cantando...
Baila, mi zambo, no más".*

La tarantela de los hombres se acompañaba al canto monocorde y largo como un rosario de las mu-

jeres, que repetían una y otra vez su estribillo, en medio de los padres, contentos y rubicundos, que se solazaban con la algazara de los negros. Los indios realizaban sus faenas tristes y taciturnas, tal vez porque sus almas habían nacido libres y no se acomodaban al servilismo de la esclavitud.

Esta vendimia primitiva se prolongó a través de los años. Nacieron las grandes viñas y el viejo sistema siguió exactamente igual. Las faenas eran las mismas hasta las primeras décadas de este siglo. Pero el tiempo trajo el progreso y nuestro vinicultores poco a poco fueron modernizando la vendimia, y hoy las grandes viñas chilenas poseen maquinarias y prensas que han eliminado definitivamente a los "refregantes" de antaño.

S. C.

VIÑEDOS Y VINOS DE CHILE

DESDE que Francisco de Caravantes trajo a Chile las primeras estacas de vid sus brazos sarmentosos se han extendido a través de todo el país y la sombra acogedora de sus parrones se ha transformado en una necesidad. Están presentes en la lujosa mansión de la ciudad y junto al humilde rancho campesino. Sus vinos han contribuido a forjar un pueblo altivo y vigoroso y también han hecho menos amargas sus miserias.

La viticultura, además de constituir un recurso esencial de riqueza en la economía nacional, representa un factor social de significación primordial como fuente alimenticia y de salud para el pueblo.

En el siglo pasado el cultivo industrial de la vid se basó en los sistemas franceses, tanto para la elección de variedades como para la elaboración de sus vinos, que resultaron de calidad que les permitió competir con los mejores del mundo situando a nuestro país en lugar de privilegio.

Viñedos. — Los viñedos del país alcanzan a más de 112.000 Hás. y ocupan parte de los mejores suelos regados de la región central y de las zonas de secano pobres de Maule, Nuble, Concepción y Biobío. El rendimiento medio alcanza a 32 hectólitros por Há., en el cual influye la baja productividad de los viñedos de secano, ya que las de riego superan los 80 y 100 Hlt. por Há.

En los últimos años la plantación de nuevos viñedos ha despertado gran interés, alcanzando en el año 1960 a más de 1.699 Hás.

Producción de uvas. — La producción de uvas de mesa tanto para el consumo interno como para

exportación proviene de 5.050 Hás., habiéndose plantado en el año recién pasado más de 676 Hás. destinadas al consumo en estado fresco.

La producción de uvas de mesa alcanza a 29.030 toneladas anuales aproximadamente, de las cuales se exportan 2.463.

Las principales variedades de uva de mesa cultivadas para exportación son: Sultanina, Alphonse Laval, Emperador, Almería, Cardinal, Maravilla de Málaga y Angelino.

Para el consumo interno, además de las mencionadas, se cultivan: uva Italia, moscatel rosada, San Francisco Torontel, Cuyana, Chasselas, moscatel blanca y negra, rosada de Talca, etc.

En relación con la producción actual de uva de mesa la disponibilidad anual per cápita es de alrededor de 5 Kgr., pero este índice se incrementa notablemente por consumo de uvas viníferas.

Vinos. — Los mostos chilenos han alcanzado fama mundial por su excelente calidad. Su colocación en el mercado externo resulta muy fácil y alcanzaría cifras considerables si la organización de la comercialización con miras hacia la exportación se organizara en forma definitiva. Basada en los sistemas franceses, la vinificación produce tipos de vino aceptados universalmente; sin embargo, para el consumo interno principalmente se elaboran tipos de carácter netamente nacional como la chicha cruda, la chicha cocida, el chacolí, los vinos asoleados o añejos de Cauquenes y Elqui, etc.

La producción total de vinos del país supera los 3 millones de hectólitros, lo que da un consumo por habitantes de 50 litros al año, cifra inferior al consumo máximo permitido por la ley que es de 60 lts. por habitante y muy lejos de la realidad en muchos casos.

El valor total de la producción de mostos se estima en E° 11.395.570. La exportación llega a más de 10 millones de lts. y su valor a más de 8 millones de pesos de 6 d.

Los principales vinos que se exportan corresponden a los tipos Burdeos y Semillón.

Aunque los planes de desarrollo agrícola no contemplan la ampliación de las metas para la viticultura, la iniciativa y el interés particulares se están encargando de aumentar la producción y mejorar la calidad de uvas y vinos, lo que resulta más fácil y seguro con la formación de asociaciones y cooperativas y con la aplicación de nuevas fórmulas técnicas.

La tradición confirma nuestra vinculación a las bebidas alcohólicas principalmente en nuestras manifestaciones de expansión y de amistad, y hasta en las ceremonias oficiales de Gobierno se hace presente el "cacho de chicha".

A pesar de que la realidad indica que el alcoholismo está arraigado en nuestro pueblo, no reviste gravedad, pues que se trata en general más bien de un *desorden en la bebida* que de una necesidad fisiológica. El verdadero peligro lo constituye el consumo de bebidas alcohólicas adulteradas. Ante que medidas drásticas que han situado al vino casi en condiciones de una droga heroica, hace falta un mejor procedimiento de fiscalización para impedir y sancionar las falsificaciones y una educación progresiva que enseñe a beber con moderación.



CANTARES DE LA VENDIMIA Y EL VINO

Escenario de la Uva

POR *Carlos*
NAVEAS BARTOLLI

I. LA VENDIMIA

Verde telón del paisaje,
derroche de clorofila,
regalo para el otoño,
cuajado de sabia rica.

Escenario de la uva,
halago de los sentidos,
que se traduce, risueño,
en fruta que maravilla.

Farra apachada en el suelo
escondiendo su tesoro:
parrón mirando hacia el cielo,
con uvas negras y de oro.

Armonía de la uva,
pocma vivo que encierra
desde el primer del racimo
al prodigio de la tierra.

Pulpa de miel de la loma,
aroma de los viñedos,
tintes de sol del estío,
voz del otoño que asoma.

Zumido de abejas rubias
sobre plantas olorosas,
tricomia de colores
y canciones melojosas.

Alma del campo chileno,
uva festiva y risueña;
canta en la planta y la cesta
y en la tinaja morena.

Ajeteo entre las vides
cuajadas de fruta dulce,
vaho que se desprende
desde el beso de la aurora.

Mujeres en la vendimia
perfuman sus manos rudas,
mientras cumplen sus ojos
con granos negros de uvas.

Eta es faena y es fiesta,
vida del campo chileno,
afanes entre gorjeos
y sinfonía de abejas.

II. EL VINO

Hijo de la uva, el vino
luce su herencia preciosa:
insufo de tierra virgen
con su savia portentosa.

Canta la uva en la boca
de la muchacha bonita
y también se regocia
en el lagar que la agita.

El caldo surgente bulle
con su gracia y picardía,
potencia de vitaminas
y acicate de alegría.

En los envases espera
hora propicia de fiesta
con rasgueos de guitarra
y con acordes de orquesta.



Tinto o blanco, el vino ahuyenta
la nostalgia y el spleen:
igual el dulce que el seco,
el pequeño que el del Rhin.

El vino alegra la vida,
borra el sopor y el letargo,
anima la mesa simple
y brilla con mantel largo.

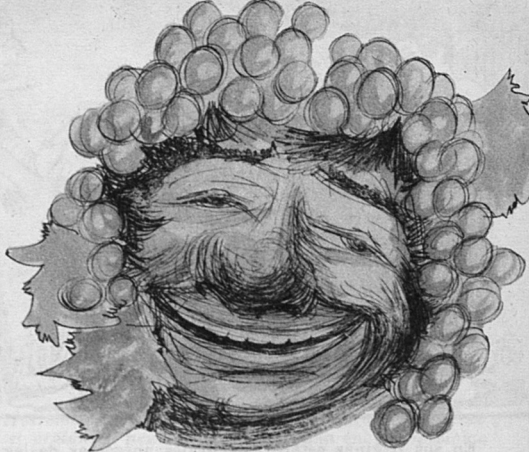
El estampido del corcho
es un disparo a la pena;
con vino canta la rubia
lo mismo que la morena.

Bajo los cielos de Chile,
baila la gorda y la enteca
y el huaso vibra de euforia
con zapateos de cueca.

El vino mueve y alienta
el dante con sus tañidos;
el aro da nuevos bríos
para seguir con la fiesta.

Hago este brindis con vino
por la riqueza chilena,
que pende como un racimo
desde el agro de mi tierra.

Gracia y desgracia del vino



Por VICENTE MENGOD

A veces, en torno al vino, pueden hilvanarse las descentradas imágenes del recuerdo, perderse en los vericuetos del acontecer literario. Todo es cuestión de enfoque, de prudencia y desenfreno. Entre las remotas fiestas dedicadas al dios Baco y las bacanales de nuestros días hay siglos de abismo, sin que ello suponga imposibles coincidencias.

Pero no olvidemos que el vino se ennoblece al conjuero de la palabra, del verbo de habituales y religiosas esencias. Entre la realidad de todos los días y la libertad del juego imaginativo se extiende la gracia y desgracia del vino.

El politeísmo griego dio cabida entre sus dioses a uno que simboliza el bullicio. Pintores del Renacimiento y de épocas posteriores han recogido en sus lienzos los ecos de tanto derroche vital. Y han pintado sus interesantes y nobles borrachos, les han dado por compañeros a individuos serenos y a bellas mujeres.

Tal vez, las fiestas dedicadas al vino son un canto a la riqueza, al prodigio de una planta antiquísima, que transforma en sus alambiques vegetales la savia y la energía de la tierra generosa siempre plena de misterio. Sin duda fue un raro misterio la primera fermentación de la uva, quién sabe cuándo y dónde.

Fue cantado el vino por los poetas. Las estrofas del griego Anacreonte son un llamado a los espíritus alegres. Claro está que el poeta juerguista sabía que los dorados racimos se convertían en lluvia de riqueza, de prosperidad nacional.

Durante muchos siglos, los pueblos del Oriente, bajo la férula de las prohibiciones mahometanas, hicieron caso omiso del vino. Ahora bien, hallaron un sustituto en los jugos fermentados.

Sin embargo, en más de una oportunidad, fueron desoídos los reglamentos de los califas. En algunas bibliotecas se conservan reproducciones de las tarjetas de invitación, frecuentes entre los magnates árabes. Y en la descripción de los banquetes no falta la cita de los vinos, con la poética glosa de sus virtudes, de sus gracias y desgracias. En uno de esos clásicos tarjetones orientales se dice: "Te invito a comer unos pavos y unas fragantes habas. Todo ello rociado con un vinillo espumante. Y más pondría, pero no está bien que para un amigo se despliegue demasiada pompa".

Los bebedores brotaron por doquier. Y los poetas árabes escribieron sentidas odas al vino.

En nuestros días, se traducen a todas las lenguas cultas las obras poéticas de Omar Faredeh, escritor egipcio que viviera en el siglo VII de la Egipto. Sus versos son un elogio al vino, a ese licor que incita al desvarío y a la recóndita meditación filosófica.

Faredeh vivió cerca de setenta años. Había consagrado su vida a celebrar las delicias del misticismo. No obstante, a pesar de su hipotética propensión mística, fue un extraordinario poeta erótico. Cantó las gracias y armonías del amor. Sus contemporáneos le prodigaron toda clase de respetos, le confirieron distinciones honoríficas. A veces, llegaron a solicitar su bendición. Era una manera de reconocer su innegable maestría poética.

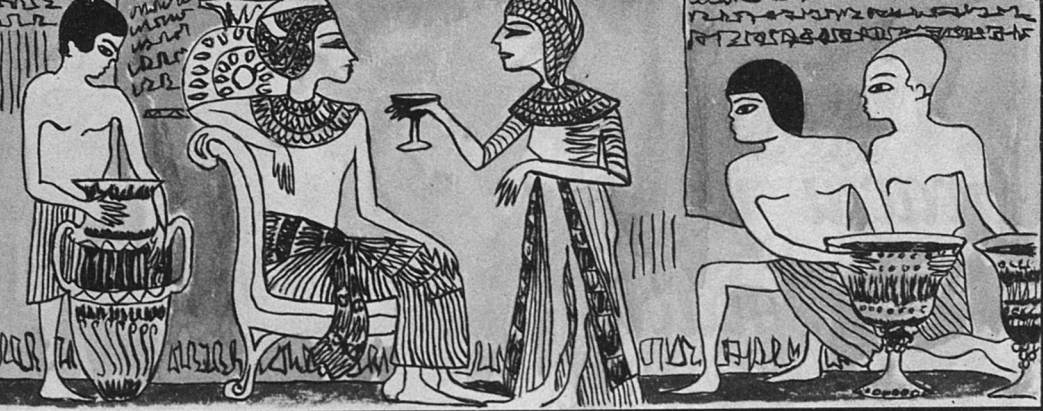
Este poeta diluye los raudales de su inteligencia entre los juegos metafóricos. En su poema "vinícola", de vertientes místicas, dice que, si con el vino se regase la tierra del hombre que ya no existe, veríamos que el ser humano vuelve a la vida. Sin duda con estas palabras, de notable exageración, el poeta ha concedido al vino calidades inefables de "aliento vital". Recuérdese que los filósofos griegos habían vinculado a los dioses esta fuerza.

Continúa la cadena de elogios: "Si una gota de ese licor colora la mano de quien tiene la copa, desde ese momento no podrá extraviarse en las tinieblas, porque lo guía un astro deslumbrante".

Dícese que el gran poeta egipcio vivió iluminado por las irrisaciones del vino. Su numen vuela por los dominios de las comparaciones y de las sutilezas. Quiere explicar la compenetración mística del espíritu y de la materia, utilizando como soporte la imagen del vino: "A su vista, mi alma ha caído en éxtasis. Vino y alma se han fundido, sin que sea fácil discernir si una substancia ha penetrado en la otra substancia".

Los modernos traductores de Faredeh niegan el sentido simbólico de muchas de sus composiciones. Aseguran que sus palabras tienen un sentido directo, que son producto de la mente acalorada y caldeada de un excelente bebedor de vino.

Sus obras acaban de ser traducidas al castellano. En el trabajo han colaborado los mejores arabistas franceses y españoles. He ahí una obra jocunda, que simula estar encendiendo una vela a Dios y otra a los duendecillos y demonios interiores.



En sus páginas están las plurales anécdotas de las gracias que los vinos conceden a quienes saben saborearlos, con delectación, con indudable maestría. Y también subyacen algunas desgracias que origina el vino cuando se bebe con sorpresa, cuando el paladar no está regido por las órdenes del sentido común y de la inteligencia práctica, típica de los seres humanos gregarios, funcionando y discurriendo entre los enrejados de una sociedad.

Otro poeta cantor del vino fue el persa Omar Kheyyam, que viviera entre los siglos XI y XII para versificar un mundo de ruiseñores cantando entre rosas, ensalzando la luna azul, el vino rojo y las mujeres adorables arrodilladas junto a los arroyuelos susurrantes.

El escritor Hendrik W. van Loon para fundamentar un elogio de este gran espíritu persa ha escrito: "Persia fue un gran crisol de las artes en el medioevo. La civilización persa de la Edad Media sólo duró algunos cientos de años, pero durante aquel breve período, Persia se transformó en la liquidadora del arte de todo el mundo oriental y en el maestro de toda la Europa occidental. ¿No es ésta suficiente gloria para una nación, "Valen más cincuenta años con Omar Kheyyam que cinco mil contemplando la momia de un faraón".

Y más adelante agrega: "¿Quién se preocupa de las fechas cuando se está disfrutando de las bellezas de un manuscrito persa?"

Fue el eximio poeta persa un hombre longevo. Vivió cien años, lo que le dio tiempo para ser un gran matemático y un impenitente trotamundo. A veces, se deslizo por las pendientes de la filosofía normativa. Pero su nombre está cimentado por las bellísimas "Rubayatas", traducidas a todos los idiomas del mundo por insignes poetas.

En muchas de ellas está latente un elogio al vino. Diríase que ha prestado más atención a las "gracias" que a las posibles "desgracias" del rojo mosto. Veamos algunas de esas meditaciones poéticas, en las que hay un sentido entrañable del amor.

"Cuando hayamos muerto, no habrá ya rosas ni cipreses, ni labios rojos ni "vino perfumado"; tampoco habrá ni penas ni alegrías, ni auroras ni crepúsculos. El Universo se aniquilará puesto que su realidad depende tan sólo de nuestro pensamiento".

Con cierta gracia intuye las delicias del Paraíso. Y enumera algunos de sus elementos esenciales.

"Aquí, con un pedazo de pan bajo el follaje, "un ánfora de vino", un libro de versos, y tú a mi lado, cantando en la soledad... ¡Ah, la soledad sería el Paraíso!"

Hace gala de humorismo filosófico, pasando revista a sus estudios, calibrando sus conquistas en los terrenos de la ciencia del espíritu. En una de sus "Rubayatas" nos dice:

"Porque aun cuando supe definir rigurosamente el ser y el no ser, la esencia y lo absoluto, no tuve otro afán que el del simple conocimiento: en nada me profundicé realmente sino en los misterios inefables del vino".

A veces, hace el recuento de su vida privada. Como buen oriental tuvo el privilegio de repudiar a sus esposas. En sus poemas están la noticia y la razón de algunos de sus desvaríos.

"Bien sabéis, amigos míos, cuánto tiempo hace que festejé, con una orgia, mi nuevo matrimonio. Repudié de mi lecho a la vieja y estéril razón, y tomé a la "hija de la vid por esposa".

Sin duda, el simbolismo de su repudio es muy fácil de adivinar, si bien se combina con la realidad vascular de su vida.

El hombre buscó siempre los caminos de la felicidad. Omar Kheyyam, enamorado del vino, impenitente bebedor escribe:

"Puesto que ignoras lo que te reserva la mañana, procura ser feliz hoy. Coge un ánfora de vino, siéntate a la luz de la luna y bebe, mientras te dices que quizás mañana te busque en vano el astro de la noche".

Quizás una de las más emotivas "Rubayatas" es la que fuera escrita por el poeta en momentos de invencible tristeza. En ese lapso temporal, cuya duración ignoramos, no se dedica a entonar arrepentimientos, ni a soslayar las realidades con meditaciones religiosas. Una vez más, acude al vino, soporte de sus trinos, punto de arranque de algunas de sus felices metáforas.

"Escondo mi tristeza, como los pájaros heridos que se ocultan para morir. ¡Vino! Escuchad mis bromas. ¡Vino, música y tu indiferencia para mi tristeza, amada mía!"

He ahí, pues, que el vino ha sido cantado y valorado de muy diversas maneras a lo largo de la historia humana. En el bullicio de su riqueza alcohólica y en los impactos que hace en la humana contextura se forjan su gracia y desgracia.

Tal vez, en la entraña de los deliciosos mostos chilenos están como agazapados los múltiples diablillos que dieron prestancia a la más fabulosa de las mitologías del Nuevo Mundo.

La gracia consiste en verlos danzar en el fondo y en los bordes de una copa. Pero se ha dicho que sólo tienen ese privilegio los limpios de corazón.

V. M.