Patrimonio Vitivinícola

Aproximaciones a la cultura del vino en Chile

EDICIONES
BIBLIOTECA NACIONAL



Ganador 3er lugar
Categoría
Wine Writing 2016

Patrimonio Vitivinícola

Aproximaciones a la cultura del vino en Chile

EDICIONES
BIBLIOTECA NACIONAL

dibam | DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS, ARCHIVOS Y MUSEOS
EL PATRIMONIO DE CHILE

BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE

CMN | CONSEJO DE MONUMENTOS NACIONALES DE CHILE

VALDIVIESO

PISQUERA DE CHILE S.A.
CCU-CONTROL

Santiago de Chile, 2015

Patrimonio Vitivinícola
Aproximaciones a la cultura del vino en Chile

© Ediciones Biblioteca Nacional, 2015

Primera edición: abril de 2015
ISBN: 978-956-244-309-8
Derechos exclusivos reservados para todos los países

Biblioteca Nacional de Chile
Av. Libertador Bernardo O'Higgins 651
Santiago de Chile

Teléfono: +562 2360 5232
www.bibliotecanacional.cl

Director de Bibliotecas, Archivos y Museos y Representante Legal
Ángel Cabeza Monteira

Subdirectora Biblioteca Nacional de Chile
Ana Tironi Barrios

Editor
Rodrigo Aravena Alvarado

Dirección y coordinación editorial
Departamento de Cultura y Comunicaciones, Biblioteca Nacional

Diseño editorial
Pilar Labra González

Correctora de textos
Pilar de Aguirre

Impreso en Chile por Quad/Graphics

Portada, linografía de Loro Coirón, detalle.
Derechos reservados Loro Coirón 2015.

Patrimonio Vitivinícola

Aproximaciones a la cultura del vino en Chile

EDICIONES
BIBLIOTECA NACIONAL

Índice

Presentación: Aproximaciones a la cultura del vino chileno 11
Ana Tironi Barrios y Rodrigo Aravena Alvarado

Prólogo: La viticultura chilena, valor universal 14
Mario Fregoni

El yeti y la identidad del vino en Chile 19
Patricio Tapia

Viticultura, pequeña propiedad e integración social 27
Pablo Lacoste

Viñas actuales en los mismos terrenos que en los siglos XVI y XVII 35
Juan Guillermo Muñoz Correa

Carmenère, mayoría de edad (1994-2014): la recuperación de una variedad única 51
Philippo Pszczólkowski T.

Dinamismo de la vitivinicultura chilena: el valle de Malleco 59
Felipe de Solminihac

Reseña sobre el pisco en Chile 67
Patricio Azócar y Gonzalo Rojas A.

El pajarete (testimonio) 83
Sandra Ramírez I. y Cecilia Ramírez I.

Desarrollo reciente de la vitivinicultura campesina en el valle del Itata 93
Eduardo Letelier y Patricio Bustos

Itata y Biobío, el tiempo detenido 107
Juan José Ledesma

El enoturismo en Chile 117
Juan A. Rodríguez y Gonzalo Rojas A.

El renacer del carignan (o cómo rescatar y poner en valor la tradición del secano maulino a través de un esfuerzo asociativo inédito en Chile) 129
Eduardo Brethauer R.

El despertar del carignan, una cepa que promete 137
Claudia Elizabeth Gálvez D.

Las tinajas y su lugar al interior del patrimonio vitivinícola de Chile 149
Gonzalo Rojas A.

Elaboración de vino en tinajas 157
Marcelo Retamal

Alardes festivos: los brindis en la poesía popular 167
Verónica Jiménez D.

Cosas del vino: investigación folclórica sobre la cultura tradicional del vino en Chile 179
Karen Plath Müller Turina

Catastro de Monumentos Nacionales relacionados con el vino chileno 196

Lista Monumentos Nacionales 198

Lista de Rutas Patrimoniales 206

Fichas de Monumentos Nacionales 210

Cronología del vino en Chile 246

Glosario 255

Notas para una bibliografía del vino en Chile 259

Bibliografía patrimonial del vino chileno 261



El viñedo de Cousiño Macul, ubicado en el pie andino, es una postal arraigada en la memoria de los chilenos, que pueden apreciar su belleza incluso viajando en el Metro de la ciudad (gentileza de la viña Cousiño Macul).

Presentación

Aproximaciones a la cultura del vino chileno

Una de las principales misiones de la Biblioteca Nacional de Chile es difundir el patrimonio bibliográfico y documental del país. Con ese objetivo, ejecuta continuamente acciones dirigidas a reconocer y valorar nuestro patrimonio cultural desde una perspectiva integral. Para promover nuestras colecciones, y con ellas la lectura, primero hay que instalar una agenda temática que despierte el interés y cree las condiciones de recepción de nuevas propuestas entre nuestros usuarios y usuarias, tanto activos como potenciales.

La Biblioteca cuenta con información relevante acerca de la historia del vino chileno y su cultura, especialmente en el Fondo José María Arguedas. Nos pareció que una de las mejores maneras de difundir este patrimonio era impulsando un espacio de reflexión continua en torno al vino como bien cultural. Nació así el Seminario del Vino, Gastronomía y Ruralidad y, dentro de él, en 2012, la Comisión de Patrimonio Vitivinícola Chileno.

La comisión está integrada por instituciones públicas y privadas y tiene por objetivo revelar la importancia de la vitivinicultura chilena como rasgo ineludible de nuestra cultura, para constituirlo en un eje estratégico del desarrollo de la identidad de la industria vitivinícola chilena. Entre otras medidas, este año coordinó la inclusión de las viñas chilenas en el Día del Patrimonio Cultural e impulsó, como una de sus medidas prioritarias, un catastro de Monumentos Nacionales vinculados al vino.

Este libro, que también es fruto de esa labor, se elaboró a partir de dos fuentes principales: las ponencias presentadas al II Seminario del Vino, Gastronomía y Ruralidad de 2012, y el trabajo coordinado de investigación del Consejo de Monumentos Nacionales y la propia Biblioteca Nacional.

Hasta donde ha sido posible, hemos intentado ampliar geográfica y culturalmente la mirada en torno a lo que se considera "vino chileno". La evidencia nos muestra que la historiografía chilena considera como tal, casi con exclusividad y con notables excepciones, al vino producido en el valle central, excluyendo casi por completo a los tradicionales productores del Maule, Itata y Biobío. Qué decir de los viñateros de Atacama. Esta limitación no se justifica si lo que se busca es recrear una imagen de los valores culturales materiales e inmateriales que hacen de nuestra vitivinicultura una práctica única por su diversidad y arraigo al interior de nuestros campos.

Tras este objetivo, hemos buscado en todo momento trabajar con los grandes viñateros y pequeños campesinos, convencidos de que cualquier proyecto de valoración patrimonial gana en sustentabilidad si son las propias comunidades las que participan en su elaboración. En este sentido, quisiéramos agradecer a cada una de las personas e instituciones que colaboraron en la realización de este proyecto.

Nuestra convicción es que la cultura del vino en Chile –sus paisajes, sus prácticas tradicionales, su diversidad– debe ser valorizada como un bien cultural relevante dentro de la historia vitivinícola mundial, pero sobre todo por las personas que conviven cotidianamente con este patrimonio.

En efecto, la vitivinicultura chilena sintetiza una suma considerable de aportes provenientes de diversas culturas vinculadas al vino, como la francesa, española o italiana, entre otras, y también prehispánicas, que han formado un abigarrado cuadro de paisajes del viñedo. Se sabe, por ejemplo, que nuestros antepasados amerindios ya elaboraban bebidas alcohólicas con diversos frutos. ¿Cuánto aprendieron los primeros viñateros españoles de sus maestros indígenas, quienes conocían las propiedades de los suelos, el curso de los ríos, las veleidades del clima? Un texto dedicado en este volumen a la tinaja chilena nos da algo de luz al respecto.

Esta síntesis de tradiciones nos induce a considerar que la vocación de apertura de la vitivinicultura chilena, en vista de su riqueza cultural, no es reciente ni está definida exclusivamente por el éxito internacional de su comercialización, lo que sin duda nos enorgullece. En su elaboración, en su disfrute y hasta en su vocabulario se puede apreciar una gran variedad de tradiciones culturales. Esa es una de sus riquezas y es un triunfo del espíritu de apertura que suele destacar a los chilenos.

Por otra parte, al ser Chile el principal productor de vinos de origen prefiloxérico y en pie franco, con grandes avances en la producción de vinos orgánicos, puede presentarse como uno de los espacios privilegiados para la conservación de la agricultura vinculada al vino. El "descubrimiento de la carmenère", hace exactamente veinte años, es un símbolo elocuente de ello y de la sabiduría subyacente entre los viñateros chilenos, que supieron conservar sus cultivos.

No obstante estos esfuerzos, nuestro libro cuenta entre sus deudas, como en toda visión panorámica, con la falta de estudios más profundos sobre las prácticas tradicionales de los viñateros y viñateras chilenas. Interesa avanzar en una descripción del corpus de conocimientos campesinos que, en permanente adaptación frente a los nuevos escenarios introducidos por actores tan diversos como el Estado, la academia, el turismo y los propios consumidores, ha sabido incorporar nuevos elementos conservando sus valores tradicionales. En esto se debe imitar sin pudor experiencias como la de España, que ha inventariado

como parte relevante de su patrimonio cultural inmaterial las prácticas viticulturales adoptadas a inicios del siglo XX por la crisis que provocó la plaga de filoxera. ¿Qué no debería hacer Chile por conocer mejor aquellas prácticas culturales, que datan de mucho antes y que no han sufrido estos desastres naturales?

Falta además en nuestra panorámica una valorización de los diversos *terroirs* chilenos, de los elementos constituyentes de su clima, y de la historia y la riqueza de sus suelos, que compone gran parte de nuestro ADN viñatero. El conocimiento profundo que existe en el campo chileno de estas condicionantes naturales es también, sin duda, uno de sus valores distintivos.

Finalmente, creemos que el reconocimiento de la vitivinicultura chilena es, junto con una deuda que tenemos hacia este país encuadrado entre cerros y viñas, una apelación a los valores que nos han constituido como nación. Un llamado a reconocer que la perseverancia, la honestidad, la generosidad, la amplitud de miras y la integridad en el trabajo, por humilde o decisiva que sea la labor de cada cual, fueron el fundamento que permitió que una actividad tan esforzada lograra el nivel de desarrollo que hoy tiene en Chile. Estos son los valores que creemos que la vitivinicultura ha legado a nuestro país y que hoy queremos con orgullosa humildad mostrar al mundo.

Ana Tironi Barrios
Subdirectora de la Biblioteca Nacional

Rodrigo Aravena Alvarado
Coordinador del Centro del Patrimonio Inmaterial

Prólogo

La viticultura chilena, valor universal

<< La viticultura chilena, que posee valor universal, único e irrepetible por la calidad de sus *terroirs*, merece ser reconocida como patrimonio cultural y natural de la humanidad por ser la superficie más extensa en el mundo de *Vitis vinífera* en pie franco >>.

Las áreas vitivinícolas reconocidas e inscritas en la lista de Patrimonio Cultural de la Humanidad son diez: las Cinco Tierras (Cinque Terre) y el valle de Orcia (Val d' Orcia) en Italia; Saint-Émilion y el valle del Loira (Val de Loire) en Francia; el Wachau y el Fertö/Neusiedlersee en Austria; el Valle Superior del Medio Rin en Alemania; el valle del Douro en Portugal; el paisaje cultural histórico de la región de Tokay en Hungría, y Lavaux en Suiza.

En junio de 2014 se sumó la franja de colinas del Piamonte, que comprende desde la zona geográfica de Las Langhe (Barolo y Barbaresco), hasta Asti y Monferrato, quien escribe sugirió proteger las 20.000 hectáreas de viñedos en terrazas, a *girapoggio*, representadas por un paisaje con filas que abrazan la colina en circunvalación, actualmente sustituidas por el sistema *a rittochino*, es decir, filas a lo largo de la línea de pendiente de la colina para facilitar la mecanización, pero con graves riesgos de erosión y de deslizamientos de tierra.

Italia también ha presentado la petición de reconocimiento de las Terrazas Retiche de la Valtellina, pero los *dossiers* que permanecen en la sede de la Unesco de París son bastante numerosos. Mientras tanto, cabe señalar que hasta ahora ningún área vitivinícola del Nuevo Mundo ha sido reconocida, no obstante los efectos positivos de imagen y flujo turístico que se registran en los sitios de patrimonio de la Unesco.

Las viñas europeas de pie franco son resistentes a la sequía, a la salinidad, a la caliza, a los pH alcalinos, menos vigorosas y de centenaria supervivencia. Proporcionan vinos armónicos, aromáticos, ricos en antioxidantes y de larga vida, vinos que junto al pisco y el vino chileno son conocidos internacionalmente.

Chile, por su parte, es el único país del mundo que posee más de 200.000 hectáreas de viñedos que viven sobre sus propias raíces, en "pie franco" (sin portainjertos americanos), libres de la *Phylloxera vastatrix* y de otros virus trasmisibles con los injertos. Sus viñedos, situados en algunas de las alturas más

elevadas de nuestro planeta, pueden considerarse héroes de las montañas y bastiones biológicos por la escasa difusión de parásitos.

El clima vitícola chileno, que es excepcional gracias a la amplia latitud que abarca (de alrededor de 29 a 41 grados de latitud sur), varía de un clima desértico al norte (donde vivió la Premio Nobel Gabriela Mistral) a uno temperado a frío hacia el sur, mediado positivamente por los vientos que cada día soplan desde la cordillera de los Andes hacia el Pacífico y viceversa, desde una altura que supera los 2.000 msnm. Durante la maduración de las bayas se producen diariamente frecuentes variaciones térmicas que pueden llegar hasta los 22 °C.

Por ser el lugar donde alcanza los valores más altos del mundo, en Chile se concibió el índice Fregoni de calidad de las viñas.

Un proyecto de valoración del legado del vino chileno debe considerar también su patrimonio cultural artístico, religioso y arquitectónico, las casas coloniales y bodegas, el medio ambiente y sus paisajes, e incluir sus numerosos valores culturales tangibles e intangibles. La viticultura y el arte chileno son testimonio de la singularidad universal de un patrimonio cultural que debe ser protegido en el interés de toda la humanidad a través del reconocimiento y la inscripción en la lista de patrimonio mundial de la Unesco.

Para todo ello y para reforzar esta solicitud, declaro desde ya mi disposición a colaborar presentando un testimonio internacional y científico independiente.

Profesor Mario Fregoni[1]
(Traducción de Rosa Balmaceda Le-Fort)

1 Profesor de Viticultura (1980-2009) de la Universidad Católica de Piacenza, presidente honorario de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), académico de Agricultura en Francia, miembro de la Academia Internacional de Viticultura y Enología de Rusia, presidente de la Academia Internacional de Análisis Sensorial y miembro honorario de la Pontificia Universidad Católica de Chile. En 2008 le fue concedido el Gran Premio de la OIV por sus méritos científicos en más de cuarenta años de colaboración con dicha organización.



Atardecer en la viña Doña Javiera, comuna de El Monte (gentileza de la viña Doña Javiera).



Patricio Tapia
Periodista de la Universidad de Chile. Diplomado en Degustación y Enología, Facultad de Enología de la Universidad de Burdeos. Trabaja para *El Mercurio* como columnista en la revista *Wikén*. Es editor asociado de la revista *Wine & Spirits Magazine*, Nueva York. Desde el año 2004 forma parte de Elgourmet.com, canal argentino gastronómico. Cuenta con una decena de títulos publicados de divulgación del vino chileno.

EL YETI Y LA IDENTIDAD DEL VINO EN CHILE



La belleza de los racimos en su apogeo, VII Región del Maule (gentileza de la viña González Bastías).

El tema de la identidad del vino en Chile surge en el marco de una discusión sobre su situación actual. ¿Qué es? ¿Existe? ¿Hay un vino que podamos llamar propio? La respuesta es, más o menos, esta: ha llegado el momento en que ya no son necesarios los viticultores ni los enólogos. Para qué hablar de la tecnología, esos satélites que nos dicen cuándo, dónde y hasta por qué cosechar. Ya no los necesitamos más. Ahora lo que el vino chileno necesita son sociólogos, antropólogos.

La búsqueda de este vino nacional, la real identidad del vino chileno, debiera estar a cargo de especialistas. Tal como los cazadores o los alpinistas buscan –y confían en encontrar– al abominable hombre de las nieves, al Yeti, nosotros debiéramos dejar la tarea a los profesionales, es decir, a los antropólogos y a los sociólogos. En vez de escalar el Himalaya en busca de un monstruo peludo y blanco, estos especialistas irán de pueblo en pueblo tomando y comiendo con la gente, viendo cómo prepara sus comidas, cómo hace sus vinos, sintiendo lo que esas personas sienten por el paisaje, entendiendo su conexión con el mundo, oliendo lo que ellas huelen. Será un trabajo titánico, a pulso; un trabajo a pie. Y, claro, de nada sirven en ese trabajo los satélites ni las levaduras de última generación ni la osmosis inversa. Para saber lo que somos necesitamos especialistas.

Aunque las ganas de saber quiénes somos como industria podría extrapolarse también a todo nuestro país, por ahora me remitiré a ciertos hechos que pueden conducirnos a la raíz de nuestro problema de identidad. Por ejemplo, podríamos partir por el origen del vino moderno en Chile. Para ilustrar esta teoría voy a usar a nuestros hermanos trasandinos.

Las diferencias entre Chile y Argentina a nivel vitícola radican principalmente en sus bases culturales, en una cuestión de origen. Cualquier examen que intente abarcar ambas regiones vitícolas no debiera, por ningún motivo, pasar por alto esa diferencia fundacional.

Descontando el origen común, una "prehistoria" que une el vino a los conquistadores españoles, la cultura del vino moderno argentino nace gracias a la inmigración. Escapando de la miseria en Europa, italianos, franceses y españoles encuentran un hogar en Argentina durante la segunda mitad del siglo XIX. Ellos, por cierto, no solo traen las ganas de comenzar una nueva vida, sino también sus costumbres y su cultura. Parte importante de esa cultura es la gastronomía y, dentro de ella, el vino, un alimento más, un elemento más en la mesa todos los días. Junto a los olivos, entonces, plantan la viña.

La historia moderna del vino chileno nace de una manera distinta. A mediados del siglo XIX, enriquecida por la minería del Norte, una nueva casta de aristócratas comienza a viajar a París, donde se empapa de la alta cultura, de las artes, de la moda. También se da cuenta de que las costumbres austeras,

tan chilenas, pueden matizarse con una buena comida y, por qué no, con vinos. Y qué mejor que hacerlo uno mismo. Así es que vuelven, se construyen chateaux y plantan viñas, copiando lo que vieron fuera.

Mientras la industria moderna del vino en Argentina tiene sus bases en la sólida herencia cultural inmigratoria europea, la chilena es fruto de una copia.

Las primeras importaciones de vides y estas primeras construcciones de castillos a la bordelesa, suceden justo antes de que la filoxera devaste el viñedo francés, casi acabando con su industria. Entonces, muchos enólogos tuvieron que inmigrar, y aquí en Chile había gente dispuesta a contratarlos.

Las grandes viñas nacionales, las históricas, tiene esa raíz en común: la importación de cepas francesas, la contratación de enólogos galos y el uso de técnicas foráneas para la producción del vino moderno, el de verdad. Imagino que en esa época tiene que haber nacido, también, el desprecio por el otro vino, el que había antes, el producido con uvas de moscatel o país, que se hacía en cueros de vacas y zarandas, y tinajas y pies descalzos; el mismo que tan de moda se ha puesto hoy.

Con esas jóvenes y recién plantadas viñas, y con esos enólogos extranjeros pidiendo tecnología para hacer vinos de calidad, todo iba viento en popa. Dinero había. El punto era a quién se le vendería todo ese vino. De acuerdo con el siempre actual libro *Historia del vino chileno*, de José del Pozo (Universitaria, 1998), en 1883 se produjeron en Chile 41,7 millones de litros, cantidad que aumentó a más del doble para las celebraciones del Centenario, en 1910. Los chilenos tuvimos 99 millones de litros para celebrar en septiembre de ese año.

La minería del Norte absorbió buena parte de esa producción, pero no toda. De hecho, toda la zona central del país se tuvo que poner a beber. El mismo del Pozo afirma que en 1883 había en Santiago 3.560 negocios dedicados a la venta de vino. "Si se considera que en el Santiago de fines de siglo la población era de alrededor de 500.000 personas, eso da una proporción de un comercio por cada 150 personas."

El problema del alcoholismo de seguro que no se generó en los años de abundancia de vino en Chile, pero fue la justificación para que hacia el segundo gobierno de Arturo Alessandri, en 1938, se dictara la primera ley restrictiva de producción de bebidas alcohólicas en nuestro país. Por primera vez había un techo. Y por primera vez, es probable, surge la idea de exportar.

Hasta bien entrados los años ochenta, las exportaciones de vino chileno eran insignificantes en relación con lo que se producía. Por ejemplo, en 1988 las exportaciones correspondieron al 2,6% del total y en 1990 al 9,3% de los 400 millones de litros que se produjeron.

Todo el vino se seguía bebiendo en Chile. Algunos fueron los primeros vinos que bebí en mi vida. Recuerdo el Antiguas Reservas de Cousiño Macul o el Gran Reserva de Tarapacá, que mi abuelo tomaba en ocasiones muy especiales.

Hacia fines de los años ochenta, pero con mucha más fuerza durante la primera mitad de los años noventa, los viñateros chilenos se dieron cuenta de que si el vino chileno quería tener el rótulo de "industria", había que conseguir mercados más exigentes que el nuestro, mucho mejores que este mercado interno, tan poco viajado, tan poco bebido, al menos en términos de calidad. Aquí viene el segundo hecho que puede explicar nuestro problema de identidad.

Entonces, el viñatero nacional fue a Inglaterra, potencial importador que le pide un tipo de vino que él, que ya ha adquirido la tecnología necesaria, puede hacer. Le pide expresión varietal, suavidad y acidez. Vale recordar que el padre de la tecnologización en la bodega chilena fue el español Miguel Torres, y que su primer vino, digamos, "tecnológico", el Santa Digna Sauvignon, se lanzó al mercado en 1979.

Pero la expansión internacional debe continuar, así es que este mismo productor va a ver a su potencial importador en Estados Unidos, y resulta que el gringo le pide una cosa distinta. Le dice que en su mercado se busca la concentración, la fuerza en la boca, y que más que a frutas, el vino debe oler a madera nueva de roble. Como nunca antes, el productor chileno tiene acceso a esa madera de roble; puede importar esas barricas pequeñas, aunque le cuesten una fortuna. Así es que las usa para satisfacer a ese otro importador.

Y así sucesivamente, va satisfaciendo mercados porque antes, con los vinos que él producía, tintos con olor a raulí, con oxidación, la venta no era fácil. No era fácil vender lo que a los chilenos nos gustaba beber.

¿Y qué era lo que a los chilenos nos gustaba beber? Un Casillero del Diablo, el primero que se produjo, en 1953, se criaba en fudres por cinco años, por ejemplo. Vinos de los años ochenta, vinos de los setenta que aún se conservan; incluso un mítico Fond de Cave 1945, con parras del fundo Tocornal (el mismo desde donde viene hoy Almaviva o Don Melchor o Viñedo Chadwick), que tras tantas décadas seguía siendo una delicia; un vino hecho con lo que hoy podrían ser consideradas técnicas rudimentarias: máquinas a pedales, toneles de raulí, mucho rendimiento por parra, cosechas tempranas, doce grados de alcohol. Un vino que ha sobrevivido al tiempo con dignidad, como muchos otros vinos chilenos cuando el vino chileno era un mundo mucho más pequeño. Fueron esas cosas, ese mundo, lo que nos avergonzó mostrar cuando decidimos que el camino era la exportación.

El *boom* del vino chileno, la razón por la que la enología se ha vuelto una carrera de moda, la razón por la que la meta de un joven ingeniero comercial

sea trabajar en el vino, la razón de todas estas bodegas tan modernas y la razón por la que incluso un periodista como yo se pueda ganar la vida escribiendo sobre vinos es ese boom. Y ese *boom* significa darle en el gusto al público, por muy diverso que sea. Nada en ese *boom* tiene que ver con lo que a los chilenos nos gusta beber; nada en ese *boom* tiene que ver con los vinos con los que muchos crecimos. Para ganar el mercado externo no usamos como argumento nuestro terruño ni nuestras tradiciones ni menos nuestra historia, sino más bien la posibilidad que nos daba la naturaleza y la reciente tecnología de producir lo que el cliente de turno quisiera, vinos que además resultaron ser muy baratos y de muy buena calidad para su precio. Y los vendimos sin importar que eso no tuviera nada que ver con lo que somos.

¿Pero qué somos? Como no tenemos más historia en el vino que unos quinientos años, nada puede ser tildado de "original". Ni las tinajas, ni el país, ni las zarandas, ni los pies que muelen uvas pueden ser originales porque el vino no es original de nuestra tierra. Así es que lo único que puede acercarnos al vino con identidad chilena es lo que no ha sido tocado y, a la vez, lo que ha sido nuestro por más tiempo. Y no, no es el carmenère ni tampoco el cabernet sauvignon, aunque sigo pensando que el cabernet es lo que más huele a Chile de lo que yo he probado en Chile.

Creo que lo más chileno es el moscatel, probablemente. O también el país, la cepa ninguneada por todos, por los grandes enólogos, por las grandes firmas comercializadoras. Pero no por un francés, Louis Antoine Luyt. Luyt trabajó como vendedor de teléfonos y como garzón en un restaurante, trabajo que lo llevó a interesarse en el vino y a tomar unos cursos de sommelier en Santiago, y también a conocer las viejas parras de la uva país, la cepa que trajeron los conquistadores españoles al Nuevo Mundo. Quedó encantado con esas parras retorcidas, sobrevivientes. Luyt describe ese momento como enamorarse, como cuando te das cuenta de que esa desconocida que está frente a ti, a pesar de los pocos asideros de ese momento, se convertirá en el ser humano que te traerá felicidad.

El futuro gran amor de Luyt fue, hasta la mitad del siglo XIX, la fuente principal de tintos en Chile. Pero luego llegaron las primeras importaciones de cepas francesas y lentamente, con las incipientes señas de modernidad enológica, la uva país fue quedando relegada a vinos comunes, a granel, el vino para los bares de mala muerte del sur profundo chileno. Para la enología moderna chilena el país nunca existió. Nos dio vergüenza mostrarlo en los mercados internacionales, tal como nos da vergüenza ofrecerle un charquicán al extranjero como muestra de nuestra identidad culinaria. Preferimos decir que el país no existe. Pero sí existe para Luyt, que lo adoptó y lo hizo parte de su vida.

El País de Quenehuao, un vino que Luyt hizo con el recientemente fallecido Marcel Lapierre –uno de los más grandes maestros del vino francés

y padre de los mejores beaujolais que alguna vez se pudieron probar– es tan importante en la línea de tiempo del vino chileno como lo pudo ser el Santa Digna Sauvignon Blanc cosecha 1979.

Quenehuao marca un antes y un después en la revalorización de una cepa que podemos considerar nuestra porque ha estado mucho más tiempo que cualquier otra con nosotros y porque lo ha hecho de la forma más simple posible: sin levaduras seleccionadas, sin madera nueva –sin madera en lo absoluto–, sin agregar nada, solo racimos de uvas fermentando. Un vino crudo. Un vino puro, un vino que no es fruto de la tecnología y que, por lo tanto, a cualquier técnico le podría parecer una aberración.

Es una paradoja, claro. Un francés descubriendo un vino que, eventualmente, puede ser catalogado como chileno. Pero también están todos esos microproductores, en el secano del Maule, sobre las laderas de viejas parras en el valle de Itata y también más al sur, en las tierras que no han sido contaminadas por el éxito (muy merecido, por lo demás) del vino chileno en los mercados externos.

Hoy nos preguntamos cómo vamos a convencer al mundo de que hacemos vinos con carácter, vinos que, además de ofrecer terruño, se puedan vender a más de cien dólares la botella. Yo creo que no se puede hacer. O, al menos, no por el momento. Porque no tenemos historia, no tenemos discurso tras la botella. Lo que hemos hecho lo hemos hecho sin bases culturales, olvidándonos de nuestras incipientes tradiciones y pretendiendo satisfacer a un importador en Ohio quien, a su vez, solo está interesado en los puntos sobre un ideal de cien que un señor en el diminuto pueblo de Monkton, cerca de Baltimore, puede darle.

Identidad. Una palabra grande, una palabra de día domingo. Qué somos. En qué se ha convertido el vino chileno. Se ha convertido en una industria exitosa, que se ha impuesto en el mundo y que trata de convencer a ese mundo de que no solo es capaz de hacer vinos baratos y buenos (vinos que no lastiman a nadie, en el fondo), sino que también puede hacer grandes vinos, de alta calidad, de alto precio.

Pero también el vino hoy es una industria que se pregunta por su imagen, por la famosa "imagen país" de nuestros vinos, la misma que los argentinos tienen de sobra, la misma que los australianos tienen de sobra. Incluso, la misma que hoy los peruanos tienen de sobra, y no solo por Machu Pichu, sino también por su comida. No deja de ser interesante, por cierto, que el mismo cebiche que un limeño común y corriente se come en un "guarique" (en una picada) de su barrio, es el mismo que un español se puede comer en Madrid. No hay diferencias. Ellos han vendido lo que son y se sienten orgullosos de ello.

Hay gente que dice que ha visto al hombre de las nieves. Uno, por ejemplo, es el periodista y alpinista español César Pérez de Tudela, quien afirmó haber avistado al Yeti mientras descendía del monte Annapurna, en los Himalayas, en 1973. ¿Quién ha visto por aquí al vino chileno, el de verdad, el que no es una copia de otra cosa? ¿Algún antropólogo? ¿Algún sociólogo que pueda ayudarnos?

Pablo Lacoste
Licenciado en Historia de la Universidad Nacional de Cuyo. Doctor en Historia de la Universidad de Buenos Aires. Doctor en Estudios Americanos de la Universidad de Santiago de Chile. Director de la Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad (RIVAR). Investigador Responsable del Proyecto Fondecyt *Denominaciones de Origen de vinos y productos agroalimentarios en Chile*. Profesor de la Universidad de Santiago.

VITICULTURA, PEQUEÑA PROPIEDAD E INTEGRACIÓN SOCIAL



Faena de vendimia en el Maule. Nótese la participación de hombres y mujeres y lo irregular del terreno, ubicado a los pies de la cordillera de la Costa (gentileza de la viña González Bastías).

Con frecuencia, al hablar de los vinos chilenos solo se pone el foco en el perfil de las grandes empresas cuando, en realidad, se trata de un trabajo colectivo realizado con el concurso de decenas de miles de pequeños viticultores que a lo largo de los siglos fueron modelando la cultura del país a partir del trabajo en la viña.

En Chile coexistieron desde el inicio de la Colonia extensos terrenos de latifundio dedicados a la ganadería y el cultivo de trigo, junto a la viticultura, que generó las condiciones para el surgimiento de pequeños propietarios agrícolas, que levantaron sus propias bodegas y las equiparon con los medios a su alcance para elaborar el vino: nacen así los lagares de cuero y las bodegas de muros de tierra cruda con techos de paja.

Este modelo convivió con una viticultura más sofisticada con bodegas de techos de teja, lagares de piedra o cal y ladrillo. La viticultura chilena era inclusiva, ya que permitía la incorporación de distintos sectores sociales, lo que contribuyó al proceso de integración y movilidad social.

La situación chilena es similar a la observada por el historiador francés Fernand Braudel, que en su libro *La identidad de Francia* (1986) reconoce que el acceso a la pequeña propiedad de los campesinos fue posible mucho antes de la Revolución (1789) gracias a la viticultura, que permitía alcanzar algún grado de rentabilidad en terrenos reducidos mediante la elaboración de vino. Gracias al acceso a la pequeña propiedad de los campesinos franceses se crearon las condiciones para alcanzar niveles sin precedentes de autonomía material y mental, lo cual condujo a la acción transformadora de la Revolución

El cultivo de la viña y la elaboración del vino significaron dos aportes fundamentales para el desarrollo socioeconómico de Francia. Por un lado se generó la cultura del trabajo, por oposición a la cultura de la renta, y por otro, se promovió la pequeña propiedad, lo que permitió superar el latifundio.

La aplicación de estas categorías al escenario latinoamericano demuestra que en esta región, gracias a la riqueza de los recursos naturales, prevaleció la cultura de la renta por sobre la cultura del trabajo. El modelo dominante era la economía de plantación basada en grandes latifundios explotados por mano de obra esclava o servil. La producción de algodón, café, caña de azúcar y similares se asoció con esos modelos. El resultado fue una sociedad con jerarquías sociales fuertemente marcadas, con predominio de las grandes propiedades y con escasas posibilidades de movilidad social.

En Chile, la posibilidad de matizar esta realidad con modelos productivos de pequeños campesinos similares a los franceses, surgió en aquellos lugares donde los nichos ecológicos eran compatibles con los modelos de agricultura intensiva, particularmente con la vitivinicultura y la fruticultura.

En el periodo colonial, el Reino de Chile se constituyó en el principal polo vitivinícola de América, espacio que entonces comprendía esta gobernación, incluyendo el valle del Elqui, el valle del Aconcagua, el valle central y la provincia de Cuyo (separada de Chile en 1776 por Carlos III e incorporada después a la República Argentina).

En el Reino de Chile se reprodujeron varias de las características generales del modelo socioeconómico español en América: el predominio de propiedades rurales dedicadas a la ganadería y la agricultura extensiva, y la relevancia de la actividad minera. Pero junto con ello, las condiciones de los suelos y los climas facilitaron el surgimiento de una actividad especial, de escaso desarrollo en otras regiones americanas: la industria de la vid y el vino.

Según los testamentos, inventarios de bienes, poderes para testar, cartas de dote y otros documentos notariales y judiciales, la sociedad chilena de la época puso en marcha mecanismos de movilidad social a partir de la industria de la vid y el vino. Los registros documentales muestran muchos casos de personas que comenzaron su vida económicamente activa sin bienes pero que con el tiempo adquirieron un pequeño terreno en el cual plantaron viñas, las cultivaron y lograron surgir.

A las condiciones naturales de los climas y suelos se suman causas culturales que facilitaron este despliegue, como el desarrollo de formas adecuadas de cultivar la vid en estas regiones o la innovación tecnológica del lagar de cuero, que tuvo importantes efectos sociales.

No obstante hallarse en la periferia mundial, más concretamente en la frontera sur del Imperio español, los viticultores chilenos llevaron adelante la tarea de crear las nuevas formas viticulturales con dedicación, tenacidad y particular esmero, usando distintas técnicas según las variedades y objetivos de cada explotación.

Además, integraron las cepas a su propia vida personal. Por lo general, junto a la casa instalaban un parrón, con horcones y encatrado. Allí se cultivaban variedades como moscatel, uva de Italia (moscatel de Alejandría) y otros viñedos adecuados para el consumo de uva de mesa en fresco. Paralelamente, en la viña se cultivaba principalmente la uva negra corriente, dedicada a la elaboración del vino. El parrón era parte de la casa, era como un salón al aire libre. Era el corazón de la vida social de la vivienda, el espacio donde se reunía la familia y se celebraban las conversaciones con parientes y amigos. Allí se realizaban labores domésticas y se confeccionaba la ropa. También en ese lugar se preparaban las conservas de frutas para el invierno y se elaboraba el mote con huesillo, tradicional postre chileno.

En las cálidas y secas jornadas de verano en el valle central, con temperaturas cercanas a los 40 °C, el parrón era un lugar fresco y agradable;

a la sombra aportada por las gruesas hojas de la parra se añadía el perfume de naranjos y limoneros que, usualmente, se cultivaban junto al parrón; además, los corredores, muros de tapia de los cierres perimetrales y las paredes de adobe de las salas, dormitorios y almacenes, protegían la frescura del parrón para generar un microclima agradable. De este modo, los viticultores chilenos lograban mejorar la calidad de vida de sus familias. Parrales y viñas permitieron desplegar las habilidades del viticultor, con distintas modalidades de sostén y conducción, con distintas técnicas de poda, atado, raleo y demás tareas culturales de la vid.

La industria de la vid y el vino contribuyó, de esta manera, a fortalecer las bases sociales del edificio institucional del país, más tarde democrático y republicano. Y si bien no tuvo el papel rector de Francia con su Revolución de 1789, no por ello ha dejado de tener su particularidad, al menos en el concierto latinoamericano de las naciones.

Persistencia cultural de la vitivinicultura chilena

La vitivinicultura chilena ha echado raíces tan hondas en el carácter nacional que a nadie se le ocurriría a estas alturas imaginar un Chile desvinculado del cultivo de la vid. Para destacar su fortaleza y arraigo, la historia nos brinda muchos ejemplos de momentos en que se pone a prueba su fortaleza.

En primer lugar, quedan como testimonio de esta temprana vocación las numerosas referencias dadas por los adelantados, principales y por los primeros habitantes europeos y luego criollos que poblaron el país. Pedro de Valdivia, por ejemplo, habría señalado ya en 1551 en una de sus célebres cartas a Carlos V, es decir, diez años después de su llegada, que la uva se comía en Santiago y La Serena. Tan bien se dio la parra en Chile que ya en 1576 se dictó la primera Real Cédula que prohibía el cultivo de vides y la fabricación de vinos para, por un lado fortalecer el comercio de la Península y del virreinato del Perú y, por otro, atacar el incipiente problema del alcoholismo, que mellaba las fuerzas indígenas encomendadas. Nuevas cédulas y leyes se dictaron en el mismo sentido en 1641 y 1654. Las plantaciones, sin embargo, llegaron a ser tan abundantes que diez años después, en 1664, el fiscal don Manuel Muñoz de Cuéllar

creyó su deber informar de ello al rey. La respuesta que recibió de la Real Audiencia, que tiene algo de visionaria, fue que "siempre había sucedido lo mismo" y que los chilenos preferirían dejar perderse los cultivos, en forma de protesta, antes que acatar la orden de no plantar más vid. Es decir, el chileno plantaría vid (y consumiría sus frutos) incluso contra la voluntad del rey soberano.

Otro aspecto que da cuenta de esta persistencia, según el propio Gay, fue el hecho de su sobrevivencia tras la Guerra de Arauco. Gay cuenta que a mediados del siglo XVII las cepas se extendían por el sur hasta el río Bueno, pasando por Malleco, hasta ocupar incluso parte de la isla grande de Chiloé. Estos cultivos de vid fueron arrasados una y otra vez por los guerreros "araucanos", estableciéndose desde entonces como límite sur la provincia de Concepción.

Otro ámbito no menos importante para destacar el arraigo de la vitivinicultura en el país, fue durante los primeros tiempos la fortaleza de la competencia económica que debió enfrentar con sus competidores directos: Perú y más tarde Mendoza.

La vitivinicultura chilena sobrevivió también a mediados del siglo XIX a la plaga de filoxera que arrasó las vides en Europa. El renacer vitivinícola del Viejo Mundo se debe en gran parte al envío de los sarmientos que permitieron injertar los viejos parronales con las varas provenientes del Nuevo Mundo, concretamente, de Chile.

En el siglo XX podríamos nombrar la adaptación a momentos de profundos cambios económicos y sociales. Durante la reforma agraria de fines de los sesenta e inicios de los setenta, por ejemplo, una industria que logró adaptarse al profundo cambio de la estructura agraria fue la del vino, gracias a que logró demostrar que a lo largo del tiempo había valorizado los suelos que poseía, generando trabajos y nueva infraestructura.

Testimonio de Carlos Grüebler, director del Museo San José de Ránquil.

"Del jardín de variedades de vid de la Estación Experimental de Cauquenes, se plantó en San José [de Ránquil] todo el muestrario para no perder las que iban a ser eliminadas, y también, una colección de álamos, sauces y mimbres que se eliminaron del vivero de Chillán. Además, en 1972 se recibió una muestra de parras de Rumania, que llegaron en mal estado y no se pudo evaluar su calidad debido a trámites legales.

La viña plantada por los conquistadores [que se aprecia en la fotografía de la página siguiente] debía ser cuidada, ya que solo cubrió 0,75 hectáreas. En vez de fosos para límites, se plantaron tunas para que no fueran usados como trincheras por los mapuches. Estas tunas son enormes y tienen troncos como árboles. Las parras son ahora menos, pues se ralearon la mitad, y como no sabíamos que eran plantas históricas, también se injertaron algunas hileras con cabernet sauvignon para mejorar la calidad y el color del vino. Después se alambraron, lo que hace que parezcan viñas más jóvenes. Hoy es la viña más antigua de Chile, pues no desapareció por no ser urbana.

Las plantas de vid de 1551 plantadas en el relevo San José son variedad país y algunas del tipo mollar"



(Gentileza del Museo San José de Ránquil).

Juan Guillermo Muñoz Correa
Doctor en Historia con mención en Historia de América por la Universidad Complutense de Madrid. Actualmente es parte del Departamento de Historia de la Universidad de Santiago de Chile, miembro de número de la Academia Chilena de la Historia y miembro correspondiente de la Real Academia de la Historia (España). Es especialista en historia colonial y rural y ha investigado continuamente la vitivinicultura en el valle central de Chile.

VIÑAS ACTUALES EN LOS MISMOS TERRENOS QUE EN LOS SIGLOS XVI Y XVII



Vendimia de 1930 en el Itata (gentileza del Museo San José de Ránquil).

Luego de asentarse en el valle del Mapocho en 1541, Pedro de Valdivia, el capitán de la hueste conquistadora, procedió a delimitar la que sería la ciudad de Santiago del Nuevo Extremo, destinada a ser la cabecera de la Nueva Extremadura, Reino de Chile. El sitio elegido presentaba las mejores condiciones climáticas para reproducir los productos tradicionales a los que estaban acostumbrados los españoles, entre los que destacaba la trilogía conformada por el trigo, el olivo y la vid, base de la gastronomía mediterránea.

La bondad de la tierra, la profusión de sus aguas y lo benigno del clima fueron factores que alabaron al referirse a Chile cronistas y viajeros. Así como la mano de obra se distribuyó a través de encomiendas, de inmediato los terrenos de la traza se dividieron en solares y los de extramuros en chacras, destinados a los vecinos. Por su parte, los terrenos más alejados, ubicados en el sector propiamente rural, se parcelaron en mercedes de tierras, base de las futuras estancias y haciendas. Las chacras fueron las primeras unidades en que se plantaron viñas, pero muy pronto su cultivo se extendió a las estancias e incluso se propagó a los propios solares urbanos. Afirma Jerónimo de Bibar en su *Crónica*: "Hácese muy buen vino y el primer hombre que lo hizo en esta tierra fue un vecino que se dice Rodrigo de Araya, y así mismo fue el primero que trujo trigo a esta tierra". Efectivamente, Rodrigo de Araya había puesto una viña en su chacra de El Salto, que recibió en merced el 10 de octubre de 1545.

La misma efervescencia vitivinícola de la capital se repitió en las ciudades que se iban fundando a lo largo y ancho del territorio, tanto en sus jurisdicciones como en los terrenos propiamente urbanos. En consecuencia, los cabildos respectivos debieron hacerse cargo de algunos aspectos, tales como la distribución, el precio y, sobre todo, la calidad, gracias a lo cual los vinos chilenos prontamente ganaron fama internacional. Pero no solo los españoles lo produjeron, sino que tempranamente lo hicieron también los indígenas, que cultivaron viñas tanto en sus pueblos (los naturales) como en La Chimba (los yanaconas inmigrantes). Cabe destacar que en aquel siglo, en una viña en La Cañada ubicada al poniente del convento de San Francisco, la más antigua detectada hasta el presente, además del vino se producían derivados como vinagre y aguardiente, productos destinados al mercado potosino y nacional. Llamó la atención de un viajero francés que la bebida favorita de los chilenos era "el ponche frío hecho con aguardiente, limón, agua y azúcar", brebaje que también se hacía con nieve traída de la cordillera.

El precoz cultivo de la vid y el esmero que se ponía en cada etapa del proceso, por ejemplo en la elección de las tierras destinadas a los majuelos, nos demuestra que la geografía del uso del suelo vitícola se constituye en un patrimonio cultural de inmenso valor, como también los nombres de aquellos precursores que, con su empuje y tesón, lograron notables resultados desde

Copiapó a Angol y desde el secano costero hasta el pie de monte, y más al oriente, en Cuyo, entonces parte del territorio chileno. De hecho, muchísimas viñas actuales se emplazan en los mismos *terroirs* que aquellas que los utilizaron con casi cinco siglos de anterioridad.

Es digno de resaltar que en los terrenos en los cuales ya en los siglos XVI o XVII se cultivaron viñas, y en cuyos edificios hay constancia de la presencia de bodegas, lagares, tinajas u otros implementos destinados a la vinificación, o alambiques para la destilación, al presente también estén destinados a igual producción, pues ello dota a las actuales viñas de un acervo inmaterial susceptible de agregar valor cultural, social y económico tanto a la actividad misma como a su producto y al turismo enológico, factores que ya han sido explotados en otros países.

Algunas viñas chilenas que conocen esta variable gracias a trabajos históricos, han resaltado estos elementos del patrimonio intangible dejando constancia de ellos ya sea en el nombre que han dado a algunos de sus vinos o en la contraetiqueta de sus botellas. Así ocurre con el vino Cachapoal, de Agrícola y Forestal Arco Iris, en cuya botella reserva especial, cabernet sauvignon, 2011, se lee: "En el año 1544 el soldado español don Pedro de Miranda plantó en Copequén, corazón del valle de Cachapoal, una de las primeras viñas que existieron en nuestro país, comenzando así una larga tradición de excelencia vitivinícola". La viña Los Vascos, en una de rosé, cabernet sauvignon, Los Lingues, 2008, consigna: "Los Lingues fue originalmente una Merced Real Vitalicia concedida por el rey de España Felipe II a don Melchor Jufré del Águila, por mérito en las artes de la guerra y de las letras". De la viña von Siebenthal ejemplifico con una de Syrah Chile, 2009, solo con etiqueta, pero que llama Carabantes, claro homenaje a Francisco de Carabantes, personaje cuyos datos se rastrean en el Inca Garcilaso de la Vega, quien informa que este soldado toledano, conquistador del Perú, "envió a España por la planta; y el que vino por ella, por llevarla más fresca, la llevó de las Islas Canarias". Luego Claudio Gay y Eugenio Pereira suponen que de estas cepas que Carabantes cultivó en Perú habrían derivado las traídas a Chile, dado que el sujeto en comento nunca vino a estas tierras, aunque ha sido confundido por varios autores chilenos, que lo han sindicado como capitán, sacerdote, franciscano, e incluso jesuita, mucho antes de la llegada de la orden a Chile.

Hay viñas en que la variable histórica está presente en alusiones a la familia fundadora o que dio nombre a su industria. Así, la viña Concha y Toro, en un merlot de Rapel, de 1991, Marqués de Casa Concha, Viñedo de Peumo, anota al reverso: "El título de nobleza del Marqués de Casa Concha fue otorgado a la familia Concha y Toro por el Rey Felipe V de España en 1718. Para honrar dicho título fue creado este Merlot Reserva Especial". Otro ejemplo

de valoración de los aspectos históricos es el de la viña Doña Javiera, en San Miguel, El Monte, que fuera la significativa propiedad de la familia Carrera Verdugo, próceres de nuestra Independencia.

A continuación se hará referencia a algunas de las viñas que se emplazan en tierras ancestrales en Santiago, Maipo, Colchagua y Chillán.

Macul, Ñuñoa

El fundador de las viñas de este sector fue el general Juan Jufré (nacido en Medina de Rioseco cerca de 1517), compañero de Pedro de Valdivia, a cuya hueste se unió en Tarapacá.

En 1546, Jufré recibió tierras para chacras en Ñuñoa, las que incrementó mediante compras hasta que llegó a formar un predio que se extendía hacia el oriente partiendo de la cordillera y desde la acequia de Macul hasta llegar al río Maipo, donde trabajó viñas para la producción de vino. Además de que fue uno de los primeros en hacerlo, su calidad alcanzó tanta fama que para determinadas transacciones se señalaba explícitamente que el pago había de hacerse con "vino de Ñuñoa de la cosecha de Juan Jufré". También cultivó en el valle de Peuco, en tierras que había recibido en merced del cabildo en 1556, las que después fueron conocidas como Viña del Mar.

En 1559 se casó en Santiago con doña Constanza de Meneses, hija de Francisco de Aguirre, pionero de la vitivinicultura en el norte del país. A la muerte de su marido, recibió por razón de su dote la viña y las tierras de Peuco, y otras en el pago de Ñuñoa y Macul. Como gran matriarca, doña Constanza fue segregando unidades, las que pasaron a sus hijos y a un hijastro, Rodrigo Jofré, al que en 1579 donó una chacra. Este, en 1586 compró a una de sus medias hermanas unas tierras colindantes con las suyas y otras a un vecino, propiedad que heredó su única hija, Cándida Jofré.

En la dote de Cándida Jofré se incluyó otra propiedad. Luego con su marido, don Francisco de Zúñiga Arista y Tejada, el 14 de octubre de 1603 presentaron los títulos en la famosa mensura practicada por Ginés de Lillo. Además Rodrigo Jofré donó otra propiedad en 1590 a su hija Baltasara, vecina a la que había dado en dote a su hija Cándida. El marido de doña Baltasara, Pedro de Miranda, la presentó a la mensura de 1603. Miranda era hijo homónimo del que ya mencionamos como vitivinicultor de las tierras de Copequén, en Cachapoal. Esta chacra no pasó completa a sus hijos, pues de común acuerdo, él se retiró a un convento dominico y ella al de las agustinas, y pagaron su ingreso al monasterio con la chacra de Ñuñoa y una viña.

Del resto de los hijos de Constanza de Meneses y Juan Jufré, se sabe que Luis Jufré de Loaysa y Meneses contaba con una chacra en Macul, respecto de la cual su mujer, doña Francisca de Gaete Estrada, dio poder para testar en

1640. Otro hermano, don Andrés Jofré, fue presbítero y al parecer tenía unos derechos en Ñuñoa.

En la siguiente generación encontramos a don Juan Tomás Jofré de Loaysa Gaete, que en 1611 heredó, entre otros bienes, las chacras de Macul y el Chequén en Ñuñoa, y a don Diego Jofré de Loaysa Gaete, quien también tuvo tierras en Ñuñoa, además de las que explotó en Lontué y otras estancias. En 1642 suscribió compañía con el capitán Juan de Orrego, quien aportó su viña de Ñuñoa, un negro (que dirigía las labores) y una negra. Su hijo, don Luis Jofré de Loayza y Liñán de Vera, nacido en Ñuñoa, también trabajó la viña familiar, cuya capilla cedió en 1661 al obispado para que sirviera de iglesia cabecera de la doctrina de Ñuñoa.

La labor de todas esas generaciones está representada en la actualidad por la viña Cousiño Macul.

Jahuel, Maipo

El primer estanciero de las tierras del valle del Maipo del que tenemos noticia es don Diego Jaraquemada. Nacido en Canarias en 1590, vino a Chile en 1611 con su tío, el gobernador don Juan de Jaraquemada, casado en 1615 con doña María Gómez de Silva Morales, cuyo hijo, don Antonio Jaraquemada Gómez de Silva, que heredó esas tierras, tuvo dos viñas, una de ellas llamada "de abajo" por estar ubicada la otra en la parte alta. Su hijo, don Antonio Jaraquemada Amasa, que continuó con las tierras en la doctrina de Maipo, nació en 1684 y las obtuvo por adjudicación de su madre y por compra.

De sus once hijos, tres fueron religiosos y renunciaron a sus bienes, mientras que sus hijas recibieron dotes de diez y de siete mil pesos, y otro recibió bienes urbanos, todo lo cual permitió que no se atomizara la estancia. Sus otros dos hijos, Domingo y Melchor, continuaron trabajando las tierras ancestrales del Maipo. Este último, a las tierras heredadas en Paine agregó las de la hacienda de Santa Rita, cuyos dos hijos conservaron el nombre en sus respectivos predios.

Don Domingo Antonio Jaraquemada Cisternas, que se adjudicó la hacienda de Paine, ubicada al norte de la hacienda de Hospital, entre la cordillera de los Andes y la hacienda de Viluco, de los jesuitas, plantó nuevas viñas. En 1752 se casó con doña Cecilia Alquízar y Herrera Guzmán. Cuatro de sus hijos vendieron sus derechos de la hacienda de Paine a don Vicente Egidio García Huidobro Morandé, marqués de Casa Real, con viñas, casas y bodegas.

La hacienda de Santa Rita, que se mencionó había poseído don Melchor Jaraquemada Cisternas, se formó con antiguos títulos otorgados en merced en Jahuel en los siglos XVI y principios del XVII, pero no consta que haya habido viñas en esa época, a pesar de que sus dueños las habían tenido en otras propiedades, hasta que la obtuvo el capitán don Antonio Chacón

Quiroga, alcalde de Santiago en 1647, y que produjo en ella tanto vino como aguardiente. Don Antonio Chacón tuvo algunos problemas legales con sus vecinos dueños de la estancia de Paine, primero los padres de San Juan de Dios, después el licenciado Hurtado de Mendoza y finalmente los Jaraquemada. Su viuda, doña María Cajal del Campo Lantadilla, como tutora de sus hijos, también tuvo pleitos con sus vecinos Jaraquemada por las tierras del Portezuelo, junta de los ríos Maipo y Claro, nombradas Casas del Inca, en la ribera del Maipo. De los bienes paternos indivisos, en 1706 quedaban en la estancia de Maipo dos fondos de doce y siete arrobas de vasija, un alambique viejo de dos arrobas y una paila vieja de dos arrobas. En 1724 la compró don Fernando Astorga Bascuñán. Se casó en Santiago en 1718 con doña Teresa Montaner Astorga, la que una vez viuda trabajó las tierras de Santa Rita con un sobrino, don Juan Agustín Montaner, que luego pasó a ser su yerno. Ellos siguieron con los pleitos con los Jaraquemada, hasta que una hija de este y nieta de aquella, doña Teresa Montaner Astorga, contrajo matrimonio con su vecino, el ya mencionado don Melchor Jaraquemada, a quien le vendieron la hacienda en 1764, con sus dos viñas.

De los hermanos, fueron dueños de la hacienda Santa Rita don José Agustín Jaraquemada Montaner, casado con doña María del Tránsito Carrera Salinas, sector que después de su muerte fue repartido en 1845 entre sus hijos; y doña María de la Concepción Jaraquemada Montaner, que en 1827 había repartido la suya entre sus seis hijos, y de don Luis Goycolea y Zañartu.

De estas viñas y sus bodegas anotamos como actuales representantes en esas tierras a la viña Santa Rita y a la viña Portal del Alto.

Apaltas

El fundador de las viñas en la estancia de Apaltas fue Bartolomé Maldonado Guisado del Madrigal. Nacido en Campanario, este secretario de la Real Audiencia la había comprado en 1629 a doña Luisa Miranda Jofré y don Agustín Ramírez Sierra, su marido, en 3.500 pesos. Desde 1632 la poseyó doña Nicolasa Suárez Ortuño, su viuda, y pasó después a varios de sus herederos.

En 1640, su hija, doña Melchora Suárez, al casarse con don Pedro de Urbina, fue dotada por su tutor con la estancia y seis mil plantas de la viña y otras implementaciones, posesiones que fueron tasadas en siete mil pesos.

El maestre de campo general don Antonio de Mendoza Ladrón de Guevara y Castillo, casado con una nieta del secretario Maldonado, fue posteriormente su dueño. En 1698 gestionó que se señalara a esas tierras como pueblo de

los indios de su encomienda.[1] Además de las bodegas vínicas también tenía curtiembre. En el siglo XVIII esta propiedad formaba parte de la hacienda de Mendoza, apelativo tomado de su dueño, ahora don Gaspar de Ahumada Mendoza, quien edificó una capilla, pero como no tuvo hijos las tierras pasaron a nuevas manos.

En la actualidad se cultivan varias viñas en esas tierras. Algunas llevan su antiguo nombre, como San José de Apaltas, mientras que otras ostentan unos nuevos, como Chateau Los Boldos.

Los Lingues, Reguelemo

En el corazón de las tierras promaucae, donde tenía indígenas encomendados, Juan Jufré fijó su ojo certero de agricultor y viñatero, por lo que en 1553 pidió merced de "tierras que son en el valle que hace en medio que corre hacia los Taguataguas", de las que no se sabe con certeza su ubicación, solo que en el sector muy tempranamente las obtuvo también un yerno suyo, don Francisco de Zúñiga Arista, quien además de las plantadas en Malloa, cultivaba viñas en sus chacras del oriente de Santiago. Otro fue su sobrino don Melchor Jufré del Águila, gran viñatero, productor y distribuidor de vino, casado además con una de sus nietas, quien formó allí varias estancias, Ontiveros y Tinguiririca, y ciertas porciones entre las cuales se encuentran unas en el contorno de Reguelemo, estancia de los Zúñiga Jufré. Cabe destacar que en otros viñedos suyos, ubicados en Angostura de Aculeo, que levantó en 1608, actual Lo Águila, y en Maquehua, Isla de Curicó, actualmente también se encuentran hermosas viñas.

Otro de los fundadores de la vitivinicultura del valle de Tinguiririca fue el capitán Simón Román Tamayo, segoviano que puso una viña de cuatro mil plantas, con su bodega y lagar en San Roque, actual Roma, y que también las tenía en Santiago. Varios pleitos por deslindes siguieron los vecinos de ambas estancias, algunos incluso por mejor derecho a tierras sacadas a remate, Matarén, colindantes tanto a Roma como a Reguelemo. Pero, como todas las historias de esta naturaleza, hijos de ambas familias terminaron por casarse e incluso constituyeron nuevas haciendas con parte de las antiguas estancias paternas, como ocurrió con Los Lingues, que en el siglo XVIII pertenecía a nietos de ambas familias.

---

1 Los pueblos de indios fueron una institución colonial española también conocida como "cabeceras de doctrina". Tuvieron la misión de ayudar a concentrar en un solo lugar a los indígenas con el fin de adoctrinarlos en el cristianismo, favorecer el proceso de aculturación y contar con flujos constantes de mano de obra. A lo largo de la Colonia se dieron en estos pueblos de indios intensos procesos de intercambio cultural y mestizaje. Algunos de los más reconocidos en Chile hoy son San Vicente de Tagua Tagua, Talca(mo), Peumo y Vichuquén, entre muchos otros (N. del E.).

Como en los cuatro siglos anteriores, al presente pueden verse las tierras de este sector cubiertas de viñas, conformando un paisaje de singular hermosura, especialmente si, alejándose de la carretera principal, se recorre los sectores aledaños a la cordillera. Destaca entre todas la viña Casa Silva.

El Huique, Almahue

La estancia de Almahue, ubicada entre Peumo y Colchagua, es una muestra de la gran propiedad, que desde 1612, mediante diversos mecanismos, fue aumentando su tamaño a través del tiempo, y que tuvo su origen en una de las estancias que formó el maestre de campo don Juan de Quiroga Gamboa, encomendero de los pueblos de Colchagua, Peumo, Teno, Apoquindo y Melipilla. Era concuñado del gobernador Alonso de Ribera, cuya viuda donó en 1659 dos cuadras con viña en la Cañada de Santiago al convento de San Agustín.

Las tierras de Larmagüe fueron sacadas a remate por don Juan Bautista de Ureta, el siguiente encomendero de los pueblos de Quiroga, quien también puso una viña en sus tierras de Apoquindo. En 1623 pertenecían a don Fernando de Irarrázaval Zárate y doña Antonia de Aguilera Estrada, cuya nieta, doña María Irarrázabal Zapata, en 1687 la llevó a su matrimonio con el sevillano don Fernando de Mendoza Mate de Luna, quien radicó a los indios de su encomienda en la estancia, señalándoles una parte como pueblo de indios. El maestre de campo don Pedro Mendoza Mate de Luna, hijo de los anteriores, compró la hacienda a su madre en 1725 y con doña Isabel Cisternas Fuica, su esposa, la explotaron hasta 1756, año en que la vendieron a doña María Pabla Mercedes Lecaros Berroeta, cuyo marido, el vizcaíno don Pedro Gregorio de Echenique, al testar en 1788, adjudicó la propiedad a su hijo Miguel. Luego de un juicio entre los hermanos se dividió el predio, quedando Casas Viejas a favor de don Antonio de Echenique y Casas Nuevas y la parte nominada El Huique para el otro hermano. Don Miguel Echenique Lecaros contrajo matrimonio en 1790 con doña María del Carmen Bascuñán Ovalle y tuvieron siete hijos, a tres de los cuales les correspondieron otras tantas hijuelas del Huique.

Hoy día la viña El Huique, con sus cuidados edificios del siglo XIX y su magnífico entorno, es digna heredera de tan noble tradición vitivinícola.

Santa Cruz, Colchagua

Por su actuación en la guerra de Arauco, el sargento Luis Rodríguez de la Cueva recibió a partir de 1614 mercedes de tierra en diferentes partes del valle de Colchagua. A ellas sumó otras mediante compra a vecinos y parientes políticos, de modo que llegó a formar una gran estancia y juntar diez títulos,

uno de los cuales, de 1605, en Unco, totalizaba seis mil cuadras a ambas orillas del estero de Chimbarongo, en la doctrina de Colchagua, cuyo nombre dio a la estancia, aunque algunos sectores conservaron los antiguos. Plantó parras, tuvo negocios vitivinícolas y ganaderos. Se casó con doña María de Tordesillas, cuyo padre había sido viticultor en Chillán en el siglo anterior. Es de interés consignar que además de sus actividades comunes con el resto de los estancieros y las propias como vitivinicultor, se especializó en la fabricación de tinajas y en el proceso de embrearlas.

En 1626, el alférez Juan Gajardo Guerrero compró la estancia de Colchagua. Fue un activo vitivinicultor, ganadero, curtidor, transportista, administrador de pueblos de indios y arrendatario de la recaudación del diezmo. Al testar en su estancia de Unco en 1636, declaró que del vino que producía, parte la vendía en Santiago y que también comerciaba el de otros productores. Su viuda, doña Paula Fernández de Soto, y sus ocho hijos, continuaron administrando la estancia Colchagua, una parte de la cual ya en 1644 se denominó Santa Cruz de Unco y en 1661, año de su venta, se anotó como Santa Cruz de Mayo.

El nuevo propietario era el capitán Francisco Donoso Pajuelo y Torres, hijo de un viñatero quillotano. Su hijo, don Nicolás Donoso Alarcón, recibió su herencia paterna en 1680, a sus veintisiete años, en la que se le adjudicaba la estancia de Santa Cruz de Unco con 3.700 cuadras y viñas, cinco tinajas de diez arrobas, dos de ellas quebradas, y una paila de dos arrobas con un cañón para sacar aguardiente. La siguiente dueña fue su viuda, doña Andrea Riquelme de la Barrera, que la obtuvo en parte de pago de la dote que había aportado al contraer el matrimonio; ella fue la última dueña en el siglo XVII y la primera en el XVIII. En esa fecha la viña tenía cuatro mil plantas, un parrón y un parronalcillo, todo cercado de espinos, y fuera había otros dos parrones, catorce tinajas sin brear con 250 arrobas, un fondo de cobre y una paila de tres arrobas, todo lo cual se dividió entre algunos de sus hijos en 1713. De uno de los múltiples pleitos que siguieron sus descendientes, se confirma que el vino producido por los Donoso Riquelme a fines de los ochenta era "de singular estimación en el dicho partido de Colchagua donde se vende por precio muy aventajado".

Con posterioridad siguen apareciendo como propietarios los Donoso, junto a los descendientes de sus cónyuges, de apellidos Alcaide y Estolaza, en sucesivas subdivisiones y anexiones, en una de las cuales se alza en la actualidad la ciudad de Santa Cruz, considerada la verdadera capital vitivinícola de Chile.

Sería largo el mencionar cada una de las muchas y excelentes viñas que, con sus diferentes marcas, siguen prestigiando los vinos que ya gozaban de justa fama a fines del siglo XVII.

Larqui

El primer propietario de las tierras de Larquén, y fundador de la viña en 1606, fue don Juan Bautista de Godoy Figueroa, de Antequera, quien en su ciudad natal tenía derecho a un patronato por vía de mayorazgo sobre una viña y casas, antecedente que es común a los muchos fundadores de viñas en nuestro país, que adquirieron su experiencia en el rubro en sus lugares de origen. Otro viñatero digno de destacar fue Pedro Gómez de don Benito, compañero de Diego de Almagro en la expedición descubridora, vuelto a venir como maestre de campo de la hueste de Pedro de Valdivia, en cuyo pueblo natal la vid era uno de los principales rubros económicos, y que ya en 1558 recibía indios para el trabajo de sus viñas.

Al fallecer en 1631, la viña de Godoy Figueroa contaba con doce mil plantas y su bodega con 355 arrobas de tinaja. Se casó en Chillán en 1605 con doña Beatriz de Toledo Navarrete, la que al enviudar reservó cinco mil quinientas plantas de viña. De sus cinco hijos, don Luis de Godoy Figueroa Toledo, también soldado en Arauco, heredó de su padre la estancia Quelilhue y media viña sobre la barranca del río Ñuble; en la estancia de Larquén tuvo su casa, capilla y viña. Su hijo Rodrigo, cuya madre era doña Leonor de Lagos Contreras, continuó trabajando la viña principal, mientras que las otras pasaron al resto de los herederos. De las generaciones posteriores fueron también dueños de estas tierras don Antonio de Godoy Figueroa Vergara, fallecido por 1744; los hermanos don José y don Antonio de Godoy Figueroa y Canales, de comienzos del siglo XVIII; don Tomás Godoy Figueroa y Riquelme, nacido en 1722, al que sucedieron los Godoy Lillo, y luego los Godoy Aldea.

En la actualidad, la viña Larqui, que lleva este ancestral nombre, recuerda aquella de inicios del siglo XVII que en sus comienzos su fundador vinculó con viñedos andaluces.

En conclusión, nuestro país tuvo el privilegio de adoptar la actividad vitivinícola ya desde los primeros días de la llegada de las huestes españolas al valle del Mapocho, en 1541. Tempranamente incorporó la tecnología del siglo XVI a su quehacer y junto a los hispanos, contribuyeron a su desarrollo, entre otros, los franceses, griegos e italianos. También hay que enfatizar el hecho de que muchísimas de nuestras viñas actuales se encuentran ubicadas en los mismos lugares en que estas plantaciones se emplazaban hace ya casi medio milenio, en los años fundacionales de la vitivinicultura chilena, lo que les proporciona elementos de patrimonio intangible que valorizan las actividades económicas, sociales y culturales vinculadas a la vitivinicultura.

El pipeño, vino guardado en pipas
Testimonio de Manuel Humberto Moraga Gutiérrez

El nombre pipeño encuentra su origen en los años de la Conquista. Traído por los jesuitas, surgió durante los primeros tiempos en que los españoles se asentaron en Chile.

A Yumbel, fundado en 1585, arribaron muchos españoles en busca de oro, pues sus tierras eran muy fértiles y llenas de oportunidades. Con ellos llegó el primer Gutiérrez, que interactuó con los locales y fue un personaje destacado en la zona, lo que le valió el apodo de "Cacique Maravilla". Francisco Gutiérrez Gutiérrez, proveniente de Canarias, se asentó en el secano de Santa Lucía de Yumbel alrededor de 1760. Gran buscador de oro, tuvo mucho éxito y en una de las refundaciones de Yumbel estableció una viña con cepas traídas desde Europa, tales como moscatel de Alejandría, listán prieto (hoy país), cot de Burdeos (malbec) y corinto.

Más tarde, esta plantación de vides se inscribió en Chile, y fue la viña N° 33 registrada. Las parras de cepa país de la Viña 33 de Yumbel superan los 250 años de vida, con lo que se constituye en uno de los viñedos más antiguos de Chile. Estas vides sobreviven sin irrigación humana y solo son azufradas para evitar el oídio en las temporadas de mucha humedad.

La familia Gutiérrez ha mantenido durante casi tres siglos su cultura rústica en la elaboración del vino de cepa país, la cepa más antigua en Chile y que aún se encuentra intacta, sin la intervención de agroquímicos contaminantes, sin riego y con levaduras naturales de las uvas.

El vino pipeño, hecho con varias cepas, es entonces más que una cepa una forma de hacer vino. Hoy se hace tal como en esa época, vía maceración, fermentado a lagar abierto, con levaduras salvajes y después decantado. Eso es vino pipeño.

El último terremoto de febrero de 2010 terminó de destruir las bodegas de adobe, tan viejas como las viñas, además de las pipas, las máquinas de refregar, de mostear y las cubas de guarda. Toda la región usaba esas instalaciones, contaminadas por tantos años de uso y de tradiciones, en general con pocas o ninguna técnica de higiene en la vinificación.

Así como lo destruido dejó de usarse, también hubo gente que, como yo, mejor instruida en la vinificación y cuidando los procesos pero

conservando la forma tradicional de hacer vino, comenzó a usar materiales más modernos, lo que mejoró el vino, y vaya que lo hizo. Eso atrajo a connotados críticos del vino chileno y a público que recuperó esta tradición (antiguamente era lo único que se bebía en Chile). Luego la industria puso cajas (cartoner), procesos de conservación y también falsificadores de vinos, con lo que el pipeño prácticamente desapareció. Nadie hizo vino, ya que era anticomercial. La uva se vendió a las grandes industrias, que abastecieron y cambiaron los sabores de la tierra y las tradiciones casi murieron.

Hoy la forma sigue y seguirá siendo la misma, la tradición y los ancestros están cada día en la viña y en el campo; son sabores únicos y los conservaré como tales. Esa es mi misión, como la cepa "misión".

El pipeño, que es corazón y pasión en cada rincón del sur chileno, del Itata y el Biobío, aún conserva secretos y *terroirs* únicos en Chile y para Chile.



Las parras de cepa país en el predio del Cacique Maravilla (gentileza de Manuel Moraga Gutiérrez).



Viñedo de carmenère en viña Alta Alcurnia, Palmilla, valle de Colchagua (gentileza de Philippo Pszczólkowski).



Philippo Pszczólkowski T.
Profesor asociado del Departamento de Fruticultura y Enología de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Expresidente de la Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos Enólogos. Miembro de la Cofradía del Mérito Vitivinícola. Coautor, junto con Gonzalo Gil, del libro *Viticultura: Fundamentos para optimizar producción y calidad*, obra premiada por la OIV como el mejor libro del área en 2008. A mediados de la década de 1990 fue uno de los profesionales que trabajó en la "invención del concepto" de la Carmenère en Chile. Enólogo principal y viticultor de la viña Alta Alcurnia. Dirige el diplomado Vino chileno: Producción, elaboración, comercialización y degustación, de la Pontificia Universidad Católica de Chile.

CARMENÈRE, MAYORÍA DE EDAD (1994-2014): LA RECUPERACIÓN DE UNA VARIEDAD ÚNICA[1]



El color característico de un racimo de carmenère (gentileza de Philippo Pszczólkowski).

1 Otra versión de este artículo fue publicada en la *Revista de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago*, N° 20, diciembre de 2013, pp. 137-153.

En el tomo II de la *Ampelografía* de Viala y Vermorel (1901), Georges Cazeaux-Cazalet (1861-1911) señala que la carmenère es una variedad poco cultivada en el Médoc y que se la encuentra solo en algunas hileras en medio de los cabernets, y que es casi desconocida en otros viñedos de la Gironde y en otras regiones francesas.

Contra la opinión que sostenía que la carmenère era un clon de la cabernet franco, Cazeaux-Cazalet sostiene que se trata de una variedad diferente y agrega un detalle interesante: que posee una madurez más precoz que la cabernet franco y que sus vinos son ricos, más coloreados y presentan un conjunto de cualidades excepcionales.

Por su parte, el ampelógrafo francés Pierre Galet (1990), coincide en que la carmenère es una variedad vigorosa, pero señala que fue muy cultivada a principios del siglo XVIII en el Médoc, antes de la crisis filoxérica, debido a la calidad excepcional de sus vinos y agrega que, junto a la cabernet franco, la carmenère contribuyó a establecer la reputación universal de los vinos del Médoc. Como se sabe, la filoxera acabó con el cultivo de la vid en gran parte de Europa, haciendo desaparecer variedades como la carmenère, hasta su redescubrimiento en 1994 en Chile.

El relato de la "invención" de la carmenère en Chile comienza en 1979, cuando Denis Boubals, profesor del École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier, señaló que el merlot en Chile estaba mal identificado y que él creía que se trataba de cabernet franco.

En 1991, el ampelógrafo francés Claude Valat, de visita en Chile, respaldó dicha hipótesis. Estas observaciones tienen poca difusión en Chile, pero Valat se las dio a conocer a Jean-Michel Boursiquot antes de que él visitara Chile en 1994 invitado por los académicos Alejandro Hernández y Philippo Pszczólkowski como conferencista al VI Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología.

El 24 de noviembre de 1994, durante una gira de conocimiento a viñedos del valle del Maipo, dentro del Congreso, Jean-Michel Boursiquot identificó en la viña Carmen, ubicada en Alto Jahuel, Región Metropolitana, a la variedad carmenère como aquella conocida en Chile por merlot. Con posterioridad al término del Congreso, Boursiquot permaneció una semana más en Chile, invitado por productores de uva de la Región del Maule y de Peñalolén, donde continuó identificando a los supuestos viñedos de "merlot" como carmenère.

En 1996, Álvaro Espinoza, en aquel entonces enólogo de viña Carmen, envasó el vino del cuartel identificado por Boursiquot como carmenère, pero lo hizo bajo una de las sinonimias que posee la variedad, grande vidure. Este vino se había cosechado y vinificado como "merlot" en abril de 1994, cuando aún se desconocía que era carmenère.

En marzo de 1997, el Grande Vidure 1994 de viña Carmen recibió una Gran Medalla de Oro en el concurso de vinos Selection Mondiales, que se realizó en Montreal, Canadá. En la ceremonia de clausura, un grupo de periodistas de Toronto entrevistó a Philippo Pszczólkowski, integrante del jurado internacional, sobre la variedad grande vidure. Él le señaló a los periodistas que grande vidure es una sinonimia de la carmenère y que fue la variedad que le dio fama a los vinos del Médoc, previo a la crisis filoxérica. Además se refiere a las particulares características de fineza de sus vinos y comunica que la industria vitivinícola chilena, los organismos estatales y el mundo académico están trabajando para devolver al mundo una variedad perdida. La noticia del hallazgo de esta variedad resultó del todo novedosa y la historia comenzó a ser conocida en el mundo entero.

En el mismo año, Adriana Cerda, enóloga de la viña Santa Inés (hoy viña de Martino, Isla de Maipo, Región Metropolitana), envasa por primera vez en Chile un vino etiquetado como carmenère. A partir de entonces se incluye a la carmenère en el listado de variedades productoras de vinos con denominación de origen, señaladas en el Decreto N° 464 sobre Zonificación Vitícola y Denominación de Origen.

Gracias a la visión experta de Boubals y Boursiquot y al estudio de estos antecedentes al interior de la Asociación de Ingenieros Agrónomos y Enólogos de Chile, Philippo Pszczólkowski, presidente entre 1990 y 1996 de esa asociación, propone en 1997 la idea de transformar a la variedad carmenère en emblemática para Chile.[2]

Este proceso de invención de la carmenère le da a la vitivinicultura chilena la posibilidad de poseer una variedad emblemática, a semejanza de muchos países o regiones vitivinícolas del mundo.

En la actualidad, todas las empresas vitivinícolas chilenas disponen en su portafolio vinos de carmenère, ya sea monovarietales o como componente de vinos ensamblados, dada su aceptación tanto en el mercado interno como en los mercados de exportación.

El interés de las empresas se origina en los resultados que, tanto para vinos monovarietales como ensamblados con un alto contenido de carmenère, se alcanzan en los concursos de vinos nacionales e internacionales. Además, en relación con el porcentaje de muestras presentadas a concursos de vinos, la carmenère presenta valores significativamente altos de muestras premiadas.

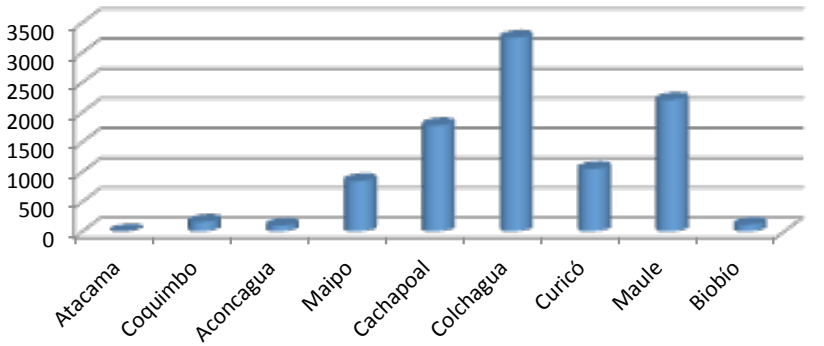
El interés por los vinos carmenère ha sobrepasado las fronteras de Chile y ha despertado la curiosidad de algunos países latinoamericanos como

2 Philippo Pszczólkowski: "El cv Carmenère (Vitis vinifera L.), variedad peculiar del viñedo chileno" en Revista Frutícola de Curicó 18(1); 27-30. (N. del E.)

Argentina, Uruguay, Bolivia, Brasil y México. También han manifestado su interés viticultores de California, Australia, Canadá y China, donde la variedad se conoce con el nombre de cabernet gernischt.

En Chile se pueden encontrar plantaciones de carmenère desde la Región de Atacama (Copiapó) hasta la del Biobío (gráfico 1), distribuidas en un total de 89 comunas.

Figura 1.
Hectáreas de carmenère por zona



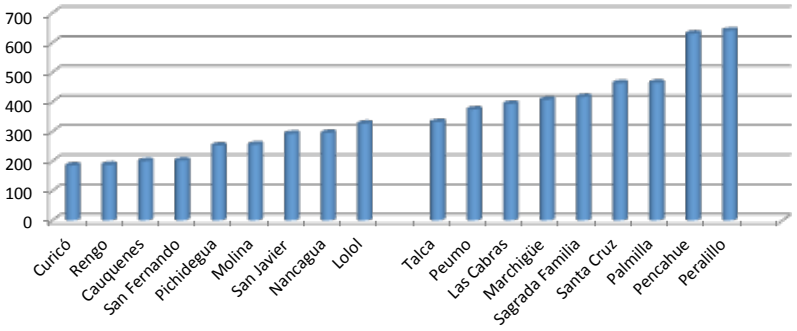
Fuente: Catastro vitivinícola 2010 (SAG).

La mayor superficie plantada se encuentra en la subregión vitivinícola de Rapel (52,87%), que comprende las zonas vitivinícolas de Colchagua (34,16%) y Cachapoal (18,71%).

En el Gráfico 2 se aprecia la distribución por comunas con mayores superficies: Peralillo en Colchagua (6,73%), Pencahue en el Claro (6,62%), Palmilla en Colchagua (4,88%), Santa Cruz en Colchagua (4,87%), Sagrada Familia en Lontué (4,38%), Marchigüe en Colchagua (4,28%), Las Cabras en Cachapoal (4,13%), Peumo en Cachapoal (3,93%), y Talca en el Claro (3,42%), todas las cuales poseen en conjunto 4.120,6 hectáreas y el 43,36% de la superficie total de carmenère.

Es significativo el impacto de la carmenère en el paisaje de estas comunas, particularmente en el otoño, debido a la característica y hermosa coloración rojiza de sus hojas.

Figura 2.
Hectáreas en principales comunas, cv. carmenère



Fuente: Catastro vitivinícola 2010 (SAG).

A veinte años de su redescubrimiento, la carmenère ha alcanzado su mayoría de edad y se ha transformado en la variedad emblemática de Chile, impactando a la vitivinicultura en sus aspectos económicos, patrimoniales y paisajísticos.

Carmenère y libros

En su novela *Retrato en sepia* (2000), la escritora chilena Isabel Allende incorpora al relato la historia de esta variedad perdida.

Poco antes del desenlace de la novela *El mapa y el territorio*, el autor francés Michel Houllebecq hace pasar una noche a Jed Martin, su protagonista, bebiendo vino chileno.

En 2013 Sergio Allard presentó *Uvas de esperanza* (Fondo de Cultura Económica), la primera novela chilena dedicada íntegramente al vino chileno.

En 2014, el cineasta James Katz presentó *Tierra de sangre (The Vineyard)*, un *thriller* sobrenatural inspirado en la leyenda de la carmenère y el vino chileno. La cinta se rodó en las viñas Tarapacá, Santa Rita y en el Castillo de Las Majadas en Pirque.



Las parras de chardonnay aportan nuevos colores al paisaje de la provincia de Malleco, IX Región de la Araucanía (gentileza de Felipe de Solminihac).



Felipe de Solminihac
Ingeniero agrónomo y enólogo. Graduado del Institut d'OEnologie de Bordeaux. Profesor del Departamento de Fruticultura y Enología de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Expresidente de la Cofradía del Mérito Vitivinícola. Gerente general de la viña Aquitania y enólogo-asesor y consultor de varias viñas chilenas.

DINAMISMO DE LA VITIVINICULTURA CHILENA: EL VALLE DE MALLECO



La elocuencia de la vid en esta muestra arraigada en la comuna de Traiguén, a 38° de latitud sur (gentileza de Felipe de Solminihac).

La Guerra de Arauco determinó al Biobío como la frontera natural para la viticultura en Chile. Sin embargo, en su libro *Agricultura chilena*, Claudio Gay señala que en sus inicios coloniales el cultivo de las vides abarcaba Río Bueno y gran parte de la isla de Chiloé.

Por lo tanto, aunque la viticultura en la Araucanía, específicamente en el valle del Malleco, área de Traiguén, es nueva, da cuenta de una ampliación de la frontera vitivinícola chilena o de su recuperación cultural por medio del cultivo de la vid y de la producción de vinos de alta calidad. A nuestro juicio, el dinamismo de una actividad, su capacidad de adaptarse a nuevos escenarios, es también una muestra de su raigambre en el patrimonio cultural.

En el mundo, la viticultura se ha desarrollado tanto en el hemisferio norte como en el sur. En el primero se encuentra entre las latitudes 51° y 30° N, ya que por allí pasan las isotermas de 10 °C y 20 °C, condiciones de temperatura aptas para el cultivo de la vid. En esa franja del globo encontramos las viticulturas de Estados Unidos, Europa, el norte de África y China.

En el hemisferio sur las isotermas de 20 °C y 10 °C pasan por las latitudes 20° y 45° sur, respectivamente, y entre ellas encontramos las viticulturas de Chile, Argentina, Uruguay, sur de Brasil, sur de Sudáfrica, sur de Australia y Nueva Zelanda.

En Chile, en líneas generales se considera que las denominaciones de origen para productos vitivinícolas se extienden a través de 1.050 km, desde la latitud 30°09 sur en el valle del Elqui, hasta la latitud 38°25 sur en el valle del Malleco. A lo largo de este territorio, el paisaje vitivinícola chileno presenta diferentes climas y suelos que se relacionan con la latitud y longitud del lugar, y que están especialmente influenciados por la cordillera de los Andes y el océano Pacífico, lo que permite tener una variada gama de productos vitivinícolas.

El área de Traiguén se encuentra en la latitud 38° sur, dentro de la *denominación de origen* del valle del Malleco, a 650 km al sur de Santiago.

La vitivinicultura "moderna" en la zona de la Araucanía probablemente encuentra sus orígenes en la llegada de los colonos europeos en la segunda mitad de siglo XIX. Ellos trajeron y plantaron las primeras cepas, con diferentes resultados. El frío, las heladas de primavera, la lluvia abundante, las enfermedades fungosas y los malos rendimientos hicieron difícil el cultivo de la vid. En esa época no había ni la tecnología ni los productos sanitarios de hoy, por lo que muchos viticultores colonos, especialmente las generaciones más jóvenes, que probablemente no tenían la pasión de sus ancestros, no quisieron continuar con los viñedos, por lo que arrancaron los viejos cuarteles para dedicarse a una agricultura tradicional y más simple.

Los últimos viñedos y las escasas bodegas que existían en la zona de Traiguén se terminaron alrededor de 1960. Cuando en 1994 apareció en Chile

el Decreto Nº 464 que establece las *Denominaciones de Origen* para los vinos que se producen en el país, la zonificación llegó solo al valle del Biobío, ya que más al sur no existían viñedos de relevancia plantados para una explotación comercial.

Traiguén está ubicado entre la cordillera de los Andes y la cordillera de la Costa, que en la región se llama cordillera de Nahuelbuta. El relieve es de lomajes suaves, con suelos destinados principalmente a cultivos anuales como trigo, cebada, avena y raps. También hay muchos bosques de pinos, eucaliptos y especies nativas que le dan una gran belleza al paisaje, con el telón de fondo de los volcanes nevados de la cordillera de los Andes.

Al pintoresco paisaje se unen suelos rojos arcillosos formados por depósitos volcánicos generados por el volcanismo y la erosión de la cordillera de los Andes durante los últimos dos millones de años (Pleistoceno y Holoceno). Se consideran depósitos aluviales y fluvioglaciales del cuaternario. Son suelos de textura arcillosa, de mediana profundidad, ricos en materia orgánica, con un pH ligeramente ácido, donde la vid encuentra todos los elementos para su buen desarrollo y una producción limitada de alta calidad. Durante el invierno estos suelos son capaces de retener agua para alimentar en parte a la planta en el periodo seco de verano.

En invierno la región es fría y húmeda, mientras que en verano es más temperada y seca. La precipitación anual alcanza los 1.100 milímetros durante el año, concentrada entre los meses de mayo y agosto, para disminuir fuertemente en el verano, que es casi seco. Durante el periodo vegetativo de la vid, entre octubre y abril, la precipitación de la zona es de 300 mm, lo que obliga a regar para tener buen o mejor desarrollo y producción. El riego es un recurso limitante y de alto costo porque se debe recurrir a embalses o tranques de acumulación de aguas provenientes de las lluvias invernales. A partir de ellos hay que diseñar un riego tecnificado, dado que por la topografía del terreno es imposible regar por surcos u otras técnicas.

El clima de la zona de Traiguén está influenciado fuertemente por su ubicación geográfica, a 80 km en línea recta desde el mar y a 100 km de la zona de los volcanes de la cordillera de los Andes. Como se dijo, Traiguén se ubica entre las dos cordilleras, y en ese sector se produce una zona un poco más temperada porque la codillera de Nahuelbuta es más alta, lo que impide que el aire frío del mar llegue directamente al lado oriente de los cerros. El aire frío del mar sube, pasa por sobre la cordillera y produce una especie de cono menos frío al lado oriente de Nahuelbuta, lo que protege el área de Traiguén y los viñedos haciendo posible la viticultura y evitando gran parte de las heladas de primavera.

Las temperaturas mínimas en invierno son cercanas o inferiores a 0 °C, y ocasionalmente hay nieve y heladas a comienzos de primavera. En la medida que se acerca el verano las temperaturas suben, llegando a máximas de 30 °C a

32 °C en los meses de enero y febrero y el tiempo seco. La amplitud térmica durante los meses de verano (enero a marzo) es de 18 °C.

Las condiciones climáticas del mes de diciembre, durante el periodo de floración de la vid, son determinantes en la cantidad de uva que se cosechará. En general es un mes de temperaturas bajas (no más de 18 °C) y húmedo debido a las frecuentes lluvias (35 L por metro cuadrado), lo que afecta el proceso de floración y cuaja. En esas condiciones los racimos crecen pequeños, presentan mucho millerandaje y son susceptibles de ser atacados por hongos.

Las condiciones de precipitación y temperaturas durante el crecimiento anual de la vid son comparables con otras importantes zonas vitícolas frías del mundo, como Marlborough en Nueva Zelanda y Beaune en Francia.

En el siguiente cuadro se aprecia los grados-días sobre 10 °C (la suma de temperaturas sobre 10 °C durante el periodo vegetativo de la vid, de octubre a abril) en las diferentes regiones frías donde se hace viticultura.

Región	**Grados-días > 10 ºC**	**Precipitación (mm.)**
Periodo vegetativo		
Geisenheim, Alemania	1050	413
Beaune, Francia	1315	315
Roseburg, Oregon, USA	1250	305
Marlborough, NZ	1220	380
Traiguén, Chile	1226	311

En el periodo de madurez de la uva, entre fines de febrero y abril, las temperaturas no sobrepasan los 18 °C, lo que permite que la maduración sea lenta y que conserve la acidez, especialmente el ácido málico, además de los aromas finos y elegantes que se encuentran en forma destacada en el vino.

Durante el verano y la maduración, en la zona de Traiguén corre un fuerte viento que viene del suroeste, que en general se conoce en la zona como "viento sur", y que augura el buen tiempo. Este viento es favorable para la sanidad de las uvas porque seca el viñedo después de una lluvia o el rocío matinal. Por otra parte, la intensidad del viento sur produce deshidratación en el viñedo, lo que es muy importante durante el verano porque obliga a regar las parras para asegurar el crecimiento de las uvas y la diferenciación de yemas para la cosecha del año siguiente.

Durante el verano (diciembre a marzo) hay que aportar alrededor de 250 litros de agua por metro cuadrado.

Gracias a las condiciones de esta nueva zona vitivinícola ha sido posible obtener vinos diferentes a los producidos hasta ahora en el país. Debido a las características antes mencionadas, se obtienen uvas muy sanas que maduran lentamente y que expresan todo su potencial de calidad ya comenzado el otoño, a fines de abril.

El clima particular del sur, el suelo de la zona y una adecuada enología, permiten obtener vinos con un excelente equilibrio azúcar acidez (inusual en Chile), frescos, con gran frutosidad, mucha concentración y mineralidad.

La inquietud de plantar nuevamente en esta región de la Araucanía nace en un viaje a Australia y Nueva Zelanda en 1994 en el que tuve la oportunidad de catar vinos muy aromáticos, frescos y de características muy diferentes a los producidos hasta ese entonces en Chile. La pregunta fue por qué no tener viñedos en el sur de Chile, con variedades de ciclo vegetativo corto y que puedan aprovechar las condiciones climáticas para producir uvas y vinos de alta calidad.

Fue así que en 1995 le propuse a un progresista agricultor, Alberto Levy Widmer, mi suegro, plantar cinco hectáreas de chardonnay en su campo de Traiguén. Con la aprobación de esta idea nace la plantación vitícola más austral de Chile, a 400 km al sur del valle del Maule, donde se encuentra la zona de mayor producción del país.

El mejor ejemplo de calidad es el vino SoldeSol, que el año 2000 se convirtió en un nuevo referente de los vinos chardonnay chilenos, considerado por la prensa nacional uno de los mejores vinos blancos del país.

En 2002, el Ministerio de Agricultura de Chile, considerando las plantaciones vitícolas de la zona y la gran calidad del vino chardonnay SoldeSol, aceptó la solicitud de crear una nueva denominación de origen, hasta entonces la más austral de Chile: valle del Malleco.

Luego de la creación de esta nueva denominación de origen, valle del Malleco área de Traiguén, y de los buenos resultados obtenidos con el vino chardonnay SoldeSol, se ha continuado plantando en el mismo lugar otros cepajes de ciclo vegetativo corto, aptos para zonas frías, como sauvignon blanc, riesling y pinot noir. En esta zona también podría cultivarse sylvaner en blanco y gamay en tinto.

Por las características de los vinos obtenidos, el valle del Malleco y en especial el área de Traiguén, es una zona muy favorable para la producción de vinos base para espumante, especialmente por la buena acidez natural, el pH bajo y los intensos y elegantes aromas.

En resumen, si bien algunas condiciones son desfavorables para el cultivo de la vid a esta latitud (heladas tardes en primavera, lluvias abundantes, lluvias durante la cosecha, distancia de centros de elaboración del vino o bodegas que permitan la industrialización de la uva, altos costos de producción por distancias y baja producción, y una legislación que está hecha para la zona central y más tradicional del vino chileno), los factores favorables son más importantes. Durante

el ciclo vegetativo hay calor y el verano es más seco. El viento sur es secante y ayuda a la sanidad de las uvas. Los días en verano son más largos, con alrededor de 30 minutos más de luz, lo que redunda en una mayor fotosíntesis de las parras. Las bajas temperaturas durante la madurez de la uva permiten tener fruta rica en ácido málico y con aromas intensos y de calidad. El equilibrio acidez-azúcar es muy bueno y no repetible en otras zonas de Chile. La zona presenta, además, una excelente relación para el enoturismo.

El sur es una región donde la naturaleza es exuberante; junto a la montaña, los bosques y los lagos, la vid crece en magníficas condiciones. Chile debe desarrollar la vitivinicultura en la zona sur del país, asociar el cultivo de la vid a la belleza natural de la región y promover un turismo enológico que aúne la calidad del vino y la belleza del entorno natural. Son pocos los países en el mundo que poseen estos dos elementos tan fuertemente distintivos.



El valle del Elqui es la cuna de algunos de los piscos más antiguos y de mejor calidad del mundo (gentileza de la Compañía Pisquera de Chile).

Patricio Azócar
Ingeniero agrónomo. Enólogo con especialidad en Frutales y Enología, Pontificia Universidad Católica de Chile. Director enológico de la Cooperativa Capel.

Gonzalo Rojas A.
Licenciado en Historia, Mención en Historia Económica de la Universidad de Chile. Diplomado en Economía y Desarrollo Humano. Docente e investigador sobre temas de historia y vitivinicultura. Autor de diversas publicaciones especializadas en revistas y libros. Profesor de Vitivinicultura e Industria del Vino en la Facultad de Economía y Negocios, Universidad de Chile; investigador de Vitis Magazine, e investigador asociado del Instituto del PatrimonioTurístico, Universidad Central de Chile.

RESEÑA SOBRE EL PISCO EN CHILE



El secreto de la calidad consiste en el cuidado que los viñateros ponen en la elaboración de su pisco (gentileza de la Compañía Pisquera de Chile).

Antecedentes de la producción de destilados de vino en Chile

El pisco es, en rigor, un destilado de vino, vale decir, un tipo de aguardiente, pero que tradicionalmente se ha hecho a partir de un vino de base o mosto, y no de sobras del prensado, como los orujos o vino prensa, como la mayor parte de los destilados de uva del país.

Si bien su origen es aún materia un tanto incierta para los historiadores, sí se tiene certeza de su existencia en torno a las primeras décadas del asentamiento colonial en las provincias del norte de Chile. En efecto, los primeros registros de la destilación de vinos dulces obtenidos a base de cepajes traídos por los españoles al desierto de Atacama datan del siglo XVII, y ya para mediados del siglo XVIII era utilizado con frecuencia el nombre "pisco" para designarlos, lo que los diferencia de los demás aguardientes producidos en la Capitanía General.

Tanto el proceso productivo del pisco como su historia están íntimamente ligados al devenir de las Regiones de Atacama y Coquimbo, como asimismo, su procedencia lo hermana con el pisco peruano o "pisco de Ica", el singani o "pisco boliviano", el "orujo gallego" y el "orujo de San Juan", una versión más tardía del pisco en la Argentina, todos destilados ya sea de uva o vino originados a partir del gran mercado de alcoholes del virreinato del Perú durante la era colonial.

En términos vitícolas, podría decirse que el pisco ha sido una respuesta inteligente de los viticultores a la problemática del exceso de azúcar en los vinos, que puede llegar a más de 400 gramos por litro, número que se explica por las condiciones edafoclimáticas de los valles transversales del Norte Chico, donde es posible hallar una alta radiación solar, condiciones de suelos óptimos para el cultivo de las vides, y disponibilidad de agua fresca gracias al sistema de inundación, condiciones que se traducen en uvas con una alta concentración de azúcares naturales, que más tarde dan origen a vinos muy dulces.

Estos valles, históricamente agrícolas, pero íntimamente ligados a la minería, fueron desde épocas tempranas de la expansión europea en América grandes abastecedores de alcohol para los asentamientos mineros del virreinato del Perú, entre ellos el enorme Potosí, la gran ciudad minera que llegó a albergar a casi doscientas mil personas en los tiempos del esplendor colonial de España, hacia finales del siglo XVIII.

La destilación de los vinos dulces del desierto –entre los que se cuentan el pajarete, el cocido y el chacolí chileno– fue una solución eficiente para abordar la problemática del envejecimiento, conservación, transporte y disponibilidad de alcohol potable para el virreinato, y para el problema de la refermentación, la acetificación y la rancidez, características comunes de los vinos dulces del periodo colonial.

El origen del pisco chileno

La principal hipótesis respecto de la denominación "pisco", usada para designar a los aguardientes o destilados de vino del Norte Chico, apunta al hecho de que la mayor parte de dichos productos comercializados en el virreinato del Perú –el principal destino comercial de la época– eran ingresados a través del puerto de Pisco, situado al sur de Lima, por lo que era frecuente que durante el siglo XVIII –siglo en el que Chile se consolidó como el primer productor de uvas y vinos de América– se diferenciara de los mejores aguardientes escribiéndoles la palabra "pisco" en el envase, generalmente una botija de greda, para no confundir su destino a la hora de embarcarlos. De allí habría devenido una natural separación entre los destilados de uva del Norte Chico –principalmente "piscos"– y los de la zona central, en su mayor parte destilados de orujos destinados al consumo local.

El incremento sostenido de la producción de pisco durante la segunda mitad del siglo XVIII mejoró cada vez más las condiciones del entorno para la consolidación de una verdadera industria de destilación radicada en los valles del Norte Chico, donde una cantidad importante de hacendados lo consideraron un negocio rentable y se decidieron a invertir en él.

Tras la consolidación de la Independencia de Chile en 1818, fue formalizado al año siguiente el decreto –firmado por el mismísimo O`Higgins– que aprobaba la creación de las primeras patentes de construcción de los alambiques que se usarían en la destilación del pisco y que sustituyeron a los viejos artefactos importados desde España y del Perú.

En los inicios de la vida republicana, los destiladores de la Región de Coquimbo, con el valle del Elqui a la cabeza, comenzaron un rápido y sostenido proceso de consolidación de la industria del pisco. Entre ellos destacaron Juan de Dios Pérez Arce y Samuel Zepeda Ibáñez, quienes obtuvieron las primeras patentes formales para la destilación de pisco y que además hoy son considerados los fundadores de la industria. En 1861, Pérez Arce, antiguo notario de la ciudad de Vicuña, fue el primero en comercializar a gran escala la marca Pisco Italia, en rigor, la primera marca de pisco, seguida de Pisco Cóndor, fechada en 1883 en el registro del Conservador de Vicuña.

Por otra parte, en 1874, un año después de que se abriera el registro oficial de marcas, el empresario Juan de Dios Peralta instaló en La Serena un taller de destilación que se considera la primera instalación industrial de pisco conocida en Chile, desde donde emergerían luego las marcas Tres Cruces, Chañar blanco, Porvenir y La Unión, esta última de la localidad de Paihuano (donde aparecería el famoso Pisco Hernández, destilado por Luis Hernández y sus hijos, quienes más tarde contribuirían a formar Capel). Estos piscos fueron enviados de manera sistemática a los diversos concursos internacionales, entre ellos la Exposición de Burdeos (1882), Liverpool (1885) y París (1889).

Desarrollo de la industria del pisco durante el siglo XX

El desarrollo de la industria pisquera chilena durante el siglo XX está íntimamente ligado al surgimiento de las cooperativas agrícolas en el Norte Chico. Reconocida en 1931 como una denominación de origen controlada –una de las primeras en el mundo de los destilados–, tras los efectos de la crisis económica de 1929-1931 una parte importante de los productores de uva en general, y de pisco en particular, tuvieron que ingeniárselas para seguir con vida en el turbulento mercado nacional. Frente a la adversidad común, la alternativa de un modelo de tipo cooperativista pareció atractivo a la hora de bajar los costos y mejorar los precios de venta. En este contexto, pareció una salida razonable la creación de las dos grandes cooperativas que hasta hace pocos años controlaban la producción y comercialización de pisco en Chile: Control (Sociedad Cooperativa y Control Pisquero Elqui Ltda.) en 1931 y Capel (Cooperativa Pisco Elqui Ltda.) en 1938.

Durante la década de 1960, Capel dio el primer gran salto en el camino de expansión del pisco al construir su propia planta de vinificación y destilación en la ciudad de Vicuña. Apoyada por recursos de la Corfo, la construcción de las nuevas instalaciones –de vanguardia para la época– sentaron las bases para el inicio del crecimiento sostenido de la producción pisquera. A inicios de la década siguiente, la empresa comenzó un ambicioso plan de modernización e industrialización del pisco, producto que a partir de 1974 se vería beneficiado por las salvaguardias que el Estado impuso a los destilados nacionales, en detrimento de los importados, gravados para hacer frente a la crisis económica que se arrastraba desde el gobierno de Salvador Allende.

Comenzaban así los denominados "años dorados del pisco", tiempos en los que este destilado de vino pasó a convertirse en el trago preferido de los chilenos, quienes comenzaban a cambiar sus hábitos de consumo de alcohol dejando atrás la mezcla de ron y bebida cola, para cambiarla por la popular "piscola", hoy denominada simpática y consuetudinariamente "el trago nacional de los chilenos".

El aumento significativo del consumo per cápita y el incremento de la demanda del pisco contribuyeron a fortalecer a la industria, que ya para finales de la década de 1980 y principios de 1990 se consolidaba como una de las principales actividades industriales del Norte Chico y la principal industria de destilados del país.

Durante ese periodo, tomó forma la denominada "guerra a muerte" entre las dos principales empresas pisqueras de Chile: Capel y Control, las que en conjunto llegaron a concentrar a mediados de la década de 1980 más del 95% del mercado del pisco en Chile, convirtiéndose en un verdadero duopolio.

No obstante, la guerra de precios, una expansión casi descontrolada y un aumento sostenido de la producción de uva pisquera en ambas compañías las llevaría casi hasta la extinción a finales de la década de 1990, echando por tierra intensas tratativas de fusión que no fructificaron, dado, entre otros motivos, la acendrada mística y orgullo cooperativo presente en ambas empresas, que se negaban a desaparecer como tales, y la entrada de un nuevo y decisivo actor en el mercado: Pisquera Chile S.A., controlada por el Grupo Luksic, que generaría enormes transformaciones a la realidad del pisco chileno. Asimismo, los años de malos precios, la penetración de los destilados importados tras el retiro de los impuestos específicos y de las salvaguardias en el año 1999, los cambios en las tendencias de consumo entre los chilenos, el aumento del nivel cultural general de la población, aparejado al incremento del poder adquisitivo real y una larga lista de malas decisiones gerenciales al interior de ambas cooperativas, las llevaron al borde de la bancarrota.

Hacia los primeros años de la nueva década, Pisquera Chile S.A., que entró al mercado con Ruta Norte, comenzó a comprar a los miembros de la torta pisquera uno por uno: Pisco La Serena, Mistral, Campanario, Bauzá, Horcón Quemado e, inclusive, la otra gran cooperativa que por años había compartido el mercado con Capel: Pisco Control.

En la actualidad, Capel –que controla el 51% del mercado del pisco– cuenta con 1.227 viticultores pisqueros procedentes de los principales valles del Norte Chico: Copiapó, Huasco, Elqui, Limarí y Choapa; nueve modernas plantas de vinificación y destilación, y una capacidad de molienda que bordea los 200 millones de kilos de uva. Adicionalmente, la empresa se ha fijado como meta mantener la producción e incrementarla en el futuro cercano, siempre a través de las marcas Capel, Alto del Carmen, Artesanos del Cochiguaz, Monte Fraile y Limarí.

Por otra parte, Pisquera Chile S.A., parte del Consorcio CCU, continúa su rápido proceso de expansión controlando alrededor del 45% del mercado nacional y ostentando el primer pisco ultra premium de Chile: Gran Pisco Horcón Quemado, cuyo precio bordea los 250 mil pesos.

Panorama actual y perspectivas de desarrollo de la industria pisquera chilena

En la actualidad la industria del pisco en Chile pasa por un momento complicado. Sumado a la incapacidad de las principales empresas de subir el precio promedio por litro, existe la competencia de los destilados importados, que han penetrado con fuerza en el mercado nacional y amenazan con desplazar al pisco como la bebida preferida de los chilenos.

No obstante, la industria en su conjunto ha ido moviéndose hacia la calidad. En años recientes han aparecido piscos cada vez mejores producto del progreso sustantivo de las técnicas de destilación y guarda, como también de la innovación en torno a los procesos vitícolas, que han permitido la producción varietal y diferenciar los "cepajes pisqueros", comprendidos por la legislación chilena, entre el grupo de las moscateles (once variedades: De Alejandría, Austria, Blanca, Rosada, Negra, Amarilla, Naranja, Hamburgo, Chasselas Vrai, Canelli y Frontignan) y las no moscateles (dos variedades: Pedro Jiménez y Torontel).

En la actualidad, el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG, Catastro 2007) registra 3.190 productores de uva pisquera, de los cuales el 9,6% (307 productores) están en la Región de Atacama, mientras que el resto, el 90,4% (2.883 productores), se localiza en la Región de Coquimbo (ver Cuadro 1). En su inmensa mayoría se trata de pequeños agricultores –el 84% de ellos posee menos de 5 hectáreas–, mientras que el 14,2% se clasifica como medianos –de 5 a 20 hectáreas– y solo el 1,8% posee más de 20 hectáreas.

Tanto la producción de uva pisquera como el pisco propiamente tal representan un sector importante de la economía de ambas regiones, ya que absorben como industria alrededor de 60 mil empleos directos e indirectos, con una capacidad instalada que sobrepasa los 300 millones de kilos de uva al año. Además, el pisco corresponde al 36,7% del consumo de destilados a nivel nacional. Según la consultora AC Nielsen, en la actualidad el consumo por habitante en Chile llega a los 2,1 litros al año.

El año pasado la industria marcó una cifra récord en las exportaciones, generando ventas por US M $ 1.564, cantidad con la que anotó un incremento del 64% respecto del año anterior. Los principales destinos a la fecha son Estados Unidos (21%), seguido de Argentina, Alemania y Rusia, países que en conjunto concentran alrededor del 50% de las exportaciones de la industria.

A pesar de la evidente concentración oligopólica que ha experimentado la industria del pisco durante las recientes décadas, aún persisten pequeñas producciones ancestrales, que en conjunto no alcanzan al 4% de la participación en las ventas. Ellas son Pisquera Río Elqui, Mal Paso, El Rosario, Bou Barroeta, Chañaral de Carén, Tulahuén, Los Nichos, Tres Cruces y Waqar, además de las marcas *boutique* Diaguitas (grupo Mitjans) y Kappa, esta última controlada por Casa Lapostolle.

Cuadro 1. Actual zonificación pisquera en Chile

Regiones	**Valles**	**Localidades**
III Región de Atacama	Valle de Copiapó	Copiapó
		Tierra Amarilla
	Valle del Huasco	Vallenar
		Alto del Carmen
IV Región de Coquimbo	Valle de Elqui	Vicuña
		Paihuano
		Pisco Elqui
	Valle de Limarí	Ovalle
		Monte Patria
		Punitaqui
	Valle de Choapa	Salamanca
		llapel

Fuente: Servicio Agrícola y Ganadero (SAG).

Fragmento de "Manifiesto de historiadores y académicos sobre el pisco de Chile y Perú"[1]

Ante las confusiones generadas en torno a los antecedentes históricos del pisco, deseamos, como miembros de la comunidad académica nacional, aclarar lo siguiente:

1. El aguardiente de uva conocido como pisco tuvo sus orígenes en el periodo colonial, más precisamente en el siglo XVII, hecho que ha sido demostrado ampliamente por la historiografía tanto chilena como peruana.

1 Publicado originalmente en diciembre de 2013 en distintos medios de comunicación digital y suscrito por las siguientes personas: Pablo Lacoste, Hernán Cortés, Leonardo León S., Leonardo Jeffs C. ,José del Pozo, Gonzalo Rojas A., Amalia Castro S., Félix Briones, Diego Jiménez C., Rodrigo Aravena A., Fernando Mujica, Paulette Aguilera, Raúl Sánchez A., Gonzalo Olmedo E., José Jeffs, Aldo Garrido, Carolina Polanco, Philippo Pszczolkowski y Josefa Balanda B.

2. Su principal objetivo comercial era satisfacer la demanda de Potosí, principal polo de producción minera de América del Sur en esa época.

3. La extraordinaria prosperidad de Potosí actuó como un fuerte estímulo para la producción de alimentos y bebidas en toda la región.

4. En este contexto, los productores del sur del Perú y el norte de Chile se esforzaron por poner en marcha una importante industria de aguardiente de uva destinada al mercado de Potosí.

5. Los productores del sur del Perú despachaban las peruleras de aguardiente a través del puerto de Pisco (128 km al sur de Callao); de allí viajaban hasta el puerto de Arica, donde se hacía el trasbordo a las mulas para seguir hasta Potosí, conducidas por los arrieros.

6. Los productores del norte de Chile usaban dos rutas: una opción era salir en barco por el puerto de Coquimbo, llegar hasta el puerto de Arica y continuar por tierra hasta Potosí; la alternativa era realizar todo el viaje por tierra: cruzar la cordillera de los Andes por los pasos San Francisco o Agua Negra, y luego seguir por el camino que tocaba las ciudades de Catamarca, Tucumán, Salta y Jujuy, hasta llegar a Potosí.

7. Las zonas vitivinícolas del sur del Perú y el norte de Chile actuaron como un mismo espacio geoeconómico; los productores tenían estrechas relaciones entre ellos, tanto familiares como económicas y políticas. Era una unidad sociocultural, apenas separada por el desierto de Atacama, pero integrada por múltiples lazos sociales. Esta unidad facilitó la elaboración de un mismo producto (aguardiente de uva) destinado al mismo mercado (Potosí).

8. Un aporte considerable a la consolidación de esta industria fue la producción de alambiques, liderada por el corregimiento de Coquimbo. En esta localidad, y en el marco de una cultura del cobre labrado, se manufacturaron numerosos alambiques que luego se comercializaron y transportaron hacia toda la región.

9. La dinámica del puerto de Pisco contribuyó a que, por usos y costumbres, se asociara el nombre del producto con el nombre del lugar. En el mercado potosino se hizo costumbre llamar al aguardiente con el nombre de "pisco". Fue el nombre usado para denominar los productos generados en toda la zona de producción (sur del Perú y norte de Chile).

10. Con el concurso de los productores de las dos bandas del desierto de Atacama, es decir, el sur del Perú y el norte de Chile, se consolidó la producción de aguardiente de uva en el periodo colonial, conocido como pisco.

11. Posteriormente, Perú comenzó a abandonar parcialmente esta industria. Introdujo la caña de azúcar y comenzó a destilar aguardiente con ese producto, por sus menores costos. A ello hay que sumar los efectos de la fiebre del oro blanco: la primera revolución industrial, que lanzó a los ingleses a comprar algodón a altos precios; muchos peruanos se inclinaron a priorizar el algodón y perdieron interés por las viñas. A ello se sumó el efecto de terremotos y erupciones volcánicas, lo cual contribuyó a debilitar la industria vitivinícola peruana.

12. Actualmente conviven las dos denominaciones de origen Pisco, una en Chile y otra en Perú. En realidad, se trata de una sola DO [denominación de origen], nacida durante la época colonial como esfuerzo mancomunado de los viticultores del sur del Perú y el norte de Chile.

13. El pisco es anterior a la existencia de los dos Estados. El pisco existe desde dos siglos antes de la existencia de la República de Chile y la República de Perú.

14. El pisco es una obra colectiva, construida en forma mancomunada; hoy no existiría de no haber sido por el concurso de los viticultores del sur del Perú y el norte de Chile.

15. El pisco es, además, una muestra de los valiosos resultados que pueden lograr chilenos y peruanos trabajando en forma conjunta.

16. Estos antecedentes tienen que considerarse en el momento actual, cuando ambos países han descubierto la conveniencia de acercarse y comenzar a diseñar un proyecto de futuro a partir de la integración, tal como se ha formulado en la Alianza del Pacífico.

17. Lamentablemente, la visión del otro que actualmente rige en las relaciones entre Chile y Perú se encuentra distorsionada por la supervisibilización de la Guerra del Pacífico; esos tres años de desencuentro se han sobrevalorado, a la vez que se ha invisibilizado todo el trabajo anterior, los tres siglos de trabajo mancomunado entre peruanos y chilenos, que generó fecundos frutos, entre ellos, el pisco, la principal denominación de origen de América del Sur.

18. Convocamos a los Gobiernos de Perú y Chile a avanzar en un cambio en la visión del otro, a partir de una nueva mirada a la historia, que tienda a un mayor equilibrio; que se comience a poner en foco el largo camino de solidaridad e integración que se ha transitado.En este sentido, el pisco emerge como un emblema de alto valor simbólico porque es una denominación de origen construida a partir de la ancestral fraternidad entre ambos pueblos.

PISCO de CHILE

es el noble producto de las uvas pastillas
elaboradas exclusivamente en las provincias
de ATACAMA y COQUIMBO



S
C SOC. COOP. AGRICOLA
E CONTROL PISQUERO DE
D ELQUI Y VITIVINICOLA
C DEL NORTE LIMITADA
CONTROL PISQUERO LA SERENA

LISTA DE ASOCIADOS A ESTE CONTROL PISQUERO

Ag
Ar Aguirre Taborga, Alberto
Pe Arqueros R., Gustavo
Ro Peralta, Luis H.
Su Rodríguez, Luis
Al Suc. P. A. Rodríguez
Bo Alvarez, Ramón Luis
Ba Bou S., Francisco
Barraza, Ventura
Bauza, Lorenzo
Bou S., Antonio
Camposano, Liberato
Guzmán, Tránsito
Huerta U., Javier
Juliá, Onofre
Jiménez Hnos.
Munizaga, Gordiano
Porcile, María L. de
Prohens, Juan J.
Porcile Lorca, Carlos
Peralta Rodríquez y Cía.
Ramos, Berta v. de
Suc. Esteban Bruzzone
Seriche, José D.
Torres P., Samuel

Dos momentos de Pisco Control, a fines de los cuarenta y mediados de los ochenta (gentileza de la Compañía Pisquera de Chile).


Pisco
Control
un aroma
siempre fiel
PRODUCTO
SELECCIONADO
ZONA
PISQUERA
CHILE
Gran Pisco
Control
PRODUCTO CHILENO

La cultura del pisco

Compañía Pisquera de Chile

A su llegada en el siglo XVI, los españoles encontraron en la zona norte de nuestro desierto semiárido las condiciones de clima y suelo apropiadas para plantar las vides traídas por ellos, las cuales crecerían y producirían el vino para el servicio religioso. Este vino presentaba unas condiciones de dulzor excepcionales, por lo cual bien valía la pena –además de por la abundancia de cobre en la zona– comenzar a destilar.

Debido a su puerto de comercialización, el producto –que resultó ser muy apetecido comercialmente– dejó de llamarse aguardiente y la gente comenzó a decirle pisco, popular denominación para referirse al destilado del norte de nuestro país.

Años más tarde, como una manera de proteger la noble tradición aportada por los españoles de destilar el vino y por cumplir con ciertas condiciones de clima y suelo, en 1931 se creó la denominación de origen para el Pisco Chileno, con lo que se evitó que alcoholes de dudosa procedencia adoptasen ese nombre y se delimitó como zona única de producción las regiones de Atacama y Coquimbo.

En esa misma fecha, un grupo de productores decide unirse en pos de un bien común y formar la primera cooperativa agrícola en Chile: la Cooperativa de Control Pisquero Elqui Ltda., con la que nace la marca Control.

Esta marca, pionera en la industria, se desarrolla a través de los años, mientras que el pisco comienza a atravesar diferentes etapas, que van desde la masificación, para luego de importantes esfuerzos y sin jamás alejarse de su origen, llegar a la presurización y versatilidad de productos.

En 2005 la CCU (Compañía de Cervecerías Unidas) se fusiona con la Cooperativa de Control Pisquero para formar la Compañía Pisquera de Chile, cuyo principal objetivo es la elaboración de productos de alta gama, de modo que la Cooperativa pasó a ser el socio agrícola que entrega las uvas destinadas a la elaboración de las diferentes marcas del portafolio de la Compañía.

Hoy la Cooperativa cuenta con 550 cooperados, muchos de ellos familiares de los fundadores.

El portafolio de la Compañía Pisquera de Chile está liderado por las marcas Mistral, Control C, Tres Erres, Campanario, La Serena, Horcón Quemado y Bauzá.

Por más de ochenta años la Cooperativa de Control Pisquero se ha preocupado de mantener y difundir la cultura de nuestra denominación de origen, labor que hoy sigue desarrollando junto a la Compañía Pisquera.



Zaranda en coligües, como se ha hecho tradicionalmente en la viña González Bastías (gentileza de la viña González Bastías).



Sandra Ramírez Ibarbe y Cecilia Ramírez Ibarbe
Microempresarias campesinas, socias de la empresa familiar viña Hacienda Armidita, ubicada a la ribera del río El Tránsito, en el valle del Huasco. Sandra Ramírez es Diplomada en Negocios Internacionales de la Facultad de Economía y Negocios de la Universidad de Chile. Además fue presidenta de la Asociación de Pajareteros de Alto del Carmen. En 2012 presentaron el pajarete, vino chileno con denominación de origen en "The Pequeñas", feria de degustación de viñas chilenas *boutique* en Londres. Ambas son parte de la Asociación de Productores Gremiales de Uva de Mesa (APAC) del valle del Huasco Alto.

EL PAJARETE
(testimonio)



El sol de Atacama dora las uvas en el valle del Huasco, dulce cuna del pajarete (gentileza de Sandra y Cecilia Ramírez Ibarbe).

La Región de Atacama posee características favorables para la elaboración de vinos dulces. Su ubicación geográfica, sus cielos despejados trescientos días al año, las escasas precipitaciones, la notable insolación, de modo que las temperaturas sobrepasan los 30 °C en verano, y la amplitud térmica, que fluctúa entre los 15 °C y los 20 °C, son factores que favorecen la producción de uva temprana, con una alta concentración de azúcares.

En esta misma área se produce un emblema tradicional del valle del Huasco: el vino pajarete, caracterizado y reconocido oficialmente por la ley de alcoholes como un vino dulce, generoso, genuino, producido y envasado en unidades de consumo que tienen denominación de origen en la III y IV Región de Chile, y cuya graduación alcohólica debe situarse entre los 14° y los 18°. Pese a la amplitud de esta denominación, más del 95% del pajarete se elabora específicamente en la comuna de Alto del Carmen, en la Región de Atacama.

Existe una tradición de largos años en torno a este vino documentada, entre otros, por el investigador costumbrista Oreste Plath y el naturalista francés Claudio Gay. Los jesuitas trajeron en el siglo XVII al valle del Carmen las técnicas de producción del pajarete desde España, pasando primero por Vallenar.

Los jesuitas importaron esta bebida como un vino de misa procedente y producido en un viñedo de Andalucía llamado Monte de Pajarete, zona de Jerez, al sur de España, cuyo legado fue traspasado de generación en generación a diversos rincones de los valles interiores del Huasco. Por este motivo, era posible encontrar diversos tipos de pajarete y distintas formas de prepararlo.

La historia cuenta además que don Nicolás Naranjo, gran filántropo de Vallenar, minero, político y agricultor, adquirió las Haciendas Juntas y Armidita, en las que plantó viñedos de cepas francesas. Para ello contrató a un vinicultor italiano, don Juan Rollando, y confió en 1882 la dirección técnica y administrativa de su proyecto al agrónomo Julio Figueroa. Llegó a producir un vino seco premiado con el primer lugar en la Exposición de Francia el año 1888. Estas haciendas aún siguen produciendo vinos y son parte del renacer del vino Pajarete hoy.

Un estudio de Caterina Caquisani, enóloga de la Universidad de Chile, acerca de la producción tradicional de pajarete en el valle del Huasco, determinó que en la zona existían cerca de 92 productores que se dedicaban a la elaboración de este vino en forma complementaria a su actividad económica principal. En conjunto sumaban 62,3 hectáreas (0,67 hectáreas en promedio por productor) y producían alrededor de 25 mil litros al año en los valles de San Félix y el Tránsito.

Las variedades de uva más utilizadas para este vino generoso eran la moscatel de Alejandría, la moscatel de Austria y la cepa país. La variedad

que utilizaba cada productor por lo general no respondía a una producción planificada, sino más bien a una sabiduría práctica y tradicional transmitida a lo largo de los años por experiencia familiar.

Tradicionalmente, las uvas son deshidratadas hasta cierto punto mediante técnicas de asoleo que implican el traslado de los racimos a canchas de deshidratación. El tiempo de exposición al sol depende de la experiencia de cada productor, de la condición de cosecha de la uva y de la disponibilidad de tiempo para continuar el proceso, pero en cualquier caso, permite extraer el agua de las uvas y concentrar los niveles de azúcar.

En la mayoría de los casos la uva se molía en zarandas, lo que hacía que el proceso fuera lento y cansador, y que tardara días o semanas dependiendo de la cantidad de materia prima usada, lo que provoca a veces una fuerte oxidación del mosto, afectando la calidad del vino y su pureza.

Con el tiempo algunos productores adquirieron equipos más sofisticados para esta labor, que consistían en moledoras manuales que realizaban el trabajo al girar de una manivela. Este equipo permite disminuir el tiempo de molienda, pero no así la fuerte oxidación producida en las uvas.



Despalilladora-moledora artesanal (gentileza de Sandra y Cecilia Ramírez Ibarbe).

La fermentación alcohólica se realizaba en tinas de 300 litros aproximadamente, en estanques de cemento de 2.000 a 3.000, y en noques de cerca de 300 a 350 litros. El noque, un recipiente elaborado con cuero de

vacuno curtido y soportado por un atril de madera, es una de las tecnologías campesinas más utilizadas en la actualidad.

Para la guarda del vino algunos productores contaban con barricas de maderas muy antiguas que tenían por lo menos 10 a 30 años de uso. En este caso la madera no hacia ningún aporte al vino (madera muy desgastada) y sí en cambio podía provocar problemas higiénicos y de deterioro sensorial.



Noque (gentileza de Sandra y Cecilia Ramírez Ibarbe).

La comercialización del pajarete se realizaba en forma directa en diversos envases, y la producción se agotaba en el transcurso del año y dentro de la misma zona.

Hasta cierto punto, el proceso artesanal, poco estandarizado y no tecnologizado de elaboración del pajarete, representaba un riesgo para la supervivencia de este vino generoso tanto por sus defectos de elaboración como por su escasa difusión. Fue entonces que diversas instituciones del Estado se congregaron para dar un estímulo a los pajareteros del Huasco. El objetivo que se tuvo a la vista fue mejorar los procesos para permitir a los productores elaborar un producto de calidad al nivel de los mejores vinos dulces del mundo.

Es así como durante 2008 se puso en marcha la primera etapa del programa de difusión tecnológica para la producción de pajarete de calidad en el valle del Huasco, con la participación de la Corfo, FIA (Fundación para la Innovación Agraria), Codesser (Corporación de Desarrollo Social del Sector Rural), liderado por la Universidad de Chile, y a cargo de los enólogos Álvaro Peña y Caterina Caquisani. Este proyecto apoyó a dieciocho productores de pajarete de los valles de El Tránsito, Alto del Carmen y San Félix inscritos en el programa.

En una primera etapa se tomaron muestras de pajarete de distintos productores, lo que reflejó que solo el 3,2% de las muestras analizadas presentaban las condiciones legales para ser comercializadas con esta denominación en cuanto a, por ejemplo, la graduación alcohólica.

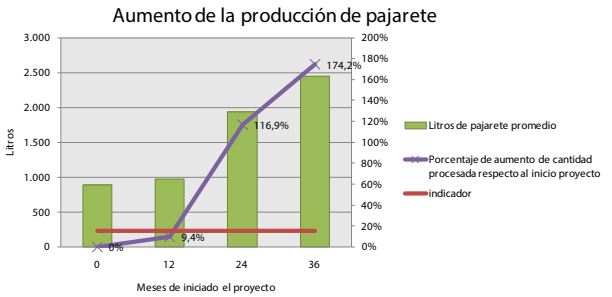
Fue así que se inició un proceso de mejora en la pequeña industria del pajarete tanto desde el punto de vista de su producción como de la calidad de la uva destinada a pajarete. Se buscó desarrollar un paquete tecnológico que aumentara la productividad de las vides destinadas a la producción de este vino, considerando su calidad y la generación de infraestructura a través de doce bodegas de vinificación ubicadas en la comuna de Alto del Carmen.

Gracias a estas acciones se logró seleccionar las variedades de uva más aptas para la elaboración de pajarete en el lugar y se crearon protocolos de manejo racional del riego y fertilizantes, todo lo cual derivó en un aumento de la calidad de las parras destinadas a la producción de pajarete y en un incremento del rendimiento del 20% y, lo más importante, se desarrolló un producto que ahora sí estaba reconocido por la ley de alcoholes y con uso de denominación de origen.

Solo a partir de 2010 estos doce productores comenzaron a elaborar y comercializar legalmente su tradicional vino pajarete.

En el Gráfico 1 se observa el aumento sostenido en la producción de pajarete. El primer año del proyecto solo se observa un incremento del 9,4% en la producción habitual de los agricultores debido a la incertidumbre en la aceptación del producto en el mercado local. El año 2011 aumenta en 174,2% el volumen de producción de pajarete, con lo que se supera ampliamente el incremento del 15% planteado al comienzo del proyecto.

Gráfico 1. Aumento de la producción de pajarete



Gr. 1. Se puede apreciar claramente el impacto que tiene sobre la productividad campesina la asociación coordinada con instituciones del Estado.

Es de gran importancia resaltar que en este proyecto se consideró el saber tradicional de los pequeños agricultores en la producción artesanal del pajarete, de modo que se conservaron tres aspectos primordiales: su gente, cuyo conocimiento ha sobrevivido más de dos siglos de generación en generación; los viñedos, que en su mayoría son plantaciones muy antiguas, que en algunos casos superan los noventa años de edad y que están a una altura superior a los 1.700 metros y, finalmente, las prácticas de asoleo con el fin de concentrar los azúcares y secar el escobajo para que no traspase el amargor y astringencia al vino.

La conjunción de una rica tradición cultural del vino en Alto del Carmen, expresada en el arraigo de sus prácticas tradicionales y el amor por su producto, junto a una intervención acotada pero eficiente del Estado, muestran en este caso un buen ejemplo de cuánto valor económico puede aportar a las comunidades campesinas la valoración de su patrimonio viticultural.

Este proyecto ha permitido que se conserve una parte de la historia de un grupo humano y el patrimonio de un pueblo que siglos atrás fue pionero en la elaboración del vino.

Los beneficiarios de esta intervención tomaron como responsabilidad propia el reconocer y respetar la tradición e identidad del valle a través del desarrollo de proyectos de rescate patrimonial, turismo, difusión y de lograr un desarrollo productivo respetuoso de las costumbres, la cultura existente y del medio ambiente, tan especial en nuestro desierto floreciente.

Nuestro desafío hoy es dar a conocer este producto a nuevos mercados nacionales e internacionales. La principal ventaja es que contamos con un producto de características enológicas únicas gracias a las características geográficas de la región en cuanto a sol, suelo y clima.

Lagar de cuero (noque)

El lagar de cuero fue una innovación realizada por los viticultores chilenos en la década de 1740. El propósito del lagar de cuero fue facilitar a los pequeños viticultores pobres el acceso a un artefacto que les permitía realizar la pisada de la uva a bajos costos. Hasta entonces se usaban principalmente los lagares de material permanente, de piedra, de cal y ladrillo, o de ambos elementos (por lo general, piso de piedra y paredes de ladrillo). Estos lagares eran equipamientos de alto costo: en promedio, un lagar permanente valía unos $150. Fácil es comprender el impacto social que tuvo el lagar de cuero, cuyo valor promedio rondaba los $5. Fue notable la rápida difusión que alcanzó el lagar de cuero inmediatamente después de su invención. Fue adoptado en toda la región, incluyendo el valle central, la provincia de Cuyo, el valle del Elqui y el valle del Aconcagua. Donde alcanzó mayor popularidad fue en la actual Región del Maule, particularmente en los alrededores de Cauquenes, donde el lagar de cuero fue el mejor amigo del pequeño viticultor pobre.

La difusión del lagar de cuero fue insensible al avance en el proceso de emancipación mental y material de los viticultores marginales de las zonas periféricas del Reino de Chile. Con este equipamiento, los campesinos se libraron de la dependencia de los grandes fundos donde, hasta entonces, estaban obligados a llevar la uva para pisarla y obtener el mosto, asimetría acentuada por el carácter perecedero de la uva. En cambio, a partir de la invención y difusión del lagar de cuero se produjo un salto importante en la autonomía del pequeño viticultor[1].

1 Más información en Pablo Lacoste, Marcela Aranda, Jorge Matamala, Estela Premat, Katherine Quinteros, Natalia Soto y otros, "Pisada de la uva y lagar tradicional en Chile y Argentina (1550-1850)", disponible en www.scielo.cl.



Panorama del valle del Itata (gentileza de Eduardo Letelier y Patricio Bustos).



Eduardo Letelier
Economista de la Universidad de Chile. Magíster en Economía Ambiental de la Universidad de Concepción. Socio de Slow Food Chile. Actual gerente del Centro de Investigaciones en Medicina y Agroecología (CIMASUR) de la Universidad Austral de Chile.

Patricio Bustos
Dueño y gestor de la viña Raíz Criolla de Portezuelo. Fue dirigente del Comité Viñatero y de la Red del Vino del valle del Itata.

DESARROLLO RECIENTE DE LA VITIVINICULTURA CAMPESINA EN EL VALLE DEL ITATA[1]



Arando la tierra con motosierra en el valle de Itata hacia los sesenta (gentileza del Museo San José de Ránquil).

1 Este artículo está basado en un informe parcial del proyecto "Diversidad cultural y desarrollo económico en el territorio sur austral de Chile. Estudio interdisciplinario en torno a la lógica, conceptos y prácticas del desarrollo", liderado por el académico Álvaro Saavedra, entre 2005 y 2007, y que contó con el apoyo de la Dirección de Investigación y Desarrollo de la Universidad Católica de Temuco.

El territorio denominado valle del Itata está situado en la zona del secano interior y costero de la provincia de Ñuble, a unos 400 kilómetros al sur de Santiago. Administrativamente, comprende las comunas de Quillón, Ránquil, Portezuelo, San Nicolás, Coelemu, Trehuaco, Ninhue, Quirihue y Cobquecura, las que en conjunto albergan aproximadamente 14 mil explotaciones agropecuarias que concentran más de 100 mil hectáreas de cultivos vitícolas, representando casi el 50% de las explotaciones vitícolas de Chile.

La actividad vitícola tiene presencia histórica en el territorio desde inicios del siglo XVII, cuando las misiones jesuitas introdujeron las primeras cepas moscatel de Alejandría en la histórica hacienda Cucha-Cucha, cuya subdivisión posterior dio nombre a diferentes localidades de la actual comuna de Portezuelo, como Cucha-Urrejola, Cucha-Cox y Cucha del Carmen.

La particular densidad histórica y geográfica del valle del Itata en materia vitivinícola, invisibilizada por volúmenes de vinificación que no superan el 3% de la producción nacional, permite anticipar la existencia de viñas centenarias y de un acervo de conocimientos y prácticas vitivinícolas como los hay en pocos lugares del país y que han debido sortear importantes transformaciones agroecológicas, tecnológicas, políticas, socioeconómicas y culturales desde los años sesenta del siglo pasado, hasta el presente.

Este artículo busca dar cuenta de esos procesos de cambio reciente desde la memoria histórica y desde las valoraciones de sus protagonistas, que accedieron a ser entrevistados para la elaboración de este trabajo, identificando los nudos problemáticos que están en el centro de la sostenibilidad y proyección de esta tradición hacia el futuro.

Reforma agraria y transformaciones en la actividad vitivinícola

Como en gran parte de la zona sur de Chile, los años sesenta están caracterizados por el impulso de la Reforma Agraria. En Portezuelo, este hito aparece asociado a la expropiación de tierras consideradas improductivas, proceso que logró ser sorteado con éxito por fundos vitivinícolas como Panguilemu, Cucha-Urrejola, Cucha del Carmen y Cucha-Cox.

Junto con los procesos de expropiación, durante la década la Reforma Agraria se fomentó la creación de la primera cooperativa viñatera de Portezuelo, instalada en el fundo Los Maquis. Esta propiedad, que pertenecía a la familia Larred, de ascendencia francesa, contaba con la bodega técnicamente más moderna de la zona, caracterizada por tener cubas de madera, trasvasijadoras y molino mecánico. Cabe destacar aquí que el heredero de esa propiedad formó parte de los cooperados.

En la memoria de quienes han habitado el Itata desde la época de la Reforma Agraria, destaca la difusión del molino de fierro accionado por fuerza humana en

la década del sesenta, que reemplazó la tradicional actividad del zarandeo, que no solo constituía una práctica cultural sino también un mecanismo de integración social, principalmente de personas no videntes. Del mismo modo, se reconoce en este periodo la incorporación de trasvasijadoras mecánicas accionadas por fuerza humana para separar el vino de los restos que decantaban en el fondo de las cubas, con las que se reemplazó el uso de baldes.

También destaca la participación de distintos viñateros del valle del Itata en la Cooperativa de Ahorro y Crédito Virgen de Cocharcas, instalada a un costado de la ruta 5 sur. Esta cooperativa, que nació gracias a los auspicios de la Corporación de Fomento de la Producción (Corfo), instaló cubas de cemento con una capacidad de dos millones de litros.

En los inicios de los años setenta, el proceso de modernización se caracterizó también por el arribo de servicios de extensionismo rural, de la mano de la instalación del Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP). De este modo, se cuenta con registros sobre indicaciones técnicas para alambrar viñas de cepa moscatel de Alejandría mediante el sistema de espalderas. Para eso era necesario ampliar la distancia entre hileras de parras desde 0,8 metros a 1,8 metros, lo que anticipaba la introducción de tractores para labores de arado y cosecha más rápidos y menos intensivos en mano de obra.

Una consecuencia inmediata de la mecanización de estas labores fue el progresivo abandono de la tradición de reciprocidad o vuelta de mano en materia vitivinícola, cuestión que el breve impulso cooperativista registrado en el periodo no logró revertir.

A inicios de la década de 1970, el mercado vitivinícola principal consistía en una demanda local caracterizada por restaurantes y bodegas, muchos de los cuales se conocían como "clandestinos". También existía un comercio vía marítima hacia otras zonas de Chile, que incluía una ruta en carretas tiradas por bueyes que transportaban dos pipas de vino cada una, desde Portezuelo a bodegas de acopio en Coelemu, para luego continuar en camión hasta el puerto de Penco.

Esta característica era acompañada por la existencia de cuotas de producción asignadas y fiscalizadas por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), tendientes a mantener estable la producción y precio de la vid. De este modo, las fiscalizaciones regularmente determinaban la necesidad de eliminar importantes cantidades de vino excedentarias con el fin de evitar la multa aplicable.

El escenario post golpe militar de 1973

El golpe militar de 1973 viene a interrumpir el derecho a asociación y pone fin a la actividad de las cooperativas creadas en el marco de la Reforma

Agraria. Del mismo modo, distintos procesos de asignación de tierras fueron revertidos y el Estado se retiró progresivamente de la acción de fomento.

Parte de este proceso fue la transformación de los programas de subsidios de fomento agropecuario en esquemas de crédito público. De hecho, los entrevistados recuerdan que hacia 1978 debutó el crédito indexado en dólares y asignado por INDAP, en un contexto macroeconómico caracterizado por un tipo de cambio anclado a esta divisa. Aunque la cobertura de este instrumento fue restringida, se le asignó un papel importante en el financiamiento de la instalación de espalderas en viñas de medianos agricultores de la comuna y un papel clave en la posterior crisis que viviría el sector.

A fines de los setenta e inicios de la década de los ochenta, el vacío que había dejado el Estado en materia de fomento de la actividad vitivinícola local fue ocupado por la transformación de algunos viñateros de mayor capacidad económica en pequeños envasadores de vino en garrafa. Estos nuevos actores identificaron en el bajo precio local del vino y en el crecimiento económico que experimentaba coyunturalmente el país, una buena oportunidad de negocios, por lo que comenzaron los envíos directos hacia lugares tan distantes como Santiago y Puerto Montt.

Crisis, desregulación y liberalización comercial en los ochenta

Esta bonanza de la actividad vitivinícola fue interrumpida abruptamente por la recesión económica y la devaluación del peso que afectó a Chile hacia el año 1982. En breve, el precio del vino se derrumbó y el endeudamiento que siguió a la flexibilización del tipo de cambio se instaló como la problemática de aquellos viñateros que habían tomado créditos denominados en dólares con INDAP.

Según relatan los viñateros, demoraron diez años en saldar estas deudas y en superar la "nube oscura del embargo", recurriendo para ello a diversas fuentes de financiamiento, desde indemnizaciones de jubilaciones hasta la venta de propiedades.

La década de los ochenta se caracterizaría, según sus testimonios, por la fuerte expansión del cultivo de uva de mesa para la exportación en el valle central y la eliminación de las cuotas de producción de vino reguladas por el SAG. Ambos fenómenos habrían determinado luego la aparición del vino de uva de mesa en caja, elaborado con el descarte de la fruta de exportación y que entraría a competir en los segmentos de menor capacidad adquisitiva del mercado interno, lo que afectó críticamente el precio percibido por los viñateros determinando, en el caso de distintos fundos vitivinícolas, la decisión de forestar el predio con pino insigne, o bien, su venta al sector forestal. Este fue el caso del fundo Llahuecuy y de grandes predios ubicados en la costa, desde Cauquenes al sur de Chile.

Este fenómeno estuvo fuertemente asociado a la migración de trabajadores, inquilinos o medieros, desde estos fundos a la periferia de los pueblos rurales, de la mano con la implementación del PEM (Programa de Empleo Mínimo) y el POJH (Plan Ocupacional para Jefes de Hogar).

Desde la perspectiva de los viñateros, este proceso de transformación de viñas en plantaciones forestales amortiguó, en parte, el efecto de la aparición del tetrapack de uva de mesa en el precio del vino.

El retorno del Estado en clave de modernización neoliberal en los noventa

El cambio de régimen político que vivió Chile a fines de los ochenta e inicios de los noventa del siglo pasado, impactó de diferentes modos en la zona. Por un lado, se verifica el retorno de los programas de extensionismo y de los subsidios de fomento productivo estatales, de la mano de INDAP, con un nuevo foco puesto en la creación de empresas campesinas. Al respecto, los entrevistados asignan un papel clave al Proyecto de Desarrollo Rural para Comunidades Campesinas y Pequeños Productores Agropecuarios (Prodecop), impulsado desde el Ministerio de Agricultura con el financiamiento de cooperación internacional. Este proyecto, implementado a mediados de la década, fomentó activamente el asociativismo campesino en la conformación de empresas. Específicamente, tuvo un rol central en la constitución de la Cooperativa Vitivinícola Guarilihue, que terminó arrendando las instalaciones dejadas por la Cooperativa Coelemu y en la que distintos socios cooperados que habían reemplazado la cepa país por cepa cabernet sauvignon, provenían del valle del Itata.

Tecnológicamente destaca en este periodo la popularización de la molienda basada en motores eléctricos, posibilitada también por diversos planes de electrificación rural impulsados por el Gobierno.

A diferencia de lo vivido en los años sesenta, esta nueva experiencia cooperativa es fruto de un empuje subsidiario de un Estado que ya no controlaba la operación del mercado interno y que, por el contrario, promovía abiertamente la exportación del vino. De este modo, el recambio generacional en la dirigencia y la incorporación de asesorías provenientes del mundo de la enología profesional, orientan a la naciente cooperativa Guarilihue hacia un mercado internacional que rápidamente se derrumbaría con la denominada crisis asiática, arrastrando consigo al proyecto empresarial completo, que terminó cruzado de conflictos de diversa naturaleza.

Este proceso de fomento estuvo acompañado de diversos incentivos públicos para introducir cepas francesas orientadas a mercados internacionales, como cabernet sauvignon y merlot, denominadas por los técnicos y campesinos como "cepas finas". En la práctica, uno de los requerimientos para ser socio

de la cooperativa Guarilihue era el potencial aporte que debería hacer el cooperado en un volumen de este tipo de uva para la bodega del proyecto.

En la reflexión de los dirigentes viñateros permanecen los diversos errores técnicos cometidos en la introducción de esta cepa, que se plantó en lugares no apropiados, lo que contribuyó a un nuevo ciclo de endeudamiento que la crisis asiática luego haría evidente.

Pese a que esta crisis se desencadenó en 1997, los efectos en el valle del Itata no se sentirían sino hasta fines del año 2000, cuando colapsaron los circuitos de comercialización de vino a través de pequeños distribuidores, restaurantes, almacenes y "minimarkets" locales, que sirven a grupos de menores ingresos de la población urbana. De este modo, si bien hacia fines de 1998 Prodecop adquirió un terreno y una casona con el fin de habilitar una bodega envasadora en la entrada del pueblo de Portezuelo, no se logró avanzar en la intención de colocar vino embotellado bajo una marca única, y quedó únicamente una sociedad limitada constituida como titular de la inversión. Un proyecto asociativo de fomento impulsado entre 2001 y 2002 por dirigentes viñateros de Portezuelo, en conjunto con el Servicio de Cooperación Técnica (Sercotec), tampoco tuvo mayor éxito. Según los dirigentes, la presión ejercida desde Sercotec por incorporar como socios a personas no comprometidas con el proyecto causó progresivos problemas de calidad en los vinos entregados. La consecuencia fue la pérdida de los mercados ganados y el colapso del proyecto asociativo tras la conclusión del financiamiento público.

Los viñateros que lideraron este proceso destacan el reconocimiento de las actitudes individualistas instaladas en la cultura viñatera de la zona, tras décadas de intervención pública en clave neoliberal.

La globalización de la problemática ambiental en la década pasada

A inicios de la década de 2000 y tras dos décadas de expansión de las plantaciones forestales, se hizo pública la decisión del Holding Arauco de impulsar el proyecto Complejo Industrial Forestal de Nueva Aldea, en pleno corazón vitivinícola del valle del Itata, lo que desencadenó una amplia movilización de la comunidad local y regional en contra de la iniciativa. Esta movilización concluyó con la negativa de la Comisión Regional del Medio Ambiente (Corema) a entregar los permisos ambientales para su instalación, decisión que luego fue revertida por el *lobby* del *holding* ante el Consejo de Ministros de la Comisión Nacional del Medio Ambiente (Conama) en Santiago.

La instalación de este proyecto de celulosa estuvo marcada por diversos signos desalentadores para la actividad vitivinícola en el valle del Itata.

La primera señal fue la venta que hizo Fundación Chile a Celulosa Arauco y Constitución (Celco S.A.) del predio en que se localizaba su central

demostrativa de vitivinicultura y donde posteriormente se instaló el complejo industrial. Para quienes habían seguido las indicaciones técnicas de Fundación Chile en orden a sustituir las cepas locales por cepas finas para la exportación, esta venta se percibió como una señal del inminente cierre del mercado exportador para las producciones locales de vino, marcadas ahora por la potencial presencia de dioxinas. Del mismo modo, se consideró la señal de la reorientación definitiva del territorio hacia las actividades forestales.

Otro signo de similar potencia fue la venta del fundo Cucha-Cucha, en manos de la familia Giner, a Celco S.A. Este fundo, parte de la histórica hacienda Cucha-Cucha, fue posteriormente transformado por la empresa adquiriente en una central demostrativa que buscaba desmentir la incompatibilidad entre las actividades vitivinícolas y la industria de celulosa, con lo que se convirtió en un estandarte de la publicidad corporativa de la empresa en el territorio.

Finalmente, en paralelo, a mediados de la década pasada comenzaron a hacerse evidentes los signos del cambio climático en el territorio, con veranos más calurosos e inviernos más secos. Desde la perspectiva de los viñateros, hacia 1997 era imposible vendimiar después de Semana Santa debido a que con el agua y el posterior calor las uvas de viñas de cabeza tenían una alta propensión a pudrirse. Sin embargo, hoy es posible llegar vendimiando hasta fines de mayo bajo el mismo sistema de cultivo.

Este "desorden del clima" que observan los dirigentes, va de la mano con la aparición de nuevas plagas sobre las viñas, como *Lobesia botrana* o polilla del racimo de la vid, traída a Chile probablemente por maquinarias de vitivinicultura importadas desde Europa por las viñas del valle central, en periodos de contraestación.

Nuevos actores globales en el mercado vitivinícola local

A inicios de la década pasada, las altas rentabilidades de la industria del vino a nivel global empujaron la expansión de las viñas de cepa francesa en el valle central, determinando el desarrollo de líneas de vinos tetrapack de la cepa cabernet sauvignon con el descarte del producto de exportación. Sin embargo, dada la dureza de este vino para el paladar nacional y el tiempo que demoraba en madurar, viñas como Concha y Toro aparecieron en Portezuelo para comprar uva país con el fin de realizar mezclas que pudieran tener mayor aceptación en el mercado interno.

De este modo, en la temporada 2005-2006 el precio de la uva de cepa país a granel experimentó una fuerte alza, y llegó a cotizarse a ochenta pesos por kilo en la temporada siguiente, para luego desplomarse a veinticinco pesos en la temporada 2007-2008.

Muchos viñateros que vinificaban en rústicas cubas de madera dejaron de hacerlo frente a estos atractivos precios, con lo cual la madera se secó y abrió, y las cubas quedaron inservibles al cabo de un par de temporadas. La reacción a este escenario fue la movilización de las organizaciones de vitivinicultores que se habían ido nucleando previamente en torno a los programas de extensionismo financiados por INDAP. De este modo, en el año 2008 nace la Red del Vino.

En un primer momento, recuerdan los dirigentes, la oferta pública desde el Ministerio de Agricultura fue un programa para sustituir las viñas por plantaciones de eucaliptus. Sin embargo, gracias a la presión política ejercida por los viñateros se implementó un Programa de Mejoramiento de Viñas financiado por INDAP que, finalmente, se hizo extensivo no solo al valle del Itata sino también a otras comunas del secano costero como Florida y Tomé. Este programa, que se hizo efectivo entre el año 2009 y 2011, abarcó a unos 2.200 usuarios, de los cuales 180 eran de Portezuelo. Su foco principal fue no solo la recuperación de la capacidad de vinificación de los viñateros, sino también el mejoramiento de las prácticas de vinificación y la introducción de molinos mecánicos de acero inoxidable de origen italiano o español, con el fin de resolver el problema de suciedad del vino aportada por el óxido de los molinos de fierro.

Pese a la relevancia de este esfuerzo, el mercado local ha continuado dependiendo hasta el presente de las condiciones comerciales fijadas por Concha y Toro, Santa Rita y algunos intermediarios locales de menor gravitación.

Paralelamente a estas dinámicas y de la mano con la implementación de procesos de concertación territorial impulsados desde el programa Chile Emprende y de vinculaciones establecidas con el movimiento Slow Food de Italia y con el Centro Nacional de Artesanías Alimentarias de Suecia, comienza a madurar en el valle del Itata la idea de promover un desarrollo vitivinícola a pequeña escala que rescate y valorice las cepas locales y una diversidad de productos derivados de la vitivinicultura.

De este modo, comienza a engendrarse un nuevo nicho de mercado y, desde una perspectiva más amplia, un nuevo tipo de desarrollo para la vitivinicultura del valle del Itata.

Nuevas prioridades tras el terremoto de 2010

El terremoto del año 2010 y el posterior cambio de coalición política en el Gobierno, tras veinte años de Concertación de Partidos por la Democracia, frenó la tendencia al fortalecimiento del mercado local, ya que se desmanteló el Programa Chile Emprende y el Programa de Mejoramiento de Viñas se

reorientó con el fin de atender la reconstrucción de bodegas vitivinícolas y de las punteras de agua para consumo doméstico inhabilitadas por el sismo.

El fin de este programa en lo referido al asociativismo de los productores y su interlocución con las políticas de fomento no ha sido cubierto por ninguna instancia gubernamental. De hecho, la mesa de fomento productivo instalada por la Asociación de Municipalidades del valle del Itata solo comprende a funcionarios municipales, y no reconoce la participación de organizaciones ni emprendimientos.

Con todo, los dirigentes reconocen como principal contribución de este periodo el aprendizaje en lo referido a manejo vitícola, que va de la mano con una orientación de política de INDAP tendiente a la transformación de los productores en abastecedores de materia prima para la industria, a través del fomento del Programa Alianzas Productivas. De hecho, este programa debutó en 2012 con la entrada de Corretajes Torres de Curicó, al que se sumó la viña Zamora en 2013, y que activó las bodegas adquiridas en los años setenta a la antigua cooperativa Cocharcas.

El impulso en la recuperación y valorización de la cepa país fue retomado solo en el año 2013 con la implementación de un nuevo proyecto asociativo de fomento que, a decir de los dirigentes, es copia del que se implementó en 2001 tanto en lo referido al posicionamiento de una marca propia como al intento de hacer uso de la misma infraestructura de bodega envasadora dejada por este primer proyecto.

Con todo, los dirigentes advierten el desgaste sufrido por la Red del Vino desde su fundación hasta el presente, puesto que muchos de sus líderes han sido incorporados a las dinámicas electorales y partidistas locales, y que se observa con preocupación la inexistencia de una generación de recambio, una cultura del cortoplacismo y la dependencia de las ayudas gubernamentales entre los asociados.

La cepa país como símbolo de resiliencia territorial

La revisión de los últimos cincuenta años de la historia de la vitivinicultura en Portezuelo nos muestra que el territorio está marcado por diversos procesos de modernización abruptamente interrumpidos y reorientados, de modo que las dinámicas de exclusión e insustentabilidad se hacen evidentes.

No obstante, de igual modo, nos muestra la capacidad de sus actores de imaginar nuevos caminos para transitar con una actividad vitivinícola que se remonta a más de cuatro siglos en el territorio. No en vano, la cepa país ha sido reconocida por el movimiento Slow Food como un posible baluarte de la zona.

De lo conversado y reflexionado se desprende la necesidad de convocar a los diferentes actores del valle del Itata a pensar con mayor profundidad en

este complejo escenario, marcado por las incertidumbres del cambio climático y del comportamiento de los mercados globales, y por la necesidad de incidir en la orientación de las políticas públicas tendientes a enfrentarlos.

Además, es necesario fortalecer las tendencias que apuntan a valorizar la actividad vitivinícola tradicional e integrarla a los mercados locales y a las nuevas demandas expresadas por el público, no solo para la custodia de la biodiversidad y cultura local, sino también para la provisión de servicios recreativos y turísticos asociados a la actividad vitivinícola.

En este camino, un aspecto crítico es la formación de técnicos y profesionales que asesoran a los viñateros y/o que dirigen programas de fomento de la actividad desde el sector público, que siguen anclados a una perspectiva sectorial y rubrista y que, de la mano con la alta concentración y baja regulación de los poderes económicos dominantes en el mercado vitivinícola, conducen a integraciones productivas y comerciales que representan callejones sin salida para la agricultura familiar campesina.



Faena de vendimia en Rahuil, provincia de Concepción (gentileza de Juan José Ledesma).



En Rahuil, comuna de Florida, el viñedo de uva país de don Álvaro Ledesma (gentileza de Juan José Ledesma).



Juan José Ledesma

Músico, enólogo y agrónomo de la Universidad de Concepción. Diplomado en Innovación y Gestión Tecnológica de la Universidad de Talca. Discípulo del enólogo cauquenino Juan Pedro Sotomayor. Ha participado en el desarrollo de importantes proyectos vitivinícolas de la región, como Casas de Giner, Viñedos Canata, Vinos del Larqui y Viña del Alba. Responsable del redescubrimiento del malbec de San Rosendo y gestor del concepto "*terroir sonoro*" que forma parte de su proyecto personal "Viñas inéditas".

ITATA Y BIOBÍO, EL TIEMPO DETENIDO



Casa de máquinas de San Rosendo, 2004. Esta infraestructura fue fundamental durante el auge ferroviario que vivió la localidad a inicios del siglo XX (gentileza de Carolina Tapia V.).

La vitivinicultura de la Región del Biobío se puede revisar desde dos puntos de vista. El primero, el oficial, nos habla de una vitivinicultura decadente con escasas posibilidades de competir en los escenarios internacionales o de participar del *glamour* de la industria del vino de la zona central de Chile. La verbalización enológica de este punto de vista es que en la Región del Biobío predomina la cepa país y moscatel de Alejandría y existe algo de cinsault, pero que el clima es inadecuado para la adecuada maduración de las uvas tintas.

El otro punto de vista es el que contempla la historia viviente de Biobío, donde en algunos rincones aún se realizan las labores de vinificación y guarda tal y como hace trescientos años o más. Estas prácticas se han mantenido intactas frente a la intervención modernista que afectó a la zona central en el siglo XIX y finales del siglo XX, con lo que se constituye en un patrimonio inmaterial innegable. El uso de zarandas de coligüe, la vinificación en lagares abiertos de madera, de baja capacidad, la guarda en barricas de madera nativa de 300 y 600 litros, son un acervo enológico que se ha perdido en el resto del país. Si a ello agregamos el patrimonio genético único de las variedades de uva, distintas a las que reconoce la historia oficial, la historia se vuelve en extremo notable.

El origen

En algún rincón del valle del Biobío, solo sesenta años después de que Colón tocara tierra, desembarcaron con Francisco de Carabantes las primeras plantas de vid en Chile. La vid se adaptó perfectamente a las condiciones imperantes: no requería riego, las enfermedades eran escasas, se ubicaron en lomajes bien expuestos y, sobre todo, hubo personas dispuestas a quedarse, a vivir de la tierra y echar raíces profundas en ella. Esa es la historia de Biobío, una historia de inmigrantes de todas las latitudes que trajeron bajo el brazo sus esperanzas y sueños, pero también sus recuerdos, costumbres y tradiciones. En ese paquete de tradiciones venían semillas y estacas de plantas, entre ellas vides.

Antecedentes históricos, reseñados en libros como *Veleros franceses en el Mar del Sur 1700-1800*, de Fernando Campos Harriet o *Franceses en el país del Bío-Bío: 1550-1850*, de Armando Cartes Montory, verifican desde el 1700 una importante inmigración hacia la zona de Concepción, especialmente de franceses comerciantes, artesanos y agricultores que venían no a buscar fortuna, sino un nuevo horizonte. Venían a quedarse. Varias generaciones de estos inmigrantes dejaron una herencia cultural notable reflejada en su arquitectura, artesanía e importantes aportes a la agricultura y la cultura de la región.

Por otro lado, las mercedes concedidas a los soldados jubilados de la Conquista se concentraron muchas veces en esta región, sobre todo por ser una zona de frontera, peligrosa y violenta. No nos olvidemos de que la frontera

con el pueblo mapuche era el río Biobío. Por esta razón, eran hacendados menores quienes poblaban estas tierras agrestes, en las que permanecieron por generaciones.

Mucho antes de que la vitivinicultura fuera un negocio glamoroso, en los faldeos de la cordillera de la Costa y en las orillas del río Itata, por ejemplo, el fundo Cucha-Cucha ya estaba plantado con viñedos. Fueron misioneros jesuitas los que plantaron en Penco –la ubicación original de Concepción– las primeras cepas traídas de Canarias. Aunque los viñedos eran más bien rústicos, las crónicas de la época, como la *Historia geográfica, natural y civil del reino de Chile* de Felipe Gómez de Vidaurre, ya hablaban de la calidad notable de los vinos de Itata y se referían a la región como la mayor productora nacional de mostos y vinos.

En algún momento fue posible visitar turísticamente las instalaciones de Cucha-Cucha, donde convivían tres importantes hitos de la historia vitivinícola. El primero es la antigua bodega de guarda, construida en adobe y situada bajo las habitaciones de la casona, que contaba con cubas de madera nativa de raulí de hasta dos mil litros de capacidad. El segundo se sitúa en la época industrial, a mediados del siglo XX, momento en que predominan los lagares y cubas de cemento, las prensas continuas y los rudimentos de equipamiento de frío. Por último, en la etapa final se hace evidente la influencia de la industria californiana con el predominio del acero inoxidable y de maquinaria de prensado discontinuo. Aun cuando se realizó una injertación con cepajes europeos como el malbec en una gran superficie de plantaciones de los años noventa, el viñedo todavía está plantado mayoritariamente con uva país.

Actualmente, el viñedo y las bodegas pertenecen a una forestal que se dedica a la venta de uvas. Una buena parte de los viñedos ha sido transformada en plantaciones forestales.[1]

Sin embargo, las instalaciones, así como parte de los viñedos originales, se mantienen en pie. Estos viñedos deberían ser declarados Monumentos Históricos de Chile, con lo que se subsanaría de paso el no contar con ninguno de estos reconocimientos relacionados con la viticultura en una zona tan apreciable para la historia del vino chileno como lo es la del Biobío.

Guarilihue mirando al mar

Guarilihue es la historia de una promesa. Cientos de hectáreas en los faldeos de lomajes de suelo granítico, que reciben todas las tardes el aire fresco del Pacífico, están plantados con prácticamente un solo cepaje: moscatel de Alejandría. También conocida como Italia, esta uva de aroma característico y

1 Ver, en este mismo libro, lo dicho sobre Celco y Forestal Arauco en el artículo "Desarrollo reciente de la vitivinicultura campesina en el valle del Itata" (N. del E.).

piel gruesa produce vinos en extremo aromáticos, terpénicos, florales. Pero esa misma característica de piel gruesa y pulpa firme, que la hace muy apetecida como uva de mesa, la hace una cepa de difícil vinificación. Extraer jugo de la uva moscatel no es fácil. Tradicionalmente, los viñateros de la región hacen una fermentación con los orujos, tal como con los tintos, con el objeto de macerar en "caliente" y obtener mejores rendimientos de prensado. El problema que se suscita en este punto es que se generan aromas a "cocido" o aromas de orujos muy característicos y que tienen más que ver con el proceso que con la uva o el terruño. Con este problema en mente, en conjunto con el enólogo de INIA Cauquenes, Juan Pedro Sotomayor, iniciamos un proyecto de mejora del vino moscatel en 1997. Aplicando tecnología de maceración enzimática en frío, desborres tempranos y fermentación a temperatura controlada, logramos expresar los aromas propios de la variedad sin los efectos de la maceración en caliente. Paralelamente, para la Agrícola Guarilihue, una sociedad de productores de la zona, desarrollamos productos basados en la uva cinsault (un vino que paradójicamente llamamos "burdeos"). Por razones administrativas y comerciales la sociedad dejó de existir y si bien estos proyectos se comercializaron, no alcanzaron la notoriedad que hoy han logrado gracias a los esfuerzos de Zaranda, Miguel Torres y De Martino.

Carignan en Itata, Portezuelo y la enología del futuro

Hace unos años, en 2003 o 2004, me invitaron a participar en un sencillo proyecto vitivinícola. Como siempre sucede en estos casos, el empresario había plantado varias hectáreas de cabernet sauvignon y construido una bodega con grandes estanques de acero inoxidable, pero no sabía qué hacer con todo eso. En realidad el mayor potencial no estaba allí en lo nuevo, sino en las plantaciones de cabernet sauvignon de cincuenta años en una terraza aluvial y un carignan de la misma edad, probablemente plantado por los antiguos dueños del campo, inmigrantes españoles. También, como en muchos otros casos, la primera acción fue orientar el esfuerzo a rescatar los viñedos antiguos y obtener vinos país (que bautizamos como Mission); un cabernet sauvignon tratado muy suavemente, casi sin estrujar; un carignan sin grandes ambiciones, de graduación media y muy buena acidez total, y un carignan rosado, seco y fresco.

El carignan siempre ha sido una cepa relativamente fácil de encontrar en el valle del Itata: desde Portezuelo a Yumbel hay muchos viticultores que recuerdan haber tenido plantada esta cepa. Lamentablemente, como es muy sensible al oídio, los controles fitosanitarios, basados principalmente en la aplicación de azufre, son costosos para los pequeños productores, quienes finalmente y debido a los bajos precios que recibían por la uva y los vinos, decidieron dejar de cultivar esta cepa poco resistente.

Relacionando los años de plantación con los acontecimientos históricos y algo de tradición oral de los mismos productores, podemos concluir que cepajes como el carignan, el cinsault y algo de cabernet sauvignon presentes en los lomajes de Portezuelo fueron plantados en el primer tercio del siglo XX. Así al menos lo recuerdan personas que eran niñas en el fundo Panguilemu o La Huerta en los años treinta y cuarenta. La presencia de enólogos profesionales en los fundos, como Ignacio León Palma en Panguilemu, junto a la construcción de bodegas de cemento en el fundo La Huerta en los años cuarenta, evidencian la profesionalización del rubro en aquellos años.

Prácticas enológicas ancestrales

Prácticamente desde el comienzo de la vinicultura, el Estado ha intentado refundar las prácticas enológicas y, a través de políticas públicas muy bien intencionadas, se les ha dicho una y otra vez a los vitivinicultores que sus prácticas tradicionales no sirven para hacer vinos de calidad. Así, técnicas ancestrales que perfectamente pueden ser adaptadas a los requerimientos modernos de la industria del vino, han quedado en el ámbito del folclore.

La zaranda tradicional, por ejemplo, es un entramado de coligües en que se desgranan suavemente, con las manos o los pies, las uvas para poner en contacto la pulpa con los hollejos. Todas las máquinas modernas utilizadas para despalillar intentan replicar este tratamiento suave, que no rompe los escobajos y no tritura semillas, entregando vinos más suaves y fáciles de beber. Esta técnica fue reemplazada primero por máquinas moledoras-despalilladoras con engranes de hierro que, además de contaminar con hierro el vino, extraen el jugo ácido de los escobajos y trituran las pepas. Luego el cambio fue aun peor, cuando se introdujo la máquina llamada "superescobajera", cuyo principio centrífugo literalmente azotaba los racimos para extraer el jugo. El rendimiento era maravilloso, pero la calidad pésima. No fue sino hasta los ochenta y noventa cuando las vitivinícolas comenzaron a utilizar máquinas despalilladoras-moledoras con rodillos suaves.

La fermentación en lagares abiertos y de baja altura, que permitían realizar pisoneos manuales, se cambiaron por cubas cerradas de gran tamaño y el pisoneo fue reemplazado por remontajes mediante bombas que, una vez más, trituraban las pepitas y aportaban sabores indeseados a los vinos. Este tratamiento poco cuidadoso de las uvas fue, en parte, lo que contribuyó a la mala fama de los vinos de uva país, que se estigmatizaron como vinos ásperos, ácidos y de mala calidad.

La guarda en barriles de 300 litros no es una práctica olvidada en Biobío, sino que los productores aún conservan viejas pipas en las que guardan los vinos de cada cosecha. El problema es que estos toneles no ofrecen las condiciones adecuadas de conservación y están altamente contaminados con bacterias y hongos.

San Rosendo y el malbec perdido

San Rosendo es un pueblo pequeño ubicado a poco más de 80 kilómetros de Concepción, con un próspero pasado ferroviario, de arquitectura *art noveau*, poco común en los pequeños pueblos del sur de Chile. En sus campos se observa la influencia de las diversas oleadas de inmigrantes que poblaron la localidad. Se ven bodegas estructuradas en piedra, distintas a las del tradicional adobe, grandes casas de madera de dos pisos, y viñedos, muchos viñedos que se empinan por los cerros. A primera vista no se diferencian de los que hay en el resto de la región, plantaciones en cabeza, en un marco de un metro por un metro, muchas veces en triángulo, como se hacía durante la Colonia.

Pero en San Rosendo hay mucho más que uva país. Existe un grupo de uvas que los productores locales llaman "burdeos" debido a que entregan más color y sabor a los vinos de uvas país.

En octubre de 2011 visitamos a pequeños productores del programa Prodesal de San Rosendo. La idea original era ayudarles a mejorar la producción de uva país e identificar a qué variedad correspondían las plantas de "burdeos". En esa visita concluimos que se trataba de uvas "malbec". Las observaciones ampelográficas posteriores nos permitieron confirmar esta tesis. No obstante, la preguntas fueron más que las respuestas: ¿cómo llegó este malbec aquí?, ¿cuándo?, ¿es posible que existan más cepajes como este?

Así iniciamos un proceso de búsqueda que comenzó por prospectar las comunas aledañas, Yumbel y Laja. En cada una de ellas encontramos una tremenda diversidad de cepajes, que al menos fenotípicamente se manifiestan fuera del ámbito de las uvas país. Claramente identificadas están algunas plantas de chardonnay, pinot noir y otras híbridas como la Isabella, todas de al menos cincuenta años y en algunos casos de más de cien. Lamentablemente, mucho de este patrimonio se encuentra debajo de las plantaciones de pinos y eucaliptos impulsadas por la industria forestal, debido a que aun en las sombras, las plantas de vid resisten por años. Como se ve, hay mucho más que buscar en Biobío; no hemos ni siquiera arañado la superficie de un patrimonio vitivinícola congelado en el tiempo.

Todo nos conduce a pensar que debieron ser los inmigrantes franceses de principios del siglo XX, o antes, los encargados de traer esta cepa. Es decir, los cepajes vendrían directamente desde Europa y no de Argentina, como se ha creído hasta ahora. Actualmente conducimos una investigación para identificar el origen genético de los cepajes encontrados.

Con la ayuda de la Municipalidad de San Rosendo, en 2012 iniciamos un proceso de vinificación experimental logrando vinos de excelente calidad y con un gran potencial de envejecimiento, colores profundos, grados alcohólicos más que razonables y estructuras intensas, lo que desmiente el mito de que los

tintos solo se dan bien de Maule al norte. Hoy, los pequeños productores de malbec de San Rosendo venden sus botellas en $10.000.

Paralelamente, Francois Massoc, amigo y colega de toda una vida, nunca sabremos si por puro entusiasmo o una corazonada de aquellas, hizo una oferta por las uvas restantes, a $800 pesos por kilo, en una región donde el kilo de uva nunca sobrepasa los $130, toda una apuesta. Hoy esos vinos reposan en las bodegas de Francois, esperando ser revelados al mundo.

Lo que se espera para el futuro

Encontrarse con un cepaje perdido por décadas, de una calidad enológica superlativa y en una región donde se suponía que no debía estar es algo que no sucede todos los días. Si esta pequeña joya, que da cuenta de lo privilegiado que es el clima y el suelo chileno para la práctica de la vitivinicultura, es adecuadamente protegida y fomentada, tanto por la industria mediante inversiones serias y sustentables, como por las autoridades del Estado, movilizando recursos para fomentar inversiones y desarrollar proyectos asociados como circuitos turísticos y culturales, es posible que San Rosendo y Biobío se conviertan en un verdadero polo de desarrollo vitivinícola, con identidad propia y un símbolo del patrimonio vitivinícola nacional.



El teleférico de viña Santa Cruz, en la comuna de Lolol, provincia de Colchagua, transporta a los visitantes desde los viñedos hasta el cerro Chamán, donde funciona un observatorio astronómico (gentileza de la viña Santa Cruz).



Juan A. Rodríguez
Ingeniero comercial de la Universidad Central de Chile. Máster en Hotelería y Turismo de la Universidad de Griffith, Australia. Gerente de la Ruta del Vino del Maipo Alto y Viña La Montaña. Socio director de +M Group. Académico de la Universidad Andrés Bello y de la Universidad Pedro de Valdivia.

Gonzalo Rojas A.
Licenciado en Historia, mención en Historia Económica de la Universidad de Chile. Diplomado en Economía y Desarrollo Humano. Docente e investigador sobre temas de historia y vitivinicultura. Autor de diversas publicaciones especializadas en revistas y libros. Profesor de Vitivinicultura e Industria del Vino en la Facultad de Economía y Negocios de la Universidad de Chile. Investigador de Vitis Magazine e investigador asociado del Instituto del Patrimonio Turístico de la Universidad Central de Chile.

EL ENOTURISMO EN CHILE



En el paisaje del viñedo chileno se unen arquitecturas de distinto origen, la "loca geografía" y, por supuesto, la belleza de las parras (gentileza de la viña Santa Cruz).

El enoturismo mundial

En la actualidad, la actividad turística representa el 6% de la economía global (OMT, 2012), con una cifra estimada de puestos laborales que sobrepasa los 200 millones de empleos directos e indirectos. En este sentido, la importancia de la inversión y promoción turística cobra un sentido cada vez más creciente para el desarrollo económico de los países.

Resulta interesante destacar que para el periodo 2010-2011 América del Sur fue la región que más creció en actividad turística, con un 10%, seguida de Europa, con un 6%. Estas cifras no hacen otra cosa que reforzar la idea de que el turismo es una herramienta eficaz para lograr el desarrollo económico y, con él, un mayor bienestar de la sociedad.

Sin embargo, nuestro país aún está lejos de sus más cercanos competidores en la región, muy por detrás de México, Argentina y Brasil, quienes lideran el ranking de países latinoamericanos. De la misma forma, si analizamos el contexto de los países productores de vinos, nuevamente Chile aparece en una situación desventajosa, muy rezagado detrás de Francia, España, Italia, Estados Unidos, Australia, Alemania, e inclusive Argentina, todos ellos grandes productores de vinos, con mercados internos mucho más grandes que el nuestro, capaces de promover por sí solos un mayor desarrollo de la oferta de bienes y servicios asociados al turismo, gracias al turismo interno.

No obstante lo anterior, para nuestro país en particular, la actividad turística representa el 3,23% del PIB, con un ingreso de divisas que para el 2011 ascendió a los MMUS$ 2.316, equivalentes al 2,5% de las exportaciones totales del país.

Ante las cifras actuales, no queda duda respecto de la oportunidad que tiene hoy Chile de dar un salto hacia adelante en el posicionamiento internacional de su oferta turística, mejorando con ello su competitividad tanto en el ámbito general del turismo, como en particular del enoturismo, un subconjunto que ha sido ampliamente reconocido a nivel mundial como un verdadero catalizador de la promoción de los países productores de vinos, con la capacidad de generar un alto valor agregado para ambos rubros que confluyen de manera sinérgica, el turismo y la vitivinicultura.

Por otra parte, bien es sabido el interés de nuestro país por promover y diversificar las exportaciones chilenas, ámbito donde el vino goza de especial relevancia por su calidad de "embajador" de nuestra economía, o como lo denomina el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, como "industria emblemática de Chile".

De la misma forma, cabe recordar la importancia que tiene para nuestra economía el peso específico de la industria vitivinícola, que actualmente –según cifras de Intelvid– sobrepasa el 3,5% del PIB, generando más de

300.000 empleos cada año, con exportaciones que superan los MMUS$ 1.800 al año, y una oferta productiva que comprende a 334 viñas, el 95% de ellas orientadas a la exportación, con presencia hoy en más de 160 países.

Ante tal escenario, es inevitable preguntarse qué pasaría si aumentáramos de manera responsable y progresiva las inversiones tendientes a la diversificación de la oferta de bienes y servicios vinculados con la vitivinicultura. Durante las últimas dos décadas este campo ha demostrado ser capaz de agregar valor a la canasta exportadora de nuestro país, contribuyendo de manera eficiente a la promoción de la imagen de Chile en el mundo como un país serio, estable, capaz de competir de igual a igual con verdaderas potencias económicas en un área especialmente sensible y visible a la vez, como es la industria mundial de vinos.

La industria del vino y el turismo en Chile

El turismo en torno al vino en los países vitivinícolas del Viejo y del Nuevo Mundo se ha transformado, durante las últimas décadas, en una eficaz plataforma de promoción de las denominaciones de origen y de la imagen internacional de las viñas. Asimismo, ha permitido aumentar de manera considerable la venta directa de los vinos –así como de otros productos derivados de la uva, tales como chichas, licores, vinos desalcoholizados y deshidratados, aceites de uva, cremas a base de polifenoles, concentrados de mosto como base para jugos y bebidas energéticas– lo que ha ayudado a la diferenciación y ampliación de los mercados.

Por otro lado, esta actividad, en la que el contacto entre los productores y los consumidores es directo, permite conocer sus opiniones y atender directamente sus inquietudes, de la misma forma como se ha transformado en un instrumento eficaz de desarrollo económico y social para los territorios rurales, en función de las características propias de las actividades y productos turísticos y vitivinícolas, caracterizados por la disposición de bienes y/o servicios complejos, con la colaboración de un gran número de trabajadores capacitados y cada vez más competentes.

Es en este contexto que hoy se habla de una industria enoturística, cuya capacidad para generar mayor valor agregado en la oferta de bienes y servicios ha sido ampliamente reconocida por los especialistas del mundo entero, así como también por sus posibilidades para impulsar la imagen del país en el extranjero a través de la promoción de las bondades de su gente, la geografía, el patrimonio histórico y arquitectónico, y por supuesto, la gastronomía. En una palabra, la cultura.

En la actualidad, la producción de la industria vitivinícola chilena ocupa el octavo lugar a nivel mundial. Además, el país es el quinto exportador mundial

de vinos, solo detrás de los tres grandes productores[1] de Europa: Francia, España e Italia, y Australia, país del Nuevo Mundo cuya industria del vino se ha desarrollado de forma similar a la nuestra. Sin embargo, este progreso de la industria vitivinícola no se ha traducido hasta la fecha en un desarrollo equiparable de la oferta enoturística lo que, a nuestro juicio, representa una gran oportunidad para generar nuevos negocios cuyos productos sean caracterizados también por un alto valor agregado, a la vez que contribuirían a la creación de más puestos de trabajo, de empleo de calidad, y se promovería más la competitividad y especialización del sector vitivinícola.

En relación con el contexto actual del enoturismo en Chile, es preciso señalar que si bien el desarrollo enoturístico de forma organizada comenzó en 1996, con la creación de la Ruta del Vino de Colchagua, en la actualidad tan solo existen 64 viñas abiertas al turismo, de un total de 334, lo que representa, además, una disminución importante respecto del último catastro anterior, realizado en 2006, en que se registraron 102 viñas que ofrecían servicios turísticos.[2]

Adicionalmente, cabe destacar la falta de una infraestructura adecuada, de nivel internacional, que permita acelerar la competitividad de las viñas chilenas en el ámbito enoturístico tanto a nivel nacional como internacional. En este sentido, por ejemplo, si bien la mayoría de las viñas cuenta con buenos caminos de acceso y adecuada señalización, existe una evidente carencia de locomoción colectiva que favorezca la llegada de visitantes.

Si bien en términos generales las viñas abiertas a visitas poseen buenas instalaciones turísticas –la mayoría cuenta con salas de venta y centros de visitantes–, hay varios ítems pendientes, como los accesos a discapacitados –solo el 44% de las viñas los posee–, o bien, la disponibilidad de baños –menos de la mitad de las viñas dispone de servicios higiénicos para los turistas–, servicios de alojamiento y/o restaurante –menos de una cuarta parte los tiene–, y otros servicios complementarios, necesarios hoy en día para situarse en estándares más altos de calidad, tales como miradores panorámicos, juegos para los niños, jardines ornamentales y/o temáticos, circuitos interpretativos, módulos interactivos, etcétera.

Dado que Chile es un país pequeño, con una industria turística muy limitada en comparación con otros países productores de vino, es necesario hacer esfuerzos superiores para captar un mayor número de visitantes. Durante

---

1 Durante el primer semestre de 2014, Chile desplazó a Australia, ubicándose como el cuarto país que mayor cantidad de vino exporta en la actualidad detrás de Francia, Italia y España (N. del E.).

2 Actualmente se realiza una nueva versión de este catastro, impulsado en conjunto por la Subsecretaría de Turismo del Ministerio de Economía y los autores de este artículo con el financiamiento de Corfo en su línea de bienes públicos. Los resultados estaban por conocerse al cierre de esta edición (N. del E.).

los últimos años, numerosas viñas han cerrado sus puertas al turismo producto de la escasa demanda, por un lado, y de los efectos del terremoto, por otro. Las viñas que se mantienen en el negocio, sin embargo, han mejorado sus estándares de calidad, lo que es bien percibido tanto por turistas como operadores.

No cabe duda de que los esfuerzos combinados en difusión, de todos los actores involucrados, públicos y privados, marcarán la diferencia entre la desventajosa situación actual y el enorme potencial hacia el mejoramiento significativo de las condiciones de entorno y competitividad del turismo vitivinícola de Chile.

Por este motivo, es preciso que los trabajadores del sector logren en el menor plazo posible estándares de calidad internacional, a través de la capacitación permanente y pertinente. Asimismo, las viñas deben implementar una infraestructura con estándares adecuados para recibir visitantes de todas partes del mundo. Junto con ello, es necesario que los profesionales chilenos conozcan las experiencias internacionales de países que están a la vanguardia en temas enoturísticos, y de esta manera, puedan evaluar y trasuntar dichas experiencias en el desarrollo de un modelo de gestión global que permita la administración, gestión y comercialización asociativa del enoturismo chileno, para generar una oferta de calidad exportable y competitiva, en que los empresarios vitivinícolas contemplen al turismo del vino como una fuente de ingresos relevante, progresiva y sustentable en el tiempo.

No obstante el gran crecimiento de la industria del vino en su conjunto, Chile no cuenta con un modelo de gestión que permita potenciar adecuadamente el desarrollo del enoturismo. Solo existen esfuerzos aislados que por sí solos no podrán solucionar las enormes brechas entre nuestro país y sus competidores cercanos en el ámbito vitivinícola. Asimismo, las rutas del vino y las viñas por sí solas no tienen las capacidades para hacer una diferencia sustantiva; además, muchas viñas han cerrado sus puertas al turismo producto de la escasa demanda, resultado de estrategias comerciales miopes, ineficientes y/o inadecuadas, y por el último terremoto que asoló a la zona central del país, que provocó un impacto significativo en la infraestructura, lo que generó el cierre de veinticuatro viñas de manera temporal o permanente.[3]

No se debe subestimar el hecho de que, en el concierto internacional, Chile se encuentra bastante por debajo del resto de los países productores de vinos tanto en lo que se refiere a la cantidad de viñas abiertas al turismo como al número de visitantes, y mucho más aun, en cuanto a inversión en

3 En junio de 2013 se presentó, dependiente de la Subsecretaría de Turismo, el Modelo de Administración, Gestión y Comercialización del Enoturismo Chileno (MAGyC), cuyo principal objetivo es diseñar e implementar un modelo de gestión sustentable, que promueva el desarrollo del turismo vitivinícola nacional en forma asociativa, de modo de generar una oferta enoturística exportable de calidad y competitiva en el entorno nacional e internacional (N. del E.).

promoción y difusión. Como se señaló más arriba, en Chile hay tan solo 64 viñas abiertas al turismo, mientras que en Argentina hay 167, en España 523 y en Italia más de mil. Respecto de la cantidad de visitantes a las viñas, en 2010 se registraron en Chile cerca de 350 mil, mientras que en Argentina superaron el millón de visitantes y en España alcanzaron 1,5 millones.

Asimismo, cabe señalar que la región de Napa Valley, en California, Estados Unidos, disponía el año 2007 de USD$ 4 millones para promover las actividades en torno al enoturismo. En La Provence, Francia, en tanto, la cifra asciende a 11 millones de euros para un periodo de cuatro años (Mas-M Consultores, 2012). Estos números distan ostensiblemente de lo que se invierte actualmente en nuestro país en la promoción enoturística.

Conclusiones y recomendaciones a la industria

Chile es un país pequeño, con una industria turística muy limitada respecto de otros países productores como Estados Unidos, Francia, Italia y España, entre otros, por lo que debe hacer esfuerzos superiores por captar un mayor número de visitantes.

En general, los chilenos perciben las tarifas cobradas por ingresar a las viñas como caras. De esta manera, Chile es el único país productor de vino a nivel mundial donde las visitas de extranjeros representan más volumen que las de los visitantes nacionales. Es necesario acortar esta brecha en el corto/mediano plazo.

Los efectos del terremoto del 27 de febrero de 2010 provocaron un impacto en la infraestructura que ha significado el cierre de veinticuatro viñas en forma temporal o permanente. Las viñas que se mantienen en el negocio han mejorado sus estándares de calidad, sin embargo, aún falta mucho por mejorar para llegar a competir en igualdad de condiciones con otros países productores de vino, como los mencionados anteriormente, más Australia, Nueva Zelanda y Argentina.

Los esfuerzos por mejorar en este sentido deben ser combinados. Los empresarios vitivinícolas deben convencerse de que el turismo puede ser un buen negocio y generar externalidades positivas, y que no es solo una herramienta de marketing más, sino un negocio en sí mismo. Los trabajadores del turismo deben alcanzar estándares de calidad internacional a través de una capacitación constante en calidad del servicio e idiomas, especialmente inglés y portugués. Finalmente, el Estado debe entregar las herramientas e incentivos correspondientes para que todo lo anterior ocurra.

La institucionalidad nacional debe tender al desarrollo conjunto de todos los actores de la industria, la que a su vez debe poseer objetivos comunes

y realizar acciones efectivas y eficaces, con el objeto de que el enoturismo chileno se ubique en el lugar que le corresponde.

Heritage management aplicado a la industria vitivinícola chilena

Ignacio Godoy Descazeaux
Ingeniero comercial de la Universidad de Chile

Al referirnos a la industria del vino en Chile no podemos dejar de mencionar la importancia de su patrimonio histórico. Gonzalo Rojas ha escrito: "En un sinnúmero de estudios académicos publicados en años recientes en nuestro país, se ha visto reforzada la idea de una marcada influencia de la vitivinicultura en el desarrollo histórico del patrimonio e identidad cultural, importancia que no solo le cabría estrictamente al campo agrícola o bien en torno a las características del mundo rural, sino que habría trascendido hacia otras esferas que componen el sistema social".

Teniendo esto en mente, surge entonces la problemática sobre la gestión del *heritage management*, o marketing del patrimonio en la industria vitivinícola nacional. ¿Se preocupa la industria nacional del desarrollo de la gestión del marketing de su patrimonio cultural? De no ser así, ¿qué podría hacerse? ¿Cuál ha sido hasta ahora el rol de la industria del vino como proveedora de patrimonio cultural?

El *heritage management*, según Dibb y Simkin "es un proceso que busca asegurar la máxima satisfacción de los visitantes por la elección de la segmentación correcta con una combinación apropiada de las actividades turísticas. Requiere que los objetivos generales se desarrollen en equilibrio con la conservación del patrimonio cultural".

El *heritage management* considera dentro de su aplicación procesos distintos a los del marketing tradicional. Así, si bien "los visitantes o consumidores son una parte central del *heritage marketing*, este aún sigue siendo controlado por factores ambientales como los sitios patrimoniales, la cooperación con las comunidades locales y las autoridades", señala Lerkulprayad.

Ahora bien, una debilidad de la vitivinicultura nacional es su falta de identidad cultural, que se traduce en un desconocimiento general por parte

de la población sobre sus historias y tradiciones, lo que afecta directamente la construcción de una imagen positiva y fuerte de lo que es el vino para los chilenos. Este "ha sido sistemáticamente diseñado para gustar entre las clases medias del mundo, habiéndose hecho conocido por su relación entre precio y calidad antes que por su tradición centenaria, arraigada profundamente en la identidad de su gente, del paisaje y del patrimonio material tanto como inmaterial de la nación", escribió Gonzalo Rojas. El hecho de que los vinos chilenos sean reconocidos por su precio antes que por su historia muestra lo expuesto que se encuentra frente a cambios bruscos en el mercado. La excesiva estandarización es un fenómeno del cual los vinos chilenos deben escapar por medio de la diferenciación. Claramente es ahí donde juega un rol fundamental el involucramiento de la sociedad en el proceso de búsqueda de una identidad cultural, ya que es eso lo que lo hace único.

Salvador Dalí decía: "Quien sabe degustar no bebe jamás el vino, sino que degusta sus secretos". Para aprovechar esta oportunidad clave de crecimiento en la industria, es necesario que el conjunto de la sociedad chilena logre develar el secreto detrás del vino, para apropiarse de él y democratizar así el conocimiento.

Es cierto que por lo general los consumidores no tienen los conocimientos para discriminar entre cepas o cosechas, pero eso no quiere decir que no se pueda mejorar su experiencia. Boyne y Hall señalan que "las regiones rurales están, por supuesto, estrechamente asociadas a menudo con la agricultura y la comida, y dado que la gastronomía es un área de crecimiento en el turismo, el turismo gastronómico es visto como un medio para agregar valor a las economías rurales". Esa es una oportunidad enorme de desarrollo, ya que si bien el turismo gastronómico existe, está enfocado principalmente a extranjeros que visitan las viñas, pero no al grueso de las poblaciones locales o nacionales.

Es importante entender que por medio de la democratización del conocimiento se empezará a forjar una identidad vitivinícola nacional y que a su vez le agregará un valor único a la industria fomentando la creación de un nuevo sello cultural. Chile, por lo tanto, debe preocuparse de trabajar en la gestión del *heritage managament* de su patrimonio vitivinícola nacional.

Desde el punto de vista estético, fuertemente relacionado con el turismo, "la vitivinicultura genera un aporte adicional en belleza, armonía e higiene a la vez que promueve una satisfactoria interacción entre la naturaleza y la cultura. Apoyada en esta actividad, Francia logró convertirse en un gran centro cultural, económico y político de Europa", afirma Pablo Lacoste. El

enfoque debe considerar la totalidad de la cadena productiva, incluyendo su paisaje, que forja una identidad cultural propia, tal como ocurre con el paisaje cafetalero en Colombia o el paisaje agavero en México.

Por otro lado, las oportunidades no están únicamente del lado de la creación de una identidad cultural que se traduce finalmente en una imagen de marca país, sino también en las oportunidades de desarrollo industrial que ofrece el fomento de un real manejo del *heritage managament* en la industria vitivinícola nacional.

En otras palabras, la oportunidad está en entender realmente hacia dónde va la industria vitivinícola chilena, en salir de la sola idea del vino y en entender que existen varios elementos que trabajan en conjunto en una especie de sinergia que si se aprovecha puede generar grandes resultados. Boyne y Hall resumen estas ideas al indicar: "Parece que las tendencias actuales en la promoción de nuevas formas de turismo rural y recreación se están moviendo y hacen hincapié en el *branding* y el marketing de las actividades reales en vez de los lugares".



Mágica postal en los viñedos de Tres Esquinas de Odfjell Vineyards (gentileza de Odfjell Vineyards).



Eduardo Brethauer R.
Periodista de la Universidad Viña del Mar. Postítulo en Marketing de Vinos, Universidad de Chile. Socio y editor de vinos de *VITIS Magazine*. Editor asociado de distintos medios extranjeros. Miembro de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores de Vinos y Espirituosos (FIJEV), del Circle of Wine Writers del Reino Unido y del Círculo de Cronistas Gastronómicos de Chile.

EL RENACER DEL CARIGNAN

(o cómo rescatar y poner en valor la tradición del secano maulino a través de un esfuerzo asociativo inédito en Chile)



La carignan se ha convertido en un símbolo del apego de los pequeños campesinos a sus prácticas vitivinícolas tradicionales (gentileza de Odfjell Vineyard).

Las casi 700 hectáreas de carignan disponibles hoy, desparramadas mayoritariamente en el secano del Maule, solo sobrevivieron por la porfía campesina o porque simplemente sus productores no contaban con los recursos para injertar sus plantas o reemplazarlas por cultivos más rentables. Muchas temporadas el precio de la uva era más bajo que un kilo de carbón de espino, pero los maulinos, en una romántica saga, continuaron lidiando con sus ácidos humores generación tras generación.

Los franceses, por su parte, siempre la miraron despectivamente, como una cepa de segunda o tercera categoría. Sus vinos simples y rústicos, elaborados en la frontera sur de su vitivinicultura, se limitaban a refrescar las gargantas de los parroquianos, pero era inimaginable, incluso un sacrilegio, que pudieran alcanzar las alturas de los aristocráticos bordoleses.

"Los franceses la consideraban una cepa bastarda. Esa es la palabra", afirma Marcelo Retamal, enólogo de la viña De Martino, quien ha sido uno de sus principales promotores.

La fecha en que se introdujo el carignan a Chile es difusa, misteriosa. Aunque algunos sostienen que sus viñedos son centenarios, todo indica que la cepa fue importada desde Francia a partir de la década del cuarenta, como una más de las medidas que implementó el Ministerio de Agricultura para fomentar y apoyar la actividad vitivinícola después del devastador terremoto de Chillán.[1]

Personajes de la época como Pablo Joublan, profesor de la Universidad de Chile y director del INIA, incentivaron la plantación de carignan para mejorar el color y la acidez de la país. Armando Dussaillant, propietario de la mítica viña Casablanca –la Concha y Toro de esos tiempos–, propagó la cepa por Curicó a través de la Cooperativa de Hualañé, precisamente donde el enólogo Pablo Morandé hizo su primera práctica profesional.

El enólogo, uno de los primeros en etiquetar un carignan de alta gama en 1997, recuerda las conversaciones de sus abuelos Jorge y Arturo, quienes discutían si plantar o no esta cepa ruin y bastarda. "El carignan de vega va a echar a perder el prestigio del buen país de Cauquenes", decía su abuelo Jorge.

Recordemos que en aquellos tiempos se elaboraba la cepa francesa o de Burdeos –una mezcla de cot rouge, cabernet sauvignon y país– y el llamado Terciopelo (país animado con un porcentaje de cot rouge). Dos mezclas tintas de estirpe, con fuertes raíces locales, que gozaban de gran aceptación y popularidad.

Arturo Lavín, primo de Morandé e investigador de la Estación Experimental del INIA Cauquenes, recuerda que cuando existía el Departamento de

1 Ver el artículo de Claudia Gálvez, "El despertar del carignan, una cepa que promete", donde se data con bastante certeza el origen de la carignan (N. del E.).

Enología del Ministerio de Agricultura se hizo una colecta de levaduras entre los agricultores que fue intercambiada por una colección ampelográfica argentina. "Ahí, en ese chungo, creo que venía el carignan", explica.

En aquella época había mucho carignan en el Maule, pero en los años ochenta la mayor parte fue arrancado o injertado con cabernet sauvignon y chardonnay, mientras que en Curicó fue reemplazado por especies frutales de mayor rentabilidad.

Lavín confirma que Joublan, quien incluso vivió en la Estación Experimental, fue uno de los principales defensores y propagadores del carignan. "Recuerdo que convenció a mi tío Ramón Acevedo, propietario del fundo La Estrella, de que plantara la cepa para enmascarar la falta de acidez de la país. Eso ocurrió a principios de los cincuenta, y no antes", sostiene.

Manuel Rojas, en su *Tratado de viticultura y vinificación* de 1897, describe al carignan –o cariñena– de la siguiente manera: "Brotando tarde, esta variedad no es expuesta a las heladas de primavera. Es muy fértil y da un vino coloreado, espirituoso, cerrado y de buena guarda… No sé que la poseamos en Chile", relata.

Para Arnaud Hereu, enólogo de Odfjell Vineyards, las cosas no son tan claras. Según los relatos de los padres de los padres de sus podadores, los viñedos de carignan de Tres Esquinas sobrepasan los cien años. "Puede ser que la cepa haya entrado antes sin que supieran, como ocurrió con el carmenère. En Chile encuentras cosas únicas. Encontraron, por ejemplo, botada en un jardín, la única Citroneta con dos motores que corrió en el París-Dakar. ¿Cómo llegó? Nadie sabe. Aquí puedes encontrar cosas increíbles, ¿y por qué no un carignan de cien años?", se pregunta.

¿Y qué tiene de especial esta cepa para generar tanto debate y seducir los paladares de los nuevos consumidores? "Tiene un color impresionante y un pH maravilloso de 3.2 después de maloláctica. Su juventud es casi eterna. Regala aromas de guindas ácidas o salvajes y bombón de licor. Con el envejecimiento aparecen notas de melaza y boldo. Es un caballero andante con una armadura de fierro. Con mucho temple. Cuando entra en la boca tiene un paso gallardo dado por una hermosa concentración de taninos. Es un tipo rudo, campesino. No es un noble cortesano", es la mágica descripción de Pablo Morandé.

El enólogo dice que no es un vino para acompañar un *soufflé* de sesos de canario –nada de sofisticaciones ni malabarismos culinarios–, sino pavas, liebres, corderos, comida de campo. "La verdad es que gozo con eso. Me transporto al lugar, a mis recuerdos, a mi niñez. Quizás soy más efusivo que el resto. Hay gente que no lo entiende", expresa.

Marcelo Retamal afirma que no es una variedad para buscar complejidad y elegancia, aun cuando se tome la decisión de cosecharlo un poco antes, pues genéticamente es muy poderosa y va contra su naturaleza intentar hacer un vino más delicado. La gran gracia del carignan es que, aunque sus vinos pueden

sobrepasar fácilmente los 14° de alcohol, sus pH se mantienen inusitadamente bajos, impidiendo que los vinos pierdan chispa y acidez.

La cepa también puede adquirir distintas personalidades dependiendo de la zona donde esté plantada. Si bien disfruta del calor, sudando copiosamente en los restrictivos suelos de las lomas de Cauquenes, también puede coquetear con algunas zonas más costeras.

Andrés Sánchez, enólogo de Gillmore, recién regresaba de uno de sus tantos viajes a Italia. Recuerdo que hablamos de cepajes autóctonos, de pequeñas apelaciones, de identidad vitivinícola, de ese concepto huidizo, que brinca como una rana del Loncomilla, evadiendo nuestra sartén.

"¿Y si creamos un vino, un concepto, una categoría que rescate el patrimonio de parras antiguas del secano interior del Maule y esta tradición vitivinícola que supera ya los cuatro siglos? ¿Y si incluso vamos más allá y delineamos una apelación para un vino en base a carignan, sujeta, como ninguna otra, a criterios estrictamente técnicos?", nos preguntamos.

No había absolutamente nada que inventar. Teníamos el *terroir*. Estaban los vinos. Solo había que entusiasmar a los productores de carignan para que hiciesen suyo este sobresaltado sueño maulino.

Recuerdo que la primera reunión fue en Loncomilla. No pude asistir, pero llegaron a Santiago desalentadores comentarios. ¿Por qué una etiqueta de carignan exitosa, con una gran inversión en términos de marca y marketing, se asociaría a otras de menor calaña, prestigio o trayectoria? ¿Qué beneficios se podría obtener al unir fuerzas con otros productores que representan una competencia directa?

No obstante, el Cluster Vinos de Chile 2020 se entusiasmó con la idea y logramos recursos de Corfo para comenzar a trabajar en serio. La repercusión que podría tener un proyecto de estas características en la zona, deprimida durante décadas por el bajo precio de sus uvas, caló hondo en las autoridades y esta idea loca, lentamente, fue echando cuerpo.

"Esta asociación representa, sin duda, uno de los proyectos de mayor impacto en la zona del Maule y su vitivinicultura, básicamente porque reúne tres aspectos: promueve un territorio y su gente; genera una importante revalorización de la actividad que desarrollan los pequeños productores de carignan, y representa un ejemplo de asociatividad de doce viñas de distintos tamaños, pero con algo en común: la pasión por el carignan", sostiene Rodrigo Moisan, gerente del Cluster Vinos de Chile 2020.

El viernes 7 de agosto de 2009 se realizó en Santiago la primera reunión formal de esta incipiente agrupación llamada durante los primeros años Club del Carignan. Cada uno de los asistentes llegó con su botella bajo el brazo. La decisión ya estaba tomada. El sueño se haría realidad. Solo faltaba ponernos de acuerdo en las bases y criterios comunes que enmarcarían esta comunión de productores.

Las ideas iban y venían. La discusión subía de tono. Los desencuentros se producían por los criterios enológicos que deberían normar el vino y, específicamente, por su composición varietal. Algunos pensaban que el vino debería ser cien por ciento carignan de parras viejas. Otros, como Marcelo Retamal, opinaban que el cepaje era solo circunstancial y que lo importante era rescatar el patrimonio vitícola del secano interior maulino.

Personalmente, me abandericé por este segundo camino. Mis motivaciones se inclinaban más por factores sociales y culturales. En el secano interior maulino hay solo alrededor de 500 hectáreas de carignan, mientras aún subsisten casi 10 mil de la subestimada país. El drama de las comunidades campesinas, por lo tanto, no lo sufren los productores de carignan, sino los propietarios de esa cepa fundacional que se encuentra en abundancia, pero sin posibilidades ciertas de rentabilizar su producción. Dejar la puerta abierta para incluir otros cepajes podía y puede incentivar políticas de injertación y agregarle valor a esas plantaciones.

Pasó mucho vino bajo el puente, hasta que finalmente se logró el consenso. La composición de los vinos debe contener al menos un 65% de carignan y el total de la mezcla debe provenir exclusivamente de parras maulinas de más de treinta años de edad, plantadas en cabeza y en condición de secano. Sí, definitivamente, habían triunfado los *terroiristas*.

El jueves 25 de febrero de 2010, en la viña Gillmore, se firmó la carta de compromiso y todos pensábamos que el proyecto comenzaría a cabalgar con nuevos bríos. Sin embargo, apenas dos días después, sobrevino el terremoto que asoló con especial brutalidad el sur de Chile. Los pueblos que conforman esta región vitivinícola se vinieron abajo. Los campesinos enfrentaron una cosecha colmada de incertidumbre y desolación, sobre las ruinas de sus casas de adobe. Las mismas instalaciones de Gillmore, donde se celebró el encuentro fundacional, sufrieron graves daños cuando aún no se extinguían los brindis de los *vignadores*.

Irónicamente, la historia se volvió a repetir. Un desastre natural se había entrecruzado nuevamente con el destino del carignan, tal cual sucedió en 1939.

En mayo de ese 2010 fui invitado por el Circle of Wine Writers a dirigir un *master class* sobre carignan en el marco del The London Wine Fair. Todos los fondos que se recaudaron, aunque bastante modestos a pesar de la fortaleza de la libra esterlina, fueron en beneficio de los damnificados por el terremoto. Poco a poco el carignan y el carácter de los vinos del secano maulino despertaron el interés de una crítica que estaba acostumbrada a vinos comerciales y grandes *blockbusters* de zonas más emperifolladas como Maipo o Colchagua.

Este caballo de fuerza maulino entró definitivamente a tierra derecha. Pero faltaba algo muy importante. Aún la agrupación no contaba con un nombre. Se discutieron muchas alternativas y no faltaron los sobreexplotados conceptos étnicos, hasta que Pablo Morandé pronunció las palabras mágicas: "viñadores", una antigua denominación de la persona que cultiva las "viñas", que a todos,

sin excepción, nos pareció muy poética y musical. Inmediatamente surgió la idea de remplazar la "ñ" por la raíz latina "gn" de carignan, y este vino, sin nombre y apellido, terminó por transformarse en un símbolo, en una marca: vigno, vignadores de carignan.

"Esta asociación puede convertirse en una iniciativa emblemática que permita mostrar al mundo parte de la riqueza enológica que ofrece este crisol vitivinícola llamado Maule. El rescate de viejos viñedos, una filosofía de manejo sustentable, exigentes normas de producción y, por sobre todo, un generoso trabajo colaborativo, muestran uno de los caminos que Chile debe seguir si se quiere lograr la tan anhelada diferenciación y valorización de los productos vitivinícolas de nuestro país", afirma Yerko Moreno, director del Centro Tecnológico de la Vid y el Vino de la Universidad de Talca.

El martes 18 de octubre de 2011, a mediodía, se develaron las primeras etiquetas de vigno, Vignadores de Carignan. Los miembros de la agrupación, conformada por Bravado Wines, De Martino, Garage Wine Co, Gillmore, Lomas de Cauquenes, Meli, Miguel Torres, Morandé, Odfjell, Undurraga, Valdivieso y Viña Roja, se reunieron nuevamente para oficializar su alianza y presentar en sociedad sus vinos. El lugar escogido no podía ser otro que Gillmore, ubicado en el epicentro de esta historia de terremotos, viñedos patrimoniales y uvas colmadas de esperanzas.

En un país que proyecta una identidad difusa, permeable a las modas y con una mirada de corto plazo, Vignadores de Carignan muestra un camino sinuoso, quizás complicado, pero sin duda genuino, emocionante y distintivo.

"No hay que olvidar que la mayoría de los grandes vinos del mundo cumplen con cuatro requisitos fundamentales: están asociados a un lugar físico determinado; provienen de plantas viejas de sesenta años o más; están plantadas en condiciones de secano, y requieren de una interpretación por parte del hombre. Si se cumplen todas esas condiciones, como las cumple nuestro carignan, puedes hacer un vino que te haga llorar de emoción", explica Andrés Sánchez.

Han dicho acerca del carignan

"En el mercado de hoy, donde hay tanto vino varietal y reserva ordenado por pirámides de marcas en lugar de origen, Vigno es una brisa fresca que va a dar viento de popa a la imagen de Chile. Es una propuesta de origen real y genuino y es un homenaje a todos los viejos pequeños productores que han mantenido la tradición labrando las tierras de Maule durante siglos, para que hoy este trozo de patrimonio vivo pueda expresarse como corresponde en el mundo del vino" (**Derek Mossman, Garage Wine Company**).

"Vigno rompe con nuestro estigma individualista como industria y nos entrega la oportunidad de generar una imagen, nombre y visión común de los vinos de una cepa en particular y un área geográfica definida. Esta sola idea rompe muchos esquemas y multiplica exponencialmente las ya potentes cualidades del carignan" (**Rafael Urrejola, Undurraga**).

"Creemos que es un paso importante para la vitivinicultura nacional. Un ejemplo de asociatividad privada que puede ser replicado en otras industrias, destacando valores que en la viña consideramos como la base para el éxito, crecimiento y permanencia de las empresas. Dentro de esos valores resaltan la calidad y personalidad de los productos elaborados, el impacto social para el mejor desarrollo de zonas deprimidas y el rescate de la tradición y la historia de la cultura vitivinícola chilena iniciada ya hace varios siglos" (**Fernando Almeda, Miguel Torres**).

"La importancia de Vignadores de Carignan y Vigno es tremenda. Es absolutamente novedosa no solo para Chile, sino también para el Nuevo Mundo. Es de una innovación enorme y un importante paso para rescatar todo un patrimonio vitivinícola invaluable a nivel mundial. Existen muy pocas instancias donde productores han logrado no solo ponerse de acuerdo en términos de velar por la calidad de los vinos, sino también de su promoción. Vigno es absolutamente único e irrepetible. Abre un horizonte a toda una región con un potencial enorme y le cambia la cara a la oferta de vinos de Chile" (**Marco Antonio De Martino, De Martino**).

"Esta iniciativa es realmente el puntapié inicial para crear otra gama de vinos chilenos, con arraigo, con características similares y personas/empresas asociadas por un concepto común que van más lejos que un simple objetivo comercial. Este es el punto de partida, una verdadera revolución, que perfectamente puede ser copiada por otros. Esa es la idea en el mediano plazo: tener más asociaciones que defiendan los vinos producidos en su zona" (**Felipe García, Bravado Wines**).

Claudia Elizabeth Gálvez Dachelet
Ingeniera agrónoma con mención en Producción Vegetal de la Universidad Católica del Maule. Viticulture Assistant en Odfjell Vineyards S.A.

EL DESPERTAR DEL CARIGNAN, UNA CEPA QUE PROMETE



El diálogo permanente y continuo entre una viticultura esencialmente orgánica y su entorno diseña pequeños rincones únicos en Chile (gentileza de Odfjell Vineyards).

Chile posee una gran diversidad de condiciones derivadas de su topografía, posición y distribución geográfica, que en conjunto con la variedad de climas y suelos, le confieren una interesante capacidad vitivinícola. El territorio se encuentra enmarcado por el océano Pacífico y las cordilleras de la Costa y de los Andes. De ambos cordones derivan el valle central y los valles transversales, donde se concentran las zonas vitivinícolas locales que se extienden desde el valle de Copiapó, por el norte, hasta el valle del Biobío, por el sur.

Chile presenta un clima mediterráneo templado, con variaciones de temperatura y pluviometría, que resulta ser un buen aliado para la vitivinicultura, ya que los vinos de mejor calidad se obtienen en aquellas zonas que presentan diferencias térmicas entre el día y la noche en el periodo estival, y una estación seca prolongada durante el periodo de madurez de la vid.

La historia vitivinícola de nuestro país comienza con la llegada de los conquistadores y, de acuerdo con lo que mencionan algunos escritos, es al fraile jesuita Francisco de Carabantes a quien se atribuye el mérito de haber traído las primeras estacas de vid, que vinieron desde Perú y fueron desembarcadas en Talcahuano en 1548.

Siglos más tarde, en 1830, Claudio Gay, naturalista e historiador francés contratado por el gobierno de José Tomás Ovalle para recorrer y estudiar nuestro territorio, fue el promotor de que nuevas variedades de vid europeas ingresaran a Chile y se desarrollaran en nuestros suelos. Estas, por cierto, fueron principalmente francesas y se plantaron en los valles del Maipo, Aconcagua y Curicó.

De ese modo, fueron dos las ramas a partir de las cuales Chile se desarrolló como un país vitivinícola: la española y la francesa. La primera comenzó con la llegada de los conquistadores y la introducción de las primeras vides, que les aseguraron a los españoles la producción de una parte de su alimentación y la realización de sus prácticas religiosas. La segunda, en tanto, se desarrolló a partir de 1850 con la internación de cepas francesas, un cambio en el tipo de vino que se venía elaborando y una transformación tecnológica impulsada por la presencia de enólogos del Viejo Continente y la fundación de nuevas viñas.

Las técnicas ancestrales de vinificación y las primeras vides iniciaron su retirada tras la independencia de Chile (1818), proceso al que siguió una etapa de renovación vitivinícola: inmigrantes franceses se instalaron en Chile con sus cepas de uvas, técnicas y maquinarias, y dejaron plasmada su cultura vitivinícola de alto prestigio. Desde entonces, la industria del vino ha evolucionado notablemente gracias a la mejor y mayor tecnología, y a cepas de calidad que han dado como resultado productos altamente competitivos en el mercado de exportación.

Una de las cepas que ha contribuido en el último tiempo en el mercado es carignan, de la que se producen vinos de buena calidad y que ha sido motivo de algunos estudios.

Odfjell Vineyards, promotora de su desarrollo a nivel local, impulsó una investigación con el objetivo de recabar antecedentes sobre los orígenes de esta cepa en el país, donde experimenta un resurgimiento. Fueron algunos productores del valle del Maule los que motivaron el desarrollo de esta variedad y quienes formaron Vignadores del Carignan, asociación constituida por doce viñas del secano interior, que en conjunto buscan rescatar esta cepa y otorgarle el valor que había perdido, un tipo de uva que de a poco ha comenzado a expandirse y que en Maule ha logrado arraigarse.

La carignan es una cepa que promete y que augura un futuro aun más brillante para el vino chileno. De este panorama dan cuenta los premios que han reconocido a los vinos elaborados con esta variedad, cuya historia, por lo tanto, es imprescindible conocer.

Historia del carignan

El cultivo de carignan proviene del noreste de España, provincia de Aragón, cerca del pueblo Cariñena. En ese país es también conocido como cariñana, cariñena y crujillo, mientras que en Francia e Italia recibe nombres como carignan noir y bois dur, carignano y mozuelo(a).

El carignan es una variedad tinta, vigorosa, de bayas redondas de color azul-negro, y de racimos grandes y cónicos que pesan entre 200 y 500 gramos. Su conducción en Chile se realiza principalmente en cabeza o gobelet. Tolera condiciones climáticas cálidas y secas, y se adapta a suelos de fertilidad media-baja. Es posible encontrar también carignan blanc, que corresponde a la mutación blanca de la uva cariñena y se encuentra principalmente en la región de Rosellón.

Carignan en Chile

En Chile el carignan habitualmente se encuentra plantado en suelos graníticos y de topografía ondulada, los que presentan un marcado déficit hídrico. Según el Catastro Vitivinícola Nacional de 2011 del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), la superficie existente es de 781,95 hectáreas (Ha), que se distribuyen en las Regiones de Coquimbo, Valparaíso, Libertador General Bernardo O'Higgins, Maule, Biobío y Metropolitana. La Región del Maule concentra el 66% de la superficie total plantada, con 516,49 Ha. La cepa carignan corresponde al 0,85% del total de superficie plantada de los cepajes tintos, que en conjunto suman 92.290,74 Ha. Esta variedad ha ido ganando en superficie, ya que en el año 2000 se contaba con 641 Ha; no se tiene información de que estuviese presente en las Regiones de Coquimbo y Valparaíso en el mismo año (SAG, 2011).

La historia nos remonta a 1870, año en que en Chile y en el extranjero se realizaron varias investigaciones que tuvieron como finalidad analizar y estudiar las distintas plagas y enfermedades que afectaban el cultivo de la vid, como

también determinar los posibles tratamientos de control. Una de las principales plagas que estaba afectando los viñedos del mundo era *Phylloxera vastatrix*, que estaba causando estragos al alimentarse de las hojas y raíces. Tal fue el daño ocasionado por este insecto, que el Gobierno chileno y los propietarios de viñas tomaron las precauciones necesarias para evitar que la *Phylloxera* entrase al país. René F. Le Feuvre fue el encargado de contribuir a la prevención y tratamiento de las viñas chilenas (1877). Junto con ello se creó el puesto de inspector de viñedos o consultor de fitopatología, además del laboratorio de patología, que estaba a cargo de Gastón Lavergne.

El 5 de mayo de 1900, ante la inminente llegada de *Phylloxera*, se procedió a requisar y quemar las plantas ingresadas ilegalmente al país, para lo cual se comisionó a Lavergne en su cargo de jefe del Laboratorio de Patología Vegetal para quemar las plantas de vid llegadas en el vapor *Orellana*, y depositadas en el galpón denominado "Maestranza", que existía en esos años en la Aduana de Valparaíso; se trataba de un cargamento procedente de Francia consistente en 291 paquetes de sarmientos correspondientes a 140 variedades, entre ellas carignan, y a 13.223 plantas en total (ver Anexo). En su *Tratado de viticultura y vinificación* (1901) Manuel Rojas señala que esta variedad no estaba presente en país.

La fecha de introducción de esta cepa en Chile es difusa, aunque el estudio realizado por Odfjell Vineyards ha detectado que se remonta a comienzos del siglo XX. Las versiones más difundidas, sin embargo, afirman que la cepa fue introducida desde España como cariñena a partir de la década del cuarenta, después del devastador terremoto de Chillán, como parte del plan de la reconstrucción de la economía agrícola de la región. Sin embargo, algunos documentos registran la presencia de la cepa carignan en nuestro territorio desde mucho antes: uno de ellos es el *Tratado de vitivinicultura chilena*, publicado por Manuel Rojas en 1913. El libro destaca la cepa carignan dentro del jardín de variedades del Instituto de Quinta Normal, cuando el Gobierno chileno, por recomendación del científico francés Claudio Gay, adquirió el predio La Merced para destinarlo a la enseñanza experimental de la agricultura bajo el nombre de Quinta Normal de Agricultura. En 1850, este centro poseía alrededor de 40.000 vides europeas.

También la *Agenda agrícola* de 1924, publicada por Vicente Gómez Díaz, da cuenta de la existencia de esta cepa en el país: el volumen incluye un aviso comercial de viña Santa Margarita y Victoria, que ofrece en venta plantas de cabernet sauvignon, merlot, petit verdot y carignan, entre otras.

Alrededor de veinte años más tarde, en 1947, el Sindicato Nacional Vitivinícola señalaba dentro de los cepajes chilenos a la variedad carignan, que por décadas se utilizó para mejorar el color y estructura de vinos económicos

y masivos de la variedad país. Cincuenta años después, esta condición cambió, ya que en 2000 algunas viñas descubrieron su potencial, que dentro de sus características organolépticas presenta una alta acidez que le otorga un grado de frescor al vino y una alta concentración de taninos.

Comentarios finales

La vitivinicultura chilena comenzó una fuerte expansión a inicios del 1900 con la adquisición de maquinarias por parte de los productores nacionales, quienes además invirtieron en la construcción de bodegas, lo que les permitió aumentar sus producciones y, por ende, abrirse a nuevos mercados, con lo que actualmente la producción de vinos nacionales es reconocida a nivel mundial por su alta calidad.

El aislamiento natural que posee Chile gracias a la cordillera de los Andes y de la Costa ha sido clave para que plagas como *Phylloxera* no hayan ingresado al país.

Carignan, cepa que permaneció silenciosa por mucho tiempo, hoy en día nos demuestra su potencial a través de productos de calidad que se han integrado a un mercado competitivo con muy buena aceptación entre los consumidores.

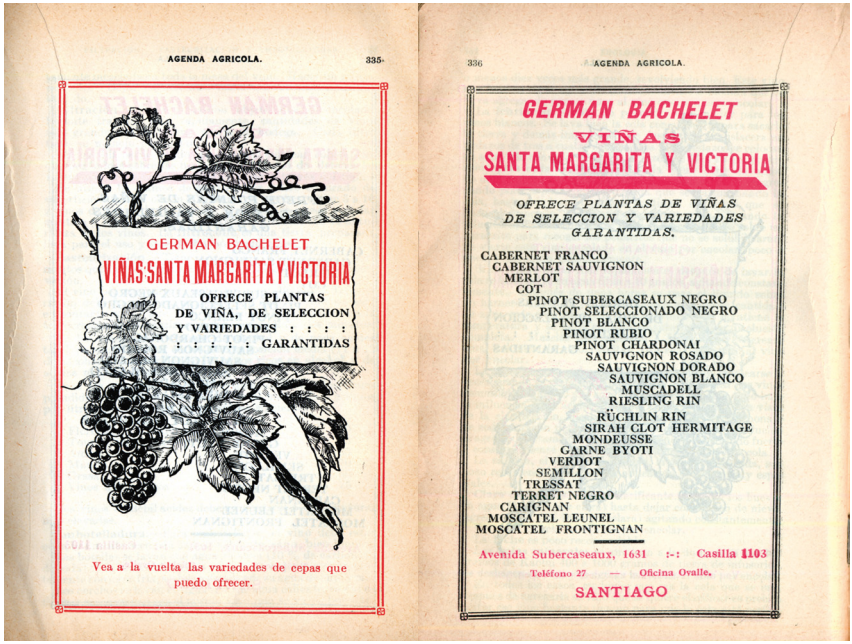
El vino es una bebida que forma parte de la historia, de la cultura y del patrimonio de nuestro país, razón por la cual debemos cuidarlo y ser conscientes de la riqueza que poseemos, que se encuentra distribuida en los viñedos a lo largo y ancho de nuestro territorio.



Viñedos del Instituto de Quinta Normal de Agronomía. En René F. Le Feuvre, *Breve reseña sobre la Quinta Normal de Agricultura*. Santiago, Chile: Imprenta Moderna, 1901, lámina V.



Viñedos de carignan orgánico, predio de Tres Esquinas, Odfjell Vineyards, 2013. Cauquenes, Chile.



Aviso comercial de venta de plantas de vid. En Vicente Gómez Díaz, *Agenda agrícola.* Valparaíso: Impr. Universo, 1924.

Nombre de las clases y variedades
Nº Porta-injertos o patrones

Indicación de las etiquetas	Nº de paquetes de cada variedad	Nº de sarmientos de cada variedad
1 Aramon Rupestris Ganzin (1)	6	300
2 Vialla Riparia (1701)	2	90
3 Berlandieri (1)	4	200
4 York Bourrisquon (1304)	1	50
5 Riparia Cordifolia	1	60
6 Bourrisquon Rupestris (3904)	1	45
7 Riparia Pulliat	2	110
9 Bourrisquon Rupestris (604)	2	100
10 Rupestris Othelio	2	100
11 Riparia Rupestris (3306)	6	300
12 Mourvedre Rupestris (1203)	2	90
13 Canada Rupestris (1203)	1	25
14 Gamay Coudere	4	430
15 Solonis Othelio	1	25
16 Roussanne Berlandieri	2	80
17 Riparia Rupestris (101.14)	1	30
18 Aramon Rupestris Gansin (2)	4	200
19 Riparia Rupestris Ramon	4	200
20 Rupestris Martín	6	300
21 Canada Rupestris (3002)	2	80
22 Bourrisquon Rupestris (601)	3	150
23 Riparia Glorie de Montpellier	6	300
24 Novo Mexicano	4	200
25 Rupestris Ganzin	5	250
26 Riparia Rupestris (3309)	6	300
27 Mourvedre Rupestris (1202)	4	200
28 Othelio Rupestris (3106)	1	35
30 Solonis Riparia (1614)	1	50
32 Riparia grandglabre	6	300
33 Chasselas Rupestris (901)	2	100
34 Pinot Rupestris (1305)	4	200
35 Bourrisquon Rupestris (603)	2	100
36 Rupestris Fortworth	2	100

37 Colombeau Riparia (2502)	1	30
38 Bourrisquon Rupestris (2402)	3	170
39 Canada Rupestris (2402)	4	200
40 Rupestris Monticola	6	300
42 Riparia Baron Perrier	1	40
43 Berlandieri (2)	2	100
44 Solonis Riparia (2501)	2	100
45 Diana Riparia (2601)	1	60
46 Cabernet Berlandieri (332)	2	80
48 Canada Rupestris (2406)	3	130
49 Riparia géant tomenteux	1	50
51 Rupestris Jardín Ugni (501)	1	70
52 Rupestris Chasselas (2001)	2	90
53 Rupestris Fourcault (1)	1	70
54 Solonio Riparia (1615)	1	30
55 York Rupestris Martin (2904)	1	70
56 Rupestris Cjhasselas (1103)	4	200
57 Jacques Prunella (Ecole de Montpellier)	1	10
58 Cabernet Berlandieri (3. º 3. º)	1	30
59 Riparia Rupestris Aramon (201)	4	200
60 Petit Bouschet Riparia (3002)	2	85
61 Colombeaux York (1106)	1	35
62 Gamay Rpestris (1002)	1	70
63 Carignan Rupestris	1	500
64 Cordifolia hybride	4	200
65 Jacques Riparia (202)	1	50
66 Cordifolia Rupestris Grasset (2)	2	100
67 Emily Rupestris (2801)	1	30
68 Bourrisquon Rupestris x 2801 (3601)	1	40
69 Cabernet Rupestris (Ecole de Montpellier)	1	30
70 Solonis Othelio (1313)	2	90



Lo tradicional junto a lo moderno, el espíritu que ha creado alguno de los mejores vinos de Chile (gentileza de viña De Martino).



Gonzalo Rojas Aguilera
Licenciado en Historia, mención en Historia Económica de la Universidad de Chile. Diplomado en Economía y Desarrollo Humano. Docente e investigador sobre temas de historia y vitivinicultura. Autor de diversas publicaciones especializadas en revistas y libros. Profesor de Vitivinicultura e Industria del Vino en la Facultad de Economía y Negocios de la Universidad de Chile. Investigador de Vitis Magazine e investigador asociado del Instituto del Patrimonio Turístico de la Universidad Central de Chile.

LAS TINAJAS Y SU LUGAR AL INTERIOR DEL PATRIMONIO VITIVINÍCOLA DE CHILE



La pequeña bodega, a escala humana, de viña González Bastías, donde conviven barricas de raulí junto a centenarias tinajas (gentileza de la viña González Bastías).

Una tinaja es un recipiente confeccionado a partir de greda o barro cocido, cuyo perfil es regularmente ovalado y se estrecha en la boca y en el fondo. Comúnmente no tiene asas y su tamaño varía según los usos a los que se las destine. Su nombre proviene del latín *tinacula*, y de allí pasó al castellano antiguo como las variantes tenaxa, tanaia, tenalla, tinaia y, finalmente, tinaja.

Su origen se remonta al Mundo Antiguo, hacia finales de la Edad de Bronce, alrededor del año 6.000 a. de C., cuando aparecen los primeros registros históricos de la agricultura. Denominadas *anphoras* por los antiguos griegos, *pithos* en la cultura minoica de Creta y *dolium* por los antiguos latinos, los arqueólogos estiman que los primeros usos de estos recipientes se hallan en las riberas del Mar Negro, en las costas de los actuales países del Cáucaso, de modo que su origen estaría íntimamente relacionado con la vitivinicultura, también originaria de aquella zona, durante la misma época.

Las tinajas fueron utilizadas intensamente por las culturas del Mundo Antiguo no solo para el transporte de vino, sino también como recipiente genérico y medida internacional en el comercio de mercancías en las costas del mar Mediterráneo.

Habituales en el paisaje cultural de griegos, romanos y fenicios, tras la caída del Imperio romano de Occidente (siglo V d. de C.) pasaron a ocupar un lugar en las nuevas naciones de la emergente Europa medieval. En España representan un ícono del mundo rural y son hasta nuestros días un símbolo emblemático de algunas regiones como La Mancha y Cataluña, en el centro y norte del país, y de Málaga y Granada, donde se hizo sentir con fuerza la influencia árabe.

Fueron traídas a América por los primeros conquistadores españoles y portugueses y comenzaron a usarse en Chile para el transporte de mercancías, y el almacenamiento de líquidos, aceite de oliva y granos. Su construcción fue encargada a los indígenas encomendados, vale decir, bajo la "tutela espiritual y económica" de los españoles, y ya en el siglo XVII existían centros especiales ubicados en las cercanías de las canteras de greda donde se manufacturaban las tinajas, principalmente en los valles transversales de Atacama y Coquimbo, y en los valles centrales de Aconcagua, Maipo y el secano del Maule y el Biobío.

Desde un punto de vista antropológico, las tinajas son una poderosa representación simbólica del mestizaje entre el mundo hispánico y el mundo indígena precolombino, no solo porque en su elaboración participaban los indios y los españoles, sino además por la naturaleza del trabajo artesanal que implica, una labor que tiene también sus raíces en las ancestrales tradiciones agroalfareras de los habitantes autóctonos de América.

Hecha a partir de barro cocido o cerámica, no solo es la técnica la que experimenta un proceso de transculturación entre el conocimiento amerindio

y el europeo, sino que además es la misma tierra de América la que entra en contacto con el vino, produciendo una mezcla de sabores que son representativos de la nueva cultura que comenzó a asentarse y expandirse por el Nuevo Mundo.

En este sentido, las tinajas americanas son una expresión casi fundacional de la cultura latinoamericana, aquella donde convergen los aportes de europeos e indígenas, inspirada en la necesidad elemental de proveerse de un recipiente destinado a contener un recurso como el vino, que llegó a representar la propia sangre del Redentor para los cristianos.

La tinaja es en la actualidad un símbolo de la vida rural en los países hispanoamericanos como medio de producción y almacenaje, o bien, como un simple elemento decorativo en jardines de hogares y fincas. También lo es el uso tradicional que se ha hecho de ella durante los más de quinientos años que han transcurrido desde el descubrimiento de América por parte de los europeos.

En la actualidad, aún es posible hallar en Chile tinajas cuya antigüedad supera los doscientos años. La solidez y resistencia de estos recipientes nos habla de la prolijidad con que fueron confeccionados, aunque la historiografía nos enseña que en la mayor parte de los casos fueron hechos por mano de obra indígena esclava.

En diversas zonas del país, los evangelizadores franciscanos y jesuitas se especializaron en el diseño y confección de este tipo de recipientes, cada vez más necesarios en un país que comenzaba a producir vinos a gran escala.

En el norte chico, por ejemplo, se utilizaban desde el siglo XVII no solamente para la elaboración del vino conocido como "chacolí del Huasco", sino también para la fermentación de los mostos obtenidos a partir de las uvas pasificadas características del tradicional "vino asoleado", "vino mercedario" o "licoroso", conocido más tarde como "pajarete".

En la zona central se les utilizaba profusamente tanto para la fermentación de las uvas como para su almacenamiento, dependiendo del tamaño. Numerosos relatos, grabados y dibujos dan cuenta del uso de este tipo de recipientes durante el periodo colonial en la elaboración de fermentados artesanales (chichas), vinos frescos o mostos, vinos cocidos o "sancochados", vinos "aliñados", vinos licorosos y vinos envejecidos.

Podemos observar que las tinajas representan además el origen de una parte significativa de los primeros sabores diferenciadores de los vinos chilenos, puesto que hacen confluir en un mismo producto el resultado de las condiciones climáticas y geológicas del territorio, características que estaban presentes en las uvas, con las de la tierra, representada por las tinajas y los métodos de conservación del vino.

También existen testimonios sobre la elaboración y transporte de vinos en tinajas, entregados por visitantes extranjeros que por aquellos años estaban de paso por Chile. Juan Couyoumdjian, por ejemplo, citando a varios de ellos,[1] señala sobre el uso de las tinajas: "Para impedir su filtración, estas vasijas eran recubiertas en su interior con brea o resina, que comunicaba su sabor al vino durante el proceso de fermentación, aunque es posible que en el caso de las tinajas viejas, la borra acumulada con el paso de los años amortiguara el efecto del sellante. Gay señala, además, que las tinajas se dejaban abiertas, lo que hacía que los vinos perdieran su aroma". El mismo historiador chileno señala que el viajero John Miers (1789-1879) informa en su libro *Travels in Chile and La Plata* que, "luego de fermentado el vino en las tinajas, estas se cubrían con una tapa de greda sellada con una pasta de arcilla mezclada con guano de caballo o con brea. De más está decir que estos aromas también se comunicaban al producto". Finalmente, Claudio Gay, también citado por Couyoumdjian, señala que las vasijas solían ser selladas con un cuero atado con un látigo. El sabio francés añade: "Las bodegas donde se hallan depositadas las tinajas ofrecen, asimismo, un gran inconveniente, porque situadas en un piso al nivel del patio con las puertas frecuentemente abiertas al aire, el vino queda expuesto a todas las variaciones [diarias] de la temperatura que son siempre muy intensas en el Norte y en las provincias centrales y que alcanzan a veces hasta 20 grados de diferencia y más".[2]

Tras la incorporación de la tonelería y el uso de la madera en la vitivinicultura en Chile, a partir de la primera mitad del siglo XIX comenzó la decadencia de las tinajas.

En torno al año 1820, una vez concluida la guerra de Independencia y en las décadas que siguieron, los principales empresarios vitivinícolas del país comenzaron a inclinarse por la vinificación en cubas de raulí, conocidas como "pipas" (con capacidad para 1.000 litros o más), reservando para el envejecimiento el uso de diversos tipos de toneles hechos principalmente a partir de la madera del roble norteamericano y francés.

Uno de los factores que inclinó a los viñateros nacionales hacia la sustitución de las tinajas y otros recipientes de barro cocido, greda o arcilla, por aquellos hechos de maderas nobles, dice relación con sus ventajas competitivas a la hora de transportar los vinos, pues estos últimos son más livianos y resistentes a los golpes, además de la posibilidad que ofrecían de ser reparados con facilidad dada la naturaleza de su confección mecánica.

---

1 Juan Couyoumdjian, "Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque", *Historia*, 39(1), enero-junio de 2006, pp. 23-64.

2 Citado en Juan Couyoumdjian, op. cit.

Adicionalmente, la denominada "revolución vitivinícola" o "modernización de la vitivinicultura chilena", experimentada hacia mediados del siglo XIX, a partir de la incorporación de nuevos cepajes, tecnología y conocimientos traídos desde Europa, posibilitó el nacimiento de un número creciente de viñas "modernas", cuya propiedad estuvo en manos de notables personajes de la oligarquía de la época.

Asimismo, las viñas situadas en los valles de los ríos Aconcagua, Maipo, Tinguiririca (Colchagua), Maule, Itata y Biobío, iniciaron una reconversión que les permitió rápidamente contar con un número importante de toneles de roble para la vinificación y el transporte de vinos, que en una primera etapa fueron importados desde Estados Unidos y Europa, y que a mediados de siglo comenzaron a ser fabricados en el país. Destacan la Tonelería Francesa, establecida en la ciudad de Chillán durante el año 1857, y un número importante de pequeñas pero eficientes tonelerías instaladas en las provincias de los ríos Itata y Biobío entre la décadas de 1860 y 1890, aproximadamente.

La necesidad europea de importar vinos a precios razonables tras el desastre provocado por la filoxera; la baja progresiva en los costos de los factores productivos, gracias a las ventajas competitivas que representaba el territorio de Chile central para la elaboración de vinos finos; y el conocimiento, la técnica y la cultura del vino, profundamente arraigada en el campo chileno, generaron condiciones muy favorables para la consolidación de una nueva industria vitivinícola nacional.

A lo anterior se suma la expansión de la economía mundial durante la segunda revolución industrial, que ayudó a fortalecer los negocios del grupo de empresarios plutócratas amantes del vino, cuyas fortunas se multiplicaban en la medida en que se afianzaba la estrategia de convertir a Chile en un país primario exportador, con una clara preeminencia de la minería en la economía nacional, y que permitió financiar su gusto por los vinos, los viñedos y las viñas, sin que estos representaran necesariamente un negocio rentable para la época.

Fueron estos cambios los que permitieron la consolidación de una importante industria tonelera en el país, y además, la creación de un verdadero *cluster* vitivinícola, que contaba con la participación de la Escuela de Enología de la Universidad de Chile, y de la Escuela de Artes y Oficios, la Sociedad Nacional de Agricultura y, en el campo de la industria, de las incipientes fábricas de botellas de vidrio, corchos, etiquetas y diversas maquinarias agrícolas, adaptadas y manufacturadas por las fundiciones nacionales que proliferaron en el país hacia finales de la centuria.

En un periodo no mayor a un siglo –entre 1830 y 1930, aproximadamente– las innovaciones experimentadas por la industria del vino generaron

importantes transformaciones en el panorama vitivinícola heredado de la Colonia, de modo que comenzaba a observarse un cambio significativo en la forma de hacer vinos en Chile.

Con el transcurrir del siglo XX, el uso de las tinajas para vinificación fue quedando prácticamente olvidado, conservándose con dificultad en aquellos lugares donde la vitivinicultura colonial ha quedado preservada como una especie de "patrimonio relicto", como ocurre en algunos sectores del valle del río Huasco y del río Limarí.

En la zona central se ha preservado su uso hasta cierto punto, en el exterior de los márgenes de la vitivinicultura moderna, en lugares donde aún se conservan viejas tradiciones del vino, como Limache, Curacaví, El Monte, Cauquenes, en el valle del río Mataquito, en Guarilihue, en el valle del río Itata, en la zona del secano interior del Maule y el Biobío, y en el secano costero en lugares como Tomé, Buchupureo y Cobquecura, antiguas caletas desde donde tenían salida los productos vitivinícolas durante el último tercio de la era colonial y los inicios de la vida republicana, épocas en que florecía el comercio de cabotaje entre las provincias costeras del Chile central, antes de la construcción de la Ruta Panamericana Norte-Sur y el desarrollo de las redes ferroviarias y viales al interior de cada región.

En algunas áreas del valle del río Maipo y del río Aconcagua se utilizan aún para la elaboración de chicha de uva –un brebaje hecho a partir del tradicional "cocido", que se fermenta luego a bajas temperaturas en tinajas enterradas en el suelo y selladas con una mezcla de barro y cal–,[3] por lo que es común verlas en sectores rurales o periurbanos en comunas como San José de Maipo, El Monte, Maipo, Batuco y Colina, aunque a muy pequeña escala, al igual como sucede en Curacaví, Quillota y Limache.

Hoy, no obstante, es cada vez mayor el número de especialistas y aficionados que comienzan a descubrir (o redescubrir) y apreciar las virtudes de la vinificación en tinajas por su uso ancestral, que representa un valor patrimonial en sí mismo y que reclama su preservación; por el precio, significativamente más bajo que el de las barricas de roble francés o americano; por el fomento a un oficio tradicional, profundamente arraigado en la cultura vitivinícola de Chile y, en términos enológicos porque proyectan un horizonte de nuevas alternativas de vinificación, en especial de microvinificación, las que se traducen en reconocidas cualidades de microoxigenación y control de temperatura, y un nuevo mundo que explorar

3 Cabe señalar que esta forma de vinificación es considerada por los expertos como la más ancestral manera de producir vinos, íntimamente vinculada con las tradiciones que los pueblos europeos heredaron de los antiguos griegos, fenicios y romanos, y estos a su vez, de los georgianos y armenios, remontándose a los orígenes de la vitivinicultura universal (N. del A.).

en materia de aromas y sabores, con vinos hechos a partir de diversas cepas.

En la actualidad, reconocidos enólogos del medio nacional, como Pablo Morandé, Francois Massoc, Rodrigo Jordán y Marcelo Retamal, sumados al trabajo de agrónomos y viticultores como Pedro Parra –viticultor experto en vinos de terruño– y periodistas especializados como Patricio Tapia y Eduardo Brethauer, por mencionar a los más conocidos, han comenzado a poner de relieve la importancia de rescatar el uso ancestral de las tinajas en la vitivinicultura chilena.

Ciertamente, la preservación de las tinajas y su uso vitivinícola es una manera también de respetar a la gente que hace vino desde que tiene memoria, y de continuar con la forma como lo hacían sus antepasados, al mismo tiempo que se explora un campo nuevo en el camino hacia la diferenciación e innovación en la manera de producir, consumir y pensar los vinos.

Lo que muchos miembros de la industria del vino consideraron una extravagancia de un grupo de enólogos emprendedores, podría pasar a convertirse en una tendencia, en terreno fértil. La industria vitivinícola de Chile ha manifestado en numerosas ocasiones la necesidad de diversificarse, de innovar y reinventarse para no quedar consumida por su propia autocomplacencia, estandarización y pérdida de identidad, y de marcar una diferencia con el resto de los países productores del Nuevo Mundo.

Marcelo Retamal

Enólogo de viña De Martino. En 2004 la Guía de Vinos de Chile y el Círculo de Cronistas Gastronómicos lo reconocieron como el Mejor Enólogo de Chile. En 2009 la Guía de Vinos de Chile lo eligió Enólogo Calidad Bicentenario (mejor enólogo de la década).

ELABORACIÓN DE VINO EN TINAJAS



"Y hacia túneles acres me encamino / vestido de metales transitorios /
hacia bodegas solas, hacia sueños / hacia betunes verdes que palpitan"
Pablo Neruda, fragmento de *Estatuto del vino*
(Gentileza de la viña De Martino.)

Algunos se preguntarán por qué hoy, con todos los avances tecnológicos en lo que a la elaboración de vinos se refiere, una compañía como Viña de Martino, en la que trabajo hace dieciséis años, de tamaño mediano para los estándares chilenos, decide hacer un par de vinos en tinajas de greda. Algunos pueden pensar que se está poniendo de moda, que se trata de marketing. Sin embargo la respuesta no va por ahí. La respuesta tiene que ver con un tema esencial de cualquier productor vitivinícola, ya sea este pequeño, mediano o grande. Este debe en algún momento definir cuáles serán los principios básicos con los cuales se va a regir su filosofía enológica, que no obedece a las modas de turno, porque es algo mucho más importante: es por lo que el enólogo y la viña quieren ser reconocidos por los consumidores en el largo plazo.

Probablemente, en los países con una cultura de vinos ancestral esta situación no es tema para la mayoría de los productores, especialmente los pequeños, que trabajan a escala humana. Sin embargo, en muchas de las regiones vitivinícolas que han crecido en los últimos años en venta local y en exportación de vinos, especialmente en los llamados productores del Nuevo Mundo, este es un tema de fondo.

Hoy vemos una crisis económica en la industria vitivinícola mundial, de manera que muchos de los productores pierden dinero y solo ven en el incremento del valor de sus tierras la rentabilidad de sus proyectos.

Tanto en proyectos pequeños como medianos o grandes, se abordan muy profesionalmente los temas operacionales, de costos o gestión, pero no van al asunto de fondo: la identidad de sus vinos. Este es un aspecto vital si se desea encontrar buenos distribuidores locales o internacionales para comercializar en forma exitosa los productos. Proyectos que comercializan sus vinos cien por ciento en su bodega son muy pocos comparativamente con los que tienen que salir a vender al mercado formal.

Por otra parte, el mundo del vino pasa hoy por un punto de inflexión en que se aprecia un gran avance en los procesos enológicos para mejorar su eficiencia, el desarrollo de nuevas cepas de levaduras y enzimas, las técnicas de fermentación ultrarreductivas, que implican el uso de gases inertes para la fermentación de vinos blancos aromáticos, maceraciones en frío, en calor, en resumen, todo para extraer al máximo el potencial de las uvas. Este gran avance ha sido positivo en muchos aspectos, pero también ha tenido un costo: la estandarización de los vinos a nivel mundial y la pérdida en muchos casos de la identidad y tipicidad de los vinos producidos en cada zona en particular.

Las cosechas hipertardías con cantidades importantes de pasas, sumado a que todos ocupamos las mismas levaduras, las mismas enzimas, a que la madera es la misma y aporta con sus aromas a café, moka y vainilla, dan como resultado que todo se parece, todo se estandariza.

No es raro vernos a los que hacemos vino tratando de copiar algún vino exitoso comercialmente en el mercado, sin ponderar que esos vinos son producidos en otras latitudes y con características irreproducibles en nuestros viñedos. Además, su éxito muchas veces se debe no solo a temas cualitativos, sino también a una muy buena distribución y a un trabajo de marca serio y de largo plazo.

Ahora, ¿qué tiene que ver todo esto con las tinajas de greda? ¿Es acaso esta noble vasija la solución al problema de la industria vitivinícola mundial y todos debemos comenzar a hacer vinos en estos recipientes y eliminar los tanques de acero inoxidable y quemar las barrías, duelas y chips? La respuesta es obvia: no.

A mi modo de ver, la pérdida de identidad de nuestros vinos hace que la tinaja de greda sea una opción para la fermentación y guarda de vinos, dado que no aporta sabores ni aromas al vino, además de sus ventajas para la guarda y fermentación de vinos que no son fáciles de igualar hoy en día ni siquiera por los tanques y contenedores más modernos.

Claro está, el uso de tinajas de greda esta básicamente destinado para proyectos a escala humana pequeños. O para una etiqueta de una compañía mediana o grande en que el vino que se elaborará en las tinajas es acotado.

Este tipo de vinificaciones está orientado a vinos elaborados de forma artesanal y con un profundo sentido de origen. Por ello, a mi modo de ver cualquier intervención con productos externos como levaduras seleccionadas, enzimas, taninos o chips para dar gustos de madera u otros atentan contra este principio básico.

Me parece importante mencionar que aquí no hay recetas. Cada realidad en cada país y en cada zona es diferente. Por ello, más que una receta, doy testimonio aquí de la experiencia que he tenido con este noble recipiente y algunos de sus puntos críticos y soluciones a los problemas más comunes.

La primera pregunta es si todas las tinajas sirven para fermentar y guardar vinos. En Chile hay algunas experiencias de fermentaciones en tinajas nuevas que han fracasado. Esto puede pasar porque hoy en día la mayoría de ellas se elabora para jardines y no para ser recipientes. Por eso, si yo tengo que comprar tinajas en el país, las opciones son las tinajas viejas abandonadas en los campos del sur de Chile e incluso en algunos lugares del valle central.

Hoy deberíamos apoyar a la gente que aún elabora estos recipientes para recuperar así una técnica ancestral de nuestros campos.

Una tinaja en condiciones de ser usada debe cumplir algunos requisitos mínimos. Uno de ellos es la porosidad, pues mientras más lisas son sus superficies interiores mejor será el lavado y se evitará así contaminaciones microbiológicas mayores. Otros son el grosor de sus paredes (entre los 2,5 y 3,5 cm); la calidad de la boca, que debe ser muy lisa, ojalá poco porosa y

de un ancho superior a los 7 cm, aunque independiente de la capacidad de la tinaja, la boca debe dar garantías para su sellado; la hermeticidad: antes de ser usada con vino cada tinaja se debe llenar con agua para chequear su hermeticidad; y finalmente, la forma, que estará dada por la región o lugar de donde provienen, ya sean estas chilenas, españolas, griegas o georgianas. Las de formas aguzadas, como las georgianas, españolas y algunas que he visto en Perú para la guarda de pisco, tienen mejores aptitudes para ser enterradas que las tinajas con forma de cebolla. Enterrar las tinajas para fermentaciones y guarda tiene múltiples beneficios porque las variaciones de temperatura son menores y por la estabilidad que ofrecen para la decantación en vinos sin aditivos químicos.

Antes de llenar una tinaja debemos analizar si ofrece las garantías suficientes en términos de limpieza. Si la tinaja es nueva y con paredes muy lisas, o si ha sido lavada y usada permanentemente sin dar problemas organolépticos, con un lavado correcto bastará. Para aquellas tinajas viejas que no se han usado en mucho tiempo o tinajas porosas y sucias, se recomienda poner algo de cera de abeja en su interior. Es importante que sea cera de abeja y no parafina u otros compuestos químicos.

Antes de aplicar cera se sugiere quemar la tinaja introduciendo sarmientos de viñedo (restos de poda) en su interior sobre una lata hasta alcanzar unos 70 °C; la idea es que al poner la mano sobre la tinaja no queme, pero esté tibia. Debe retirarse toda la ceniza, hollín y pedazos de carbón que puedan haber salido de la lata. La tinaja debe quedar completamente limpia de residuos para poder aplicar la cera de abeja.

El uso de plástico, caucho, carbón o paja para encender el fuego debe evitarse y obviamente la tinaja no debe calentarse con ayuda de combustibles fósiles como la parafina, petróleo o gasolina.

La cera de abeja se coloca en un recipiente limpio y se funde a temperaturas que van entre los 110 °C y 120 °C. Se aplica con un palo con un trapo en la punta desde el fondo hacia fuera en sentido circular, cubriendo toda la tinaja. Al estar caliente va a ir llenando todos los poros y cubriendo la totalidad de las paredes.

Se debe evitar aquellas ceras en que los marcos de los panales estén cubiertos con parafina u otro elemento. Se utiliza más o menos de 1 a 1,5 kg para tinajas de 1.000 a 1.500 litros.

A pesar de que la cera de abeja es una gran solución para los problemas de sellado y contaminación, un vino puesto en una tinaja con una capa gruesa de cera no puede llamarse vino de tinajas, ya que para ello el vino debe estar en contacto con las paredes de arcilla, por lo que siempre será mejor conseguir tinajas con paredes de gran calidad para evitar al máximo el uso de cera.

Es importante lavar las tinajas con abundante agua fría y caliente para sacar cristales de ácidos de las paredes, e incluso se sugiere usar mecha de azufre.

Como el aire es el principal enemigo del vino, el tapado de las tinajas es fundamental. Existen muchas formas de ocluir las tinajas, algunas ancestrales, con tapas de roca, como el xisto, u otras que utilizan madera e incluso de acero inoxidable y vidrio. Todas deben cumplir bien el mismo objetivo de sellar e impedir el paso de aire al interior.

Para las tinajas que están bajo tierra la tapa se cubre con arena y se sugiere mojar la tierra que rodea la boca de la tinaja permanentemente. Para sellar tinajas en superficie, sugiero después de la tapa cubrir con arcilla y paja para lograr una cubierta lo suficientemente hermética como para evitar el ingreso de aire.

En cuanto a la vinificación, si se trata de uvas tintas se puede realizar con el grano entero, molido, con el racimo completo o incluso una mezcla de estas tres. En realidad eso va a depender de cada bodega y situación. Mi experiencia con uvas tintas está dada por uvas enteras y una maceración carbónica.

Nosotros seleccionamos uvas de la zona de Itata en Chile, esto es, a unos 500 km al sur de Santiago y a unos 22 km del océano Pacífico, específicamente en la zona de Guariligüe.

La cepa elegida es cinsault y los viñedos son sin irrigación, sin estructuras y manejados en un sistema denominado cabeza (pequeño árbol). Todo el trabajo de suelo se hace con caballos y es orgánico por definición.

Aquí no existen los remontajes,[1] sin embargo, hundir el sombrero frecuentemente es algo común en la vinificación de estos vinos.

Una vez terminada la fermentación alcohólica el tema es cuánto tiempo macerar con orujos y cuándo destinajar. Eso depende de cada productor, aunque no hay que perder de vista que el aire es el enemigo de estos vinos, especialmente cuando las maceraciones son muy largas y los vinos comienzan a tomar notas de acetaldehído (oxidación), que desde mi punto de vista estandariza los vinos, al igual que los aromas de madera, y son muy comunes en los llamados vinos naturales de hoy.

El uso de vinos de prensa está dado por la calidad de sus orujos y lo que uno quiera para su vino en particular. En algunas zonas el orujo se usa para hacer destilados y no para darle estructura al vino.

Para la limpieza del vino, la guarda por un periodo no inferior a seis meses ayuda a que decante y quede en condiciones de ser embotellado. Los niveles de turbidez obtenidos en el vino final varían y dependen del vino y de la calidad del trabajo de bombeo del mismo desde la tinaja.

---

1 Ver "Remontaje" en el glosario al final de este volumen (N. del E.).

El uso de filtros previo al embotellado es una decisión personal y particular de cada bodega.

En el caso de las uvas blancas, y a diferencia de la mayoría de los vinos blancos que se comercializan hoy, en los que se fermenta solo el jugo de la uva, me voy a referir específicamente a vinificaciones de uvas blancas con orujos, vinos normalmente de color naranjo.

La idea es hacer una enología de tintos como la descrita anteriormente, pero con uvas blancas. La gran diferencia está dada por las maceraciones, que en el caso de los tintos van desde los 15 días a los 45 días normalmente. Para este caso proponemos una maceración con orujos de seis meses o más. ¿Qué ganamos con esto? Se obtienen vinos de gran carácter, normalmente con cierto grado de tanicidad y por ende rusticidad, ideales para acompañar platos de comida más intensos en sabores que un blanco ligero no aguantaría.

Una vez que la maceración ha terminado, se saca el vino y se decanta por otra cantidad de tiempo no inferior a seis meses en la tinaja. La fuerza de gravedad, sobre todo si está enterrada, hará un trabajo perfecto en lo que a niveles de turbidez se refiere para su embotellado. El uso de filtros y anhídrido sulfuroso es igual que para la vinificación de tintos.

Viejas Tinajas, vino chileno

El año 2011 obtuvo gran reconocimiento entre los especialistas el vino denominado "Viejas Tinajas", elaborado por el equipo enológico de Viña De Martino. Este producto corresponde a un varietal vinificado íntegramente en recipientes de greda, hecho a partir de uvas de la variedad cinsault, provenientes de la localidad de Guarilihue, en el valle del Itata.

Sobre este vino en particular, Patricio Tapia, periodista especializado en vinos, ha escrito: "Aunque el rescate de la cepa cinsault está muy lejos de lo que significa –en términos sociales y culturales– el rescate de la cepa país, las características de este Viejas Tinajas, más allá de la cepa con la que fue hecho, lo ubican en una dimensión completamente distinta. Se ha dicho que es un vino raro, que por su vinificación (en viejas tinajas de greda, algunas de más de cien años y de una forma completamente no intervencionista) ofrece sabores y aromas extraños. Cuando 'extraño' quiere decir 'malo' estamos en problemas, al menos para quienes quieran acercarse a este cinsault, que es como beber un jugo de moras, bien helado, en verano. Un vino delicioso, producido con una cepa por la que nadie daba un peso en el sur de Chile y que Marcelo Retamal ha subrayado con especial talento".

Cabe señalar que ya está embotellada la segunda versión de este vino (cosecha 2012), también vinificado íntegramente en tinajas de greda, a la que se sumará en un futuro cercano una producción de vinos moscatel de Alejandría y carignan, ambos vinificados en tinajas por Viña De Martino.



Fotografía tomada en la histórica comuna de El Monte (gentileza de viña Doña Javiera).



Verónica Jiménez D.
Licenciada en Lengua y Literatura Hispánica y periodista de la Universidad de Chile. Magíster en Literatura Hispanoamericana y Chilena. Ha realizado investigaciones sobre cultura y poesía popular, de las que han surgido los libros *Brindis chilenos y Cantores que reflexionan*. Ha publicado los libros de poesía *Islas flotantes, Palabras hexagonales, Nada tiene que ver el amor con el amor* y la obra colectiva *Memoria poética, reescrituras de La Araucana.* En 2012 obtuvo el premio del Consejo del Libro a la mejor obra inédita por su libro *Cantores que reflexionan: Cultura y poesía popular en Chile.*

ALARDES FESTIVOS: LOS BRINDIS EN LA POESÍA POPULAR



El huaso y la china, el canto y el vino, y el caballo, vestigios de una cultura que sigue existiendo (imagen tomada de *Uvas y vinos de Chile*, Buenos Aires, 1947).

Beber y brindar

Las costumbres etílicas de nuestro pueblo son tan antiguas como las primeras formas de sociabilidad que se desarrollaron en el territorio. Oreste Plath señala que los indígenas conocían la chicha de maíz con el nombre de taqui y que "los españoles, sorprendidos con el vicio procedente de los maizales, llegaron hasta a arrancar las plantaciones". La existencia de otros frutos, tales como el maqui y la murtilla, permitieron que los mapuches pudieran proveerse permanentemente de este licor y también de chicha de manzana, o sidra, como la llamaban los españoles, obtenida gracias a los abundantes bosques de manzanos en el sur. Más tarde el cultivo de la vid aportó nueva materia prima para la elaboración de chicha, que en los siglos siguientes corrió aparejada con la producción de vino. A mediados del siglo XVIII, se introdujo en Chile la chicha baya (cocida). Por esa época, la costumbre de emborracharse con este licor generó reclamos por parte de las autoridades por el "desaforado apetito de la gente plebe" y se instruyeron medidas para "deshacer" borracheras y órdenes de azotar y trasquilar los cabellos de quienes se encontraran bebidos. Un siglo más tarde –cuando las labores agrícolas se habían intensificado notablemente y, con ello, la convivencia diaria de gran cantidad de peones y trabajadores temporeros–, los intermedios en las faenas eran "regados" con abundante chicha, y amenizados con cantos y juegos de naipes.

En la segunda mitad del siglo XIX Benjamín Vicuña Mackenna clausuró algunas chinganas en un sector de Santiago. En ellas, el consumo de toda clase de "licores espirituosos" era fundamental, "con el agregado de viandas, canto, música y bailes". Abundaba el aguardiente de distintas calidades; al parecer la menos buena era la llamada "huachucho" o "guachucho", de donde provenía el apelativo de "huachuchero". El aguardiente se tomaba pura o en preparados o "fuertes", tales como la mistela, el ponche en leche, el ponche en canela y el ponche en culén, entre otros. Los intervalos que se producían entre canto y canto servían para que el público bebiera y los cantores "compusieran la voz", como lo consigna, por ejemplo, el poeta Juan Rafael Allende:

Para componer la voz
Denme un trago de la baya
De la mejor que vendimian
En el valle de Aconcagua,
De la que toman los futres,
De la que toman las damas.

Por cierto, el alcohol, ya como vino, ponche, chicha o chacolí, estaba presente también en las celebraciones populares del campo (trilla, carreras

de caballos, peleas de gallo). La costumbre de beber, sin embargo, no fue patrimonio solo de las fiestas. Rodolfo Lenz señala que a fines del siglo XIX en los velorios de angelito era "indispensable remojar las gargantas de todos los asistentes con toda especie de refrescos, vino, cerveza, chacolí, chicha, ponches i los demás productos de la industria casera de bebidas, jeneralmente alcohólicas, según lo permita la estación del año i el bolsillo de los padres". Es más, el ponche y el aguardiente campeaban incluso en las celebraciones de Todos los Santos, como lo testimonia, muy a su pesar, el poeta Juan Bautista Peralta en la composición titulada "Un viaje al cementerio":

.....
Allí donde solo el llanto
El suspiro y el llorar
Debía pues imperar
El regocijo reinaba,
Pues el necio se embriagaba
Y fue a bailar y cantar.

(*La lira popular*, Nº 79)

Además de las fiestas propiamente tales, como la Independencia, la Pascua o Todos los Santos, el fin de semana era también un intervalo para beber. Coincidiendo con la celebración católica, el domingo fue tradicionalmente destinado al esparcimiento popular, actividades que usualmente se extendían hasta el lunes, que, en la práctica, era una día festivo más.

Yo trabajo la semana
Y el domingo me la tomo;
El lunes planto la falla,
Y el martes le pongo el hombro.

Tan antigua y persistente como la costumbre de beber es la de brindar. "Los conquistadores bebían sin moderación en los banquetes. Uno de los cargos que se hicieron a don Pedro de Valdivia fue el haber introducido en Chile la moda de 'los brindis a la flamenca'", acusación que se hizo más intensa contra el gobernador Alonso de Ribera en 1602, por su afición "a los brindis de Flandes con muy gran descompostura y fealdad, poniendo las botijas de vino en las mesas sobre manteles y brindando con mil ceremonias por cuantos hombres y mujeres le vienen a la memoria y a la postre a los ángeles porque así se usa en Flandes". Curiosamente, la ceremonia del brindis, aunque ciertamente no "a la flamenca" –que, según Plath, consistía en beber en grupos, con los brazos enlazados–, fue posteriormente corriente en las reuniones políticas y

sociales de la elite gobernante, y desde O'Higgins en adelante, las autoridades recibieron brindis en su honor, cada vez que se producía una instancia de solemnidad. Por ejemplo, en 1875, mientras pasaba sus vacaciones en Valdivia, Vicuña Mackenna fue invitado a un banquete en su honor en Concepción. En medio de un brindis le propusieron ser candidato a la presidencia de la República para el año siguiente. También recibieron brindis y brindaron Domingo Santa María y José Manuel Balmaceda cuando en 1884 realizaban una gira hacia Concepción. "En la escala en Talca (…) al momento de los brindis en el banquete, uno de los oradores, Ramón Antonio Vergara, terminó sus palabras pidiendo una copa por el señor Santa María y su primer ministro el señor Balmaceda. (…) Del banquete de Chillán, un corresponsal informó que el brindis del Presidente fue acogido con vivas y repetidas aclamaciones, agregando, a continuación, igualmente fue muy aplaudido el brindis del señor Balmaceda, quien, además, fue vivado al ponerse de pie, repitiéndose los vivas y aplausos durante el discurso que pronunció". En los campos, en tanto, se hizo costumbre que en los descansos de las trillas a yegua se brindara para "saludar" a los que participaban en la faena. Estos "saludos" se repetían en fondas y chinganas. Rodolfo Lenz señala, a propósito, la presentación del poeta Pozo en una fonda de Renca: "El público en silencio prestaba atención i en los intervalos circulaba el potrillo con el famoso ponche en culén, fabricado con anís del mono que uno brindaba al otro con frases ceremoniales como 'le quito el veneno' (le brindo el primer trago), 'le comprometo', 'le cumplo' (o: 'se la hago', 'se la pago')".

El brindis: una forma poética

Es muy probable que los poetas populares se hayan inspirado en la situación en que se decían estas frases para crear composiciones en versos, que quedaron registradas en la lira popular[1]. Con ello podrían satisfacer, desde su rol, la necesidad de saludar a los demás antes de tomar un trago.

Por todos voy a brindar
Con un semblante halagüeño:
La dueña de casa, el dueño,
Me tendrán que disculpar,
En este particular
Poniendo toda atención,

1 "Lira Popular" es el nombre con el que se conoce en Chile a las hojas en que poetas del pueblo publicaron sus poesías sobre diversos temas —noticias, composiciones de amor, religiosas, tonadas, cuecas y brindis—, e ilustraron con grabados en madera. Proveniente de la tradición de la poesía popular ibérica del siglo XV, conocida como Literatura de Cordel y que arribó a América Latina y a nuestro país desde la Conquista, esta manifestación tuvo su período de auge entre 1860 y 1930 (N. del E.).

Con mucha veneración;
Y ya que a brindar me obligo,
Alzando la copa digo:
¡viva la Constitución!
(Rosa Araneda)

Acerca de la forma de los brindis, Lenz señala que son compuestos "regularmente en espinela". Esta estrofa de diez versos octosílabos es la misma que se emplea en los cantos a lo poeta. "Esta forma métrica consiste en una cuarteta, a la que siguen respectivas décimas que deben terminar, de primera a cuarta, con el verso correspondiente de la cuartera, en el mismo orden. Nuestros poetas populares agregaron una quinta que llaman pie o estrofa de despedida". En ciertos casos, el brindis llega a reproducir casi íntegramente esa estructura. Algunos ejemplos de la lira popular nos permiten observar esta "copia" formal. Es lo que ocurre con esta composición, de José Hipólito Casas Cordero:

Brindis a la Patrona del Ejército chileno

Por la Virjen del Carmelo,
Brindo por nuestro fusil
I por ese mes de Abril
Que dió gloria a nuestro suelo
Ella es todo mi consuelo,
Quien quita toda pena
Es la reina que resuena
Por ella todos clamamos
Pido en voces que digamos:
¡Viva la patria chilena!

A la misma reina

Brindo Madre soberana
Al oir esta cancion,
Por defender la nacion
De toda tu lei cristiana;
Sois el remedio que sana
Al enfermo enhorabuena
I de alegría se llena
Tu nombre sin amargura,
Si decimos con dulsura:
¡Viva la patria chilena!

A las glorias chilenas

Brindo, Misericordiosa
Por tú infinito poder,
Que pudiste defender
Tu manto, Madre preciosa:
Como eres tan poderosa
Rompes la dura cadena,
Con tu piedad tan serena
Socórreme en este dia
Digamos con alegría:
¡Viva la patria chilena!

A los nobles patriotas

De nuevo voi a brindar
A nombre de tal persona,
Por esta misma Patrona
Que es dueña de todo hogar;
Gracias le debemos dar
Con invocacion tan plena,
De sus hijos no se ajena,
Como unos fieles humanos
Digamos todos hermanos:
¡Viva la patria chilena!

Más honores

Al fin, brindaré, señores
Con mi sentido veloz,
Por ser la madre de Dios
Que nos colma de favores;
Esos lindos resplandores
Perfuman como azucena,
Pido como Magdalena
Perdón en corta distancia
Digamos con arrogancia:
¡Viva la patria chilena!

Esta "tirada" de brindis está organizada en cinco estrofas en décimas espinelas. A pesar de que cada estrofa va precedida de un título, es evidente

que, con excepción de la primera, cada una es continuación de la anterior; en todas, el sujeto que brinda (el que enuncia) es el mismo y lo hace en torno al mismo tema (entregando variaciones respecto de un enunciado inicial), tal como ocurre en las glosas. La quinta estrofa, que se abre con la fórmula "Al fin...", propia de las despedidas, cumple exactamente la misma función que tiene la última estrofa en los cantos a lo humano y a lo divino. La única diferencia formal respecto de estos es la ausencia de la cuarteta, cuya falta es suplida en la glosa por el estribillo "¡Viva la patria chilena!", que se repite al final de cada décima.

El brindis es, luego, formalmente deudor de los cantos a lo poeta, y la prueba de ello es la adopción de la décima espinela para su composición.

Juan Uribe nos informa que los brindis pueden tomar la forma de contrapuntos o de décimas sueltas. Los segundos son los que más comúnmente pueden hallarse en el corpus de la lira popular, en muchos casos con un título que indica su contenido ("De las conductoras de San Felipe", "Brindis a la patrona del ejército chileno", etcétera). Sin embargo, es posible también hallar breves contrapuntos al interior de una "tirada" de brindis, como el siguiente, de José Hipólito Casas Cordero:

De las conductoras talquinas

Señores: voi a brindar
Con alegría y honores;
Les pido que mis errores
Me los han de disculpar.
Esta copa voi a alzar
Sobre lo que se termina
Cuando el instrumento trina
Se me alegra el corazón,
I en la feliz reunion
Soi conductora talquina.

De las conductoras chillanejas

También se me hace preciso
De unas palabras hablar
I este brindis contestar
Si me ceden el permiso:
Brindo por la faz que piso
Como bien lo observaran,
Por los que presente están,

Gozo del dulce recreo
I por todo me paseo
En los carros de Chillán.

Si bien se trata en este caso de un contrapunto "simulado" en el que el autor pone en boca de un segundo personaje una "contestación", lo más probable es que este recurso sea el reflejo de una práctica realizada por los poetas populares frente a un público, al modo de los cantos "por desafío". A fines del siglo XIX, señala Uribe, los poetas populares solían competir en verso en las fondas. Lamentablemente, de esta práctica las hojas no dan testimonios, posiblemente por ser estas recopilaciones que cada poeta hacía exclusivamente de sus versos. Como fuera, el brindis adoptó definitivamente la forma de una estrofa en décima, elaborada en torno a un núcleo verbal –brindo, brindaré, voy a brindar, etcétera– y corrientemente encabezada por un verso en el que se identifica la voz de quien ofrece el brindis: "Brindo, dijo un arriero"; "Brindo, dijo un abastero"; "Brindo, dijo un lechero", etcétera. El género, definido formalmente según estas características, se cultiva hasta nuestros días.

"Miniaturas" costumbristas y contingentes

A diferencia de los cantos a lo poeta, los brindis pertenecen, apunta Lenz, a la "poesía meramente recitada". Si ello significaba que ocupaban un lugar complementario respecto de los primeros, esto se percibe claramente en las hojas, pues siempre son ubicados hacia el final, como un apéndice de las composiciones principales. En las hojas de José Hipólito Casas Cordero, el más brindador de los poetas de la lira popular, con regularidad dedica una o las dos columnas finales de sus impresos para entregar una compilación de brindis. En términos generales, y haciendo la salvedad de los singulares brindis de cinco estrofas analizados antes, los brindis en décimas sueltas podrían perfectamente definirse a partir de esta categoría temática –poesías "por chichería"–, pues es, justamente, el beber del pueblo, con alegría y con humor, el que aparece representado en estas composiciones a través de una amplia galería de personajes.

Brindo, dijo un carretero,
Por la picana y el clavo,
Si me sale un toro bravo
Aquí mismo lo toreo;
Saco el lazo y lo laceo,
Saco el cuchillo y lo capo,
Echo los cocos a un saco,
Hago todos mis deseos;
Preparo una buena ensalada
Y me los como en causeo.

"Los brindis son miniaturas", señala Uribe apuntando a su forma; "son autorretratos alegres", agrega refiriéndose a su contenido. Por lo general, en los brindis el poeta cede la palabra a diversos personajes para que desde su propia experiencia hablen de su condición social o, más comúnmente, de los oficios que realizan, alardeando de sus aptitudes, casi siempre en tono jocoso. Uribe anota al respecto: "Toda la variada y pintoresca galería nacional está representada en alardes eufóricos. El artesano, el minero, el huaso, la conductora, el pampino, el falte (vendedor ambulante de telas y ropa hecha), el pije, el peluquero, la chusquiza, la niña de familia, el roto, el militar, el cantor, etc., hacen elogio patriótico de sus respectivos oficios y actividades, con la descripción de atuendos y útiles de trabajo, y brindan por el regocijo general."

Yo brindo, dijo un vaquero,
Por el carrion de mi bota
Por mi caballo patriota
Por el corral i el chiquero
Brindo por mi compañero
Que anda en la lleguita Rana
Es seguida por mi Juana
Que es una de las coquetas
Brindo yo por mis maletas
I por mi sombrero de lana.
(José Hipólito Casas Cordero)

Brindo, dijo un abastero,
Con el cuchillo en la mano,
Ofreciendo al parroquiano
Su carne de enero a enero.
Alegre i mui placentero
Echó en un vaso un traguito,
I con un tono maldito,
Sin gastar pompa ni prosa,
Dice con voz amorosa:
¡Pasarme a ver, caserito!
(Daniel Meneses)

Dijo un chacarero, brindo
Por mi arco de gualeta
Y también por mi carreta
Y mis bueicitos tan lindos;
Pa trabajar no me rindo,

Como agricultor les digo;
En cáñamo pa mi trigo
Trabajo la temporada
Y recibo la tucada
A los seis meses, mi amigo.
(Horacio Valenzuela)

A través de estos y otros brindis podemos formarnos una idea de cómo vivía y trabajaba el pueblo. Oficios tales como el del "guatero" (vendedor de "interiores" y demás subproductos de la carne), el del "chanchero" (que voceaba por la calle "¡Huesos de chancho cocidos!"), el de las "chocolateras" (vendedoras de chocolate caliente y tostadas con mantequilla), entre otros, nos informan no solo acerca de las costumbres culinarias de las personas de fines del siglo XIX y principios del XX, sino también de cómo esa gente se procuraba un espacio dentro del mundo del trabajo. Respecto de los cambios sociales que tenían que ver con ese mundo, el caso de las conductoras de los carros urbanos es bastante especial. La irrupción de las mujeres en este oficio es cantada en glosas por el poeta Bernardino Guajardo:

(…)
Si la cochera es viejona
Los pililos sin camisa
Della empiezan a hacer risa
Tratándola de rabona;
Esto hace aquella persona
Que no tiene educación,
De toda la población
Mil aplausos recibieron,
Las primeras que se vieron
Fueron dignas de atención.

Motivo de burlas eran también el futrecillo aparentado, la prostituta o el chacarero rico. La mayoría de las veces, estas burlas se llevaban a cabo mediante la ironía y el doble sentido, recursos profusamente empleados en los brindis de la lira popular.

La riqueza expresiva de los brindis se funda precisamente en la frescura que le agregan los tonos humorísticos, tan propios de la oralidad y de los espacios sociales de la diversión. Por su funcionalidad como fórmulas de acercamiento y de distensión entre los participantes de una fiesta, tanto como por sus infinitas posibilidades expresivas para la inventiva de los poetas, el brindis se ha seguido desarrollando, pasado ya mucho tiempo desde el periodo

de auge de la lira popular. Así lo confirma su uso tanto entre payadores como folcloristas, cultores de la cueca y grupos de canto y danza en el presente. Debido precisamente a su permanencia en el tiempo, nos atrevemos a señalar que esta forma poética, surgida como una estructura y un contenido funcional a las fiestas y a la bebida, manifiesta en su esencia un aspecto del modo de ser del sujeto popular.

La chicha en Chile

La chicha se conoce en gran parte de Latinoamérica desde tiempos precolombinos. En Chile se elaboró a base de cereales o de maqui (*Aristotelia chilensis*). La chicha de uva es consumida habitualmente durante las Fiestas Patrias y es tradición que los jefes de Estado la beban en cacho de toro el 19 de septiembre, en el Parque O'Higgins.

Curacaví, El Monte, Villa Alegre, Rincón de Mellado, Sagrada Familia son nombres de lugares que están asociados tradicionalmente al arte de elaborar chicha como se ha hecho siempre.

Un catastro de Patrimonio Cultural Inmaterial Rural del Consejo Nacional de la Cultura publicado en diciembre de 2013, reveló que la chichería, es decir, el conjunto de técnicas artesanales tradicionales usadas para su elaboración, presenta mayores dificultades para su transmisión a las nuevas generaciones, entre otras razones porque los chicheros no pueden hacer de esta actividad su principal fuente de subsistencia.

Entonces, los chicheros han propuesto generar subsidios para invertir en el cultivo de las vides, para desarrollar planos reguladores comunales que consideren el peligro que reviste el exterminio de las vides por el cambio del uso del suelo, y para capacitar a los productores respecto de la solicitud y tramitación de permisos sanitarios y de venta.

Karen Plath Müller Turina

Por treinta y dos años fue dueña de una galería de arte en la que dio espacio a múltiples artistas chilenos. Investigadora de arte, folclor, animitas y juegos tradicionales. Coleccionista de juegos tradicionales. Desde 1996 se ha hecho cargo de la obra de su padre, el folclorólogo Oreste Plath (1907-1996), cuyos nuevos libros están corregidos y anotados por ella. Además da conferencias en universidades, colegios y bibliotecas a través de Chile.

COSAS DEL VINO: INVESTIGACIÓN FOLCLÓRICA SOBRE LA CULTURA TRADICIONAL DEL VINO EN CHILE



"Alegoría del vino", de Pedro Olmos, en *Uvas y vinos de Chile*, Buenos Aires, 1947.

Este trabajo está basado en doce de los tantos escritos del folclorólogo Oreste Plath (1907-1996), aparecidos en *Las Últimas Noticias* (Revista del Sábado), *La Estrella de Valparaíso* (columna Buenas Tardes), la revista *Saber comer... y vivir mejor*, y folletos y libros. La primera vez que escribió sobre la cultura del vino en Chile lo hizo en el capítulo "El vino, señor del espíritu", en 1946, en su libro *Baraja de Chile* (Zig-Zag).

Para este trabajo se han recopilado nuevas expresiones que el autor no citó o no conoció, además de dichos, nombres y denominaciones geográficas para el beber y el vino.[1]

Brindis

Transporte cultural, o realidad nacional, están los brindis, como una franca invitación a beber.

¡Al seco! Beber hasta la última gota del vaso, dejarlo seco.

¡Hasta donde se lo limó el herrero! Hasta el borde, hasta el final. Existen unos cachos con bordes de plata muy bien trabajados, es decir, hasta donde se terminó la lima.

¡Hasta el contre! El contre es la molleja, el estómago de las aves. Hasta lo más hondo, hasta el contre.

¡Hasta el dedo chico! Esto viene de la forma de tomar el vaso. Se toma el vaso con la mano invertida, con el pulgar arriba, sobre los bordes y el meñique bajo el fondo o asiento. Entonces, al empinar el contenido se debe ver el dedo chico.

¡Hasta la cachita! Hasta el fondo, o sea, el extremo del vaso córneo.

¡Hasta los pepinillos! Del trato que se da al pepino, pepinillo de vinagre o salmuera. Una vez bebido todo el contenido, al fondo se verán los pepinillos.

¡Hasta verte, Cristo mío! Ritualismo que tiene su origen en la Edad Media. Este brindis lo trajo a Chile el gobernador don Alonso de Ribera. En las horas sagradas, el vino se glorificaba junto a las catedrales, en la bondad de Dios. En algunas ermitas se podía leer: "Agradeced al Señor, que nos ha dado vino". Esta invocación dio origen a que los reyes de Castilla y los nobles de su corte hicieran reproducir la imagen de Jesús en el fondo de los vasos y copones, para que, al ingerir el líquido, pudiesen advertirla de inmediato, repitiendo la ceremonia, de acuerdo con el grado de religiosidad de cada uno, y a la voz de "¡Y hasta verte, Cristo mío!".

---

1 N. del E. Es necesario agregar que se han conservado las explicaciones, términos y definiciones que Oreste Plath recopiló hace ya más de sesenta años, aun cuando algunas de ellas han caído en desuso (Ej. "Afírmate, Juan"). No sabemos, sin embargo, si ellas todavía tienen vigencia en círculos más reducidos. Creemos que a través de estas expresiones, de su continuidad o su sustitución en el habla popular, se puede apreciar la vitalidad de la cultura del vino.

¡Salitre! Por salud. Del salitre, que producía buena plata y felicidad. Antiguamente entonaba la economía nacional y por ende se extendía a la salud.
¡Salú, me ijiste, ñato! Salud, me dijiste, amigo. Ñato es el de la nariz pequeña o respingada y también amigo querido, estimado. Por la mujer se dice "ñatita linda".
¡Salucita! Es una manera cariñosa de brindar por la salud.
¡Salud y con todo! Por la salud con todo lo que contiene la copa o vaso.
¡Salustio! Por la salud de Salustio, historiador romano famoso por sus citas y frases.
¡Se la pago! Es retribución. Devolver la atención del brindis con otra copa.

Algunos tipos de "curas"

Después de echar unos tragos, las personas se ponen inspiradas, generosas, francas, bochincheras, rosqueras, etcétera. Hay vinos que se conocen como vinos "peleadorcitos", que es el trago malo que descompone el ánimo, lo agria y malhumora. Los borrachos desatentados son llamados de mala cura. Esta puede ser la cura de los pendencieros, de los estrelleros, de los que dicen groserías, disparatan en todo sentido, y en que la excitación alcohólica los lleva a sostener que le pegarán al que se atraviese sin motivo, o simplemente por feo.
Cura alegre. Es la risueña. El borracho ve la vida color de rosa. Se pone optimista. Al revés y al derecho parece que fuera igual.
Cura cargona. El bebedor insiste para que otros beban o lo acompañen en las aventuras más extrañas.
Cura cumplida. El que tiene frases hechas para la excusa. Este borracho es aparatero ante la posibilidad de rozar o estrellar, es delicado, está lleno de excusas. Está pronto a pedir perdón una y mil veces.
Cura de proezas. Hace fuerza, se siente capaz de vencer un toro: realiza apuestas y asegura que ganará; sostiene que puede realizar los más atrevidos equilibrios; afirma que maneja el automóvil mejor que bueno y sano; prueba que puede hacer saltar con los dientes las tapas metálicas de las botellas de cerveza; muchas veces tarasconea, muerde los vasos.
Cura disparatera. Cuando el borracho disparata en todo sentido.
Cura dormida. Se entrega a los brazos de Morfeo, duerme la mona.
Cura fina. Hombre tosco, burdo en estado normal, se vuelve fino, pulido, remilgado, quintaesencial en el hablar.
Cura generosa. El que ha bebido de más se da vuelta los bolsillos, saca a cada rato el dinero para pedir, pasma a cuantos les mira sanos. Si se trata de pedir solicitará de tres a cinco botellas. El festejado se disputará la oferta y él dispondrá: la otra corrida es mía y está vez serán otras cinco botellas. Hace grandes pedidos y paga todo rumbosamente.

Cura llorada o sentimental. Llora inconsolablemente. En la cura sentimental los borrachos se ponen muy afectuosos entre ellos, se abrazan, casi se besan, conversan entre sí animadamente. A las mujeres, aunque haya algunas jóvenes y no mal parecidas, no las toman en cuenta ni les dirigen la palabra.
Cura sombría. Cuando el que bebe se pone gris, taciturno.

Exaltaciones de la embriaguez
Borracho o curado como tenca
Cargar el carro
Curado como "paco tercero"
Curado como cuero
Curado como guasca
Curado como la parra
Curado como pañuelo
Curado como piojo
Curado como pipa
Curado como tagua
Curado como tenca
Curado como tetera
Curado como una cabra
Curado como vaca
Curado como yegua
Curado hasta las patas
Vuelto mono

Expresiones de elogio del bebedor
Garganta de fierro. Garganta sólida.
Garganta de pasadizo. Pasa todo tipo de vino.
Le gusta empinar el codo. De levantar la mano y empinar el codo para beber.
Le gusta la chupeta. Chupeta de chupar, beber.
Le gusta pelarla. De vaciar las copas, pelarlas, desocuparlas.
Tiene buen declive o buena pendiente. Como el agua corre por las acequias con buen declive.
Tiene buena descolgada. De bajar por cuerdas, bajar por la garganta.
Tiene buena ponchera. Ponchera, recipiente generalmente semiesférico, con pie y dimensiones proporcionadas, en el cual se prepara el ponche.
Tiene buena "refalada". De resbalar. Le corre el vino como de bajada, resbalando como un tobogán.
Tieso para el copete. Firme para beber en gran cantidad.

Creencias

Entre las creencias en relación con el vino con que cuenta el pueblo, hay numerosas que son herencia de los antepasados hispánicos, como las siguientes:
Buena suerte le espera al que se le derrama el vino sobre un mantel recién puesto.
Cuando se sirve vino a una soltera y le toca el último poco de la botella, se la obliga a soplar dentro de ella para que se case en el año.
Cuando una mujer sirve lo último de la botella, debe ponerla oblicua, y según las gotas que caigan será el número de hijos que tendrá.
La persona que derrama un vaso de vino en la mesa debe mojarse con el mismo líquido tres veces seguidas la corona de la cabeza para que le traiga alegría.

Refranero del vino

"El vino alegra el corazón de los hombres". El vino moderadamente bebido, es fuente de alegría.
"Para vivir gordito, después de cada comida un traguito". Buen consejo y mejor verdad.
"Dime cómo bebes y te diré quién eres". Hace alusión a la personalidad, pueden ser desbordes de las pasiones, como un control total.
"Los curados y los niños dicen la verdad". Es que el embriagado y los niños no razonan. Este refrán con ligeras variantes se dice en América.
"Tras de la sopa, la copa". Dice que ha de beberse moderadamente en las comidas y lo demás es exageración.

Estado de embriaguez

El estado de embriaguez mirado conforme a la condición social:
"El pobre se emborracha, el rico se marea".
"Al pobre lo llevan preso y al rico le van a dejar".
"En el pobre es borrachera y en el rico es alegría".

Vinos y tragos que prestigian a nuestro pueblo

El sabor de los vinos representa a numerosos pueblos de Chile. Este describe a la tierra. Hay una pujanza local para exaltar los caldos y una arrogancia nacional para beberlos y ofrecerlos.

En Chile son numerosos los pueblos destacados por sus viñas. La geografía es relevada por el vino. La tierra describe al vino.

Se bebe mirando la geografía:

Aguardiente de Doñihue. Rancagua, VI Región del Libertador Gral. Bernardo O´Higgins.

Chacolí de Doñihue. Rancagua, VI Región del Libertador Gral. Bernardo O´Higgins. Desde 1975 en la región se celebra en junio la fiesta del chacolí.
Chacolí de Santa Ana de Briviesca. Así se llamaba antes el pueblo conocido hoy como Petorca (V Región de Valparaíso).
Chacolí melipillano. Melipilla, Región Metropolitana.
Chicha de Quilicura. Santiago, Región Metropolitana.
Chicha de Curacaví. Región Metropolitana.
Chicha de El Almendral. San Felipe, V Región de Valparaíso.
Chicha de Granizo. V Región de Valparaíso.
Chicha de Lo Narváez. Olmué, V Región de Valparaíso.
Chicha de Los Loros. Copiapó, III Región de Atacama.
Pajarete del Huasco. Copiapó, III Región de Atacama.
Pipeño de Ñipas o San Carlos. Concepción, VIII Región del Biobío.
Pisco de Elqui. Valle del Elqui, La Serena, IV Región de Coquimbo.
Pisco de Huasco. Copiapó, III Región de Atacama.
Pisco de Limarí. Valle de Limarí, Coquimbo, IV Región de Coquimbo.
Vino de Cauquenes. VI Región del Libertador Gral. Bernardo O´Higgins y VII Región del Maule.
Vino de Codpa. Tarapacá, I Región de Arica.
Vino de Coelemu. Chillán, VIII Región del Biobío.
Vino de Collanco. VIII Región del Biobío.
Vino de Concepción. VIII Región del Biobío.
Vino de Cunaco. Comuna de Nancagua, San Fernando, VI Región del Libertador Gral. Bernardo O´Higgins.
Vino de Huallillinga. Ovalle, cerca de Coquimbo, IV Región de Coquimbo.
Vino de Lontué. Curicó, VI Región del Libertador Gral. Bernardo O´Higgins.
Vino de Penco. Concepción, VIII Región del Biobío. El más importante durante la Colonia según el cronista del vino Rodrigo Alvarado Moore.
Vino de Pirque. Puente Alto, Región Metropolitana.
Vino de Villa Alegre. Linares, VII Región del Maule.

Clasificación del vino
Arreglao. De arreglado, con intervención, con mezcla.
Asoleado. Vino expuesto al sol.
Bautizado. Vino con agua.
Bigoteado, babarua (**viene de baba, saliva**) **o garreo.** Se llama al vino que queda en las botellas o copas en los bares de última clase y que se le vende a los ebrios.
Blanquillo. Diminutivo de blanco.
Chacolí. Vino ligero del año, de una uva poco azucarada.

Clarete. De claro. Con este nombre se conoce a un vino tinto pálido de color amarillento para distinguirlo del tinto oscuro.
Golpeado. Con mucha fortaleza.
Lagrimilla. Zumo de uvas (en Chiloé también de manzanas) restregadas.
Moro. Bebida sin adulterar. Sin bautizar, sin agua.
Navegado. Vino navegado es el que ha pasado viajando y ha cambiado de temperatura, de clima. Alude a lo que ganan los vinos de un lugar cuando pasan por ciertos puertos. Por extensión se conoce así al vino caliente que puede llevar naranja y canela.
Pajarete. Su nombre se lo dio el antiguo monasterio donde se elaboraba, situado cerca de Jerez, España. Es un vino espirituoso y aromático.
Pipeño. Es el vino que se mantiene en pipas.
Pitarrilla. Zumo fresco de uva no fermentada.
Puro. Sin agua y ningún otro contenido.
Rosao. De rosado.
Tintoco o tintolio o tintán. Viene de tinto. Forma despectiva con que se designa al vino tinto.
Volteador. Que tumba, que voltea, con más cuerpo.

Nombres de tragos populares y qué contienen
Aliado o aliao. Vino blanco con tinto.
Afírmate Juan. Vino blanco, pisco, azúcar y jugo de naranja o cualquier otro. Era muy común entre los universitarios.
Apiado o apiao. Maceración de apio en aguardiente.
Aguarrá. Ron blanco, agua mineral citrus limón y hielo.
Arreglado. Mezcla de vino blanco y bebidas gaseosas.
Borgoña de frutilla. Vino tinto con frutillas y azúcar; otros le agregan oporto. A veces lo hacen con durazno. Otros dicen que es optativo y también lo hacen con vino blanco.
Cacha de perro. Pisco, jugo de naranja, miel, crema espesa y hielo.
Cacha en la beach. Ron blanco, jugo de piña, curazao.
Canario. Aguardiente con huevo batido o vino blanco con leche condensada.
Candial o candiel. Aguardiente, leche y huevo batido.
Canelita. Aguardiente con canela y clavo de olor. Típico de la ciudad de Putaendo.
Carabinero. Vino blanco con vermut y cáscara de limón.
Carajillo. Aguardiente anisado con café y azúcar.
Chacolí. Vino ligero del año algo agrio, de uva poco azucarada.

Champaña de los pobres, chaca floja o combinado de los pobres. Vino blanco con Ginger Ale o Seven Up. O vino blanco, cerveza, azúcar y limón. A veces cerveza pilsener con Ginger Ale.
Chicha. Bebida de baja graduación alcohólica que resulta de la fermentación del maíz u otros granos, tubérculos, frutas, mieles, en agua azucarada. El conquistador llamaba a este zumo "sagardúa", pero se conservó en el uso la palabra chicha.
Chichón, chichaenblack, chiconblack, chiconbla. Lo pronuncian rápido, de ahí que se escribe junto. Chicha con pipeño o vino tinto con chicha.
Chicola. Chicha con Coca-Cola.
Chimbombo. Mezcla de vino con jugo (natural o artificial) o solo vino de aproximadamente 4 a 6 litros de contenido por chuico o garrafa. Su nombre se debe a que su envase ancho es de plástico y no de vidrio.
Chincol. Vino tinto con bebida de fantasía Seven Up. Puede ser también aguardiente con limonada o alguna bebida gaseosa.
Chile Libre. Aguardiente con Coca-Cola.
Chivato. Aguardiente de última clase, que tiene un ligero olorcillo que se asemeja al chivo.
Chuflay. Vino blanco y bebida de fantasía Pap. Puede ser aguardiente o pisco con Bilz, o agua gaseosa con torreja de limón. En otra época, el chuflay era una mezcla de aguardiente con agua y culén, y torrejas de limón.
Chuflay buinense. Aguardiente con Bilz y cerveza.
Chupilca. Vino tinto o chicha con azúcar y harina tostada. En Valdivia, Llanquihue y Chiloé se prepara chicha de manzana con harina de trigo tostado y se conoce por chupilca o cupilca.
Chupilca del diablo. Vino tinto, harina tostada, pólvora. Lo tomaron los soldados chilenos para la toma del morro de Arica.
Colo-Colo. Vino tinto con bebida de lima-limón. Esta mezcla da un color burdeo oscuro parecido al negro, mientras que la bebida es clara (blanca), similar al uniforme del club de fútbol chileno Colo-Colo.
Combo en l'hocico. Vino blanco y jugo de durazno o naranja.
Cordial. Aguardiente, agua caliente, azúcar quemada.
Cotintín. Chicha de uva o chacolí con harina tostada.
Cufeque. Vino blanco o tinto endulzado con leche condesada y robustecido con vaina de huevo o erizos.
El camionero. Vino pipeño, pisco, duraznos en conserva en cubitos y jugo del durazno.
El liceano. Aguardiente, vino blanco y jugo de limón a gusto.

El mexicano. Güisqui y cerveza. (Güisqui. Del inglés whisky, y este del gaélico uisce beatha, agua de vida.)
El tropical. Vino blanco con Kem-Piña.
Erupción o tsunami. Vino, pisco, cerveza y hielo.
Fanfarrón. Ron y Fanta.
Flaite o flayte. Variante del jote. Vino con bebida Rari-Cola (imitación barata de Coca-Cola).
Gaviota. Vino blanco con bebida de lima-limón, se le conoce comúnmente así debido a su color blanquecino.
Gloriado o gloriao. Una de las muchas denominaciones con que el pueblo designa al aguardiente que se sirve en los velorios.
Guañaño. Pisco, aguardiente, sal o azúcar a gusto.
Guerra del Pacífico. Pisco chileno, pisco peruano, Inka Kola (bebida cola peruana) y Bilz.
Jote. En general las personas lo llaman jote sin la especificación. Vino tinto con Coca-Cola. Puede ser jote blanco o jote negro dependiendo del vino.
Linterna con cuatro pilas. Pisco con cuatro bebidas cola.
Locura automática. Gin (ginebra) (aguardiente inglés) con néctar de frambuesa.
Lucas. Jarabe de culén e infusión azucarada con aguardiente.
Maremoto. Pipeño con menta y helado.
Matasano. Aguardiente, tequila, ron y pisco.
Maxibrown. Pisco, cerveza, café colombiano.
Melón con vino o Melvin. Melón tuna con vino blanco. También puede ser con melón calameño. Se recomienda poner los melones en el refrigerador entre 30 a 40 minutos. El orificio debe ser de unos 7 a 10 cm de diámetro (depende del tamaño del melón), se sacan las pepas, la mitad de la pulpa y se le agrega el vino. Tiene desde el año 2012 día de celebración, el 15 de enero, impulsado por la revista *Rayuela corta* (dedicada a la cultura etílica).
Mercedario. Aguardiente, canela, clavo de olor y hojas de laurel.
Milico. Mezcla de vino tinto corriente con vino añejo en partes iguales.
Mistela. Aguardiente, azúcar, agua y canela.
Moreado. Vino pipeño, aguardiente, mermelada de mora, crema de leche, azúcar, hielo.
Mudai (según Oreste Plath, chicha araucana). Bebida mapuche, chicha de maíz.
Norte Sur. Pisco, chicha de manzana o vino blanco (no tinto), licor de menta, pulpa de papaya y pulpa de chirimoya.
Pajarete. Vino tinto, vino blanco, aguardiente y chancaca.

Parafin o parafina. Pisco, bebida Bilz.
Perla negra. Pisco, granadina, licor de menta, jugo de naranja.
Pícaro sureño. Aguardiente o pisco, merkén (ají molido con sal y cilantro seco), agua mineral y hielo.
Pantera Rosa. Vino tinto con leche condesada.
Pichuncho. Combinación de pisco y porción de vermut o pisco con cacao.
Pihuelo. Chicha cruda o cocida con harina de trigo tostado. También conocida como cotintin y chicha con aritmética.
Pillín, piyin o pigin. Pisco con Ginger Ale. También la llaman Rooney.
Pingüino. Vino tinto y vino blanco.
Pipeño. Vino tinto sin clarificar, de áspero sabor y con olor de la madera de las pipas, de donde se guarda. De corto periodo de fermentación.
Piscolate. Pisco y leche chocolatada.
Pisco sour. Pisco, azúcar y limón. Muchas veces lleva clara de huevo. El actual pisco antes se llamaba aguardiente de Pisco. Lo cierto es que el nombre del producto deriva del pueblo peruano Pisco. El pisco sour pasó a difundirse como aperitivo obligado en los clubes sociales y bares del puerto de Iquique y muy pronto, al igual que el salitre, dominaba el país y luego las fronteras.
Pistón. Pisco y agua tónica.
Pitizongue. Aguardiente.
Pizuko. Pisco y jugo en sobre, se recomienda sabor melón calameño.
Ponchefer. Vino blanco, aguardiente, durazno de tarro picado y azúcar.
Porteño. Pipeño con pilsener.
Pusitunka (**palabra aimara**)**.** Aguardiente con chocolate o cocoa.
Quemado. Aguardiente sometido a la llama mezclado con azúcar y corteza de limón, al que se le agrega un poco de agua.
Réplica. Pipeño con helado de piña al agua, a veces con fernet, o coñac, o ron, o granadina. En general es de un cuarto de litro, más pequeño que al que se llama terremoto, que en general es de medio litro.
Rotosagüer. Pisco o aguardiente con zumo de limón.
Rovin. Vino tinto con ron.
Sangría. Vino tinto con rodajas de naranja y manzana verde picada. Algunos le agregan vodka, otros jerez. Trago español por excelencia.
Terremoto. Pipeño con helado de piña al agua, a veces con fernet, o coñac, o ron, o granadina. En general es de medio litro.
Terremoto africano. Vino tinto con helado de piña al agua.
Tropical. Vino blanco con bebida de piña (ananá).
Yugoslavo. Vino blanco con cerveza.

Cualidades y consecuencias del vino

El pueblo tiene sus definiciones ceñidas a la realidad de cómo siente y cómo lo maltrata el vino. Sabe distinguir las virtudes del mismo de las consecuencias de su abuso. Aquí se exhiben algunas que expresan calidad y efectos.

Agárrate como puedas. Después de beberlo hay que asirse, tomarse de donde se pueda para no caerse.

Cachascán. Eleva a la altura del *catcher*. Puede presentar el bebedor este espectáculo.

Caldo de gorila. Caldo que excita a la bestia, al gorila del hombre.

Caldo de mona. Forma que exalta al animal; un caldo que despierta el ancestro zoológico.

Marca León. Vino agresivo, atacante y feroz como el rey de la selva.

Marca Saco. Vino que es como una tinta para marcar bultos, retobados en sacos.

Marcha atrás. Hace retroceder más que avanzar.

Matapenas. Aleja las preocupaciones y nubes negras: el padecer, el sufrir, la aflicción.

Mata-Penquero. Vino que mata al más penca. Penca es el mejor unas veces y otras el peor.

Pela guata. Pela el estómago, de guata, voz que los araucanos tomaron del quechua.

Raspabuche. Vino áspero o mosteque (forma despectiva de mosto). Que raspa. Raspabuche era la galleta o pan candial que se daba a los trabajadores del campo.

Rosquero. Pendenciero.

Sangre de toro. Sangre robusta, poderosa. Vino fuerte como un toro.

Tres tiritones. Estremece, remece. Dicen que al beberlo produce tres tiritones.

Vino los tres amigos. Exalta el entusiasmo báquico. Uno lo bebe y dos lo sujetan.

Vino peleador. El que hace trabarse en contiendas, en discusiones y riñas.

Veneno. Maltrata, malo, mata como el veneno.

De los grados de embriaguez

Los estados alcohólicos voluntarios a que se somete el bebedor hasta producirse la embriaguez encuentran una serie de nombres:

Abombado. Aturdido, ebrio.

Achispado. Primer grado de embriaguez.

Alumbrado. Ebrio, luminoso en el decir.
Andar caramboleado. Tomado. Andar de un lado para otro.
Andar como pipa. Ebrio. Se dice "está hecho una pipa". Empinarse, beber más de la medida, como quien llena una pipa.
Andar con el canasto. Andar ebrio. Se refiere a la canasta, el mimbre que forra la damajuana o chuico (hoy en día se utiliza plástico).
Andar con el 131. Andar ebrio. El número 131 era un artículo de la ley de alcoholes que penaba al ebrio.
Andar con la guagua. Ebrio, en especial el ebrio llorón como las criaturas de pecho, las guaguas.
Andar con la jeta caliente o calentársele la jeta. Entusiasmo por seguir tomando.
Andar con los monos o andar con los micos. Es ver visiones por razones de su cerebro alcoholizado, es una traducción de *Delirium tremens*. Es parte del paraíso artificial del que tiene el hábito de beber.
Andar con el tonto Morales a cuesta o Andar con Morales al apa. Remordimientos morales, remordimientos de conciencia durante o después de la embriaguez profunda. (Al apa es llevar en la espalda a una persona.)
Andar puestón. Semiebrio, embriaguez superficial.
Apagar la tele. Tomar hasta la inconsciencia.
Borrarse la película. Amnesia de embriaguez.
Caerse al litro. Pasar embriagado durante un tiempo.
Carambolearse. El ebrio que se mueve de un lado a otro al caminar.
Con el otro. Procede alcoholizado. Su segundo yo, el mal compañero, el mal consejero.
Con la cuerda. Como los juguetes con cuerda, como los payasos, como los trenes a cuerda.
Como péndulo. En continuo vaivén.
Conchitoreado. Por la marca de vino Concha y Toro.
Curahuilla o Curagüilla. Curado, borracho. La designación de curagüilla a los borrachos tiene su origen en su asociación con una mata muy flexible, que se tambalea con el viento, con la cual se fabricaban antiguamente las escobas.
Emparafinado. Embriagado.
Empinado. Empinar mucho el vaso, el jarro, la bota, para beber. Beber mucho, especialmente vino.
Enfocado al infinito. Más allá del más allá.
Estar con la radio. Es lo mismo que andar trasmitiendo. Presencia de trastornos psicóticos.
Estar pickle. Estar embriagado, estar escabechado.

Estar difícil. No entender ni poder hacer entenderse por su estado alcohólico.
Mamado. Borrachera, que mama mucho como las guaguas.
Medio filo o a media estaca. Semiembriagado.
Pa tras pa elante. Estado de embriaguez con pérdida de control.
Perder la brújula. Alcoholizado, sin orientación, pérdida del sentido común.
Tiznado. Ebrio.
Tomar como caballo. Beber en exceso.
Ver diablos azules. El máximo estado alcohólico.

En cambio, cuando se deja de beber por libre disposición, se dice:
Andar espirituao (do). Presentar síntomas de abstinencia.
Botando la borra (sedimento espeso). Desintoxicándose.
Chantado. No lo mueve nadie en su decisión.
Estar lile. Con temblores de abstinencia.
Parado en el cable. Presencia de temblores como síntoma de abstinencia.
Parado. No bebe, detenido.
Plantado. Firme en su promesa.

Vinoterapéutica

La vinoterapia es la terapia basada en el vino.
Ajos cocidos en vino tinto para la tuberculosis. Para la misma enfermedad, vino tinto hervido con cebolla blanca y seis lombrices de tierra. Se toma como jarabe por cucharaditas antes de las comidas.
En el puerperio las mujeres toman vino añejo con sangre caliente de novillo como un reconstituyente.
Las heridas se lavan con vino.
Las madres creen que después del parto un buen vaso de vino tinto es reconfortante.
Para la diarrea, un vaso de vino tinto.
Para la falta de jugo gástrico, pan tostado sopeado en vino blanco.
Para la tos, vino hervido con hojas de naranjo y hojas de limón.
Para las cefaleas, pan caliente rociado con vino.
Para los malestares de la cabeza, vino hervido con yemas de higuera (las yemas de higuera se dan cuando un brote nuevo empieza a hincharse en una rama y luego llega a ser rama, hoja o flor o todo junto).
Vino añejo para la presión.
Vino con miel y limón para la tos.
Vino frío con sal y ají compone el cuerpo después de una borrachera y en especial cuando se está con arcadas secas.

Vino hervido con cañafístula (*Cassia fístula*) y borraja (*Borrago officinalis*) para atraer el flujo menstrual.
Vino tinto hervido con torrejas de limón, azúcar quemada y canela, cura el resfrío. El vino para este fin debe servirse en cacharros de greda para conservar el calor.
El vino es cálido, de suerte que para pasar una mona o curda adquirida con vino, hay que tomar bebidas frescas.
Cuando tiene el cuerpo malo, se habla de componer la máquina y se hace con bebidas refrescantes como el chuflay.



El portalón de entrada a la viña Cousiño Macul, a los pies de la cordillera de los Andes (gentileza de la viña Cousiño Macul).



Los corredores de Huilquilemu dan cuenta de su pasado viñatero (gentileza de la Villa Cultural Huilquilemu).



Catastro de Monumentos Nacionales relacionados con el vino chileno

El catastro de Monumentos Nacionales relacionados con el patrimonio vitivinícola que aquí se presenta tiene al menos tres características principales: en primer lugar, da cuenta del interés del Estado de Chile por destacar la relevancia que ha tenido la vitivinicultura para el conjunto de la sociedad por el patrimonio arquitectónico industrial asociado al vino y la planificación espacial que se produjo a lo largo de siglos en torno a esta actividad productiva. Por otra parte, en lo que constituye la segunda característica de estas declaratorias, responde mayoritariamente a esfuerzos de valoración y reconocimiento realizados por las propias comunidades que, gracias a especialistas, han logrado preservar su patrimonio poniendo en valor sus aspectos únicos.

En tercer lugar, y tal como sucede en otras áreas del desarrollo de Chile, este catastro revela cierto centralismo en la representación final del patrimonio vitivinícola, ya que no ha incluido hasta ahora declaratorias en áreas tan cruciales para la identidad de la viticultura chilena como Itata, Biobío e incluso Traiguén, ejemplo de la viticultura europea de inicios de siglo XX. Dejamos constancia aquí de esta falta para que se pueda comenzar el trabajo de valoración de dichos monumentos olvidados.

El listado de Monumentos Nacionales abarca desde Pica, por el norte, hasta la Región del Maule, por el sur, con veintiún bienes divididos en cinco Zonas Típicas y dieciséis Monumentos Históricos. No todos están en buenas condiciones de conservación, pero incluso su ruina (es el caso específico de la bodega San Carlos en Puente Alto) da cuenta de la resistencia a desaparecer, a no poner fin a su historia y a mostrar la grandeza de un pasado mediante la honestidad de sus materiales (barro y madera o piedra y madera), desvestidos ahora de todo otro ornamento.

Junto a este catastro, se nombran las cuatro rutas patrimoniales vinculadas al vino chileno. Estas rutas fueron presentadas por el Ministerio de Bienes Nacionales a partir de una amplísima colección de rutas de diversa temática. A partir de ellas se ha intentado articular las políticas de desarrollo estatales y las necesidades locales. Ejemplo de ello es el trabajo que INDAP y el propio Ministerio de Bienes Nacionales realizaron con la comunidad para crear los

hitos de la ruta Nirivilo - Pichamán, de modo de fortalecer la relación del turismo con los pequeños productores locales, entre ellos, cómo no, muchos viñateros de larga tradición.

Este catastro fue elaborado en conjunto con el Consejo de Monumentos Nacionales, a cuyo personal agradecemos su apoyo.



Ángel Cabeza Monteira
Director de Bibliotecas, Archivos y Museos y
Vicepresidente Ejecutivo del Consejo de Monumentos Nacionales

Lista de Monumentos Nacionales

Denominación oficial	Otras denominaciones	Dependencia, estructuras o bienes protegidos	Ubicación (Región, Provincia, Comuna)	Categoría
Lagar de Matilla			Tarapacá, Tamarugal, Pica	MH
Iglesia La Viñita			Metropolitana, Santiago, Recoleta	MH
Letrero publicitario de "Valdivieso"			Metropolitana, Santiago, Providencia	MH
Bodegas de la Viña Santa Carolina	Viña Santa Carolina	Bodegas de superficie y subterráneas	Metropolitana, Santiago, Macul	MH
Casa patronal ex chacra Ochagavía	I. Municipalidad de Pedro Aguirre Cerda	Bodegas de superficie y subterráneas	Metropolitana, Santiago, Pedro Aguirre Cerda	MH

MH: Monumento Histórico
ZT: Zona Típica

Fecha declaratoria	Observaciones sobre estado del Monumento	Relevancia Patrimonio Vitivinícola
09/11/1977	Permaneció muy dañado desde 2005 tras el terremoto que afectó a la zona ese año. En 2012 el Municipio inició su restauración. No se cuenta con información tras el último terremoto de abril de 2014.	Testimonio del pasado vitivinícola del extremo norte de Chile que legó al presente algunos tradicionales productos como el vino pintatani de Codpa.
11/01/1991	Buen estado de conservación.	La tradición señala que Inés de Suárez emplazó aquí una eremita a la Virgen de Montserrat. Con el tiempo, el entorno se pobló de parras que dieron el nombre que la iglesia lleva por tradición popular hasta hoy.
03/07/2010	Buen estado de conservación.	Una interesante muestra de la renovación de la idea que se tiene de patrimonio se presenta en este aviso publicitario que es, sin duda, parte de la memoria colectiva de los chilenos.
24/07/1973	Restauradas tras el terremoto de febrero de 2010, presentan hoy un excelente estado de conservación.	Ubicadas casi en pleno centro de la capital del país, representa un bello ejemplo de la permanencia de la arquitectura industrial de fines del siglo XIX, dedicada al vino.
01/07/1995	Buen estado de conservación.	Perteneció a uno de los fundadores de la vitivinicultura moderna en Chile, Silvestre Ochagavía.

Denominación oficial	Otras denominaciones	Dependencia, estructuras o bienes protegidos	Ubicación (Región, Provincia, Comuna)	Categoría
Bodega de vinos exviña San Carlos (bodega y parque)	Edificio Castellón	Construcciones y parques	Metropolitana, Cordillera, Puente Alto	MH
Casa y Parque del Llano de Pirque	Viña Concha y Toro		Metropolitana, Cordillera, Pirque	MH
Parque de la Viña Santa Rita, casa principal (fue de Paula Jaraquemada), capilla y bodegas	Viña Santa Rita	Parque, casa principal, capilla y bodegas	Metropolitana, Maipo, Buin	MH
Palacio Pereira	Albergará el edificio de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos y del Consejo de Monumentos Nacionales.		Metropolitana, Santiago, Santiago	MH
Parque Quinta Normal			Metropolitana, Santiago, Santiago	ZT

Fecha declaratoria	Observaciones sobre estado del Monumento	Relevancia Patrimonio Vitivinícola
09/10/1995	Pérdida completa de los parques. La bodega está abandonada y casi por completo derruida.	Fue a principios del siglo XX una de las viñas más importantes de Chile. La construcción circular de la bodega de adobes la hace única en el mundo.
26/07/1971	Excelente estado de conservación.	Lugar de la viña chilena más reconocida hoy.
22/11/1972	Excelente estado de conservación.	Sitio de gran valor histórico y asociado a una de las viñas más importantes y antiguas de Chile.
28/08/1981	En proceso de restauración completa.	Muestra de la opulencia que alcanzaron algunos de los principales viñateros chilenos durante el siglo XIX. Su primer propietario fue don Luis Pereira Cotapos, marido de Carolina Iñiguez, cuyo nombre está en Viña Santa Carolina hasta hoy.
21/12/1976	Buen estado de conservación aunque sin vestigios actuales de su pasado vitivinícola.	En este parque Claudio Gay tuvo un jardín experimental de variedades de vid. Históricamente es un sitio de gran importancia para la historia agraria de Chile.

Denominación oficial	Otras denominaciones	Dependencia, estructuras o bienes protegidos	Ubicación (Región, Provincia, Comuna)	Categoría
Casas del Fundo "San Miguel"	Viña Doña Javiera		Metropolitana, Talagante, El Monte	MH
Hacienda Alhué	Viña Hacienda Alhué	Casona de la Hacienda y el predio circundante	Metropolitana, Melipilla, Alhué	MH
Estaciones de ferrocarriles de Placilla y Colchagua			Libertador Gral. Bernardo O' Higgins, Colchagua, Placilla y Palmilla	MH
Centro histórico de Lolol			Libertador Gral. Bernardo O' Higgins, Cachapoal, Lolol	ZT
Hacienda San José del Carmen el Huique	Museo el Huique	Casa patronal, capilla, dependencias contiguas, además de una zona de protección de 100 m en todo el contorno desde los muros perimetrales extremos del cuerpo de las contrucciones.	Libertador Gral. Bernardo O' Higgins, Colchagua, Palmilla	MH

Fecha declaratoria	Observaciones sobre estado del Monumento	Relevancia Patrimonio Vitivinícola
11/02/1974	Excelente estado de conservación.	De riquísimo pasado histórico, vinculado a la familia Carrera, la Viña ha sabido vincular esta tradición con una práctica vitivinícola más que centenaria ligada a la familia de Bonifacio Correa Albano.
18/04/2005	Con graves daños post terremoto de 2010, la familia de Toro trabajo hoy en su rehabilitación.	En este sitio Inés de Suárez plantó las primeras vides con que se inició la tradición viñatera de Alhué.
24/05/1993	En desuso.	Muy relevantes por haber permitido el comercio y el desarrollo de la viticultura en el valle de Colchagua a principios del siglo XX.
3/06/2003	Sufrió daños en aproximadamente un 40 % de su infraestructura protegida durante el terremoto de 2010.	Hito de la Ruta Patrimonial "Camino Real a La Frontera", vinculada al desarrollo territorial de la provincia de Cachapoal de Chile gracias al comercio del vino.
06/10/1971	Restaurada post terremoto, presenta un buen estado de conservación. Está bajo la administración del Ejército de Chile.	Hito de la Ruta Patrimonial "Camino Real a La Frontera", es la puerta de entrada al valle vitivinícola de Colchagua y una muestra única de la arquitectura colonial en el mundo rural.

Denominación oficial	Otras denominaciones	Dependencia, estructuras o bienes protegidos	Ubicación (Región, Provincia, Comuna)	Categoría
17 azudas de Larmahue	Ruedas de agua		Libertador Gral. Bernardo O' Higgins, Cachapoal, Pichidegua	MH
Ramal ferroviario Talca - Constitución		Tramos de Talca, Colín, Corinto, Curtiduría, González Bastías, Toconey, Pichamán, Forel, Huinganes, Maquehua y Constitución, con sus respectivas estaciones, puentes, tornamesas y paraderos	Maule, Talca, Talca, Maule, Pencahue, Constitución	MH
Villa Cultural Huilquilemu			VII Región Maule Provincia de Talca Comuna de Talca	ZT
Huerta de Maule			Maule, Linares, San Javier	ZT
Sector de Villa Alegre			Maule, Linares, Villa Alegre	ZT

Fecha declaratoria	Observaciones sobre estado del Monumento	Relevancia Patrimonio Vitivinícola
10/08/1998	Buen estado de conservación propiciado por los propios regantes.	Permitió el riego de los campos en Cachapoal permitiendo el desarrollo de la viticultura en viñas como Lyon.
18/06/2007	Buen estado de conservación, salvo algunas construcciones aledañas a las vías que fueron afectadas por el terremoto de 2010.	Por el trazado, el ramal cruza el corazón de la zona viñatera del Maule. Curtiduría, Pichamán y la tradicional viña González Bastías son ejemplos de ello. Para acceder a esta última se debe cruzar en bote el río Maule, lo que actualiza un antiguo patrimonio inmaterial vinculado a los habitantes de ribera del río. Sus prácticas mantienen la sabiduría y los procedimientos de antaño.
26/02/1986	Muy dañado por el terremoto de 2010, se está en proceso de restaurar los bienes dañados.	Hito dentro de la Ruta Patrimonial de Nirivilo a Pichamán, destacan en este pueblo tradicional sus clásicas construcciones de adobe, su capilla.
10/05/1997	Con graves daños tras el terremoto de 2010.	
27/11/1979	Actualmente, está siendo restaurado tras el terremoto de 27 de febrero de 2010.	Corazón del Maule vitivinícola, su nombre se relaciona con productos como la chicha de uva, con profundo arraigo popular.

Lista de Rutas Patrimoniales

Colecciones de rutas patrimoniales vinculadas con el vino

Official name	Other names	Protected buildings, structures or properties	Location (region, province, commune)	Category
Ruta Patrimonial No. 11 Camino Real a La Frontera		It crosses from the Cachapoal province to Colchagua, both zones where the cultural landscape of the wine can be seen, along with values of the traditional architecture of the Chilean countryside.		
Heritage Route No. 20 Camino Real del Centro de Corregimiento de Colchagua		Crosses a large part of Colchagua from the downtown to the coast. Also, crosses some zones of extraordinary global positioning such as Santa Cruz and more traditional as Lolol or Pichidegua.		
Heritage Route No. 40 Camino Real de la Costa		A good example of the agricultural activity of the coastal dry lands, which mix valuable elements of the intangible heritage with the viticultural activity of Rapel and Litueche.		
Ruta Patrimonial N° 51 Valles de Nirivilo y Pichamán		In this heritage route, some small wine producers such as Doña Sylvia Yáñez, Don Luis Gómez, Doña Carmen Albornoz, Adriana Muñoz or Don Julio Lars keep alive the secret transmitted during generations about the art of good wines. Also, this place has a rich traditional architecture, especially in Nirivilo and the railroad Talca-Constitución in Pichamán.		

Establishment date	Current state of the monument		Relation with viticultural heritage
Libertador Gral. Bernardo O' Higgins, Cachapoal y Colchagua.		Ruta Patrimonial de 160 Kms	El camino fue el principal durante la Colonia para comunicar al centro con las provincias.
Libertador Gral. Bernardo O' Higgins, Colchagua.		Ruta Patrimonial de 517 Kms	El camino fue el principal durante la Colonia para comunicar al centro con las provincias.
Libertador Gral. Bernardo O' Higgins, Cardenal Caro		Ruta Patrimonial de 167 Kms	
		Ruta Patrimonial de 32 Kms	Conecta a Nirivilo con la estación de Pichamán del Ramal Talca Constitución



Una de las viñas más antiguas y prestigiosas de Chile, en medio de la capital, Santiago: Cousiño Macul (gentileza de la viña Cousiño Macul).



Fichas de Monumentos Nacionales

I. Letrero publicitario de Valdivieso / Región Metropolitana



Javier Molina, "Valdivieso en todas", 2013. Gouache sobre papel, 50 x 70 cm. Disponible en www.molinarte.blogspot.com.

Uso actual

Publicitario.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

Con el tiempo, algunos elementos publicitarios se han constituido en verdaderos hitos de la memoria urbana y colectiva. Este es el caso del letrero luminoso de la viña Valdivieso, que más allá de los cambios experimentados por la marca, las turbulencias económicas y las nuevas exigencias del mercado global, ha representado un rasgo identitario para las distintas generaciones por sesenta años. El reconocimiento de este luminoso da cuenta además de una mirada más amplia sobre el patrimonio cultural, ya que explora nuevas formas de entenderlo y nuevos desafíos para el Estado y las comunidades.

Autor
Luminosos Parragué Ltda.

Fecha
1954

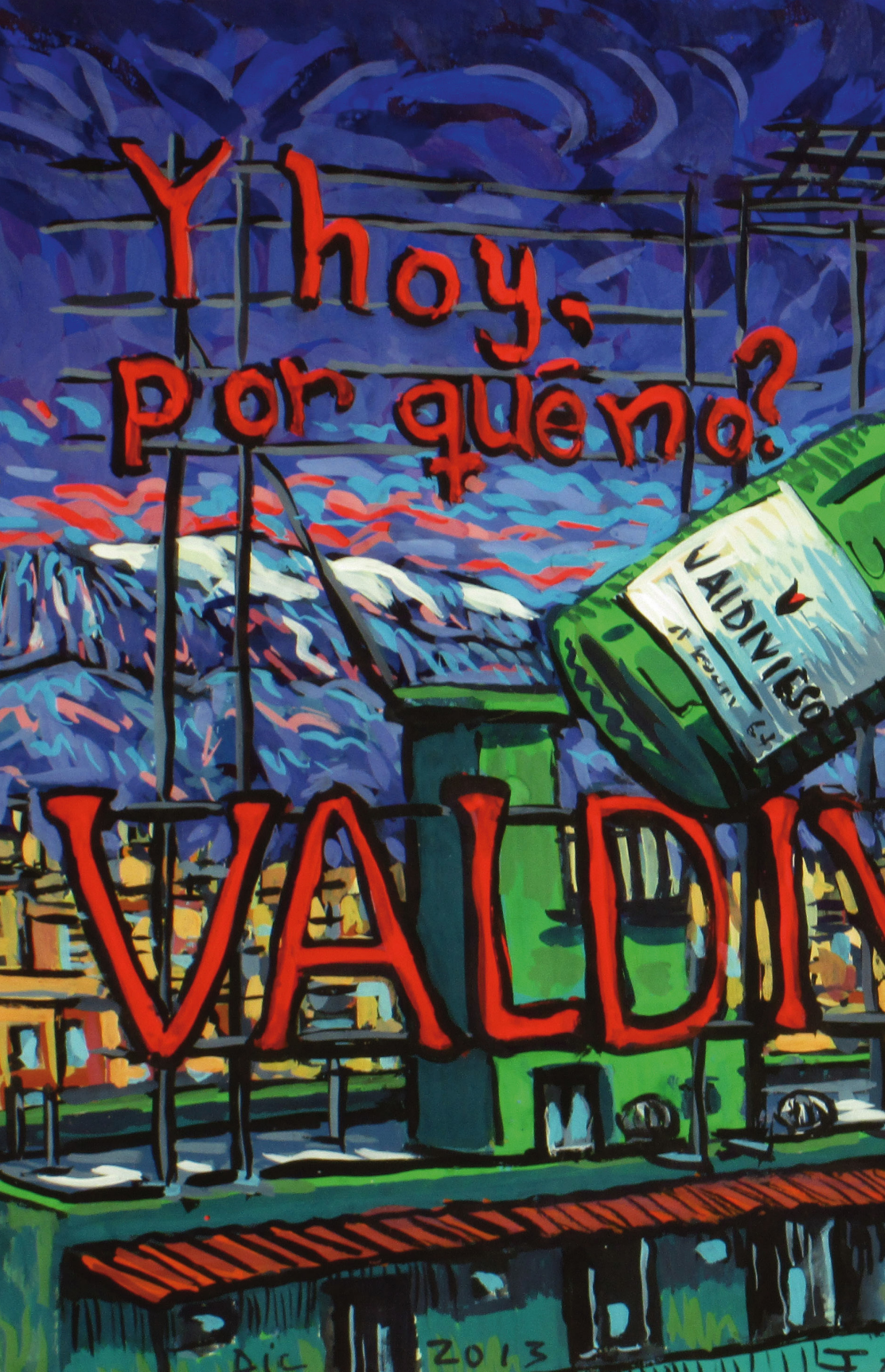
Localización
General Bustamante 96, azotea, Providencia.

Protección
Monumento Histórico
Decreto Nº 219, 31 de mayo de 2010.

Propietario
Luminosos Parragué Ltda.

Descripción
Letrero de neón y argón en vidrio forjado artesanalmente. Los caracteres de la marca Valdivieso miden dos metros de alto y el aviso en total suma ocho metros de altura. En el invierno el letrero está encendido de las 18:00 a las 03:00 horas, y en el verano de las 21:00 a las 03:00 horas.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
Viña Valdivieso es una de las más importantes del país por su historia y por la promoción continua de sus valores patrimoniales. El luminoso de Parque Bustamante es una muestra de su capacidad para fortalecer una identidad vitivinícola que es referente de todos los chilenos. Agradecemos especialmente su apoyo en la realización de esta publicación.


Y hoy,
por qué no?
VALDIVIESO
VALDI
DIC
2013


VIESO

II. Lagar de Matilla / Región de Tarapacá



Lagar de Matilla. La fotografía es gentileza del Consejo de Monumentos Nacionales (autor: Roberto Sánchez, 2008).

Uso actual

Museo de sitio.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

Asentado en un lugar especialmente relevante por su riqueza arqueológica, en donde diversos grupos preincaicos habitaron y lograron desarrollar obras de regadío vinculadas a la agricultura, el Lagar de Matilla, o más bien sus ruinas, es uno de los tantos testimonios que legó la industria vitivinícola colonial.

Durante los siglos XVII y XVIII los lagares de Pica y Quisma vivieron su máximo esplendor al abastecer a las explotaciones de plata de Potosí y otras en Arequipa, Copiapó y Cobija. A mediados del siglo XIX, en tanto, los valles del desierto comenzaron a competir con los productores del valle central, pero solo sobrevivieron hasta inicios del siglo XX, cuando el Estado decidió entubar las aguas de la quebrada de Chintaguay para reducir los costos del agua en Iquique y satisfacer las necesidades en expansión de este polo urbano.

De este modo, los valles, privados de agua, se despoblaron paulatinamente, con lo que se cortó una tradición agrícola milenaria.

Localización
Región de Tarapacá, provincia de El Tamarugal, comuna de Pica.

Protección
Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Monumento Histórico
D.S. 746, 9 de noviembre de 1977.

Propietario
Municipalidad de Pica.

Descripción
De los quince lagares que aún se pueden apreciar, el de Matilla cuenta con un conjunto de tinajas y prensas de algarrobo destinadas a la elaboración de vinos de fines del siglo XIX e inicios del XX. La última vendimia se realizó aquí en 1937.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
Aunque no está en operaciones, es un sitio de extraordinario valor por sus elementos materiales e inmateriales. La memoria local recuerda toda una cultura de festividades, procedimientos tradicionales, intercambios comerciales y actividades cotidianas que surgieron en torno a la vitivinicultura de estas localidades. Además, representa el vestigio más antiguo de la historia vitivinícola chilena y su importancia durante la Colonia.

Bibliografía
Lautaro Núñez, "Recuérdalo, aquí estaba el lagar: la expropiación de las aguas en el valle de Quisma (I Región)", Revista Chungará, 14 de septiembre de 1985, pp. 157-167.

III. Iglesia La Viñita / Región Metropolitana



Iglesia La Viñita (gentileza de Rodrigo Pino Maturana).

Uso actual

Religioso.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

Fue construida por encargo de Inés de Suárez como ermita a la Virgen de Montserrat, en la cima del cerro del cacique Huechuraba, actual Cerro Blanco. Destruida en varias oportunidades por causas naturales, la actual Parroquia Nuestra Señora de Montserrat, patrona de los cautivos, está erigida en las esquinas de Santos Dumont y Recoleta. Esta capilla, que es la cuarta ubicada en el mismo emplazamiento, fue construida en 1834. El nombre de "La Viñita" proviene de los frondosos viñedos que a fines del siglo XVI todavía podían apreciarse en este lugar, y que la tradición oral y popular manifestada en la toponimia religiosa ha logrado preservar.

Fecha
1834

Localización
Región Metropolitana, provincia de Santiago, comuna de Recoleta.

Protección
Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Monumento Histórico
D.S. 751, 19 de noviembre de 1990.

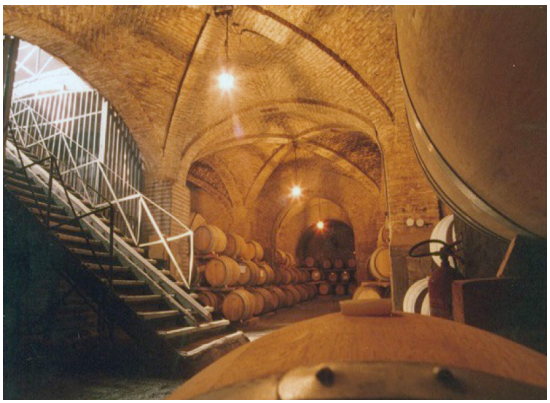
Propietario
Arzobispado de Santiago.

Descripción
La iglesia es una construcción de adobe de estilo colonial. En su interior se encuentra la imagen de la Virgen de Montserrat, de madera policromada, que data de 1574, y que habría sido encontrada a medio tallar por un indígena en el cerro. Este se la llevó al párroco, quien la mandó a terminar a Lima. La imagen del niño que tiene la Virgen en sus manos fue donada por una familia del Santiago colonial.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
Es un ejemplo de la persistencia de la toponimia asociada a la vitivinicultura chilena, como expresión del patrimonio inmaterial vinculado a la tradición oral. Ejemplos de este tipo son abundantes en todo el país y en distintas formas como la heráldica (ver por ejemplo la gran cantidad de escudos municipales que aluden a la vid), nombres de calles o caminos o incluso de ciudades, como Parral.

Bibliografía
Vadim Vidal, "La Virgen de los 'lanzas'". La Tercera, 10 de marzo de 2012.
Alejandro Concha Cruz, "Inés de Suárez y los avatares del primer templo de Chile". El Mercurio, 22 de marzo de 2009.

IV. Bodegas de la viña Santa Carolina / Región Metropolitana de Santiago



Bodega de la viña Santa Carolina (gentileza del Consejo de Monumentos Nacionales).

Uso actual

Vitivinícola y turístico.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

Don Luis Pereira Cotapos, hombre que hizo fortuna en el negocio minero, fundó en el año 1875 la viña Santa Carolina, llamada así en honor a su señora, Carolina Íñiguez. Con posterioridad, cuando la viña fue adquirida por don José Olavarrieta e hijos, llegó a abarcar hacia los años treinta desde las calles Pedro de Valdivia hasta Vicuña Mackenna. Actualmente, el predio, propiedad de Viña Santa Carolina S.A., solo alberga las bodegas, edificios administrativos y anexos.
La construcción de las bodegas de la viña sigue tres etapas sucesivas, cada una de las cuales tiene su propio carácter. Entre 1877 y 1880 se construyó el núcleo central de bodegas de superficie –formadas por tres naves en forma de U y abiertas hacia el Norte (calle Rodrigo de Araya)– y la bodega subterránea. El material usado en el edificio de superficie es el adobe, con muros de un metro de espesor y sobrecimientos de piedra (hasta los 40 cm) y ladrillo (hasta los 60 cm de altura). Sus techos son de madera aislada con barro y cubierta con teja chilena. La bodega subterránea, en tanto, construida bajo la nave poniente, está formada por una bóveda simple con un arco carpanel de tres centros. Sus muros son de piedra canteada, la bóveda es de ladrillo y el piso es de tierra apisonada. El objetivo de esta construcción era mantener las temperaturas estables durante todo el año para el correcto envejecimiento de los caldos.
En 1888 se amplió el subterráneo y se techó el patio de las bodegas de superficie, con lo que se le dio un carácter espectacular a estas construcciones agroindustriales. Las nuevas bodegas subterráneas se ubican bajo el gran

patio central y se caracterizan por sus bóvedas nervadas, formadas por arcos de carpanel y medio punto, que descansan sobre pilares y machones, los que generan siete "calles" de norte a sur y cinco de oriente a poniente. Esta edificación es íntegramente de ladrillo, unido con mortero de cal y arena. Así también, al techarse el patio central se levantaron volúmenes de dos pisos que siguen las normas de composición de la arquitectura rural chilena.
Por último, la tercera etapa de expansión de estas bodegas se inició en 1898 con la construcción proyectada por el arquitecto Emile Doyère, quien le imprimió un carácter neoclásico. Obras suyas son la elevación principal, la conformación actual del patio central y las nuevas bodegas. La fachada está compuesta por siete frentes –cada uno corresponde a una bodega– señalados por pilastras y hastiales que le rematan. Destaca el frente más ancho que corresponde al patio, al que se le agregaron otros elementos de orden clásico.

Autor
Emile Doyère (arquitecto).

Fecha
1877-1898

Localización
Región Metropolitana de Santiago, provincia de Santiago, comuna de Macul.

Protección
Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Monumento Histórico
D.S. 936, 24 de julio 1973.

Propietario
Viña Santa Carolina.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
Santa Carolina es una de las viñas chilenas más preocupadas por conservar y difundir el valor de su patrimonio cultural y natural asociado a sus antiguas parras y a sus bellos paisajes en la comuna de Molina, VII Región del Maule.

Bibliografía
Iván Álvarez, "Viña Santa Carolina", Reportaje. Fotocopia s/ref. Septiembre de 1995 en el Centro de Documentación del Consejo de Monumentos Nacionales
Roberto Montandón y Silvia Pirotte, "Monumentos Nacionales de Chile". 225 fichas. Dirección de Arquitectura, Ministerio de Obras Públicas e Instituto de Cooperación Iberoamericana, Santiago, 1991.

V. Casa patronal exchacra Ochagavía / Región Metropolitana



Casa patronal exchacra Ochagavía (gentileza de Rodrigo Pino Maturana).

Uso actual

Ilustre Municipalidad de Pedro Aguirre Cerda.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

El lugar fue escenario de numerosos hechos históricos que la tradición ha conservado en la memoria. Fue el Cuartel General del Ejército Libertador encabezado por el general José de San Martín. En la chacra Ochagavía se firmó, el 16 de diciembre de 1829, el Tratado de Ochagavía, que tras la guerra civil de 1829 dejaba el mando político y militar a cargo del general Ramón Freire.

Si don Silvestre Ochagavía es considerado el padre de la vitivinicultura moderna en Chile, este sitio debería ser considerado su cuna. Es aquí en donde "don Silvestre" comienza a desarrollar su aporte renovador trayendo desde Francia nuevas cepas de cabernet sauvignon, merlot y carmenère, entre otras. Su ejemplo sería pronto imitado por otros viñateros chilenos.

La casona fue propiedad de los Ochagavía hasta mediados de los setenta, cuando fue adquirida por el Estado. En 1981, con la creación de la comuna de Pedro Aguirre Cerda, la casona pasó a ser parte de su patrimonio y hoy es el edificio municipal.

Localización
Región Metropolitana de Santiago, provincia de Santiago, comuna de Pedro Aguirre Cerda.

Protección
Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Monumento Histórico
D.E. 367, 12 de junio de 1995.

Propietario
Ilustre Municipalidad de Pedro Aguirre Cerda.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
Es un hito importante por haber sido propiedad de don Silvestre Ochagavía.

VI. Casa y parque del Llano de Pirque / Región Metropolitana



Fachada de la Casa del Llano de Pirque (gentileza de la viña Concha y Toro).

Uso actual

Viña. Uso productivo vitivinícola y uso turístico.
La empresa mantiene la casa y el parque en excelentes condiciones.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

Don Melchor Concha y Toro fundó en 1883 la viña que lleva su apellido. Trajo finas cepas desde Francia, dando origen a una de las más grandes viñas del país. Los primeros viñedos de Concha y Toro fueron los de Pirque, en terrenos que fueron heredados por su señora, Emiliana Subercaseaux, de su padre, Juan Ramón Subercaseaux Mercado. El área donde se ubica la viña es parte del Llano de Pirque, por ser, como su nombre lo indica, un sector sin relieves. Estas tierras son, por sus singulares características (precordillera, tierras pedregosas y calor), unas de las más aptas del mundo para el cultivo del cabernet sauvignon.
En 1885 don Melchor encargó la construcción de una casa para su familia, la que debía incorporar el gusto neoclásico, tan en boga en la época, a las disposiciones tradicionales de las casas patronales chilenas. La casa, de clara influencia francesa, cuenta con veintidós habitaciones y se encuentra finamente alhajada.
El parque que rodea la casa, originalmente de 23 hectáreas, con una gran laguna y árboles autóctonos y exóticos (araucarias, robles, encinas, pinos), fue diseñado por el paisajista Gustavo Renner.

Localización

Región Metropolitana de Santiago, provincia de Cordillera, comuna de Pirque.

Protección

Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Monumento Histórico
D.S. 1749, 26 de julio de 1971.

Propietario

Viña Concha y Toro.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola

Viña Concha y Toro es una de las diez mayores compañías de vino en el mundo gracias al volumen de sus exportaciones, al prestigio de sus vinos y la fortaleza de su marca. En Chile, Concha y Toro se asocia a nombres de barrios de extraordinaria belleza, lo que da cuenta del arraigo de la marca y del gran aporte de la viña a la vida cultural de todos los chilenos.

Bibliografía

www.monumentos.cl

VII. Casa, parque y bodegas de la viña Santa Rita / Región Metropolitana de Santiago



Vista parcial del parque y la casa de la viña Santa Rita (gentileza de viña Santa Rita).

Uso actual

Vitivinícola y turístico.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

La viña Santa Rita fue fundada en 1880 por don Domingo Fernández Concha. Tras su fallecimiento, la propiedad de la viña pasó a manos de una de sus hijas y de su marido, don Vicente García Huidobro –padres de uno de Vicente Huidobro–. En 1980 fue adquirida por Ricardo Claro Valdés. Ubicada a 30 kilómetros al sur de Santiago, en el sector de Alto Jahuel, en la comuna de Buin, sus terrenos son de gran valor histórico, pues han sido testigos de relevantes episodios del proceso de independencia de Chile y de la vida cultural del país. Antes de la fundación de la viña, a principios del siglo XIX, doña Paula Jaraquemada construyó sus entonces llamadas "casas de Paine", en el estilo típico rural chileno de la época, de adobe y corredores perimetrales. Con una longitud de 90 metros, la casa se caracteriza por tener en toda su extensión bodegas de vino debajo. Durante el proceso de independencia de Chile, Paula Jaraquemada puso a disposición del general Bernardo O'Higgins su casona, donde luego de la batalla conocida como el "desastre de Rancagua" 120 soldados patriotas se

refugiaron en las bodegas y se mantuvieron a salvo de las fuerzas realistas. Varias décadas más tarde, don Domingo Fernández Concha adquirió dichos terrenos para fundar la viña Santa Rita, donde levantó bodegas de cal y canto y adobe, que actualmente continúan en uso. Junto con las bodegas, Fernández Concha construyó una casa de estilo pompeyano y una capilla neogótica, edificaciones que estuvieron a cargo del arquitecto de origen alemán Teodoro Burchard. Rodeando ambos inmuebles se proyectó un parque de 40 hectáreas diseñado por Guillermo Renner, destacado paisajista francés que construyó numerosos parques urbanos y jardines en la zona central de Chile a fines del siglo XIX y principios del XX.

Luego de que Ricardo Claro adquiriera la viña en 1980, a principios de los años noventa realizó una completa restauración de la casona y su capilla, a la que convirtió en el Hotel Casa Real, que hoy, junto a su parque, también son parte fundamental del circuito turístico de la viña.

Para complementar toda esta tradición histórica, vitivinícola, gastronómica y cultural, en 2006 se inauguró el Museo Andino, iniciativa llevada a cabo por la Fundación Claro Vial (creada por Ricardo Claro Valdés y su señora, María Luisa Vial de Claro). Este museo exhibe en sus 1.500 metros cuadrados una de las colecciones privadas más importantes abiertas al público, con más de tres mil piezas que fueron coleccionadas a lo largo de treinta años por su fundador, y que ofrecen un recorrido por el Chile precolombino y post-Conquista, incluyendo piezas de la cultura rapa nui, diaguita, mapuche y criolla, además de una importante muestra de piezas de oro.

Localización

Región Metropolitana de Santiago, provincia de Santiago, comuna de Buin.

Protección

Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Monumento Histórico
D.S. 2017, 24 de octubre 1972.

Propietario

Viña Santa Rita.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola

Junto con la fundación de la viña Santa Rita en 1880, don Domingo Fernández Concha introdujo cepas finas francesas en Chile y fue asesorado en la elaboración de vinos por enólogos franceses que utilizaron técnicas y obtuvieron resultados muy superiores a los vinos tradicionales conocidos en aquella época. Desde entonces, Santa Rita es una de las viñas más importantes de Chile, con viñedos en Alto Jahuel –en el mismo lugar en que fue fundada–, además de en los mejores valles del país, como San Antonio, Casablanca, Limarí, Maipo, Curicó, Colchagua y Apalta, entre otros.

VIII. Casas del fundo San Miguel / Región Metropolitana



Casa principal del Fundo San Miguel (gentileza de la viña Doña Javiera).

Uso actual

Viña Doña Javiera.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

Fue la casa de los Carrera, en la que vivieron los próceres y su familia. El padre de ellos, don Ignacio de la Carrera, recibió este fundo de más de 600 hectáreas como dote de su matrimonio con doña Paula Verdugo. Ubicada al costado sur del cerro La Campana, allí crecieron los hermanos Javiera, Juan José, José Miguel y Luis Carrera. En ese lugar doña Javiera Carrera bordó la primera bandera chilena.

La tradición local cuenta que un túnel unía las casas del fundo con el convento de franciscanos y que a través de él huyó José Miguel Carrera después del desastre de Rancagua. Aquí también se habría refugiado Manuel Rodríguez en alguna oportunidad.

Localización
Región Metropolitana de Santiago, provincia de Talagante, comuna de El Monte.

Protección
Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Monumento Histórico
D.S. 11, 7 de enero de 1974.

Propietario
Francisco Correa Salas.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
Viña Doña Javiera también se vincula con don Bonifacio Correa Albano, propietario de estas casas, que en 1875 fundó la viña Lontué. Francisco Correa Salas, propietario de la viña Doña Javiera, es heredero de esta notable tradición y descendiente de Correa Albano.

IX. Hacienda Alhué / Región Metropolitana



Interior de la casa de la hacienda Alhué (gentileza de Francisco de Toro).

Uso actual

Viña Hacienda Alhué.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

La hacienda Alhué (lugar de espíritus en mapudungun), ubicada en el valle del mismo nombre, formó parte del territorio que Pedro de Valdivia entregó en 1544 a doña Inés de Suárez en los primeros días de la Conquista. Más tarde, la hacienda fue propiedad del conde de la Conquista y presidente de la Primera Junta de Gobierno, en los albores de la independencia, don Mateo de Toro y Zambrano. Fue la propia Inés de Suárez la que inició el cultivo de la vid y la elaboración de vinos en esta localidad.

Localización

Región Metropolitana, provincia de Melipilla, comuna de Alhué.

Protección

Ley de Monumentos Nacionales de Chile
D.E N° 418, 18 de abril de 2005.

Propietario

Familia de Toro.

Descripción

Construida en adobe, presenta la disposición tradicional de las casas patronales, con un patio central rodeado de palmas chilenas, techumbres de tejas musleras, piso de ladrillo cocido, amplios corredores y refugio para terremotos en su interior. El terremoto de 2010 afectó el 60% de las construcciones y hasta este momento la familia de Toro hace esfuerzos por conseguir los recursos necesarios para la recuperación del inmueble.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola

Es un claro ejemplo del arraigo de la vitivinicultura en la sociedad rural chilena gracias a la continuidad de sus esfuerzos, simultáneos a la Colonia en Chile, y que se han mantenido ininterrumpidamente hasta hoy en la viña Hacienda Alhué.

X. Hacienda San José del Carmen El Huique / Región del Libertador Bernardo O'Higgins



Vista parcial de la Hacienda San José del Carmen El Huique (gentileza del Consejo de Monumentos Nacionales).

Uso actual

Actualmente, la casa patronal pertenece al Ejército de Chile, depende del Departamento de Patrimonio Histórico Cultural del Ejército y cumple las funciones de museo histórico costumbrista y agrícola.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

La Hacienda El Huique comprende la casa patronal, la capilla y las dependencias contiguas. A su vez, incorpora una zona exterior de protección de 100 metros en todo el contorno. La Hacienda San José del Carmen "El Huique" se originó por el fraccionamiento del extenso territorio enmarcado por los ríos Cachapoal y Tinguiririca, y que constituyeron en la Colonia los dominios de la Hacienda Larmague o Armague. Las casas originales, trazadas por Juan José Echeñique en 1828, experimentaron con el andar del tiempo, y como sucedió en la mayoría de las casas patronales rurales, un proceso de crecimiento paralelo a la explotación de la tierra. Entre 1830 y 1835 el núcleo primitivo estaba formado por el patio principal, o de recibo, el corralón y el de servicio.
A partir de 1850 hasta fines del siglo, la casa adquiere su mayor extensión por la sumatoria de nuevas alas de edificación y la gran cantidad de patios de labor y esparcimiento. En 1852 se construye la iglesia, pero es a fines del siglo XIX, cuando era su dueña doña Gertrudis Echeñique (1896-1901), cuando las casas

llegan a su mayor desarrollo y riqueza debido a las transformaciones destinadas a aumentar sus comodidades y disponibilidades.

Autor
Juan José Echeñique.

Fecha
1828

Localización
VI Región del Libertador Bernardo O'Higgins, provincia de Colchagua, comuna de Palmilla, 9 km al norponiente del pueblo de Palmilla.

Protección
Monumento Histórico
D.S. 2412, 6 de octubre de 1971.

Propietario
Ejercito de Chile.

Descripción
Se trata de una edificación mayoritariamente de un piso, construida íntegramente en adobe y estructurada sobre la base de una planta rectangular típica, de dos muros paralelos. El techo es generalmente de teja colonial y da lugar a un doble corredor que rodea gran parte de todo el edificio. El actual conjunto se ordena espacialmente primero en un eje formado por el camino de acceso, luego la explanada remata en el patio principal o del jardín que, en forma de U, trasmite la idea de acogida, que se consolida con el volumen macizo de la capilla y, por último, con los distintos cuerpos corredores a ambos lados formados en un crecimiento casi espontáneo hasta completar catorce patios octogonales: el corralón o patio de las ramadas, el patio de la cocina, del estanque, de los hornos, de la capilla, del capellán, de la arboleda, del taller, de las pesebreras y el patio largo. La iglesia tiene una sola nave larga y angosta (37 m x 8,20 m), que cierra al sur el patio principal. Posee un pórtico de tres arcos de medio punto que se adelanta sobre la explanada y soporta una torre de madera de 23,35 m de altura. Su interior es sencillo, de paredes lisas, donde destacan los altares; el cielo tiene forma de bóveda rebajada. El pórtico y la torre presentan claras influencias neoclásicas.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
La Hacienda San José del Carmen El Huique se encuentra en el umbral de entrada al célebre valle de Colchagua, aledaña a importantes bodegas, entre las que destaca la viña Maquis.

XI. 17 azudas (o ruedas de agua) de Larmahue / Región del Libertador Bernardo O'Higgins



Una de las diecisiete azudas declaradas Monumentos Históricos de Chile (gentileza del Consejo de Monumentos Nacionales. Autora: Yasna Guzmán, 2012).

Uso actual

Riego.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

La provincia de Colchagua alcanzó rápidamente una alta densidad poblacional. Para poder subsistir, los habitantes de la región debieron enfrentar el problema de que las tierras, extraordinariamente fértiles, o bien carecían de riego, o por el contrario, estaban inundadas. Ello los llevó a aplicar complejas técnicas de regadío y drenaje. Una de las más novedosas e imaginativas son las azudas, que permitieron regar una buena parte del valle del Tinguiririca con aguas del río Cachapoal. Estas obras constituyen un gran aporte de la civilización musulmana, transmitida al mundo hispánico y luego a América.

Las azudas se concentraron en la antigua estancia de Larmahue, cuyos orígenes se remontan al siglo XVIII. Por su ingeniosa construcción, las azudas son un testimonio de la habilidad de los habitantes de la región para superar los escollos de la naturaleza en el desafío de aprovechar al máximo los terrenos agrícolas fértiles. La Municipalidad de Pichidegua, que realizó una encuesta entre los propietarios de azudas, constató el gran aprecio de que son objeto y el deseo de que perduren en el tiempo. La declaración como Monumento Histórico de diecisiete de estos bienes contó con el apoyo expreso de sus propietarios.

Autor
Su construcción se atribuye a Celso Zamorano.

Fecha
Primera década del siglo XX.

Localización
VI Región del Libertador Bernardo O'Higgins, provincia de Cachapoal, comuna de Pichidegua, sector de Larmahue, en el valle del río Tinguiririca.

Protección
Monumento Histórico
D.E. 830, 10 de agosto de 1998.

Descripción
El lugar presenta un plano manifiestamente elevado respecto de los ríos antes mencionados, por lo cual hubo de subirse el agua hasta que alcanzara la altura necesaria. Ello se hizo mediante ruedas de agua unidas por su eje a dos fuertes pilares, que movidas por la corriente dan vueltas y llenan sus recipientes, colocados en todo el perímetro. Al llegar a la parte superior de la rueda, los tarros se vacían sobre una o dos canaletas, que conducen el agua a los campos. Estas ruedas las arma uno de los maestros en su casa o en el taller. Las piezas se enumeran ordenadamente. Como eje se usa uno de carreta, que se monta en descansos de madera o rodamientos. Los radios o palos tienen entre 3 y 4 metros –lo que da a la rueda un diámetro de entre 6 y 8 metros–, y su cantidad varía entre 16 y 32. Son de madera de álamo, roble, raulí y eucaliptus, y requieren de periódicos recambios. Las ruedas sostienen una o dos hileras de tarros.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
Este tipo de tecnología campesina es una buena muestra de la diversidad de tradiciones culturales que es posible apreciar en los paisajes destinados al cultivo de la vid. Sin el uso de las azudas es probable que la vitivinicultura de Cachapoal tuviera un carácter esencialmente distinto al que muestra hoy, en donde es posible apreciar varias viñas que aún usan las azudas para regar sus plantas.

Bibliografía:
Antonio Sahady, José Bravo y Carolina Quilodrán, "Azudas de Larmahue: al rescate del recurso hídrico en medio de un terreno secano, en pleno valle del Cachapoal, Sexta Región". AUS (Valdivia), 12, 2012, pp. 18-21.

XII. Ramal Talca-Constitución / Región del Maule



Estación González Bastías, parada obligada del Ramal Talca-Constitución (gentileza de la viña González Bastías).

Uso actual

Transporte. Turístico.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

A fines del siglo XIX, la necesidad de agilizar el comercio de las explotaciones agrícolas de los valles interiores llevó al presidente José Manuel Balmaceda a planificar una red de ramales ferroviarios que permitieran conectar a las localidades más pequeñas con los centros urbanos. Se crearon de esta forma en el Maule cinco rutas en busca de este objetivo. De ellas, solo el Ramal Talca-Constitución se mantiene en operaciones hasta hoy. El ramal complementa el tradicional uso del río Maule como medio de transporte, en donde paseros, guanayes y faluchos maulinos dominan las aguas para comunicar a los habitantes más alejados del ramal con la experiencia de cruzar los diversos paisajes del secano costero, los remansos fluviales del Maule y del río Claro, la cordillera de la Costa y las planicies litorales. Para concretar esta obra, muchos obreros fallecieron y su valor fue refrendado por siete presidentes sucesivos de Chile, incluso en medio de una guerra civil, lo que da cuenta de parte de su valor nacional, incluso más allá de lo estrictamente local.

Autor

Participó en parte de su construcción Gustav Eiffel (puente Banco de Arena).

Fecha de construcción

1888-1915

Localización

Región del Maule, provincia de Talca. Cruza las comunas de Talca, Pencahue y Constitución.

Protección

Monumento Histórico
D.E. 1030, 25 de mayo de 2007.

Propietario

Empresa de Ferrocarriles del Estado.

Descripción

En el Ramal Talca-Constitución conviven elementos de la arquitectura modernista (estaciones terminales de Talca y Constitución) junto a los de la arquitectura rural tradicional chilena, como los paraderos intermedios. Los buscarriles que aquí transitan (protegidos también como Monumentos Históricos) son alemanes, de inicios del siglo XX y funcionan con diésel.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola

La implementación y vigencia de este ramal ha permitido fortalecer las economías locales que gracias al flujo continuo de pasajeros posibilitan el comercio in situ de productos con alto valor agregado de los valores identitarios y patrimoniales implicados. Colín, Corinto, Curtiduría, González Bastías y Pichamán son estaciones del ramal identificadas de manera absoluta con las prácticas vitivinícolas heredadas por los primeros colonos españoles. Dicho conocimiento se ha transmitido por generaciones. El conjunto de estos valores, a los que hay que sumar la riqueza del paisaje cultural del Ramal Talca-Constitución, terminan por dibujar un espacio único para la comprensión del patrimonio vitivinícola chileno.

XIII. Huerta de Maule-Ranchillo, fundo Santa Rosa / Región del Maule



Fiesta de San Francisco (gentileza de la Municipalidad de San Javier. Autor: Roger Torres Meza).

Uso actual

Actualmente el pueblo está en proceso de reconstrucción debido a los serios daños sufridos por el terremoto del 27 de febrero de 2010.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

La localidad denominada Huerta del Maule fue fundada oficialmente con el nombre de San Antonio de la Florida en 1754, lo que la convierte en la más antigua de la provincia de Linares. En el pasado, su ubicación y poder económico determinaron su gran distinción; por el lugar pasaba el Camino Real que, cruzando el llamado "Barco del Rey" en el río Maule, pasaba por las localidades de Villavicencio, Nirivilo, Huerta del Maule y Purapel hacia el sur.

En 1680, la Orden Franciscana de Santiago del Nuevo Extremo, atendiendo a la solicitud hecha por el Maestre de Campo don Fernando de Mier y Arce, y su hijo, el presbítero Domingo de Mier, fundó un convento en lo que se llamaba "Valle de la Vuelta del Maule", que mediante el uso se simplificaría para transformarse en "Huerta del Maule". Este convento cumplió no solo una importante misión espiritual, sino que también sirvió de hospedaje para los caminantes y viajeros, por lo que se le denominó Hospicio de San Antonio de Unihue.

Autor
Colectivo.

Localización
VII Región del Maule, provincia de Linares, comuna de San Javier.

Protección
Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Zona Típica
D.E. 476, 25 de abril de 1997.

Propietario
Localidad perteneciente a la Ilustre Municipalidad de San Javier.

Descripción
La localidad de Huerta del Maule es un franco exponente de la típica aldea colonial chilena de la zona central. El lugar es uno de los más inequívocos, legítimos y hermosos ejemplos que subsisten, aun con los daños sufridos por el terremoto. Sus construcciones son de origen espontáneo y de típica línea criolla. Los extensos corredores, los porticados con pilares labrados en maderas nativas, la base de piedra tallada, los portones claveteados, los zaguanes, los aleros, los pilares en las esquinas, los techos de coligües y tejas, además de sus calles sin pavimentar, dan a este pueblo la atmósfera de que no ha pasado el tiempo. El poblado tiene gran valor histórico, arquitectónico y etnográfico. Su plaza y las cuatro calles que la rodean fueron declaradas Zona Típica en abril de 1997, quedando de este modo el pueblo como un vestigio de la forma de habitar de esta zona.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola
El vínculo de esta localidad con el patrimonio vitivinícola es que está ubicada en el corazón del valle central de la Región del Maule, a las puertas del secano costero, por lo que el clima presente en este ambiente es muy importante, ya que propicia los buenos resultados de esta actividad productiva.
Cercana a la localidad de Huerta del Maule está la viña Tabón Tinaja, una de las que participa en la Ruta del Vino del Maule, que ha potenciado fuertemente el turismo enológico en las localidades cercanas.

XIV. Sector de Villa Alegre / Región del Maule



Una vista de Villa Alegre (gentileza del Consejo de Monumentos Nacionales. Autora: Karina Sánchez, 2006).

Uso actual

Este pueblo está en proceso de reconstrucción patrimonial luego del terremoto del 27 de febrero de 2010.
Actualmente, el pueblo de Villa Alegre se ha destacado en el ámbito nacional por ser la cuna del afamado animador de televisión Felipe Camiroaga, muerto en un trágico accidente el año 2011.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

La existencia de pobladores y actividades agropecuarias en la zona del Putagán y Loncomilla se remonta a los años de la Colonia, dada la presencia de varias haciendas, como Cunaco y Chocoa, próximas al sector donde hoy se emplaza la actual ciudad de Villa Alegre, como resultado de la gran fertilidad de sus suelos y la abundancia de agua.
Por el área de la actual Villa Alegre pasaba, entonces como ahora, el camino que, procedente de Santiago, Talca y San Javier, se dirigía a Chillán y Concepción. De esta manera, la zona estaba estrechamente unida con el pueblo de San Javier de Loncomilla, distante a 10 km al norte, y que había sido fundado en 1852. Incluso la jerarquía eclesiástica, que tenía asiento en dicha ciudad, se ordenaba en torno a la parroquia de San Francisco Javier de Loncomilla.

Localización

VII Región del Maule, provincia de Linares, comuna de Villa Alegre.

Protección

Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Zona Típica
D.S. 2248, 3 de septiembre de 1979.

Descripción

Villa Alegre se ubica a 34 km al sur de Talca, 10 km al sur de San Javier y a 21 km al norte de Linares. Fue fundada el 18 de noviembre de 1852 y tiene, aproximadamente, 15.000 habitantes.
Arquetipo del pueblo tradicional chileno de la zona centro de Chile debido a su arquitectura colonial, costumbres, folclore e idiosincrasia. De producción esencialmente vitivinícola, frutícola y agropecuaria, es cuna de viñedos de reconocida calidad y se encuentra en la zona vitivinícola de valle de Loncomilla, de donde provienen algunos de los mejores vinos chilenos. La chicha local es famosa. Además, posee un naciente turismo.

Valor relacionado con el patrimonio vitivinícola

Villa Alegre es tierra de afamados vinos. En la comuna existen tradicionales viñedos y bodegas que continúan el legado que dejaron los primeros vinicultores del país del siglo XVI. Como en todo el valle central de Chile, los viñedos y parronales existían más que nada por la necesidad de contar con caldos apropiados para las celebraciones religiosas. Posteriormente, la actividad vinícola se expandió, sobresaliendo la zona del río Loncomilla por la dedicación de familias pioneras y por el privilegiado clima y pródigo suelo de la Región del Maule.

XV. Casa patronal de Huilquilemu / Región del Maule



Viñedos que rodean la Villa Cultural de Huilquilemu (gentileza de Horacio Hernández Anguita).

Uso actual

La casona patronal de Huilquilemu es hoy una villa cultural de carácter patrimonial, perteneciente a la Universidad Católica del Maule, lugar de encuentro con las tradiciones del valle central. Posee un museo cuya colección incluye imaginería religiosa y objetos litúrgicos, artesanía típica, mobiliario de época, variados carruajes que adornan los patios y, además, una biblioteca pública abierta a la comunidad.

Reseña histórica y uso relevante en el pasado

En mapudungun huilquilemu significa "bosque de zorzales".
La casona patronal fue construida a mediados del siglo XIX por un rico minero del norte, don José Bruno González Vallejo, casado con Mercedes Julio. La vivienda fue edificada en adobe tendido, tejas de arcilla, gruesas maderas de roble y un gran parque contiguo adornado con hermosos árboles exóticos. Este inmueble es una muestra de la clásica planta de casa de campo, con recintos organizados en torno a patios interiores, destinados a acoger tanto las labores agrícolas como las actividades sociales, formando un hermoso conjunto que se extendía a los corrales y al campo. Sus corredores de pisos enladrillados guían y protegen el desplazamiento por toda la vivienda.
En 1975, la Pontificia Universidad Católica de Chile, hoy Universidad Católica del Maule, adquirió la casona y empezó con los trabajos de restauración y adaptación de arquitectura rural tradicional. En 1986 la casa patronal fue declarada Monumento Nacional en la categoría de Monumento Histórico.

Localización

VII Región del Maule, provincia de Talca, comuna de Talca.

Protección

Ley de Monumentos Nacionales de Chile
Monumento Histórico
D.E. 1092, 15 de octubre de 1986.

Propietario

Universidad Católica del Maule.

Descripción

El Monumento Histórico Casona Patronal de Huilquilemu es una muestra generosa de la clásica planta de la casa chilena de campo de más de ciento cuarenta años, construida en adobe tendido, tejas, gruesas maderas de roble y un parque contiguo dotado de grandes árboles exóticos. Cuenta con dos patios interiores adornados con hermosos carruajes y grandes naranjos.
Esta casona patronal de largos y hermosos corredores y pilares coloniales es uno de los ejemplares que mejor conserva nuestra arquitectura criolla en la zona central de Chile.

Valor relacionado con el patrimonio Vitivinícola

En el Monumento Histórico Casona Patronal de Huilquilemu se lleva a cabo el evento "La noche del carmenère", organizado por las diversas viñas de la Ruta del Vino Valle del Maule. En dicho evento se conjuga la exquisita gastronomía local y el sabor de los mostos de la zona. Dicha actividad se celebra anualmente cerca de noviembre.

Huilquilemu y el vino

Horacio Hernández Anguita
Encargado de la Villa Cultural Huilquilemu
Universidad Católica del Maule

Alejándose de Talca a 7 kilómetros por el camino a San Clemente, con la vista puesta en la cordillera de Los Andes, sorprende a la derecha de la ruta una casa patronal con parque exótico que data del siglo XIX. La vía que pasa al lado de la vieja casona de adobe y tejas es un trayecto muy antiguo de arrieros hacia las altas montañas.

En 1870, el rico minero José Bruno González Vallejo, oriundo de Vallenar, edificó esta imponente construcción de adobe tendido, tejas, vigas y columnas de roble, que lleva el sello de la tradicional casa chilena de campo de los siglos XVII, XVIII y XIX. Largos corredores circundan la casona, conectando las diversas dependencias y servicios a salas o salones y dormitorios. Organizada en patios, el principal tiene al centro una hermosa especie de araucaria excelsa. La construcción posee la belleza de las formas simples, de la amplitud y la proporcionalidad. Los muros son fortalezas que han resistido sismos hasta hoy.

Al interior de la casona se congregaba la familia González Julio cada vez que desde la hacienda Las Mariposas, situada a 27 kilómetros de Talca y de la que eran propietarios desde 1867, bajaban a la "ciudad del trueno". De esta forma participaron de los encuentros sociales, actividades artísticas y fiestas, que entonces eran de tres días.

A una legua de la pequeña urbe, el trayecto a caballo o en coche era más llevadero. José Bruno González y su familia aseguraron de este modo que Huilquilemu estuviera en el centro tanto de las decisiones políticas y comerciales como de las expresiones culturales de la época.

Desde 1892, el fundo y la casona de Huilquilemu pasan a manos de José Joaquín Donoso Cruz, cuya descendencia mantuvo dominio hasta 1966, año en que fue expropiada por la Corporación de la Reforma Agraria (CORA). Diez años estuvo en poder de la CORA, para luego ser transferida a la Pontificia Universidad Católica de Chile en 1976 y más tarde, en 1992, a su heredera, la Universidad Católica del Maule. En 1975 se sentaron las bases del proyecto de extensión Villa Cultural Huilquilemu, liderado por Hernán Correa de la Cerda, a la sazón director de la Sede Talca de la Pontificia Universidad Católica. Desde ese tiempo hasta el presente, que la conserva la Universidad Católica del Maule, Huilquilemu es un centro cultural y museo cuyas colecciones custodia para fomentar las tradiciones del valle central de Chile.

El viejo fundo Huilquilemu fue productor de trigo y vino. En los bodegones –hoy lugar de reuniones y de la exhibición permanente– albergó en el pasado los fudres de los mostos cosechados de las vides aledañas a la casona. Todavía los lugareños conservan vivas las imágenes de los quehaceres de la producción hasta la década del sesenta, así como el recuerdo de los oficios que ello demandó. En la memoria está el envío del vino, por medio del tren y ramal entre Talca y Corralones. Había entonces una "parada" en Huilquilemu, pero su estación propiamente tal estaba en Mercedes, donde se hacían las cargas más pesadas.

"Toda la zona –dice don Álvaro Donoso, sobrino de la última dueña de Huilquilemu– era productora de vinos, que eran enviados a Santiago a través del ferrocarril. Antiguamente, del fundo se sacaban los toneles en carretas tiradas por tres yuntas de bueyes hasta la estación Mercedes. Desde allí se traían hasta la estación de Talca, lugar donde la carga se embarcaba rumbo a Santiago. Ese difícil trabajo se realizó por muchos años, hasta que el señor Varoli tuvo la genial idea de comprar tres o cuatro camiones con carro fudre, lo que nos permitía sacar el vino directo hasta la estación de Talca".

Debido a esta tradición, en la Villa Cultural hubo un "rincón para el vino" que derivó en "enoteca" allá por la década del 2000. La Ruta del Vino del Valle del Maule tuvo sede para degustaciones, la gerencia y venta durante dos lustros en la casa patronal de Huilquilemu, hasta poco después del terremoto de 2010.

La Villa Cultural de la Universidad Católica del Maule es Monumento Nacional en categoría de histórico desde 1986. El proyecto de diseño para su rescate por daños a causa del terremoto está concluido. Ahora el esfuerzo está concentrado en restaurar íntegramente el inmueble patrimonial, con una moderna museografía y un nuevo recinto ferial, de modo de seguir aportando a la cultura de la Región del Maule.



Grabado que representa la vendimia en los terrenos de la actual viña Cousiño Macul, circa 1850. En William Howard Russell, *A visit to Chile and the nitrate fields of Tarapacá*. Londres: J.S. Virtue & Co., 1890 (colección Biblioteca Nacional).



Cronología del vino en Chile

1541 - 1554

Según Claudio Gay, las primeras plantaciones de la especie de origen europeo *Vitis vinifera* en la Capitanía de Chile se realizaron a partir de 1541 en las cercanías de la actual ciudad de La Serena.

1551

Se efectúan las primeras cosechas de *Vitis vinifera* para vinificación en los valles del Elqui y del Limarí, de manos de los conquistadores y encomenderos Francisco de Aguirre y Pedro de Cisternas.

1554

Juan Jufré de Loayza y Montesa planta los primeros viñedos del valle central de Chile, en los terrenos que aún corresponden a la viña Cousiño Macul.

1555

9 de marzo

Un acta del Cabildo de Santiago firmada por Rodrigo de Araya ordena comprar las uvas que había en Santiago para poder hacer vino y suplir la falta que hacía para oficiar misa. Juan Gana considera a esta el "acta de nacimiento del vino chileno".

1576

El cacique Antenecul destruye todas las viñas de los alrededores de Concepción y las de Angol.

1654 - 1678

Ante el vigor de la viticultura chilena, una cédula real de manos de Felipe II prohíbe el cultivo de nuevas vides intentando proteger el comercio colonial de España y el Perú. La prohibición se extiende hasta 1678.

1808 - 1811

Una nueva prohibición de cultivo de vides se decreta para Chile durante el régimen napoleónico de José I Bonaparte en España, puesto que se consideraba que el vino chileno competía en precio con el producido en España.

1830

A fines de la década, el técnico agrícola y gran naturalista francés Claudio Gay es contratado por el Gobierno de Chile, atendida la gran condición de bien de exportación que ya en aquel entonces se otorga al vino chileno. Entre otras actividades, cultiva en la Quinta Normal de Agricultura alrededor de setenta cepas distintas para su estudio científico.

1850

Hasta mediados de siglo la cepa española denominada negra y llamada país en Chile –mission o criolla en California, Estados Unidos– es la de mayor popularidad en el territorio chileno.

1850

Ismael y Manuel Antonio Tocornal crean las viñas Mariscal y Tocornal en lo que hoy es el límite entre las comunas de San Bernardo y Puente Alto.

1851

A instancias del diplomático Silvestre de Ochagavía, se comienza a reemplazar el cultivo de la cepa país por cabernet sauvignon, cot o malbec, merlot, pinot, riesling, sauvignon blanc y sèmillon.

1851 - 1860

El buen resultado de Ochagavía motiva a Melchor Concha y Toro, Luis Cousiño, Maximiano Errázuriz, José Tomás Urmeneta, Domingo Fernández Concha y Bonifacio Correa Albano a fundar sus respectivas viñas, muchas de las cuales se perpetúan hasta hoy con singular éxito.

1853 - 1862

Se produce la transferencia de las cepas cabernet sauvignon, pinot y malbec, entre otras, desde la Quinta Normal de Agricultura en Chile a Mendoza, a manos del francés Michel Aimé Pouget y del entonces exiliado argentino, Domingo Faustino Sarmiento.

1863 - 1880

Una plaga de filoxera introducida desde California, Estados Unidos, destruye gran parte de las cepas de calidad de Europa, Sudáfrica y Australia, además de las de California. La viticultura chilena permanece indemne y contribuye más tarde, en extraordinaria medida, a la recuperación de la industria mundial. La misma aún cuenta con vastas zonas con material prefiloxérico.



Así llegaba el vino desde Alto Jahuel al centro de Santiago a principios del siglo XX (gentileza de la viña Santa Rita).


Viña Santa Rita
580 Morande 580

1879

Alberto Valdivieso incursiona en el vino espumoso importando desde la región francesa de Champagne tanto las cepas chardonnay y pinot noir, como los elementos técnicos para su producción.

1880

Nace la viña Santa Rita. Su casa y capilla hoy son monumentos nacionales.

1883

Nace la viña Concha y Toro en los llanos de Pirque, en donde aún se emplaza.

1902

El establecimiento de altos tributos que gravan los alcoholes en Chile desincentiva de manera importante la producción de vinos y el cuidado de vides centenarias, algunas de las cuales son arrancadas y sustituidas por cultivos alternativos.

1938 - 1974

La plantación de nuevas cepas y la importación de tecnología para la producción estuvieron prohibidas.

1952

Ruy Barbosa impulsa la creación de la Asociación Chilena de Ingenieros Agrónomos Enólogos.

1974

Se inicia el uso de barricas hechas de roble americano, las que sustituyen aquellas tradicionales en la vitivinicultura chilena, confeccionadas hasta entonces con madera de raulí. Esta actividad aún se realiza de manera artesanal en Guarilihue, Región del Biobío.

1980

Destacados productores vitivinícolas mundiales como Miguel Torres y Domecq de España, así como Margaux y Lafitte Rotschild de Francia, entre otros, reconocen la extraordinaria calidad de las cepas chilenas y se deciden a invertir fuertemente en el mundo del vino de Chile.

1994

24 de noviembre

Durante una gira de conocimiento a viñedos del valle del Maipo, Jean-Michel Boursiquot identifica en la viña Carmen la variedad carmenère, que se creía extinta en el mundo.

1995

26 de mayo

Se publica el Decreto 464 que establece zonificaciones para la realización de labores vitícolas en Chile, creando las llamadas "denominaciones de origen".

1999

Tras visitar el país durante la vendimia de este año, Denise Boubals y Mario Fregoni concluyen que la viticultura chilena es esencialmente orgánica e instan al Estado de Chile a impulsar su reconocimiento como Patrimonio de la Humanidad.

2011

25 de octubre

El enólogo Juan José Ledesma, junto a José Luis Rozas y Héctor Espinoza, descubre en el sector de Callejones, comuna de San Rosendo, la cepa malbec. Usada tradicionalmente por los campesinos para elaborar sus vinos, se pensaba que las plantaciones, de casi doscientos años, correspondían a la cepa país. Su antigüedad anula la hipótesis del origen trasandino de la cepa en Chile.

2012

Se crea la Comisión de Patrimonio Vitivinícola chileno con el objetivo de poner en valor el legado cultural y natural asociado al vino chileno.

2013

El conocido valle de Casablanca es nombrado junto a otros nueve países como Capital Mundial del Vino según la Great Wine Capitals (GWC), red que agrupa a selectas ciudades productoras vitivinícolas a nivel mundial.



Bodega de la viña Santa Rita a inicios del siglo XX (gentileza de la viña Santa Rita).





La flora silvestre, el bosque esclerófilo y las continuas colinas son también un valor característico del paisaje del vino chileno (gentileza de Philippo Pszczólkowski).

cv: literalmente, "cepa de vitis". Refiere a las variedades de vid con las que es posible elaborar vino.

Desborres tempranos: el desborre es una manifestación del crecimiento de la yema expresada en su hinchamiento, de modo que las escamas protectoras se abren para dejar a la vista la borra. Un desborre temprano puede considerarse prematuro según el ciclo habitual de las parras o las cepas.

Fermentación maloláctica: es el proceso por el cual el ácido málico, presente en la pulpa de muchas frutas, se transforma en ácido láctico por medio de bacterias de origen láctico existentes de forma natural en el entorno o en el interior de la fruta misma. En el caso del proceso de vinificación, la fermentación maloláctica permite reducir la acidez.

Fudre: recipiente para el vino.

Guanaye: proviene de "guanay" (*Phalacrocorax bouganvillii*), ave conocida también como "pato de mar", "cholo" o "pato lilo", que habita la zona costera y de los canales chilenos gracias a la corriente fría de Humboldt. Se llama guanayes a los antiguos marineros del río Maule hasta antes de la llegada del Ramal Talca-Constitución y que navegaron incluso a lo largo de la costa chilena en sus faluchos maulinos.

Hundir el sombrero: hundir la capa de hollejos que se produce durante la fermentación. Ver "remontaje".

Maceración carbónica: técnica de vinificación en que las uvas son fermentadas en una atmósfera de dióxido de carbono antes de ser molidas. La maduración carbónica hace que la uva fermente con el mosto del interior de la uva y que los vinos obtenidos tengan sabores más afrutados y con menos contenidos de taninos.

Maceración enzimática en frío: macerar los orujos evitando que se inicie la fermentación activa mediante la aplicación de frío.

Majuelo: terreno dedicado al cultivo de la vid.

Millerandaje: o corredura, es un fenómeno en que las bayas difieren mucho en tamaño y madurez. Una de sus causas es un clima excesivamente frío durante la maduración o una inadecuada polinización de las vides.

La disparidad de tamaños va desde las grandes (semilladas) a las bayas pequeñas (apirénicas).

Noque: saco de cuero de vacuno soportado en madera usado para almacenar el mosto durante la fermentación. Este nombre es el usado por las comunidades viñateras de Atacama. En el valle central a esta tecnología se la conoce como "lagar de cuero".

Oídio: se llama así a la enfermedad de la vid y al hongo que la produce, el *Uncinula necator*. Produce manchas algodonosas de color blanco en las hojas, amarilleamiento y caída de ellas si la infección es muy fuerte.

Organolépticos: se dice de las propiedades de los cuerpos que se pueden percibir por los sentidos (color, olor, sabor). Un análisis organoléptico es una valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra basada exclusivamente en la valoración de los sentidos, por lo que es siempre una prueba subjetiva.

Orujo: hollejo de la uva después de exprimida.

Osmosis inversa: proceso físico mediante el cual se fuerza el paso de un solvente (como el alcohol) desde una solución concentrada y otra más diluida, a través de una menbrana. Este proceso permite alterar algunas características naturales del vino como su graduación alcohólica, su acidez, entre otras.

Parrón en cabeza: probablemente el sistema de conducción más antiguo que aún se utiliza especialmente en el sur de Chile y en los viñedos de secano. Algunos autores creen que si bien es armonioso a la vista, no es adecuado para producir vinos de alta calidad. Se pueden distinguir dos tipos de conducción en cabeza dependiendo de la altura de formación de la planta (cepa alta y cepa baja), los que están estrechamente ligados al vigor del viñedo y a áreas geográficas de secano muy determinadas.[1]

Parrón español: uno de los sistemas de conducción tradicionales de la vid en Chile. Las plantas son conducidas por medio de un enrejado horizontal cuyas distancias varían entre 4 x 4 m o 3,5 x 3,5 m, con una densidad de plantación de 625 a 1.632 plantas/há.

Pasero: botero que transporta personas y mercancías de un margen al otro del río Maule.

---

1 Ver la tesis de Ricardo del Rosario Araneda Gallegos, "Plantación de un parronal de uva pisquera", disponible en www.tesis.uchile.cl/tesis/uchile/2006/araneda_r/sources/araneda_r.pdf.

Peruleras de aguardiente: según la RAE "vasija de barro, angosta de suelo, ancha de barriga y estrecha de boca".

Pie franco: aquellas parras que han sido plantadas directamente en el suelo, y no en injerto.

Remontaje: consiste en romper el "sombrero" que se produce durante la fermentación al empujar el gas carbónico de los hollejos hacia la superficie. Permite airear el mosto para multiplicar las levaduras y colaborar en difundir los principios colorantes contenidos en el total de la baya.

Terpénico: aroma característico originado por los aceites esenciales presentes en el vino.

Vinos espirituosos (**generosos**): denominación genérica para destilados de vino que tienen una graduación más alta que la corriente en Chile.

Yemas (**de las parras**): brote embrionario de los vegetales constituido por hojas o por esbozos foliares a modo de botón escamoso del que se desarrollarán ramas, hojas y flores.



Alegoría sin título, de Pedro Olmos (fragmento de *Uvas y vinos de Chile*, Buenos Aires, 1947.)

Notas para una bibliografía del vino en Chile

El propósito de esta bibliografía es contribuir a diversificar el acceso a la cultura del vino mediante la facilitación de una breve bibliografía sobre el vino en nuestro país.

Estas referencias contienen buena parte de las monografías disponibles para el gran público en alguna de las instituciones encargadas de velar por el patrimonio bibliográfico y documental chileno. Esta información constituye la memoria común acerca del vino en nuestro país, la que, por una u otra razón, se ha decidido preservar.

Existen numerosos trabajos (los de José del Pozo, por ejemplo) que remiten a fuentes documentales que se encuentran en manos de privados. Por las dificultades iniciales que pudiera presentar su acceso, se omitieron dichas referencias. El ideal sería que esta documentación también estuviera disponible para un público más amplio, si no por vía de donación, mediante algún plan de digitalización que al mismo tiempo aportara seguridad acerca de su preservación en el tiempo. De más está decir cómo ello enriquecería la imagen del vino en Chile.

Otra limitación es la falta de estudios que den cuenta de la abundante bibliografía que órganos como la Sociedad Nacional de Agricultura o el Ministerio de Agricultura han generado a través de sus publicaciones periódicas. Dejamos constancia aquí por lo menos del valor de publicaciones como el *Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura* (1869-1933) o los distintos boletines del Ministerio como fuente de investigación.

Se ha preferido siempre describir los documentos que se tuvieron a mano. La mayoría pertenece afortunadamente a la Biblioteca Nacional de Chile y a su fondo especializado José María Arguedas. Cuando no es así, se indica la unidad de información en que se encuentran.

Las entradas se presentan en orden alfabético y cronológico y se ha optado por usar la International Standard for Bibliographic Description (ISBD) por ser la que, a nuestro juicio, mejor podía representar las cualidades de cada documento incluido.

Por razones de orden se presentan al inicio todas las monografías (libros principalmente) y en un segundo apartado las publicaciones periódicas. Estas

últimas solo se mencionan en espera de trabajos más profundos de indización de sus artículos.

Esperamos motivar a los usuarios de esta bibliografía a complementarla con sus propias lecturas. Aprovechamos este espacio para agradecer las observaciones de Marjorie Peña, Jefa del Departamento de Colecciones Bibliográficas y Documentales de la Biblioteca Nacional de Chile y el apoyo de Nicolás Tarsetti en la recopilación de esta bibliografía.

Rodrigo Aravena Alvarado

Bibliografía patrimonial del vino chileno

Libros

Alvarado Moore, Rodrigo, 1938-2010

1. Sinopsis de la vitivinicultura chilena / Rodrigo Alvarado Moore. – Santiago : Asociación Nacional de Vitivinicultores, 1967. – 48 p. 27 cm. – (Boletín de divulgación N° 1). – Alvarado Moore entrega interesantes datos sobre la posición del vino chileno en el mercado mundial y su relevancia en situaciones de crisis agrícola como sustituto de vinos como el francés. También destaca el trabajo de las cooperativas vitivinícolas y repasa aspectos de legislación y tributación.

2. Chile, tierra del vino = Chile, land of wine / Rodrigo Alvarado Moore ; Mario Fonseca Velasco, director general de la edición. – Santiago : Editores Asociados : Fundación Chile, impresión de 1985 (Santiago : Lord Cochrane). – 88 p. : il. (algunas col.) ; 36 cm. – Texto en español e inglés.

3. El mundo del vino : Crónicas de un enólogo / Rodrigo Alvarado Moore ; prólogo de Jorge Edwards; ilustraciones de Mario Cisternas. – Santiago de Chile : TURISCOM, 1997 (Santiago de Chile : Cochrane S.A.). – 175 p. : il. ; 21 cm.

4. Los caminos del vino : (más crónicas de un enólogo) : y Cuatro cuentos enológicos / Rodrigo Alvarado Moore ; prólogo de Enrique Lafourcade. – Santiago de Chile : Universitaria, 1999. – 131 p. : il. ; 23 cm. – ISBN 9561114933.

5. El vino en la historia de Chile y el mundo : un viaje desde los orígenes de la vid hasta el presente / Rodrigo Alvarado Moore ; prólogo de Gonzalo Vial Correa ; Raquel Echenique, ilustraciones. – Santiago de Chile : Origo, 2003 (Santiago : Quebecor World). – 192 p. : il. col. ; 24 cm. – Colaboraron en esta obra Víctor Costa, José del Pozo, Estela Frutos, Alejandro Hernández y Miguel Torres, entre otros. – ISBN 956807712X.

6. Chilean wine : the heritage : a journey from the origins of the vine to the present / Rodrigo Alvarado Moore ; prólogo de Agustín Hunneus ; Raquel Echenique, ilustraciones. – Santiago de Chile : Origo, 2004. (San Francisco, California : The Wine Appreciation Guild, 2005). – 206 p. : il. col. ; 24 cm. – Bibliografía pp. 202-206. – ISBN 1891267779.

7. El vino por dentro / Rodrigo Alvarado Moore ; Claudio Vallejo Vargas, colaborador. – Santiago de Chile : Comunicaciones Noreste, J.C. Sáez, 2005 (Chile : Salviat Impresores). – 101 p. : il. ; 26 cm. + CD-ROM. – ISBN 956306008.

8. A propósito del vino / Rodrigo Alvarado Moore ; Hervi, ilustrador. – Santiago : Comunicaciones Noreste : J.C. Sáez, 2006 (Santiago : Ograma). – 231 p. : il. col. ; 22 cm. – ISBN 9563060229.

Allende U. Luis

9. Aspectos de la industria vitivinícola en la economía nacional / Luis Allende U. ; Gustavo Ross O. – (Santiago : Talleres Gráficos Casa Nac. del Niño, 1952). – 96 p. : tablas ; 27 cm. – Bibliografía: pp. 92-93. Memoria de prueba (licenciado en Ciencias Jurídicas) de la Universidad de Chile.

Ariztía, José

10. La viticulture chilienne et son avenir, (notes et apercu): these agricole / José Ariztía. – Beauvais : Impr. Industrielle et Commerciale, 1918. – 167 p. – Tesis sostenida en 1918 en el Instituto Agrícola de Beauvais Francia por el autor.

Ascui Monreal, Patricio

11. Estudio de la viticultura en Atacama / Patricio Ascui Monreal. – Vallenar : [s.n.], 1963. – 87 h. ; 33 cm.

Barahona A., Ana María

12. Guía mujer & vino / Ana María Barahona, editora. – 1ª edición. [Santiago] : Productos Vitivinícolas Chilevinos Limitada 2006. – 152 p. : il. (algunas col.) ; 22 cm. – Esta guía suma ocho ediciones sucesivas entre 2006 y 2013. Destaca por la amplitud de sus informaciones.

Beazley, Mitchell

13. The wines of Chile / Mitchell Beazley ; prólogo de Hugh Johnson. – Londres : Jan Read, 1994. – 184 p. : mapas ; 24 cm. – Con un trabajo de Maite Manjón titulado “Chilean food”. Incluye bibliografía, índice y glosario. – ISBN 1857323300.

Biancheri, Anne Caroline

14. Viñas y vinos chilenos = Wineries and wines of Chile / dirección editorial Anne-Caroline Biancheri ; colaboraciones de Alejandro Hernández, Michel Rolland, Max Eyzaguirre, Frederick Purdy y Félix Brunatto R. – Santiago de Chile : Andina Sur, 2004. – 244 p. : il. col., mapas ; 20 cm. – Texto en español, traducción paralela en inglés.– ISBN 9879541847.

Bissieres C., Pedro

15. La luz vitícola : enfermedades de la viña, su curación por un procedimiento remunerador, regeneración de las viñas cansadas / Pedro Bissieres. – Santiago : [s.n.], 1910 (Santiago : Impr. Lourdes). – 41 p. : il. ; 21 cm.

Bravo Poblete, Olga

16. La industria vitivinícola en su triple aspecto : económico, social y legal / Olga Bravo Poblete. – Santiago, Chile : Talls. Gráfs. "Simiente", 1945. – 112 p. ; 25 cm. – Memoria de Prueba (Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales) de la Universidad de Chile.

Briones Quiroz, Félix

17. La industria vitivinícola en Chile durante la segunda mitad del siglo XIX : (1850-1900) / Félix Briones Quiroz ; Luis Ortega M., profesor guía. – Santiago : Universidad de Chile, Facultad de Humanidades, Departamento de Historia, 1990. – 128 p. – Informe de tesis.

18. Vitivinicultura chilena : 1850-1900 / Felix Briones Quiroz. – [s. n.] Santiago, 1995. – 227 p. ; 26 cm. – Tesis (Magíster) – Universidad de Santiago de Chile, 1995. – Bibliografía: pp. 217-227.

Bustamante del Campo, Flavio

19. Diversos aspectos de la industria vitivinícola / Flavio Bustamante del Campo. – Santiago de Chile : Imprenta Relámpago, 1948. – 88 p. ; 27 cm. – Memoria de Prueba (Licenciatura en Ciencias Jurídicas y Sociales) de la Universidad de Chile.

Bustos Herrera, Óscar, 1932-

20. El vino chileno : producción y características / Óscar Bustos Herrera. – 1ª ed. – Santiago : Universitaria, 1985. – 111 p. : il. ; 23 cm. – (Colección nueva técnica). – ISBN 8483400294.

Byron, John, 1723-1786

21. The narrative of the honourable John Byron : containing an account of the great distresses sufflered by himself and his companions on the coast of Patagonia ... with a description of St. Jago de Chili ... also a Relation of the loss of the Wager man of war / John Byron. – 1ª ed. – Dublín : W. and W. Smith ... [et al.], 1768. – 244 p. : viñetas ; 16 cm. – Una fuente secundaria para la historia del vino en Chile que, no obstante, es de los primeros escritos ingleses en referirse al país y su vino.

Caiozzi, Silvio

22. Descorchando Chile = Cheers from Chile / Silvio Caiozzi & Olly Smith. – Santiago, Chile : Kactus : Andrea Films, c2012 ([Santiago] : Ograma). – 152 p. : il. col. ; 24 x 29 cm. – Texto en español e inglés basado en la serie documental homónima dirigida por el cineasta chileno Silvio Caiozzi.

Carmona Castex, Rodrigo, 1946-

23. Miradas vitícolas en la Región de Coquimbo / Rodrigo Carmona Castex. – 1ª ed. – Coquimbo : Editorial Universidad de La Serena, 2010. – 207 p. ; [36] p., : il., col. ; 27 cm. – ISBN 9789563326291.

24. Las súplicas de las parras / Rodrigo Carmona Castex. – 1ª ed. – La Serena : Editorial Universidad de La Serena, 2011. – 162 p. ; [14] p., : il. col., mapas, fots. ; 27 cm. – Describe la viticultura en la Región de Coquimbo y propone variables de agricultura sustentable. – ISBN 9789563452556.

Cartes Montory, Armando

25. Las viñas del Itata : una historia de cinco siglos / Armando Cartes Montory ; Fernando Arriagada Cortés ; prólogo de Sergio Villalobos R. – [Chile] : Pencopolitana, [2007]. – 171, [22] p. : il. – Bibliografía: pp. 173-179.

Charlín, Juan

26. La viña i el vino como son i como pueden ser : apuntes de viaje / Juan Charlín. –Santiago : Impr. i Encuadernación Roma, 1895. – 294 p. ; 23 cm. – Estudio del cultivo de la vid y la elaboración del vino en Argentina y Chile a fines del siglo pasado.

Chile 2000

27. Chile 2000: report of a visit to Chile by the Institute of Masters of Wine, Saturday 25th March-Saturday 1st April 2000. – [S.l. : s.n.], 2000. – 50 p. ; 28 cm. – Ejemplar único en el Fondo José María Arguedas de la Biblioteca Nacional.

Chile. Ministerio de Fomento

28. Plan general de Organización de la Industria Viti-Vinícola Bodegas Cooperativas. – Santiago : Impr. Universitaria, 1930. – 7 p. : 17 cm. – Sobre el Título: Ministerio de Fomento.

Concha Garcés, Hernán

29. Importancia Económica de la Industria Viti-Vinícola en Chile : Memoria de Prueba / Hernán Concha Garcés. – Santiago : [s.n.], 1937. (Santiago: El Imparcial). – 156 p.

Congreso Nacional del Vino

30. Primer Congreso Nacional del Vino : en Santiago los días 2, 3 y 4 de enero de 1933 / Congreso Nacional del Vino. – Santiago : Impr. La Tarde, 1933. – 162 p. : il. ; 27 cm.

CORFO (Chile)

31. Proyecto central vitivinícola de Ñuble : estudio de factibilidad técnico económico / CORFO, Corporación de Fomento de la Producción. – [Chile] : Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Ñuble, 1966. – 211, [9] p. ; 29 cm. + anexo : planos y cuadros (1 v. sin paginar).

32. Programa de desarrollo vitivinícola. – [Chile] : Corporación de Fomento de la Producción, 1973. – iii, 46 h. ; 33 cm.

Correa Vergara, Luis, 1873-1943

33. Agricultura chilena / Luis Correa Vergara ; prólogo de Luis Barros Borgoño. – Santiago : Impr. Nascimento, 1938. – 2 v. : il., mapas (5 pleg.), retrs. ; 19 cm. – Texto completo disponible en el portal de Internet Memoria Chilena <http://www.memoriachilena.cl/602/w3-article-9298.html>.

Duijker, Hubrecht

34. The wines of Chile / Hubrecht Duijker. – Utrecht : Het Sectrum B. V., 1999. – 240 p. : col. il., mapas ; 24 cm. – 902746913X.

Dussaillant L., Alejandro

35. Lucha contra la filoxera : comportamiento de la vid, según se la cultive a menor o mayor distancia y con poco o mucho desarrollo aéreo, trabajos aratorios, operaciones que conviene aplicar a la vid después de una helada. / Alejandro Dussaillant L. – Santiago : Impr. Nascimento, 1937. – 54 p. ; 19 cm. – Informe entregado al Ministerio de Agricultura.

Espinosa Fuentes, Fernando

36. Plan de desarrollo vitivinícola para la zona pisquera / Fernando Espinosa Fuentes. – La Serena, Chile : Agencia CORFO, Provincia de Coquimbo, 1965. – 13 p. ; 33 cm.

Estación Enológica de Chile

37. La Estación Enológica de Chile a los vinicultores / Estación Enológica de Chile. – [Santiago] La Estación, [1919?]. – 24 p.

Fernández Niño, Pedro

38. Cartilla de campo para el uso de los agricultores / Pedro Fernández Niño. – 1ª edición. – Santiago : Imprenta de los Tribunales, 1846. – 186 p. ; 21 cm. (4to).

Ferrero, Mario, 1920-1994

39. Antología poética del vino / Mario Ferrero, compilador ; portada de Fernando Daza Osorio. – Santiago : [s.n], 1969 (Santiago : Fantasía). – 166 p.

–50 poetas, 13 extranjeros y 37 chilenos. De esta manera Ferrero difunde su idea de que "entre nosotros [los chilenos], el vino es Presidente Honorario de la chilenidad".

Galería de Arte Isabel Aninat

40. El vino es de los artistas : noviembre - diciembre 1999 : [catálogo]. – [Santiago : s.n. 2003?] ([Santiago?] : LAHOSA). – 22 p. : todas il. col. ; 27 cm. – Exposición colectiva realizada en Galería de Arte Isabel Aninat en la que participaron los siguientes artistas en torno al tema común del vino: Tatiana Álamos - José Basso - Francisco Cancino - Ximena Cristi - Iván Daiber - Francisco de la Puente - Marcos Evaristi - Roberto Geisse - María Inés Lagos - Jaime León - Paz Lira - Hugo Marín - Hernán Puelma - Ximena Rojas - Malú Stewart - Magdalena Vial - Andrés Vio - Ulrich Welss.

Gamerre, Leopoldo

41. Viticultura : las heladas / Leopoldo Gamerre. – Santiago : [s.n.], 1936 (Santiago : Impr. Nascimiento). – 13 p. ; 25 cm. – (Manuales Agrícolas Gamerre ; no.1).

Gana, Juan, 1931- 1994

42. El vino del fin del mundo / Juan Gana ; Rodrigo Alvarado Moore ; Hernán Maino Aguirre, editor ; Tomás Rivás Palma, arte y diseño. – Santiago de Chile : Antártica, 2000 (Santiago : Antártica Quebecor). – 95 p. : il. ; 23 cm. – El manuscrito de esta obra, escrita por Juan Gana, fue conocido por Rodrigo Alvarado Moore algunos años después de la muerte de aquel. Alvarado tomó en sus manos la iniciativa de publicarlo respetando el original incluso cuando Gana desmiente la paternidad supuesta de Juan Jufré sobre el vino chileno para atribuírsela de manera tácita a Rodrigo de Araya. Entre las muchas informaciones que aporta está la publicación de la que el autor considera el "acta de nacimiento del vino chileno", una transcripción de las Actas del Cabildo de Santiago del 9 de marzo de 1555, en donde se ordena comprar las uvas que había en Santiago para poder hacer vino y suplir la falta que hacía para oficiar misa (p. 26). Además presenta algunas de las expresiones a que dio lugar la calidad del vino chileno durante la Colonia y reproduce parte del informe emitido por el ilustre doctor en vitivinicultura italiano Mario Fregoni, en donde propone que la viticultura chilena sea reconocida como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco. Finalmente, recopila una serie de citas y refranes sobre el vino. – ISBN 9562340783.

Garrido Rojas, José, 1933-

43. Aspectos económicos de la viticultura chilena / José Garrido Rojas. – Santiago, [s. n.] 1961. – 177 p.: mapas ; 33 cm. – Tesis (ingeniero agronómo) -- Universidad de Chile, 1961. Bibliografía : p. 170.

Gay, Claudio, 1800-1873

44. Agricultura = Ensayo sobre la agricultura de Chile : Historia física y política de Chile según documentos adquiridos en esta república / Claudio Gay. – París : En casa del autor ; Chile : Museo de Historia Natural de Santiago, 1862-1865 (París : en la Impr. de E. Thunot y Ca.). – 2 vol. ; 22 cm.

45. Agricultura chilena / Claudio Gay ; Introducción, bibliografía e iconografía de Sergio Villalobos R. – 2ª ed. – Santiago [Chile] : ICIRA, 1973-1974. – 2 v. [88] p. de láms. ; 21 cm. - Edición facsimilar de: París ; Chile : Casa del autor : Museo de Historia Natural de Santiago, 1862. – Prólogo de Sergio Villalobos R.: Claudio Gay y la renovación de la agricultura chilena.

Graham, Mary, 1785-1842

46. Diario de mi residencia en Chile en 1822 / María Graham ; José Valenzuela Dooner, traductor. – Buenos Aires : Santiago : Francisco de Aguirre, 1971 (Buenos Aires : Pía Sociedad de San Pablo). – xv, 316 p., [32] p. de láms. ; 20 cm. – (Biblioteca Francisco de Aguirre ; v. 45) (Colección viajeros (1822-1823) ; v. 8). – Edición original en inglés titulada: *Journal of a residence in Chile during the year 1822*.

Grau y Badiella, Baldomero

47. Tratado de patología enológica : Las enfermedades de los vinos ; Modernos sistemas de identificarlas por sintomatología y diagnosis originales : Prescripciones legales de tratamientos específicos y sub específicos : Nuevos y originales estudios sobre fermentos y fermentaciones [Vinificación] [Vinificación – Patologías] / Baldomero Grau y Badiella. – Santiago : Talleres El Imparcial, 1946. – 542 p. : il. ; 25 cm.

Guerrero Verdugo, Raúl

48. Notes sur un vignoble vieux de quatre siécles : le Chili méditerranéen / Raúl Guerrero. – [S.l. : s.n., 1994?] . - 143-155 p. : il., mapas ; 30 cm.

– Separata de: Geographie historique des vignobles. Tomo 2: Vignobles ètrangers, 1977.

49. El ocaso de una sociedad campesina : la cordillera de la Costa en la región de Concepción / Raúl Guerrero. – 1ª ed. – Concepción : Ediciones Universidad del Bío-Bío: CEUR, 2012. – 214 p. : mapa ; 22 cm. – Este libro presenta una valoración alternativa de la viticultura chilena a partir de la cual podría reinterpretarse su historiografía. – ISBN 9789567813957.

Guilisasti, Rafael

50. Uvas tintas, tesoro escondido : los vinos carmenere de Chile : en el Valle del Cachapoal / fotografías de Sara Matthews [texto Rafael Guilisasti, Mariana Martínez] ; "Traductora de inglés al español: Harriet Nahrwold, traductora del español al inglés: Margaret Snook". – [Chile] : Viña Concha y Toro, [2009] (Santiago, Chile : Ograma). – 86 p. : principalmente il. col., mapa, retr. ; 35 cm. – ISBN 9789568934002.

Guilisasti Tagle, Sergio

51. Chile y su vino / Sergio Guilisasti Tagle ; Fernando Subercaseaux Amenábar. – [s.n.], 1987. – 101 p.; il., 30 cm. – Texto mimeografiado. Solo dos copias disponibles, una en la Biblioteca Nacional de Chile y otra en la Biblioteca del Congreso Nacional.

Gundian, Antonio F.

52. La vinicultura en el Departamento de Cauquenes : su presente i su porvenir : carta dirijida a la Sociedad de Fomento Fabril. – Santiago : Imp. "Central del Comercio", 1884. – 54 p. ; 16 cm.

Guzmán Figueroa, Erasmo

53. Guía manual sobre alcoholes / Erasmo Guzmán Figueroa. – Santiago: [s.n.], 1902 (Santiago : Impr., Lit. i enc. Barcelona). – 319 p. : il. ;19 cm.

Hernández M., Alejandro

54. Chile vitivinícola : un país andino con vista al mar = Vitivinicultural Chile : an andean country with a view of the sea / Alejandro Hernández M.

– [Chile : Gran Cru Consultores], 2006. – 156 p. : il. col. ; 21 cm. – Texto en español, traducción paralela en inglés. – ISBN 956855100X.

55. Introducción al vino de Chile / Alejandro Hernández. – 2ª ed. – [Santiago : s.n.], 2000 ([Santiago] Aquaprint Impresores). – 101 p. : il. (algunas col.), mapa ; 29 cm. – (Colección en agricultura (Pontificia Universidad Católica de Chile. Facultad de Agronomía)).

56. Vinos y viñas de Chile / Alejandro Hernández, Gonzalo Contreras. – Santiago : Copygraph, 1992 (Santiago : Salesianos). – 119 p. : il. col. ; 31 cm.

Hurtado Pereira, Patricio

57. Fomento de la viticultura en la provincia de Maule : proyecto de ley sobre la materia : observaciones / Patricio Hurtado Pereira. – Santiago : [s.n.], 1965 (Santiago : Inst. Geogr. Militar). – 4 p. ; 26 cm. – (Cámara de Diputados ; Sesión 10a., ord. 16 de junio de 1965).

Ibarra N., Julio

58. Consideraciones jenerales sobre la exportación de vinos corrientes chilenos / Julio Ibarra N. - Santiago : [s.n.] 1915 (Santiago : Sección Artes Gráficas de la Escuela de A.I.O.). – 33 p. ; 27 cm.

Izquierdo, Jaime

59. Chile, sus vinos, sus viñedos / Jaime Izquierdo, Alejandro Jiménez. – Santiago : [s.n.], 1999. – 1 v. : il. algunas col. ; 28 cm. – Volumen sin paginar.

Jaramillo Lyon, Armando, 1923-

60. Problemas de la vitivinicultura nacional / Armando Jaramillo Lyon. – Santiago : [s.n.], 1967. – 5 p. ; 26 cm. – (Apart. Diario Sesiones del Senado. Legis. Extraord. ; Sesión 16a. 7 de Nov.1967).

Jeria, Máximo

61. La antracnosa en las viñas del sur de Chile : informe / Máximo Jeria. – Santiago : Imprenta Nacional, 1880. – 22 p. ; 21 cm. – Solo en Biblioteca Nacional de Chile, Fondo José María Arguedas.

Joelson, Daniel

62. Tasting Chile : a celebration of authentic Chilean foods and wines / Daniel Joelson. – New York : Hippocrene Books, c2004. – xi, 269 p. : il., mapas; 24 cm. – 0781810280.

Lacoste, Pablo

63. La mujer y el vino : emociones, vida privada, emancipación económica (entre el reino de Chile y el virreinato del Río de La Plata, 1561-1810) / Pablo Lacoste. – Mendoza, Argentina : Caviar Bleu, [2008]. – 307 p. ; 22 cm. – (Colección Vitivinicultura). – 307 p. ; 22 cm.

Le Blanc, Magdalena

64. El vino chileno : una geografía óptima = Chilean wine : an ideal geography / Magdalena Le Blanc, coordinadora ; Juan Pablo Lira, fotógrafo. – Santiago de Chile : Ocho Libros, 2000 (Santiago : Antártica Quebecor). – 271, [8] p. : il. col. ; 31 cm. – Texto en español, traducción paralela en inglés. – ISBN 9568018018.

Le Feuvre, René F. 1917

65. El Oidium tuckeri : enfermedad de las viñas i medios de curarla / por René F. Le-Feuvre. – Santiago : Imprenta Nacional, 1877. – 24 p., [1] h. de lám. ; 24 cm.

66. Instrucciones para combatir en las viñas la enfermedad denominada antracnosa / René F. Le Feuvre. – Santiago : Impr. Nacional, 1880. – 8 p. ; 21 cm.

67. Misión de estudio en Europa : de las enfermedades de la vid y de todo lo que se refiere a la conservación y reconstitución de los viñedos / René F. Le Feuvre. – Santiago : Imp. Cervantes, 1891.

68. Estudio de la Región del Norte de la República : en vista de la publicación de una obra especial sobre la industria vitícola en Chile / René F. Le Feuvre. – Santiago : Imprenta Cervantes, 1892. – 49 p. ; 24 cm. – Portada con escudo nacional de Chile.

León, Víctor E.

69. Uvas y vinos de Chile = Chile : la bodega del continente / compilado por Víctor E. León. – Santiago de Chile ; Sindicato Nacional Vitivinícola, [impresión

de 1947] (Buenos Aires : Platt establecimientos gráficos). – 340 p. : ill. ; 33 cm . – Profusamente ilustrado por artistas como Raúl Manteola, Pedro Olmos y Raúl Valencia. Los textos literarios están a cargo de Andrés Sabella, Luis Durand, Ramón Gómez de la Serna y Mariano Latorre. Además reúne colaboraciones de destacados expertos de la época como Vicente Valdivia Urbina y Pablo Pacottet, entre otros. – Parte de los textos están traducidos al inglés.

López de Caravantes, Francisco, 1569-1634

70. Noticia general del Perú / Francisco López de Caravantes ; estudio preliminar Guillermo Lohmann Villena ; edición Marie Helmer con la colaboración de José María Pérez-Bustamante de Monasterio. – Madrid : Atlas, 1985-89. – 6 v. : il. ; 25 cms. – (Biblioteca de autores españoles ; 292, 293, 295, 296, 297, 298). – Contiene datos sobre exportaciones de vino "y otras cosechas de aquel Reino [Chile] hacia el Perú". – Índice de materias por el autor. Disponible solo en Biblioteca de Humanidades de la Pontificia Universidad Católica de Chile. Con errores de compaginación. – ISBN 8836305574.

Mardones Medina, Jorge, 1928-

71. Evolución de la vitivinicultura en estos últimos 50 años / Jorge Mardones. – [Santiago de Chile : s. n.]. –85 p. : il. ; 18 cm. – ISBN 9562888754.

Martínez R., Gerardo

72. Proyecto historia de los vinos y viñas de Chile / Gerardo Martínez R., Ricardo Nazer A. – [Chile] : Pontificia Universidad Católica de Chile, Instituto de Historia, 1994. – 17 h. ; 28 cm. – Contiene bibliografía al final del texto.

Mathäss, Jürgen

73. Vinos de Chile / Jürgen Mathäss ; [traducción Dorothee Süsskand]. – Ed. española. – Santiago de Chile : Contrapunto, 1997. – 136 p. : il. (col.), mapas ;26 cm. – Título original : Weine aus Chile. –ISBN 9562570142.

Matamala Lopetegui, Jorge

74. Calenda Maia (Chile). Vinum rito y fiesta / Editores: Jorge Matamala Lopetegui, Calenda Maia. – 1ª ed. – Santiago de Chile : [s.n.], 2007. – 118 p. : il. ; 20 cm. + 1 CD-ROM. –9789562651851.

Maureira M., Mariano

75. Vinos de exportación / Mariano Maureira. – Santiago : Prensas de la Universidad de Chile, 1936. – 90 p. ; 26 cm.

Meza González, Pilar

76. Estadísticas básicas de la actividad vitivinícola / Pilar Meza González. – [Chile] : Corporación de Fomento de la Producción, Departamento Agricultura y Agroindustrias, Programa Vitivinícola, 1974. – 67 h. ; 33 cm.

Miquel B., Edmundo

77. Aspectos económicos y tributarios de la vitivinicultura en Chile / Edmundo Miquel B. – Santiago : Universitaria, 1956. – 120 p. ; 32 cm. – Texto mimeografiado. – Tesis (licenciado)--Universidad de Chile, 1956.

Muñoz M., Óscar

78. Viticultura / Óscar Muñoz M. – Santiago : Talls. Gráfs. La Nación, 1937. – 2 v. : il. ; 18 cm.

Mura, Papianille

79. Chile : country of wines and mountains / Papianille Mura ; photography: Matt Wilson. – Louvain-la-Neuve : Éditions Versant Sud, c2009. – 160 p. : il. col. ; 30 cm. – (Voyage to the wine countries). – Hay edición en español con prólogo de Mariano Fernández. En Biblioteca Nacional solo versión en inglés.

Museo Histórico Nacional (Chile)

80. La cultura del vino en Chile / [Museo Histórico Nacional]. – [Santiago] : Museo Histórico Nacional : Viñas de Chile, [2003]. – 14 p. : il. ; 24 cm.

Navarro, Luis

81. Guía vinícola de Chile : obra de defensa y propaganda de la industria vinícola en el país y en el extranjero / Luis Navarro, editor ; Francisco Rojas Huneeus ; Gastón Canu ; Pablo Pacottet, colaboradores. – Santiago : Impr. La Ilustración, 1924. – 325 p.; il , 27 cm. – Escrita en colaboración por Francisco Rojas Huneeus, Gastón Canu.

Opazo G., Roberto, 1878-

82. Estudio sobre la Casse de los vinos / por Roberto Opazo G. – Santiago de Chile : Impr. del Instituto Agrícola, 1904. – 25 p., [2] h. de láms. : il. ; 25 cm.

Peralta Herrera, Galvarino, 1938-

83. Destilería Fundo Los Nichos : y las raíces del pisco / Galvarino Peralta Herrera. – [Chile] : Vitivinícola Fundo Los Nichos, impresión 2010. – [Chile] : Vitivinícola Fundo Los Nichos, impresión 2010 ([Chile] Imprenta Salesianos). – 40 p. : il. (algunas col.) ; 18 x 26 cm. – Texto en español, notas en inglés.

Pérez Rosales, Vicente, 1807-1886

84. Ensayo sobre Chile : escrito en francés, publicado en Hamburgo / por Vicente Pérez Rosales ; traducido al español por Manuel Miquel. – Santiago : Impr. y Librería del Ferrocarril, 1859. – 110 p. : 2 mapas pleg. ; 23 cm. – Título original *Essai sur le Chile* (Hamburgo, 1857). Contiene descripciones detalladas de los suelos y los microclimas presentes en el país. Tomada con la debida cautela considerada su motivación publicitaria para captar posibles colonos en Europa para Chile, es valiosa como fuente secundaria para apreciar la evolución del paisaje agrario chileno y vitivinícola en particular.

Plath, Oreste, 1907-1996

85. Aportaciones populares sobre el vino y la chicha: compilación de normas, creencias, costumbres y motivos de la cultura tradicional chilena [Chile – Vida social y costumbres] /Oreste Plath. – Mendoza, Argentina : Instituto de Lingüística U.N.C., 1962.

Del Pozo, José, 1943-

86. Historia del vino chileno : desde 1850 hasta hoy / José del Pozo. – 2ª ed. –Santiago de Chile: Universitaria, 1999. – 321 p. : il. ; 23 cm. –Destaca por su uso de fuentes primarias, documentales e iconográficas aportadas por viñas como Santa Carolina, Concha y Toro, y Cousiño Macul. Incluye glosario y una excelente bibliografía en las pp. 285-298. – ISBN 9561113996.

Purdy, Fred

87. The gringo's guide to Chilean wine / by Fred Purdy. – 2ª ed., significantly expanded and improved. – Santiago : Parinas, 1996. – 151 p. : il. (algunas col.) ; 22 cm.

Read, Jan

88. Chilean wines / Jan Read ; with an introduction and tasting notes by Hugh Johnson. – 1ª ed. – Londres : Sotheby's, 1988. – 175 p. : il. ; 25 cm. – Bibliografía: pp. 170-171. Muy probablemente, el primer libro escrito en lengua inglesa dedicado al vino chileno.

Rocchiccioli, Guglielmo

89. Vinos y piscos chilenos : Otras alternativas para degustar y combinar con comidas simples / Sommelier Guglielmo Rocchiccioli. – 1ª ed. – Santiago : MAGO, 2009. – 151 p. : il. ; 17 cm. – (Colección variedades) / Mago Editores. – ISBN 9789563170740.

Rodríguez Sánchez, Eduardo

90. Enciclopedia vínica / Eduardo Rodríguez Sánchez. – Santiago : [s.n.], 1940. – 140 p.; 32 cm. – Obra única, disponible en la Biblioteca Nacional de Chile, que narra la historia del vino chileno y exalta algunos aspectos de la cultura vínica en el país a través de cuartetas inspiradas en la tradición poética popular. Escrito a máquina, con texto en dos columnas.

Rojas L., Manuel

91. Tratado de viticultura y vinificación / por Manuel Rojas L. – 1ª ed. – Talca : Imprenta de La Libertad, 1891. – 482 p., 16 p. de láminas : ilustraciones ; 20 cm. – "Adornado con 140 figuras en xvii láminas." La obra cuenta con cinco reediciones, lo que revela la importancia que tuvo hasta mediados del siglo XX en la difusión de ideas científicas en la viticultura chilena.

92. Viticultura y vinificación / por Manuel Rojas L. ; prólogo y revisión de Vicente Valdivia Urbina. – 5ª ed. refundida. – Santiago, Chile : Nascimento, 1950. –831 p. : il. ; 19 cm. – Se trata de la quinta edición del Tratado revisada por Valdivia Urbina (ver en esta bibliografía).

Sánchez F., L.

93. Cartilla francesa de la viña / F. L. Sánchez. – Santiago de Chile : Impr. Ercilla, 1889. – 91 p. ; 22 cm. – Portada con viñeta.

Snook, Margaret

94. Vinos para todos : guía de vinos chilenos / Margaret Snook. – Santiago de Chile : Origo, 2008. – 142 p. : il. col. ; 21 cm.

Solar, Claudio, 1926 -

95. El Lenguaje del vino / Claudio Solar. – [Valparaíso] : La Estrella, [1988]. – 32 p. : il. ; 17 cm. – (Temas de los viernes ; v. 47). – Fue distribuido con el diario *La Estrella de Valparaíso*.

Subercaseaux, Antonio, 1843-1911

96. Vini-viticultura : (el capital) / A. Subercaseaux V. – Santiago de Chile : Impr. Cervantes, 1889. – 34 p.; 18 cm. – Portada y texto con viñeta. Hojas de guarda en marmolado.

97. Vini-viticultura : (fermentación) / A. Subercaseaux V. Santiago : Impr. Cervantes, 1889. – 34 p.; 17 cm.

98. Vini-viticultura : (labores) = Viticultura / A. Subercaseaux V. – Santiago de Chile : Impr. Cervantes, 1890. – 24 p.; 18 cm. – Portada y texto con viñeta.

99. Vini-viticultura : oidium tuckeri - filoxera vastatrix = Viticultura / A. Subercaseaux V. Santiago : Impr. Cervantes, 1890. – 34 p.; 17 cm.

Tapia, Patricio

100. Descorchados: la otra guía de vinos chilenos / Patricio Tapia. – Santiago de Chile: Ventriloc : Dolmen, 1998-. – Características físicas y datos de impresión varían en las diferentes ediciones de esta guía, vigente hasta hoy.

101. The wines of Colchagua Valley / Patricio Tapia ; fotografía de Fernando Gómez ; [traducción desde la versión española de Jennifer Hoover]. – Chile : PMC Pinnacle Worldwide : Planetavino [2001?]. – 201 p. : il. col., mapas ; 25 cm.

102. San Antonio Valley / [text Patricio Tapia ; translation María José Riquelme]. – [San Antonio] : Wine Travel Chile, [2004]. – 53 p. : il. col., mapas ; 13 x 21 cm.

Terliska, Célia

103. Vino chileno : razones del éxito en el mercado mundial y su proyección futura / Célia Terliska. – Valdivia, Chile, 2002. – 177 p. ; 28 cm. – Tesis (magíster)--Universidad Austral de Chile, 2002. – Texto completo disponible en el portal de Internet Memoria Chilena <http://www.memoriachilena.cl/temas/documento_detalle.asp?id=MC0018029>.

Tornero, Recaredo S. 1842-1902

104. Chile ilustrado : guía descriptiva del territorio de Chile, de las capitales de Provincia, de los puertos principales / por Recaredo S. Tornero. – 1ª ed. – Valparaíso : Libr. i ajencias del Mercurio, 1872. (París : Impr. Hispano-Americana de Rouge Dunan i Fresne). – ix, 495 p. , [9] p. de láminas : il. ; 30 cm. – Libro de extraordinaria belleza que está incluido en el catálogo de Palau de libros raros y valiosos de Hispanoamérica con el número 334589.

Tornero, Santos 1808-1894

105. Tratado de la fabricación de vinos naturales e imitados de la destilación de aguardientes ... / obra estractada de los mejores autores modernos por Santos Tornero, para servir de complemento a su Agrónomo sur-americano y a su tratado de Economía rural = El agrónomo sur americano = Industrias rurales. – Valparaíso : Impr. del Mercurio de Tornero y Letelier, 1873. – 214 p. ; 25 cm.

Universidad de Las Américas (Chile). Facultad de Arquitectura, Diseño y Construcción

106. Vino & Diseño : el vino chileno se viste de etiqueta / Universidad de Las Américas. – [Santiago] : UDLA., Universidad de Las Américas, Escuela de Diseño. Facultad de Arquitectura, Diseño y Construcción, 2009. – 36 p. :il. ; 24 cm.

Ureta Cortés, Fernando, 1949-

107. El vino, nobleza de Chile / Fernando Ureta Cortés ; Philippo Pszczólkowski Tomaszewski. – [Santiago] : Kactus, 1998 (Santiago of Chile : Morgan). – 167 p. : il. col. ; 29 cm. – Publicado también como "Chile: culture of wine" y "Le Chili: la passion du vin".

Valdivia Urbina, Vicente

108. La vendimia / Vicente Valdivia Urbina. Santiago : Impr. Universitaria, 1934. – 32 p.

109. Levaduras seleccionadas : vinificación = Publicaciones enológicas / Vicente Valdivia Urbina. – Santiago : Impr. Universitaria, 1930. – 15 p.; ilus., 24 cm. – Empastado con varios títulos, está disponible en la Biblioteca Nacional de Chile, a saber: La exportación de manzanas chilenas a la república Argentina / por Ricardo Montserrat. [s. l.]; La exportación de melones : embalaje / Vicente Valdivia Urbina ; Fabricación casera de jugo de uva / Vicente Valdivia Urbina ; Prácticas de bodega / Vicente Valdivia Urbina; Viticultura y enología / Vicente Valdivia Urbina; Primera exposición frigorífica en Chile / Vicente Valdivia Urbina; Frigorífico experimental del Servicio de Viticultura y Enología / Vicente Valdivia Urbina.

110. Vinificación / Vicente Valdivia Urbina. – Santiago : Impr. Universitaria, 1934. – 32 p.

Valenzuela O., Manuel 2°

111. Multiplicación de la vid = Visión de la importancia de la viticultura en Chile a comienzos del siglo 20 y sus cuidados / Manuel 2° Valenzuela O. – Santiago : Impr. Universitaria, 1915. – 100 p. ; 23 cm. – Bibliografía: p. 100. – Tesis (ingeniero-agrónomo) -Universidad de Chile, 1915.

Vergara Z., Gonzalo

112. Cepas & letras : citas, proverbios, frases, refranes, prosa y poesía en torno al vino / selección de Gonzalo Vergara Z. – [Chile] : Altazor, 2002. – 73 p. : il. ; 22 cm.

Villarroel, Gilberto

113. Bottled sun light : the book of Chilean pisco / [editor y texts, Gilberto Villarroel E.]. – Chile : Midia Comunicación, [2003] ([Santiago] : |f Impresora y Editora Ograma). – 65 p. : il. col., mapas col. ; 30 cm. – Obra cuidadosamente ilustrada.

Vinos chilenos para el siglo XXI

114. 1ª ed. bilingüe. – Santiago : Libros Antártica S.A.,[2001](Santiago de Chile : Quebecor). – 237 p. : il. col. ; 35 cm. – Texto en español e inglés. – ISBN 9562340805.

Viñas del Maipo Alto S.A.

115. Maipo Alto : un terroir privilegiado. – Santiago, Chile : Viñas del Maipo Alto S.A., c2005 (Santiago : Morgan Impresores). – 141 p. : il. col., mapas col.; 22 cm. – Texto en español e inglés.

Zañartu Prieto, Enrique

116. En defensa de la raza, de la viticultura y de la solución práctica del problema del alcoholismo / por el senador de Concepción Sr. Enrique Zañartu Prieto ; y por el Sr. Arminio N. Galanti, director de Industrias de la Provincia de Mendoza. – Santiago : Liga Chilena de Higiene Social, 1926. – 323 p. ; 23 cm. – Contiene siete temas entre debates de parlamentarios, conferencias y legislación sobre viticultura y alcoholes.

Publicaciones periódicas

1. Asovino / órgano oficial de la Asociación Nacional de Viticultores. Santiago : La Asociación, 1969-1970.

2. Boletín / de la Estación Enológica de Chile. Santiago : La Estación, 1909-1912.

3. Boletín DAV / Servicio Agrícola y Ganadero, División Alcoholes y Viñas. Santiago : La División, 1971-1973.

4. Boletín de la Sociedad Nacional de Viticultores. Santiago : La Sociedad, 1897-1901.

5. Carta del vino. Santiago : [s.n.], 1999-2004. – Director-editor: César Fredes.

6. Boletín de la vitivinicultura nacional / Corporación Vitivinícola de Chile. Santiago : La Asociación, 1957-1963.

7. Compendio vitivinícola de Chile : 2001-2002. Corporación Vitivinícola de Chile. 2001-2002.

8. Desde la CAV / Club de Amantes del Vino. Santiago : CAV, 1998-.

9. Diario del vino. Santiago : La CAV, 2002-2004.

10. Directorio de la industria vitivinícola chilena / Corporación Chilena del Vino. 2001-.

11. La CAV : Casablanca y San Antonio / Club de Amantes del Vino. Santiago : La CAV, 2007-2009.

12. La CAV Club de Amantes del Vino (Chile). El Sommelier / La CAV Club de Amantes del Vino. [Santiago] : La CAV, 2005-2011.

13. La CAV : mesa de cata / Club de Amantes del Vino. Santiago : La CAV, 2007- . Epicuro. Santiago : César Fredes, 2007-.

14. La Viña : revista de viticultura. Santiago : [s.n.], 1927-1928.

15. Guía de la industria vitivinícola de Chile / editor Cámara de la Industria Vinícola de Chile. 1978/.

16. Guía de vinos de Chile / autor, dirección general y textos Francisca Sánchez M. [Santiago] : Editora de Publicaciones, 1994- Sánchez M., Francisca, ed. 1994-2008.

17. Guía de vinos de Chile. Inglés Guía de vinos de Chile [en inglés] / autor, dirección general y textos Francisca Sánchez M. et al. – Santiago : Ediciones Turiscom, 2006-2011. Quebecor World). – ISBN 956309011X.

18. Memoria anual y estados financieros / Empresas Santa Carolina. Santiago : Las Empresas, [1964]-.

19. Montes news / Montes. Santiago : Montes S.A., [2002]-2011.

20. Servicio de Viticultura y enología. Santiago : El Servicio, 1926-1930.

21. Tierra del vino / revista de la Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vinos de Chile. Santiago : La Asociación, 1974-1975.

22. Uva Santiago, Chile : Jumbo, 2010-.

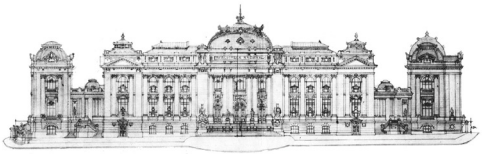
23. Vendimia / Corporación Chilena del Vino. Santiago : La Corporación, 1998-2010.

24. Vinos & más. Santiago : D&S, 2002-.

25. Viti&vini cultura. Santiago : Pautas Comunicaciones, 2002-

26. Viticultura chilena / Sindicato Nacional Vitivinícola. Santiago: El Sindicato, 1945-1948.

27. Vitis magazine. Santiago : [s.n.], 2006-.



La Biblioteca Nacional desea manifestar su reconocimiento y agradecimiento a las siguientes personas e instituciones:

Al artista Loro Coirón por facilitar la linografía para la cubierta de este libro.

A Gonzalo Rojas Aguilera, por su apoyo fundamental en la organización del "II Seminario del Vino, Gastronomía y Ruralidad: Patrimonio vitivinícola", y la producción de este libro.

A Vera Fikarova, encargada del Área Internacional del Consejo de Monumentos Nacionales, que colaboró en la elaboración del catastro de Monumentos Nacionales vinculados al vino chileno.

A Pablo Negri Edwards, que aportó numerosos datos a la cronología del vino chileno.

A Carlos Grüebler Dardel, José Luis Gómez Bastías, José Yávar, Philippo Pszczólkowski, Felipe de Solminihac, Camila Chacana, Elena Carretero, Sandra y Cecilia Ramírez Ibarbe, Juan José Ledesma, Horacio Hernández Anguita, Marcelo Retamal y Francisca Rodríguez, por el apoyo con las imágenes de esta publicación.

Y especialmente a Viña Valdivieso y la Compañía Pisquera de Chile que, con su aporte, hicieron posible este proyecto.

dibam | DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS, ARCHIVOS Y MUSEOS
EL PATRIMONIO DE CHILE

BIBLIOTECA NACIONAL DE CHILE

Abril de 2015



dibam | DIRECCIÓN DE BIBLIOTECAS, ARCHIVOS Y MUSEOS

EL PATRIMONIO DE CHILE