VIÑAS DEL ITATA

Una Historia de Cinco Siglos

Armando Cartes Montory
Fernando Arriagada Cortés

Armando Cartes Montory es Presidente de la Sociedad de Historia de Concepción y autor de varios libros sobre historia regional. Abogado, historiador. Master en Derecho y Magistero en Historia. Es Decano de la Facultad de Derecho de la Universidad San Sebastián y profesor asociado de la Universidad de Concepción.

Fernando Arriagada Cortés es profesor de Historia y Geografía, investigador, ex archivero del Memorial Cultural de Ñuble. Es autor de varios estudios y ensayos sobre historia eclesiástica y de la provincia de Ñuble.

Vino del Inca

Una Historia de Cinco Siglo

Reg. Propiedad Intelectual N°. 167.774

I.S.B.N. 978-956-8524-02-09

Diagramación: Siegfried Obrist Córdoba

Impreso en Valverde S.A.

San Pedro de la Paz, Chile

Primera edición, agosto 2008

VIÑAS DEL ITATA

Una Historia de Cinco Siglos

Donación del autor
A la Biblioteca Municipal
de Concepción.
Nov. 2008

Editorial Puntapiedra

VIÑAS DEL ITATA

Una Historia de Cinco Siglos

Armando Cartes Montory
Fernando Arriagada Cortés

Ribera norte del río Itata, al oeste de Trehuaco

Índice

Presentación

Vendimia, Gerstmann, 1932.

Roberto Angelini Rossi

La Región del Bio Bio cumplirá ya cinco siglos desde la llegada de los primeros europeos. En este largo periodo de tiempo, en el que hubo momentos de paz y de conflicto, siempre prevaleció el espíritu constructivo que generó la fusión de las culturas nativas con aquellas que llegaron de Europa. Ello, más la capacidad innovadora y emprendedora del hombre, generaron en la región cambios profundos en los ámbitos económicos, sociales y culturales, que han transformado las formas de vida y el territorio regional. Sus habitantes, con gran perserverancia, crearon y buscaron oportunidades de desarrollo, abriéndose paso por un bosque tupido, que con los años convirtieron en fértiles praderas.

Las vides, que por siglos han permanecido aferradas a este territorio, han sido protagonistas y testigos del proceso de transformación e innovación que ha vivido la Región del Bio Bio, como consecuencia del constante interés del hombre por incorporar tecnologías y desarrollar nuevos procesos productivos para mejorar la calidad de vida.

Estas vides, son las mismas cepas que trajeran Pedro de Valdivia y sus compañeros, que originalmente permitieron producir vinos para las ceremonias religiosas y abastecer a los soldados en sus largas marchas a lo largo del territorio de Chile.

Durante largos años, el vino del Itata fue el vino de Chile. Antes que los "burdeos" franceses cubrieran Chile Central, reemplazando a las cepas país en el gusto de los chilenos, el vino provenía de Rere, Chillán y Coelemu. En los grandes fundos o en las pequeñas heredades del "país del Itata", como le llaman los autores de este libro, una gran industria tonelera y envasadora surgió a partir del fruto de las viñas.

Una realidad que no siempre ha sido reconocida, o quizás fue olvidada. Es precisamente por ello que este libro tiene gran trascendencia, ya que el riguroso trabajo realizado por dos historiadores regionales rescata la memoria perdida de las viñas del Itata.

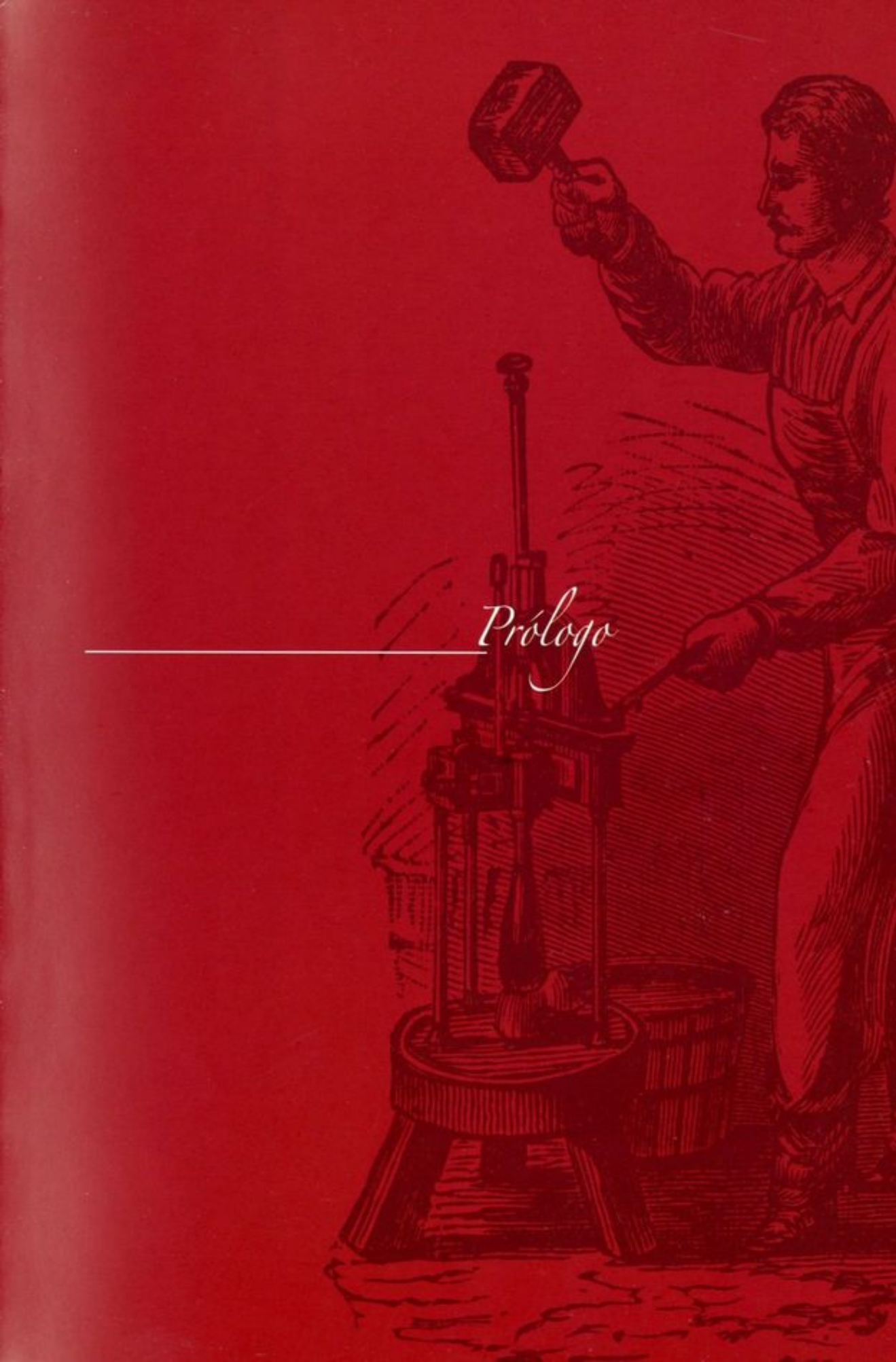
Sorprende como en cada página se va redescubriendo la importancia que alcanzó esta actividad, su impacto en la agricultura y la sociedad regional. Nos enteramos de la llegada del vino, en tiempos de la Conquista; de los logros jesuitas; de los rigores de la guerra de Independencia, que arrasó los campos... pero que no pudo cortar las gruesas y profundas raíces de las viñas; del gran auge, en fin, del siglo XIX y la decadencia posterior.

Lo importante es que, además, se muestra un presente alentador y un futuro posible. Los vinos regionales están comenzando a vivir una nueva primavera, iniciando en el siglo XXI caminos más auspiciosos. Hay indicios optimistas, que han partido con la introducción de cepas de calidad y el enoturismo.

Vinculados profundamente con la región, desde el corazón de la antigua zona vinera de Chile, hemos querido estar presentes en la renovación de una secular tradición. En tierras de la antigua hacienda *Velenunque*, están surgiendo un Chardonnay y un Cabernet Sauvignon de calidad, que nos hacen sentir orgullosos.

En fin, este libro es motivo de gran alegría, porque está dejando un testimonio que preservará en la memoria nacional un trozo importante de nuestro patrimonio histórico cultural. En sus páginas hay buenos argumentos para renovar el compromiso con una actividad noble, que inspirada en su historia, debe animarse a ir todavía más lejos.

Marzo, 2008



Prólogo

Poesía de la tierra y los hombres

Sergio Villalobos Rivera

Junto con la espada y la cruz llegó la vid a las tierras generosas de Itata. Serían unas modestas cepas que desde el terruño castellano o andaluz pasaron del Perú y que luego, en un bendito peregrinaje en barco o a lomo de caballo, vinieron a dar en el ambiente militar y colonizador de la conquista.

Fue en esas tierras bravías, en Reinohuelén, el año 1536, cuando los castellanos supieron del batallar obstinado de los araucanos, que tendrían que probar mil veces en el correr de los siglos. Aquella no fue más que una avanzada de exploración y no sería hasta catorce años más tarde que la dominación procuraría asentarse. La fundación de Concepción marcó el comienzo de la colonización, en un duro batallar con los indígenas y con la tierra inculta, que con sus matorrales, boscajes y pedregales requería también de un esfuerzo heroico.

Era, aquella, una doble epopeya, que solamente la tenacidad y la valentía podían mantener. Períodos de lucha y períodos de trabajo pacífico. A veces la oleada araucana amenazaba, otras veces se precipitaba, destruyendo y matando gente, y había que reiniciar las faenas con paciencia infinita.

Un momento definitorio fue el de comienzos del siglo XVII cuando el levantamiento que arrasó con las ciudades del sur, Angol, Imperial, Villarrica y Valdivia se desbordó amenazante. Pero gobernaba el reino un capitán experimentado en las Guerras de Flandes, Alonso de Ribera, que con presteza y criterio firme estableció una línea fronteriza, primero en la línea del Itata y luego corriéndola al sector del Biobío. Surgieron entonces los fuertes de Quinchamalí, Santa Ana, San Pedro de Ñuble, San Marcos y San Fabián de Conuco, todos ellos precarios y de poca gente. Pero la rebelión había sido dominada al poco tiempo y la línea defensiva se diluyó entre los trabajos agrícolas.

Las tierras del Itata son un pequeño mundo que abarca una cuenca extensa bañada por numerosas corrientes que al fin confluyen en un gran río. Incluye el recorrido del río Ñuble, que desprende sus aguas de los más alto de la Cordillera de

los Andes, muy al interior de San Fabián de Alico, para abrirse paso entre montañas abruptas y serranías, saliendo finalmente al Llano Central y calmar sus aguas para entregarlas al Itata en las cercanías de Quinchamalí, Balseo y Confluencia, como tan significativamente se les denominó. A su vez el Ñuble había sumado a sus aguas las del río Cato, Chillán, Changaral, Lluanco y muchos arroyos menores.

El Itata forma su curso algo más abajo, donde la montaña proporciona numerosos torrentes medianos que acumulan su tributo en las cercanías de Huepil y Cholguán para formar en definitiva al río. En el Llano Central, ya con un buen caudal y tomando rumbo norte ligeramente inclinado al oeste, el Itata, confiado en sí mismo, avanza en busca del mar. Pero todavía recibe los caudales del río Diguillín (Dihuillín) y del poderoso Ñuble. Entonces el rumbo se hace francamente hacia la mar, entre suaves colinas y cerros que dan paso a la vista oceánica, donde el río se abre en extensas vegas antes de morir como los *"ríos caudales"*.

Desde mediados del siglo XVII, pasada la etapa violenta de los primeros tiempos, el cultivo de la vid y la producción de vinos pudieron prosperar y dar una distinción a la tierra agrícola y ganadera. Estancias y viñas, trabajadas por el hispanocriollo, los mestizos y el remanente de indígenas, tuvieron una vida continuada y dieron realce a vecinos de prosapia que habían obtenido mercedes de tierras, como así mismo a oficiales retirados del Ejército que cambiaron las fatigas de la milicia por la existencia más apacible del agro, como siempre ha ocurrido en los espacios de conquista.

Los vinos de Itata cobraron relativa fama sobre la base de la cepa país que no obstante su poca finura, satisfacía a los paladares de la región y del reino de Chile. Los siglos XVIII y XIX fueron de éxito y la producción logró buenos niveles de comercialización, incluido un margen de exportación. En el XVIII, cuando arreciaba el contrabando francés, las naves galas se proveían del mosto en Talcahuano. Aquellos barcos obligados a permanecer largas temporadas en el puerto mientras se deshacían de sus mercancías, en mercado saturado, disponían del vino para que sus marinos pasasen el hastío de abordo. Y un acucioso cronista, el padre Miguel de Olivares, anota que *"los franceses tienen singular afición a la ciudad de la Concepción, y afirman sin embozo, que es la causa la excelencia de sus vinos"*.

En los trajines de la Frontera los vinos tuvieron un papel preponderante. Se les adquiría para proveer al Ejército, no tanto por el placer y relajamiento, que también contaban, sino por una realidad maravillosa de la época: el agua almacenada y en botijas se descomponía y era un peligro consumirla, mientras el vino perduraba como una bendición, aunque pronto se le despachaba. Fue, además, un elemento importantísimo en el trato con los indígenas, que hasta entonces sólo habían tenido el mudai o chicha preparada con cualquier fruto, cuya duración era muy mezquina antes de convertirse en vinagre.

Mercachifles y buhoneros, con unos cuantos peones y mulas se internaban en tierras de los caciques, llevando toda clase de efectos y baratijas, pero por sobre todo el vino y el aguardiente. A cambio obtenían caballos, vacunos, ponchos, mantas, cueros y plumas. También los caldos, tintos o blancos, jugaban un entusiasta papel en los "parlamentos" o reuniones oficiales de las autoridades y tropa con los caciques y sus mocetones, que entre discursos, comilonas y borracheras duraban varios días. Otro buen cronista recuerda, con prudencia de lenguaje, los efectos del "suave néctar de Baco" y otros efectos menos cristianos aún.

Las bonanzas no son eternas. También pasó la etapa gloriosa de las viñas de Itata cuando el tiempo trajo nuevos cambios. Grandes viñas aportaron las cepas francesas y la producción con métodos modernos, relegando a un segundo espacio a los caldos del Itata, a la vez que la producción maderera invadía las tierras. Perso-

nalmente, temo que los itatenses se toman gran parte de los que producen y dejan poco para las ganancias.

Hay que agradecer a los autores de esta obra, Armando Cartes Montory y Fernando Arriagada Cortés, haber entintado sus plumas en los vinos, porque han dejado una obra atractiva e irremediablemente poética. Es imposible no entusiasmarse. Alcemos las copas y ¡salud!

Introducción

Entre Guariligüe y Rafael el camino discurre sinuoso, atravesando verdes valles y quebradas. Desde el punto más alto, separadas por lomas, se divisan algunas casas dispersas, que recuerdan vagamente la Toscana italiana. El paisaje está fragmentado en rectángulos de desigual tamaño. Son decenas de viñas de pequeños propietarios. Vides antiguas y vigorosas, casi todas cepas país, sin alambres ni espalderas, que se aferran obstinadamente a las empinadas colinas.

La visión de las viñas, repetida hasta donde alcanza el horizonte, anuncia que nos hallamos en el país del vino; un lugar donde los ciclos naturales y los vitales de sus habitantes están ligados. La vida de la comunidad gira desde siempre en torno a las uvas y el vino. Mil carretas diarias recorrían los caminos polvorientos, en demanda del puerto de Tomé.

En el valle del Itata, cruzado por el Camino Real, que transitaran por siglos conquistadores y encomenderos, pobladores y cosecheros, las viñas definían el paisaje. Llegadas con los primeros conquistadores, soportaron los avatares de la guerra y la vida fronteriza. Aunque muchas fueron abandonadas o derechamente destruidas durante las guerras de la Independencia, Itata emerge como la gran zona productora, durante los años de la organización de la República. *"Por diversas razones, -decía el informado viajero alemán Eduard Poeppig, en 1828- las provincias australes son mucho más aptas que las del norte para la viticultura; el vino de Concepción supera en calidad a los de otras partes, y es muy solicitado en la capital"*. Hubo una época, hacia 1860, aunque hoy parezca olvidado, en que las viñas de las provincias situadas al sur del Maule, producían cuatro quintos del vino de Chile; para 1920, todavía la mitadde la producción total nacía de las parras de Ñipas y Guariligüe, de Quillón o Coelemu.

A pesar de la calidad decreciente de sus vinos, frente al surgimiento de las cepas francesas y los "burdeos" de la zona central, durante todo el siglo XX aquellos mantienen un mercado importante. Actualmente, en manos de más de seis mil parceleros, las viñas siguen entregando su fruto generoso.

Hoy soplan vientos contrarios sobre los antiguos viñedos. La sobreproducción hace caer los precios y con ellos las esperanzas de los viñateros locales. La subdivisión excesiva de los predios, la insuficiente modernización, la falta de mercados externos y el precio del dólar, entre muchos factores, amenazan la subsistencia de la actividad. Se asoma el espectro de la pobreza y la reconversión productiva, después de tantos esfuerzos desplegados. Pero también emerge, por otra parte, una expectativa más auspiciosa. Nos referimos a las nuevas viñas, que en los últimos años han mostrado su potencial innovador. Gracias a emprendimientos individuales o al tesón de antiguas familias, la actividad resurge con nuevos brios. Hay muchas señales alentadoras, pero como la uva en las parras o el vino en las barricas, no puede apurarse su marcha imperturbable.

Con el presente trabajo buscamos rescatar los orígenes y derroteros del vino y su cultura, a través de cinco siglos de historia. La identidad rural de la región, que se expresa ahora en nuevos cultivos, está ligada a aquel de manera íntima. Hay memorias locales, cargadas de subjetividad, a veces imprecisas, pero que han marcado a sus protagonistas. Por lo mismo, reconocemos desde ya la imposibilidad de un relato definitivo. Valga como primera aproximación, en una extensa travesía en busca del alma viñatera del Itata. Es una historia que debe contarse, para que se reconozca su importancia económica y su valor cultural.

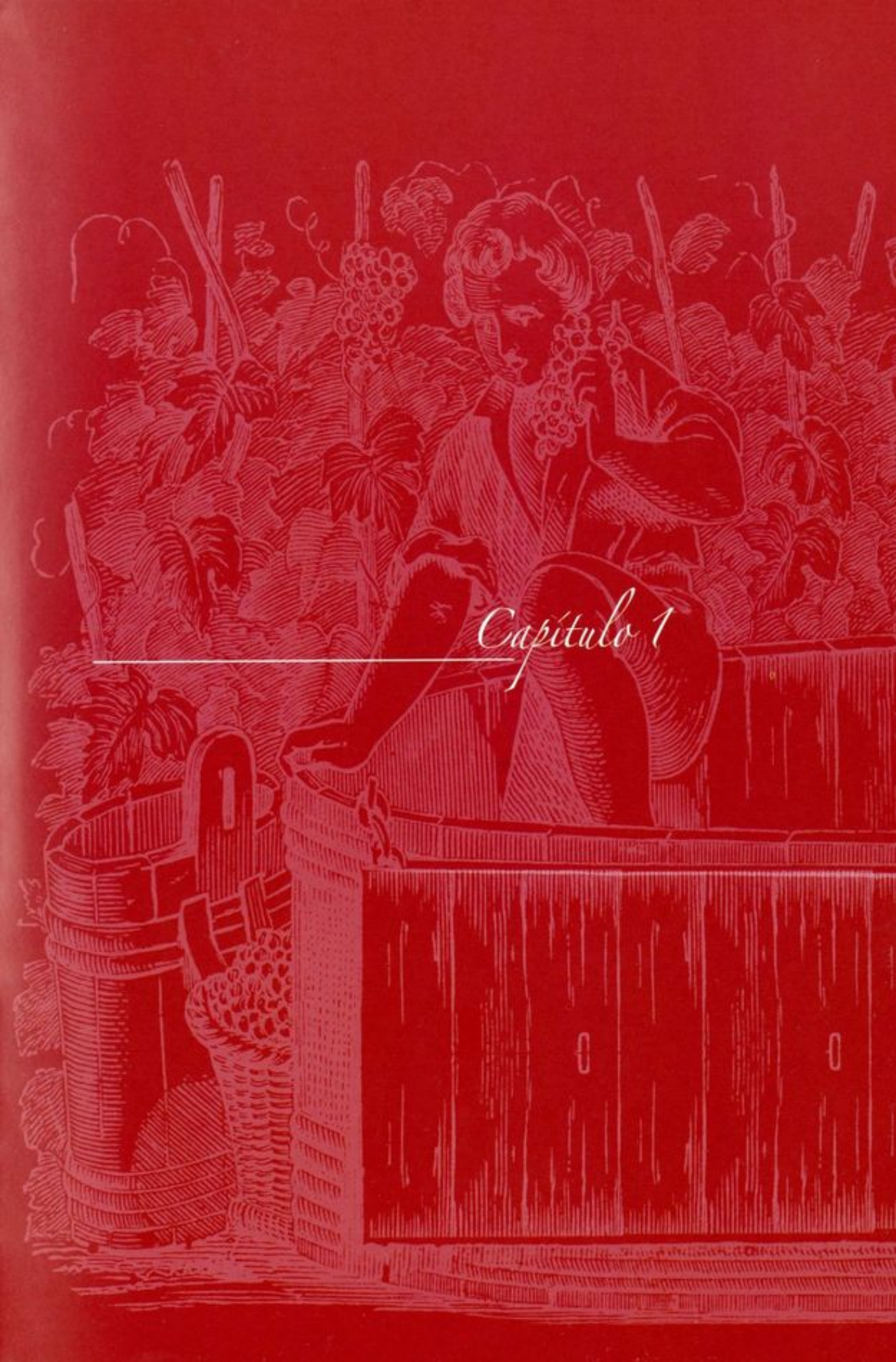
Un buen esfuerzo investigativo sobre el vino en el medio nacional es la *Historia del vino chileno*, de José del Pozo (1998). Almorzando en casa de Armando Cartes, en Concepción, del Pozo, residente en Canadá, durante un viaje realizado para completar la investigación, nos decía que, por diversas razones, había resuelto "no cruzar al sur del Maule" con su historia. Exploradores entusiastas del pasado regional, los autores de este libro asumimos el desafío de llenar ese vacío. Ocupados en otros afanes, debió pasar una década antes de poder intentarlo.

Para escribir estas páginas, desde la Región, no nos limitamos a hurgar entre las páginas silentes de los documentos y libros. Recorrimos de extremo a extremo el país del Itata. Seguimos el lento discurrir del gran río, desde sus hermosos saltos de la precordillera, por Campanario, Ñipas, Trehuaco o Coelemu, hasta su desembocadura en el mar. También la ruta costera, todavía sin pavimentar, jalonada de playas poco conocidas, como Puda, Purema y Burca, que ofrece vistas magníficas, hasta las bocas del Itata. Buscamos hasta encontrarlas algunas viejas haciendas y casas patronales, que aun en su decadencia, nos hablan de una pasada grandeza. Por la precordillera de El Carmen, Pemuco o San Ignacio, en Quillón y Nueva Aldea, en fin, entre las viejas y las nuevas viñas, encontramos relatos y testimonios, que nos revelaron la omnipresencia del vino en el *hinterland* de la región. Numerosas imágenes del libro son resultado de esos periplos.

Muchas personas compartieron sus recuerdos y nostalgias o nos entregaron antecedentes. Figuran varias de ellas en las fuentes, entre los entrevistados. A la periodista Paulina Pérez, que sostuvo aquellos diálogos y recogió los testimonios, nuestra gratitud. Quisiéramos también agradecer al investigador de la historia regional Alejandro Witker, que puso a nuestra disposición su archivo, con su habitual desprendimiento. A Maximiliano Morales, entusiasta irredimible de la cultura del vino, que tanto ha contribuido a su difusión y desarrollo. A Eduardo Urrejola, descendiente de los viejos propietarios de Cucha-Cucha y custodio de la historia familiar, por las magníficas imágenes que aportara. A Eugenio Flores, el curador de la Sala Chile de la Universidad de Concepción, por su apoyo a nuestras investigaciones.

Nuestro relato, aunque fragmentario, aspira a ser una aproximación a la antigua grandeza del vino regional. Para ello, hemos convocado a los cronistas coloniales, a los viajeros republicanos y a los cultores del vino. Sus viejas voces nos mostraron la senda por donde transitamos para reconstruir la memoria. Se trata de una historia insuficientemente valorada al norte del Maule; esperamos haber contribuido a que comience a serlo. Junto a lo anterior, este libro es una invitación a creer en un nuevo esplendor para el vino regional, que hoy se está gestando en ambas riberas del río Itata.

Los Autores



Capítulo 1

EL VALLE DEL ITATA

Un Valle en el Tiempo

En el pródigo valle central chileno, la Región del Bio Bio resulta ser un gran espacio de transición entre el norte templado y el sur lluvioso. Dos hoyas hidrográficas drenan esta región: la de los rios Itata y Bio Bio, señalándolos de norte a sur. El valle del Itata -*"pastoreo abundante"* en mapudungún- se identifica plenamente con la actual provincia de Ñuble, conformada por 21 comunas que van de cordillera a mar y las cuales tienen como rio principal al Itata. Éste recibe como tributarios al Ñuble y al Diguillín y a otros rios secundarios, como es el caso del Chillán, Cato o Niblinto, entre muchos otros.

A través de los siglos, el valle ha sufrido alteraciones y ya no es el paisaje idílico de otrora. Sus rios, no obstante, mantienen la majestuosidad que deslumbrara a los cronistas coloniales. Así, el jesuita Miguel de Olivares, a mediados del siglo XVIII, con poética pluma describe *"los rios y fertilidades del reino de Chile"*:

"No obstante la clemencia del cielo de Chile, que dispensa ordinariamente con oportunidad las lluvias para vestir los campos de yerbas, adornarlo de flores y enriquecerlo de mieses, hay también en esta hermosa tierra muchedumbre de rios cristalinos y caudalosos (fuera de un número inaveriguable de arroyos) que sangrando por varias venas, suplen ventajosamente la sequedad de algunos años, todos los que están entre el mar y la real cordillera y llegan a cincuenta, corren de oriente a poniente, repartidos en este vasto continente con maravillosa proporción".

Ribera del rio Itata, al este de Mela. Acuarela

A continuación, refiriéndose al Itata, expresa: *"El más famoso y señalado en las cartas de marear es Itata en 36 grados que se compone de un arroyo del mismo nombre, del río Diguillín, de otro río de clarísima corriente que baña a Chillán y del caudaloso Ñuble; y aunque el dicho de Itata es tan pequeño, que se puede pasar de un salto poco más debajo de su fuente junto a la fortaleza de Tucapel el nuevo, con todo mantiene el nombre famoso, haciendo olvidar el de sus concurrentes con injuria del mérito que tienen para ser más célebres"*[1].

Un siglo antes, el padre Diego de Rosales, ya se refería al río y su valle, pues estos fueron un escenario importante de los primeros hechos de la Conquista. Dice el autor del *Flandes Indiano*:

"El río de Itata desciende de la cordillera, recibe en sí el apresurado y caudaloso río Ñuble en el valle de Quinchamalí desde donde se ensancha por arenales y con sosiego y tranquilo movimiento se esconde en el mar"[2].

Tradicionalmente, se asocia la geografía a las divisiones administrativas. Así ocurre con las actuales regiones y provincias ("Región del Bío Bío", "Provincia de Ñuble"). Una perspectiva más apropiada a nuestro tema, sin embargo, es la descripción que toma como eje los accidentes naturales más distintivos y singulares. Las hoyas de los ríos participan de este carácter articulador de un espacio natural, al que luego se van asociando las actividades humanas, de contenido social, económico y cultural. En el caso del Itata, una de las primeras descripciones científicas, con el enfoque reseñado, se debe al científico francés Amadeo Pissis, quien recorrió la zona hacia 1870. Una localidad cercana a Coelemu, recuerda todavía su paso por el valle. En su *Geografía Física de la República de Chile*, editada en París, en 1875, describe, con el rigor positivista de los naturalistas del siglo XIX, la *"Hoya del Itata"*:

"El Itata, menos considerable que el Maule, recibe las aguas de una hoya que se extiende entre los grados 36° 20' y 37, 16'. Colinda al norte, en primer lugar, con la cresta de montañas que se extiende al sur del Nevado de Longavi, luego por las montañas de Zemita y en fin, por una línea anticlinal muy irregular, que pasa por la meseta de San Carlos, sube desde allí hacia el cierro de Cuiquén, se extiende desde allí hacia la cima de la cordillera marítima, desde donde baja hacia el mar, siguiendo una rama que se adelanta hacia el sureste. Al este la hoya del Itata está cerrada por la parte de los Andes que se extiende desde el grado 36° 20' hasta el grado 37. En fin, su límite sur sigue una rama de montaña que se desprende del Cerro de la Polcura, pasa por las montañas de Calabozo y el cerro Negro, y baja de allí hasta Trupán. La línea anticlinal se dirige desde allí hasta Peñuelas, pasa por las montañas de Queime y Cayumanqui, atraviesa después la meseta de Rafael, hasta las montañas de la Leonera, desde las cuales baja hacia el norte hasta las Vegas. La superficie de esta hoya es de 7.894 kilómetros cuadrados.

El Libertador Bernardo O'Higgins. Museo Naval y Marítimo de Chile.

La boca del Itata está situada bajo los grados 36° 22' y tiene su origen cerca del Cerro Negro. Corre, en un principio, bajo el nombre de río de Choizán, al suroeste hasta la llanura, donde gira al oeste, luego al noreste hasta enfrente de la hacienda de Cucha Cucha, donde toma la dirección del oeste noroeste hasta el mar.

El Itata recibe en su margen derecha gran número de ríos menores y un afluente muy importante, que es el río Ñuble. El primer río que se encuentra, siguiendo su curso, es el Trilaleo y luego el Danicalqui; corren ambos hacia el oeste y tienen su origen en las montañas de Calabozo; recibe también el Quilco y el Relbún, riachuelos que nacen en las colinas de Pemuco, a unos 28 kilómetros más abajo del Danicalqui; el río Diguilín, que es bastante caudaloso y toma su origen en el lado sur del volcán de Chillán, donde se forma por la reunión del Renegado y el río del Oyo; al entrar en la llanura recibe el pequeño río de Pemuco y va a desaguar en el Itata, a tres o cuatro kilómetros más debajo de Peñuelas. Antes de encontrar el Ñuble recibe el Itata todavía al río de Larqui, que baja de los últimos contrafuertes de los Andes y va a reunirse con él al oeste de la ciudad de Bulnes.

[1] Olivares, Miguel de, *Historia Militar, Civil y Sagrada de Chile*, Colección de Historiadores de Chile, Imprenta del Ferrocarril, Santiago, 1864, p. 23.

[2] Rosales, Diego de, *Historia General del Reino de Chile, Flandes Indiano*, Imp. El Mercurio, Valparaíso, 1877, p. 241.

Salto del río Itata, cerca de Campanario. F. Kirsinger & Cía.

.....

Más debajo de su unión con el Ñuble, recibe aun el Itata dos pequeños ríos, que nacen en las montañas de la Cordillera marítima, en la margen derecha del río de Lunquen, que toma su origen en las montañas de Quirihue y de Ninhue, y va a juntarse con el Itata un poco más abajo del pueblo de Lunquen. En su margen derecha recibe al pequeño río de Coelemu, que tiene su origen en las montañas de la Leonera"[2].

Aunque el río Itata nace en las estribaciones más extensas de Los Andes, con el nombre de Itatita, se puede considerar definitivamente formado, luego de recibir las aguas del Cholguán, un poco al sur de Yungay. Corre en dirección al N.W. atravesando la depresión intermedia y recibe por su margen derecho sus principales afluentes, los ríos Palpal, Diguillín y Larqui. La longitud total del Itata, que fijó Pissis en 177 kilómetros, hoy se estima en unos 230 kilómetros. Su caudal medio en la desembocadura es, más o menos, 140 metros cúbicos por segundo[4].

El Itata, encajonado, profundo y rápido desde su origen y, desde su desembocadura hasta el oriente, cubierto de bancos de arena, no ha podido navegarse comercialmente. *"Tiene una corriente lenta, por lo que sólo es navegable por pequeños botes y con dificultad"*, en 34 kilómetros de su extensión, explicaba Enrique Espinoza, en 1903[5]. Ya en tiempos de O'Higgins se había estudiado la posibilidad de la navegación fluvial como sistema de transporte para Chile. Antes de morir, el Libertador recomendó efectuar los estudios necesarios de diversos ríos, entre los que se hallaba el Itata[6]. Todavía en 1851 Manuel García Huidobro, agricultor y minero de Llay-Llay solicita un privilegio, con J. N. Alamos, para canalizar el río Itata. Estas iniciativas, sin embargo, no prosperaron.

[2] Pissis, Amadeo, *Geografía Física de la República de Chile*, Ch. Delagrave, París, 1875, ps. 244-246.

[4] Márquez, Adolfo y otros, *Aspectos de la historia de Chillán*. Seminario de Título. Iproch. 1983, p. 25.

[5] Espinoza, Enrique, *Jeografía Descriptiva de la República de Chile*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1903, 5° edición, p. 360.

[6] O'Higgins se preocupó de reunir todos los derroteros de los navegantes que exploraron la boca de los ríos, los canales y fiordos y también se informó de los avances tecnológicos de los vapores construidos en Estados Unidos e Inglaterra, que podían vencer las corrientes de los ríos. Poco antes de morir, en agosto de 1842, O'Higgins le entrega a Miguel Luis Irarrázaval, representante de Chile en Lima, los antecedentes compilados y le recomienda contratar científicos ingleses para reconocer las barras de los ríos comprendidos entre Valparaíso y Chiloé, porque, en sus palabras *"los ríos navegables han demostrado ser en todas partes el principal recurso para la prosperidad de las Naciones y ellos deberán probar igualmente su valor en Chile, que no posee más de dos o tres caminos a propósito para carros"*. (Maino Prado, Valeria, *La navegación fluvial en la estructura del transporte nacional*, en Boletín de la Academia de Historia Naval y Marítima de Chile, n° 9, 2005, ps 133-136).

La región del Itata, a pesar de las profundas intervenciones que ha sufrido, continúa siendo un espacio natural privilegiado. Su flora autóctona alguna vez contempló canelos, avellanos, boldos, robles, palmas y quillayes. Entre su fauna, destacan zorros, pumas y multitud de aves e insectos varios. Todos se congregan en torno al cauce torrentoso que desciende desde los contrafuertes andinos con el nombre de Cholguán, para mudar a la altura de Yungay. Deja dejar ver hermosos accidentes geográficos, como los famosos saltos, frente a la localidad de Campanario, lugares de indudable atractivo turístico.

El gran río, en su extenso recorrido por la provincia de Ñuble, alimenta con sus generosas aguas la agricultura y la actividad forestal. Abarca una hoya geográfica de unos 14.000 kilómetros cuadrados. Recibe decenas de afluentes y acoge pequeños balnearios en sus costas, hasta llegar al mar en su desembocadura, a la altura de Perales, en la actual comuna de Coelemu.

Esa gran hoya, que se extendía a ambos lados del río, es el "*mundo del Itata*", a que se refería con afecto casi filial Víctor Solar Manzano. El periodista, Premio Nacional, realizaba frecuentes periplos por la zona. Así los recuerda:

"Recorrí ese país en el último febrero, del mar a la montaña. De Torreón a Coelemu; de Quirihue a Vegas de Itata; de Quilpolemu a Ñinhue; del majestuoso Caiquén al mar de Cobquecura.

Hice una y otra vez el camino de Coelemu a Quirihue y la blasticidad tura de su paisaje rural, casi europeo, se me evaba

Imagen del Combate Prodigioso (detalle), Histórica Relación del Reino de Chile. Alonso de Ovalle.

Primeros Pobladores

El fértil valle del Itata fue ocupado desde antiguo por los mapuches. Entre el Maule y el Toltén sentaron sus dominios. Itata, dice Fernando Campos, fue el señorío de un poderoso cacique, *Maulén*[8]. En este valle pudieron cazar y pescar en abundancia, trabajar la greda, la paja, la piedra y la lana. En Huechupín, Pirumahuida o Guarilihue; en tierras de Butapichun o del cacique Quinchamalí, establecieron poblados y caseríos. Tuvieron intercambios con los Chiquillanes de más al norte y los Pehuenches cordilleranos. Siguiendo el curso del río, establecieron primitivas formas de comercio, como los conchavos, que fueron importantes, según veremos, en el mercado del vino.

La conquista de Chile, en el extremo sur del imperio inca, iniciada por Diego de Almagro, fue un gran fracaso, que arruinó a su gestor. Uno de sus capitanes, Gómez de Alvarado, logró pasar el Maule y en la confluencia de los ríos Itata y Ñuble tuvo un encuentro bélico con los indígenas, que la historia ha recogido como la batalla de Reinogüelén. Fue en el invierno de 1536. Estos atacaron en forma desordenada, lo que facilitó la victoria de las fuerzas castellanas, causando grandes estragos entre ellos. *"Con este combate, dice Mariano Campos, había comenzado la epopeya de Arauco, ahí en la confluencia de dichos ríos, al pie de los lindos y queridos cerros de Cucha Cucha"*[9].

[7]Solar Manzano, Víctor, "*Mundo del Itata*", Revista Sociedad de Historia de Concepción, Concepción, 1997.

[8]"En araucano viene de *Itanitar*: pacer, pastorear. La repetición indica abundancia, es decir, región de buenos pastos". Fernando Campos Harriet, *El Corregimiento, después partido del Itata*, Revista de Historia, nº 21, 1986, p. 11.

[9] Campos Menchaca, Mariano José, *Nahuelbuta*, Ed. Francisco de Aguirre, S. A., Buenos Aires y Santiago, 1972, p. 11. Vs., además, Lía Cortés y Jordi Fuentes, *Diccionario Histórico de Chile*, Editorial del Pacífico, cuarta edición, Santiago, 1966, p. 359

Unos años más tarde, Francisco de Villagra y Franisco de Aguirre se dirigen al valle, siguiendo órdenes de Pedro de Valdivia. El primero, buscará información y procurará el regreso de los indios del Maule, que pasaban el río; Aguirre, por su parte, se instala en Itata con el mismo objeto, hasta que el Gobernador pueda dirigirse personalmente al sur, a conducir las operaciones militares e iniciar el poblamiento[10].

En 1546, el Gobernador Valdivia se dirige rumbo al sur. Animado por el propósito de "*entregar a Dios infinitas almas y al rey infinitas tierras*", se aventuraba, por primera vez, a este rincón del mundo. "*Por fin, el 11 de febrero de 1546, partió con 60 jinetes bien armados y cruzó el Itata por el camino de Quinel (actual paso del Roble y laguna Avendaño); avanzó sin grandes dificultades hasta la orilla del Bio Bio, donde, en Quilacura, le hicieron frente los mapuches*"[11]. Aunque los venció, comprendió que eran un enemigo poderoso y decidió regresar al norte, por "*las juntas de Itata y Ñuble*", confluencia de ambos ríos, que llegó a ser el camino más frecuentado por los españoles.

El cronista Carvallo y Goyeneche, que escribe hacia 1788, así relata el viaje del Gobernador Valdivia y su combate con los "*itatenses*":

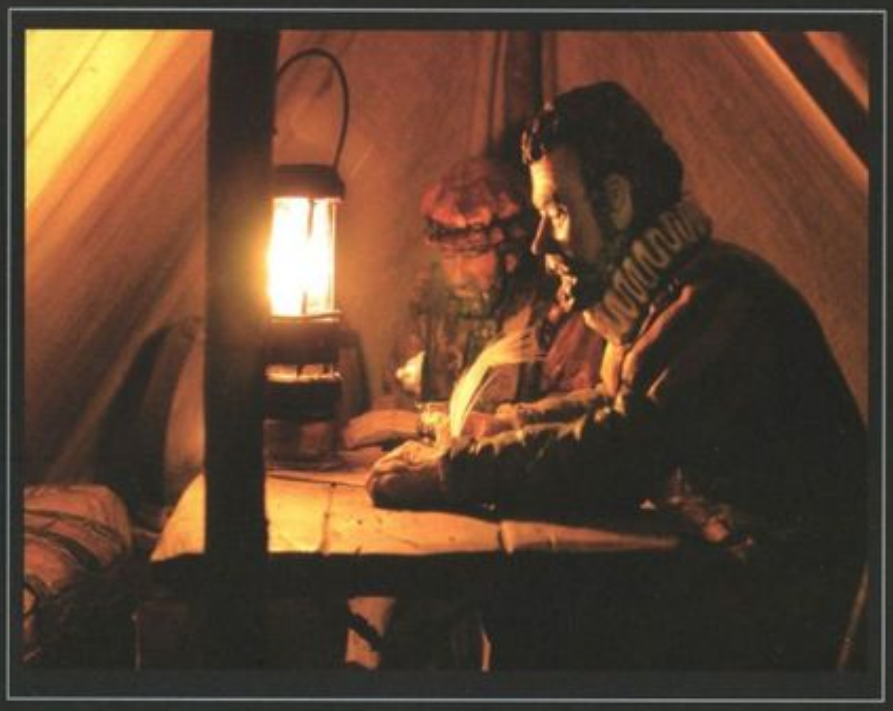
"*En esta ocasión adquirió mas noticias del país, tanto de su fertilidad, como de las riquezas de sus minas, y tomando un destacamento de auxiliares promaucaes, pasó el río Maule y logró internarse hasta Itata sin oposición. Pero no le sucedió así con los itatenses que le recibieron con las armas en las manos, y tuvo con ellos muchas y reñidas escaramuzas. En una sorpresa que le dieron acampado en la parcialidad de Quilicura, le tuvieron a punto de sufrir una completa derrota. Perdió alguna gente y algunos caballos, y le hicieron conocer que residía en ellos una extraordinaria resolución y animosidad*"[12].

Pedro de Valdivia, Francisco de Villagra y Jerónimo de Alderete. Histórica Relación del Reino de Chile. Alonso de Ovalle.

[10] Así lo informa Valdivia al Emperador Carlos V: "*También envié a mi maestre de campo Francisco de Villagra, por tener práctica de las cosas de la guerra y que ha servido mucho a vuestra Majestad en estas partes, para que a los indios destas provincias los echase hacia acá y me tomase lengua de las de adelante; y desde entonces tengo a Francisco de Aguirre, mi capitán, desa parte del río Maule, en la provincia de Itata, con gente, que tiene aquella frontera y no da lugar que los indios de por acá pasen a la otra parte, y si los acogen, los castiga; y estará allí hasta que yo vaya adelante*" (Carta de Pedro de Valdivia al Emperador Carlos V. La Serena, 04 de septiembre de 1545, en: *Cartas de Relación de la Conquista de Chile*. Editorial Universitaria. Santiago. 1970).

[11] Campos Menchaca, ob. cit., ps. 11 y 12.

[12] Carvallo y Goyeneche, Vicente, *Descripción histórico geográfica del Reino de Chile*, Imprenta de la Librería del Mercurio, 1875, Tomo I, p. 37.



Alonso de Ercilla. Dioramа en la Galería de la Historia de Concepción (detalle)

"Junto a donde con recio movimiento
baja de un monte Itata caudaloso
atravesando aquel umbroso asiento
con sesgo curvo, grave y espacioso:
los árboles provocan a contento
el viento sopla allí más amoroso,
burlando con las tiernas florecillas
rojas, azules,blancas y amarillas.

Siete leguas de Penco justamente
en esta deleitosa y fértil tierra,
abundante, capaz y suficiente
para poder sufrir gente de guerra:
tiene cerca a la banda del Oriente
la grande cordillera y alta sierra,
de donde el raudo Itata apresurado
baja a dar su tributo al mar salado."

La Araucana, Canto XII

Puente de Ñipas sobre el río Itata.

El Asentamiento Hispano

Bajo el impulso personal del Gobernador, la ocupación europea hacia el sur avanza firme. En el verano de 1550, Valdivia atraviesa el valle itatense y establece el fuerte de Penco, a orillas del mar. La siguiente primavera regresa al sur y funda Concepción, la tercera ciudad chilena, en el sitio de la actual Penco, dotándola de cabildo. Entrega a los mismos vecinos las primeras encomiendas y mercedes de tierras. Así, el conquistador Gerardo Jil recibió en encomienda a un conjunto de caciques, entre los cuales se hallaba Panguilemo, que dejó su nombre al fundo homónimo, que se sitúa entre Ninhue y el Itata, en los "*términos de la ciudad de Concepción*". También puede mencionarse la merced a Ortuño Jiménez de Vertendona, vecino de Concepción, en lo que es hoy la comuna de Bulnes, conferida por Valdivia el 16 de julio de 1551. Señala el decreto respectivo:

"*Y más os encomiendo los principales llamados Tolmyllán e Lobolián para servicio de vuestra casa, con todos sus principales e indios subjetos, que tienen su tierra e asiento a riveras del río Itata, hacia la sierra, para que os sirvais de todos ellos conforme a los mandamientos y ordenanzas reales*"[13].

De esta manera, el valle será repartido entre los conquistadores, que valoran su fertilidad y hermosura. El poeta y militar Alonso de Ercilla, que llega a Chile acompañando al Gobernador Hurtado de Mendoza, en el Canto XII de *La Araucana*, alabará su belleza. Comienzan a formarse las primeras estancias y una incipiente actividad agrícola, a pesar del estado de guerra casi permanente, que se vive durante el siglo XVI. En febrero de 1565, cerca del poblado de Tolmillán en las riberas del río Itata, se enfrenta la tropa española mandada por el gobernador Pedro de Villagra, compuesta de 150 soldados y de 700 indios de guerra y las fuerzas araucanas, comandadas por el cacique Loble, que acaudillaba 1.000 indios. Ambos contendientes se encontraron de sorpresa. Los españoles arremetieron y Loble cercado envió un parlamentario a Villagra, para que les perdonara la vida. Villagra aceptó y los indígenas se rindieron[14].

Una violenta refriega enfrentó a los mismos combatientes, conducidos por el cacique Lig Lemu. "*Mal acabara para los conquistadores –escribe Claudio Gay- si el hado no pusiera en sus manos la inteligente y esforzada persona del mismo Lig Lemu, que había sostenido el combate con admirable tino, con bizarría sin par, y que vino a perecer precisamente cuando le llegaban las tropas de refresco...*"[15] Muy cerca de allí, en el sitio llamado de Los Robles, a orillas del Itata, cuenta también Gay, tuvo lugar otro encuentro de armas. Allí acamparon los españoles y, cuando menos se esperaba, cargan a escape los araucanos con ímpetu irresistible, sin haber sido vistos ni sentidos. El capitán Francisco Laso, al frente de sus hombres, "*hizo prodigios de valor*". Esta lucha cruel duró más de una hora y cuando terminó Putapichión había perdido la mitad de su gente y los españoles contaban cuarenta muertos y gran número de heridos[16].

[13] Muñoz Olave, Reinaldo, *Chillán, sus fundaciones y destrucciones*, Imprenta San José, Santiago, 1921, pág. 6.
[14] Cortés, Lía y Fuentes, Jordi, *Diccionario Histórico de Chile*, op. cit., p. 419.
[15] Gay, Claudio, *Historia Física y Política de Chile*, Imprenta de F. Thunot y Cía., París, 1845, Tomo II, p. 7.
[16] Idem, ps. 451 y 452.

La inseguridad y la guerra abierta fueron el signo de los primeros tiempos, en especial tras el desastre de Curalaba. Don Alonso de Ribera, veterano de las guerras europeas y gran estratega, que ocupó la gobernación desde 1601, fundó varios fuertes en Itata. Se recuerda el fuerte de Lonquén, en la confluencia del mismo río con el Itata, dotándolo de tres compañías, una de caballos[17]. Para defensa de los indios coyunchenses y cordillera de Chillán, mandó edificar un fuerte en Quinchamalí y otro en Santa Ana, en la ribera del Itata, con dotación de 52 hombres en 1601 y 70 en 1605. En San Pedro, ribera de Ñuble, había un fuerte con 40 hombres en 1601. También se menciona el fuerte de San Marcos de Ñuble y San Fabián de Conuco[18]. Este último, levantado en el límite del corregimiento hacia la costa, fue fundado por Alonso de Sotomayor en 1584. Destruido y restablecido por Martín de Erizar en 1657, será trasladado más tarde a Yumbel[19].

A pesar de la violencia, el valle es observado con interés por los conquistadores. La cercanía a Concepción, los abundantes cursos de agua, el agradable clima, entre otros factores, van estimulando el poblamiento. Entonces, la tierra era considerada pródiga para diferentes cultivos, como el trigo, el olivo y la vid. En la actualidad, ese criterio ha cambiado, pero deben examinarse los hechos con la perspectiva de la época.

Así lo advierte el historiador Fernando Campos: *"Se ha exagerado mucho la pobreza de las tierras del Itata, considerándola algunos estudiosos de la historia del agro chileno con un criterio de hoy: tierras de secano, en la árida y montuosa cordillera de la costa, sin posibilidades de riego, alejadas de las grandes vías de comunicación. Pero no fue ese el criterio con que fueron consideradas en los siglos XVI, XVII y XVIII. Se las estimaba tierras ricas y fértiles; por algo los milites pedían allí mercedes de tierras, como premio a sus servicios en la guerra de Arauco"*[20]. De los corregimientos penquistas, agrega, Itata fue el más cotizado, acaso por ser fronterizo con su capital y porque los cruzaba el Camino Real, que por San Javier, Cauquenes, Quirihue y Coelemu, conectaba a la Frontera con la Capital del Reino. De manera que no era un territorio aislado, pues le atravesaba el principal camino de Chile.

Para el siglo XVIII, se encuentra consolidada la "provincia" del Itata, que el jesuita Felipe Gómez de Vidaurre, quien escribe desde su exilio italiano, describe en los siguientes términos: *"Se extiende a lo largo de la costa entre el Corregimiento de la provincia del Maule y el de Puchacay, y confina al este con el de Chillán. Ella tiene de oriente a poniente, veinte leguas y de Septentrión a Mediodía once. El río Itata que la atraviesa le da su nombre, fuera del cual la riegan otros menos considerables"*[21]. Otro autor colonial, el cronista Carvallo, agrega mayores precisiones: *"Tiene al oriente la de Chillán, al sur la de Puchacay, la de Cauquenes al norte, y el mar del sur, al poniente. Se extiende norte y sur 14 leguas, 120 de este a oeste, que dan una superficie de 280 leguas cuadradas pobladas de 8,803 habitantes. Corre, por este territorio, y da nombre a la provincia el río Itata, que llevando consigo otros ocho y algunos arroyos, descarga en el Océano Pacífico, cerca de los 36° de latitud"*[22].

El Corregimiento del Itata tuvo una temprana organización, debido a que era un área estratégica para los españoles. En la guerra de Arauco, su afianzamiento como corredor entre el norte y el sur fue fundamental. Tenía importancia administrativa y proveía de alimentación al ejército que luchaba más al sur. A su cargo se hallaba un Corregidor. Era un funcionario con jurisdicción de ordinario en una sola ciudad y su éjido, que en el caso de Itata fue Quirihue. Era jefe político y administrativo y juez superior de los alcaldes ordinarios. Le correspondía fomentar la agricultura y el buen trato con los indios. Le nombraba el rey y en ocasiones el virrey y la Real Audiencia; duraba dos años en sus funciones[23].

Tras el desastre de Curalaba, a fines de 1598, que culminó con la muerte del gobernador Oñez de Loyola y una sublevación total de la nación mapuche, Itata fue un importante refugio para los españoles. Las ciudades *"de arriba"* fueron abandonadas y los escasos y heroicos supervivientes defensores de aquellas villas se refugiaron en Concepción. *"Como compensación de sus servicios militares, comenta Fernando Campos, pidieron mercedes de tierras en los corregimientos penquistas, sobre todo en Maule y en Itata"*[24].

[17] Informa Alonso de Ribera: *"...fui a Itata, y en el término de Longuén hizo otro fuerte para seguridad de aquella rivera, sementeras y ganados que allí puso en una estancia de S.M. y reparo de los indios que allí hay poblados, y le puso de guarnición tres compañías, la una de a caballo, de la que se aseguró que hubiere más abundancia de comidas en la Concepción". "Relación de una información que a pedimento de Alonso de Ribera hizo el capitán Francisco Galdames de la Vega. 17 de septiembre de 1604"*, en: Toribio Medina, José, *Colección de Documentos Inéditos para la Historia de Chile*, tomo VII, segunda serie, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1960, ps. 500-507.

[18] Sobre los fuertes del Itata, cfr., de Guarda, Gabriel, *Flandes Indiano. Las fortificaciones del reino de Chile 1541-1826*, Ediciones Universidad Católica de Chile, 1990, p. 186.

[19] Carvallo y Goyeneche, op. cit., tomo II, Capítulo XXXV.

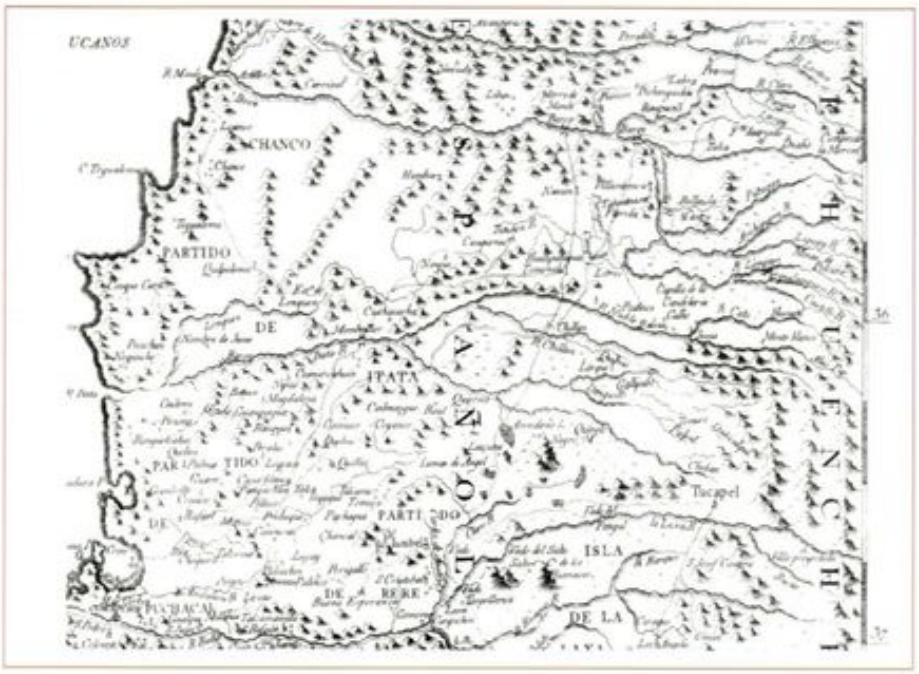
[20] Campos H., Fernando, op. cit., p. 114.

[21] Gómez de Vidaurre, Felipe, *Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile*, Imprenta Ercilla, Santiago, 1889, tomo I, p. 341.

[22] Carvallo y Goyeneche, op. cit., tomo II, p. 121.

[23] Cortés, Lía y Fuentes, Jordi, op. cit., p. 120.

[24] Campos H., Fernando, op. cit., p. 126.



"Mapa del país que habitan los araucanos en Chile" (detalle). Juan Ignacio Molina, 1795.

Los límites del Corregimiento del Itata en el siglo XVIII, los consigna el informe de Cosme Bueno, "Cosmógrafo Mayor del Virreinato del Perú": *"Confina por el N. con el de Cauquenes, por el O. con el de Chillán y parte de Puchacay, y por el P. con el mar. Tiene dos villas en su jurisdicción, la del nombre de Jesus i la del nombre de María. Hay en este corregimiento 3 curatos, que son: el de Quipolemu, que está en la villa del nombre de Jesús, el de Ninhue y el de Quirihue. Su principal comercio es de trigos, vinos, efectos de matanzas y curtidos".*

Al costado sur, se hallaba el Corregimiento de Puchacay, que también comprende tierras itatenses. Este *"confina por el N. con el de Itata, por el S. con las orillas del Bío-Bío, por el P. con la jurisdicción de la Concepción, y por el O. llega hasta los términos del de Rere. Su capital es la villa de San Juan Bautista de Hualqui. Tiene dos curatos, que son: el de Conuto y el de la Florida. Sus frutos y comercios son como los del precedente".* Sigue al oriente y sureste el Corregimiento de Rere, que *"confina por el P. y noroeste con el de Puchacai, por el O. i S. con los términos y jurisdicciones de las plazas de la Frontera, de que hablaremos luego. Su capital es la villa de Buena Esperanza, hoy San Luis Gonzaga, alias la Estancia del Rey. En ella tiene un curato. Su comercio es en trigos, matanza y vino de poca estimación"*[25].

Gobernador Martín García Oñez de Loyola. Fray Diego de Ocaña.

[25] Bueno, Cosme, *Descripción de las provincias del Obispado de Santiago y Concepción*, en *Colección de Historiadores de Chile*, tomo X, Imprenta de la Librería del Mercurio, Santiago, 1876, ps. 308 y 309.

Hacienda Quilpolemo.

El Valle en La Colonia

Durante los siglos XVII y XVIII, que comprende este período de la historia patria, se fueron formando extensos predios, que caracterizan a las tierras itatenses. Meritorios soldados y funcionarios recibirán mercedes de tierra, junto a encomiendas de mano de obra autóctona, que darán origen a grandes estancias dedicadas a la agricultura, la ganadería y la actividad vinera. "*Las zonas favoritas de este grupo para colonizar, dice Patricia Cerda, fueron los valles de los ríos Maule, Itata y Ñuble... Allí las características climáticas y el suelo posibilitaron una agricultura de pastoreo extensivo, favorable a la mantención de animales. El tamaño de las propiedades variaba desde algunos cientos hasta algunos miles de cuadras*"[26]. A diferencia de otras regiones, en aquellas no imperó el mayorazgo. En tiempos de paz, los soldados devinieron en agricultores, dando origen a un sincretismo racial, base del mestizaje social, tan común en nuestra zona. "*En las inmediaciones de los fuertes, en los partido de Rere, Puchacay y así como en Itata, donde se habían instalado los soldados, predominó el campesinado. Allí, la producción era destinada a la subsistencia y al comercio con los indígenas no sometidos. En la zona norte de la Región, en cambio, en Cauquenes, Ñuble o Itata, surgieron propiedades mayores, dedicadas a la ganadería*"[27].

Se forman, así, varias estancias notables. Recordemos algunas. La hacienda de *Quilpolemo* nace en diciembre de 1604, con la donación de tierras que hace el Gobernador Alonso de Ribera, a su capitán Luis del Castillo Velasco. Se

[26] Cerda-Hegerl, Patricia, *Fronteras del Sur. La Región del Bío Bío y la Araucanía chilena, 1604-1883*. Ediciones Universidad de la Frontera, Temuco, p. 32.
[27] Idem, p. 74.

trató de un regalo de bodas, con ocasión de su matrimonio con Claridiana de Benavides, "*lindísima limeña, hija de padres nobles de Baeza, en España*". Esta había llegado en el séquito del Gobernador y vivía con él. Para terminar con "*las justas murmuraciones de la ciudad*", según consignan los documentos de la época, la casaría con el oficial Castillo. La donación comprendió un molino y una merced de tierras de 500 cuadras en el partido del Itata. Con los años, se transformó en una gran estancia. Castillo fue designado Corregidor del Itata en 1615 y en *Quilpolemo* residieron muchos años. Desde entonces la estancia se hereda de generación en generación. Tataranieto del Corregidor fue el Duque de San Carlos, Fermín Francisco de Carvajal-Vargas y Alarcón. El último dueño de *Quilpolemo* descendiente del primer mercedario fue Aurelio Lamas Benavente, Intendente de Concepción. La propiedad estuvo en su familia durante tres siglos y medio. Luego, sucesivamente, pasó a manos de Ramón León Luco, Ministro de Estado, el historiador Francisco Antonio Encina y los Almeida Medina. Se hallaba en poder de esta familia, cuando fue expropiada por la Reforma Agraria y parcelada[28].

Hacienda Torreón.

Otras estancias importantes fueron *Magdalena* y *Torreón*. Eran tierras situadas a ambos márgenes del río Itata, que pertenecieron al canónigo Juan de Alvarado. El sacerdote, hombre de gran fortuna, fue Vicario Capitular en la Concepción en sede vacante[29]. En 1613, dice el jesuita Miguel de Olivares "*donó a la Compañía de Jesús para que fundase un colegio, la casa que tenía en la plaza de Concepción y otro solar y una viña con mil y setecientas cuadras de tierra que tenía junto a Itata, llamada La Magdalena; y había en ella quinientas cabras, mil ovejas, bueyes y mulas y muchos yanaconas o indios de servicio*"[30]. Tras la expulsión de los jesuitas, en el remate de sus temporalidades, *Magdalena*, de dos mil 375 cuadras y *Torreón*, de dos mil cuadras, fueron adjudicadas al coronel Francisco Javier Manzano y Guzmán, alcalde de Concepción, en 1787. Con los años, las propiedades se dividieron en predios llamados *Las Nieves*, *Torreón Alto*, *El Molino* y otros, en manos de las familias Manzano, Méndez y Urrutia. Una parte importante de *Torreón Bajo* fue heredado por Enrique Urrutia Manzano, magistrado, Presidente de la Corte Suprema de Justicia y luego por su hijo Antonio Urrutia Aninat[31]. Es el caso de una hacienda itatense que permanece, aunque dividida, en una familia por 220 años.

Pueden mencionarse muchas otras. *El Molino de los Aguilera* se originó en una merced de "*cuatrocientas cuadras y sus demasías en Itata lindantes con tierras de Pedro del Castillo Velasco y el camino que va a Santiago y la ribera del Itata*" al Capitán Pedro Olmos de Aguilera, por el Gobernador Alonso García Ramón, en 1606. Posteriormente, el Gobernador Alonso de Ribera la amplió en 500 cuadras en Itata, "*por haber servido a su Majestad y por ser hijo y nieto de conquistadores de este reino*"[32]. La primera merced fue heredada por el capitán Ramiro de Aguilera y dio origen a la estancia *San Agustín de Puñual*, cuna del héroe naval Arturo Prat. En 1654, esta propiedad es adquirida por Pedro Muñoz de Ayala, vecino de Concepción, en poder de cuya familia permanecerá largo tiempo. Su bisnieta Josefa

[28]Cfr., de Campos Harriet, Fernando, *El Corregimiento, después partido del Itata*, op. cit., ps. 127-129 y, del mismo autor, *Alonso de Ribera, Gobernador de Chile*, Editorial Gabriela Mistral, Santiago, 1973.

[29]Sobre Juan de Alvarado o Juan García de Alvarado, cfr. Muñoz Olave, Reinaldo, *Rasgos biográficos de eclesiásticos de Concepción, 1552-1818*, Imprenta San José, Santiago, 1916, ps. 19-24.

[30]Olivares, Miguel de, *Historia de la Compañía de Jesus en Chile (1593-1736)*, *Colección de Historiadores de Chile*, Imprenta Andrés Bello, Santiago, 1874.

[31]Campos Harriet, Fernando, "*El Corregimiento...*", op. cit., ps. 131 y 132.

[32]Real Audiencia, vol. 1727, pza. 1, cit. en idem, p. 130.

Sanhueza Palafox, casada con Matías Bustos de Lara, fue la madre de Angela Bustos de Lara, heredera de *San Agustín de Puñual*, en 1800 y bisabuela de Prat[33]. Casada con un marino italiano, acompaña a su marido en su buque y dobla junto a él varias veces el Cabo de Hornos, hecho extraordinario para una mujer nacida en las montañas costinas. Su nieta María del Rosario Chacón, heredera de *San Agustín de Puñual*, casa con Agustín Prat y residen en la estancia. Allí nace Arturo Prat Chacón el 3 de abril de 1848, siendo bautizado en la parroquia de Ninhue. La hacienda fue expropiada en la Reforma Agraria. Por fortuna, la antigua casona, custodiada por la Armada de Chile, fue restaurada y es hoy Museo y Santuario Nacional[34].

Hacienda San Agustín de Puñual.

Una gran estancia contigua a *Quilpolemo* fue *El Manzano*. Se extendía desde el camino real de la Frontera al mar, y tenía una superficie de dos mil 300 cuadras. El capitán Ramón de Aranda Gatica y Montecinos Navarrete, maestre de campo, era dueño de la estancia en 1708. La última hijuela en poder de su familia fue vendida en 1939, a raíz del terremoto de ese año. Otras estancias notables son *Membrillar*, situada en Portezuelo, a orillas del Itata, de propiedad del comerciante guipuzcoano José de Urrutia Mendiburu y escenario de combates de la Independencia; *Taiguén*, gran estancia de 4.200 cuadras, con capilla y bodega, que sobrevivía aún a mediados del siglo veinte; *Coroney* y *Collipeumo*, merced dada por el Rey a los Carvajal y Vargas, que permaneció en manos de los Benavente hasta la Reforma Agraria; *Deneeán*, en Portezuelo, a orillas del Itata; *Llohué* y *Rincón*, en Ninhue, de 3.770 hectáreas; *Portezuelo Durand*, originada en una antigua estancia denominada *Quilliquillay*, emplazada en el mismo lugar donde hoy se levanta el pueblo de Portezuelo; *Tregualemu*, ubicada en parte en Maule y en parte en Itata, a orillas del camino Quirihue - Cobquecura y frente al mar; y *La Huerta*, gran propiedad de los Soto Aguilar desde 1679, con antigua casona, con capilla y graneros, entre otras[35].

Mención especial merece la histórica hacienda de *Cucha - Cucha*, antigua temporalidad jesuita y destacada como estancia tipo en el valle del Itata. Aunque nos referiremos luego a las estancias de la Compañía, digamos aquí que los jesuitas adquirieron, ya sea por compra o por herencia, grandes haciendas en la región cercana a Concepción, a las que dotaron de una infraestructura de molinos, viñas y animales. Estas eran *Longaví, Cucha-Cucha, Caimahuín, Cato, Chacra Andalién, Magdalena, Guaque, Tierras del Torreón, Conuco, Salto, El Roble, San Luis, Ventura* y *Carriel*. *Cucha-Cucha*, en el asiento de su nombre, fue vasta propiedad de los De la Barra, que el capitán Ventura de Lerma y Castillo, encomendero y vecino de Concepción, legó a los jesuitas en el primer cuarto del siglo XVIII, avaluada entonces en ocho mil pesos.

En el remate de las temporalidades de la Compañía de Jesús, el 15 de marzo de 1775, fue adquirida por Alejandro Urrejola y Peñaloza, fundador de esta familia en Concep-

[33]Sobre las familias mencionadas, cfr., de Opazo Maturana, Gustavo, *Familias del Antiguo Obispado de Concepción 1550- 1818*, Ed. Zamorano y Caperán, Santiago, 1957.

[34]Sobre el rescate del Santuario Cuna de Prat, Cfr., Grohman Borchers, Walter, *Como nace un Santuario*, Valparaíso, 2001.

[35]Sobre las estancias de Itata, cfr. el artículo tantas veces citado de Fernando Campos H., *El Corregimiento, después partido del Itata*, ps. 127-139.

Paisaje del Itata.

ción. Realistas en la Independencia, la hacienda fue escenario de combates y guerrillas. Expropiada entonces, fue devuelta por el general Ramón Freire a la familia Urrejola, en cuyas manos se divide, pero se mantiene hasta 1973, cuando es expropiada por la Reforma Agraria[56]. En 1978, anulado el acuerdo expropiatorio, se devuelven a sus antiguos dueños 500 hectáreas, un cuarto de la extensión original. Hoy nuevamente las viñas ocupan las antiguas tierras, para la producción de vinos de calidad.

Las estancias, en el período colonial, jugaron un rol de importancia en el partido itatense. Organizaron un repartimiento de encomiendas indígenas y entrega de mercedes de tierra, de acuerdo a la legalidad impuesta por la corona española. Permitieron concentrar mano de obra dispersa en el trabajo agrario, para la agricultura, ganadería y los viñedos. Suministraron los alimentos y el vino necesarios para las ciudades de Concepción y Chillán, así como para el ejército permanente que la corona dispuso en la frontera del Bío Bío. Proveyeron de mano de obra y eventuales soldados, en los casos de mayor peligro, bélico o natural, como fueron los alzamientos y terremotos. "*Aún cuando en Concepción no se fundaron mayorazgos, la inexorable ley de sucesión por causa de muerte y su secuela, las particiones de bienes, no lograron hacer desaparecer la vinculación a una estancia de la primitiva familia que la formó. Antes bien, en muchos casos el casco primitivo fue aumentado. Los hijos que no tenían vocación por los trabajos agrícolas vendían sus hijuelas a los más aptos, no siempre al mayor*"[57]. En otras ocasiones, los mismos vecinos "*denunciaban*" tierras baldías y pedían anexarlas a sus predios[58]. Así logró subsistir por más de tres siglos un grupo de grandes estancias, que ya reseñamos.

Siendo las estancias importantes unidades económicas, atrajeron muchos andantes y vagabundos, que se instalaron en ellas a cambio de "*tierras de goce*" y trabajo para el patrón. Se originó así la institución social conocida como inquilinaje. Es una prestación de servicios como pago del arrendamiento de tierras. Constituye la base de la estructura social del Itata. "*Muchas familias terratenientes, muy enlazadas entre sí, prolongan su sangre por bastardías sucesivas en estamentos del campesinado*"[59].

[56]Sobre los Urrejola y Cucha Cucha, cfr. Opazo Maturana, Gustavo, *Familias del Antiguo Obispado de Concepción*, op. cit., ps.247-249; Mazzei de Grazia, Leonardo, *La red familiar de los Urrejola de Concepción en el siglo XIX*, Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, Santiago, 2004; Gonzalo Urrejola, *Cuarenta años de vida pública*, Anotaciones de Raúl Silva Castro, Imprenta Universitaria, Santiago, 1925.

[57]Campos, op. cit., p. 125.

[58]Manuel Calixto, v. gr., del partido del Itata, pedía en 1752: "*con motivo de lindar con mi estancia nombrada Coelema 1.000 cuadras de tierras baldías pertenecientes a la Real Corona, las que como tales las denuncio ... para que, procediendo las diligencias que corresponden, se me adjudiquen*" (Archivo Nacional, Capitanía General, vol. 17, f. 30, cit. por Cerda-Hegerl, p. 73).

[59]Idem, p. 139.

Camino rural cerca de Ñipas.

Tales estancias tenían en el río Itata su nexo natural, que era atravesado por medio de balsas o precarios puentes. Ello hizo necesario construir una ruta de unión, conocida como Camino Real, actual Ruta del Conquistador. El antiguo camino de la frontera, entre Santiago y Concepción, pasaba desde San Javier por los lugares de Cauquenes, Quirihue, Coelemu y Tomé; donde se descansaba y pernoctaba y renovaba la cabalgada. Ese Camino Real era de absoluta necesidad para el Ejército, que tenía en Concepción la plaza mayor, principal defensora contra los mapuche que habitaban al sur del Biobío. Para el comercio, las autoridades y altos oficiales del gobierno colonial ese camino era vital.

A orillas del Camino Real se fundaron pueblos, como ocurrió con Quirihue (1744) y Coelemu (1745), por el gobernador Ortiz de Rozas. Dice el cronista Carvallo, que la capital de la provincia del Itata es la villa del Dulce Nombre de María de Quirihue. Su situación hacia 1780 no era expectante: "*Ni el título de aldea merece su población, no excede de cinco familias, ni será más, porque su situación no puede ser peor. Batida de todos vientos, mala agua y muy distante, y todo el territorio inmediato es infestado de langostas: de modo que en el verano ni aún hojas se ven en los frutales*". La parroquia de esta villa, agrega, extiende su jurisdicción hasta la costa[40]. Tenía otras dos parroquias, la de Ninhue, cuyo distrito "*es muy poblado, y abundante de toda simiente y de ganados*"; y la de Quilpolemo, que se ha trasladado a la villa del Dulce Nombre de Jesús de Coelemu, situada sobre el arroyo de este nombre, distante una legua hasta la costa de la bahía de la Concepción, y se comprende en ella el puerto de Tomé. Cauquenes o Tutubén fue fundada en 1744 por Manso de Velasco, en el camino entre las ciudades de Concepción y Santiago, sobre un antiguo pueblo de indios. Los habitantes de toda la provincia, concluye el cronista, viven en dispersión, y de ellos se forma el regimiento de caballería de la Infanta, cuyo coronel es el teniente coronel de ejército don Melchor de Carvajal y Vargas, seis compañías sueltas de la misma clase y dos de infantería.

[40] Carvallo y Goyeneche, op. cit., segunda parte, p. 121.

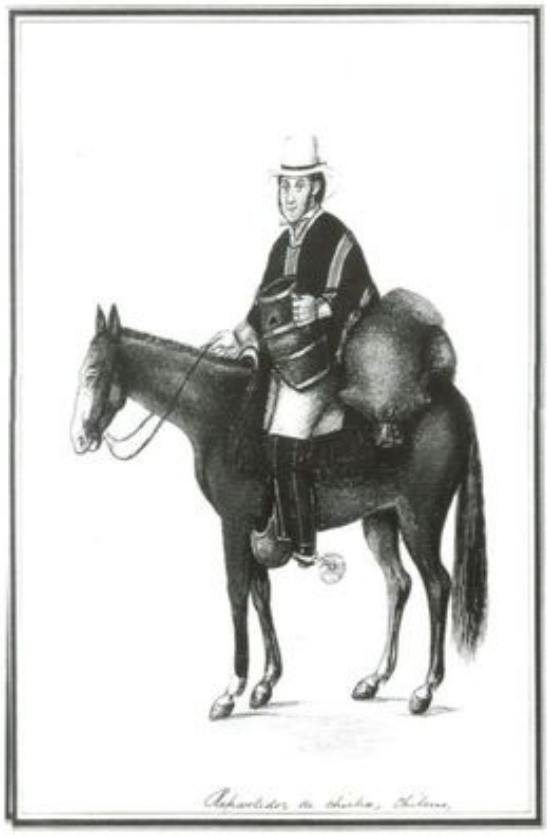
Faena agrícola tradicional, en las cercanías de Trehuaco.

Evolución de la población en personas del Obispado de Concepción por partidos o Corregimientos, 1720 – 1793.

Partido	1720	1759	1756	1781	1791	1793
Itata	1.483	14.109	9.187	9.558	17.674	18.388
Chillán	2.739	?	13.794	25.308	26.030	32.047
Concepción	1.022	2.178	4.660	6.009	4.810	6.294
Puchacay	962	3.558	3.815	6.854.	5.884	7.121
Rere	3.814	9.070	15.544	13.614	24.429	26.723

Fuente: extractado de Cerda-H.

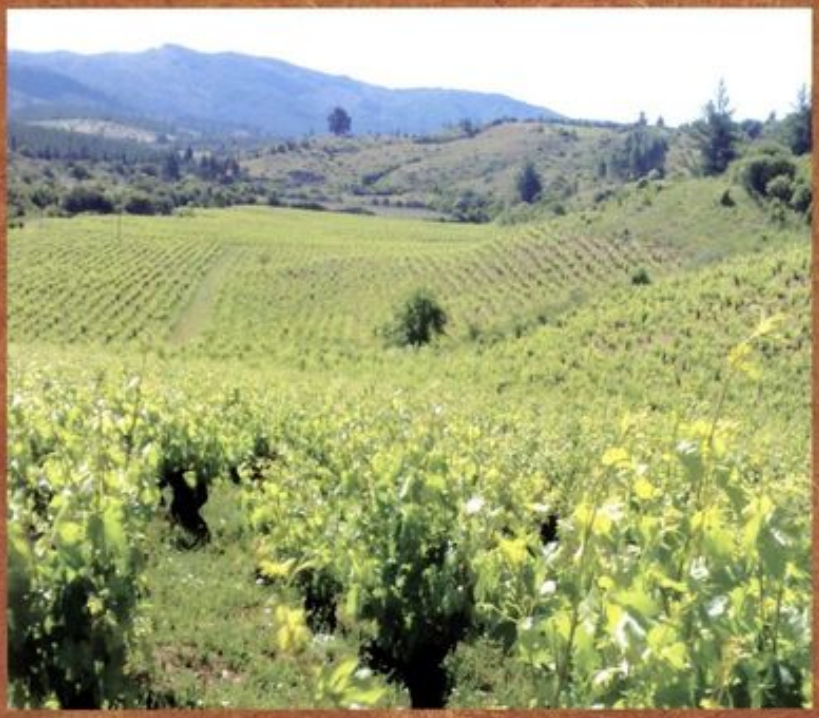
Las misiones fueron una preocupación esencial de los españoles, quienes trasladaron la administración religiosa a estas tierras. El antiguo Obispado de La Imperial, fue creado en 1563 y trasladado a Concepción en 1603, siempre con jurisdicción sobre el Itata. El valle será misionado por jesuitas. Las estancias de la provincia sostuvieron los colegios de Chillán y de Concepción y en Rere existió la importante misión de Buena Esperanza.Los mismos obispos ordenaron continuos censos. El siguiente cuadro muestra la abundante población del valle en 1759, superando a Concepción ampliamente, como también la gran población que registra el vecino partido de Rere. Destaca, asimismo, el notable aumento de la población de Chillán a partir de 1756.



Repartidor de chicha.

Había también algunos pueblos de indios, "*que debían concurrir a la defensa de sus costas*". Se realizaba un intenso intercambio entre esta región y la frontera. Los comerciantes se dirigían a las ciudades y fuertes para realizar tratos comerciales denominados conchavos, que consistían en el trueque de objetos, como ponchos, platería, tabaco y otras especies. A los mapuche le interesaba especialmente el alcohol y el hierro[11]. Tales operaciones, entre hispanocriollos y mestizos de la región del Bio Bio y mapuches de la Araucanía y pehuenches del área cordillerana, fueron el rasgo predominante de la vida fronteriza durante el siglo XVIII.

[11] Cerda-Hegerl, op. cit., ps. 86 y 87. V., además, Villalobos Rivera, Sergio, *Vida fronteriza en la Araucanía*, Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile, 1995, ps. 117-130.



Fundo San Esteban, entre Cauquenes y Quillaue

UNA "VISTA DE OJOS" DE UN PREDIO

El tres de junio de 1781, el vecino penquista don Eusebio Nicolás de Pradel Lavín, solicita al muy ilustre Cabildo, Justicia y Regimiento de Concepción de la Madre Santísima de la Luz, la mensura y división de mil cuadras compradas en 1751 y a los regulares expatriados y que disfruta en mancomún con doña Manuela María Josepha de Inzunza y del Carte. Surgen dificultades y se recurre a la práctica de la época llamada Vista de Ojos. El Maestre de Campo, don Gregorio de Ulloa, el capitán de caballos, don José de Ulloa, juez de Mensuras de Concepción, las partes interesadas y varias personas más, concurrieron a la diligencia, dejando la siguiente constancia:

"Nos pusimos en la orilla del estero de Uñiñoco, donde juntan con dicho las vertientes del cerro del Quilo, y fuimos paseando el campo por los linderos de la citada escritura, hasta donde tiene población Manuel Roa, por orden de doña Manuela de Inzunza y dimos vuelta el Camino Real que va a Chillán, lindero de las tierras de "El Manzano", dimos vuelta para Peña Blanca; pasamos los linderos del Maestre del Campo don Francisco Díaz de Lavanderos y siempre haciendo la Vista de Ojos a las tierras de Navas, que posee don Mateo del Cartes y nos fuimos a la cabecera de la Viña de doña Manuela de Inzunza, que está en tierras de Navas, con los herederos del comisario don Ambrosio de Sanhueza, y corrimos la Vista de Ojos hasta cerrar donde vive el ya citado Manuel Roa, en el paraje que llaman "El Carbón" y se da por conclusa la Vista de Ojos y la firmamos los dichos jueces y testigos."

FUENTE: Fernando Casanueva Herrera, "El antiguo Partido del Itata", en: Revista de la Sociedad de Historia de Concepción, nº 6, Concepción, 1992.

Don Fermín Francisco de Carvajal y Vargas, Duque de San Carlos. Museo Histórico Nacional.

Algunos Itatenses Notables

En los primeros siglos de historia itatense, se destacan una serie de personajes, que protagonizaron la historia local. Recordemos a los caciques araucanos Lig Lemu y Putapichión, que combatieron a los invasores a orillas del gran río; a Maulén, primitivo dueño de las tierras itateñas; o al mestizo Alejo, atrapado entre dos culturas, cuya saga ha contado Victor Domingo Silva[42].

Un personaje notable, nacido en estos parajes, fue el Duque de San Carlos, Fermín Francisco de Carvajal Vargas y Alarcón. Bautizado en Quirihue, Quilpolemo, el 20 de diciembre de 1722, se educó con sus hermanos en el Seminario de Concepción. Heredó la estancia paterna de *Quilpolemo*. Se radicó en Lima, al casar con su prima Joaquina de Brun y Carvajal, Condesa del Puerto y del Castillejo. Falleció en esa ciudad en 1797[43]. La descendencia del Duque de San Carlos se radicó en España y en Perú. En Chile quedó únicamente la de su hermano, el Conde de Montes de Oro, don Carlos Adriano de Carvajal y Vargas, de quien proceden las familias Palma, González y Benavente, avecindadas en Concepción.

El origen del título de Duque de Fermín de Carvajal, con Grandeza de España, el único concedido a un indiano por la Corona Española, se relaciona con el servicio de correos. Desde los tiempos de Carlos V, los mayorazgos de la familia Carvajal y Vargas, estancieros en Itata y vecinos de Concepción, eran Correos Mayores de Indias. El privilegio real, concedido por Fernando el Católico a Lorenzo Galíndez de Carvajal, se mantuvo en su familia por 255 años y nueve generaciones. Buscando estatizar el servicio, que no estaba bien atendido, Carlos III convino con Fermín Francisco Carvajal y Vargas, quien ostentaba el Mayorazgo hacia 1760, la desvinculación del cargo hereditario, a cambio del Ducado de San Carlos y otras prebendas. Según Fernando Campos, el Duque "*guardó gran devoción por la villa y la parroquia de Quirihue, su patria chica, como le llamaba, y se ocupó del alhajamiento de su Iglesia, como lo demuestra la donación de un cáliz de plata, vinajeras, candeleros y ornamentos*"[44].

[42] Domingo Silva, Victor, *El Mestizo Alejo y la Criollita*, Editorial Zig Zag, Santiago, 1943.

[43] Opazo Maturana, op. cit., p. 79.

[44] Campos H., op. cit., p. 124. Sobre el Duque de San Carlos, cfr., Bose, Walter B. L., *Los Orígenes del Correo Terrestre en Chile*, Revista Chilena de Historia y Geografía, N° 84, enero-abril 1935; y n° 85, mayo-agosto de 1935; Aranguiz Donoso, Horacio, *Epistolario del Duque de San Carlos*, BACH, n° 82, ps. 93-173, 1969; *El Duque de San Carlos don Fermín de Carvajal y Vargas*, *Revista Zig-Zag*, 1905, T. III, N°40, ps.37 a 39.

Es digno de mención el clérigo Tomás de Roa y Alarcón, quien llegó a ser Obispo de Concepción. Nació en Quilpolemo, en 1738, en el fundo de sus padres, situado en la Parroquia de Quirihue. Estudió en el Seminario de Concepción, graduándose de licenciado y maestro en filosofía y teología. Fue párroco en su diócesis y luego pasó a Lima, donde se doctoró en Teología. Pío VI lo eligió Obispo de Concepción el 12 de septiembre de 1794. Fue el primer obispo de esta diócesis nacido en su mismo territorio. Falleció en Concepción en septiembre de 1805[45]. Según Fidel Araneda, historiador de la Iglesia, "*el nuevo obispo pertenecía a la aristocracia colonial, era hermano del Marqués de Piedra Blanca de Huara, Bernardo Roa y Alarcón, y medio hermano del duque de San Carlos y Grande de España, Fermín Álvarez de Carvajal - Vargas y Alarcón*"[46]. Está sepultado en la Catedral de Concepción.

Muchos otros personajes contribuyeron a la evolución del valle, durante el período colonial. No puede omitirse al Gobernador Domingo Ortiz de Rozas, fundador de Coelemu y Quirihue, llamado Conde de Poblaciones. Recordemos, también, a Alejandro de Urrejola y Peñaloza, venido de Santiago del Estero en 1743. Fue alcalde de Concepción en varios períodos. Casó en esta ciudad con Isabel Leclerc de Vicourt. Fue dueño de la estancia de *Cucha-Cucha* y de *Pomuyeto* de Ñuble. Falleció en Chillán, en 1815[47]. De Barcelona llegó a Chile Lorenzo de Arrau, antepasado del ilustre pianista Claudio Arrau, posiblemente con Ambrosio O'Higgins. Ingeniero Extraordinario, en 1768 estableció en Concepción una fundición de cañones. En 1776 remató la Estancia de *Cato* de los jesuitas, en Chillán, de 37.500 hectáreas. Casó con Isabel de Santa María y Baeza. Falleció en Chillán, en 1781[48].

En la fragata "*Begoña la Vieja*" de su propiedad, llega a Chile en 1765 José Francisco de Urrutia y Mendiburu. Fue Vecino comerciante de Concepción, Maestre de Campo, Alcalde y Procurador General. Hombre rico e influyente, su hija Nieves casa con Juan Martínez de Rozas. Fue dueño de las Estancias de *Carriel, Isla Rocuant, Andalién, Lloicaco, Bularco, San Nicolás, Talca, San Antonio de Perales, Las Palmas*. En Ñuble tuvo *San Miguel, San Javier, San Vicente, Membrillar*, y en Linares, la gran estancia *Longaví*. Tenía casas y bodegas en San Sebastián, Callao, Talcahuano y Concepción. Falleció en esta ciudad en 1804.

Otros itatenses destacados fueron Miguel de Ulloa y Cisterna, bautizado en Concepción, dueño de la estancia de *Liucura*; Luis de Roa y Gatica, bautizado en Concepción y sucesor del Mayorazgo y señorío de los Gatica de España, dueño de la estancia de *Chimilto*, en Itata. Francisco Flores de Valdés, venido a Chile en 1591, que peleó en Arauco; fue Corregidor de Itata, Secretario del Gobernador, Regidor y Alcalde de Concepción. Pedro de Soto-Aguilar, dueño de las Estancias de *Collipeumo* y *El Guindo*, en Itata; fue Maestre de campo y Alcalde de Concepción en 1743. Por último, entre muchos más que pueden señalarse, se encuentra Miguel José Campos y Ceballos, bautizado en Quirihue en 1774, quien heredó la estancia del *Manzano*. Realista, albergó en su hacienda un destacamento de Olate, en enero de 1814, dispersado por el capitán patriota Santiago Bueras en el combate llamado *El Manzano*[49].

De esta forma, hemos pasado revista a la conformación geográfica e histórica de las tierras de Itata. En este escenario irrumpe la vid, modificando el paisaje y las costumbres de labradores y estancieros. Muy pronto deviene en parte integrante y vital de la sociedad colonial.

[45] Oviedo Cavada, Carlos, *Los Obispos de Chile (1561-1978)*, Editorial Salesiana, Santiago, 1978, p. 151.

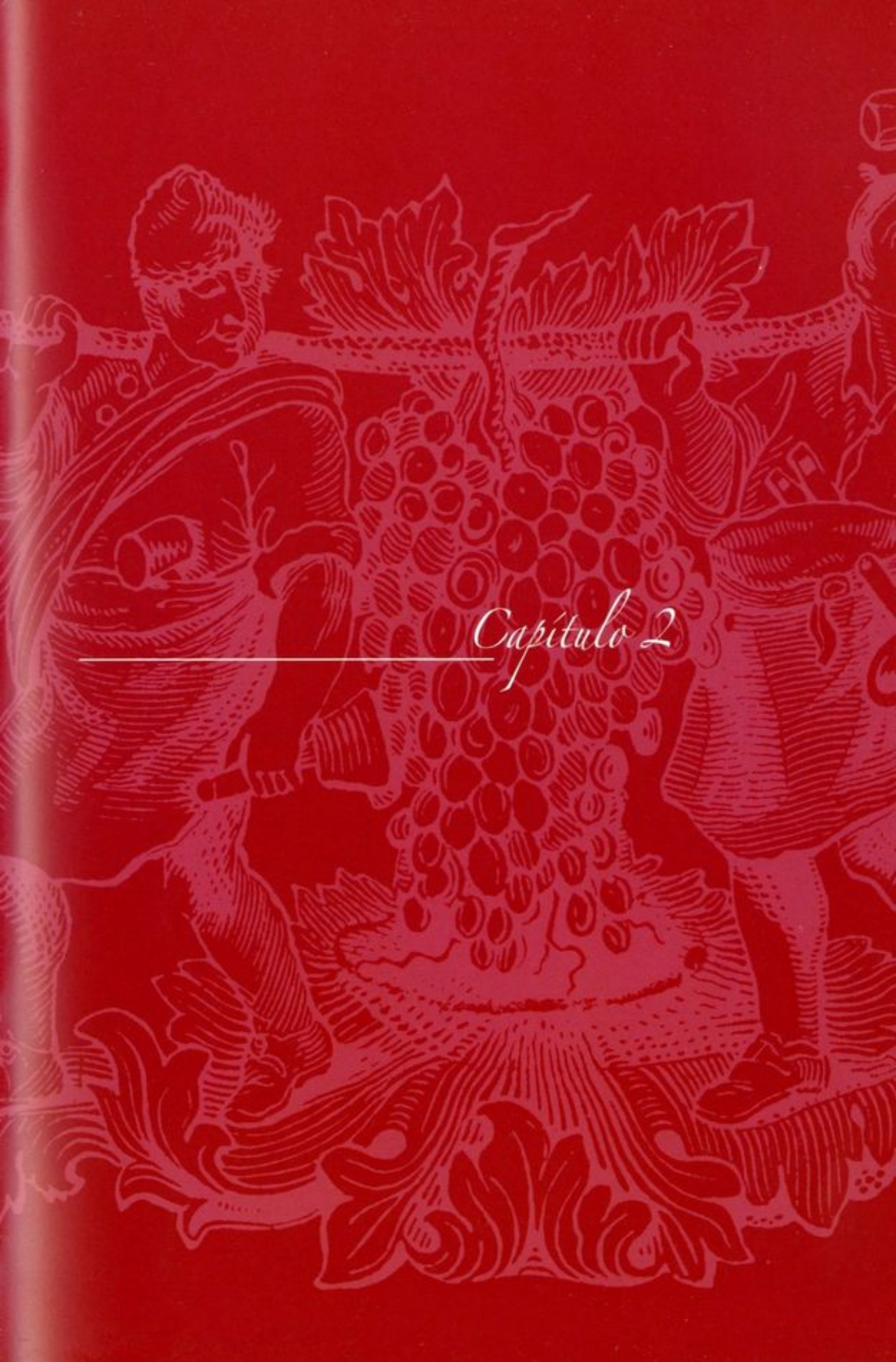
[46] Araneda Bravo, Fidel, *Historia de la Iglesia en Chile*, Ediciones Paulinas, Santiago, 1986, p. 184.

[47] Opazo Maturana, op. cit., ps. 247 y 248.

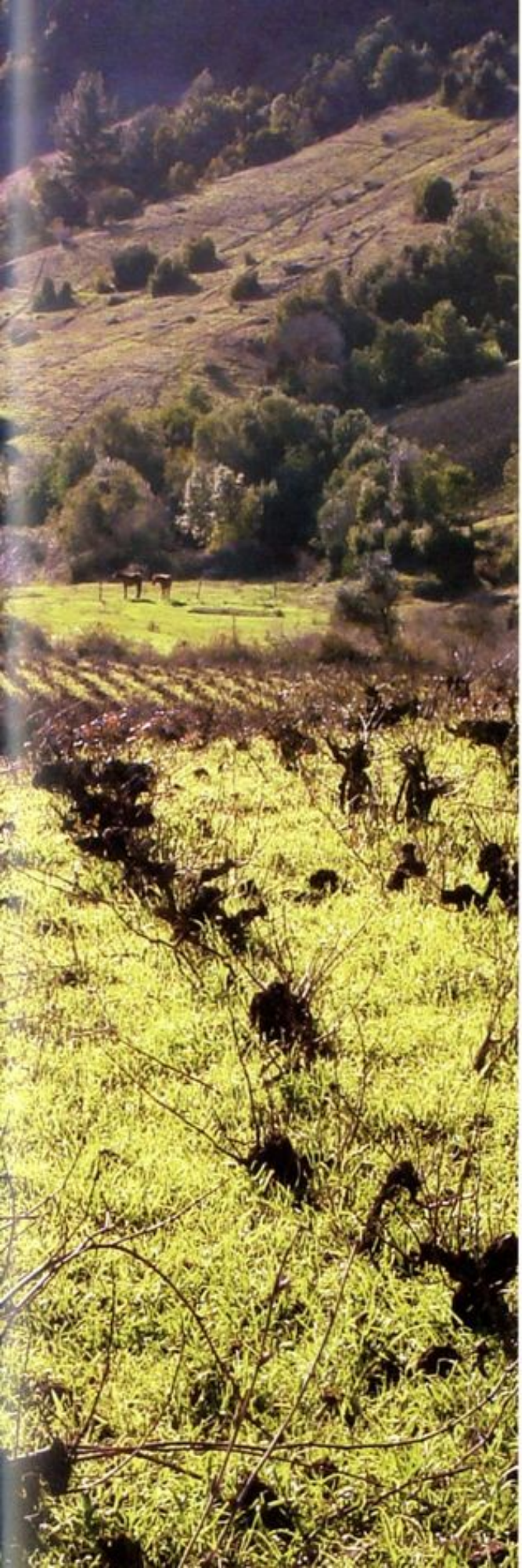
[48] Idem, p. 43.

[49] Idem, ps. 253, 246, 217, 100, 240, 58 y 74.

Rentocura, entre Cauquenes y Quirihue.



Capítulo 2



EL VINO LLEGA AL VALLE

Advenimiento

En la Colonia y aún en la temprana Conquista el vino tuvo una gran importancia. Se hallaba presente en la liturgia y las celebraciones sociales, como también en la vida cotidiana, deviniendo en la bebida nacional por antonomasia. Las primeras cepas introducidas, según Eugenio Pereira, la *vitis destivalis* y la *vitis rotondifolia*, vinieron de las islas Canarias al Perú en manos de Francisco de Carabantes, *"las que formaron el tronco genealógico de los aristocráticos viñedos de Chile"*[50]. En los inicios de la ocupación española del valle de Santiago, época de precariedad y peligro, el vino ocupaba su lugar. Es probable que el mismo Pedro de Valdivia, en su viaje desde Cuzco a Chile, trajera entre sus pertrechos alguna botija.

La antigua costumbre europeo latina de asociar a sus fiestas algún líquido embriagante, se une al requerimiento de los religiosos: para la fe católica, el vino es un elemento indispensable en el sacrificio eucarístico. Así lo hace saber el mismo Valdivia al Rey. Tras la destrucción de Santiago, la colonia se hallaba amenazada y desprovista de lo más esencial. En carta al Emperador Carlos V, fechada en La Serena en septiembre de 1545, Valdivia le comenta que *"un vecino... llamado Lucas Martínez Vegaso, súbdito y vasallo de vuestra Majestad y muy celoso de su real servicio...por querer bien cargó un navío que tenía de armas, herrajes y otras mercaderías ...y vino, que había cuatro meses que, por falta del, no se celebraba el culto divino, ni oíamos misa..."*[51] Era septiembre de 1543. Las botijas de vino que traía el *Santiaguillo*, pilotado por el portugués Luis Hernández, devolvieron la esperanza a los españoles y permitieron volver a celebrar misas, *"ahora de acción de gracias, porque Dios había salvado a la naciente colonia"*[52].

[50] Pereira Salas, Eugenio, *Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena*, Editorial Universitaria, Santiago, 1977, ps. 27 y 28.

[51] Valdivia, Pedro de, *Cartas de Relación de la Conquista de Chile*, ya citado.

[52] Vázquez de Acuña, Isidoro, *Historia Naval del Reino de Chile 1520-1826*, Imprenta Salesianos S.A., Santiago, 2004, ps. 148 y 149.

Membrillar

Con el esfuerzo de los primeros vecinos se va desarrollando la producción agrícola. Junto a la conquista militar y de nuevas almas para la fe, era prioritario abastecer a la creciente población. Tres especies europeas se aclimatan y pasan a integrar la dieta de colonos y nativos: el trigo, el olivo y, por supuesto, la vid[53]. La parte central de Chile parece haber sido especialmente apta para su cultivo. "*Hay viñas, dice el cronista Vivar, y en ninguna parte de Indias se ha dado tan buena uva como en esta tierra. 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 trajo trigo a esta tierra. Hácese ya tanto vino que basta para la gobernación, y que pueden proveer a otras partes*"[54]. Muy temprano se reconoció, en efecto, las bondades del clima y suelo, que hacían la riqueza de Chile, a pesar de la pobreza general del reino. José de Acosta, en su *Historia Natural y Moral de las Indias*, así lo expone: "*Chile donde hay viñas y se hace vino y muy bueno, y de cada día crece así en cantidad, porque es gran riqueza en aquella tierra, como en bondad, porque se entiende mejor el modo de hacerse... En el reino de Chile se hace vino como en España, porque es el mismo temple*"[55].

Pronto los valles de Santiago, Serena e Itata se poblarán de viñas, merced al impulso de los pobladores y a pesar de las prohibiciones reales. Para 1603, de acuerdo al testimonio del padre Diego de Ocaña, la vid se había expandido por todo el territorio, hasta la zona de Angol, en que había "*mucho vino y bueno*"[56]. Durante el reinado de Felipe II (1556 - 1598) se prohibió el cultivo de la vid, para proteger la producción de vino de la Metrópoli; prohibición que fue reiterada en los años 1620, 1628, 1631 y 1654[57]. Se podían conservar las plantas de viña existentes desde principios de la conquista, pero no podían aumentarse. La pobreza de Chile, sin embargo, motivó que la corona autorizara en 1671 este cultivo, que ya tenía gran extensión, en especial después del levantamiento indígena de 1655.

A Concepción, fundada en octubre de 1550 a orillas del mar, las viñas llegaron apenas semanas después. A su compañero de armas Diego de Oro, el Gobernador Valdivia le concedió en esta ciudad, el 20 de diciembre de 1550, cuatro cuadras para plantar viñas, en el plazo de un año, a riesgo de caducarle la concesión. Se le señala, pues, como introductor

de las viñas en Concepción. La ciudad, a partir de la viña plantada por Diego de Oro en 1551, se transformó en un gran centro de producción. Cuenta fray Diego de Ocaña, quien escribe hacia 1600, que "*se sitúa en 36°. Es tierra fría y de grandes vientos: el sustento son buenas viñas, carnes y trigos... El trato que aquí hay es de vino porque se saca para las ciudades de arriba*"(...) "*Los muchos parronales de uva mollar, agrega, que dan 20 a 30 arrobas así se beben sin aguardar que se haga (fermente). Era vino grueso, fuerte y bronco que se beneficiaba con yeso y cocido como hacen en muchas partes*"[58].

La economía del valle itatense, en los primeros años, estuvo basada en la agricultura y la ganadería. Sus fértiles tierras responderán generosamente a las nuevas plantaciones de trigo y viñedos; albergan también abundante ganado. Contribuyen de esta forma al sustento de la población, crecientemente mestiza, de toda la región y del ejército permanente que se instala a partir del siglo XVII. "*Esta economía de subsistencia agrícola ganadera se sustenta, afirma Arnoldo Pacheco, en la propiedad rural asentada hacia el río Itata y las cuencas intermontanas de la Cordillera de la Costa, sectores en que vivían los indios de paz, primeros trabajadores de las estancias en una zona que presentaba un menor peligro a las incursiones araucanas*"[59]. En el primer cuarto de siglo de la conquista en la región, añade Pacheco, la explotación de las viñas y la obtención del vino constituye una de las primeras estructuras productivas básicas, que ayuda a adscribir a los conquistadores la tierra.

Ya hacia 1570 el "*vino de Concepción*", como se le empezó a llamar, es un artículo importante para el sustento local y para los intercambios con la zona fronteriza del Laja y

[53] Cfr., Juan Guillermo Muñoz Correa, *Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVII)*, Revista de Historia Social y de las Mentalidades, año X, vol.1, 2006, p. 123.

[54] Vivar, Jerónimo de, *Crónica de los reinos de Chile*, op. cit., p. 333.

[55] de Acosta, José, *Historia natural y moral de las Indias*, Libro Cuarto, capítulo 32; J.T. Medina, *Colección de Documentos Inéditos para la Historia de Chile*, segunda serie, Tomo 4°, ps. 391 a 393.

[56] Fray Diego de Ocaña, *Viaje a Chile*, Editorial Universitaria, Santiago, 1995.

[57] Patricia Cerda-Hegerl, *Fronteras del Sur*, op. cit., p. 35.

[58] Fray Diego de Ocaña, *Relación del viaje a Chile, año de 1600*. Introducción de Eugenio Pereira Salas, Separata de los Anales de la Universidad de Chile, n° 120, 1960.

[59] Pacheco, Arnoldo, *Una economía de conquista: Concepción siglo XVI*, Revista de Historia Universidad de Concepción, año 1, vol. n° 1, 1991, ps. 25-44.

Bio Bio. Los documentos de la época así lo acreditan. En el año mencionado, el factor Rodrigo de Vega Sarmiento dirige al Virrey Francisco de Toledo un informe de los quintos y derechos reales, en el que reconoce la capacidad productiva de los vecinos. Señala: "*Gástase en la Concepción ordinario en trigo para sustentar vecinos y soldados cuatro mil fanegas de trigo, el de los vecinos tengo muchas veces contradicho, porque* hay pocos que no cogen mil arrobas de vino o quinientas *que con la mitad y el tercio que vendan pueden comprar comida…*"[60]. También Chillán, población fundada una década más tarde, es mencionada como una zona de importante producción agrícola y ganadera. Pocos años después, el vino ya es un artículo importante. El *Informe de Miguel de Olaverría sobre el Reino de Chile, sus indios y sus guerras*, de 1594, lo expresa en los términos siguientes: "*San Bartolomé. La ciudad de San Bartolomé pobló el mariscal Martín Ruiz de Gamboa; está diez leguas desviada de la Concepción la tierra adentro, en su mismo paraje y altura. Tiene grande y buena comarca, la tierra es fértil y llana con poca montaña y acomodada para labranzas y criar ganados, como los tiene en mucha cantidad; cógese mucho vino y bueno, tendrá hasta dos mil indios que la sirven*"[61].

Los antecedentes permiten afirmar que, desde la más temprana Conquista, llegan las vides a la zona del Itata y pronto se consolida un circuito de producción e intercambio, basado en el vino. "*Muchos de los soldados viejos, dice un autor, hartos de servir al rey se han recogido a algunas de aquellas quebradas, donde pasan la vida con descanso, crían ganado, plantan viñas, siembran trigo y otras legumbres, para lo cual es la tierra muy a propósito, principalmente se cogen muy buenos vinos y mucho trigo que han tenido para sí lo*

[60] "*Relación de los que montan los quintos y derechos reales de su majestad en estas provincias de Chile, dirigida por el factor Rodrigo de Vega Sarmiento a don Francisco de Toledo*", (relación escrita entre 1569 y 1572), en: Medina, José Toribio, *Colección de Documentos Inéditos para la Historia de Chile*, tomo I, segunda serie, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1960, ps. 122 y 123.

[61] "*Informe de Miguel de Olaverría sobre el Reino de Chile, sus indios y sus guerras, 1594*", idem, tomo IV, p. 392.

Construcción del Fuerte de Penco (1550).
Diorama en la Galería de la Historia de Concepción (detalle).

bastante, venden lo que les sobra"[62]. Este comercio conecta a los productores con los centros urbanos; los ingresos obtenidos le permiten alguna autonomía económica, que destinan a la inversión en infraestructura y a la adquisición de mercaderías de origen europeo.

Finalmente, un botón de muestra que acredita la importancia económica y social del vino, lo constituye la donación, que hace en 1603 el Gobernador Alonso de Ribera, al hospital de Concepción, de una viña para su sustento. Un documento sobre su gobierno, fechado en septiembre de 1604, señala:

"En la ciudad de Concepción ha reedificado el hospital que estaba caído, proveyéndolo de cirujano, mayordomo y sacerdote que administra los sacramentos y dándole treinta camas y las medicinas y las demás necesarias para la cura de la gente de guerra, y de lo procedido de los arbitrios, le dio una viña y mil ovejas, con que se ha entablado una estancia" [63].

La producción de vino en Itata luego se hace abundante. El padre Alonso de Ovalle, quien escribe a principios de los años coloniales, la describe con admiración:

"Por el fin del otoño, se coge el aceite y comienzan las vendimias, las cuales se hacen por el mes de abril, mayo y junio, de que se hacen generosos vinos muy celebrados de los autores (...) Entre todos, son mejores y de más estima los moscateles; he visto algunos que, al parecer, son como el agua, tan claros y cristalinos como ella, pero el efecto es muy diferente en el estómago, porque lo calientan como si fuera aguardiente.

Otros vinos hay también blancos, que son de estima, como son los de uva torrontés, y albillo; otros hay rojos y tintos, que se hacen de la común uva negra y de la mollar, y otras de varias suertes, cuyos racimos son tan grandes, que admiran. En particular me acuerdo de uno que, por monstruosidad, mandó presentar un caballero a nuestra señora, el cual era tan crecido, que sólo él llenó una buena cesta y fue suficiente para que comiese de él toda la comunidad de frailes, que no son pocos, así me lo contaron los mesmos religiosos y el caballero que le presentó. Son consiguientemente, las cepas muy gruesas, cuyo tronco será en algunas partes como el cuerpo de un hombre y ninguno podrá abarcar con sus brazos la cabeza cuando son de viña hecha"[64].

Construcción del Fuerte de San Bartolomé de Chillán (1580). Diorama en la Casa de la Cultura de Chillán Viejo (detalle).

[62] Pacheco Silva, *Economía y Sociedad de Concepción*, Ediciones Universidad de Concepción, Concepción, 2003, p. 19; del mismo autor, *Una economía de conquista: Concepción siglo XVI*, ya citado, p. 39.

[63] Medina, José Toribio, *Colección de Documentos Inéditos para la Historia de Chile*, segunda serie, tomo VII, página 503. "*Relación de una información que a pedimento de Alonso de Ribera, hizo el capitán Francisco Galdames de la Vega*", 17 de septiembre de 1604.

[64] Alonso de Ovalle, *Histórica Relación del Reino de Chile*, Editorial Pehuén, Santiago, 2003, p. 33.

Alonso de Ribera, Gobernador de Chile.

Mapa de Chile siglo XVIII (detalle).

Revista "En Viaje".

El Comercio Fronterizo

Con el vino, se incorpora un nuevo elemento a los circuitos productivos y al comercio en la Frontera. Su introducción también impacta el consumo y, desde temprano, se manifiestan los estragos de la excesiva ingesta. Los indígenas desde antiguo bebían el *mudai*, alcohol preparado con la fermentación de diversas plantas y el maíz. Este, sin embargo, tenía algunos inconvenientes: había que esperar cuatro días que fermentara y su duración era breve, pues devenía en vinagre; tenía, además, baja graduación alcohólica. Por todo esto, los mapuche hallarán en el vino un apetecido producto de intercambio.

El mismo cronista Ovalle comenta que, como la producción es tan abundante, *"a los indios los ha muerto tanto como hay, porque lo beben sin medida hasta caer, y como es tan fuerte, les abraza las entrañas"*. Con los años, el alcoholismo se agudiza y observadores agudos, como el cartógrafo Cosme Bueno, que recorre la frontera a fines del siglo XVIII, lo relacionan con las sublevaciones y la violencia en la Frontera. Describiendo el Obispado de Concepción, apunta: *"todo indio, en general, es inclinadísimo a la bebida. Como tengan vino a mano, están ebrios continuamente, como sucede a los de Perú con el aguardiente. La falta de vino la suplen con chicha, que hacen de varias frutas; pero en especial y en abundancia con manzanas, de que hai bosques enteros. Mientras dura esta cosecha, que es desde enero hasta julio, es el tiempo de sus mayores revoluciones e inquietudes"* [63].

[63] Bueno, Cosme, *Descripción de las provincias del Obispado de Santiago y Concepción*, en *Colección de Historiadores de Chile*, tomo X, p. 312.

La convivencia de los mapuche y los nuevos pobladores da lugar a un activo intercambio, a lo largo de toda la Frontera. Los comerciantes se introducen en el territorio allende el Bio Bio y en la zona del Laja, llevando y trayendo sus productos. Son los llamados conchavos, que caracterizaron la vida fronteriza y dieron origen a ferias, como la de Chillán. Los araucanos "*se sintieron atraídos por las baratijas de los conquistadores, el hierro y el alcohol*", señala Sergio Villalobos; los dominadores de la región fronteriza, por su parte, carecían muchas veces de bienes elementales, como los alimentos y los géneros, que podían obtener de los aborígenes. Surgía así una red que, con el correr del tiempo, se transformaría en un comercio indispensable[66].

El alcohol fue un rubro fundamental en las relaciones económicas. Aunque los indígenas preferían el aguardiente, el vino era atractivo, pues permitía disponer en todo momento de bebidas alcohólicas de alto grado[67]. De ahí que formara parte de la corriente exportadora, del conchavo o intercambio fronterizo y, además, tenía un alto nivel de consumo en los parlamentos. A medida que se avanza en la época colonial, el principal mercado de los vinos penquistas fue el de los indígenas, con quienes se trocaba el vino por ponchos o caballos[68]. Los conchavadores se abastecían de vino y aguardiente en las haciendas del norte del Bio Bio. Con estos productos se internaban en el territorio de la Araucanía o, con menor frecuencia, al territorio pehuenche. Este tráfico era muy rentable. Según una autora, "*diez litros de aguardiente se transformaban fácilmente en un ternero de dos años*"[69]. Se cometían, además, diversos fraudes. "*El licor era vendido mezclado con agua, comenta Villalobos, y al fondo de las vasijas se colocaba, a veces, una costra de sebo para reducir la cantidad. En caso de entregarles monedas, estas eran recortadas; los géneros eran de mala clase, igualmente los bonetes y sombreros. Los adornos de plata contenían un tercio de cobre y así por el estilo*"[70].

"Un mocetón". Chile Ilustrado, 1872.

[66] Villalobos Rivera, Sergio, *Vida fronteriza en la Araucanía*, Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile, 1995, p. 117.

[67] Idem, p. 121. Cfr., además, Casanova Guarda, Holdenis: *Diablos, brujos y espíritus malíficos*, Ediciones Ufro, Temuco, 1994, p. 34.

[68] Del Pozo, José, *Historia del vino chileno*, Editorial Universitaria, Santiago, 1998, p. 34.

[69] Cerda-Hegerl, Patricia, *Fronteras del Sur*, op. cit., ps. 92 y 93.

[70] Op. cit., p. 122.

Mapuches, Caziqne-araucano con su familia.

Para evitar los abusos y excesos, la corona española había prohibido la venta de vino a los indios, ya desde 1594, "*por el grave daño que resultaba contra la salud y conservación de ellos*"[71]. Para los mapuche, la prohibición de venta se reiteró más tarde, según el gobernador Acuña y Cabrera, por ser "*el imán de sus juntas y borracheras, de donde nacen las conjuraciones de sus tratos y traiciones*". A pesar de la oposición de los hacendados, la prohibición se mantuvo, iniciándose un intenso comercio clandestino.

Si bien se prohibía su venta a los indígenas, el vino era un importante elemento de agasajo, en parlamentos y visitas. Tradicionalmente los gobernadores, cuando asumían su cargo, se reunían con los caciques. Para obsequiarlos, el real situado, con que se financiaba el ejército de la frontera, contemplaba una partida para vino. Con los años, a medida que se estabilizaba la relación fronteriza, hubo menos necesidad de este obsequio. Entonces, según el letrado José Perfecto de Salas, que recorrió la región a fines del siglo XVIII, se pretextaban supuestos alzamientos, sólo para recurrir a esa partida y favorecer los intercambios. En su *Informe sobre el reino de Chile*, punto 12, describe esta práctica:

"*Es el caso que entre los ramos en que se divide y distribuye el situado, hay uno que se intitula de agasajos de indios, que tuvo origen cuando en los primeros años de la conquista subían los presidentes a parlamentar a los indios, porque en aquellos congresos tuviesen con que obsequiarlos y regalarlos, pero como hoy, mediante la paz solo hagan esta diligencia una vez en todo su gobierno, que es el principio de él, se van rezagando muchos pesos, de que resulta que algunos de aquellos Capitanes de Amigos, Cabos de los Fuertes o lenguaraces excelentes, cuando piensan*

[71] *Recopilación de leyes de los reynos de las indias*, libro VI, título I, ley XXXVI, cit. por Villalobos, op. cit., p. 122.

José Perfecto de Salas.

introducir alguna porción considerable de vinos u otras especies, para entablar una gran feria, esparcen la voz de que en tal paraje, o en tal parte, se está maquinando cierto levantamiento e irrupción de indios, la cual corre y se difunde por todo el Reino, con lo que se delibera que para el pronto reparo ocurra alguno de estos sujetos (y siempre es nombrado el mismo pretendiente) con cuatro o seis hombres de su satisfacción a parlamentar y aquietar aquellos indios. A este no se le libra alguna cantidad del ramo de agasajos, que empleada en vinos y otros efectos, sirve de convocatoria general de innumerables indios, que concurren a la noticia del parlamento, en el cual nada menos se trata de sublevación y levantamiento porque los indios jamás lo han pensado, y sólo se logra un gran repartimiento y compra de porción considerable de ponchos, con los que salen muy ufanos, afectando la gran diligencia impendida en la quietud y sosiego de los indios"[72].

De esta forma, en la vida fronteriza el vino tuvo una presencia constante. Los viñedos, en todo caso, no eran de gran extensión, pues la producción, que abastecía Concepción y el Real Ejército de la Frontera, no tenía mercado externo. Buena parte de la producción se consumía, entonces, en las propias haciendas y en el comercio de conchavos.

[72]Donoso, Ricardo, *Un letrado del siglo XVIII, el doctor José Perfecto de Salas*, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, ps. 19 y 20.

La Producción en el Siglo XVII

El primer asentamiento en el valle, de mediados del siglo XVI, ya ha empezado a entregar sus frutos y prontamente se va consolidando la propiedad agrícola. Varias estancias eligen el vino como principal producto. Así lo revela el siguiente cuadro de estancias vineras situadas en el sector de Conuco, actual comuna de Coelemu.

Evolución de la propiedad Agraria. Conuco 1604-1615

	Años	Nº de cuadras	Estancia en 1615
Francisco Villaseñor y Acuña	1604	350	Casablanca
Anna López	1604	350	Guaro
Feliciano Sosa	1608	300	Casablanca
Melchor de Villalobos	1612	400	Nache
F. de Villaseñor y Acuña	1612	800	Casablanca
Fernando Ximénez de la Cueba	1612	400	Casablanca
Alonso de Herrera	1612	600	Casablanca
Anna López	1613	200	Guaro
Sebastiana Verdugo	1613	600	Panquehue
Francisco Huirao	1615	300	Guaro

Fuente: Archivo Nacional. Archivo de la Real Audiencia, vol. 350[73].

La orientación hacia el cultivo del trigo y la producción vitivinícola es un elemento distintivo de la economía de Penco y Chillán, en relación a Chile central[74]. En las chacras familiares, naturalmente, la producción no era demasiado especializada. Junto a la viña se cultivaba en pequeña escala – "*actividad principalmente femenina*"- trigo, verduras y hortalizas y se mantenían algunos animales menores[75]. Hay poca información sobre el volumen de la producción agrícola en la frontera durante el siglo XVII, sólo algunos datos aislados, pero ilustrativos. En 1654 se recogieron, según el obispo de Concepción, 240 arrobas de vino. En 1656, se calculaba que la cosecha de vino de la Región era de 600 arrobas.

Las haciendas de *Buena Esperanza* (400 hts.) y *Curipichón* (600 hts.), de la familia Contreras de Rere, son un buen ejemplo de la producción vinera, en esta misma época. Se especializaban en el cultivo del trigo y las viñas, para generar excedentes destinados al comercio. Se formaba una amplia red de intercambio y se adquiría la sal, necesaria en la preparación de alimentos y cueros secos; brea para impermeabilizar los

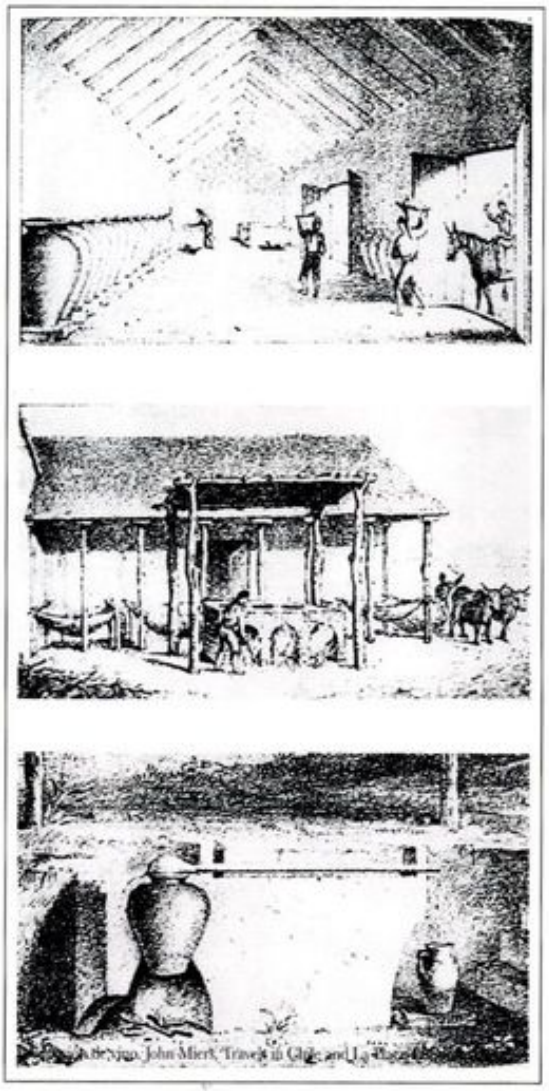
[73]En: Inostroza Córdova, Iván, *Historia de Concepción. Organización colonial y economía agraria 1600-1650*. Ediciones Ufro, Temuco, 1998, p. 42.
[74]Idem, p. 11.
[75]Cerda-Hegerl, op. cit., p. 36.

lagares, vasijas y odres usados en la producción vitivinícola y diversos utensilios de labranza. El trigo y el vino se utilizaban ampliamente para cancelar deudas y contratos. En el inventario de *Buena Esperanza* figuran 13 mil plantas de viñas, 23 tinajones y un lagar de cien arrobas. *Curipichón*, por su parte, tenía 16 mil plantas, una bodega de 24 metros de largo por 10 de ancho, donde se guardaban los tinajones de 550 arrobas (mil litros) y un lagar de 100 arrobas, destinado a procesar la uva. En conjunto, ambas haciendas almacenaban 1.990 arrobas, que les reportaban 2.000 pesos anuales[26].

Avanzando el siglo XVIII, la abundancia y calidad del vino regional, era reconocida ampliamente. A pesar de ello, es menester tomar con prudencia el juicio en exceso generoso del padre Miguel de Olivares:

"El vino es mucho y muy singular; pero el de la ciudad de la Concepción, no solo es de mejor calidad, que los demas de Chile y de toda la América; sino que no reconoce ventaja a alguno de los mas suaves y generosos del mundo, a voto de los que le tienen en esto, en especial de los extranjeros, los cuales muchas veces experimentan en si las dulces traiciones de este licor, que después de adular a la vista, olfato y gusto con su color, fragancia y suavidad, muestra los efectos de su robustez, en que saca de juicio a los que lo beben con menos traza y más apetito. Los franceses tienen singular afición a la ciudad de la Concepción, y afirman sin embozo, que es la causa a la excelencia de sus vinos"[27].

El mismo cronista recuerda una anécdota que tuvo lugar con ocasión del terrible maremoto y terremoto del 25 de marzo del año de 1751: *"al tiempo que varios sacerdotes exhortaban a los afligidos ciudadanos a los actos de compunción, un francés, a quien el vino generoso había transtornado el juicio, clama con elocuencia desconcertada que no se sintiesen otras pérdidas ni aun las vidas de los vecinos oprimidos con los edificios o sofocados de las aguas, ni aún las ruinas de los templos y altares, sino las lastimosas pérdidas de vinos de varias bodegas"*.



[26] Inostroza, op. cit., ps. 112-118.

[27] Miguel de Olivares, *Historia Militar, Civil y Sagrada de Chile*, CHCH, p. 25.

Casas de Cucha-Cucha, 1905.

Las Estancias Jesuitas

La Compañía de Jesús, fundada por San Ignacio de Loyola en España, es una orden misionera, de allí que haya sobresalido tanto en la labor de evangelización en América. Llegados a Chile en 1593, se instalaron en Santiago. Al principio, los padres vivían de las limosnas que les daba el vecindario con mano pródiga, dice Barros Arana, hasta que dos "caballeros principales les obsequiaron *algunas propiedades*"[58]. Entre ellas, una quinta con viñas en los suburbios de Santiago, llamada la *Ollería* y la llamada hacienda de la *Compañía*, en el distrito de Rancagua.

Con los años, por compra o donación, los jesuitas fueron reuniendo enormes posesiones y desarrollaron importantes industrias. Haciendas mayores jesuitas eran, entre otras, la *Compañía, Bucalemu, La Punta, San Pedro, La Calera, Chacabuco, Las Tablas* y *Longaví*, que por si sola media cerca de 80 mil cuadras cuadradas; en la zona de Concepción, *Perales, La Ñipa* y *Cucha-Cucha*. Estancias medianas eran *Elqui, Quile, Ocoa, Las Palmas, Viña del Mar, Limache, Peñuelas* y *Cato*, cerca de Chillán. Había muchas otras propiedades más pequeñas. En cada hacienda tenían ganado mayor y menor, viñas, molinos, curtiembres, bodegas y herrerías. "Quivolgo *tenía astillero en la desembocadura del Maule; en* Bucalemu, *fragua y telares; en* Mendoza, *telares; en* Aconcagua, *fábrica de sogas de cáñamo*"[59].

[58] "*Fueron éstos los capitanes Andrés de Torquemada y Agustín Briceño, soldados envejecidos de la conquista, los cuales juntaron todos sus bienes, que consistían en unas viñas, una chacra y una hacienda o estancia, y con fecha de 16 de octubre de 1595, hicieron donación de ellos a la Compañía para la fundación y sostenimiento del convento o colegio de Santiago, bajo la advocación de San Miguel Arcángel*". Barros Arana, Diego, *Riquezas de los antiguos jesuitas de Chile*, Ediciones Ercilla, año 1 nº 7, Santiago, 1932, ps. página 44 y 45.

[59] Hanisch, Walter, *Los jesuitas en chile*, Editorial Francisco de Aguirre, Santiago, 1974, p. 144.

En las haciendas destinadas a la crianza de ganados, se hacían grandes matanzas, las más importantes de Chile, cuyos productos se exportaban en su mayor parte al Perú. Se extraía también cal, en la hacienda de la Calera, que vendían en casi todas las ciudades de Chile; cuando se ordenó la construcción de las fortificaciones de Valdivia, comenta Barros Arana, "*ellos hicieron contrata con los gobernadores para transportar allí la cal que se necesitaba para esta obra*". En algunas ciudades, los jesuitas tenían molino para la elaboración de la harina; y anexos a estos establecimientos, habían fundado panaderías que surtían de este artículo a las poblaciones. Los jesuitas, además, tenían boticas para el expendio de los medicamentos y carnicerías o tendales, para vender la carne de las matanzas que hacían en sus haciendas. En la estancia de la *Magdalena*, en la provincia de Concepción, mantenían una curtiembre, que elaboraba sobre todo cueros de cabros y era una significativa fuente de entradas[80].

El cultivo de las viñas y la fabricación de licores, para el consumo interno y para la exportación, fue siempre una actividad importante. En el sitio del Noviciado en la Cañada, por ejemplo, tenían en 1767 una viña de 10 mil plantas, además de almendral, alfalfal, olivos, nogales, naranjos, limones agrios y dulces[81]. Se recuerdan, innovaciones introducidas o inventadas por ellos. Así, "*rodeaban sus viñas de higueras, cuyo segundo fruto, el higo, casi no tenía valor alguno, y servía para atraer a las aves, a fin de que éstas no hicieran mal a la uva*". En la región de Concepción, tenían grandes propiedades, que dedicaban en buen parte a esta actividad. Con ella, ayudaban al sostenimiento de los colegios y misiones de la Orden.

Horno de fundición en la hacienda jesuita de Calera de Tango.

Al valle itatense, los jesuitas arriban a principios del siglo XVII, motivados por el afan de evangelizar a los mapuches, con un sistema original que se conoce como "*la guerra defensiva*". Esta estrategia fracasa lamentablemente; no así su asentamiento en el corregimiento del Itata. El 13 de mayo de 1612 llegaron a Concepción los jesuitas encargados de dirigir la conquista pacífica, bajo las órdenes del padre Luis de Valdivia. Los padres se hospedaron en la casa o palacio del gobernador Alonso de Ribera. Luego comenzaron a aparecer los fundadores y benefactores de la Compañía. En 1613, al fundarse el colegio, el canónigo don Juan García de Alvarado les donó "*unas casas que poseía en la plaza de la ciudad, otro solar más, y una hacienda situada a orillas del río Itata, denominada la* Magdalena"[82]. Esta media 1.700 cuadras y tenía una viña, más dotación de ganado vacuno, ovejuno y caballar, quinientas cabras y muchos yanaconas o indios de servicio. Fue la base de su establecimiento en la región.

[80] Barros Arana, op. cit., ps. 102-104.
[81] Hanisch, op. cit., ps. 146 y 147.
[82] Barros Arana, op. cit., p. 69.

Las adquisiciones continuaron. En 1627, Juan Ventura de Larma y Castillo, vecino de Concepción, legó al colegio la estancia de *Cucha-Cucha*, a orillas del Ñuble, que él había heredado de su mujer y se evaluaba en ocho mil pesos. Del capitán don Diego Mediano recibió la Compañía la estancia de *Toguigüe*, con casa, viña y los aperos de labranza necesarios para su cultivo. El capitán Diego de Trujillo dio a los pobres la estancia de *Tomeco* y la mitad de la casa que tenía en Concepción, donación que en la época se tasaba en cuatro mil quinientos pesos; y el deán don Juan López de Fonseca, una estancia de quinientas cuadras con doce mil plantas de viña y cabras. "*Con tantas y tan valiosas propiedades, dice Guillermo Cox Méndez, no es extraño que los jesuitas de Concepción gozaran de una posición mucho más holgada que los otros religiosos, pudieran mantener más sujetos en su colegio, y prestaran en la ciudad y en toda la frontera servicios más valiosos y considerables que los que prestaba todo el resto del clero secular y regular a principios del siglo XVIII*"[83].

El padre Diego de Rosales, famoso cronista, con las limosnas que recogía para la Compañía, había comprado una estancia inmediata a la *Magdalena*, llamada *Huenquehue*, que tenía una vid muy buena y una espaciosa bodega. Los jesuitas empleaban allí abundante mano de obra indígena, muchos esclavos, una gran viña, lagar, bodega, bastante ganado, todos los aperos necesarios y una curtiembre bien montada. Por su abnegada labor misionera y su capacidad organizadora, muchos más se sintieron compelidos a beneficiarlos. Un encomendero llamado Ventura Beltrán les dejó una buena viña con su correspondiente bodega. El sargento mayor Francisco Rodríguez de Ledesma, "*estando para morir, pidió el ser admitido en la Compañía a la hora de la muerte, para gozar de las gracias que el cielo concede a esta orden y en pago de este servicio, dejó a los padres una estancia bien provista de ganados con un molino y una buena dotación de indios de trabajo y algunas alhajas o piezas de plata labrada*". Fue la estancia llamada de *Buena Esperanza*, en Rere, comuna de Yumbel, que sostuvo a la misión del mismo nombre, elevada al rango de colegio en 1652[84].

A pesar de que algunas obras pías de la Orden obtuvieron apoyo económico del sínodo, por lo escaso e irregular del mismo, fueron las haciendas sus principales sostenedoras[85]. A fin de dimensionarla, conviene revisar la notable labor jesuita en la zona.

La Provincia de Chile fue erigida en 1683, cuando contaba con el Colegio Máximo de San Miguel, el Convictorio de San Francisco Javier, el Noviciado y el Colegio de San Pablo en Santiago, Tercera probación en Bucalemu, varios Colegios en Serena y Mendoza y Castro y misiones en Valdivia y Chiloé. En la región de Concepción, existían con el Colegio de San José y Casa de Ejercicios, los colegios de Buena Esperanza, en Rere y Arauco y misiones en la misma zona. En 1686 la Misión de Arauco pasó a colegio, con cuatro Padres, dos de ellos misioneros.

Guillermo Cox Méndez.

[83] Cox y Méndez, Guillermo, *Historia de Concepción*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1892, ps. 279 y 280.

[84] Foerster G., Rolf, *Jesuitas y mapuches*, Editorial Universitaria, Santiago, 1996, p. 229; Cerda-Hegerl, Patricia, op. cit., p. 83; Barros Arana, op. cit., ps. 72 y 77. Cfr., además, Bravo, Guillermo, *Temporalidades jesuitas en el Reino de Chile (1593-1800)*, Tesis Doctoral, Universidad Complutense de Madrid.

[85] Foerster, op. cit., p. 229.

En 1700 se abrió en Chillán un Colegio de Caciques. Según Muñoz Olave, fue uno de los proyectos más inteligentes que se idearon para "*civilizar a los araucanos*" durante la Colonia[86]. El Rey había pedido que se redujera a los indígenas a pueblos y que se fundara un colegio seminario "*para la educación de los indios caciques circunvecinos del estado de Arauco*", el cual esté a cargo de la Compañía de Jesús, para que les enseñen a leer, escribir y contar y la gramática y la moral. La enseñanza comenzó en 1700 y siempre se mantuvo con dieciséis caciques. Los estudios duraban ocho años y se les enseñaban también oficios manuales como sastrería, zapatería, pintura, etc. El colegio de Caciques duró hasta la sublevación de 1723 en que los jefes indígenas reclamaron sus hijos. Los jesuitas permanecieron en Chillán, dedicados a la educación. También tuvieron telares, cuyas maquinarias trajeron y aleccionaron a los chillanejos en el trabajo de hilados, que dieron origen a una industria que tuvo mercados en Quito y Lima. El Rey no dio lo necesario para mantenerlo y vivió de las limosnas de los chillanejos y de las haciendas de *Cato*, que era trabajada por los indios guambalíes[87] y de *Magdalena*, la cual era, según Olivares, la mejor estancia que había en la localidad de Penco, con viña, varias bodegas, un establecimiento de curtiduría y molinos[88].

Fundo San Esteban.

[86] Muñoz Olave, Reinaldo, *Historia de Chillán*, p. 141

[87] Hanisch, op. cit., ps. 55- 58.

[88] Olivares, Miguel de, *Historia de la Compañía de Jesús en Chile (1593-1736)*, Colección de Historiadores de Chile, Imprenta Andrés Bello, Santiago, 1874, p. 209.

Principales propiedades jesuitas en el Obispado de Concepción

Entre 1608 y 1614

Magdalena, casas y solar (al sur del Itata) (1613)
Casa en Concepción
Tiendas en Concepción
Hacienda Quinel, mediana
Hacienda Chillán, mediana (1614)
Hacienda Cucha-Cucha, sobre las mil cuadras

Entre 1614 y 1625

Otra hacienda mediana en Chillán

Entre 1626-1655

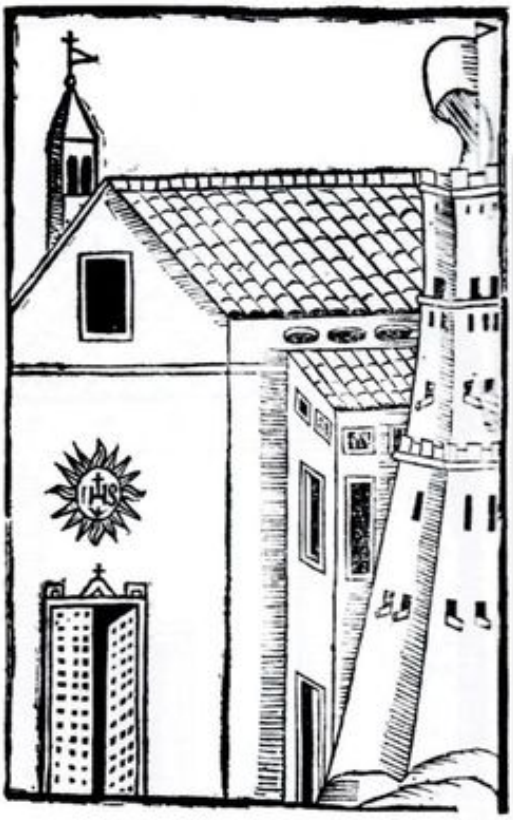
Hacienda Longaví, al norte del río Longaví.
Tierras en Buena Esperanza (1626-1633), las que se acrecientan en el período 1634-1646, transformándose en una hacienda por sobre las mil cuadras.
Hacienda Caimacaguín, mediana (1634-1646)
Hacienda Tomeco, mediana (1634-1646)
Hacienda Galotabo, mediana (1647-1655)
Hacienda Isla en el Ñuble, mediana (1647-1655)
Hacienda Cato, mediana (1647-1655)

Fuente: Foerster, *Jesuitas y Mapuches* (basado en Valdés, Gustavo, *El poder económico de los jesuitas en Chile, 1596-1767*, Imprenta Pucará, Santiago, 1985).

En 1724 recibió la Compañía el Seminario San José de Concepción, en el cual se enseñó Filosofía y Teología. Se daba importancia a la oratoria y a la declamación. Había alumnos eclesiásticos y seglares. En 1728, había cincuenta alumnos internos; los externos eran numerosos, pero no se sabe cuántos. El número bajó con el terremoto de 1751.

Cuando una misión se transformaba en un colegio incoado, podía tener bienes o temporalidades, cuyos frutos se destinaban al sustento de su labor apostólica. Fue el caso de las misiones de Buena Esperanza y de Arauco. Esta devino en colegio en 1686 y así pudo mantenerse "*con dicha mitad de dicha viña y con la chácara en que siembra lo necesario y un molino pequeño y algunos ganados mayores y menores*". Buena Esperanza se elevó a colegio por Real Cédula de 1663. En la práctica, ambas misiones mantenían propiedades de mucho antes[89].

Las haciendas jesuitas, bien administradas, incorporaron varios adelantos y obtuvieron los mejores rendimientos del país. "*Cada hacienda era una granja experimental*": introdujeron adelantos europeos, semillas, ganado, útiles de labranza. Industrializaron las haciendas con molinos, telares o curtiembres. Según un historiador de la agricultura, "*fueron los verdaderos conductores agrícolas de la colonia*"[90]. En sus predios de *Cucha-Cucha, Caimahuín, Cato, Chacra Andalién, Magdalena, Guaque, Tierras del Torreón, Conuco, Salto, El Roble, San Luis, Ventura* y *Carriel*, entre otros, producían excedentes, que llevaban necesariamente a los misioneros a involucrarse, tanto en el abastecimiento de la tropa, como en el comercio fronterizo[91].



Residencia jesuita Buena-Esperanza de Rere. Alonso de Ovalle.

Casi todos los predios jesuitas en el obispado de Concepción producían vino. Incluían amplias bodegas y más de 300 mil plantas. "*El equipamiento incluía 25 lagares de los cuales cinco eran de madera y veinte de cuero. La mayor parte de estos lagares tenían su piquera, es decir, ventana o rompimiento hecho en la pared de un lagar que da a la calle para descargar por él los carros de uva*"[92]. Un documento que prueba la importancia de la actividad vinícola en la economía jesuita es el informe sobre el corregimiento de Itata de Francisco Pascual de Roa, confeccionado a petición de José Perfecto de Salas, para la redacción de su *Historia Geográfica e Hidrográfica del Reino de Chile*. Enumera las propiedades de la Compañía de Jesús y sus principales producciones:

"*Ñipas, hacienda de jesuitas, a la parte del sur del río Itata. Cucha Cucha, hacienda de jesuitas a la parte norte del río Itata. Es grande y produce generosos vinos y trigos y engorda de ganados. Hacienda de los jesuitas de Chillán en la isla de Cato, a la parte norte de dicho río, desde el pueblo hasta la sierra.*

La Magdalena, en la banda sur del río Itata. Es valiosa por los generosos vinos que produce y ganados que mantiene.

Huanquehua es hacienda de jesuitas que produce gran cantidad de vinos, reputados entre los más generosos del Obispado de la Concepción.

Perales, hacienda de jesuitas que produce buenos vinos.

Rafael, hacienda de jesuitas.

Conuco, hacienda con viñas, molinos, sementeras y crías de ganados.

Juntas de Huaquen con Bío Bío, es hacienda grande con muchos

[89] Foerster, op. cit., p. 229.

[90] Cfr., Correa Vergara, Luis, *Agricultura Chilena*, tomo 1°, Imprenta Nascimento. Santiago, 1938, ps. 37-42.

[91] Cerda-Hegerl, ps. 82 y 83.

[92] Lacoste, Pablo, *Instalaciones y equipamiento vitivinícola en el Reino de Chile, Vasijas, pipas, lagares (siglo XVIII)*, Revista de Historia Social y de las Mentalidades, año X, vol 1., 2006, p. 108.

ganados, pertenecientes a los jesuitas de la Villa de Buena Esperanza.

Pilpilleo, hacienda de jesuitas perteneciente a la misión de Tucapel Viejo"[93].

Durante la Conquista y el primer siglo colonial, la producción de vino en Concepción atravesó azarosas circunstancias, derivadas de la guerra contra los mapuche. "*La insurrección mapuche de 1655, que causó daños estimados en 8 millones de pesos, afectó mucho a la región penquista y a las viñas. Los jesuitas perdieron en esa parte de Chile, dos haciendas, cuatro viñas con sus bodegas, sesenta esclavos y varios miles de cabezas de ganado*"[94]. La estancia *La Magdalena* que, según hemos dicho, dio al Colegio de la Concepción el canónigo Alvarado, era en la época una de las más grandes y productivas. Sufrió estragos con la sublevación y la inseguridad subsecuente, mas por fortuna se evitaron males mayores. El padre Olivares cuenta de manera colorida los sucesos:

"*Había en ella una viña grandiosa con su lagar y bodegas de que se cogía mucho vino y el mejor de todo aquel partido, con todos sus aperos para su beneficio. Tenía curtiduría y molino, y muchas comodidades para sustento del colegio con descanso. Cuando se alzaron los indios de todas las estancias y mataron a sus mayordomos porque les hacían trabajar y por el mal tratamiento que se les había hecho, y a lo bien que les pagaba, que aunque se rebelaron con todos los demás, no hicieron mal alguno al hermano Juan Sanchez, religioso de la Compañía que cuidaba de aquella estancia, ni al mayordomo. Sólo les dijeron que se fuesen y se librasen de la furia de los enemigos indios rebelados; que aunque ellos también se alzaban por no poder hacer ya otra cosa, los miraban con amor y respeto, como a padres, que siempre los habían tratado bien, de quienes estaban agradecidos y no tenían queja alguna(…)*

Fuéronse a la Concepción los hermanos Juan Sanchez y el mayordomo Juan Alonso, que en el buen tratamiento de los indios era como uno de la compañía, y luego entraron los propios indios de aquella estancia, robando y quitando parte de ella. Un indio sagaz y astuto de la Compañía llamado Ignacio, se hizo cabeza y gobernador de todos los rebeldes del partido de Itata y de los demás indios yanaconas. Hicieron sus juntas en la estancia de la Compañía; y como había mucho vino y bueno, bebieron altamente, y embriagados se enfurecían para hacer la guerra a los españoles, queriendo después de haber vaciado las tinajas, quebrarlas y después pegar fuego a la bodega. Un mestizo llamado Gaspar, que andaba en hábito de indio y estaba emparentado con ellos, los contuvo diciéndoles que aquella estancia había de ser para él, que se la dejasen y

[93] Donoso, Ricardo, *Un letrado del siglo XVIII, el doctor José Prefecto de Salas*, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, ps. 156 y 157. Cfr., también, de Márquez, Adolfo y otros, *Aspectos de la Historia de Chillán*: "*Dentro de las principales haciendas de propiedad de los jesuitas en la actual provincia de Ñuble destacan: hacienda Magdalena y Torreón, es valiosa por los generosos vinos que produce... hacienda Huanquehua que produce abundancia de buenos vinos... hacienda Perales que produce gran cantidad de vinos reputados entre los más generosos del obispado de Concepción y la hacienda de Cucha Cucha... que al igual que las otras, también se caracterizaba por su buena producción de vinos*" (Seminario de Título, Iproch, Chillán, 1983, pág. 38).

[94] Del Pozo, José, *Historia del vino chileno*, Editorial Universitaria, Santiago, 1998, p. 33.

Vendimia en estancia Cucha-Cucha.

no le pegasen fuego, ni quebrasen las tinajas; que quiso Dios por su alta providencia, guardar por medio de este mestizo la estancia del Colegio para sustento y manutención, como se dirá. Porque si la hubieran quemado y quebrado las vasijas, como habían hecho en otras partes, hubiera sido pérdida irreparable, sin que el colegio pudiera tener en muchos años como alimentarse"[95].

La inseguridad se prolongó aun por un tiempo, dificultando el tránsito por los caminos y el abastecimiento del Colegio:

"Aun con todo eso había poca seguridad en los caminos, porque los rebeldes lo asaltaban todo. De la Magdalena al colegio,que hay diez leguas, era necesario caminar con escolta, para conducir el gasto del colegio; y una vez asaltaron los alzados una arria que venía al colegio, mataron a un soldado y dieron siete lanzadas al que cuidaba de la tropa y rompieron los cueros de vino. Con tanto riesgo se caminaba y conducía lo necesario, de Longavi al colegio, y los víveres, y caminaban los padres a ver sus haciendas; lo mismo sucedía para transportar cualquier cosa. De donde conduciendo una recua de cecina, grasa y sebo, salió al camino una tropa de enemigos, alanceó la gente, mató a un indio y se llevó cautivo dos. Con estas pérdidas y riesgos se vivía y mantenía el colegio. Mas Dios le conservó para que trabajase como trabajaba en beneficio de las almas."[96].

Con ocasión de la expulsión de los jesuitas de Chile, ocurrida en 1767, las haciendas fueron rematadas por particulares. La estancia de *Cucha Cucha* fue rematada en el año 1776, por Alejandro de Urrejola en la cantidad de 9.900 pesos de la época; la hacienda de *Huanquehua* fue rematada en 1782, en 2.403 pesos y las haciendas de *Magdalena* y *Torreón* el año 1782, en la cantidad de 16.150 pesos, por don Nicolás de Ulloa[97]. Otras siguieron igual suerte. Así concluye una etapa importante en la formación de la identidad agrícola de la región. Gracias a la labor de los jesuitas, la vitivinicultura se incorpora definitivamente a la producción y el paisaje itatense.

[95] Olivares, Miguel de, *Historia de la Compañía de Jesús en Chile*, op. cit., ps. 209 y 210.

[96] Idem, p. 212.

[97] Márquez, op. cit., p. 39.

Viñas en fundo San Esteban.

Elaboración y Exportación

Hacia comienzos del siglo XVIII, los rubros de producción en las estancias de la región de Concepción, en orden de importancia, eran las viñas, la ganadería y el cultivo del trigo. La producción de vino, el número de plantas de viñas y las instalaciones productivas, eran elementos muy valorados en un predio[98]. Durante el mismo siglo, Chillán y otros distritos de poblamiento antiguo como Rere, Concepción y Puchacay, experimentaron una reorganización de la estructura agraria productiva, causada por el aumento de la demanda peruana. Tradicionalmente ganaderos devinieron en importantes proveedores de trigo y vino, lo que fue facilitado por su cercanía al puerto de exportación[99].

Para ese entonces la actividad principal de los campesinos era la producción de vino y aguardiente. El intenso comercio con los indígenas no sometidos produjo una verdadera especialización en la producción de viñas, actividad rentable y de bajo riesgo, puesto que la venta era segura y la inversión en plantas se hacía una vez. "*El cultivo de viñas se*

Tinaja colonial.

[98]Pacheco Silva, Arnoldo, *Economía y Sociedad de Concepción*, Ediciones Universidad de Concepción, Concepción, 2003, p. 32.

[99]Casanova Guarda, Holdenis, *Diablos, brujos y espíritus malíficos*, Ediciones Ufro. Temuco, 1994, p. 32.

adecuaba muy bien a las pequeñas propiedades por el bajo precio de las plantas y porque no necesitaba de grandes extensiones de terreno para un buen rendimiento. El consumo de los fuertes constituía, además, un estímulo permanente para los productores"[100].

Numerosos testimonios de contemporáneos dan cuenta de la ingente actividad vinífera, en el valle itatense del siglo XVIII. Según el jesuita Felipe Gómez de Vidaurre, "*su territorio produce el mejor vino de Chile, el cual porque se hace comúnmente en las haciendas que pertenecen a los vecinos de Concepción, es conocido bajo el nombre de vino de Concepción. Todas estas viñas son tan bajas que los racimos tocan a la tierra. Ellas están colocadas sobre colinas altas y no tienen otro riego que el de la lluvia*"[101]. "*Lo que hay de particular (en el obispado de Concepción), reafirma Cosme Bueno, es que aquí se cosechan los más generosos vinos del reino, cuya cosecha suele llegar a 10.000 arrobas al año*"[102]. Señala el cronista Carvallo, que Itata es abundante en vinos generosos, tinto, blanco y moscatel. "*Del primero se embarcan para Lima 14.000 arrobas, y vende para el obispado de Santiago 400. Las vegas (a) una y otra banda del río Itata, son fertilísimas, y surten a la ciudad de la Concepción de todas las especies de legumbres, tanto verdes, como maduras, y de todas frutas, principalmente brebas, higos, sandías y exquisitos melones*"[103]. La "*Provincia de Rere*", en cambio, colindante al norte con la de Itata, aunque fértil, según el botánico español Hipólito Ruiz, es inferior para el cultivo de vides. "*El temperamento de esta Provincia es igual al de la Concepción, con muy corta diferencia, por lo que se logran buenas cosechas de trigo. Son cortas las cosechas de vino; y este muy inferior comparado con el de Ñipas y el de otras haciendas de las provincias de Itata y Puchacay*"[104].

El sistema de elaboración era bastante primitivo. "*Los caldos se guardaban en inmensos capachos de cuero de animal vacuno, cocidos y amarrados con sigrillas, a cuatro palos redondos, unidos por el exterior. Estos odres estaban sostenidos por cuatro horcones de 3 a 4 pies de alto, plantados en el piso de la bodega, en cada esquina del lagar. Algunos de estos aparatos tenían, en el cuero que formaba su fondo, un cañoncito hecho del mismo cuero que servía de llave para vaciarlo; otras veces, la llave era la cola de un animal*"[105]. Según el ingeniero francés Amédee Frezier que visitó Concepción hacia 1712, los habitantes no cultivaban las viñas con cuidado, para tener buen vino y además, "*por no cocer bien las botijas, se ven obligados a sellarlas con alquitrán, lo cual, unido al sabor de los cueros en que se transportaban, producían un gusto amargo y un olor al que no es fácil acostumbrarse*"[106]. Viajeros posteriores, ya en tiempos republicanos, como Alexander Caldcleugh o Teodorico Bland, según veremos, emitirán juicios más favorables. La combinación de lagares de cuero y madera era, en todo caso, consecuencia de las condiciones naturales y culturales. La abundancia de bosques favorecía la disponibilidad de madera; la fuerte expansión ganadera en el sur del reino, en tanto, explica la abundancia de cueros. Recordemos que Concepción era el centro articulador "*el punto de soldadura entre las redes capitalistas y las indígenas*"[107].

Las plantas de vid contribuían a valorizar los terrenos, frente a una operación de compraventa o como garantía hipotecaria. De ahí que se plantaran por miles en las grandes

Molino de Puchacay. Atlas de la Historia Física y Política de Chile, de Claudio Gay, 1854.

[100] Cerda-Hegerl, op. cit., p. 76.

[101] Gómez de Vidaurre, Felipe, *Historia geográfica, natural y civil del Reino de Chile*, Imprenta Ercilla, Santiago, 1889, tomo I, p. 341.

[102] Bueno, Cosme, *Descripción de las provincias del Obispado de Santiago y Concepción*, op. cit., p. 306.

[103] Carvallo y Goyeneche, op. cit., p. 121.

[104] Jaramillo Arango, Jaime, *Relación Histórica del Viage que hizo a los reynos de Perú y Chile del Botánico D. Hipólito Ruiz, en el año de 1777 hasta el de 1788, en cuya época regresó a Madrid*, Madrid, 1952, p. 243.

[105] Pereira Salas, Eugenio, *Apuntes para la Historia de la cocina chilena*, op. cit., p. 64.

[106] Frezier, Amédee, *Relation du voyage de la mer du sud aux cotes du Chili et du Pérou*, edición facsimilar de la primera, pub. en París, 1716 y edición moderna con presentación de Gastón Arduz Eguía et Hubert Michéa, Editorial Utz, Francia, 1995, p. 100.

[107] Lacoste, "*Instalaciones y equipamiento vitivinícola...*", op. cit., p. 108.

estancias[108]. La producción, ya en el siglo XVIII, excedía las 70 mil arrobas y era celebrada por los extranjeros[109]. Decía el navegante francés Lapérouse, en efecto, que "*en esta parte de Chile el trigo reporta 60 por uno y la viña produce con la misma abundancia*"[110]. La falta de mercado, por desgracia, causaba el desperdicio de la producción, a pesar de su aparente calidad. Así lo consignan Juan y Ulloa, en su *Viaje a la América Meridional*, a su paso por Concepción:

"*Produce con no menor abundancia la uva de varias castas, y con ella se hacen todas suertes de vinos tan buenos, que son los más estimados en todo el Perú, no menos por su generosidad que por su buen sabor; la mayor parte son tintos, y también se fabrica moscatel, cuya fragancia y delicadeza aventaja a los que de esta especie se conocen en España; casi toda la uva o generalmente toda nace en parrales y no en cepas, y hay pedazos de tierra bien dilatados, donde, como en las sementeras, faltando la salida y consumo, sucede el estar abandonados totalmente, porque, aunque produzcan mucho, siendo pocos los compradores, no queda de ellos ni aun la pequeña utilidad necesaria para el costo del cultivo*"[111].

Avanzando el siglo XVIII, el vino regional se va abriendo mercado, más allá de la provincia y la región fronteriza; primero hacia Santiago y luego a Lima. La vinculación con Valparaíso también es constante, a través de una diversidad de productos, entre los que destacan las maderas, los frutos del país y los vinos; y, recíprocamente, el retorno de productos europeos que allí se distribuyen. Se advierte una mayor apertura a otros mercados nacionales, especialmente hacia el Norte Chico, con el envío de varios artículos, en especial vinos[112]. Un viajero francés de mediados del XVIII, el abate Courte de la Blanchardiere, da cuenta del envío de dos navíos anuales a Lima, con trigo, ponchos, frutos. El vino, que califica de "*fort bon*", es el producto principal[113].

En las bahías de Concepción y de San Vicente, recalan numerosas naves. En su provisión, el vino es artículo esencial. La expedición de Alejandro Malaspina, por ejemplo, al servicio del rey de España, que recala en el puerto hacia 1790, no es la excepción. En las corbetas se embarcan veinte pipas "*de buena calidad*" y al precio de dos pesos por arroba[114].

Durante buena parte del siglo, el comercio se estanca. Poco a poco disminuye la demanda del mercado peruano de bienes relacionados con el ganado y aumenta la de bienes agrícolas. Crece el movimiento de naves comerciales. Entre 1751 y 1778 hay una fuerte expansión en la exportación de vino desde la provincia de Concepción, de 828 a 4.630 botijas[115]. Hacia el final del periodo colonial, la demanda del mercado nacional y, en cierta medida, el mercado externo, sustentaban la producción. Desde 1787 a 1791, se exportaron 31.173 arrobas, "*que pagaban los derechos de veintitrés maravedís cada una*"[116]. En 1793, las exportaciones por Concepción ascendían a 5.000 botijas a 7 pesos cada una, o sea, 35 mil pesos[117]. De manera que, desde la lejana Colonia, debe reconocerse a Concepción como una zona exportadora de vino.

Vasija de greda. Siglo XVIII.

[108] Pacheco Silva, *Economía y Sociedad de Concepción*, op. cit. p. 28.

[109] Inostroza, op. cit., p. 106.

[110] *Le Voyage de LaPérouse, 1785-1788*, Récit et documents originaux presentés par John Dunmore et Maurice de Brossard, Paris, Imprimerie Nationale, 1985, p. 51.

[111] Ulloa, Antonio de y Juan, Jorge, *Viaje a la América Meridional*, edición de Andrés Saumell Lladó, Madrid, 2002, tomo II, p. 248.

[112] Pacheco, op. cit., p. 35.

[113] "*ils commerce aussi avec la ville de Lima qui y envoye tous les ans un ou deux navires, pour charger du blé, du vin que est fort bon, e fruit & des ponchos. Voila en que consiste leur commerce: mais le principal est le vin qu'ils ont assez soin de cultiver, pour le blé ils en ont peu; & il n'est pas si bon que celui de Saint- Jacques*", Courte de la Blanchardière, M. le Abbé, *Nouveau voyage fait au Perou*, Imprimerie de Delaguette, Paris,1751, p. 96.

[114] "*Francisco de la Mata Linares a Alejandro Malaspina*", Concepción, 3 de marzo de 1790, en: Sagredo Baeza, Rafael y González Leiva, José Ignacio, *La Expedición Malaspina en la frontera austral del Imperio Español*, Editorial Universitaria, Santiago, 2004, p. 367.

[115] Carmagnani, Marcello, *Les mecanismes de la vie economique dans une société coloniale: Le Chili (1680-1830)*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1973.

[116] Medina, José Toribio, *Cosas de la Colonia*, Fondo histórico y bibliográfico José Toribio Medina, Santiago, 1956, p. 417.

[117] Fuente: "*Estado de las exportaciones de Chile al Perú en 1793, publicado por El Mercurio peruano*", citado por Correa Vergara, Luis: *Agricultura Chilena*, op. cit., tomo 1°, p. 49.

La rada de Talcahuano. Fernando Brambilla 1793.

Las Estancias Vineras

En el capítulo anterior comentamos el surgimiento de las primeras haciendas. Pasada la etapa de dominación militar, se constituyen en la unidad económica básica de la colonia chilena. La explotación de las tierras alcanza cierto desarrollo cuando el mercado local se amplía, como consecuencia del crecimiento natural de la población y, más tarde, con la apertura durante el siglo XVIII del importante mercado peruano. El comercio del trigo valoriza la tierra; además de ese cereal se producen vinos y frutas, destinadas éstas a satisfacer necesidades locales. Las edificaciones de estos predios alcanzan notoriedad cuando el rango económico y social de sus propietarios es elevado. Resalta en medio del agreste paisaje la casa patronal, pulpería, galpones y otras construcciones. Las viñas son una característica común de estos grandes predios[118]. Así se aprecia en el siguiente cuadro, que muestra algunas propiedades rurales y sus plantas:

Estancias y plantas de viñas			
Estancia	Año	Extensión	Plantas de viñas
Ornillos	---	---	8.000 plantas
Panllevan	1.777	208q	10.000 plantas
de Escobar	1.790	---	34.000 plantas
Granerillos	---	400q	20.000 plantas
Quilanchico	---	---	18.000 plantas

En el sector de Puchacay, aledaño a Concepción, había también haciendas viníferas. A continuación señalamos algunas de las más importantes, con sus plantas de viñas:

Haciendas vinícolas más importantes del Partido de Puchacay		
Hacienda	Plantas de Viñas	Cuadras
A. Benegas	70.000	?
Lloylaco	40.000	400.
Queyme	40.000	800.
Yotague	30.000	700.
Talca	30.000	400.
Copiulemu	20.000	900.
Manco	20.000	200.

Entre las principales haciendas de particulares, todas las cuales destacan por su producción de vinos, pueden destacarse la hacienda *Batuco* en las inmediaciones del Itata por la banda sur; la hacienda *Caimaco* en el extremo que mira hacia el oeste de la serranía de Cayumanque; la hacienda *Bolluquín* y la hacienda *Baúl*, en las faldas del mismo cerro; la hacienda *Quichiro*, en la serranía del Cayumanque que mira hacia el río Itata; y la hacienda *Ránquil*, "*paraje acreditado de buenos vinos a un lado y otro de la quebrada*"[119].

Hipólito Ruiz.

Hacia 1790, el científico español Hipólito Ruiz, durante sus exploraciones botánicas por la región, visita la hacienda *Culenco*. Concluyamos con la descripción de sus cultivos, pues ilustra bien la actividad de las estancias de la zona:

"*Recorrimos durante nuestra residencia en Culenco los bosques y campiñas de todas aquellas dilatadas haciendas; cuyos fértiles terrenos abundan de varias plantas, de delicadas aguas por sus quebradas y de hermosos pastos por todas partes, para cría de ganado vacuno y caballar. Son pocos los hacendados que siembran trigo y cebada; por que, siendo abundantes los pastos, se contentan con la cría de ganado vacuno, del cual hacen grandes matanzas para sacar charquis o cecinas, Grasa y Sebo, y con el cultivo de una o dos Viñas, de cuarenta a cincuenta mil cepas; de las cuales hacen copiosas cosechas de exquisito vino, tan bueno, según la común opinión, como el de Valdepeñas en España*"[120].

[118] Jaramillo, Salvador, *Orígenes de Florida*, Editorial Aníbal Pinto, Concepción, 1989, ps.10 y 11.

[119] Márquez, op. cit., ps. 39 y 40.

[120] Hipólito Ruiz, op. cit., p. 228.

Capítulo 3

DE LA EMANCIPACIÓN AL FIN DE SIGLO

Independencia y Temprana República

A pocos años del Bicentenario, debemos recordar que fue el valle del Itata un importante escenario del proceso emancipador de Chile. Por sus caminos polvorientos transitaron los leales súbditos de la Corona española y los revolucionarios que anhelaban la independencia. En sus comarcas, se fraguaron acuerdos y se pelearon rudos combates. En tierras itatenses, Bernardo O'Higgins se reunía con sus aliados chillanejos y penquistas; mientras los Lantaño visitaban en *Cucha-Cucha* a sus amigos Urrejola, todos fieles realistas. Podemos imaginar la ola de inquietud que recorrió como un rayo la región, cuando son apresados en Chillán el padre Rosauro Acuña y el agricultor Pedro Ramón Arriagada, por las celosas autoridades reales, acusados de conspiración. Quizás mayor aún fue la desazón, con las noticias de la captura del soberano Fernando VII o la formación de una junta de gobierno en Santiago[121]. A ninguno de estos sucesos fueron ajenos los itatenses. En el primer Congreso Nacional ya estuvieron representados por el ilustre patriota don Manuel de Salas Corvalán y su suplente, el cura Joaquín Larrain.

Una relación detallada de los avatares de la emancipación escaparía a nuestro propósito. Nos remitiremos solamente a algunos episodios significativos, que permiten apreciar el papel del Itata, en el áspero contexto de las operaciones militares de la Independencia y la Guerra a Muerte.

[121] Sobre estos sucesos, cfr., Trasmiera, Alvaro de (Claudio José Solar Lantaño), *Clemente y Ramón Lantaño ante el bando de O'Higgins*, 1950.

"Cabaña del cacique Penolco en Concepción". Dumont D'Urville (1842)

Sitio de Chillán (1813). Diorama en la Casa de la Cultura de Chillán Viejo.

Por el valle pasaba el Camino Real, la única ruta existente entre Santiago y Concepción. Las familias del Itata, hacendados y granjeros, eran en general realistas. "*Descendientes de conquistadores, comenta el historiador Campos Harriet, conservaban como un legado precioso de sus padres la tradición de lealtad al Rey. Sangre de encomenderos esparcidas por los viejos corregimientos, estos hidalgos chilenos, con sus tierras cada vez más subdivididas, alejados del comercio, que no les interesaba, empobrecían con terquedad y con orgullo*"[122]. Formados por siglos en la veneración del Rey y los obispos, la rebeldía aparecía como un sacrilegio y una traición. De ahí que les resultara natural asumir el partido del Rey y luchar por restablecer su autoridad. "*Itata fue un corregimiento leal al rey, añade Campos en otra parte, hay que decirlo sin eufemismos. El coronel Don Melchor de Carvajal y Vargas, tercer conde de Montes de Oro, dirigía el clan de sus parientes Roas, Alarcones, Bustos de Lara y otros. El guerrillero chillanejo Juan Antonio de Olate tenía en Itata numerosos amigos*"[123].

Las decididas acciones de José Miguel Carrera, que dio firmes pasos para crear un gobierno independiente de España, fueron vistas con espanto. La instauración de símbolos propios, como bandera, escudo y constitución, o el establecimiento de relaciones comerciales abiertas y diplomáticas con Estados Unidos, eran todas acciones amenazantes. Sentimientos de inquietud y esperanza habrá provocado el desembarco de las tropas realistas en San Vicente, en marzo de 1813, al mando de Antonio Pareja, que venían a dar cuenta del gobierno carrerino y restablecer la autoridad real en Chile.

El valle itatense, por su fecundidad y su situación estratégica, fue muy disputado por ambos bandos. Sus caminos y campiñas serán testigos de la lucha fratricida. En el otoño de 1813, tiene lugar el llamado "*Sitio de Chillán*", en que los rebeldes trataron infructuosamente de desalojar a los realistas, sin poder conseguirlo, bajo las inclemencias de un lluvioso y frío invierno.

Entre los hechos de guerra más notables, no puede omitirse el combate de *El Roble*. Tuvo lugar muy cerca del río Itata, el 17 de octubre de 1813. Destaca en él la figura señera del Libertador O'Higgins, por su valiente actitud, al salvar una sorpresa que causó confusión y desbande entre los suyos. Famosa es su conocida arenga: "*O vivir con honor, o morir con gloria, el que sea valiente, sígame*". A pesar de resultar herido, con su gesto de arrojo torna la refriega en victoria. Cuando ésta concluye, "*ve alejarse a los españoles, a las divisiones de Urrejola y Lantaño y de Olate y mientras seca el sudor de su cara y domina el dolor de su herida, su vista repasa aquel campo sembrado de cadáveres y regado de sangre, entre las verdes viñas triunfantes, bajo el caliente y espeso oro del sol, junto al Itata indiferente*", concluye poéticamente Fernando Campos.

[122]Campos Harriet, Fernando, *Los defensores del Rey*. Editorial Andrés Bello, Santiago. 1958, p. 86.

[123]Campos Harriet, Fernando, *El Corregimiento, después Partido del Itata*, op. cit., p. 142.

Aunque no fue una victoria de grandes proporciones, sirvió para retemplar el espíritu abatido del ejército patriota, después del fracaso del sitio de Chillán y de diversos encuentros de dudoso resultado. Fue aquí, además, donde se realzó el genio estratégico y el valor sereno de Bernardo O'Higgins, pues sin su presencia de ánimo y arrojo personal, el ataque planificado por los guerrilleros Lantaño y Urrejola habría sido fatal para las fuerzas de la patria.

A pocos kilómetros de allí, en las casas de la antigua hacienda jesuita *Cucha-Cucha*, ahora en manos de la familia realista Urrejola, tuvieron lugar acciones guerrilleras. La noche del 22 de febrero de 1814 las atacaron las fuerzas patriotas sin encontrar resistencia. "*Las tropas realistas, mandadas por Luis Urrejola, se dispersaron para hostilizar los flancos del ejército patriota, y en el combate que lleva el nombre de* Cucha- Cucha *y que tuvo lugar el 23 de febrero, el jefe patriota logró obtener un triunfo más o menos claro*"[124]. En esta acción de guerra se distinguió el comandante Santiago Bueras.

Además de *El Roble* y *Cucha-Cucha*, durante la Patria Vieja hubo todavía otros dos encuentros, en las cercanías del Itata. Fueron los combate de *El Quilo*, el 18 de marzo de 1814 y *Membrillar*, dos días después. En el *Quilo*, situado en la actual comuna de Ránquil, sector Collico, O'Higgins se enfrenta a un batallón realista, comandado por el coronel Barañao, quien, al sentirse sin refuerzos huye a juntarse con su jefe Gabino Gaínza. El 20 de marzo, el brigadier Juan Mackenna, bien atrincherado en *Membrillar*, en el sector sur de la actual comuna de Portezuelo y frente a *El Quilo*, enfrenta al ejército realista de Gaínza, que le ataca apoyado desde *Cucha-Cucha* por Urrejola, con intención de desalojarlo, pero el bravo irlandés logra rechazar todos los asaltos contra sus posiciones.

Sitio de Chillán (detalle).

[124] Silva, Castro, Raúl, *Don Gonzalo Urrejola, cuarenta años de vida pública*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1936, ps.32 y 33. Cfr., además, Torrente, Mariano, *Historia de la revolución de Chile*, Colección de Historiadores y documentos relativos a la Independencia de Chile, tomo 3, santiago, 1900, ps. 72 y ss.

Retrato del general Las Heras. Escudo otorgado por el gobierno argentino a los combatientes de Cucha-Cucha.

Restablecida la monarquía y conocedores de la batalla de Rancagua, los realistas itatenses festejaron la restauración del antiguo orden. Se continúan las faenas agrícolas interrumpidas y la vida rural retoma su rutina. La batalla de Chacabuco marca el inicio de un nuevo ciclo bélico y les obliga a tomar las armas. Los españoles, capitaneados por José Ordóñez, huyen al sur y se parapetan en Talcahuano, dando inicio a un largo sitio, que se prolonga por todo el invierno de 1817, encabezado por el mismo O'Higgins. En la región de Concepción y el Itata los españoles engancharon muchos milicianos, los que fueron pertrechados con ganado y buen vino de la zona, para continuar la resistencia, a la espera de la llegada de refuerzos desde el virreinato peruano. Los patriotas fracasan en varios intentos de tomar el Morro y, ante la inminente llegada de Mariano Osorio, el ejército regresa a Santiago. Antes de ello, O'Higgins declara la Independencia de Chile en Concepción el 1° de enero de 1818.

Luego de la victoria de Maipú, en abril de 1818, la independencia está asegurada y el gobierno patriota se ocupa de preparar la expedición libertadora al Perú. En el sur, sin embargo, comienza una conflagración cruel, sin cuartel, mezcla de bandolerismo y guerra civil, que se prolongará varios años. Es la llamada Guerra a Muerte, que tuvo por desgraciado escenario la actual Región del Bio Bio.

Luchas Guerrilleras

La Guerra a Muerte se circunscribe al período que se extiende entre el triunfo de Maipú y el ajusticiamiento del guerrillero Juan Antonio Ferrebú y Escobar, el famoso cura de Rere. Abarcó seis extensos y sangrientos años, entre 1818 y 1824. El historiador Vicuña Mackenna la llamó así, al advertir que fue violenta y sin clemencia. Fueron años de horror en donde primó la barbarie más primitiva y se cometieron los abusos más violentos a las personas y a la propiedad.

Algunos antiguos oficiales, apoyados por estancieros, religiosos realistas y una porción del pueblo mapuche, organizaron montoneras y guerrillas. Entre los itatenses que no entregaron su sable fácilmente, pueden mencionarse a Juan Antonio Olate, Vicente Benavides, Gervasio Alarcón y José María Zapata. Estos y muchos otros mantuvieron una tenaz lucha contra el gobierno patriota. Sólo pudieron ser derrotados bien avanzada la década del veinte, con el exterminio de los cabecillas, mediante la acción decidida de las tropas de línea.

El más conocido -y seguramente el más terrible- de estos guerrilleros fue Vicente Benavides y Llanos. Nació en Quirihue en 1787. Su padre había sido alcaide de la cárcel de aquella villa, capital del antiguo corregimiento de Itata, estación del camino real de Concepción a Santiago[125]. Realista decidido y fervoroso católico, llegó a ser una verdadera pesadilla para los patriotas. Sus andanzas son dignas de una novela[126]. Militó en uno y otro bando obteniendo ascensos varios; fingiendo su muerte con gran sangre fría, sobrevivió a un fusilamiento. Se le atribuyen las mayores atrocidades. Organizó un ejército con unos tres mil seguidores; con ellos presentó batalla a las tropas del penquista Joaquín Prieto, quien logró derrotarlo en Vegas de Saldías, el 21 de enero de 1822. Huye a Araucanía en busca de socorro, pero es traicionado y encarcelado. Fue fusilado en Santiago al mes siguiente.

Otro itatense guerrillero fue Juan Antonio Olate, nacido cerca de Chillán, gran colaborador de las fuerzas realistas de la llamada Patria Vieja. Cuando Pareja ocupó Chillán, Olate ofreció sus servicios. Fue subdelegado de Coquimbo y reorganizador de cuerpos militares con el grado de coronel en todo el valle central de Chile. Hecho prisionero después de Chacabuco, fue desterrado a Montevideo. En lírico lenguaje, Fernando Campos ha hecho su reseña: "*Conocía la tierra, amaba las buenasmozas, gustaba el vino rojo de las cepas del Itata. La luna llena de las vendimias le sorprendía a altas horas, cabalgando sus ágiles monturas, gallardeando por los caminos chillanejos*"[127].

El itatense Gervasio Alarcón figura también en las campañas del Bio Bio. Ingresado al servicio real, destaca como oficial valiente y capaz; recomendado por el propio general Ordóñez; es lugarteniente de su amigo Benavides. Tiene participación en estas guerrillas, pero a fines de 1820 se acoge a un indulto, decretado por el general Prieto y sigue

La Guerra a Muerte.

ahora peleando por el bando patriota. Se hace merecedor de la confianza de sus nuevos jefes y brilla en el combate de *Gualeguayco*, cerca de Mariluan, en 1822. Anciano, todavía vivía en 1862.

En el bando patriota, se ubica el Gobernador de Itata Manuel González, quien ejerció sus funciones desde Quirihue. Hasta allí debió llegar acompañado de cuarenta cazadores a caballo, con el objetivo de formar un batallón de resistencia a los guerrilleros. Pronto tuvo varios encuentros con los realistas, hacia la confluencia del Ñuble y del Itata. El 5 de mayo de 1819, el gobernador González, en el paraje llamado el *Durazno*, encuentra al guerrillero realista Manuel Fuentes. Este, al mando de una fuerza de "*cien secuaces de fusil y lanza... lo destroza, matándole once soldados*"[128]. Meses más tarde, González derrotaría y daría muerte a Fuentes. Un joven oficial patriota de nombre Manuel Jordán, quien tendría lamentable fin en esta guerra, logró dispersar en *Cucha-Cucha* al guerrillero Fernandez, "*pasando a diez de los suyos a cuchillo*"[129].

Otro aliado de Fuentes, era el antiguo capataz de los Urrejola, José María Zapata, devenido en guerrillero y quien ahora "*intimaba incendiar la ciudad que nunca había pisado sino con*

[125]Campos H., *Los Defensores del Rey*, op. cit., ps. 237 y 238.

[126]En verdad, sus andanzas han inspirado más de una obra literaria. Entre otras, puede mencionarse la serie *La Guerra a Muerte*, del escritor nacional Antonio Acevedo Hernández, aparecida por episodios en la Revista Vida Chilena; más notable aún, es la novela *Gaspar Ruiz*, del escritor inglés Joseph Conrad, quien se informó sobre el guerrillero en las memorias del viajero inglés Basil Hall (*Extracts from a Journal written on the coasts of Chili, Peru and Mexico, in the years 1820, 1821, 1822*, Edinburgh, 1824).

[127]Op. cit., p. 39.

[128]Vicuña Mackenna, Benjamin, *La Guerra a Muerte*, Editorial Francisco de Aguirre, Buenos Aires, 1972, p. 56.

[129]Idem, p. 57.

"Un Malón" (detalle). Atlas de la Historia Física y Política de Chile, de Claudio Gay, 1854.

respeto, arriando sus recuas por delante de su mula"[130]. Era Zapata, según Vicuña Mackenna, "*pequeño de cuerpo, delgado, blanco, con apariencia casi femenina, a la que añadía una voz tiple que daba poca cuenta de su persona. Pero a caballo y lanza en mano teníanle todos por el primer soldado del rey aun entre aquellas turbas de hombres tan valientes como aguerridos*"[131]. Convencido de ser legítimo continuador de los derechos reales en esta zona, el guerrillero se permitía incluso formar levas, para engrosar su ejército. Así lo hace el autodenominado comandante Zapata, desde su cuartel en *Cucha-Cucha*. Leamos su parte de guerra:

"*Comandancia de la división de operaciones de la provincia de Concepción. Los capitanes de milicia del partido de San Carlos, en el momento que reciban esta, juntarán a la mayor brevedad posible todas las milicias desde la edad de doce años hasta la de sesenta, reuniéndose en Cucha - Cucha para el día cuatro del presente con sus armas y caballos, y el que no lo tenga lo verificará a pie, bajo la inteligencia que el que no lo verificare, en el momento que sean aprehendidos serán pasados por las armas. Cucha - Cucha, noviembre 2 de 1820. Zapata.*"[132].

El orgulloso comandante Zapata, -"*el arriero del Itata*", como lo llama Vicuña Mackenna- termina sus días en la batalla del río Chillán, el 24 de diciembre de 1820. Otro destacado jefe patriota fue don Pedro Nolasco Victoriano, gobernador de San Carlos y famoso por la lucha sin cuartel ni descanso contra estos sublevados. Con notable heroísmo les persiguió por todo Ñuble e Itata, haciéndose temible ante sus adversarios. En el sangriento combate de *El Patagual*, cerca del paso de *El Roble*, venció a una banda capitaneada por el guerrillero San Martín, quien quedó en el campo.

Los focos de insurrección surgieron por todo el valle, se extienden a la montaña, la frontera del Bío Bío y el área de Concepción. En numerosos hechos de armas, más o menos trascendentes, pero siempre sangrientos, van desapareciendo los líderes de esta lucha inútil. El fusilamiento del cura Ferrebú marca el fin de estos luctuosos sucesos. Calmados los ánimos por los vientos de la derrota y la paz, el valle itatense lentamente vuelve a la normalidad.

La vapuleada hacienda de *Cucha-Cucha*, que fue confiscada por las autoridades patriotas en 1822, será reintegrada a sus antiguos dueños. "*La declarada adhesión realista de la familia Urrejola y el hecho que sus tierras sirvieran de base a la acción de resistencia y al bandidaje, eran argumentos suficientes para que las autoridades patriotas declararan el secuestro*"[133]. Fue entregada al general Ramón Freire como premio a sus distinguidos servicios a la patria. Una sentencia judicial ordenó devolverla y hay constancia de la forma gentil en que el general Freire, entonces Director Supremo, se allanó a cumplir las resoluciones judiciales sobre esta materia.

De esta forma, poco a poco, la tranquilidad se enseñoreaba en el valle, pero el orden antiguo había quedado trastocado para siempre. Valga como reflexión final a estos tristes episodios de nuestra historia el sensato juicio de un historiador, descendiente de esos antiguos hacendados:

"*Consolidada la Independencia, estas familias de Itata quedaron empobrecidas y humilladas. Costó trabajo que se diesen cuenta que era la suya una causa perdida. Una nueva generación republicana les abrió los ojos. Ofrecieron sus modestos servicios a la patria: como jueces, diputados, alcaldes, gobernadores. Algunos tuvieron gran trayectoria histórica en la guerra del Pacífico, a la que Itata contribuyó con dos célebre héroes: Arturo Prat Chacón y Pantaleón Cortés Gallardo*"[134].

[130]Idem, p. 50. [131]Idem, p. 419.

[132]Idem, p. 356.

[133]Mazzei, Leonardo, *La red familiar de los Urrejola de Concepción en el siglo XIX*, Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, Santiago, 2004, p. 24.

[134]Campos H., *El Corregimiento, después partido del Itata*, op. cit., p. 143.

Cambios Administrativos

Alcanzada la tranquilidad en el valle, el gobierno debe abocarse a la grave situación de pobreza, que causó la guerra irregular y destructiva. Muchas familias quedaron sumidas en la indigencia. Fue necesario que las autoridades de Concepción y de las villas del interior repartieran sitios, con el objeto de asegurarles por lo menos *"la hortaliza, su único origen de existencia"*. Se forman así los *"chacareros"*, según comenta Gabriel Salazar: *"A este efecto se organizó en 1822 lo que se llamó "el Nuevo Partido de Coelemu", que vino a ser un distrito poblado por los "chacareros" que resultaron "mercedados" con una huerta de subsistencia. Con el propósito de conseguir "la corrección de sus vicios, causados por la guerra y otros males tolerados por ella, y a fin de cortarlos", se creó una villa en el centro del distrito"*[135].

Un significativo cambio administrativo de incidencia en el Itata fue la creación de la provincia de Ñuble, por ley de 2 de Febrero de 1848. La nueva provincia, en verdad, debió llamarse de Itata, por ser éste el río más importante del valle y aquel sólo su principal afluente. Se establecen los departamentos de San Carlos y Chillán, incluyendo en estos el valle itatense, en sus nacientes cordilleranas hasta la actual comuna de Bulnes. Sólo en 1884 el departamento de Chillán será dividido en tres: Chillán, Bulnes y Yungay. La ciudad de Chillán, como capital administrativa de la flamante y entonces mediterránea provincia de Ñuble, adquiere un renovado quehacer. Se recuerdan especialmente a intendentes como José Rondizzoni, Joaquín Unzueta o José Abelardo Núñez.

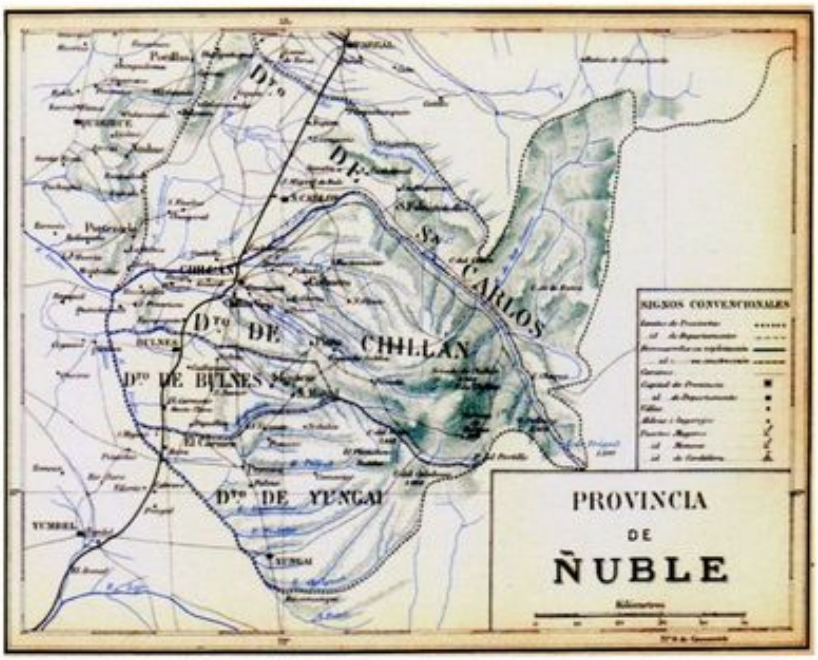
Superadas las incidencias de la guerra, el Itata retoma con fuerza su vocación agrícola, centrada en el trigo y las viñas. A Tomé, puerto mayor desde 1858, llegan los productos en largas caravanas de carretas, incluso después que éste pierde aquel carácter.

El triunfo de las fuerzas congresistas en la guerra civil de 1891 determinó la reorganización administrativa del país. El gobierno del almirante Jorge Montt aprueba la ley de comuna autónoma. Con los cambios, el valle queda desmembrado entre varias provincias. A Concepción, pertenecerán los departamentos de Puchacay, Rere y Coelemu; a la provincia de Ñuble, San Carlos, Chillán, Bulnes y Yungay; a a Maule, Itata. Este departamento, ahora maulino, limita con los de Cauquenes y San Carlos, con el río Ñuble desde el paso de Cucha-Cucha hasta su confluencia con el Itata y el curso de este río hasta el mar, y con el océano. También hay divisiones menores, como son las subdelegaciones que se crean en 1849 y las recientes comunas, formadas por la fusión de algunas subdelegaciones.

En 1903, los límites de la provincia son: *"al norte, el río Perquilauquen; al este, los Andes; al sur, el río Itata hasta su confluencia con el Cholguán y el curso de este río hasta la cordillera de los Andes; y al oeste el río Itata, el antiguo camino que unía a Santiago con los pueblos del sur y el estero de Changaral"*[136]. La división dejó al mundo itatense en una situación desmejorada, pues su territorio fue compartido por tres provincias: Concepción por el sur, Maule por el norte y Ñuble por el oriente. La integración del valle en estudio a Ñuble será un proceso administrativo lento, que abarcará más de un siglo, completándose recién en 1975.

[135] Salazar, Gabriel, *Labradores, peones y proletarios*, Ediciones Sur, Santiago, 2000, p. 69.

[136] Espinoza, Enrique, *Geografía Descriptiva de Chile*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1903, 5° edición, p. 372.



Provincia de Ñuble, Enrique Espinoza, Geografía Descriptiva de Chile, 1903.

Delineado por F. A. Fuentes L. para la "Geografía Descriptiva"

Departamentos del Itata en 1891

Departamento De Coelemu

Límites: al norte el río Itata, al este el estero Quitrico y la cima del cerro Cayumanque hasta el paso de las Raíces y el camino de Puchacay desde el mencionado paso hasta el puente del Andalién en el camino del Tomé a Concepción; al sur, el río Andalién desde el punto citado hasta su desembocadura; y al oeste, el mar. La superficie del departamento es de 1.122 kilómetros cuadrados y su población es de 32.945 habitantes.

El departamento en general es de configuración accidentada, pero sus terrenos son magníficos para viñedos, para trigos y crianzas de ganados, cuyos artículos constituyen sus producciones más importantes.

Lo riega por el norte el Itata y lo recorren en todos sentidos numerosos riachuelos que se desprenden de sus montes y corren por sus quebradas a fertilizar sus terrenos y a mover los importantes molinos que posee y que forman una industria muy principal en el departamento.

Departamento De Puchacay

Límites: al norte, con el departamento de Coelemu; al sur, con el de Rere; al este, con el río Itata; y al oeste, con el departamento de Concepción. La superficie es de 1.425 kilómetros cuadrados y su población de 24.137 habitantes.

Se halla regado por los ríos Itata, Baúl, Paso Hondo, Río Claro; esteros Poñén, Palomares, Cangrejillo, Roa, Coyunco y otros. Su suelo es accidentado pero no cuenta alturas de consideración (...) Sus terrenos son apropiados para los viñedos, y existen en él inmensa cantidad de viñas, aunque también produce cereales y ganado en abundancia.

Se divide el departamento en cinco subdelegaciones, que se denominan Florida, Quillón, Cerro Negro, Copiulemu y Poñén.

Fuente: Roberto Espinoza, *Guía General de las Provincias de Ñuble, Concepción, Bío Bío, Arauco, Malleco y Cautín*, Imprenta Cervantes, Santiago, 1891.

Itatenses del Siglo XIX

Un valle pródigo no sólo se distingue por sus buenas cosechas. Es natural que en sus comarcas surjan personalidades destacadas, representativas de quehaceres diversos, que descollaron por sus talentos o virtudes. A continuación presentamos algunas, sin pretensión de ser exhaustivos:

Virginio Arias Cruz (1855 - 1941)

Notable escultor nacido en Ránquil, con estudios en Francia, destacó por su maestría en el trabajo con metales dejándonos un invaluable legado artístico. Obras suyas son El Roto Chileno, el Monumento a Arturo Prat en Iquique, a Barros Arana en Santiago, etc. Premiado con medallas de oro en exposiciones en París, Liverpool, Buffalo y Santiago.

Mariano Latorre Court.

Ernesto Guzmán Guzmán (1877 - 1960)

Profesor y escritor nacido en Bulnes. Rector del liceo Barros Borgoño de Santiago. Integró una asociación literaria conocida como El Grupo de los Diez. Poeta autor de varios libros, recibió algunos premios a su trabajo literario.

Mariano Latorre Court (1886 - 1955)

Notable escritor nacido en Cobquecura, cuando esta villa pertenecía al Maule, por lo que no se sentía itatense. Profesor de Estado en Castellano, fue un destacado académico de la Universidad de Chile y el Instituto Pedagógico, además de fecundo escritor de cuentos y novelas, que le permitieron recibir el Premio Nacional de Literatura en 1944. Es considerado el padre de la escuela literaria conocida como criollista.

Francisco Contreras Valenzuela (1877 - 1933)

Importante escritor nacido en Quirihue, quien realizó gran parte de su vida y obra en París. Destacado como poeta, ensayista, novelista y crítico literario. Fue un importante difusor de la literatura nacional en Europa. Sus restos reposan en Quirihue[138].

Francisco Contreras Valenzuela.

Hipólito Gutiérrez (1859 - ?)

Nacido en Bulnes, fue un valiente soldado que peleó en la Guerra del Pacífico. De regreso a Chile, escribió un pintoresco relato de las acciones en las cuales participó, el cual fue publicado por iniciativa del escritor Yolando Pino en 1956, con el nombre de *Crónicas de un Soldado de la Guerra del Pacífico*.

[138]Contreras Jara, Luis, *Órbita de Francisco Contreras*, Cuadernos del Bío Bío, Concepción, 1999.

Pantaleón Cortés Gallardo (1860 - 1879)

Marino nacido en Quirihue. Apenas supo de la Guerra del Pacífico se enroló en la Armada y de inmediato fue asignado al cargo de corneta. Lo cumplió heroicamente, pues a pesar de estar todo perdido y él desangrándose en la cubierta de *La Esmeralda*, no cesó de llamar a degüello. Entregó su vida por Chile[139].

Ernesto Turenne Bravo (1851 - ?)

Hijo de un industrial francés, nació en Quirihue, estudió en Concepción y medicina en la Universidad de Chile. Laboró en diversas ciudades y escribió en revistas. El doctor Turenne marchó a la Guerra del Pacífico, donde colaboró como médico. Autor de una novela y una memoria. Se le atribuye la erección del primer monumento a Prat en Quirihue en 1880. Se retiró a vivir a Concepción.

Juan Manuel Sandoval (1838 - ?)

Profesor y militar nacido en el sector de Vegas de Itata. Participó en la refundación de Cañete, fue ayudante en la Escuela Militar e intervino en la Guerra del Pacífico. Gobernador en Puchacay. Retirado del ejército, volvió a la docencia en 1892.

Arturo Prat Chacón (1848 - 1879)

El más importante héroe de la Armada chilena nació en la hacienda de San Agustín de Puñual, actual comuna de Ninhue. Niño ingresa a la Escuela Naval y participa en la Guerra con España en 1866. Abogado y marino, muere heroicamente en el Combate Naval de Iquique, hecho destacado de la llamada Guerra del Pacífico[140].

Arturo Prat Chacón.

[139] S/A, *La dotación inmortal. 21 de mayo de 1879*. Museo Naval y Marítimo de Valparaíso, Imprenta de la Armada, Valparaíso, 2004, ps. 130 y 131.

[140] Vial Correa, Gonzalo, *Arturo Prat*, Editorial Andrés Bello, Santiago, 1995.

Capítulo 4

LAS VIÑAS DEL SIGLO XIX:

La Emancipación y Los Viñedos
El resurgimiento

El proceso emancipador, según hemos visto, tuvo un profundo impacto social, económico y político en el valle itatense y las provincias del sur. Afectó a las familias que por siglos lo habitaban. El territorio mismo se vio devastado por las luchas intestinas, que asolaron toda la región.

En los años previos, la producción vinífera se venía desarrollando con fuerza en Itata, Concepción y el valle del Laja. El mismo Libertador Bernardo O'Higgins, en su hacienda *Las Canteras*, cercana a Los Angeles, se ocupó especialmente de plantar viñas. El enorme predio, de 16.699 cuadras, que heredara de su padre a principios del siglo, lo convertía en uno de los hombres más ricos de Chile. Lo habitaban no menos de 400 inquilinos, que trabajaban por medieria. Fueron la base de su futura milicia patriota. Agricultor progresista -su verdadera vocación, según confesaba-, introdujo arados de hierro, con ayuda de campesinos ingleses, despertando las suspicacias del intendente realista Luis de Alava. Formó potreros, inició la producción lechera, de papas y trigos. En dos años completó una plantación de 85.000 viñas y frutales. *"Construyó bodegas, adquirió dos grandes pailas de cobre, seis fondos de hierro colado y vasijería suficiente para más de 3.000 arrobas de vino y, con satisfacción pudo constatar en 1810 que la producción anual ascendía a 1.400 arrobas de vino y más tarde y más de 200 de aguardiente"*[54].

La hacienda, además, era el lugar preferido de descanso de O'Higgins, quien mantenía casa en Los Angeles y la de sus abuelos en Chillán. En *Canteras* construyó una casa nueva de 70 metros de largo, a la que invitaba a su madre y hermana. A aquella le escribe: *"pasaremos aquí diez o doce días en podar árboles, pues he traído de Chillán con que hacerlo y arreglar en algún modo la Hacienda, todo lo que nos servirá de utilidad, diversión y*

[54] Valencia Avaria, Luis, *O'Higgins, El buen genio de América*, Editorial Universitaria, Santiago, 1980, P. 43.

Escuela Práctica de Agricultura, Chillán, c. 1920.

algún descanso..." A continuación la invita a comer un ternero y comenta: "*aquí me estoy regalando con el mosto, que está muy particular. Solamente porque lo he visto me convenzo que es de Canteras*"[142].

En 1824, al incorporarse al ejército de Bolívar, O'Higgins hizo una relación de los bienes que poseía en 1810, basado en sus registros personales. Anotó que en la época en que la hacienda fue saqueada, había en bodega abundante vino y aguardiente. Tras el saqueo, los campos quedaron abandonados. Veinte años más tarde, el viajero alemán Eduard Poeppig visita la hacienda, la que describe como devastada, "*pero que sigue ostentando una huerta casi silvestre de viñedos y árboles frutales, cuyas magníficas frutas sólo maduran para ser consumidas por los pájaros*"[143]. El destino aciago de las tierras de O'Higgins simboliza el despojo material que trajo la larga guerra a las provincias del sur.

Castaño de Bernardo O'Higgins, en la Hacienda Las Canteras, actual comuna de Quilleco.

A pesar de la destrucción, hay consenso de que ya en esta época y hasta mediados del siglo XIX, "*los vinos más afamados de Chile provenían de la provincia de Concepción*". Esta reputación, dise Ricardo Couyoumdjian, podría explicarse en parte por el menor rendimiento de las vides[144]. Según Claudio Gay, en las viñas de rulo, de Chillán hacia la costa, seis vides daban apenas un galón de mosto, frente a las seis y ocho, que rendían las mismas vides en Santiago y Aconcagua, con más riego [145].

En los mismos años de la Independencia, hay numerosos testimonios de viajeros, que dan fe de la calidad del vino de Penco, o a lo menos de su abundante producción. Incluso las autoridades realistas lo consumían con fruición. Cuenta Eugenio Pereira que para el recibimiento del Presidente Casimiro Marcó del Pont, en diciembre de 1815, la cocinera Eugenia preparó una cena "*a base de chanchitos cocidos en grasa de tuétano, pichones y pescados, lenguas y jamones, regados con vino carlón de Penco, grueso tinto imitación del hispánico de Sanlúcar de Barrameda*"[146].

El norteamericano residente en Chile Samuel Johnston, el "*tipógrafo yanqui*" cuyas cartas tradujo José Toribio Medina, apuntaba: "*El cultivo de la viña ha alcanzado gran perfeccionamiento y rinde de la manera más prolífera ... Concepción le sigue (a la provincia de Copiapó) en producir el mejor vino, y obtiene buenas ganancias con*

Bernardo O'Higgins. Anónimo, Londres, 1798.

[142] *Presencia de O'Higgins en Los Angeles*, Vivaldi Cichero, Augusto, *Escritos para la construcción de una historia regional*, L. Mazzei, C. Muñoz, R. Silva y R. Vargas, compiladores, Ediciones Escaparate, Concepción, 2004, ps. 225 y 226. Este trabajo había sido publicado por el diario El Sur de Concepción (19-IX-1982) y fue reeditado en 1986 por la Municipalidad de Los Angeles.

[143] Poeppig, Eduard, *Un testigo en la alborada de Chile*, Editora Zig-Zag, Santiago, 1960, p. 465.

[144] Couyoumdjian, Juan Ricardo, *Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque*, Revista Historia No 39, Vol. I, enero-junio 2006, p. 24.

[145] Gay, Claudio, *Agricultura chilena*, vol. II, ps. 201 y 202, cit. por Couyoumdjian, op. cit., p. 24.

[146] Pereira Salas, Eugenio, *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, op. cit., p. 77.

Vista de Concepción en 1816, Choris.

este artículo"[147]. Otro norteamericano, el agente Teodorico Bland, se expresa con parecida indulgencia sobre los vinos penquistas. Luego de denostar los procesos de elaboración, por *"groseros, toscos y malos"*, rescata *"un excelente vino fabricado con esmero en Penco, cerca de Concepción"* y otros de Coquimbo [148].

Alexander Caldcleugh, viajero inglés, que pasa por Concepción hacia 1820, celebra el vino penquista: *"Siempre se ha cultivado con gran éxito la viña, pero el vino, en general, es solo regular. El que se hace cerca de Concepción, llamado vino de Penco, considerado el mejor, es el que más se le parece al Málaga, de cuantos vinos se conocen en Europa"*[149]. Una viajera norteamericana, en cambio, que visitó Concepción en 1857, lo compara con el Borgoña[150]. Una opinión similar manifiesta el Intendente de Concepción Luis de la Cruz, con ocasión de su famoso viaje por las pampas: *"Los vinos de Concepción son esquisitos, y de embarque en su mayor parte; cuando los de Maule para abajo, son sin cuerpo, sin color, y sin aguante, que se ven en la necesidad de reducirlos a aguardiente para darles salida"* [151]. El viajero alemán Poeppig, por su parte, quien recorre Chile hacia 1828, es más crítico y certero al describir los vinos nacionales. Valora especialmente, con todo, los vinos de Concepción, que, como sabemos, son producidos en Rere, Puchacay y el Itata:

"Por diversas razones, las provincias australes son mucho más aptas que las del norte para la viticultura; el vino de Concepción supera en calidad a los de otras partes, y es muy solicitado en la capital. Por lo general, los vinos de Chile contienen una ley tan alta de alcohol, que se les puede inflamar después de calentarlos un poco en un anafe, pero por lo general su elaboración es tan imperfecta, que agradan poco al extranjero. Los que han sido cocidos hasta reducir el volumen y la mitad son repugnantemente dulces y malsanos. Los preparados en la forma corriente (mostos) tienen el color del vino de Oporto y un sabor similar. Ambas clases se conservan sólo poco tiempo, no toleran viajes marítimos largos, y no se prestan para el consumo en países cálidos, pues son muy pesados y calientan demasiado el cuerpo" [152].

Los avatares de la guerra, prolongada en la región hasta avanzada la década de 1820, tuvieron un impacto negativo en la industria del vino. La producción es reducida y se distribuye entre muchos pequeños propietarios.

Viñas del Partido de Itata, 1822.				
Hacendados	26	6.3	10.919 arrobas	24.3
Pequeños propietarios	386	93.7	33.943 arrobas	75.7
Fuente: ANCH, Archivo Intendencia de Concepción, vol. 37; en: Cerda, Patricia. *Fronteras del Sur*.				

Durante la década que transcurre entre 1820 y 1829 la producción disminuye notablemente. En San Carlos, por ejemplo, baja de 250 a 112 arrobas, y en Rere, zona tradicionalmente productora, de 9.000 a 6.666 arrobas, en el mismo periodo[153]. En las décadas siguientes, sin embargo, irá adquiriendo un auge sin precedentes, hasta transformarla nuevamente en la primera zona vinífera de Chile.

[147] Johnston, Samuel, *Cartas de un tipógrafo yanqui*. Editorial Francisco de Aguirre, Santiago, 1997, p. 214.

[148] Bland, Teodorico, *Descripción económica y política de Chile en el año de 1818*, Establecimientos Gráficos de Balcells & Co., Santiago, 1926, p. 16.

[149] Caldcleugh, Alexander, *Travels in South America during the years 1819-20-21; containing an account of the present state of Brazil, Buenos Ayres, and Chile*, John Murray, Londres, 1825, p. 349. Hay edición española de la parte referida a Chile, publicada en la Colección de Autores extranjeros relativos a Chile, bajo el título *Viajes por Sudamérica durante los años 1819, 20 y 21*, (Imprenta Universitaria, Santiago, 1914).

[150] *"A wine called musto, which they make here in large quantities, is like Burgundy in flavor"*. Merwin, George W., *Three years in Chile*, edited with an introduction by C. Harvey Gardiner, Southern Illinois University Press, United States, 1966, p. 94.

[151] *"DESCRIPCIÓN DE LA NATURALEZA DE LOS TERRENOS QUE SE COMPRENDEN EN LOS ANDES POSEIDOS POR LOS PEGUENCHES Y LOS DEMAS ESPACIOS HASTA EL RIO DE CADILEUBU. RECONOCIDOS POR D. LUIS DE LA CRUZ ALCALDE MAYOR PROVINCIAL DEL ILUSTRE CABILDO DE LA CONCEPCIÓN DE CHILE. PRIMERA EDICION. BUENOS AIRES, IMPRENTA DEL ESTADO, 1835"*. De la Cruz, Luis, *De los terrenos de los Andes poseídos por los pegüenches*, editado por Claudio González, Ediciones Escaparate, Concepción, 2004, p. 51.

[152] Poeppig, Eduardo, op. cit., p. 331.

[153] Carmagnani, Marcello, *Les mécanismes de la vie économique dans une société coloniale: Le Chili (1680-1830)*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1973, p. 256.

El Auge de Mediados de Siglo

Hacia 1837, el catastro agrícola registra un total de 8.000 hectáreas de vides, con un promedio de 2.500 plantas por hectárea. La mitad de aquellas se sitúa en Concepción[154]. Para 1844, según un censo económico de la antigua provincia del Maule (que se extendía entre los ríos Maule y Ñuble - Itata), las plantaciones de frutales y viñas comprendían 4.800 hectáreas, de un total de 23.800 cultivadas[155]. Ya comenzaba el auge agrícola, que sería luego estimulado por los mercados de California y Australia y las salitreras del norte. En 1838 surge la Sociedad Nacional de Agricultura, que impulsa el desarrollo del país. Los siguientes años son bien aprovechados por los viñateros del Itata, quienes siguen en constante trabajo, en tiempos de los progresistas gobiernos de los penquistas Joaquín Prieto y Manuel Bulnes.

La reorganización de la gran propiedad itatense fue un trabajo lento, pero constante, que involucró a varias familias. Fue el caso de los Urrejola, que adquirieron *Cucha-Cucha* y otras propiedades que luego fueron traspasadas por herencia familiar. A todas las unía el común denominador de contar con miles de plantas de viña. Luego de la devolución de la hacienda sus administradores se dedicaron preferentemente a la producción vitícola, según se desprende de una cuenta, que consignaba la siguiente producción: *"2.309 arrobas de vino aliñado; 641 sin aliño por razón de no haber vasijas en que echar las bocas; 90 arrobas de cocido; en total incluido el cocido, 3.040 arrobas; más 60 arrobas de aguardiente"*[156].

En 1834, José Francisco Urrejola adquirió la hacienda *Ranguelmo*, en Coelemu, de mil trescientas cuadras *"y en ella un herido de molino arruinado y una pequeña casa vieja de palizada y techo de teja"*; pagó 4.000 pesos en moneda de plata corriente. La hacienda fue extendida hasta 1.360 1/2 cuadras, con cincuenta mil plantas de viña nueva frutal, buenas casas de vivienda, graneros, lagares y bodegas de tinajas. En su matrimonio con Clara Unzueta hubieron también el fundo *Rafael*, en el departamento de Coelemu, de más de mil trescientas cuadras y trescientas cuadras en la hacienda de *Chaimávida*, departamento de Puchacay, con veintiocho mil plantas de viñas nuevas frutales de superior calidad[157]. Gonzalo Urrejola, a su vez, adquiere a Rosario Rioseco, en 1852, trescientas cuadras en *Chaimávida*, en las que la vendedora tenía once mil ochocientas plantas de viña. *Cucha del Carmen*, en fin, del mismo Gonzalo, tenía 140 cuadras de extensión, con más de cien mil plantas de viña de buena calidad[158]. Como se aprecia, se trata de una familia y una tierra ligada profundamente al vino.

Hace unos años, el pintor chillanejo Luis Guzmán Molina hizo una descripción detallada de las casas de *Cucha*, señalando que se trataba de un conjunto de construcciones amplias, destinadas a variadas funciones agrícolas y una casa principal de dos pisos construida a fines del siglo XIX. Originalmente tenía un mirador apropiado para observar los viñedos. *"Pese a las condiciones de abandono y humedad, comenta, afortunadamente aún se conservan interesantes motivos pictóricos en las paredes y en los techos"*[159].

Casas de Cucha-Cucha. Acuarela de Luis Guzmán

Otro rincón de Ñuble en donde la vitivinicultura tuvo desarrollo fue la hacienda *Zemita*, la cual tenía su propia producción vinera, destinada al consumo de esa gran propiedad, situada en la precordillera de la actual comuna de Ñiquén. Cuenta Marcial Pedreros, el historiador de la hacienda, que *Zemita* estaba dividida en cuatro mayordomías, donde laboraban más de trescientos hombres. Estas mayordomías abarcaban el llano, la precordillera y la cordillera. Era justamente en el sector *La Viña*, actual *El Peumo*, donde se cosechaba la mayor producción de uva, cuyo derivado surtía a *Virgüin* y *Zemita*"[160].

Con tales esfuerzos, multiplicados en todas las haciendas de la región, se alcanzan altos niveles de producción. En el año 1861, en el departamento de Chillán se elaboraron 2.345.130 litros de vino. El departamento contiguo de Rere alcanzó cifras mayores, con 3.823.244 litros, una de las mayores producciones del país. *"Junto con la producción de vinos, también la producción de aguardiente, chacolí y chicha, alcanzó un lugar destacado"*[161]. El naturalista francés Claudio Gay, que recorre la zona por esos años, celebra su calidad. *"Según él, los mejores asoleados venían de las haciendas como Majuelas, Las Palmas y Cayumanhue; este último era uno de los mejores vinos de la provincia (de Concepción)"*[162].

[154] S/A, *La cultura del vino en Chile*, Museo Histórico Nacional, p. 9.

[155] Keller, Carlos, *Revolución en la Agricultura*, Editorial Zig Zag, Santiago, 1956, ps. 110 y 111.

[156] Archivo Judicial de Concepción, vol. 90, pieza 11, en: Mazzei, Leonardo, *La red familiar de los Urrejola de Concepción en el siglo XIX*, op. cit., p. 42.

[157] ANC, Vols. 19, 25 y 32, citados por: Mazzei, op. cit ps. 88 y 89.

[158] Idem, ps. 105 y 74.

[159] Pedreros Leal, Marcial, *Cucha - Cucha, una hacienda vitivinícola jesuita*, La Discusión, 19.01.2000.

[160] Pedreros Leal, Marcial. *Zemita Virgüin*, Cuadernos del Bío Bío, Chillán, 1999, página 43.

[161] Leaman de la Hoz, Felix, *Historia urbana de Chillán (1835-1900)*, Editorial IPROCH, Chillán, 1982, p. 25.

[162] Del Pozo, José, *Historia del vino chileno*, Editorial Universitaria, Santiago, 1998.

La altísima producción era un fenómeno visible, aún para los viajeros. El sueco Carlos Bladh, que residió unos meses en Tomé, comenta:

"La plantación de viñas aumenta en Chile de año en año, y parece extraño que el productor todavía pueda encontrar mercados. Casi no existe quinta alguna, aún la más insignificante, donde no se vea una viña bonita, y en un espacio de sólo algunas áreas percibe una entrada anual de varios cientos de pesos.

(...)

Concepción o Penco, como se llamaba antiguamente, es el centro principal de la producción vitivinícola A menudo ocurre –al dirigirse a algún propietario, que se ha molestado en preparar un buen vino de su cosecha-, que se puede comprar un tipo que es al mismo tiempo saludable y agradable al paladar" [163].

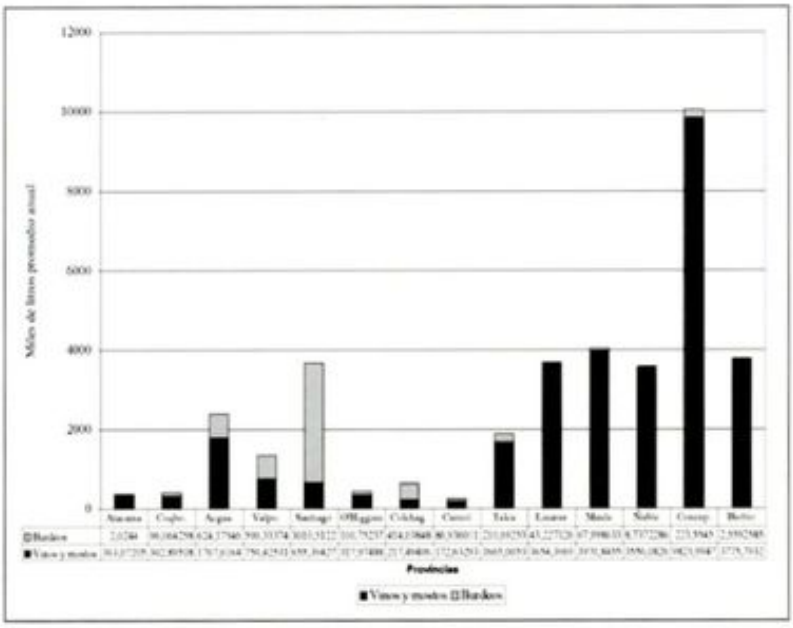
Carlos E. Bladh.

Resulta notable constatar que, superada ya la mitad del siglo, el territorio correspondiente a la actual Región del Bio Bio todavía concentra la mayor producción de vino del país. Las viñas situadas allende el Maule representaban más de un ochenta por ciento de las cifras totales del país en el quinquenio 1861-1865. A partir de entonces, las viñas de la zona central adquieren mayor importancia. Recién para 1920, en todo caso, la producción entre ambas zonas se equipara.

Más allá de las cifras, es destacable que la actividad se haya mantenido constante durante ya trescientos años, a pesar de los azarosos eventos de la Conquista, las sublevaciones coloniales, la Independencia y la Guerra a Muerte. Tal pervivencia sólo puede explicarse por el arraigo profundo de las cepas en la tierra y la cultura itatense.

Mapa de los principales centros productores de vino en Chile, en 1861. Fuente: Historia del vino en Chile, de José del Pozo.

[163] Bladh, C. E. , *La República de Chile, 1821-1828*, Talleres Instituto Geográfico Militar de Chile, p. 139.



Fuente: Anuario Estadístico de la República de Chile 1861-1875 (en: Cosyoumdjian, 2006).

Campesinos y Estancieros

Los altos volúmenes de producción reseñados, así como el arraigo social del cultivo y el consumo, se explican por la participación masiva de campesinos y pequeños propietarios. Junto a la labor de las haciendas, explica Marco Aurelio Reyes, *"en el resto del territorio de Ñuble, la producción de los "pipeños" era responsabilidad de pequeños propietarios, "cosecheros" de trigo y vino"*. En sus cultivos, predominaba la uva *"país"*[164].

Para caracterizar su rol hay que tener presente el proceso de formación del campesinado, así como las figuras de la mediería y el inquilinaje. Este último fenómeno, característico del agro chileno, explica el origen de la organización laboral y aún la conformación social misma de la región. Fernando Campos lo caracteriza con precisión:

"El inquilinaje es una forma de trabajo diferente a la encomienda: es una prestación de servicios como pago del arrendamiento de tierras, el inquilino paga la renta con su trabajo; hay, además, derechos y concesiones mutuas. La organización laboral agraria en torno a la hacienda es la base de la estructura social del Itata. Las familias terratenientes, muy enlazadas entre sí, son las mismas que figuran en la encomienda, en las milicias, en el clero. Muchas prolongan su sangre por bastardías sucesivas en estamentos del campesinado"[165].

Junto a los procesos reseñados, hubo también muchos campesinos que emigraron de las estancias, cuando las arruinó la revolución de la independencia y las guerrillas posteriores. Los emigrados tomaron diversos rumbos, como la colonización de la montaña ñublensina o la Araucania; otros pasaron a Argentina, para establecerse en la Patagonia[166].

Los que se quedaron protagonizaron el proceso de campesinización, que describe el historiador Gabriel Salazar. Apunta que se produjo por diversas vías: a través del asentamiento permanente de trabajadores indígenas, de colonos pobres y mestizos, al interior de las estancias; a través del arranchamiento de masas indigentes en tierras vacantes, municipales y en áreas suburbanas; y de la fragmentación de latifundios y medianas propiedades[167].

Contribuyó a este fenómeno social el escaso valor que tuvo la tierra, al carecer de plantíos. *"En los testamentos campesinos, el valor de las tierras es comparativamente bajo en relación al de los plantíos (sobre todo viñas) los animales y las casas de adobe"*[168]. Ya hemos señalado, además, que la ventaja de las vides es que no necesitaban reposición anual del capital productivo, como ocurre con otros cultivos. Según Salazar, *"esto evitaba la necesidad de endeudamiento, que, en cambio, los "cosecheros" sentían tan agudamente"*. También explica el precio comparativamente alto de las *"matas de viñedo"*.

[164] Reyes, Marco Aurelio, *De pipeños y famas*, en La Discusión del 23.08.1999.

[165] Campos Harriet, Fernando, *El coregimiento, después partido del Itata*, op. cit., p. 139.

[166] Fernando Arriagada Cortés, *"De Los Cerros a la Montaña"*, publicado en La Discusión de Chillán el 17.10.1995.

[167] Salazar, Gabriel, *Labradores, peones y proletarios*, Ediciones Sur, Santiago, 2000, p. 38.

[168] Idem, p. 81.

En el caso particular del agro de Ñuble, junto a la *"minifundización e inquilinización"*, deben reconocerse dos fenómenos sociales, económicos y culturales. Corresponden, según Reyes, al reforzamiento de los pueblos-caseríos y la reconcentración de algunas propiedades agrícolas: *"Los "pueblos-caseríos", tales como Portezuela, Quillón, Ninhue, Nueva Aldea, San Nicolás, Ñipas, Pueblo Seco, etc., concentraban a pequeños agricultores minifundistas, especializados en diversas producciones, predominantemente vitícola, comercializada directamente en sus bodegas-domicilio. O bien, se dedicaban al viejo comercio colonial del "conchavo", especialmente en la nueva "Frontera", abierta en Araucanía, para realizar el intercambio de vinos y aguardientes, por animales y mantas"*[169]. Así, la suma del esfuerzo de estancieros y campesinos, explica el auge de la producción vinífera, en las cuencas de Itata, Ñuble y Bio Bio.

El aporte Femenino

Un aspecto poco reconocido del cultivo de las viñas, es la participación de las mujeres. Como propietarias o recolectoras, tuvieron un rol activo, en un mundo aparentemente masculino. La historiografía reciente ha recogido su aporte.

Vendimia en Cocha-Cocha, 1905.

Hubo mujeres propietarias de estancias, por compra o herencia. Recordemos que a una dama, doña Rosario Rioseco, había comprado Gonzalo Urrejola un fundo viñatero. Y a las hijas solteras de su tercer matrimonio, Eduviges, Margarita, Zacarías y Rosa, Urrejola las mejoró con la propiedad de *"como 100.000 plantas de viña que tengo en mi fundo Conuco y el terreno en que está situada"*[170]. Junto a estas, también hubo otras mujeres de pueblo que, venciendo los prejuicios de su tiempo, se dedicaron a trabajar en múltiples faenas agrícolas, también en los vinos y viñedos. Muchas de ellas viudas, madres de numerosos hijos, fieles colaboradoras de sus maridos o dueñas de pequeñas propiedades, trabajaron con denuedo para mejorar su vida, heredando su espíritu de trabajo a sus descendientes.

Hay evidencia de que muchas mujeres hicieron más que arrendar simplemente las tierras. Trabajaron con ahínco las viñas, al morir sus padres y maridos. Un estudio a partir de los testamentos de mujeres, entre 1840 y 1900, que conserva el Archivo Notarial de Concepción, entrega interesantes datos. Un 36,7% de las mujeres solteras declaran ser dueñas de entre 5.001 y 20.000 plantas. En el caso de las mujeres casadas o viudas, las viñas llegan a representar más del 30% de su patrimonio, considerando los aportes propios, de sus esposos y los adquiridos dentro de la sociedad conyugal[171]. Lo anterior, a juicio de Alejandra Brito, demuestra la importancia

[169] Aurelio Reyes, Marco, en La Discusión, del 16.03.2000.

[170] Mazzei, op. cit., p. 102.

[171] Brito Peña, Alejandra, *"La inserción de las mujeres en las actividades productivas locales. Concepción 1840-1900"*, Revista Espacio Regional, año 3, vol 1, Osorno 2006, ps. 19-33.

que la actividad productiva revistió para algunas mujeres y sus familias. *"Aquellas que lograron acumular varios miles de plantas en sus tierras deben haber producido excedentes, que necesariamente fueron comercializados en el mercado local, insertándolas de manera clara en los circuitos comerciales de la región"*. Lo demuestra el exacto conocimiento de sus bienes y de su potencial productivo. *"No es extraño, agrega Alejandra Brito, encontrar mujeres que arriendan tierras, cuando no tienen suficientes para plantar viñas o criar animales, o lo hagan en mediería"*. También lo evidencian las existencias de animales y herramientas para labores agrícolas.

Un caso ilustra lo que venimos diciendo: doña Josefa San Cristobal, viuda, testa a los 74 años, en 1865. Declara que su marido don Baltasar Alvares aportó al matrimonio una pequeña hacienda de 42,5 cuadras en Puchacay, además de 5.531 plantas de viñas. En el reparto de los bienes a sus hijos, explicita que les ha adelantado de su herencia: a Juan de Dios, 3.000 plantas de viña, 47 arrobas de vasijas de greda; a cada una de sus hijas Gregoria y María le había entregado 1.560 plantas de viña. A partir de este documento podemos reconocer que la actividad productiva más importante de sus tierras fue el cultivo de las vides. El testamento también menciona algunos enseres importantes en la producción, como vasijas de greda, tinajas y lagares[172]. Con todos estos testimonios, sólo puede concluirse que muchas mujeres mantuvieron, en base a las viñas, meritorios empeños agrícolas y comerciales.

Tinaja. Colección "Don Ginito".

Cubas. Colección "Don Ginito".

[172] Archivo Notarial de Concepción, Vol.79, 1865), en: Brito, op. cit., p. 27.

El Puerto Vinero de Tomé

Las últimas décadas del siglo XIX encuentran al vino itatense en un buen momento de su desarrollo. Surgen nuevas vertientes de producción y comercialización y ya lo respalda una tradición de siglos. Se abre un mercado interno en la montaña de Ñuble, estimulado por una incipiente colonización, que demanda buen vino y aguardiente. El territorio de Araucanía, con que se han mantenido históricos intercambios, vive también un intenso proceso de ocupación. Se incorporan como centros de compra el mundo carbonífero de Coronel-Lota y el salitrero del norte.

Un elemento que impacta positivamente el desarrollo comercial, es la construcción del nuevo camino de Chillán a Tomé. "*Desde su apertura, decía el Intendente José Manuel Pinto, en 1861, es notable el impulso y el estado floreciente que alcanza esta provincia. Y no puede ser de otro modo, ya que por esa vía se ha facilitado el punto de exportación de los valiosos productos de la provincia, consistentes en cereales, lanas, licores, maderas y algunos tejidos del país*"[173].

Las comunicaciones son mejoradas todavía más con la construcción del tendido ferroviario de 185 kilómetros entre Chillán y Talcahuano, que quedó terminado en junio de 1872. Recién el 29 de marzo de 1874 llegaba a la estación de ferrocarriles de Chillán el primer convoy que hacía el recorrido entre esa ciudad y el puerto. "*Numerosos chillanejos se reunieron para observar la llegada del primer tren que se veía en la ciudad. Este arribó a la una y media de la tarde y en él se veía un gran número de penquistas y autoridades de la provincia de Concepción, presididas por el Intendente Víctor Lamas (...) Aproximadamente a las tres de la tarde el tren partió de nuevo a Concepción. Era tal la alegría de los chillanejos, que demoraron la partida del tren, ya que mucha gente estaba en la vía y costó despejarla. Cuando el tren se puso en marcha, varios huasos en sus caballos lo siguieron por unas cuadras*"[174].

El puerto de Tomé, por otra parte, se había ido consolidando desde mediados de siglo, como un importante puerto triguero y exportador de vino. Se construyeron grandes bodegas de vino, gracias al empuje de empresarios laboriosos. Para 1872, ya había 5 de ellas[175]. Extranjeros laboriosos, como el francés Antonio Aninat o el portugués José de Gouveya, impulsaron notablemente el rubro. El último fue el pionero. "*Allá por los años 1872 o 1873 estableció por vía de ensayo una modesta bodega, y comenzó a acumular en ella los envíos que algunos productores del interior le hacían*"[176]. Los pedidos aumentaban día a día, de negociantes que acudían a Tomé a buscar el producto, para venderlo en Valparaíso y más al norte. "*La mayor parte del vino se vendía entonces en pipas y en el estado de caldo casi natural en que lo fabricaban los primitivos vitivinicultores. Sólo una pequeña parte del vino dulce más delicado se embotellaba para venderlo como mercadería fina*".

[173] "El Porvenir" n° 37, de 06.08.1861, citado en: Leaman de la Hoz, Felix, *Historia urbana de Chillán (1835-1900)*, Editorial IPROCH, Chillán, 1982, p. 120.

[174] Idem, p. 123.

[175] Tornero, Recaredo S., *Chile Ilustrado*, Librería y Agencias de El Mercurio, Valparaíso, 1872, p. 340.

[176] Caviedez, Eloi T., "*Tomé, por el agente viajero Eloi T. Caviedez*", publicado en "El Heraldo" y reproducido en "El Faro" de Tomé, a contar del 23 de marzo de 1889, en: Rolando Saavedra, *Puerto de la Herradura de Tomé*, Ediciones Perpelén, Tomé, 2002, p. 82.

Puerto de Tomé.

Con tan buenas perspectivas, se instaló luego el empresario argentino Antonio Carlón con una gran bodega. Como los pedidos siguieran aumentando, abrieron sucesivamente bodegas Joaquín González, Jerónimo Montaldo y Burgeois Hermanos. Le siguieron las de Galán Hermanos y otras menores, como las de Antonio Lavagnino, Gustavo B. Wolff, y Cayetano Cruz, hasta alcanzar un número superior a quince[177]. Poco a poco, las ventas de vino comenzaban a superar en importancia a la harina y los cereales, que habían dado tanta importancia al puerto, en los años previos. Ello a pesar de que, en 1875, el consumo de vino en Chile era todavía moderado, pues no excedía de 25 litros por habitante al año; cifra que se duplicaría en los años siguientes. Para 1903, alcanzaría los 89 litros per capita[178].

Unas bodegas muy importantes, que comprendían "*suntuosos edificios*" y una manzana completa de terreno, establecieron en el mismo puerto, hacia 1880, los empresarios asociados Rogers, Zerrano y Compañía. En 1886 poseía cuatro vasijas magníficas de 25 mil litros, 26 de 12 mil y 70 de 5 mil litros, más otras por armarse. El periodista y viajero Eugène Chouteau, residente en Chile, que visitó las instalaciones aquel año, comentaba que el movimiento comercial superó los 2 millones de litros: "*han salido el año pasado más de 5.300 barriles (120 litros cada uno) de vino de mesa de una sola clase, i probablemente este año subirá a 8.000; han salido además 4.000 cuarterolas (350 litros cada una). Las cuatro enormes bodegas del establecimiento apenas si pueden contener tanto líquido. La casa hace más de 3.000.000 millones de pesos de negocios al año*"[179]. El administrador del establecimiento era Juan M. Sannier. Esta industria creó muchos empleos, para alivio de la ciudad, que se hallaba decaída, tras perder su condición de puerto mayor. Su mayor aporte fue la puesta en valor del vino, mediante el embotellamiento y un atractivo etiquetado[180].

Otros establecimientos grafican también la importancia que alcanzó Tomé, en el comercio vinero. La sociedad Collao Aninat Hermanos abrió una gran bodega en 1882, aunque de corta duración. Se fraccionó en dos empresas, quedando Collao a cargo del activo y el pasivo. Aninat e Hijo surgió también de esta división, alcanzando relevancia en el negocio. El mismo Chouteau describe las instalaciones de la "*destilería de Collao*":

"*En su clase este es uno de los establecimientos más importantes de Chile. El edificio es soberbio, las máquinas son de primer orden, sistema Savalle, de París. Hay ocho cubas que contienen 28.000 litros de alcohol. Los depósitos, los tubos, las bombas, el aparato destilador, el rectificador, los refrigerantes, el clarificador, la torva y todo lo que contribuye a la destilería, son una maravilla*"[181].

Más notable todavía fue el desarrollo de la casa Aninat. Fue establecida inicialmente por el inmigrante francés Antonio Aninat, en 1852, para el negocio de la harina y trigo. En este y otros negocios adquirió gran fortuna. En 1875 volvió a París, asumiendo su hijo Jorge la representación de sus negocios en Chile. Fue dueño de diversas propiedades, parcialmente

Antonio Aninat. Club Concepción.

dedicadas al cultivo de vinos. Uno de sus fundos, *Totoral*, fue el principal de la entonces sudelegación de Coelemu; llegó a tener más de 800 mil plantas de viña francesa y del país y producía más de 15 mil arrobas de vino francés. También fue de Aninat la hacienda *Santa Fe*, antiguamente del Manuel Bulnes, con 500 mil plantas de viña francesa y del país, entre otros predios. La casa principal se hallaba en Tomé. Chouteau la describe en 1886:

"*El edificio es de cal y ladrillo, con dos espaciosas bodegas y una en construcción. Tiene una cuadra de largo y media de ancho. Hay 56 pipas (fudres) que contienen 150 hectolitros y 30 de 100 hectolitros. Vi una máquina que se llama enoterma, sistema Pasteur, que evita la fermentación de los vinos que viajan y los calienta hasta 60 grados*"[182].

[177] Idem, ps. 83, 86 y 87.

[178] Keller, Carlos, *Revolución en la Agricultura*, Editorial Zig Zag, Santiago. 1956, p. 230.

[179] Chouteau, Eugenio, *Mi cartera veraniega*, reportajes publicados en El Mercurio de Valparaíso, junio 1886, en: Rolando Saavedra, *Puerto de la Herradura de Tomé*, op. cit., ps. 71 y 72.

[180] "*El vino, asentado, clarificado y decantado, era puesto en botellas debidamente tapadas y ungido con el sello de elegantes etiquetas*", Caviedez, op. cit., p. 85.

[181] Chouteau, op. cit., p. 73.

[182] Idem, p. 73.

Los mayores productores solían asociar a sus fundos bodegas propias, que les permitían asumir directamente los procesos de vinificación y comercialización. Fue una producción masiva, pero que en muchos casos alcanzó gran calidad. Debe, así, desterrarse definitivamente el mito de que los vinos del Itata fueron sólo importantes en volumen. Los vinos de Aninat, por ejemplo, producidos en *Totoral*, merecieron "*ser premiados con medalla de plata en la reciente exposición de Barcelona; el de Bellavista de don Juan Castellón, situado cerca de la villa de Coelemu (...) también obtuvo una medalla de plata en la misma exposición; los diversos viñedos de donde proceen sus diversas bodegas los señores Rogers, Zerrano y cuyos vinos fueron premiados con una medalla de oro igualmente en la exposición de Barcelona; la hacienda de Taiguén de los señores Collao Hermanos, situada en la margen norte del río del departamento del Itata, y que cosecha más de veinte mil arrobas al año y cuyos vinos obtuvieron una medalla de bronce en la misma exposición; el fundo de don Guillermo E. Cox que por su cognac obtuvo también una medalla de plata*"[183]. Pueden mencionarse otros tantos premios, pero creemos ya establecido el punto.

Tomé experimentó un duro golpe, en 1874, con la construcción del ferrocarril de Talcahuano a Chillán y luego con la pérdida de la condición de puerto mayor, en 1879. A partir de 1880, sin embargo, con la fundación de las bodegas que hemos reseñado, comienza a reponerse de su letargo. Hacia 1888 el puerto alcanza un movimiento sumado de importación y exportación de casi 4 millones de pesos, el doble que hacia 1880. Los vinos van reemplazando al comercio triguero y favorecen el resurgimiento del puerto de Tomé. Así, ya para el año 1885, las exportaciones al cabotaje de las principales mercaderías arrojan el cuadro siguiente:

Harina flor qqs.	5.825.290	$ 480.352.-
Vinos, lts.	5.215.463	$ 715.116.-
Aguardiente, lts.	60.254	$ 14.265.-
Cerveza, lts.	591.659	$ 59.065.-

Fuente: Caviedez, op. cit.

Como se aprecia, ya para ese año los vinos y licores superaban ampliamente la exportación de trigo. Incluso el puerto de Talcahuano era tributario de Tomé y sus "*magníficos laboratorios*", para transformar sus caldos en valiosos vinos. En 1887, por ejemplo, fue remitida la enorme cantidad de 2.765.625 litros, por valor de $414.844. Puede imaginarse el impacto de tal movimiento comercial y productivo, en la pequeña ciudad costera. Un enjambre de carretas y pipas bajando sin cesar de los caminos interiores. El puerto en constante ajetreo, a pesar de la falta de un muelle adecuado, lo que daba lugar a curiosas imágenes. Así relata la actividad del puerto Jorge Hunneus Gana, veraneante en 1895: "*Al frente está defendida por una verdadera batería de bodegas que incesantemente vomitan sobre la playa millares de pipas de vino que son embarcadas sin lanchas, navegándolas directamente de la playa al vapor en forma de cordones flotantes dirigidos por un cabestro desde un botecillo*"[184]. Este precario sistema de embarque obligaba a fleteros y cargadores a pasar todo el día con la mitad del cuerpo en el agua.

[183] Caviedez, op. cit., p. 95.

[184] Hunneus Gana, Jorge, *"Tomé, notas de vacaciones"*, publicado en "El Héroe" de Tomé, el 4 y 10 de abril de 1895, en: Rolando Saavedra, *Puerto de la Herradura de Tomé*, op. cit., p. 95.

Tomé, c.1920.

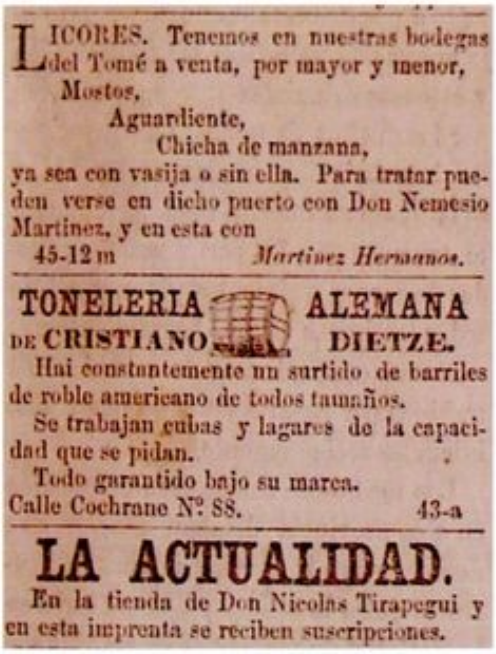
Antes de la construcción del ferrocarril de Tomé a Chillán, además, en la segunda década del siglo XX, el transporte del vino desde los fundos cercanos al Itata, era azaroso y caro. El ancho río, con su fondo bajo y arenoso, era inútil para el tráfico fluvial. Los productores debían pasar a remolque o lanchas sus pipas y montarlas enseguida en las carretas que las conducen a Tomé. Esto frenaba un poco la industria vitícola, aunque había quienes acarreaban no menos de seis mil arrobas anuales. Hay testimonios que hablan de un tráfico de mil carretas diarias, en el camino de Tomé a Coelemu. Provenían de pequeños predios y de los principales fundos de la zona. Entre los últimos pueden mencionarse: *Ñipas* de Manuel Mathieu; *Majuelo*, de don Manuel Benavente; la hacienda *Perales*, de la casa de ejercicios de Concepción; la de *Conuco*, de don Manuel Olivares, "*la de Galón, de la señora de Plummer, famosa por sus vinos, los más reputados del departamento y la de Quilteo, de don Jorge Délano. Esta última es principalmente vinícola*"[185]. No pueden omitirse, tampoco, las haciendas de *Caimacagüin*, que tenía un viñedo avaluado en 8.077 pesos y la de *Cucha Cucha*, al borde del río Itata. Esta última viña, luego de varias subdivisiones, llegó a manos de Tomás Cox Méndez, quien ocupó importantes cargos directivos entre los viñateros del siglo XX[186].

Para la época reseñada, en fin, la elevada producción y el intenso movimiento comercial, la incorporación de nuevas cepas y tecnología, la operación de grandes bodegas y tonelerías, convirtieron al Itata y su puerto de Tomé en la principal región vinera del país.

La Industria de Toneles

Al igual que Itata, Ñuble y Puchacay experimentan un auge de la producción vinera, en la segunda mitad del siglo XIX. La Memoria del gobernador del departamento de Puchacay, en 1888, consigna la existencia de 3.163.000 plantas de viñas y la cosecha de 33.500 arrobas de vino y 1.770 de aguardiente[187]. Para atender las necesidades de la industria, en los principales pueblos y ciudades funcionaban tonelerías. En Tomé llegó a haber seis, hacia 1880, que fabricaban barriles, toneles y canoas para guardar el vino. Durante los primeros años estas vasijas eran traídas de Europa o fabricadas en Chile por técnicos extranjeros, empleándose roble americano. Luego, los trabajadores chilenos aprendieron de aquellos el arte de construir estas vasijas, utilizando maderas nacionales, como rauli, pellín o alerce. Para 1920, esta industria ocupaba en Tomé a centenares de obreros, con capacidad para millares de arrobas, y sus productos, dice un autor contemporáneo, "*nada tienen que envidiar a la obra extranjera*"[188].

En Chillán, se estableció en 1857 la tonelería Francesa de Leon Vidaut; después de 1860, aparecen las de Simón Kerns, Jorge Paulsen y Jacobo Smith. En 1872 había cinco tonelerías, que aumentan a siete en 1895 y luego esa cantidad se eleva a nueve. Se destacaba la tonelería *La Feria* de José


LICORES. Tenemos en nuestras bodegas del Tomé a venta, por mayor y menor,
Mostos,
Aguardiente,
Chicha de manzana,
ya sea con vasija o sin ella. Para tratar pueden verse en dicho puerto con Don Nemesio Martinez, y en esta con
45-12 m *Martinez Hermanos.*

TONELERIA ALEMANA
DE CRISTIANO DIETZE.
Hai constantemente un surtido de barriles de roble americano de todos tamaños.
Se trabajan cubas y lagares de la capacidad que se pidan.
Todo garantido bajo su marca.
Calle Cochrane Nº 88. 43-a

LA ACTUALIDAD.
En la tienda de Don Nicolas Tirapegui y en esta imprenta se reciben suscripciones.

Diario El Amigo del Pueblo, Concepción, 20 de agosto 1858.

Félix Sánchez, creada en 1875 y que ocupaba más de veinte trabajadores. También la tonelería de Bouey y Janin, sucesora de la de Luis Flaud, que contaba con maquinarias a vapor y alrededor de 50 trabajadores[189]. Logró situarse entre las más importantes del país y obtuvo, por la calidad de sus productos, un Premio en la Exposición Industrial de Santiago, en 1884. Pueden mencionarse, además, las de Lutgardo Sánchez, Nieves Zapata Arellano y Cía., José Ojeda, Andrés Vera, Federico Ruiz y la de la sucesión de Juan Camalez.

Junto a la industria tonelera, las fundiciones nacionales participaron activamente en el proceso modernizador de la vitivinicultura. Imitaron la maquinaria y las herramientas importadas. Así ocurrió especialmente en Santiago, Concepción, Valparaíso y Talca. Se importaron e imitaron máquinas para vendimiar, destilar, capsular y etiquetar botellas; filtros, prensas para las uva, tijeras para podar, fuelles, etc. Las autoridades, asimismo, adoptaron enérgicas medidas para impedir la introducción de la Filoxera a Chile, enfermedad que hizo estragos en los viñedos del mundo[190]. En 1874 se prohibía la introducción de vides francesas y en 1877, de vides extranjeras en general.

[185] Chouteau, op. cit., ps. 78 y 79.

[186] Del Pozo, José, *Historia del vino chileno*, Editorial Universitaria, Santiago, 1998, p. 33.

[187] Reyes Coca, Marco Aurelio y otros, *Quillón: encuentro con la Historia*, p. 58.

[188] Miranda, Rafael, *Monografía histórica y geográfica de la comuna de Tomé*, Imprenta y Litografía Wescott, Concepción, 1926, p. 89.

[189] Tornero, op. cit., p. 318. Lezaman, op. cit. p. 38.

[190] Briones Quiroz, Félix, *El vino "burdeos" en Chile: antecedentes históricos, siglo XIX*, inédito.

Ferrocarril de Tomé, 1916.

Para fines de siglo, las viñas son el producto principal, en las haciendas de la zona. La *Guía General* de 1891, aparecida en los días de la Revolución, nos entrega información valiosa sobre los departamentos y subdelegaciones, en que entonces se descomponía el territorio. Recordemos que el valle de Itata se repartía entre el departamento de Coelemu, Tomé, Puchacay y Quirihue, este último integrado a la provincia de Maule. En la descripción que la *Guía* hace de la zona, llama la atención las frecuentes alusiones a la producción o al potencial vinífero de toda la región[191]. Así, sobre el departamento de Coelemu, situado entre los ríos Itata y Andalién, que contaba entonces con 32 mil habitantes, se señala: "*El departamento, en general, es de configuración accidentada, pero sus terrenos son magníficos para viñedos, para trigos y crianzas de ganados, cuyos artículos constituyen sus producciones mas importantes*"[192]. Sobre el Departamento de Puchacay, situado al sur del anterior y al norte del de Rere, de 24 mil habitantes, regado por los ríos Itata, Baúl, Paso Hondo y Río Claro y dominado por la altura de Cayumanque, apunta la *Guía* de 1891: "*Sus terrenos son apropiados para los viñedos, y existen en él inmensa cantidad de viñas, aunque también produce cereales y ganados en abundancia*"[193].

De esta forma, hemos bosquejado la actividad vinífera del país del Itata. Un entorno caracterizado por millones de plantas de viña, repartidas desde unas leguas del mar hasta los faldeos de la precordillera de Ñuble; miles de carretas cargadas de pipas, bajando pesadamente desde los fundos hasta el puerto de Tomé; y cientos de hombres y mujeres trabajando en las viñas: toneleros, arrieros o cosechadores. En síntesis, una gran industria que definió el paisaje agrícola y comercial de la región, durante la última parte del siglo XIX.

[191] Espinoza, Roberto, *Guía General de las Provincias de Ñuble, Concepción, Bío Bío, Arauco, Malleco y Cautín*, Imprenta Cervantes, Santiago, 1891.

[192] Idem, p. 212.

[193] Idem, p. 222. En la tercera subdelegación de Cerro Negro, que forma parte del mismo departamento, se identifican los siguientes "principales cosecheros de vinos": Lisandro Martínez R., Gregorio Burgos, José Gómez, Pedro Garrido, Martín Garrido, Victoriano Gutiérrez, Delfín Carrasco, Daniel Merino, Juan Ramos, Sebastián Vivallos, Adolfo Rivera, Juan Antonio Iturra, Estanislao Inzunza, José Manuel Bernal y Justo Carrasco (p. 227).

Fabricación de toneles.

Capítulo 5

EL ITATA EN EL CAMBIO DE SIGLO

La Provincia en el 1900

Los albores del siglo XX no suelen ser recordados como una época de gran progreso para el país. La pugna desatada entre el Gobierno y el Congreso se había resuelto violentamente a favor del último, en la Revolución de 1891. Comienza entonces el periodo llamado del "*pseudoparlamentarismo*", que se caracterizó por un gobierno con poca actividad, frecuentes rotativas ministeriales y alegatos bizantinos en el Congreso. La sociedad era todavía dirigida por una oligarquía extranjerizada, sumida en la autocomplacencia e insensible a la llamada "*cuestión social*". Carencias e inequidades que llevarían a la ruptura de los grandes consensos nacionales, para los años veinte. Es el malestar que resumió Enrique Mac Iver en El Ateneo de Santiago, allá por 1900, en sus agudas reflexiones en torno a la crisis moral y sus implicancias, cuando expresaba: "*me parece que no somos felices*"[194].

[194] Cit. en: *Chile en el siglo XX*, de M. Aylwin y otros, Editorial Emisión, Santiago, 1986. Primer documento, pág. 331.

Carro de sangre en Chillán c. 1910. Museo Histórico Nacional

Uno de los legados que se le reconoce al parlamentarismo es su preocupación por unir al país mediante el ferrocarril, verdadera columna vertebral que vinculó campos y ciudades, cruzó ríos y atravesó el desierto. El valle itatense también fue integrado gracias a la máquina de hierro. Las feraces campiñas fueron cruzadas por rieles, desde Talcahuano a Chillán, desde ahí hacia el norte o hacia la recién abierta Frontera. Tras muchos desvelos y presión ciudadana, se inauguró por fin el tren de Tomé a Chillán, en 1916. Mucho mérito tuvo el senador Gonzalo Urrejola, de familia itatense. Este ramal, el más emblemático del valle, salía de Chillán y en Rucapequén empalmaba en dirección oeste, atravesando Ránquil, Coelemu, Tomé, Penco y Concepción, para arribar a Talcahuano. En este singular viaje cruzaba el valle central y los cerros de la costa hasta bordear el mar. El ramal tuvo la virtud de unir áreas aisladas, llevando a miles de ñublensinos a conocer el Pacífico.

Inolvidable resultaba el viaje, con sus características estaciones, como las cerezas de Quinchamalí, la balsa de Nueva Aldea, los vinos de Ñipas y Coelemu, las tortillas al rescoldo de Menque, los mariscos de Dichato, el sector pesquero de Tomé y el fabril de Penco o Lirquén. El ramal cumplió funciones sociales y económicas, hasta que fue lentamente interrumpido, en 1982. Restablecerlo, aunque sea parcialmente, es una sentida aspiración de toda la comunidad. Otro ramal vinculado al Itata fue el de Monte Águila a Polcura, en el sector sur de Ñuble, como también el de Chillán a Recinto, que pretendió llegar a las Termas. Ambos fueron suprimidos, pero debemos recordarlos, pues caracterizaron la región y determinaron su poblamiento y desarrollo, durante buena parte del siglo veinte.

Un fuerte impacto han tenido también las vías camineras tradicionales. Ya nos hemos referido al Camino Real, que cruzaba Tomé, Coelemu, Quirihue, Cauquenes, hasta unir finalmente Concepción con la capital del reino. Posteriormente, el antiguo camino de Bulnes que salía de Penco, para seguir por Roa, Juan Chico y Florida y de aquí a Quillón y Bulnes, fue reemplazado por uno nuevo. Este se abrió por Palomares, Agua de la Gloria y Florida, aprovechando una huella trazada en 1920 y 1924. Se empezó a construir en el primer gobierno del presidente Ibáñez y se pavimentó en el de Pedro Aguirre Cerda[19]. En las postrimerías del pasado siglo, se trazó un nuevo y moderno camino, para unir Chillán con la zona de Concepción, denominado "*Autopista del Itata*". Fue inaugurado por el presidente Eduardo Frei Ruiz-Tagle en 1997 y se opera mediante el mecanismo de concesiones.

Del punto de vista administrativo, en 1900 el departamento del Itata todavía forma parte de la provincia de Maule. Tenía entonces los siguientes límites: Al norte, el límite sur del departamento de Cauquenes; al este, el de San Carlos; al sur, el río Ñuble desde el paso de Cucha-Cucha hasta su confluencia con el Itata y el curso de este río hasta el mar; y al Oeste, el Océano. Tenía una extensión de 2.309 kilómetros

[19] Campos Harriet, Fernando, *Concepción en la primera mitad del siglo XX*, Editorial Orbe, Santiago, 1974, p. 11.

Estación de trenes de Tomé, 1916.

cuadrados y una población de 41.804 habitantes[196]. Se dividía en catorce subdelegaciones y cinco comunas: Quirihue, Cobquecura, Portezuelo, Ninhue y Pocillas. Las tres primeras alcanzaban los diez mil habitantes. Una población que se mantendría estable por casi medio siglo.

Lentamente el valle itatense se ha ido integrando a la provincia de Ñuble. En 1927, el departamento del Itata, que antes pertenecía a Maule, fue anexado a esta provincia, incorporando a las comunas de Quirihue, Portezuelo, Ninhue, Cobquecura y Pocillas, la que más tarde fue disuelta y anexada a sus vecinas[197]. En esa oportunidad, también se traspasó Quillón a Ñuble, provocando el reclamo de los penquistas, quienes la llamaron "*la comuna irredenta*". En 1973, el gobierno del Presidente Salvador Allende crea la comuna de Trehuaco y, en 1975, se anexan Ránquil y Coelemu a Ñuble. Con estos cambios, finalmente todo el valle itatense pasa a formar parte de la provincia de Ñuble.

[196]Espinoza, Enrique, *Geografía Descriptiva de Chile*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1903, 5° edición, p. 368.

[197]Decreto con Fuerza de Ley no 582, de 30 de diciembre de 1927. Cfr., de Martínez Labatut, Fernando, *Reseña Histórica de Chillán*, Talleres de impresión de la Universidad de Chile, sede Ñuble, Chillán, 1980, p. 190.

Principales Fundos y Productores

En el cambio de siglo, muchas propiedades importantes en la producción de vinos estaban en manos de influyentes vecinos de Concepción. Los viñateros solían ser también destacados políticos y empresarios industriales. En aquella época, si la propiedad de la tierra no aseguraba siempre riqueza, a lo menos otorgaba prestigio. A modo simplemente ejemplar, veamos algunos socios del selecto Club Concepción, que había sido fundado en 1867, que tenían predios e intereses en el valle itatense:

Antonio Aninat Boissiere du Bourgette. Francés avecindado en Chile, su familia era propietaria de viñas en el sur de Francia. Su padre le envía comisionado a Chile a instalar una planta textil. Vicecónsul de su patria en Talcahuano. Fue investido con la Legión de Honor en Francia. Casado con Francisca Serrano, fueron padres de ocho hijos. Adquirió la hacienda *Totoral* en Coelemu, en 1863, a los herederos de Esteban Manzano de la Sotta y la hacienda *Santa Fe*, en Laja, a Pedro del Río Zañartu. Tuvo importantes negocios trigueros y de vino en Tomé. Se le considera el principal fundador del Club Concepción[158].

Antonio Aninat Serrano. Hijo del anterior, nace en Chile en 1868. Se dedicó al comercio y la agricultura, en las tierras familiares, que incluían la hacienda *Totoral*, a orillas del Itata. Fue director y gerente del Banco de Concepción y cónsul de Bélgica en la ciudad. Fue presidente del Club Concepción y fundador del primer Hipódromo de Concepción.

Miguel Ignacio Collao Ugarte. Destacado empresario penquista. Fundador del Banco Garantizador de Valores del Sur y del Banco de Concepción. Fue dueño del molino de Tomé, dedicándose al comercio de trigo y a otros negocios agrícolas. Organizó la sociedad Collao Hermanos, que explotó el fundo *Taiguén*, que produjo vinos premiados. Fue fundador y presidente del Club Concepción.

Guillermo Gibson Délano Ferguson. Norteamericano, hijo de Pablo Délano Jefferson, llegado a Chile con Lord Cochrane. Industrial dedicado a los molinos y más tarde en la minería, como fue el caso de Puchoco. Tuvo empresas en Tomé, en el sector de Bellavista. Formó sociedades comerciales para el rubro molino, más tarde otra de vidrio y botellas, para continuar con una de ladrillos. Llegó a ser dueño de barcos. Fue propietario de la fábrica de paños Bellavista de Tomé. Fue dueño de varios fundos como *Viñas del Galpón*, situado en la ribera norte del río Itata, *Agua de Oro*, *Centinela*, *Cosmito*, *La Arboleda* y *Maquehua*. Fue creador, junto a otros empresarios, del Banco de Concepción.

Antonio Aninat Serrano.

Miguel I. Collao Ugarte.

Alfredo del Río Serrano.

Pedro José Benavente y Carvajal.

Juan Nepomuceno Benavente y Carvajal.

[158] Muñoz, Carlos et al., *Libro de Oro del Club Concepción*, Imprenta de El Sur, Talcahuano, 2001, p. 55. Seguimos esta obra para la descripción y las imágenes de los personajes que siguen.

Alfredo del Río Serrano. Nacido en 1876, fue Presidente del Club Concepción entre 1927 y 1929. Alcalde de Concepción en 1931 y Vicepresidente del Consejo de Administración del Banco de Concepción en 1950. Fue subgerente de la Sociedad Vinícola del Sur y director de la Junta de Beneficencia de Tomé.

Pedro José Benavente y Carvajal. Quirihuano. Dueño de los fundos *Quilpolemo* y *Andalién*, ubicados en el departamento de Itata. Fue "*uno de los más prósperos agricultores de la región*"[199]. Ocupó la presidencia del Club Concepción entre 1884 y 1891.

Juan Nepomuceno Benavente y Carvajal. Fue un destacado agricultor itatense. Presidente del Club Concepción en 1883. Fue dueño del fundo *Santa Elena*, entre otras propiedades. Fue presidente de la Sociedad Agrícola del Sur. Formó sociedades comerciales con su hermano, destinadas a la compra y venta de productos agropecuarios.

Lisandro Martínez Rioseco. Nacido en Concepción en 1835, se educó en el Liceo de Concepción. Fue abogado y Ministro de Corte. Fundador del Teatro Concepción. Agricultor, fue dueño de los fundos *Batuco*, en Yumbel y *Patagual*, en Coelemu. Fue presidente de la Sociedad Agrícola del Sur y fundador y presidente del Club Concepción, en 1882, 1889 y 1890.

Jorge Rogers Trevola Zavala. Fue próspero comerciante penquista. Asociado con Rafael Serrano formó en Tomé la magnífica bodega, a que nos hemos referido. Fue fundador del Club Concepción y su presidente en 1897, así como de la sociedad creada para la construcción del antiguo Teatro Concepción.

Erasmo Vásquez Larenas. "*Fue propietario de numerosos predios agrícolas destinados a la producción de frutos del país*". Presidente del Club Concepción entre 1906 y 1907.

Edmundo Bordeu Olivares. Nació en Concepción en 1861 y estudió en Francia. Destacado agricultor y presidente de la Sociedad Agrícola del Sur. Fue presidente del Club Concepción los años 1932 y 1933.

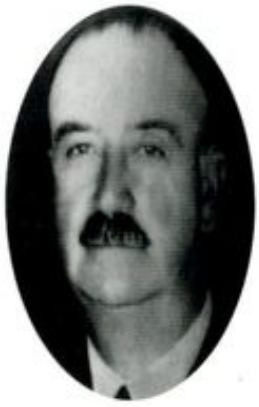
Alfonso Urrejola Mulgrew. Destacado agricultor, dueño de los fundos *San Rafael* de Tomé y *Lircay* de Itata. Integrante del partido Conservador, fue regidor por Tomé y Presidente de Club Concepción en 1941.

Jorge Rogers Trevola Zavala.

Lisandro Martínez Rioseco.

Edmundo Bordeu Olivares.

Erasmo Vásquez Larenas.



Alfonso Urrejola Mulgrew.

[199] Idem, p. 79.

Como se aprecia, la vinculación íntima entre la actividad agrícola e industrial, el alto comercio y las participación en iniciativas o entidades de alto brillo social era una rasgo propio de la sociedad de la época.

Resulta también de interés señalar los más importantes predios itatenses en el cambio de siglo, la gran mayoría los cuales tenía cuidados viñedos.

Comuna de Portezuelo. Rol de 1902		
Predio	Avalúo	Propietario
Cucha-Cucha	$185.500.-	Gonzalo Urrejola
Membrillar	$131.600.-	Juan Bautista Méndez
Los Maquis	$100.500.-	José Timoteo Arancibia
Cucha-Cucha	$100.000.-	Guillermo Cox
Taiguén	$95.450.-	Leoncio Palma
Torreón	$89.144.-	Luis Urrutia
Taiguén	$75.190.-	Miguel Ignacio Collao
Leuque	$75.000.-	Ramón Campos
Panguilemo	$70.500.-	José Timoteo Arancibia
Taiguén	$70.280.-	Ignacio Palma

Comuna de Ninhue. Rol de 1902		
Predio	Avalúo	Propietario
Llohué y Rincón	$215.000.-	Maira Hnos.
Coronel	$150.000.-	Juan N. Benavente
Collipeumo	$100.000.-	Juan N. Benavente
San Agustín	$90.000.-	Javier Codina
Lircai	$60.000.-	Guillermo Mulgrew

Comuna de Pocillas. Rol de 1902		
Predio	Avalúo	Propietario
Curimaqui	$116.390.-	Aurelio Lamas
Huedque y Montaña	$112.200.-	Víctor Fernández
Parrón y Sta. Julia	$95.920.-	Benjamín Domínguez
Álamo	$90.750.-	Francisco Buroa

Comuna de Ranquil. Rol de 1902		
Predio	Avalúo	Propietario
Majuelo	$153.000.-	Federico Varela
Bularco	$130.000.-	Juan Bautista Méndez
Belenunque	$120.000.-	Lisandro Martínez
Batuco	$88.000.-	Federico Varela
Galpón	$81.750.-	Pablo Plummer
Ñipas	$71.000.-	Fernando Fénier
Perales	$70.000.-	Casa de ejercicios

Comuna de Coelemu. Rol de 1902		
Predio	Avalúo	Propietario
Totoral	$264.650.-	Antonio Aninat.
Quilteu	$100.000.-	Jorge Délano
San José	$90.000.-	Roberto del Río
sin nombre	$76.780.-	Victorino Saavedra
Bellavista	$74.900.-	Enrique Pastor
Pataguas	$57.780.-	Guillermo Concha
Miraflores	$56.450.-	Exequiel Larenas
Huanquehua	$54.500.-	Juan Castellón

Comuna de Quillón. Rol de 1902		
Predio	Avalúo	Propietario
Sn. Ramón y otros	$130.000.-	Juan Pradel.
El Quillay	$95.000.-	Agustín Vargas Novoa
El Milagro	$62.500.-	Juan Walson
Sn. Juan de Dios	$60.000.-	Joaquín González
Santa Juvenalia	$60.000.-	José Gómez Romero

Fuente: Enrique Espinoza, *Jeografía Descriptiva de la República de Chile.*

Ñipas.

La Sociedad Vinícola Del Sur

Ya hemos visto como Tomé se constituyó en el primer puerto de embarque vinero de la zona. En buena medida se debió al tesón de visionarios empresarios penquistas, como Rafael Serrano y Miguel Collao y muchos de origen extranjero, como Galán, Lair, Gouveya, Aninat o Rogers. Fueron los pioneros de una industria clave en el desarrollo tomecino en el cambio de siglo. Las cifras siguientes, correspondientes a 1902, reflejan su importancia:

Pemuco.

Exportaciones efectuadas a través del puerto de Tomé

MERCADERIA	DESTINO	KILOS	V. EN $
Afrecho	Inglaterra	347.600	17.380
Afrechillo	Inglaterra	149.176	7.459
Aguardiente	**Alemania**	**1.000**	**300**
Cera	Hamburgo	840	1.450
Harinilla	Liverpool	57.500	2.500
Pasto seco	Liverpool	750	50
Trigo	Perú	40.980	3.714
Vino Tinto	**Argentina**	**3.600**	**1.080**
Vino Tinto	**Alemania**	**72.570**	**21.771**

Fuente: Diario El Sur, 15 de julio de 1902.

Para la década del veinte, la industria vinícola se había transformado en una de las principales fuentes de riqueza y de comercio de Tomé. Así lo afirmaba el cronista Rafael Miranda, en 1926:

"Reducida y vacilante en un principio, como toda empresa que nace a la lucha en medio de la competencia, fue robusteciéndose y ampliándose con la fuerza del capital y de la producción hasta llegar a constituir una industria poderosa y netamente nacional. Suman millones de pesos los capitales invertidos en esta industria y miles de personas viven exclusivamente de las utilidades que les proporciona el comercio de vinos; y de los salarios que reciben en los establecimientos vitícolas y en las labores agrícolas. Toda la producción de vino que el puerto de Tomé consume y vende al resto del país, procede exclusivamente de los fundos vitícolas del interior del departamento de Coelemu" [290].

Durante la última parte del siglo XIX, se organizaron numerosas bodegas y empresas vinícolas y de distribución, luego reunidas en una gran sociedad. Revisemos los principales emprendimientos individuales. La primera bodega de vinos en Tomé, según Miranda, fue la del Morro, situada en el recinto

[290] Miranda, Rafael, *Monografía histórica y geográfica de la comuna de Tomé*, Imprenta y Litografía Wescott, Concepción, 1926, p. 83.

del actual balneario. Otra bodega cercana fue la de Alejandro Lair, industrial francés que vivió muchos años en Tomé. Hacia 1880, recordemos, la industria tomó mayor impulso con el establecimiento de las bodegas del portugués Jacinto Gouveya y del español Joaquín González, adquirida luego por Enrique Pastor.

Figuran enseguida las firmas de Aninat y Cía., que luego pasaron a la casa León e Hijo. Por disolución de esta firma, se estableció la casa Collao Hnos., que instaló sus bodegas y destilería en el recinto ocupado más tarde por el molino Tomé. La empresa que Miguel Collao estableció con sus cuñados fue una aporte a la modernización de la industria viticola tomecina, pues ocupaba una variedad de vasijas europeas, operarios y técnicos muy competentes, venidos también del extranjero. *"Fueron famosos los tipos de vinos denominados Jerez, Asoleados, Blanco y Tinto dulce. De la destilería se obtuvo muy buen alcohol y un coñac bastante apreciado"*[201].

Ocupando toda la manzana en que luego se instalaría la gran Sociedad Vinícola del Sur, a que nos referiremos, se hallaban las oficinas de la firma Rogers, Serrano y Cía. Esta produjo vinos embotellados de muy buena calidad. Sucesivamente se instalaron las bodegas de Antonio Carrión, en calle Nogueira; la de José Faustino Gómez, en calle Riquelme; la de Enrique Hoefarber, en el lugar que ocupó el Teatro Tomé; la de los señores Enrique Pastor e Hijo, como sucesores de Joaquín González; la de don Ramón León Luco, que ocupó un amplio edificio vecino a la Aduana y que *"se distinguió por su método de trabajo netamente nacional, dando a conocer la competencia del obrero chileno y la buena calidad de las maderas del país, empleadas en la fabricación de vasijas"*. Pueden mencionarse, finalmente, la bodega de los señores Castellón y Burgos, orientada al comercio con el norte; y la de Federico Varela, conocida como *"bodega Palomar"*. Sobresalió por sus vinos añejos y por el empleo de vasijas de roble americano[202].

Avanzando el siglo XX, buena parte de la larga nómina de bodegas que hemos referido, se refundió en un solo y gran establecimiento, la Sociedad Vinícola del Sur. Esta Sociedad empezó sus operaciones el primero de noviembre de 1906 y fue organizada sobre la base de todas las bodegas de vinos existentes en aquel tiempo en Tomé. Reunió a las siguientes firmas: Rogers, Serrano y Cía., Palma e Hijos, Ramón León Luco, Wolf y Wordemann, E. Pastor e Hijos y Castellón y Burgos. Contaba con un capital inicial de 3,5 millones de pesos, dividido en 70 mil acciones de 50 pesos cada una. Adquirió los fundos *Batuco* y *Majuelo*, de propiedad de Federico Varela, más una bodega en Tomé y 40 mil arrobas de vinos añejos que formaban su existencia. Los fundos nombrados tienen una extensión de 1.500 cuadras y cosechaban anualmente alrededor de 40 mil arrobas de vinos Burdeos y del país, equivalentes a un millón cuatrocientos mil litros actuales. Contaban con bodegas de primer orden, vasijas de depósito de roble americano y de rauli para guardar sus vendimias y toda clase de elementos para trabajos de agricultura y vinicultura[203].

[201] Miranda, op. cit, p. 84

[202] Idem, p. 85.

[203] Salinas, J. Joaquín y Bustos, Juan Bautista, *Concepción ante el Centenario*, Imprenta Valparaíso, Concepción, 1910, p. 693.

Vista de Tomé.

Muelle de Tomé.

La sociedad llegó a poseer enormes bodegas en Tomé. Para 1910, ocupaban un área de cerca de cinco cuadras, situadas en su mayor parte a corta distancia de la playa y del muelle fiscal y el resto en el centro de la población. Podían recibir cómodamente hasta 320 mil arrobas de 32 litros cada una, con vasijas de depósito, cubas y fudres, de rauli, roble americano y alerce, cuya capacidad variaba entre 4 y 140 mil arrobas. Tenía los filtros, bombas y accesorios más modernos para la época. Había cuatro propiedades destinadas a habitaciones de su personal, un desvío ferroviario y caballerizas.

En dos tonelerías propias, con ochenta operarios entre maestros y ayudantes, producía las vasijas de acarreo y embarque que necesita para el movimiento de sus negocios. En las bodegas de vinos trabajaban alrededor de cincuenta hombres, a cargo de mayordomos, supervigilados a su vez por el vinicultor. La dirección general de los negocios estaba en manos del gerente y finalmente del Directorio, compuesto de siete miembros, que residía en Concepción.

La Sociedad poseía cinco lanchas, forradas en fierro, de 45 toneladas cada una, para la movilización de su carga dentro de la bahía. También era dueña del vapor *Tomé*, de 100 toneladas. Construido de planchas de acero Siemens Martin, con calderos y máquinas inglesas, tenía 28 metros de largo y un andar de 10 millas por hora. Entraba con facilidad a todas las bahías del país y efectuaba viajes continuos y regulares entre los puertos de Tomé, Lota, Valdivia y Talcahuano.

Además de sus fundos *Batuco* y *Majuelo*, la Sociedad se proveía de vino de más de cincuenta cosecheros de la región vitícola de Coelemu, Ránquil e Itata, quienes entregaban anualmente entre 250 y 280 mil arrobas de vinos del país, Burdeos e Italia. En su mayor parte eran accionistas de la Sociedad. Adquiría Burdeos de la zona central en la provincia de Talca, comprando anualmente de 20 a 30 mil arrobas, según las necesidades del negocio.

En 1910, ofrecía los siguientes tipos de vinos, en pipas y barriles de roble y de rauli: Corriente, Pinot, Mesa, Batuco, Cabernet, Reservado, Tinto Dulce, Oporto Superior, Blanco Seco, Semillón, Semillón Especial, Blanco, Dulce y Blanco Dulce Especial. En 1926, se oferta se completaba con blanco Riesling y Oportos Oro, Mercurio y Requer.

Hacia mediados de la década del veinte, la Sociedad había robustecido su situación financiera, elevando su capital a alrededor de seis millones. Había adquirido vasijas de roble americano, rauli y otras maderas, hasta completar una capacidad de 200 mil arrobas de 32 litros. Poseía un destilatorio, compuesto de un rectificador de cobre, con capacidad para 7 mil litros y de una columna de destilación continua, además de estanques de fierro para depósito de alcohol. Para esa época, sus ventas anuales ascendían en promedio a 200 mil arrobas de 32 litros.

La Sociedad Vinícola trabajaba en estrecha relación con sus clientes y proveedores. Les proporcionaba vasijas para el acarreo de sus vinos y dinero para los gastos del cultivo, a bajo interés. En los años veinte llegó a tener 150 trabajadores, sólo en las bodegas y tonelerías. Con el apoyo de gerentes activos, como Pablo Wolf, Enrique S. Pastor y Alfredo del Río S., entre otros, la empresa tuvo un buen desarrollo, identificándose con la comunidad de Tomé, que la consideraba un factor de progreso local y regional.

Junto a su sustento, los trabajadores obtenían alguna protección social, en favorables condiciones para la época. Así se le describe en 1920, bajo la gerencia de Emilio Wilckens:

"El señor Wilckens desempeña en la actualidad, con todo acierto, el importante cargo de Gerente, y ha introducido en la dirección del establecimiento rumbos modernos y democráticos, especialmente en lo que se relaciona con el bienestar social de los obreros. Así, por ejemplo los empleados de la Sociedad Vinícola han organizado un Centro Deportivo entre los obreros, centro que cultiva el box, tiro al blanco y foot-ball. En la instalación de este Centro Deportivo, que está muy bien montado, la Sociedad Vinícola ha gastado sus buenos pesos"[204].

Con posterioridad a la Sociedad Vinícola, se formaron otras bodegas y sociedades. Puede nombrarse la de Aguirre y Serrano, que ocupó las antiguas bodegas de Carlón y José Faustino Gómez. Tras la liquidación de la bodega denominada Cooperativa del Sur, que vendió sus existencias a la firma León y Cía, Adolfo Eissler organizó en seguida una nueva sociedad, con el nombre de Eissler y Cía. Se proveía de productos propios que le suministraban sus grandes fundos *Carmen* y *Manzano*, ubicados en los centros vitícolas de la provincia. Finalmente, entre los emprendimientos del siglo XX, cabe señalar a la bodega de N. y M.A. Ramírez, y la de Alberto Seminario. Este se proponía fabricar champagne, *"pues ha comprobado que los vinos de Coelemu en nada difieren de los mejores vinos franceses"* [205].

Bodega El Roble, en Coelemu. Arquitecturas del Sur, 1990.

[204] Miranda, op. cit., p. 85
[205] Idem, ps. 87 y 88.


Bodega de la zona central.

Estatutos de la Sociedad Vinícola del Sur, aprobados por Decreto Supermo

En Tomé, a 27 de Febrero de 1906

Comparecieron ante Notario, los señores Ramón León Luco, Pablo Wolf y Enrique Pastor López, que venían a reducir a escritura el contrato de Sociedad Anónima que se reglará por las siguientes disposiciones que son sus estatutos:

Artículo I.- Establécese una Sociedad Anónima denominada "Sociedad Vinícola del Sur".

Artículo II.-La duración de la sociedad será de cinco años.

Artículo III.- El domicilio de la Sociedad y el de los socios, para los efectos que nazcan en ese contrato, es la ciudad de Tomé.

Artículo IV.- La Sociedad tiene por objeto:
1.- Hacer el comercio de vinos y alcoholes que actualmente hacen las Firmas comparecientes y comprar, vender, arrendar, permutar y habilitar establecimientos análogos o similares a los que constituyen esta negociación.
2.- Desempeñar comisiones y agencias.
3.- Efectuar las operaciones comerciales, industriales o meramente civiles, de la clase y extensión que sean, siempre que a juicio del Directorio convengan a los fines de la Sociedad.

Pedro Montt Montt, Presidente de la República

Fuente: *Visión histórica y geográfica de Tomé*, Rolando Saavedra V.

Según los contemporáneos, los factores que más contribuyeron al progreso de la industria vitícola de Tomé, durante esta época, fueron los métodos modernos de cultivo y conservación de las viñas, introducidos por los dueños de fundos productores de vino; la esterilización de las materias que entran en contacto con el vino; el empleo de fuerza eléctrica en el funcionamiento de las maquinarias de elaboración y la vigencia de la ley de alcoholes. En otro tiempo, revendedores inescrupulosos adulteraban el vino, *"poniéndoles tinta de zarzamora, de maqui, anilinas, agua, sangre de animal vacuno, etc."* Ahora, la vigilancia estricta de los inspectores impedía la fabricación de vinos impuros o venenosos, lo que permitió a los vinos de Tomé recuperar su *"justa fama"*.


VIÑA
EL
CARMEN DE
CUCHACUCHA
M. S. A.
BENJAMIN MENCHACA U
Viña
El Carmen de Cuchacucha
Itata.
Corriente

Luces y sombras: 1920

De acuerdo al censo de 1920, la provincia de Ñuble figuraba ese año con una población de 170.425 habitantes. Su superficie agrícola era de 115.453 hectáreas regadas y 637.348 de rulo o secano. La producción vinícola continúa siendo muy importante. En 1923 alcanzó a 82.757 hectólitros y a 1.070, la de aguardiente. Sólo el departamento de Chillán, el más grande de los cuatro que integraban la provincia, produjo en 1920 la elevada cantidad de 70.053 hectolitros, entre vinos, chichas y chacolíes[206]. Para 1928, con ocasión de la Exposición de Sevilla, la provincia de Ñuble se jactaba de contar con 6.273 hectáreas de viñas plantadas, que producían un total de 1.839.614,5 decálitros. Es decir, un promedio de 83 arrobas de 35 litros cada una. Las viñas eran mayormente de rulo (secano) en la costa y de riego en los fundos del valle central[207].

El departamento de Itata, en esta época, era parte todavía de la provincia de Maule y su población apenas superaba los 40 mil habitantes. Esa cifra, inferior a la de 1903, nos habla de un estancamiento. Su superficie agrícola era de 693 hectáreas regadas y 219.864 de rulo o secano. La producción vinícola era muy alta. El departamento produjo en 1920 la elevada cantidad de 82.757 hectolitros, entre vinos, chichas y chacolíes, superando incluso a Chillán[208].

Es de notar que en las 12 comunas del Itata había algún tipo de viñas. Destaca, en especial, la importante cantidad de propiedades de Portezuelo dedicada a la vinicultura. En esa época, los agricultores comienzan a organizarse en cooperativas vitivinícolas, para propender a la mejora y uniformación de los tipos de vinos, y para organizar también la venta interna y de exportación.

Un cuadro con las principales propiedades agrícolas del valle itatense con viñas y sus propietarios, nos permite apreciar la magnitud que alcanzaba la industria. Muestra las hectáreas de viña o, cuando se indica, las plantas o arrobas de producción de vino:

Entre los productores pueden destacarse varios nombres. En Chillán, es notable el caso del visionario empresario de origen germano don Juan Schleyer. Se convertirá en un importante viñatero que producirá vinos y cervezas en sus propiedades, alcanzando figuración con su marca *Colihues*. Era dueño de dos fundos denominados *Colihues* y *Quilpón*, propiedades de unas 500 cuadras cada

Bodega El Roble, en Coelemu, 1990.

[206] Valenzuela, Juvenal, Editor propietario, *Album Zona Central de Chile. Informaciones agrícolas*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1923, p. 217.

[207] s/a, *La Provincia de Ñuble en la Exposición de Sevilla*, Imprenta y Litografía Universo, Santiago, 1929, p.173.

[208] Valenzuela, op. cit., p. 206.

Viñas de Itata, 1923

Comuna	Fundo	Propietario	Has.	Has. Viña
Quirihue	Manzanares	Pedro Ángel Gómez	375	100
Quirihue	Santa Carolina*	Suc. José Campos	1.600	35
Quirihue	Quilpolemo	Juan Paulo Barrueto	8.000	82
Quirihue	Llollehue	Suc. Benjamín Concha	1.000	80
Quirihue	San Juan de D.	Juan Contreras	1.000	32
Portezuelo	San Francisco	Ramón León Luco	800	50
Portezuelo	Cucha – Cucha	Gonzalo Urrejola	1.500	136
Portezuelo	Panguilemo*	Ramón León Luco	1.100	115
Portezuelo	Torreón	Luis Urrutia Rozas	2.000	63
Portezuelo	Chudal	Ramón León Luco	430	40
Portezuelo	San Martín	Suc. Justiniano Palma	450	50
Portezuelo	San Javier	Carlos Quezada	1.200	60
P ortezuelo	Alahuecay*	Loreto Méndez de Cox	2.220	205
Portezuelo	Viña de Torreón	Hernán Méndez Eguiguren	866	55
Portezuelo	Cucha del Carmen	Benjamín Menchaca	450	40
Portezuelo	Los Maquis	Borja Arancibia	320	10
Portezuelo	Membrillar	Laura de Méndez	900	30
Portezuelo	Traiguén	Blanca Palma de González	800	66
Portezuelo	Duncan	Vespasiano González	750	48
Portezuelo	Monte Rico	Sofía Arrau de Cruzat	142,5	20
Ninhue	Coronci	hermanos Benavente	3.200	20
Ninhue	San Agustín	Javier Codina	2.221	60
Ninhue	Llohue*	Maira Hermanos	3.700	60
Ninhue	El Membrillo	Daniel Carrasco Soto	812,5	120 mil plantas
Pocillas	Huedque	Armando Medina Garcés	1.500	22
Pocillas	Mangarral	Hermanos Bustos León	1.044	68
Pocillas	Huasco	Rosario del Río	1.200	6
Pocillas	Curimapri	Eduardo Wordhouse	4.000	47
Pocillas	Álamo	Francisco Benavente	1.100	7
San Carlos	Ranchillo	Guillermo Cortés Silva	948	68.000 plantas
San Carlos	Junquillo	Víctor Blanco Lecaros		612,5 mil arrobas
San Carlos	San Nicanor	José María Eguiluz Bravo	750	8,75
San Carlos	El Carmen	Fernández y Ferrer	437,5	900 arrobas
San Carlos	Pomuyeto	Julio Palacios Baeza	525	15
San Carlos	Cachapoal	Horacio Retamal	625	18,75
San Carlos	Quilcito	Suc. Abeline Piao	375	dos mil arrobas
San Carlos	Llahuimávida	Suc. Juan Vivanco	102,5	no especifica
San Carlos	La Sombra	Juan Francisco Olave	18,75	300 arrobas

(*) indica varios fundos del mismo propietario.

San Carlos	Coipín	Beneficencia Concepción	4.000	5.000 arrobas
San Carlos	Santa Rosa	José María Castro Quiroga	810	11
San Gregorio	Zemita*	Suc. Juan Fco. Rivas	75.000	106
San Gregorio	Perquilauquén	Rosario Valdés Parada	250	6,25
San Gregorio	San Vicente	Rosario Valdés Parada	250	12,5
San Gregorio	Lorena	Manuel Parada Uribe	75	no especifica
San Nicolás	Huampangue	hermanos Werner	281,25	mil arrobas
San Nicolás	San José	José Smtih Solar	1250	600 arrobas
San Nicolás	Quillinco	Pelegrín Martín	1.125	mil arrobas
San Nicolás	Maravilla	Ismael Martín	1.000	mil arrobas
San Nicolás	Puyaral	Ismael Martín	375	400 arrobas
San Nicolás	El Naranjal	Ignacio León	325	50 mil plantas
Chillán	El Ñuble	Soc. Ñuble Rupanco	2.075	130
Chillán	Ñuble	Julio Lantaño Solar	180	3.500 arrobas
Chillán	Boyén	Jorge Schleyer	1.800	120
Chillán	Las Higueras	Sótero Mardones	150	6
Chillán	Las Lajuelas	Joaquín Álamos Lantaño	1.200	5.000 arrobas
Chillán	Carrizal	Uberlinda Bustos de Puga	400	45
Chillán	Colihues	Juan Schleyer	676	455
Chillán	Santa Clara	Suc. Ramón Arrau	375	2,5
Chillán	Huape*	Leoncio Martín	2.000	120
Chillán	Mongolillo	Alberto Mussard	450	37
Chillán	El Mono	Francisco Falcón	300	12
Chillán	Reloca	Gonzalo Gazmuri	314	7
Chillán Viejo	Maipón	Miguel Arturo Zañartu	403	55 mil plantas
Chillán Viejo	San Antonio	Rafael Dueñas Gazmuri	250	200 mil plantas
Chillán Viejo	La Vega	Rafael Dueñas Gazmuri	43,75	70 mil plantas
Chillán Viejo	Quilpón	Juan Schleyer	1.000	30
Chillán Viejo	Huambalí	Suc. Juan Bustamante	150	4
Chillán Viejo	San Vicente	Ana Luisa Rioseco	112,5	45 mil plantas
Pinto	Las Higueras	Ester Salazar de Orrego	300	16
Coihueco	Relbunco	Inés Cruchaga de V.	1.250	34
Niblinto	La Piedra	Enrique Cox Méndez	1.700	12

Fuente: *Álbum Zona central de Chile*, Juvenal Valenzuela, 1923.

una, totalmente cultivadas y dedicadas a viñas. Los dos fundos estaban avaluados por el Fisco en $1.200.000; y tenían como estación y puerto más próximo Nebuco y Talcahuano, respectivamente. Llegó a ocupar alrededor de 300 trabajadores[209].

Según el *Album de la Colonia Alemana en Chile*, de 1920, poseía tres viñas, con una producción anual no inferior a 2.500.000 litros, que conservaba en fudres y cubas, de entre 3 mil a 100 mil litros por vasija. Las bodegas de la firma en Chillán ocupaban 18 mil metros cuadrados. Otro tanto medían las ubicadas en el fundo *Colihues*. Los vinos embotellados se comercializaban bajo el nombre de "*Viña Colihues*"; sus especialidades eran las marcas "*Steinwein*", "*Riesling*", "*Blanco*" y "*Semillón*". El principal negocio de la viña, en todo caso, era "*la venta de vinos envasijados por carros completos*"[210].

Hubo muchos otros productores destacados, como Pedro Valenzuela en Dadinco o Ignacio Urrutia, que en su hijuela de San Javier poseía 30 mil plantas de viña[211]. La actividad ocupaba abundante mano de obra, especialmente en la cosecha. Así, la viña de *Bulanco*, en Coelemu, de 146 hectáreas, empleaba 50 trabajadores; la de *Boyén*, en Chillán, con 70 hectáreas, tenía 50 trabajadores permanentes[212]. Otros predios, como el fundo *El Roble* en Coelemu, con amplias y modernas instalaciones, comercializaba su vino con marcas propias.

Un personaje destacado del período en estudio fue el agricultor, viñatero y político Gonzalo Urrejola Unzueta, dueño del conocido fundo de Cucha – Cucha. Esta propiedad en 1923 tenía 1.500 hectáreas, de las cuales 136 eran de viñedos. Como parlamentario, Urrejola fue diputado por Itata en tres períodos y senador por Ñuble entre 1906 y 1918. Una de sus mayores obras fue su incansable empeño para lograr el ferrocarril ramal de Chillán a Talcahuano, a que ya hemos hecho referencia, concretado en 1916.

Era un férreo defensor de la vinicultura. Así lo sostiene su biógrafo, Raúl Silva Castro: "*Fue la defensa legítima de la vitivinicultura la grande empresa a la cual dedicó el señor Urrejola los primeros años de su actividad parlamentaria, con el mejor de los éxitos (...) el diputado por Itata defendía al mismo tiempo una fuente de riqueza nacional y la higiene pública*"[213]. La actividad vitivinícola se veía amenazada por la falsificación de vinos, hecha posible por la producción industrial de alcohol. El senador Urrejola pensaba que debía gravarse fuertemente a este producto; para proteger la industria y prevenir el alcoholismo. Al Congreso Industrial y Agrícola de Talca, de 1905, exponía sus ideas: "*La vitivinicultura nacional necesita del impuesto fuerte al alcohol, como el viajero que se interna en un país deshabitado ha menester de compañeros que le resguarden la vida. El alto precio del alcohol es el auxiliar más firme con que puede contar la industria vitícola*". El éxito coronó sus esfuerzos, obteniendo la dictación de una ley al efecto.

Entre las zonas vitícolas, es de justicia señalar a la comuna de Yumbel, especialmente en tiempos coloniales,

[209] Aranda, Diego, Llarena, José María y Tenajo, Rafael, *La Colonia Alemana en Chile*, Imprenta Claret, Santiago, 1920, p. 201.

[210] Idem, p. 200.

[211] Reyes, Marco Aurelio, en La Discusión de Chillán, del 23.08.1999.

[212] Del Pozo, José, *Historia del vino chileno*, Editorial Universitaria, Santiago, 1998, p. 133.

[213] Silva Castro, Raúl, *Don Gonzalo Urrejola. Cuarenta años de vida pública*, op. cit., p. 46.

cuando la localidad de Rere alcanzó una importancia que hoy cuesta advertir. Ahí se instaló un laborioso alemán, que explotó los fundos *San Cristóbal* y *Las Toscas*. Se trata de don Guillermo Uslar, importante productor de vinos, con 72 hectáreas plantadas de viñas y una producción que alcanzaba a 12 mil arrobas de vino (más de 400 mil litros).

El fundo *San Cristóbal*, situado en la comuna de Yumbel, a menos de cinco kilómetros por camino público de esta población, constaba de mil cuadras; 57 hectáreas ocupadas en viña y el resto en agricultura. "Las Toscas *se encuentra ubicado en la comuna de San Luis Gonzaga (actual Comuna de Yumbel) a 40 cuadras de la estación Río Claro, por el camino público que conduce a dicho punto*". Tenía 650 cuadras y 15 hectáreas destinadas a viña[214]. En cuanto a las bodegas de vino, se señalaba que "*es un negocio montado según los adelantos modernos, con un motor de 8 H.P. y maquinaria cuyo valor, incluido el edificio, que es de un piso, se eleva a 60.000 pesos. Ocupa esta bodega bastante más de una cuadra y trabajan en ella más de 80 operarios en tiempo de cosecha*".


Senador Gonzalo Urrejola Ugarte.

Durante la primera mitad del siglo XX, la producción y las exportaciones de vino fueron siempre en aumento. Los envíos de la década del veinte sextuplican a la anterior, hasta alcanzar un máximo en 1951, que superó los 11 millones de litros. Durante los años siguientes, las cifras muestran vaivenes significativos.

EXPORTACIÓN DE VINOS 1901-1954		
Prom. de	1901 - 10	340.597 litros.
id.	1911 - 20	363.747 id.
id.	1921 - 30	2.336.789 id.
id.	1931 - 40	7.210.162 id.
id.	1951.	11.382.931 id.
id.	1952.	5.486.404 id.
id.	1953.	2.926.821 id.
id.	1954.	9.781.724 id.

Fuente: Carlos Keller, Revolución en la Agricultura, Zigzag, 1956.

Las cifras ocultan la importancia social del vino, con sus luces y sombras. Generó diversas expresiones de sociabilidad, que acompañaban la producción –la fiesta de la vendimia- o el consumo. Su principal bemol fue el alcoholismo, lacra que ha asolado nuestro país de manera lamentable.


Bodega de Vinos de Guillermo Uslar, en Yumbel, 1920.

[214] Aranda, *La Colonia Alemana en Chile*, op. cit., ps. 202, 204 y 205.

Tiempos Difíciles

Un grave problema, que históricamente ha cruzado de manera transversal la sociedad chilena, es el alcoholismo. Ya se manifiesta desde la temprana Colonia y alcanza hasta el presente. Sumado a otras razones, llevó al monarca español a restringir la plantación de viñas y el intercambio con los indígenas. En los albores del siglo veinte, cuando surge la llamada Cuestión Social, el tema se manifiesta con fuerza. Es causa del empobrecimiento y la degradación de amplios sectores sociales.

"*La embriaguez, dice Arnoldo Pacheco, es una herencia, como forma cultural de ser, que se ha extendido entre los sectores populares sin contemplaciones*". El "*borrachito*", figura tradicional que pulula por pueblos y caminos, es la manifestación visible de esta lacra social[215].

La sobreproducción y el bajo precio del vino, la chicha o el aguardiente, en diversas épocas, han facilitado el consumo excesivo. Otra causa es la proliferación de cantinas y clandestinos, en pueblos y ciudades. Social y culturalmente, además, el alcohol se asocia a la alegría y la fiesta, estimulando la ingesta excesiva, que suele volverse crónica. En Chile, es fácil encontrar amargas historias familiares, de alcohólicos que dilapidaron trabajos y aun fortunas, abandonando a sus descendientes a un futuro incierto.

Un buen ejemplo de la sobreproducción fue la monstruosa cosecha de 1903, que sumó 275 millones de litros. Una década antes, había alcanzado a menos de la mitad (110 millones) y quintuplicaba la de todavía diez años antes, que alcanzó a 51 millones de litros. Se produjo abundantemente con la esperanza de exportar. Lamentablemente, los vinos chilenos no estaban preparados para la competencia internacional, debiendo venderse internamente a bajo precio[216]. Lo anterior provocó un aumento en su consumo per cápita. De menos de 25 litros anuales en 1875, a 89 litros en 1903[217]. Cundió entonces el alcoholismo. "*...El aburrimiento embrutecedor de la vida del rancho, escribía R. Subercaseaux, lleva al pobre al despacho, a embrutecerse frente al mesón*". Y al vicio le acompañaron sus perniciosas consecuencias: ranchos miserables, niños famélicos, padre ausente. Un cuadro desolador de altísima mortalidad infantil, hacinamiento, violencia y promiscuidad.

La abundancia, en todo caso, dice Gonzalo Vial, quien estudia la llamada Cuestión Social, no fue la razón exclusiva, ni siquiera la fundamental, para el alcoholismo. "*Es menester añadir las deficiencias de nutrición por la escasez y carestía alimenticia, que encontraban en el vino una pasajera y engañosa compensación*". El comercio clandestino era tolerado en los pueblos "*por los venales municipios y sus policías*". En los campos, algunos hacendados vendían alcohol ellos mismos y a sus propios operarios. "*Mediante la pulpería del predio, luego, la remuneración campesina se volvía ganancia del patrón ...¡recuperaba este el salario pocas horas después de haberlo pagado!*"[218].

El folle en un puesto de licor. (Cuadro de D. M. A. Caro.)

Recuerdo S. Tornero, Chile Ilustrado, 1872.

[215] Escuchemos como llegan a percibirse a sí mismos: "*Juan Godoi, natural del Dpto. de Puchacay, soltero, hojalatero, 20 años, no sabe leer ni escribir ... que el domingo estando bebiendo como a las ocho un jarro de mosto en un bodegón con Pedro Escárate y Bernardo Pérez, llegaron tres hombres a empeñar un sombrero por velas y mosto, y no se por que motivo hubo una pendencia ...*" Archivo Judicial de Concepción, Vol. 159 de 1865. Cit. en: Pacheco Silva, Arnoldo, *Economía y Sociedad de Concepción*, Ediciones Universidad de Concepción, Concepción, 2003, p. 294.

[216] Vial, Gonzalo, *Historia de Chile*, Editorial Santillana, Santiago, tomo I, volumen II, p. 784

[217] Keller, *Revolución en la agricultura*, op. cit. p. 230.

[218] Vial, op. cit., p. 784.

El gobierno reaccionó tardíamente al problema. La oligarquía política parlamentaria intentaba promulgar leyes capaces de cambiar la conducta de los bebedores. Para el senador Guillermo Edwards, senador por Ñuble y propietario de 35 cuadras de viña, la solución estaba en "*reducir el número de cantinas, castigar a los ebrios y triplicar el impuesto a las bebidas alcohólicas importadas*". Rechazaba, en cambio, toda ley tendiente a obligar el arranque de viñas[219]. Para los ebrios más recalcitrantes, se establecieron penas severas, que nunca produjeron los efectos deseados. Se sometieron los bares a la vigilancia de la administración, con apoyo policial si fuere necesario. Prescribe la Ley de Alcoholes de 1902:

"*Todos los restaurants, cafés, tabernas, fondas, pulperías y demás lugares en que se vendan al público, para ser consumidas en el mismo local, bebidas destiladas o fermentadas, capaces de embriagar, estarán sujetos a la vigilancia e inspección de la policía, i serán de libre acceso a los agentes de ella y a los empleados de la Administración del Impuesto sobre Alcoholes.*

Los dueños o empresarios de estos establecimientos que estorben o impidan la entrada a ellos de dichos agentes o empleados, incurrirán en una multa de veinte a cien pesos.

Sin perjuicio de la multa, la inspección, en caso de resistencia, se practicará, si fuese necesario, con el auxilio de la fuerza pública"[220].

Los municipios hicieron también inútiles esfuerzos para tratar el problema, restringiendo el radio de instalación de bares y expendios y se les sometió a la vigilancia policial[221]. Con los años, el problema se fue agudizando y se intentaron nuevos paliativos. Así, la ley de alcoholes de 1929 que ordenó cerrar las destilerías, causó un profundo malestar en los viñateros. "*Impactó profundamente a los cosecheros con el cierre inmediato de las destilerías de Chillán, Coelemu, Tomé, Concepción, Lontué y San Javier*"[222]. De esta manera, el gobierno pretendía frenar el aumento del alcoholismo en el país, mas sin conseguirlo.

Para 1930, el consumo per capita se empinaba a los 70 litros anuales. El alcoholismo hacía estragos entre los campesinos y en los sectores marginales de las ciudades[223]. En 1932, la ley de alcoholes fue modificada, para limitar la superficie de viñedos plantados y castigar las cepas finas. Desde aquel año, quedó estancada la superficie plantada de viñedos en Chile y se trabó fuertemente el trasplante de viñedos. Ello, nos lo recuerda el geógrafo Pedro Cunill, "*acompañado de otras limitaciones, hizo que un gran número de viñateros reemplazaran las cepas finas de alta calidad por cepas menos selectas, pero de alta productividad*". De esta forma, una política errada estimuló la producción masiva de vinos a expensa de su calidad[224].

Con cepas de mala calidad abundaron los vinos malos o "*picados*", como se les llamó, desprestigiando a toda la vinicultura nacional. A lo anterior podemos agregar los abusos cometidos en la venta al menudeo. Así surgieron los vinos "*bautizados*" y los "*capados*", como fueron denominados popularmente, es decir, con agua y burlados en su medida, respectivamente.

Uvas y Vinos de Chile, 1950.

[219] Del Pozo, op.cit, p.172.

[220] Ley de Alcoholes de 18 de Enero de 1902. Título V: "*Del expendio por menor y de las patentes*", art. 71.

[221] Así, v. gr., se lee en el "*Acuerdo de la Municipalidad de Concepción sobre el remate de patentes de bebidas alcohólicas*", de 18 de abril de 1902: "*Los establecimientos de segunda clase a que se refiere la lei sobre alcoholes i en que se vendan al público para ser consumidas en el mismo local, bebidas destiladas o fermentadas capaces de embriagar, solo podrán establecerse dentro del radio comprendido por las calles de Arturo Prat, Freire, San Martín i Ongolmo, pero dentro del recinto que comprende las de Carrera, Cochrane i las espresadas de Arturo Prat i Ongolmo*" (Art. 1°). Millas, Juan Miguel, *Recopilación de las Leyes, Ordenanzas, Reglamentos y disposiciones vigentes en Concepción*, Imprenta de El Sur, Concepción, 1902, p. 297.

[222] Reyes Marco, Aurelio, *El milagro del vino de Chillán*, en La Discusión, del 11.12.2004.

[223] Reyes Marco, Aurelio, *Vinos moscatel y país, de los cerros de Ñuble*, en La Discusión del 12.02.2000.

[224] Cunill Grau, Pedro, *Geografía de Chile*. Editorial Universitaria, décima edición, Santiago, 1979, p. 259.

El valle itatense no pudo sustraerse a estos problemas. Toda la región, por el contrario, sufrió las consecuencias de un progresivo deterioro en sus otrora fértiles campos. La erosión, el sobrecultivo y la tala del bosque nativo provocaron el empobrecimiento de la tierra, trayendo consigo el de sus habitantes. Muchos emigraron para siempre a Santiago y otros lugares del país, en busca de mejores perspectivas.

Los viñateros trataron de hacer frente a los problemas derivados de la mala calidad del vino y la crisis económica, uniéndose en cooperativas. Una de las más destacadas fue la Cooperativa Vinícola de Quillón. Se debe al empeño de dos viñateros que creyeron posible un mejor desarrollo. Fueron Francisco Unzueta, quien fue alcalde de la ciudad y dueño del fundo *Santa Gertrudis* y de Renato Zenteno, propietario del fundo *Caimaco*, actualmente en manos de sus herederos, los dueños de la viña *Valle Hermoso*. Un fundo que lleva más de 300 años en la misma familia.

La coperativa inició sus actividades a mediados del siglo pasado y por décadas se hizo conocida por su producto "*Don Francisco*", en homenaje al señor Unzueta. El proyecto fue realizado por un grupo dirigido por Renato Zenteno. "*Al principio se limitaron a unirse como productores, con el fin de negociar mejores condiciones con los envasadores, hasta que ellos mismos decidieron envasar la producción, en botellas y garrafas*"[225]. Llegaron a vender en todo el sur del país.

Hacia los años cincuenta, la producción vinífera en Ñuble ya es enorme. En 1951, alcanzó a un total de 35.375.000 de litros, aportados por más de nueve mil viñas. El total de hectáreas plantadas era de 17.648[226]. La masiva actividad debía reflejarse en la cultura local. Una importante expresión fue la IV Vendimia Nacional, realizada al año siguiente. Chillán fue entonces la sede de una gran fiesta popular, que incluyó edicto de iniciación de faenas, bendición de actividades, elección de reina, almuerzo oficial y un acto artístico alusivo a la actividad. Sus organizadores fueron Octavio Larrere y Constantino Cruz, con el apoyo y participación de las autoridades políticas, militares y religiosas, como lo recuerda Alejandro Witker en su *Silla del Sol* [227].

A pesar de estas fiestas, de vivo recuerdo en personas mayores, es inevitable la decadencia de los vinos regionales. Según expresa Rafael Sepúlveda, gerente de la Cooperativa de Quillón, reflejando sus resquemores, la marginalización de los vinos de esa tierra comenzó desde la creación de las grandes viñas de la Región Central, "*ya que fueron sus dueños los que definieron lo que debía entenderse por vino*"[228].

Concepción ante el Centenario, 1910.

Uvas y Vinos de Chile, 1950.

Uvas y Vinos de Chile, 1950.

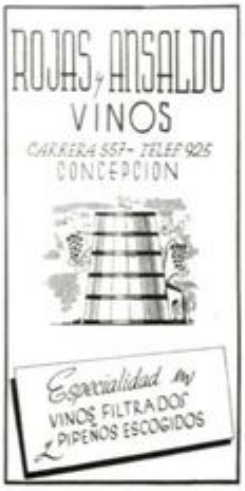
[225] Del Pozo, op. cit., ps. 222 y 223.
[226] Diario La Discusión, 15.03.1952.
[227] Witker, Alejandro, *La Silla del Sol*, segunda edición, tomo 3°, ps. 82 a 86.
[228] Del Pozo, op. cit., ps. 220 y 221.

En el valle central, en efecto, la vitivinicultura había venido sufriendo una gran transformación, desde 1875 en adelante. Se caracteriza por una alta inversión y el uso de moderna tecnología, para el cultivo de cepas francesas. Ya antes, el cambio se inicia en las viñas de Silvestre Ochagavía (1855) y Luis Cousiño, en la Viña Macul (1864). Le seguirán los Undurraga, Melchor Concha y Toro; Domingo Fernández Concha en Santa Rita; Luis Pereira en Santa Carolina y Rafael Errázuriz en Panquehue, entre muchos otros. Desde el valle de Aconcagua y el Maipo hasta el Maule, semejando el sur de Francia, se plantan 20 mil hectáreas de vides francesas, como Cabernet Sauvignon, Verdot, Semillón, Merlot, Pinot o Chardonnay.

Fiesta del vino Ranquil 2007.

¿Por qué la innovación no cruzó allende el Maule? El río, dice Marco Aurelio Reyes, parecía marcar el límite entre la renovación y la tradición[229]. A pesar de los esfuerzos de los grandes productores locales, siguieron predominando ampliamente las cepas país, traídas por los conquistadores. La excesiva subdivisión de la tierra, en manos de miles de "*cosecheros*", conspiró también contra la innovación. Una cifra de 1951 es elocuente. Ese año la provincia de Ñuble tenía el mayor número de viñas en el país. Mientras en Talca o Linares no superaban las dos mil trescientas, ni las mil ochocientas en Santiago o Colchagua, en Ñuble las viñas ya eran 7.206[230]. La superficie media no superaba las 2,4 hectáreas por viña. Su producción, sin embargo, era duplicada y aun triplicada por las provincias recién nombradas.

A la crisis del vino, evidente a partir de los años treinta, se unieron situaciones de diversa índole. Hay que recordar el violento terremoto de 1939, que segó miles de vidas y destruyó innumerables bienes materiales. El agricultor y ex parlamentario del Itata, Hugo Álamos Vásquez, propietario del histórico fundo *El Roble*, recuerda: "*la antigua casa patronal se desplomó con el terremoto, se llevó once vidas de la familia y servidumbre*"[231]. Reponerse e iniciar la reconstrucción fue una tarea titánica, que llevó años. Como las vidas perdidas, muchos bienes y antiguos afanes jamás pudieron recuperarse.



Uvas y Vinos de Chile, 1950.

Los años sesenta se presentan complejos para el valle del Itata. Vientos de cambio soplaban desde la ciudad al campo. Se planteaba con fuerza el reclamo de una nueva distribución de la tierra, a objeto de mejorar su productividad y promover la justicial social. Con estos propósitos, fue promulgada la ley No 16.640 de Reforma Agraria, en 1967. Las grandes propiedades agrícolas mal trabajadas serían expropiadas y entregadas a los campesinos para que las explotaran de manera colectiva, en un sistema de asentamiento, recibiendo capacitación y asesoría y así formar cooperativas productoras. "*El campesino debía capacitarse como empresario mientras explotaba y capitalizaba el predio, antes de acceder a la propiedad individual*"[232]. Entre 1965 y septiembre de 1973, se expropiaron 5.809 predios, con una superficie total de 9.965.900 hectáreas. Ello representó aproximadamente un 40% del total del país, expresado en hectáreas de riego básico[233]. Se crearon graves

[229]Reyes, Marco Aurelio. *Los vinos moscatel y país de los cerros de Ñuble: De pipeños y famas...*, en: Revista Tiempo y Espacio; Universidad del Bío Bío, N° 9, 2001, p. 284.

[230]Diario La Discusión,15.03.1952.

[231]Witker, op. cit., t. 3, p. 112.

[232]Guerrero, Cristián y Valdés, María Soledad, *Historia de la Reforma Agraria*, Editorial Universitaria, Santiago, 1990, p. 182.

[233]Idem, p. 176.

Vendimia en zona central, Gerstmann, 1932.

problemas, de conflicto y violencia, ante lo que muchos antiguos propietarios consideraban una injusticia.

Asumido el gobierno militar, ordenó el congelamiento de la ley de reforma agraria, e inició la entrega de tierras mediante la Corporación de Reforma Agraria. Posteriormente, mediante el Decreto Ley n° 761 de 1974, se permitió la plantación de cepas viníferas sin restricción en cualquier parte del país[234]. Con ello, se abría paso a la liberalización y al futuro auge exportador, que es la base del desarrollo actual de la industria del vino.

Uvas y Vinos de Chile, 1930.

[234]Cunill, op. cit., p. 259.

Capítulo 6

TRANCE Y RENACIMIENTO

Antiguas Vendimias

Una actividad tradicional, intrinsecamente unida al proceso vinicultor, es la vendimia. El proceso consiste en triturar la uva madura, a objeto de separar el jugo de la uva de los otros sólidos, como los gajos, orujos y pepas. Es una fiesta popular, profundamente enraizada a la cultura del vino. En otra época alcanzó gran apogeo, porque era un trabajo compartido que involucraba a muchas personas. Famosas fueron las elecciones de reina y eventos artísticos, que recibían amplia cobertura en los medios de comunicación, como las desaparecidas revistas *En Viaje* y *Zig – Zag*.

Esta fiesta vinícola coincide con el final de las cosechas, generalmente en abril. Se prepara una zaranda, que consistía en un conjunto de palos de colihue amarrados en donde se deposita la uva, para proceder a triturarla mediante golpes de pie que dan los trabajadores, habituados a la tarea. El jugo es acumulado en pipas, fudres y lagares, donde se inicia el proceso de fermentación. Se obtiene, así, el primer regalo, la apetecida y chispeante chicha. Dice Alejandro Witker: "*La chicha es el día primero de esta fiesta: luego vendrá su tratamiento y conservación para que dure hasta el 18 de septiembre cuando todo Chile la disfrute y en una ceremonia patriótica los huasos de cada lugar ofrecerán chicha en cacho a las autoridades, en medio de cuecas y banderas*"[23].

Revivamos los días de fiesta y ardua labor de la vendimia, a través del testimonio de los viñateros de la zona. Pedro Merino y su esposa Lucy Sepúlveda son vecinos de Quillón, vinculados al quehacer agrícola y cultural del sector. Don Pedro es escritor y poeta, autor de la letra del "*Himno de Quillón*". Oigámosle rememorar las formas tradicionales:

"*Yo recuerdo la época de la zaranda. Para zarandear, dependiendo de la cantidad de uva, de la producción, se usaba a dos o tres hombres que bailaban encima de la uva, en una rejilla de colihue. Sacaban el escobajo y echaban la uva con hollejo al lagar. El escobajo pone malo el vino, lo vuelve muerte. Lo que se deja en el vino es el "orujo" (piel de la uva), y orujo y líquido son los que se ponen a fermentar.*

[23] Witker, op. cit., p. 81.

IV Fiesta Nacional de la Vendimia , Chillán, 1952.

En la zaranda, los huasos aprovechaban de moler la uva al ritmo de los guitarreos. Lo que se bebía entonces era la chicha, que es el primer producto dulce de la uva. Es jugo en el fondo. Si usted lo deja 4 días, obtiene chicha con alcohol. Y si deja que el proceso continúe, vino. Ya a las dos semanas, el jugo se vuelve vinoso. Se puede hacer chicha de la fruta que sea"[236].

Su esposa Lucy, hija y esposa de viñateros de Quillón, rememora la cosecha y la producción de vino, en la tierra y las bodegas familiares:

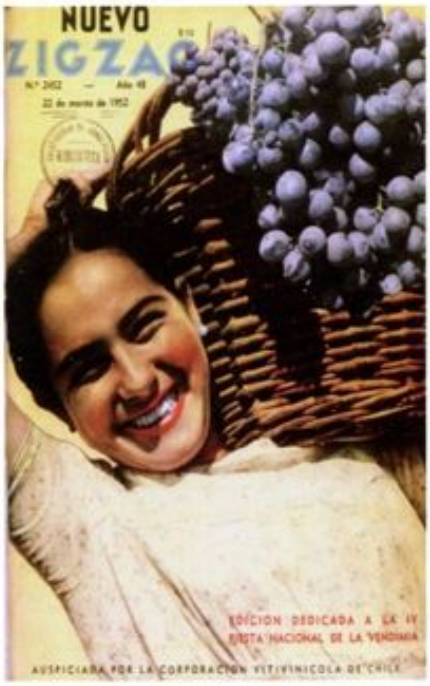
"En la vendimia participaban de 30 a 40 personas. Cuando el tiempo estaba malo, a punto de llover, se hacían los mingacos y se disfrutaba un almuerzo muy abundante. En Cerro Negro se preparaba cordero o cazuelas, y se bebía vino de nuestras bodegas familiares, aunque del tipo "chacolí": Ese es un vino con poco color y con poca fuerza, que se ha mejorado y se ha convertido en "rosé". Otro jugo que se tomaba mucho en fiestas populares era la chicha negra, que se saca sin hollejo, de modo que no tiene nada de alcohol.

En la vendimia clásica de los años 40 se usaban canastos de mimbres, redondos, con dos orejas, que se iban llenando a tope con uva. Sólo los hombres los transportaban al hombro, hasta la carreta, que tenía tableros a los lados, porque normalmente los cerros de uva caían hacia el suelo. Y de ahí se llevaba a las máquinas moledoras"[237].

Su familia tenía una bodega inmensa, con un lagar que hacía 40 mil litros, y fudres y cubas de 20, 10 y 5 mil litros. La producción en su campo era superior a los doscientos mil litros. El vino se vendía por pipas, siempre al mismo particular, que lo distribuía por Lota, Coronel, Concepción y Talcahuano. Desde Talcahuano venían a buscar el vino; con el tiempo comenzaron a venir camiones para llevarse la producción.

Algo similar ocurría en Guarilihue, sector de la comuna de Coelemu. Allí la vendimia duraba dos meses, se zarandeaba en la forma tradicional y la uva se transportaba en carreta. Luego todo el proceso fue evolucionando. Lo relata Manuel Reyes Rojas, productor del sector:

"El zarandeo es muy simple: una tina, sobre un lagar, y ahí se echan las uvas. Y ahí usted hace una coreografía, como bailando una "raspa" o haciendo un ejercicio bien agitado. Se hacía la buena moledura de la uva, se daba vuelta el cajón y después se zarandea de nuevo, separando el escobajo de la pulpa. Eso se hacía bailando. Tiene un ritmo.



[236] Pedro Merino Navarrete, productor de uvas de Quillón, propietario del Complejo Turístico "*La Playa*". Entrevista realizada el sábado 4 de agosto de 2007, en su casa, en el sector Coyanco, Quillón.

[237] Lucy Sepúlveda Cifuentes, hija de productores de vino del sector camino a Cerro Negro, Quillón. Entrevista realizada el 4 de agosto de 2007, en su hogar, sector Coyanco, Quillón.

La Zaranda se hacía descalzo o bien con chalitas, pero uno se resbalaba con chalas. Se hacía por turnos, de modo que nadie se hería tanto los pies. Lo importante de zarandear es que la pepa no se parta, porque ahí el vino toma un mal sabor... a mucre.

La zaranda se hacía en parejas, dos sobre el cajón y un zarandero. Hacíamos 10 tinas, y cada tina hacía 40 ó 50 cajas, un pilón. Empezábamos a las 8 de la mañana y terminábamos a las 18 horas; ahí terminábamos las 10 tinas. En kilos, estos son como 5 mil kilos de uva diarios, que pasaban por nuestros pies. Así era la realidad de la viña de antes de los 60. Las máquinas moledoras llegaron pasados los años 60.

Estos vinos iban a parar a diferentes fiestas. Las trillas, las siembras, los mingacos. Hoy, en algunas bodegas, se están rescatando las tradiciones de antes, partiendo por el zarandeo. Por ejemplo se hace la Fiesta de la uva, en la segunda quincena de febrero, y todos participan. Las reinas hacen zarandeo, es muy lindo"[218].

Otro productor de Guarilihue, don Fabián Mora, ex Gerente de la antigua Vitivinícola de Coelemu, recuerda el método tradicional:

"En el caso del zarandeo: se pisaba la uva en el cajón, pies descalzos, para moler un poquito el grano; después se tiraba la uva a la zaranda, que tenía hoyitos, de modo que pasaba el jugo y los granos, dejando el escobajo arriba. Los pies lograban un buen apriete de uva, por el peso de los zaranderos"[219].

El mismo productor comenta la introducción de las primeras máquinas. Estas molían todo junto, el racimo entero, apretaban el escobajo y el grano. Después se hacía la separación. Ahora, explica, las máquinas "*ultramodernas*" son capaces de desgranar. Se echa el racimo, se saca el escobajo y después viene un apriete suave del grano. "*Mientras menos daño le hagas al grano de uva, mejor queda el vino*".

Don Fabián recuerda que, cuando tenía 15 años, las vendimias del campo de su padre duraban dos meses. La uva se tiraba en un gran recipiente y luego con la horqueta se echaba a las moledoras. "*Me acuerdo de la zaranda. Eran jornadas muy largas, agotadoras*". Se producían volúmenes chicos, no más de 20 mil litros. Con la llegada de las máquinas se alcanzó después a 180 mil litros. El transporte de la uva se hacía en carretas.

La gente encargada de bodegas, de viñas, eran locales. Los cosecheros eran afuerinos, gente del sector de la costa, de Cobquecura, Monte Zorro o Trehuaco. El sector de Guarilihue, comenta el señor Mora, fue más desarrollado en el tema vitivinícola que las comunas vecinas, como Trehuaco, Quirihue o Cobquecura. Mucha gente de esas comunas venía de marzo a abril a realizar labores en las viñas. Igualmente se trasladaban a Quillón o a Portezuelo, zonas que también eran fuertemente vitivinícolas.

Zarandeo. La silla del Sol.

[218]Manuel Reyes Rojas, productor de Guarilihue. Entrevista realizada en casa del productor Fabián Mora el lunes 6 de agosto de 2007, en Guarilihue.

[219]Fabián Mora, productor de Guarilihue, ex Gerente de la Sociedad Anónima Guarilihue, sucesora de la Vitivinícola de Coelemu. Entrevista realizada en su campo, "*El Castaño*", en Guarilihue el lunes 6 de agosto de 2007.

Viñas de Guarilihue.

Guarilihue se encuentra a unos 13 kilómetros de Coelemu y a unos 40 de Tomé. Es un valle regado por un pequeño estero que corre de oriente a poniente. Posee un rico microclima, que favorece la producción de vinos. En sus cercanías, hay varios sectores que destacan por su relación con el cultivo de la vid. Puede mencionarse a *Tinajacura*, donde había un gran bodegón con tinajas de greda, las que, cuenta la leyenda, se hallaban hechizadas hasta que un cura rompió el hechizo; *La Palma*, fundo situado a medio camino entre Guarilihue y Ranguelmo por el camino de San Francisco, que fuera propiedad de los jesuitas y clave en la introducción de la vid a la zona; Guarilihue Bajo, conocido también como Carrizales; Leonera, otrora abundante en leones o pumas chilenos; y Huaro, Los Castaños y Checura, poblados que viven de la agricultura, especialmente vinícola[240].

Los cambios económicos, técnicos y culturales han alterado las prácticas tradicionales. Así lo expone Fabián Mora, antiguo productor:

"La vendimia hoy es un trámite. La gente de por acá, de Guarilihue, de las zonas cercanas, ya no consume tanto vino. Los que en antaño venían de Monte Zorro, Trehuaco o Quirihue, ya no vienen. De hecho, las que hacen la cosecha hoy son mujeres, los hombres se han dedicado a la parte forestal, es más rentable. Las mujeres son las que hacen las labores en las viñas. Si no existieran algunos químicos con los que intervenimos la viña, como los herbicidas por ejemplo, las viñas hubiesen desaparecido. No se puede pagar a la gente y tampoco hay gente que sepa ¡Y no nos queda gente! Las nuevas generaciones se han ido del campo, el campo no es rentable de modo que los jóvenes prefieren irse a trabajar o, en el mejor de los casos, a estudiar a la ciudad".

Para recuperar las tradiciones, en Guarilihue se celebra anualmente la Fiesta de la Uva. Tiene su origen en 1968, cuando la comunidad organizada en la Junta de Vecinos Guarilihue Alto y otros entes locales, vio la necesidad de resaltar una actividad típica. La faena de vendimia se extiende en Guarilihue entre el 10 de marzo y el 10 de mayo, dependiendo del predio, la disponibilidad de trabajadores y la eventual lluvia. La Fiesta abarca normalmente una semana, la última de febrero, e incluye fogatas bailables, competencias deportivas, elección de reina y un gran baile de clausura [241].

La idea es recuperar las tradiciones antiguas. En aquellos tiempos, era otra la situación de los campos, comenta Rodolfo Arriagada de Nueva Aldea: *"No existía planificación familiar, las familias eran numerosas y todos los hijos colaboraban en las labores del campo; no había un solo negocio grande, como ahora, sino varias "pegas" dentro de los predios. Con eso quiero decir que en el mundo rural había trabajo; puede que a usted no le gustara, pero había trabajo y sueldos. Hoy hay escasez de mano de obra"*[242].

[240] Datos extraídos de *"Guarilihue y la ruta del vino"*, de Bernardo Paredes F. y Luis Villegas S., inédito.

[241] Idem.

[242] Rodolfo Arriagada, ex trabajador de Ferrocarriles del Estado y ex presidente de la Junta de Vigilancia de la Cooperativa Vitivinícola de Quillón. Entrevista realizada en su hogar, sector de San Ramón, kilómetro 5, camino a Nueva Aldea, el 4 de agosto de 2007.

El vino fue asociado de antaño a las más variadas actividades. Acompañaba las trillas, las fiestas o los velorios. Para los últimos, se preparaba un trago denominado "*glorias*", que consistía en vino preparado con azúcar quemada y otros aderezos, para los deudos y las personas que llegaban a acompañar al difunto y su familia. Los velorios eran característicos por la cantidad de comida que se preparaba y ofrecía, a modo de atención a los que llegaban, aunque con frecuencia se tratara de personas poco conocidas, denominados "*jotecitos*". Don Manuel Reyes, de Guarilihue, los recuerda:

"*Eran tres días de velorio y dos días de resumen. Porque después de las condolencias y de los acuerdos que se tomaban, venían dos o tres días más. Conozco muchos casos de una semana de velorio. El lema era "al mal tiempo, buena cara". De modo que en los velorios todos tomaban, para pasar las penas. La gente iba a tomar y a comer, y se hacían los tristes... de ahí viene la costumbre de "las lloronas"* [24]. *A la gente no había que incitarla, llegaba sola. Y había que prepararse con mucha comida*".

Grabado de Pedro Olmos.

En las trillas se consumía vino local. Había que disponer, para los trabajadores, de un barrilito lleno de 200 litros de vino. El abuelo de don Manuel le contaba que, para el 1900, había unas cuatro o cinco personas que tenían viñas en Guarilihue, nada más. Los demás se dedicaban todos a la siembra de trigo. De a poco empezó la plantación masiva de viñas. Pero la tecnificación de manejar un buen producto, nunca se dio: todo se hacía de manera artesanal y "*a la buena de Dios*".

El auge del vino en esa zona se dio entre 1945 y los años 60, cuando se transportaba vino hasta la estación de Concepción. Se iba en carretas y quedaban una semana allá, con las pipas. En Nueva Aldea las cosas se desarrollaban de manera similar. Recuerda Rodolfo Arriagada que "*uno iba a dejar las pipas, llenas, en carretas, y regresaba con las pipas vacías. Los vinos que se quedaban en las bodegas de la casa se empleaban en las fiestas de la siembra, trillas, los Santos... recuerdo particularmente la Fiesta de la Candelaria*". En los velorios, añade, se consumía mucho vino. También en las carreras de caballo, "*carreras a la chilena*" y en los partidos de fútbol. Y por supuesto en casamientos y bautizos.

También son famosas a nivel nacional las chicherías. La tradicional *Piojera*, ubicada en Santiago centro, es la más conocida. Las de Chillán tuvieron igual fama, compitiendo con Curacaví y Villa Alegre. Actualmente, es muy conocida la de la familia Palavecino, en cuyo local "*Onde el Pala*" se consume todo el año. La chicha la producen en San Nicolás, mediante la vendimia y zarandeo tradicional. La temporada es inaugurada año a año en abril, con la participación de autoridades locales y entusiastas parroquianos.

La vendimia del "Pala". La Discusión, 02 de abril de 2007.

[24] Las lloronas y las rezadoras eran mujeres contratadas y pagadas para realizar estas actividades. De profundo espíritu cristiano, vestían de luto y desarrollaban su trabajo con vivo patetismo, confundiéndose con la familia más cercana al finado. V. Fernando Arriagada Cortés, "*Lloronas y Rezadoras*", en La Discusión de 21.11.1997.

Dificultades y Desafíos

Durante los últimos años, los pequeños productores de la Región, en especial de tradicionales zonas vineras como Coelemu o Quillón, han atravesado enormes dificultades. La sobreproducción, una asociatividad insuficiente o la subdivisión extrema de la propiedad, son algunas de las causas que se invocan para explicar la situación. En conjunto, se han traducido en que la producción, carente muchas veces de la modernización y la calidad necesaria, no logra los precios que aseguren su sustentabilidad. "*La mayoría de las plantaciones, además, añade Marco Aurelio Reyes, carece de certificación y certeza sanitaria, lo que tiene efecto en la vida útil de la mismas y en su potencial productivo*"[244].

El investigador Raúl Guerrero, que recorrió cada una de las comunas de la Región, da una mirada panóramica al secano costero. Sobre Coelemu, señala que, en orden de importancia, la silvicultura, la agrícola-vinícola y los servicios, son las principales actividades económicas de la comuna. Las grandes empresas forestales se han consolidado durante más de veinte años, por lo que estima la foresteria una actividad durable. "*La gran agricultura triguera... así como la artesanía ligada a la vinificación, pertenecen al recuerdo*"[245]. La intensa subdivisión de hecho de la tierra, explica en parte el escaso desarrollo agrícola: "*Otro obstáculo es el fraccionamiento de la propiedad, a menudo ilegal por simple posesión de hecho*". Para el investigador, "*el viñedo habría alcanzado su máxima extensión y no acarreará un desarrollo demográfico, hoy sólo vegetativo*". En Portezuelo, señala, los problemas son similares. Hay dificultades económicas y un hábitat disperso y rural, aunque ve todavía buenas oportunidades para los vinos, en especial para las variedades de tintos.

La experiencia de un productor de Nueva Aldea, Rodolfo Arriagada, quien fue presidente de la Junta de Vigilancia de la Cooperativa Vitivinícola de Quillón, ilustra las dificultades que afectan al rubro:

"Las viñas en lomajes suaves producen vinos buenos, viñas de rulo, de buen color y bouquet. Yo tengo Moscatel de Alejandría, pero se le mira "a huevo". Por eso, cuando estuve más desesperado, planté Chardonnay y Cabernet Sauvignon, más Merlot. Pero fue insuficiente: tuve que empezar a vender otros productos. La viña tuvo una expansión importante, pero no para el secano, que es este sector. No me ha salido a cuenta cultivar estas cepas finas. ¡Nos piden modernización! Acá en los campos seguimos trabajando con carretas, con caballos, con azadón. Luchamos contra la Inspección del Trabajo, contra el Servicio de Impuestos Internos...

.....

La mano de obra es escasísima. Los lugareños no saben trabajar en viñas, los jóvenes se han ido y los que quedan, no tienen interés en el vino. La gente trabaja por contrato esporádico, debiéramos tener gente de planta pero, por lo menos los del sector, no podemos"[246].

La caída de los precios y la consiguiente de la rentabilidad del negocio obligan a buscar otras opciones. Se reduce, así, la superficie cultivada y la producción local.

Escultura de Marta Colvin.

[244] Reyes, Marco Aurelio. *Los vinos moscatel y país de los cerros de Ñuble: De pipeños y finos...*, op. cit., ps. 235 y 236.

[245] Guerrero, Raúl. *Las cincuenta y dos puertas* de la Octava Región, Ediciones UBB-CEUR, Concepción, 2000, p. 106.

[246] Rodolfo Arriagada, ex trabajador de Ferrocarriles del Estado y ex presidente de la Junta de Vigilancia de la Cooperativa Vitivinícola de Quillón. Entrevista realizada en su hogar, sector de San Ramón, kilómetro 5, camino a Nueva Aldea, el 4 de agosto de 2007.

Agrega don Rodolfo:

"Los primeros años el negocio del vino anduvo bien. Pero después comenzaron a caer los precios. Cuando me di cuenta de lo terrible del mercado, arranqué las plantas de Chardonnay y planté cerezos. También planté aceitunas y produzco abejas. Eso resulta más rentable hoy.

Para que saque un cálculo: siempre hice 12 millones por año, por venta de uvas. Ya a comienzos del 2000, esta cifra anual bajó a 8 millones. Este año, es de 1 millón 300 mil, por un trabajo que realmente resulta sacrificado y costoso. Dentro de los negocios con los que me defendía, están mis ventas a Viña Casanueva. Tenía 7 hectáreas, de las cuales deben quedar 5. Mi producción de uvas era buenísima, 15 kilos por planta.

Las uvas maduraban con diferentes tiempos. Las uvas de altura maduran primero, al igual que la Chardonnay. Las uvas de bajos y de riesgo son más lentas en su maduración, aunque producen más. Me programo para ir en retirada, sin embargo, dejaré plantaciones de uva Moscatel".

La Discusión, Rural. Marzo 2007.

En la zona de Quillón, a pesar de estos problemas, subsisten importantes productores. Hoy existen 104 embotelladoras de vino en el sector[247]. En Coelemu, en tanto, la situación es igualmente compleja. "*El vino y su elaboración están en serios problemas para subsistir, según señalan Bernardo Paredes y Luis Villegas. La razón es el bajo costo de este producto... tornando el arduo trabajo de la viña en una sacrificada y muy esforzada tarea para el agricultor*". El traspaso por herencia de las tierras vineras, de generación en generación, añaden, "*devela una clara carencia, en lo que al cuidado de la uva respecta*". Ante esto, concluyen, muchos dueños de fundos han optado por retirar las viñas de sus campos y reemplazarlas por árboles madereros o frutales, por su conveniencia económica en el mediano o largo plazo[248].

Los cambios en el entorno determinan la reconversión de los productores y la adopción de actividades complementarias, como el turismo. Son muchos los elementos que confluyen. El testimonio de Fabián Mora, vitivinicultor de Guarilihue, muy bien los resume:

"*Yo vivo ciento por ciento del vino, pero asociado con el turismo. Actualmente tengo 10 hectáreas de vino, pero mi predio tiene 30 hectáreas en total. El resto tiene algo de pino, eucalipto y construcciones. Este campo fue mucho más grande. Es un predio que se dividió en cinco, eran más o menos como 100 ó 150 hectáreas, terrenos de mis papás. Había otro nivel de producción. Yo obtengo en una cosecha 70, 80 mil litros de vino; mi papá cosechaba 150, 180 mil litros.*

Siempre he vivido en este sector, Leonera, Guarilihue. Mis papás eran viñateros y yo he seguido con la tradición. Yo me dedico a fabricar vinos pipeños, tradicionales, Italia, Moscatel de Alejandría y hay una variedad de vino que se hace con una uva en especial, la "uva negra cargadora".

Este último tiempo, para los que fabricamos vinos corrientes, ha estado muy malo; no así el tema de la gente que exporta. Nosotros tenemos dificultades para hacer nuestros vinos; siempre hubo muchos intermediarios, que nos ubicaban los vinos en el mercado, pero están

[247] Pedro Merino Navarrete, productor de uvas de Quillón. Entrevista realizada el sábado 4 de agosto de 2007 en su casa, en el sector Coyanco, Quillón.
[248] Paredes Fernández, Bernardo y Villegas Solar, Luis, *Coelemu, la orilla verde del Itata*, Imprenta Andalién, Concepción, 1995, p. 230.

desaparecidos. Ellos nos compraban el vino y lo revendían, en Concepción, Arauco, Los Ángeles y Chillán. Hoy las viñas grandes están copando a todos los chicos, como es Concha y Toro, San Pedro, que compran vino en garrafa y luego lo distribuyen en esta zona. Entonces los intermediarios están desapareciendo, no son capaces de competir. Y nosotros tampoco hemos sido capaces de modernizarnos"[249].

En diversas ocasiones, los productores de la región han visto en la asociatividad el camino para superar las dificultades. Esta permite sumar fuerzas para enfrentar la modernización tecnológica, reunir volúmenes de producción importantes, que mejoren la comercialización, en especial con la mira de los mercados externos y, en general, aprovechar los beneficios propios de una economía de escala. Ha habido varios intentos, hasta los actuales de la Red del Vino o Itata Wines. Iniciativas importantes del siglo XX, como las Cooperativas Vinicolas de Quillón y de Coelemu, que fueron inicialmente exitosas, luego declinaron irremediablemente.

Según Pedro Merino, profesor y viñatero de Quillón, era difícil comercializar el vino de manera particular. "*Muchos pequeños productores no tenían vasijas suficientes y costaba vender los vinos que sacaban*". Eso trajo como consecuencia en todo Chile la creación de cooperativas, destinadas a reunir millones de litros de vino. A los productores se les pagaba por su producto. Estos vendían uvas y las cooperativas las hacían vino[250].

La Cooperativa Vinicola de Quillón, según Raúl Fuentealba, partió por el año 57 y terminó a principios de los 90. Agrupaba casi a todos los viñateros de Ránquil, de Quillón y parte de Portezuelo. Tenía vasijas para 12 millones de litros de vino, una cantidad enorme para el sector. En su época, "*trajo el modernismo a la zona, en cuanto a envases, las botellas, las tetras, después las garrafas de plástico*". Producía vino de consumo interno. "*Tenía que pelear con las viñas del norte, dice Raúl Fuentealba, que también traían su producción para acá, embotelladas y todo*"[251]. El agrónomo de la Cooperativa fue Julio Valdivia. Llegó a contar con 200 asociados, antes de su quiebra por mala gestión[252]. Llegó a mantener sucursales en Santiago, Talca, Viña del Mar, Concepción y Temuco.

Rodolfo Arriagada, quien fue presidente de la Junta de Vigilancia de la Cooperativa de Quillón, hace subir el número de socios a más de 300 personas. "*No me pareció bien su manejo, aforma, era difícil manejar dineros ajenos... y harto dinero*". Cuando la Cooperativa pasó a ser Sociedad Anónima, agrega, estuvo un par de veces en remate, pero siempre se salvó. "*Por eso quizás no nos sorprendió su quiebre definitivo. La Cooperativa de Quillón quebró definitivamente en el año 2003. De todos esos años, los ocho últimos los vivió como Sociedad Anónima*". Cuando la Cooperativa empezó a andar mal, relata Fuentealba, toda la gente estaba muy arrepentida de haber terminado con sus bodegas. "*Todos tenían bodegas, y al cooperarse, vendieron sus vasijas y se deshicieron de aquellas. Después ya no pudieron volver nuevamente a hacer bodegas, por lo que estuvieron en la Cooperativa hasta el final*".

Sobre la operación de la cooperativa, oigamos el relato

Fiesta de la Vendimia en Portezuelo. La Discusión, 28 de abril de 2007.

[249] Fabián Mora, productor de Guarilihue, ex Gerente de la Sociedad Anónima Guarilihue, posterior a la Vitivinícola de Coelemu. Entrevista realizada en su campo, "El Castaño", en Guarilihue el 6 de agosto de 2007.

[250] Pedro Merino Navarrete, productor de uvas de Quillón. Entrevista realizada el 4 de agosto de 2007 en su hogar, sector Coyanco, Quillón.

[251] Entrevista a Raúl Fuentealba González, ex dueño del fundo Velenunque, sector de Nueva Aldea. Entrevista realizada el miércoles 27 de junio de 2007.

de Lucy Sepúlveda, hija de productores de Quillón: "*La uva se llevaba en cajones a los camiones, y luego se iba a la Cooperativa. Allí la molían en máquinas. Se echaban a las máquinas con horquetas y luego se iba, molida, a los lagares. Después venía la guarda, en las cubas. La uva se sacaba por el "espiche" (estaquilla que sirve para cerrar un agujero, a fin de que no se salga el líquido del barril o vasija), caía a una tina grande y con una máquina, con mangueras, se echaba a fudres, lagares y cubas*".

La Discusión, Rural, Marzo 2007.

Según Pedro Merino, productor de Quillón, la Cooperativa "*primero vendía vinos a granel, luego en garrafas y posteriormente apareció la marca comercial "Don Francisco", que tanto éxito tuvo en la gente al ser asociada al personaje de Mario Kreutzberger*". La Cooperativa también sacaba otros productos. Según Lucy Salgado, hacía "*El Toqui*", un aguardiente, que en realidad era pisco. El pisco, aclara, es del destilado de la uva Italia, y el aguardiente, se obtiene del orujo de la uva. También se elaboraba champaña y un cognac muy bueno, que se envasaba en una figura negra, de cerámica, que imitaba a un moai.

La Cooperativa tuvo muy buenas épocas y posteriormente muchos altibajos, para terminar convirtiéndose en Sociedad Anónima. Finalmente fue comprada por uno de los dueños mayoristas. Cuando la Cooperativa quebró, hubo que pagarle a acreedores, obreros, administrativos y luego a los productores. "*Pero muy pocos socios recibieron dinero; hubo gente con 40 millones de pesos en pérdida, fue muy dramático*". El terreno y las instalaciones las compró Eduardo Chandía, viñatero de Chillán.

Al igual que en Quillón, en Coelemu hubo una Cooperativa Vinícola, la que evoca el antiguo productor Fabián Mora. "*La Cooperativa funcionó desde fines de los 50 hasta fines de los 70. Duró unos 20 años. Era una empresa que absorbía una cantidad enorme de mano de obra y tenía gran capacidad, alrededor de 12 millones de litros. Incluso, tenían que arrendar bodegas a los fundos que estaban cerca, para poder acumular más producción*". Abarcó a toda la comuna de Coelemu. Las bodegas de la empresa estaban ubicadas a la salida norte de Coelemu. "*Hoy está en pie, dice Mora, pero como empresa privada, de propiedad de Candelario Hinojosa, gran productor local*".

Otro intento por salir adelante juntos, añade Mora, fue la Sociedad Anónima Guarilihue, que agrupó a unos 180 viñateros de la zona. La idea fue producir vinos mejorados, introduciendo cepas finas. Se hizo un proyecto paralelo, se incorporó el PRODECOOP (Programa de Cooperación a las Comunas Pobres). Todo ese programa se orientó fundamentalmente a la reconversión vitivinícola. El Programa se concentró en Trehuaco y Coelemu. Se incorporaron variedades Merlot, Cabernet Sauvignon y Carmènere, alrededor de 200 hectáreas, de distintos vecinos y distintos predios. La idea era que el poder comprador sería la Sociedad Anónima Guarilihue (ex Cooperativa de Coelemu).

"*Nosotros hicimos una inversión en una nueva planta, de acero*

Los Alerces, Ruta del Sol de Quillón.

La Discusión, Rural. Mayo 2007.

inoxidable, con sistema de frío, pensando en el mercado interno. Esa planta se instaló en el sector llamado "Tropezón", en la salida sur de Coelemu, con capacidad para un millón de litros. Partimos con 200 mil litros. Pero nos quedamos con los vinos..." Por diferentes problemas de asesoría, mal manejo y falta de experiencia, según Mora, la Sociedad se derrumbó, provocando gran decepción en los viñateros, que mermaron en dos tercios su producción: *"Si antes eran 15 millones de litros, en este momento debemos estar alrededor de unos 5,6 millones de litros, en toda la zona viñatera de la comuna"*.

La compra de los vinos a granel, a los pequeños productores de la región, se ve favorecida por la ley que establece la Zonificación Viticola y fija normas en su utilización. Permite que, sin perder la denominación de origen, los vinos de un determinado lugar puedan contener hasta un 25 por ciento de vino producido con uvas procedentes de otros lugares. Paradójicamente, las regiones productoras de vinos finos no son siempre las más favorables para el crecimiento de la vid. Las regiones de mayor calidad son las regiones marginales, más bien sometidas a irregularidades anuales del clima y más sensibles al microclima. Entre estas, según el agrónomo Ricardo Merino, se hallan varios sectores de la Región del Bio Bio[253].

A la situación de los viñateros pequeños, del sector de Guarilihue, se refiere Fabián Mora:

"Nosotros somos productores chicos, sin capacitación. Cuando vienen las empresas grandes, compran la uva y se la llevan; uvas para hacer vinos corriente, en garrafa, en tetra, en botellas de litro y medio. Parte de esa producción sale de estos sectores, Coelemu, Guarilihue. Pero son las viñas grandes las que manejan los precios. Los que no queremos vender a esos valores hacemos vino, pero el vino no tengo a quién vendérselo, ese es mi problema. En este momento, los poderes compradores son las empresas grandes, y como nuestro vino es antiguo, arcaico, producido sin modernidad alguna, a la gente no le interesa comprarlo".

Los bajos precios han llevado a los productores a buscar otras alternativas. Fabián Mora eligió el camino de la producción propia: *"Yo prefiero hacer vinos de mala calidad, pero bien hechos, que me pueden servir más que vender la uva. En mi bodega, rústica, antigua, yo hago mi vino y lo vendo a través de los intermediarios, que son uno o dos. Les vendo los vinos corrientes y ellos los ubican en Concepción y alrededores como vino corriente, de mala calidad, en garrafa, a mil pesos u 800 pesos el litro. Eso toman en los boliches de mala muerte. El tema es que, aún vendiendo vinos malos a precios bajos, yo me gano un diferencial mayor que el de la uva a 20 pesos. Aunque venda a 80 pesos el litro, estoy ganando 60 pesos que la otra fórmula no me permitiría. Y esto mejora aún al sacar cálculos según rendimiento de la planta, ya que el rendimiento de un kilo de uva es de 750 cc. de vinos"*. A pesar de ello, siempre las cuentas son problemáticas. El negocio es riesgoso, pues el vino puede no tener salida. *"El año pasado, 2006, confiesa, yo me quedé con parte de la producción de vino en mi bodega. Así de terrible"*.

Similares problemas afligen al viñatero Manuel Reyes, de Guarilihue quien en un campo de 4,5 hectáreas produce más de 22 mil litros de vino país. Su mayor desafío es la pérdida de la fertilidad de la tierra:

"Las viñas se van agotando, su fortaleza no es eterna. Cada año da menos. Hay que ver porqué... yo lo atribuyo a varias razones; enfermedades; no se han hecho los trabajos que se hacían hace 20 años atrás, ahora se está reemplazando el trabajo con azadón, mano de obra,

[253] Merino H. Ricardo. *Los vinos de la octava región.* La Discusión del 05.02.2000.

por herbicidas, lo que sin duda debe afectar la producción de la viña. Se mata el pasto, pero la raíz sin duda se deteriora también. Antes yo contrataba 15 trabajadores especializados; ahora usted va a buscar y no encuentra ni dos. Así es que obligado a recurrir a los herbicidas. La mano de obra es un tema complicado" [254].

En los últimos años, la sobreproducción y el bajo precio del dólar han golpeado duramente al sector. En 2006, según la Oficina de Estudios y Políticas Agrícolas, la producción fue inusualmente alta y alcanzó a 844,9 millones de litros, superando en 7,1 % la de 2005. El marginal crecimiento de los volúmenes exportados (467 millones de litros en 2006) y el estancamiento del consumo nacional ha provocado una apreciable acumulación de inventarios. Esta equivale al consumo nacional en un año. Para 2007, se esperaba una producción de 850 millones de litros, acumulándose inventarios cercanos al ochenta por ciento de un año.

Lo anterior provoca un complicado escenario para los productores de uva. Así, el precio de la cepa tinto fijado por los grandes compradores en 2006 fue un 50% menor que en 2005[255]. Las grandes viñas intentan compensar la disminución de la rentabilidad, mediante la compra de la materia prima al valor más bajo posible.

Rodolfo Arriagada, quien fue presidente Regional de la Red del Vino, resume la visión crítica que muestran muchos pequeños productores. "*El vino en la zona está muriendo... La Región del Bío Bío hoy es víctima del poder de las grandes viñas. El capital es absorbente, ellos fijan precios ridículos, de quiebre. La mayoría de los productores prefirió dejar la uva botada. Yo me formé la idea de que los pequeños propietarios íbamos a terminar siendo los pirquineros de las grandes viñas. Esto funciona de la siguiente forma: a usted le imponen un precio. Si usted acepta, le llevan las uvas y le pagan entre seis meses y un año*"[256].

A fin de enfrentar la situación, los productores agrupados en la Red Regional del Vino, integrada por 840 pequeños agricultores, se organizan para trabajar unidos. En marzo de 2000, por ejemplo, 40 representantes de la Red se reunieron con los compradores. El encuentro tuvo por objetivo intercambiar información sobre distintos aspectos del negocio vinífero, "*entre los que se cuentan el precio, las forma de comprar y los volúmenes a comercializar*"[257].

El Ministerio de Agricultura, por su parte, frente a la complicada situación que viven los pequeños viñateros a nivel nacional, en especial los que se dedican a las cepas tradicionales, ha propuesto una serie de medidas. Pretende reconvertir cinco mil hectáreas de viñas, en tres años, con una inversión de siete mil quinientos millones de pesos. Se trata de arrancar las parras, en una superficie que equivale a un cuatro por ciento del total del país. El proyecto, que apunta a la reconversión productiva hacia la actividad forestal y la ganadería ovina, con mayor potencial exportador, afectaría a unos cuatro mil quinientos pequeños productores, que representan al tercio con mayores dificultades del total[258]. Los productores, por su parte, que alcanzan a 6.412 en la

La silla del Sol, 2006.

Región del Bío Bío según el SAG, se manifiestan renuentes a arrancar las viñas. La situación del sector es cíclica, sostienen, y las cepas tradicionales cumplirían un papel importante en la industria del vino. Según el viñatero Rodrigo Sbarbaro, de Panguilemu, sirven para apurar la madurez de vinos tintos, pues no requieren envejecimiento[259]. El Moscatel de Alejandría, en tanto, sirve para mejorar en sabor y aroma los blancos de mesa. La solución, para los municipios del secano costero, pasa por un bono de emergencia y, a largo plazo, por un Plan Maestro que permita avanzar hacia la diferenciación, diversificación e innovación productiva del rubro.

Junto a lo anterior, el Inia se ha comprometido a potenciar el Instituto del Vino. Se pretende, además, invertir 600 millones, a través de Prochile, para promover la industria vitivinícola a nivel internacional. Los vinos chilenos son parte importante de la estrategia de exportación de Chile, que pretende convertir al país en una potencia agroalimentaria. El vino, ha dicho el Ministro Alvaro Rojas, representa "*el mascarón de proa*" de aquella estrategia.

[254] Manuel Reyes Rojas, productor de Guarilihue. Entrevista realizada en casa del productor Fabián Mora el lunes 6 de agosto, en Guarilihue.

[255] Diario La Nación, 11 de febrero de 2007.

[256] Rodolfo Arriagada, ex presidente de la Junta de Vigilancia de la Cooperativa Vitivinícola de Quillón. Entrevista realizada en su hogar, sector de San Ramón, kilómetro 5, camino a Nueva Aldea, el sábado 4 de agosto.

[257] "*Productores buscan mejor comercialización del vino*". La Discusión del 06.03.2000.

[258] Diario La Discusión, Suplemento Rural, marzo de 2007.

[259] Diario La Discusión, Suplemento Rural, abril de 2007.

Las viñas de Velenunque

Una de las viñas más tradicionales de la Región, cuyos orígenes se remontan al siglo XIX, es *Velenunque*, que se hallaba situada en el sector de Nueva Aldea. El fundo homónimo perteneció a Lisandro Martínez Rioseco, abogado y Ministro de Corte, uno de los fundadores del Club Concepción. En 1902 figura entre los principales fundos de la comuna de Ránquil, con un avalúo de 120 mil pesos[260]. Fue adquirido luego por José Pedro Volante Casagnino, quien en el año 1943 vendió a Gorgonio Fuentealba Castillo. Tenía entonces 1.549 hectáreas de superficie, que Fuentealba sumó a los predios que ya poseía en la población Velenunque. Esta pasa a llamarse Nueva Aldea a partir de 1925, con la construcción del ramal de Ferrocarriles que conectaba a Concepción.

Lisandro Martínez Rioseco.

Luego de años de trabajar el predio, don Gorgonio lo traspasa como herencia en vida a 2 de sus hijos, Raúl y Julio Fuentealba Livante. Don Raúl se hizo cargo de 490 hts. en el lugar, dedicándolas al cultivo de uvas de la zona. "*Se planta uva Italia, negra país, cargadora o Cinsaut y Carignan, las cuales no necesitan riego, sin embargo en algunos puntos se utilizaba el sistema de riego tendido, pero según los lugareños no había que regarlas, porque se malacostumbraban y después la tierra no rendía el mismo fruto*"[261]. A la muerte de don Raúl, su hijo Raúl Fuentealba González se hizo cargo del predio.

Trabajaban en la propiedad unos 80 trabajadores, los que llegaban a ser 120 ó 140 en la época de la vendimia, que se extendía desde marzo a mayo. Muchos eran "*afuerinos*" –hoy conocidos como temporeros– quienes arribaban desde distintos puntos del país y, según algunas versiones, hasta hubo hombres armados y prófugos de la justicia. Más de alguna vez, cuenta Raúl Fuentealba, carabineros entró al fundo a buscar a alguien, para llevarlo al retén, instalado en el año 1973 en Nueva Aldea[262].

El negocio se fue desarrollando con los años. Cuenta don Raúl: "*Primero se vendió vino a granel. Mi padre tenía bodegas y cambió las vasijas de madera por cubas de concreto, con sistema de auto vinificadores, que para ese tiempo era una gran cosa. Y después el envasó en garrafas, se usó mucho a fines de los años 50 y comienzos del 60, la época más bonita y productiva de nuestro campo. Ese vino en garrafas llegó a estar en el Club Concepción. Era común el uso de garrafas como vino suelto para restoranes y clubes; aún no existía el concepto de vino en botella. Es decir, habían vinos en botella, pero eran otra cosa... yo creo que los precios eran muy altos, no como ahora, que la botella está popularizada.*

A mi padre le fue mal al final, porque quiso progresar. Nosotros teníamos sólo viñas de rulo, y él quiso alambrar, y alambró un montón de paños. Y justo vino la baja, hablo de 100 hectáreas de viñas. Nos vimos obligados a vender y vender, y al final el campo quedó reducido a bastante poco".

[260] Espinoza, Enrique, *Jeografía Descriptiva de Chile*, op cit.
[261] Proyecto de Fundación Chile, Informe de Carmen Gloria Solís.
[262] Raúl Fuentealba González, último heredero del fundo *Velenunque*, sector de Nueva Aldea. Entrevista realizada el 27 de junio de 2007, en su casa, en Chillán.

Más tarde se industrializó la venta y comenzaron a vender vino envasado, cuya marca registrada era "*Vinos Velenunque*". Se distribuía en garrafas en Concepción, Chillán y Los Angeles. Su antiguo cliente, que venía de la época de don Lisandro Martínez, el Club Concepción, se mantuvo largo tiempo.

Ya a mediados de los años 60, la agricultura se vio afectaba por la situación económica y social del país. Don Raúl, entonces, comenzó a vender el fundo por partes a los mismos trabajadores que vivían desde años en el lugar y a otros que se interesaron por su tierra.

A fines de 1989, Fundación Chile compró 130 hts. del Fundo *Velenunque*, las que rápidamente alcanzaron las 280 y creó en el lugar una moderna empresa vitivinícola y comercial, la sociedad Agrícola y Vitivinícola Itata S.A., cuyo objetivo era aprovechar las características naturales de la zona para transformarla en una productora de vinos de gran calidad, orientada a mercados externos.

Con este fin, se implementaron diversas innovaciones y transformaciones. Se importó desde Francia el material vegetativo certificado de aquellas variedades y clones que permitieran obtener la más alta calidad de vinos, tales como Chardonnay, Syrah, Merlot y Cabernet Franc. Con el apoyo de expertos franceses, se introdujeron avances tecnológicos en cuanto a técnicas de injertación, riego, conservación de suelos, multiplicación de material vegetativo y manejo fitosanitario. El sistema de conducción de vides, dejó de ser una hilera de plantas alambradas de forma simple, para pasar al sistema llamado "*Lira francesa*", esto es, con dos barandas en forma de V, lo cual permite una mayor densidad de plantas, mayor ventilación, mejor aprovechamiento de la luz y por ende, una mayor producción. El sistema de riego tendido, utilizado en algunas áreas, fue sustituido por un sistema de goteo desde una piscina, a la que se le agregaba fertilizante. Los canastos y cajones fueron reemplazados por gamelas o cajas plásticas. Las estacas de madera que sostienen los cabezales se sustituyeron por los denominados "*muertos*", una base de cemento con un ancla de fierro los que sujetaban los alambres.

Llegaron a ser 35 las personas que trabajaban en forma permanente en la Fundación para cultivar las viñas, sumándose unas 40 a 50 personas durante la vendimia, quienes lograban llenar entre 2.500 a 3.000 gamelas y despachar 2 camiones diarios. Los vinos de la Fundación se vendieron bajo el nombre de *Viña Carpe Diem*, Valle del Itata. La Viña es responsable del primer vino de cepa Syrah elaborado en Chile, el Syrah Reserva Carpe Diem 1996[263]. Los vinos merecieron diversos premios. Así, el Carpe Diem Cabernet Sauvignon Reserva 2000 obtuvo Gran Medalla de Oro, en el Cata d'Or, Hyatt, Chile 2007; el Carpe Diem Chardonay Gran Reserva 2000,

Nueva Aldea.

Velenunque, Nueva Aldea, 2007.

[263] "*Itata: valle con tradición colonial*", Revista Vendimia, año 4, nº 27, septiembre-octubre, 2002.

Medalla de Oro Rocky Mountain, Canadá 2003 y Medalla de Plata Chardonnay du Monde, Francia 2002, entre numerosas otras distinciones.

Tito Castillo calificó la iniciativa de *"un gran proyecto exportable y a la vez de enseñanza y capacitación de los vinicultores"*[264]. Por diversas razones, sin embargo, entre ellas el financiamiento y los precios del vino, los agricultores de la zona no pudieron sumarse eficazmente a esta iniciativa.

Fundación Chile también destinó parte de su territorio al cultivo forestal, unas 70 hectáreas de eucaliptus, que todavía no explotaba al momento de vender el terreno. Celulosa Arauco y Constitución S.A. adquirió el terreno y luego de la vendimia de 1999 se produjo el primer traspaso; en el 2000 el segundo donde se traspasaron 50 hts. y 10 más el año 2002.

A pesar de que la interesante iniciativa de Fundación Chile no prosperó, sus conclusiones, producto de estudios cabales sobre el potencial vinífero de la región, con las tecnologías y los procesos adecuados, siguen siendo válidas:

"Fundación Chile cree que en las regiones VII y VIII existen zonas cercanas a la vertiente oriental de la Cordillera de la Costa, en la que se encuentran condiciones especialmente favorables para la vitivinicultura y muy probablemente se producirán allí vinos de entre los mejores de Chile, a condición que se introduzcan las adecuadas tecnologías. En la actualidad, una parte importante de las uvas y los vinos son producidos en dicha zona, sin que hayan podido demostrar todo su potencial, pues existen allí problemas de atraso en las tecnologías del cultivo y de producción de vinos, obsolescencia de los equipos de elaboración, deficiencias en la gestión empresarial y otros problemas económico sociales"[265].

Hoy en día, Celulosa Arauco y Constitución S.A. conserva de aquellas plantaciones un total de 9 hectáreas de Chardonnay, 3 de Cabernet Sauvignon y 3,5 de Merlot, de un total de 20 hectáreas de viñas. Con sus profesionales, la empresa ha asesorado gratuitamente a los productores vecinos y opera bajo la certificación de Buenas Prácticas Agrícolas. Con apoyo de viticultores y enólogos, elabora un vino de alta calidad, para el consumo interno, bajo la marca *Casa Velenunque*[266]. Así continúa la tradición del vino en Nueva Aldea.

Viñedo del Complejo Nueva Aldea.

[264] Castillo, Tito, *Vinos de la Zona*. Diario El sur del 28.10.1996

[265] Informe Proyecto Fundación Chile, ya citado.

[266] Diario El Sur, domingo 13 de abril de 2008.

Capítulo 7

VIÑAS DE AYER Y DE HOY

Los nuevos aires del vino en Itata

En el largo devenir de las viñas del Itata ha habido cientos de parcelas y grandes fundos productores, que luego se subdividen hasta perderse su memoria. Se cuentan decenas de familias con tradición vinera y muchos emprendedores que, con su creatividad y esfuerzo, renuevan la actividad. La enorme mayoría de las actuales viñas, las pequeñas y las de dimensión industrial, surgen a partir de antiguos predios vineros. Representan, así, una continuidad histórica que no se puede desconocer. Sin ánimo ni posibilidad de ser exhaustivos, a vía más bien ejemplar, revisaremos algunas de las viñas comerciales de la actualidad. En conjunto, ilustran la evolución agrícola, cultural y comercial de la producción vinera itatense.

Vendimia en Cocha-Cocha, 1905.

Don Ginito.

"Don Ginito"

Un productor empeñoso y creativo es don José Escobar, conocido por su marca "*don Ginito*". De antigua tradición familiar en el negocio, ha sabido ofrecer originales productos y servicios. Hoy es uno de los fabricantes más reconocidos de la turística comuna de Quillón. A juicio de Alejandro Witker, "*enfrentó los altos y bajos del negocio, fabricó licores, creó una sala de degustación, un museo y restaurante, toda una revolución en una comarca donde el peso de las tradiciones juega más que la inventiva*"[267].

Su reino se halla en un predio llamado *El Pitín*, a 11 kilómetros de Quillón. Dejemos que don Ginito nos cuente su historia, como ilustración de tantas tradiciones familiares, ligadas desde siempre al vino:

"*Nuestro campo, fundo El Quillay, estaba compuesto por 400 y tantas hectáreas. Mis antepasados llegaron a esta zona por ahí por el 1800, ahí comienza la propiedad de estos campos. Había un campo acá, que tenía como 500 hectáreas, que luego quedó en 430 y que fue el que yo conocí. En esas 430 hectáreas había 190 mil plantas de vino, y el otro campo de la familia quedaba en Santa Clara, se llamaba Placeres y era de mi tío Manuel. Había un poco de viña ahí, unas 100 mil plantas, pero ese era un campo más agrícola ganadero. Hoy, después de las subdivisiones, esta parte del campo se llama "El Pitín", cuyo rubro ahora es forestal.*

Acá hay viñas antiguas que tienen más de cien años, mucho más; las plantaron abuelos, la heredaron mis papás y todavía son productivas. En la época de mis abuelos, había capacidad para 300 mil litros de vino. La cepa que llegó acá era del tipo misión o país y la Italia. La Italia aquí no se multiplicó por plantas, sino que por varas; se fueron regalando, y así se hicieron gran parte de las plantaciones de lo que ha sido nuestro fundo.

Mi papá se llamaba Juan Escobar Vivallos. Produjo vino por aproximadamente 60 años; cuando falleció, quedamos un hermano y yo a cargo de todo el negocio. Se fue reduciendo cada vez y ahora quedan aquí no más de cien mil plantas. Ocurrió por malos períodos, mercados muy inestables y también porque nosotros diversificamos el negocio.

Lo que se producía acá se vendía en Temuco. Se sacaba a Santa Clara, en carreta, se subía al tren y se vendía en Temuco y alrededores, sobre todo en Carahue. Los vinos de acá eran País e Italia, que se cultivaban en cabeza. Hoy tenemos una parte en cabeza y otra alambrada. Tenemos que jugar con las dos, porque la alambrada en estas tierras da mucho producto, pero no de muy buena calidad.

"*Lo maravilloso de todo esto era el misterio de las bodegas, esas enormes cubas, esos bodegones descomunales, todo el mundo contaba que siempre les salía el diablo entre las barricas. Yo aprendí el tema del vino observando pero también me he capacitado, mi señora hizo cursos de enología, hemos tenido capacitaciones en el tema de la vitivinicultura y también por el tema de los licores*"[268].

En sus recuerdos, Escobar mantiene viva la imagen de las vendimias de su infancia, en donde la mano de obra venía de Carahue, en la Novena Región. Se trabajaba intensamente, pero en un ambiente de fiesta:

[267] Witker, Alejandro, *La Silla del Sol*, op. cit., tomo I, p. 109.

[268] José Escobar, "Don Ginito", entrevista realizada por la periodista Paulina Pérez, el sábado 4 de agosto de 2007, en su negocio, "Los Hornos de Don Ginito" en el sector del Pitín, camino a Cerro Negro, Quillón.

"Nosotros traíamos trabajadores de Carahue, localidad que queda al lado de Temuco. Se iba a buscar a los trabajadores en tren, 60, 70 hombres, y venían a hacer las vendimias. Acá era una fiesta que duraba dos meses. El tema era que se comía carne todos los días, se bailaba, se echaban chistes alrededor de una hoguera, y se veía siempre a gente distinta, no era tan estable, trabajaban por días. Y todo eso durante dos meses.

Los vecinos iban a ayudar, desde la cosecha hasta la molienda. La jornada partía al salir el sol. Se repartía medio kilo de harina y un litro de chicha, para que los trabajadores se hicieran un harinado. Después venía el desayuno, los trabajos en la viña, y se almorzaba carne, vacuno, chivo. En la tarde se recogía el resto de la uva, y se hacía la molienda desde las 17 horas, dos ó tres horas, y se terminaba con la molienda. Las máquinas llegaron el año 70, de modo que me tocó ver fundamentalmente zarandeo.

Recuerdo que el zarandeo era agotador, cada media hora se cambiaba la gente. Para las moliendas debía haber unas seis o siete personas, para lograr una rotación correcta. El jugo de la molienda se iba a estanques grandes, de lagares, y ahí venía la fermentación (que dura unos 12 días). Se sacaba de ahí, se iba a las cubas de decantación y luego se dejaba un mes en reposo, para definitivamente iniciar la guarda. Lo de antes no difiere mucho de lo actual, pero no se puede negar de que la forma como se hace ahora es muchísimo más higiénica"[269].

Heredero de una tradición familiar, que con frecuencia atenta contra la innovación, José Escobar ha sido capaz de modernizar los procesos productivos y la comercialización. También se ha orientado, en conjunto con otros productores, al turismo y la gastronomía.

"Mis antepasados produjeron vino, pero nunca se preocuparon del tema, de cómo lo iban a elaborar. Hacían un vino a lo rápido, muy artesanal, sin mayor tecnología, lo que me obligó a mí, cuando tomé las viñas, a hacer grandes cambios (...) La innovación en este tema es embotellar, sacar productos de otros sabores, separar bien, hacer los vinos en buena forma, buscar nombres adecuados, lugares, todo lo que es marketing.

Partimos con las recetas de un amigo, pero luego comenzó a cobrar gran importancia el tema del laboratorio, la exigencia del Servicio de Salud, que nos requiere contar con laboratorio propio. Sirve para elaborar un producto de excelente calidad.

El mercado es nacional. Producimos alrededor de 70 mil litros de vino, pero compramos mucha uva a los pequeños viñateros de la zona. Todo el proceso de los vinos, las botellas, el etiquetado, se hace acá. Los puntos de venta también los vemos nosotros, a través de terceros, con puestos en la carretera, o representantes en Valdivia, Osorno y Puerto Montt, y también hay una persona en Concepción. Pertenezco a una ONG de turismo rural. Nos publicitamos a través de página Web, tenemos publicidad en televisión, diario y de boca en boca, lo más importante".

Un aspecto muy pintoresco de esta viña, en todo caso, es la producción de licores tradicionales con nombres chuscos. Nos referimos al "*Orgasmo Cream*", "*Instinto Fatal*", "*Susurros*", "*Patas negras*", "*La Banana*", entre otros, que divierten al público y motivan más de una adquisición para regalar o hacer bromas. "*Han entrado muy bien, dice don Ginito, son nombres que han sido reconocidos en todos lados... me ha entrevistado todo el mundo, todos los medios*". El turismo adquiere creciente importancia:

"Vienen de todas partes, pero en especial de Concepción, Talcahuano, Chillán y Los Ángeles. El año pasado tuvimos la visita de turistas de un crucero, y el otro día vino la presidenta de la República a almorzar acá".

En 2004, recibió cerca de 32 mil visitas, entre chilenos y extranjeros[270]. La viña cuenta con sala de ventas, restaurant, artesanía y flores. La idea es ligar el vino al turismo y la gastronomía, como lo hacen las grandes viñas. Es digno de destacar el museo que se está habilitando, en donde se muestran artefactos utilizados en el ayer por el mundo de la vinicultura.

Destilador.

[269] Idem.

[270] Rural, agosto de 2005, Diario La Discusión.

Viñedos del Larqui

Un interesante emprendimiento, situado en la comuna de Bulnes, es *Viñedos del Larqui*. Se debe al empresario español Baltasar Llopis, quien arribó a la zona en los años noventa. Adquirió el fundo *El Ranchito*, junto al río Larqui y, con la ayuda del agrónomo Ricardo Merino, ha montado una premiada viña[271]. Su mayor novedad es la plantación de cepas de la variedad Carignac. Marta Pavez, la enóloga encargada de la viña, cuenta los inicios y alcances de este proyecto:

"Don Baltasar Llopis llegó a Chile en el año 91, el mismo en que compró el campo. Vino a visitar a unos amigos españoles que estaban en Chile, y ellos tenían visto un campo en el sector que querían mostrarle, que estaba a la venta. La primera vez, don Baltasar vino solo; después trajo a su señora. Se maravilló con el campo, sobre todo la cordillera, la vegetación, el paisaje. Compró el campo, que desde muchos años producía vino. De hecho, tenemos plantas de vides, de variedad País, que tienen más de cien años. Había también vino Carignac, plantas de unos ochenta años, cepa escasa, pues en Chile no debe haber más de 700 hectáreas plantadas con ella, lo que se explica porque los antiguos dueños, también españoles, las trajeron a Larqui.

Actualmente tenemos cuarenta hectáreas de viñedos finos; con país, suman como cincuenta. De ellas, las cepas de Carignac, Cabernet y País son viejísimas. Se producía vino como pipeño. Baltasar tomó este negocio siempre pensando en la cepas finas, y sacó vinos para exportación. Arregló la bodega antigua, la dejó como sala de cata, construyó la bodega nueva. Comenzó a plantar mucha más superficie de Cabernet, algo de variedades blancas, y ahí se amplió a las cuarenta hectáreas que tiene hoy Viñedos del Larqui.

Baltasar Llopis hizo una selección de las propias plantas que habían y formó su vivero, con asesoría de Ricardo Merino, docente de la Universidad de Concepción, que lo ayudó a realizar la selección de plantas, las reprodujo en el vivero y luego las replantó. En el fondo, las viñas son sus propias cepas multiplicadas. Además hizo un tranque, el campo es muy bonito. Tuvo que hacer todo un sistema de conducción de riego y de las propias plantas porque todas las plantas eran en cabeza, eran bajitas, entonces tuvo que construir crucetas para abrir un poco el follaje y tratar de conducirlo de manera un poco más técnica, ocupando las plantas antiguas, que tenían el potencial"[272].

El empresario español ha producido vino en forma ininterrumpida. Al principio, vino que vendía a granel, pero luego otros más finos. Su primera producción embotellada fue el 2001, bajo la marca "*Donna*". Con una imagen más antigua produjeron Cabernet y Carignac. Esa primera embotellación se hizo con un vino del año 2000, que ganó varios premios, una medalla de bronce en Londres y, en un Catad'or Hyatt, ganó medalla de plata. Desde ese año, ha seguido embotellando anualmente de las variedades Carignac, Carignac rosado, Cabernet, Sauvignon Blanc y *"un vino más masivo, que es una mezcla de País con una pizca de Carignac"*.

La viña procesa 200 mil kilos, que rinden entre 150

Prensas de Viñedos del Larqui.

[271] Witker, op. cit., tomo I, p. 102.

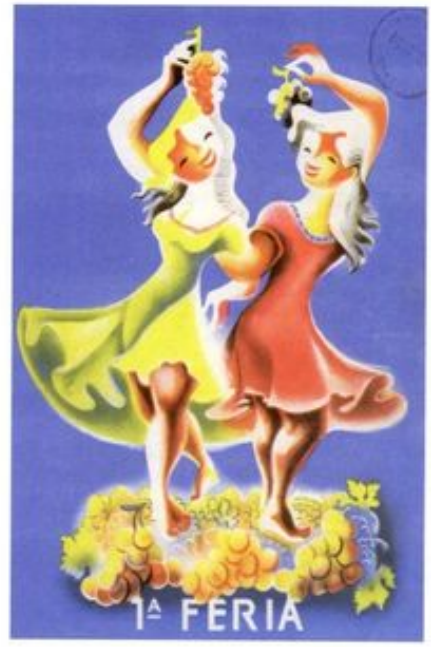
[272] Marta Pavez, enóloga encargada de "*Viñedos del Larqui*". Entrevista realizada el 23 de julio de 2007, por la periodista Paulina Pérez, en la misma Viña.

y 160 mil litros, de los cuales embotellan unos 50 mil litros al año. Por ahora su producto estrella es el vino reserva que denominan "*Donna*", pero se está trabajando en un gran reserva que llamarán "*Larqui*". Se trata de un cabernet sauvignon que reposará en barricas de roble francés y americano. Los vinos se comercializan en el mercado nacional, con vendedores propios, que cubren Puerto Montt, Concepción y la zona.

El clima y los suelos permiten producir uva relativamente equilibradas para la producción de vino. Se trabajan diversos proyectos, para mejorar la calidad y el manejo de las viñas. Uno es la caracterización fenólica de los vinos del Valle del Itata, para ver cómo mejorar los vinos, a fin de garantizar un cierto contenido de fenoles, que pudieran ser interesantes como antioxidantes. Se realizará con apoyo de la Universidad del Bio Bio y con fondos de Innova Bio Bio. Otro proyecto es la "*Homogenización del vigor en los distintos paños de viñas del valle del Itata*". Mediante el empleo de imágenes satelitales, se ha realizado un mapeo por vigor en los distintos cuarteles. "*Eso nos ha permitido, explica la enóloga, mejorar un poco el exceso de vigor, que a veces no te permite lograr una buena maduración, a causa del frío. Esto se mejora manejando un poco mejor el tema del follaje, el riego. Por ejemplo, gracias a este proyecto, nosotros nos dimos cuenta que regábamos mucho, el doble de lo que necesitaban nuestras plantas*". Todo esto contribuye a lograr una mejor calidad.

Se han hecho pequeñas exportaciones, más que nada prospecciones de mercado. "*Hemos trabajado, dice Marta Pavez, con una empresa suiza, que nos compró en dos oportunidades, y el mismo Baltasar ha exportado y llevado vinos a España*". Todo esto ha sido un proceso lento, pues es una viña pequeña y no es fácil sacar productos al exterior.

Los excedentes que se generan son almacenados en una bodega, que puede guardar hasta dos años de producción. Esos excedentes, ya vinificados, se han vendido a granel a Concha y Toro. Los planes de desarrollo contemplan refaccionar una antigua bodega de adobe, para transformarla en sala de cata. Frente a una laguna artificial, se edificará un restaurante, para luego construir la planta de embotellamiento[273]. La idea es consolidar la actividad vitivinícola y conjugarla con el agroturismo.



[273] Revista Nos, n° 37, Chillán, 2004

Viña Männle

La viña Männle tiene un curioso origen. Todo partió el año 1982, cuando Heinrich Männle vino como turista a Chile, invitado por unos amigos que conoció en un estudio de intercambio a Inglaterra. Estos amigos siempre le hablaron de Chile como un gran país vitivinícola. Siguió el consejo y viajó por todo el país. Comenzó entonces a pensar en venirse, pero no para instalar una viña, sino una destilería. Concretó su plan en 1986 con dos socios más, un alemán y un chileno residente en Alemania. Los tres organizaron la destilería, que funciona hasta hoy.

La empresa surge con el nombre de DAL, Destilería Alemana. Hoy funciona bajo el nombre de "*Bodega del sur*". Actualmente vende entre 400 y 500 mil litros al año de alcohol puro, obtenidos de 4 a 6 millones de kilos de uva. Su aguardiente se envía al mercado europeo, en especial a Austria, Italia, Alemania y Hungría. Allá el producto tiene un gran consumo, similar al del pisco en Chile, que la producción en Europa no es capaz de satisfacer.

El licor se elabora en base a peras, aunque también se hacen destilados de cerezas, de ciruela, de manzana y de uva. El alcohol vínico es fundamentalmente para el mercado nacional, para la producción de licores. Sus productos principales, que se comercializan con la marca "*Licores Männle*", son Amaretto, Amaretto sour, menta verde, menta blanca, cacao, café, licor de comino, licor de anís y murtilla. Se orientan especialmente al mercado nacional.

El año 1998 ingresan a la actividad vinícola. Surge la oportunidad de adquirir un campo que tenía plantaciones de uva, en el sector de *El Naranjal*, camino a Portezuelo, entre los ríos Ñuble y Changaral. Pertenecía a la familia Cáceres, al igual que las bodegas, situadas camino a San Carlos. El predio contaba con una plantación de 18 hectáreas de vino, la que se ha ido ampliando, hasta alcanzar hoy unas 28 hectáreas. Originalmente, las cepas plantadas en *El Naranjal* fueron de Cabernet Sauvignon. Hoy se han diversificado, pero esta sigue siendo la principal.

La principal característica de la Viña es la producción de vino orgánico. Se trata de una de las viñas pioneras en Chile con esta práctica. Han plantado cepas de Carmenère, Sauvignon Blanc y Chardonnay. Su producción anual de vinos orgánicos es de alrededor de 700 mil litros, de los cuales 180 a 200 mil litros corresponden a producción propia y 500 mil litros se compran a terceros de la zona, para abastecer el mercado. "*Estamos, además, iniciando una etapa de certificar a productores pequeños, comenta Cristián Männle, hijo del fundador, en cuanto a producción orgánica. Hemos logrado que dos productores "se suban al barco". Tenemos que esperar cuatro años, es la transición que se exige para obtener certificación orgánica. Como no podemos comprar aún su vino, sí podemos comprar la uva y eso es lo que en definitiva hacemos*"[274].

Actualmente exportan a Europa, Estados y Taiwan. Al primer mercado lo abastecen a través de Alemania, con sendos distribuidores radicados en el norte y el sur del país. También llegan a Holanda, por el norte, y a Francia, Italia, Austria, Suiza y Hungría, por el sur. Cuentan, además, con un distribuidor en Estados Unidos, en el Estado de Michigan. Se están iniciando negociaciones con Corea y con Japón. Mercados como Alemania, Inglaterra o Estados Unidos, prefieren cada vez más los productos orgánicos, libres de químicos, de fumigaciones, de contaminación, que además no hacen daño a la naturaleza.

Para Chile, se está captando mercado en la Región Metropolitana, Quinta y Segunda, a través de distribuidores. Se está formando una red de distribución para el resto de Chile. La distribución, en todo caso, está entregada a terceros, para "*nosotros dedicarnos por completo a la producción de vino y así obtener el mejor producto*".

Como toda empresa visionaria tiene sus metas. Explica Cristián: "*queremos seguir con nuestro trabajo de vinos orgánicos y aumentar la producción de ellos, tanto para la exportación como para el mercado nacional. Queremos mostrar a la gente que hoy día sí es posible producir un vino natural, que no afecta la salud, por los químicos que contiene, y tampoco al medio ambiente, que además es de una excelente calidad. Hacer este vino en Chile es factible*".

Heinrich Männle, enólogo y propietario de la viña, señala como causa de los buenos resultados el terroir y el clima de la zona:

"*En el valle del Itata están presentes las características que tú buscas para producir un vino de alta calidad. Yo conocí otros valles al norte, pero en la fecha en que llegué, en 1987, este valle estaba en progreso como para producir vinos, lo que me llamó la atención. Escogimos la opción de vino orgánico por lo que significa, por el resguardo al medioambiente. Para tomar esa decisión se debe barajar variables como el clima y el suelo. En el Valle del Itata todo se da para producir un vino orgánico, sin productos químicos. Por eso tomé la decisión. Se genera un plus a tu vino, lo que se asocia al aumento de precio que tienen estos productos. Yo lo pienso a largo plazo, cuando produces este vino dejas una tierra fértil a las nuevas generaciones al futuro; mis hijos también están en este rubro y también se verán beneficiados*".

"*Estoy muy conforme con las decisiones que he tomado, concluye, siempre hay altos y bajos, pero en general estoy muy feliz en este país, muy lindo, agradable, su paisaje, su gente... sigo sosteniendo que mi decisión de venir a Chile ha sido muy correcta*".

[274] Heinrich y Cristian Männle, padre e hijo, propietarios de Viña Männle. Heinrich es además el enólogo. Entrevista realizada por la periodista Paulina Pérez, el 23 de julio de 2007, en el local de Viña Männle ubicado camino a San Carlos.

Casas de Giner

En la antigua hacienda de Cucha – Cucha, tantas veces señalada en esta obra, se encuentra la viña Casas de Giner. El proyecto moderno se desarrolló a partir de 1990, con inversiones destinadas a la modernización de las instalaciones y a la ampliación de hectáreas plantadas con cepas finas. Se trata de una empresa familiar de producción limitada, de dos millones y medio de kilos enfocada a la exportación de vinos finos.

Se cultivan cepas de Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot, Carménere, Pinot Noir y Syrah. Según el impulsor del proyecto, Fernando Giner, se orienta a los vinos "*ultrapremium*", lo que implica "*una muy cuidadosa selección del lugar donde se cultivan las uvas, su esmerado manejo en el proceso de elaboración, óptima tecnología, crianza o guarda en maderas de roble o encina*"[275]. Y esta elaborada técnica ya está dando frutos. En el Concours Mondial de Bruxelles Chile 2007, obtuvo Gran Medalla de Oro por su cabernet sauvignon[276].

La singular belleza del paisaje oculta un suelo especialmente apto para la vinicultura. Sobre una capa pedregosa se ubica una capa de arena y limo. Lo anterior permite un excelente drenaje durante las épocas de maduración y la adecuada concentración de sustancias aromáticas y polifenoles. El clima mediterráneo, influido por la cercanía de los ríos Itata y Ñuble, sirve de control natural de la temperatura en primavera.

Al valor natural del predio, se une su larga historia asociada a las viñas, desde que era una importante estancia jesuita. Más tarde, la familia Urrejola, que la retuvo durante largos años, también se abocó al cultivo de las parras y la producción vinera. Esta no se vio interrumpida, a pesar de los avatares de la Independencia y la Guerra a Muerte, que tuvieron en Cucha Cucha violento escenario. Incluso durante la Revolución de 1891 hubo en el fundo varios episodios[277]. Transcurridos cuatro siglos desde el origen de su tradición vinera, este predio debe continuar repitiendo cada primavera el milagro de las viñas, como símbolo de una actividad que identifica a todo el valle.

Fernando Giner, La Silla del Sol, 2005.

[275] Witker, op. cit., tomo I, p. 97.

[276] Diario El Sur, 11 de noviembre de 2007.

[277] Cox Méndez, Ricardo, *Recuerdos de 1891*, Imprenta Nascimento, Santiago.

Viña Valle del Itata

En la comuna de Quillón, en el predio denominado *El Rosal*, está la viña Valle del Itata, distante unos 20 kilometros de la ciudad de Chillán. Produce vinos Chardonnay y Merlot, bajo la marca *Quorum*.

Según Rodrigo García, quien está a cargo de la viña, el valle del Itata "*tiene un gran futuro y hay que ofrecerlo en el extranjero con su rica tradición histórica y cultural*". Las características climáticas hacen que la viña madure de forma más lenta, concentrando sus aromas, sabores y colores, lo que le otorga una tipicidad característica. Los vinos blancos que se producen son únicos, señala, "*porque su sabor está marcado por las características propias del valle: vinos de gran intensidad frutal, aromas que recuerdan a frutas cítricas, coco y miel*"[278].

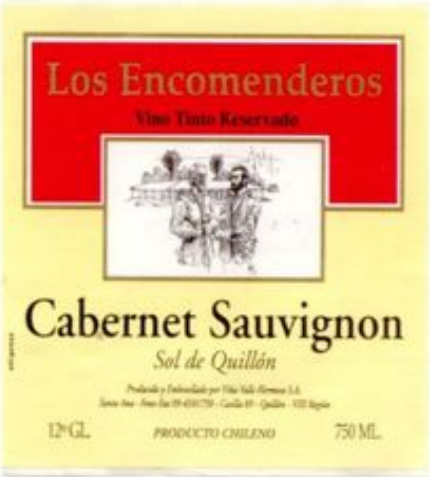
Los Encomenderos de Quillón

A los pies del cerro Cayumanqui, en el camino a Santa Ana, en la comuna de Quillón, se encuentra el fundo *Caimaco*. Lo administra la sociedad Valle Hermoso S. A. y produce vinos de diversos cepajes, bajo las marcas *Los Vargas* y *Los Encomenderos*. Son nombres de reconocido prestigio y antigua tradición en la región.

Se trata, sin duda, de una de las viñas más antiguas de Chile, en manos de una misma familia. La conforma hoy la sucesión de don Renato Zenteno Vargas (1928-2001), quien fue presidente de la Cooperativa Agrícola Vivitinícola de Quillón, a la que dedicó cuarenta años de labor. La Sociedad Agrícola Caimaco Limitada es la dueña del fundo homónimo y la Sociedad Comercial Valle Hermoso S.A. es la encargada de elaborar los vinos.

Don Renato Zenteno heredó el predio *Caimaco* de sus padres, Julio Zenteno Casanueva, ministro de la Corte de Chillán y Ercilia Vargas Contreras. Remontándonos varias generaciones, los Vargas descienden del portugués Antonio Vargas, quien ya era dueño del predio a mediados del siglo XVIII. De manera que ha permanecido en la familia por trescientos años. Tomás O'Higgins, quien recorre el país en 1797, por encargo del Virrey Ambrosio O'Higgins, en el día 24 de su *Diario de Viaje*, consigna su paso por tierras del Itata y por la tierra de los Vargas. Ya entonces celebra la abundancia y calidad de sus viñas. Sigamos su ruta desde Rafael hasta el cruce del Itata:

"*Desde Rafael se divisa ya más despejado el campo de montañas y aún se descubren algunas cordilleras y el cerro de Cayumanqui, que es el más nombrado de esta provincia, por la abundancia de viñas que en sus faldas se encuentran, del que se hace rico vino, y es el de más estimación de toda la provincia. El primero que la plantó fue un portugués llamado D. Antonio Vargas de la hacienda de Caymaco, que la gozan sus hijos.*



[278] Witker, idem, p. 99. Seguimos a este autor en esta parte, a menos que se indique otra fuente.

El camino se me hacía más agradable al paso que adelantaba hacia el río Itata, porque separándome de la costa se encontraba más despejada la montaña, y dicisaba muchas haciendas y la vista se extendía largamente, hasta descubrir las cordilleras de Chillán y otras más al norte. Me dirigí a las balsas llamadas de Soto y en ellas pasé el río de Itata a las cinco de la tarde"[279].

En las empresas trabajan 24 personas, 12 dedicadas a labores agrícolas y 12 a la comercialización de los productos. Según cuenta Renato Zenteno, los productos se distribuyen en todo el país, y se exporta una pequeña parte a México. Superando algunas dificultades, Viña Valle Hermoso espera aumentar el volumen de sus exportaciones para el 2007-2008.

La viña cuenta con una capacidad de vinificación de 2 millones de litros, con viñedos propios de diversas cepas, entre los que se cuenta Itata, en blanco; Cinsaut y Carignan, en tintos. Poseen cepas finas de Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère y Chardonnay. Se conservan 1,5 hectáreas de vino país, las que se encuentran "*al natural*", no alambradas. Renato Zenteno cuenta que, antes de la década del 50, ninguna de sus viñas estaba alambrada. Esto fue parte de los procesos tecnológicos que se dieron en la época. Actualmente existen 40 hectáreas de viñas. La casa familiar, antigua, se quemó en 1972. Según estimaciones de Zenteno, tenía 80 años al momento de ser destruida por el fuego[280].

Sus principales productos son vinos familiares, vinos generosos, dulces, vinos añejos licorosos, champaña demi sec, ponches espumosos de piña y frutilla. También elaboran vinos finos de Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmènere, Chardonnay, moscatel de Alejandría y *Late Harvest*.

Viña orgánica Laurel de Oro

Otro alemán integrado al mundo vinícola es Romé Kaltenbach, quien se estableció en Chile en 1988, junto a su esposa Margaret, su madre y tres hijos. Venía de la zona de la Selva Negra, en la frontera francosuiza y el desastre de Chernobyl, ocurrido el año anterior, lo impulsa a emigrar. Recorre varios países de América y decide finalmente instalarse en Chillán, por su buen clima y abundante sol.

Adquirió la parcela Laurel de Oro, en el kilómetro 7 del camino a Coihueco, en el sector de Reloca. Su intención era plantar varietales franceses, lo que hizo a partir de 1992. Quienes conocieron su proyecto pensaban que don Romé y su administrador Aguedo Torres estaban locos, pues nadie imaginaba plantar viñas al oriente de Chillán. Hoy día, sin embargo, produce unos 8.000 litros de vino orgánico coupage, certificados por los profesionales de la Universidad Católica de Chile. A futuro piensa producir unos 30 a 40 mil litros, siempre de manera artesanal.

[279] *Informe del Capitán Tomas O'Higgins en marzo de 1797*, Revista de Historia y Geografía nº 103, Santiago, 1943.

[280] Renato Zenteno Lagos, propietario de Viña Valle Hermoso S.A. y Sociedad Agrícola Caimaco Ltda. Entrevista realizada el sábado 21 de julio de 2007.

Vinos El Casino de Cerro Negro

En la parcela Santa Margarita, herencia de su esposa, don Juan Lagos Salazar, profesor normalista, se dedica a producir vinos a la manera tradicional. En garrafas y botellas desechables, produce 150 mil litros anuales, bajo la marca *El Casino de Cerro Negro*. *"No es un gran negocio, dice, pero estoy contento con el camino elegido"*[281].

Vinos Canta Rana

Otro viñatero de Chillán es don Braulio Godoy Gutiérrez, dueño de la viña y envasadora *Canta Rana*. Produce unos 200 mil litros, que aumenta a unos 800 mil con vino que compra en la comarca y que luego envasa, para venderlo en Santiago, en garrafas y a granel.

Viñas Lomas de Quillón

Hace ya más de veinte años, don Carlos Barriga Saldías, apoyado por su esposa Pilar Villalobos, se dedica a la producción de vinos y a su venta en la Región del Bio Bio. Su empresa, *Viñas Lomas de Quillón*, produce anualmente alrededor de 200 mil litros, como también vinos dulces y licores de elaboración tradicional y algunas variedades a base de aguardiente y whisky.

Lomas de Quillón.

Vinos Gran Conquista

En el tradicional fundo de *San José del Baúl*, se encuentra la viña de 80 hectáreas de Luis Valenzuela Jara. Produce un millón de litros al año de los más variados mostos, tales como tinto país, tinto sinsau, cabernet, merlot, chardonnay o blanco italia. Su marca es *Vinos Gran Conquista*. Don Luis envasa en Concepción y vende al comercio detallista y a grandes viñas, como Canepa y Concha y Toro.

Viña Zamora

Viña Zamora es una empresa vitivinícola familiar, emplazada en el valle del Itata. Sus inicios se remontan al año 1956, cuando don Marcelino Abuin Zamora llega de Santiago, a administrar la histórica hacienda de *San Agustín de Puñual*, en la comuna de Ninhue. La envasadora de vinos *Lomas de Zamora* surge en 1974. Produce garrafas, botellas y cajas de litro, que distribuye en la octava y novena región. En 1993 se integra a la empresa Juan Carlos Abuin Méndez, hijo de don

[281] Witker, op. cit., p. 111.

Marcelino, dando un nuevo impulso a la empresa. Se crea la *Viña Zamora*, la que emprende un camino de diversificación e innovación.

En 2004 se suma el fundo *Santa Emilia*, con 40 hectáreas de viñas y bodegas, que le permiten almacenar tres millones de litros. Se cultivan cepas finas de Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah. En el 2000, la empresa incursiona en la comercialización de licores de menta, cacao, manzanilla y ron. También se comercializa vino añejo.

Últimamente, la empresa se ha abierto a una nueva actividad: el turismo enológico. El Parador de San Nicolás es un recorrido por ricas experiencias culturales y gastronómicas.

Tierras de Arrau

En el fundo *San Luis de Coltón*, ubicado en la comuna de Bulnes, sector de Tres Esquinas, se encuentra la viña Tierras de Arrau. El predio, de 225 hectáreas, perteneció a Carlos Arrau Ojeda, padre del gran pianista chillanejo Claudio Arrau León. Aquel instaló una viña con cepas francesas en el siglo XIX. Su actual propietario, el empresario chillanejo Luis Amigo Larrea, ha puesto en valor la antigua casona del padre del pianista. Allí surge un emprendimiento vinero cargado de simbolismo.

La Viña nace en 1999, bajo la visión de Luis Amigo. Cuenta con viñedos de ocho años, con una primera cosecha de 10 mil litros. Las viñas se emplazan en 15 hectáreas plantadas, con Carmènere y Tintorera. Se cuenta con una línea de embotellamiento. El enólogo es Ronald Lenz, socio y enólogo de *Viña Chillán*. Luis Amigo compró recientemente patente de alcoholes, y vende en Chillán, Reserva y Varietal.

Hoy *Tierras de Arrau* es una marca registrada para la etiquetación y comercialización de su producto embotellado. La venta a nivel nacional es de un 80%, y el resto es exportado. Se envió un primer container a Estados Unidos, en el verano del año 2006, con destino a Chicago, a través de una empresa que lo importa. "*Ahora se está preparando otro container, para explorar los mercados de Bélgica y Taiwán*"[282].

La empresa también pretende incursionar en el turismo, bajo la misma marca. Los viñedos se hallan en un sector rural y pintoresco, de gran atractivo para el desarrollo de actividades tales como práctica de bicicleta de montaña, cabalgatas, caminatas o paseos contemplativos de la flora del lugar. También se observa un potencial para ofrecer inmersiones en la vida del campo chileno, con un estilo rural personalizado.

[282] Doris Osses Zapata, gerente del Proyecto de Fomento "Itata Wines". Entrevista realizada el 30 de julio de 2007.

Viña Calina

Esta Viña fue fundada en Chile en 1994, por iniciativa de la empresa Kendall Jackson. Su creación estuvo a cargo del enólogo estadounidense Randy Ullom. Posee 180 hectáreas en Coronel de Maule, Cauquenes; 180 hectáreas en Quirihue, Ñuble; y 270 hectáreas en Cauquenes, entre otros predios. Mantiene 93 hectáreas de viñedos y produce alrededor de 200.000 cajas anuales, las que se exportan en un 95%.

Vinos del Sur

En 1997, con la unión de *Viñas Carpe Diem* y *Viña Rucahue*, surge *Vinos del Sur S.A.* Posee dos modernas bodegas y 400 hectáreas de viñedos, en los Valles del Maule y del Itata. Produce variedades de Cabernet Sauvignon, Erlot, Chardonnay, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Carmenere y Sauvignon Blanc. Produce cuatro mil toneladas anuales de uva y su vino se exporta, en un 85%, a Estados Unidos, Alemania, Inglaterra y otros países.

Viña Casanueva

Una destacable iniciativa de la nueva generación es la Viña Casanueva, obra del pintor Hugo Casanueva Ulloa. Fue fundada en 1998, sobre una superficie de 114 hectáreas. Ese año, don Hugo plantó los primeros viñedos de Cabernet Sauvignon. Por iniciativa del fundador, profesor normalista y premiado acuarelista, el arte y el vino se vincularon de inmediato, de manera muy íntima. "*La viña tiene el interés de servir de galería para los artistas nuevos, de Chillán o del mismo Bulnes, que no tienen dónde exponer su arte*"[201]. Testimonio de lo expuesto, a los visitantes los recibe, a la entrada de la viña, la escultura "*Los zaranderos*", hecha con material reciclado por Américo Becerra, artista de la zona. Se inspira en la tradición antigua, cuando se usaban cajones en vez de gamelas.

Comenta Ariel Muñoz, sommelier de la viña, que el terreno, eminentemente agrícola, era muy extenso. Con la reforma agraria se fue dividiendo, se plantó trigo, choclo y

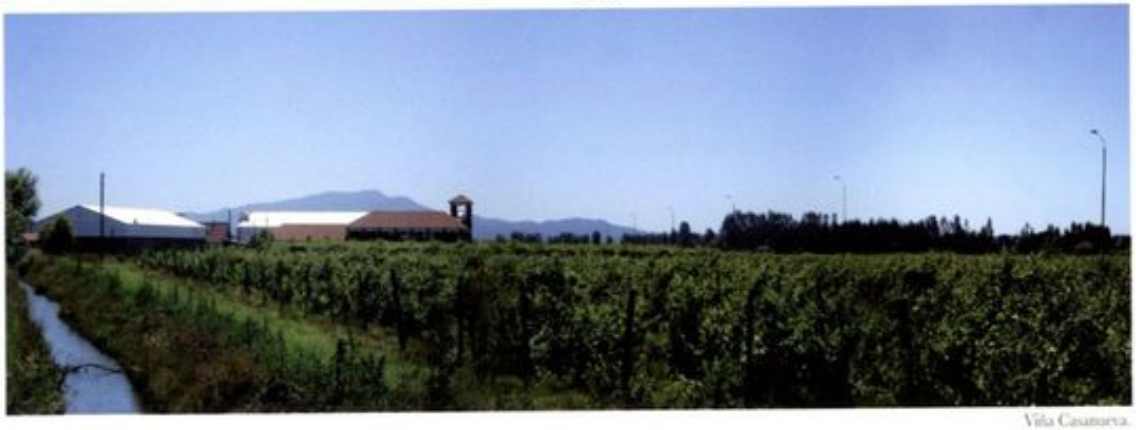
La Zaranda de Américo Becerra, Viña Casanueva.

se instalaron lagares. Hoy también hay arándanos. El predio perteneció a los hermanos Gazmuri y, tras diversas vicisitudes, en compras sucesivas fue finalmente adquirido por Hugo Casanueva.

En el campo, convive con las viñas una plantación de arándanos y funciona una lechería, que ha ganado premios por la calidad de su producto. La lechería y los negocios agrícolas se desarrollan bajo el nombre de la empresa "*Sociedad Agroindustrial Santo Domingo de Meco*".

Decíamos que las viñas comenzaron a plantarse en 1998. En los tintos se incluyen cepas tradicionales, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah y Pinot Noir, entre otros. Y entre los blancos, hay Sauvignon Blanc, Chardonnay y Moscatel de Alejandría. "*Las cepas de estos vinos corresponden a viveros del norte, dice Ariel Muñoz, todos cuentan con la mejor genética*". Lo primero que se instaló fue el galpón, donde están las cubas, en el año 1998. Las oficinas, sala de cata, de ventas y salón de eventos datan del 2004. El mismo año se agrandó la plantación.

[201] Ariel Muñoz, sommelier de Viña Casanueva. Entrevista realizada por la periodista Paulina Pérez en dependencias de la Viña, el lunes 30 de julio de 2007.



Viña Casanueva.

La producción alcanza a 500 mil litros. Cuando se requiere de vino a granel, se recurre a proveedores. La cosecha es completamente a mano y la carga de uva por hectárea es de 5.000 a 6.000 kilos. La plantación está hecha en espaldera, siguiendo las curvas de nivel y el sentido del viento. Hay 10 trabajadores en la viña y, en época de cosecha, esta cifra aumenta a 70 personas.

La empresa ha tenido un importante desarrollo de marcas. Doña Lorena fue la primera y amparaba los varietales más básicos y tradicionales, "*con una etiqueta tipo antigua*". Después de eso pasamos a Kiyantú, que es una marca más innovadora, con una etiqueta transparente. El vino Kiyantú está hecho por una unión de cepas. Significa "*Sol y luna*" en mapudungún, explica Muñoz, y quiere reflejar la unión, representa nuestro blend.

La viña tiene presencia comercial en el país. En Chillán, Bulnes, Concepción, Santiago, Viña del Mar y Valparaíso. "*Pero es mínima la cantidad que se queda en el país*". Viña Casanueva comenzó a exportar en 2004. Primero fue a México, una exploración, mediante pallets, y luego fue un container con una cantidad más importante. El año 2005, las exportaciones se extendieron a México, Estados Unidos e Inglaterra y después a Bélgica, España, Italia, Corea, el mercado asiático y a Brasil.

Una iniciativa muy novedosa de esta viña es su producto *Cavas Submarinas*. Explica el sommelier Muñoz:

"Es un concepto único en el mundo, que se trabaja en nuestro proceso de producción y como un medio de hacer turismo. Hay una parte importante de nuestra crianza que está en el mar, en las costas de Chome, en Talcahuano, y en zonas del norte, como Quintay, Zapallar, y tenemos una muestra en Juan Fernández, a 15 metros bajo el mar. Los tours, que son de elite, son de precios bastante elevados; lo que hacemos es que los turistas buceen y bajen al mar, a rescatar los vinos. Luego se hace una recepción, o una cena, donde se beben los vinos obtenidos de las profundidades y se come algunos manjares.

De toda nuestra producción, un 80% se va a guarda submarina. En cavas submarinas, este año sacamos Rosé y Chardonnay. Sin duda estas cavas son todo un plus, en el extranjero este concepto es sumamente importante, porque marca una diferenciación con los productos que se comercializan, que son demasiados. De hecho, este 2007 hemos vendido un 200% de lo que vendimos el año pasado".

Viña Chillán

En la comuna de Bulnes se encuentra también otra notable iniciativa. Es la *Viña Chillán*, antes conocida como *Tierra y Fuego*, fruto del esfuerzo de emprendedores suizos.

Los comienzos fueron inciertos. El enólogo Roland Lenz pensaba que en Chile se podían hacer buenos vinos.

Viña Chillán.

Viene a la zona en el año 93, pero al volver a Suiza, con Rudolf Ruesch prefieren trabajar una viña allá, por ser una alternativa más segura. En su mente, sin embargo, quedaba la idea de hacer algo en la región del Itata. En el año 1998 se deciden a volver a Chile, a buscar una parcela para comenzar algo. Luego conocieron a Michelle Ruefenacht, que administró un restorán en Chillán.

Visitaron diferentes parcelas y al final eligen una en el sector de Tres Esquinas. Esta se llamaba antes "*Fundo Malabar*". Después los terrenos, que administraba un alemán, se vendieron a las Aldeas SOS. Se había sembrado lavanda y otras flores, para la creación de perfumes, en una planta en Chillán, iniciativa que no prosperó. Cuando ellos llegaron, había remolacha, trigo, maíz y algunos animales. No se alcanzó acuerdo y regresan a Suiza. Al poco tiempo, Michelle les avisa que había una nueva oportunidad. Se vuelven, entonces, y Roland y Rudolf adquieren el predio. Luego se les suma Michelle, quien se radica en la parcela y comienza a preparar el terreno y a limpiarlo. Este socio se retira en mayo de 2006.

En agosto de 2000 se abocan a plantar viñas, con buenos resultados. Primero siete 7 hectáreas; una de Carmenère, dos de Syrah, una de Merlot, una de Cabernet Sauvignon y dos de Pinot Noir. El Carmenère lo compran en Quillón y el resto en Curicó. Después plantarán estas cepas. El mismo año contrataron dos hectáreas, una de Malbec y dos de Zhinfandel, para el año siguiente. Actualmente se mantienen 17 hectáreas en total. Entre el 2000 y el 2001 se plantaron 16 hectáreas y otra el 2003. Esta corresponde a Sauvignon Blanc, el único blanco de la viña. Arriendan, además, una viña antigua, plantada en 1945. Contiene 4 hectáreas de Malbec, 3 de Sauvignon Blanc y 5 de uva país.

En total, se plantan diez variedades, pero planean reducirse. Pretenden impulsar el Pinot y el Malbec, "*que son las dos estrellas que tenemos, con uno de ellos sacamos medalla*". El clima de acá, agrega Rudolf Ruesch, es ideal para el desarrollo de estos vinos. "*El suelo es arenoso, no se fertiliza quizás desde cuándo, es un suelo muy pobre. En 17 hectáreas, cosechamos 65 mil kilos*". La

meta es crecer en cantidad de uva y en calidad de vino, pero sin perder la calidad. El crecimiento de la producción, acota, debe darse de manera lenta. También están empeñados en producir vinos orgánicos, en el mediano plazo. Van a certificar con BCS, en Chillán[284].

Hoy trabajan cuatro personas permanentes en la viña, todos de Tres Esquinas. Cuando hacemos la vendimia, el número de trabajadores aumenta a cuatro personas más, fundamentalmente mujeres. Y para el etiquetado también tenemos personas dedicadas a eso, aunque son personas que trabajan con nosotros de manera temporal.

El mercado es esencialmente Europa, en especial Suiza. Algo se exporta también a Estados Unidos, a Bélgica, Taiwán, Alemania y Holanda. Hasta ahora están exportando el 85% de su producción lo que equivale a unas 68 mil botellas de un total de 80 mil de producción.

Otro aspecto complementario es la venta mediante un restaurante de turismo y la realización de eventos, por lo que mantienen contactos fluídos en Suiza, Estados Unidos y Bélgica. "*Desde un principio, comenta Rudolf, se pensó este proyecto como restorán, turismo, viña y eventos*". En julio cerró el restorán, pero en primavera con otro chef volverá a funcionar.

Proyecciones futuras

Durante la década de los noventa, la producción y exportación de vino en Chile crece exponencialmente. De U$ 34 millones en 1989 pasa a U$ 500 millones en 1998, lo que significa un incremento de 1.350 %[285]. En los años siguientes, las cifras siguen aumentando, por las nuevas plantaciones del quinquenio precedente. En la Región del Bio Bio, en 1998, existían 19.600 hectáreas de viñedos establecidos, a las que se agregaron otras 500 plantadas con posterioridad. En conjunto, generan 6.000 empleos permanentes, sin considerar el empleo indirecto a que dan lugar[286]. Según el Censo Agrícola de 1997, en San Nicolás, Trehuaco, Portezuelo, Coelemu, Ránquil y Quillón, tierras de moscateles y cepa país, había 10.569 hectáreas de viñas. En la provincia de Ñuble, el mismo año, las cepas finas alcanzaban unas 1.340 hectáreas[287].

El mejoramiento de las cepas se ve estimulado por la zonificación vitivinícola, que identifica al Valle del Itata como una región distintiva. El decreto 464 de Agricultura, de 1995, en efecto, establece la Región Vitícola del Sur, "*desde la provincia de Ñuble de la Octava Región Administrativa, hasta donde las condiciones edafoclimáticas permitan el cultivo de la vid*". Incluye las subregiones del Valle del Itata, Valle del Bio Bio y Valle del Malleco[288]. El Valle del Itata, según el mismo decreto, comprende las comunas de Chillán, Coelemu, Ránquil, Quillón, Portezuelo, Ninhue, Treguaco, Quirihue, San Nicolás, Bulnes y San Carlos en la provincia de Ñuble y la comuna de Florida en la provincia de Concepción. Se distinguen las áreas de Chillán, Quillón, Portezuelo y Coelemu.

El valle, con algunas diferencias locales, tiene características favorables para la producción de vino. Se observan cuatro estaciones perfectamente diferenciadas. Las precipitaciones se concentran entre los meses de abril y agosto. Las horas anuales de sol son de 1.840, concentradas en diciembre y enero, con una alta radiación UV, lo que es favorable a la síntesis de polifenoles, particularmente en vides tintas. Las temperaturas promedio y las horas de frío -1.200 al año- garantizan un adecuado período de latencia de la parra y aseguran la brotación homogénea en primavera. Existe una amplitud térmica de 14 grados, relativamente elevada, que indica condiciones continentales, pero no extrema. Son condiciones ideales para la producción de vinos finos y la síntesis de precursores aromáticos y su acumulación. Con todo, deben elegirse variedades de período vegetativo corto y regular sus cargas[289].

Principales Variedades en el Valle del Itata, 2005	
Variedad	Hectáreas
Moscatel de Alejandría	5.020
País	3.509
Cabernet- Sauvignon	344
Chardonnay	192
Semillón	81
Superficie total	10.238
Cepas tintas/blancas	41/59
Fuente: Gruettner et all, "*Caracterización de los racimos..*".	

En el año 2000, la producción en Ñuble se estimaba en 550 millones de litros de vino; hacia 2003 se esperaban 750 millones de litros[290]. Lo anterior hace necesario que las exportaciones sigan creciendo, para absorber las vendimias futuras y evitar la sobreoferta en el mercado nacional y local. Es necesario, además, estimular la asociatividad y abrirse a nuevos negocios. Una propuesta innovadora, que apunta a estos rumbos, es Itata Wines. Parte en el año 2003, a través de un Proyecto de Fomento (PROFO) de Corfo. Su objetivo era difundir que el Valle del Itata era productor de buenos vinos y

[284] Rudolf Ruesch, socio de *Viña Chillán* (ex *Viña Tierra y Fuego*). Entrevista efectuada el lunes 23 de julio de 2007, en dependencias de la viña, sector Tres Esquinas, Bulnes. [285] Merino H. Ricardo. "*Los vinos de la octava región*". La Discusión del 05.02.2000.

[286] "*Analizarán demanda de vinos tranquilos*". La Discusión del 07.11.1999.

[287] Informe Seremi Región del Bio Bio, 1999, en: Reyes, op.cit., p. 287

[288] Decreto de Agricultura n°464, de 14 de diciembre de 1994, pub. en el D. Oficial de 26 de mayo de 1995, que "*establece zonificación vitícola y fija normas para su utilización*".

[289] Gruettner Morales, Pamela Alejandra et all, *Caracterización de los racimos, evaluación del material productivo y enológico de diferentes cvs. de vitis vinifera L. en las comunas de Coelemu y Trehuaco*, Proyecto de título para optar al título de ingeniero agrónomo, P. Universidad Católica de Chile, septiembre 2005, ps. 17 y 18.

[290] Editorial. "*Producción de vino en Ñuble*". La Discusión del 20.05.2000.

darle una denominación de origen. Para eso se asociaron cinco viñas, que fueron *Vinos del Larqui, Viña Valle del Itata, Tierras de Arrau, Viña Chillán* (ex *Tierra y Fuego*) y *Viña Casas de Giner*.

El Profo Itata Wines nace frente a la necesidad de enfrentar unidos el exigente mercado internacional, así como las eventuales crisis y problemas. Según Doris Osses, gerente del Profo, trabajar todos juntos, genera una baja de costos. Exportar es más barato y beneficioso, pues se llega con una imagen de grupo y se reunen los grandes volúmenes de producción que exige el mercado: "*¿cómo lo haces si estás solo? Uno tras otro van disminuyendo las debilidades y esto hace que el grupo salga adelante, para así alcanzar mayor capacidad de producción. Como grupo, hemos podido avanzar*", acota[291]. De hecho, se logró exportar en forma conjunta, por la unión de tres viñas. Hoy aspiran a ingresar juntas al mercado norteamericano.

También se han desarrollado proyectos, con la asistencia del Programa de Agricultura de Precisión, que es una iniciativa conjunta del INIA y la Universidad de Concepción, financiada por el Fondo de Innovación Tecnológica de la Región del Bio Bio (Innova Bio Bio). Con ayuda de nuevas tecnologías, se busca caracterizar la cuenca del Valle del Itata para la producción y gestión de viñedos finos, e incrementar su oferta de vinos de exportación. El proyecto incluye la caracterización térmica y edáfica del valle; la evaluación de la potencialidad de adaptación de las principales variedades de vid; la zonificación según calidad dentro de los diferentes cuarteles del viñedo; la maximización de los beneficios en la vendimia y el desarrollo de pautas de manejo de sitio específico en los viñedos. José Ledesma, gerente de operaciones de Viñedos de Larqui, señala que un valor agregado del proyecto, "*es la trazabilidad, con registros por cuarteles y sectores, que permiten saber de donde viene la uva de tal vino embotellado, el vigor de la planta, el tipo de irradiación, los insumos aplicados*", todo lo cual da buena imagen y mejora la comercialización[292].

"*Ya somos un ente con fuerza y con voz dentro de la provincia, concluye Doris Osses, y creo que creceremos a nivel de región*". Para hacer frente a la crisis del vino, además, la asociatividad es importante. Tiene que ver con la capacidad financiera de cada una de las viñas que componen el Profo. La crisis del vino, causada por los bajos precios y la baja del dólar, se enfrenta mejor con la unión de los productores.

Surgió posteriormente otra veta, que es el turismo. Según los socios, no se contrapone a la comercialización de los vinos, más bien al contrario. Se crea, así, al amparo de un nuevo Profo, la *Ruta del Vino del Valle del Itata*, con el objetivo de que la gente venga a conocer los productos, los lugares y los sabores de los vinos. El Profo, denominado Itata Wines Sur, al que se unieron en 2005 *Viña Casanueva* y *Viña Männle*, forma un operador turístico del valle del Itata. La idea es posicionar el Valle como sector de turismo enológico o de intereses especiales. Busca atender primero a toda la región del Bio Bio y luego hacia el sur, "*porque hacia el norte nos topamos con las otras viñas. Nosotros somos la puerta o la entrada al sur de Chile*".

[291] Doris Osses Zapata, gerente del Proyecto de Fomento "Itata Wines". Entrevista realizada el lunes 30 de julio en su oficina, en Chillán, en representación del PROFO Itata Wines.

[292] "*El Valle del Itata quiere posicionar sus vinos con agricultura de precisión*", Revista Vendimia, año 7, n° 42, marzo-abril, 2005.

Las perspectivas para el quinquenio 2007–2012 reflejan altas expectativas. La actividad recién se inició el 9 de julio del primer año, con la firma del contrato. Cada año deben renovarse las tareas y desafíos. "*Nosotros, en este primer año, queremos posicionarnos y apuntar derechamente a una estrategia de marketing agresivo. Tenemos muchas actividades que están en mente, promover la ruta y establecer alianzas. También pensamos establecer relaciones con grandes operadores, con empresas turísticas, que vendan nuestros productos*". Se han hecho paseos corporativos, también a colegios y universidades. "*La gente, cuando viene, lo pasa bien en la ruta, la disfruta mucho*". Los turistas interesados, en grupos, mediante reserva, vienen a realizar degustaciones. Pueden visitar el viñedo, conocer las plantas, presenciar el manejo y diferenciar las variedades.

El turismo efectivamente surge como una alternativa complementaria al vino. Así ocurre en la tradicional zona vinífera de Guarilihue. Don Fabián Mora, productor del sector, comenta que los predios de hoy, con malos suelos y sin riego, ofrecen deficientes condiciones económicas. Ello obliga a incorporar otras actividades. En su caso fue explotar el turismo, las visitas de personas, particulares y delegaciones, que generan un ingreso económico y que además compran los productos, aunque su calidad no sea la mejor:

"*Por ejemplo, yo hago vinos dulces; los vinos dulces los compran sobre todo las mujeres. Un litro de chicha, que tiene precio en el mercado de $70, yo acá lo puedo vender a $400. Ese es un diferencial importante. Los vinos lo mismo: los vendo a $300.*

Las personas llegan a acá por datos, por promociones y gracias a los eventos que hacemos todo el año y que ayudan mucho a la actividad de la zona. Yo hago la fiesta de la chicha, hago eventos privados, para gente de la tercera edad, profesores, apoderados, grupos de empresas, y yo los atiendo los fines de semana, donde además les ofrezco un almuerzo y un paseo por las viñas y las bodegas (cuando no es la ruta, hablo de negocios particulares, eventos privados en mi predio). Ahí yo no hago difusión abierta, la gente se corre la voz, persona a persona"[293].

Desde marzo hasta agosto, el negocio es bueno. Atiende a lo menos a un grupo, compuesto por 30 ó 35 personas, por fin de semana. La gente que viene es de Coronel, Concepción, Talcahuano o Lota. Se interesan cuando otros les cuentan como es el paseo, "*es una cadena*".

En el valle homónimo, se realiza el Tour "*Ruta a Guarilihue*". Se inicia con una visita a la *Casona de don Abel*, con el recibimiento de un desayuno campestre y "*harinado o chupilca*", para comenzar la mañana con energía. La siguiente parada es una visita al *Mirador* y a los *Bodegones Tradicionales* de Fabián Mora, en el sector Leonera, sitio en donde se realiza una charla educativa y técnica con degustaciones y el popular "*ritual del clavo*": consiste en que se clava una barrica y luego se elimina el clavo. Salta un "*chorrito*", que se bebe directamente desde ahí o bien se apunta a un vaso.

Luego tiene lugar un almuerzo típico en los "*Hornos de Juanita*", con platos como cerdo ahumado, pavo, cazuelas, conejo, entre otros. El tour continúa con una charla y degustación de licores típicos de "*Don Jako*", en Carabanchel, sitio en el que se puede probar y comprar finos licores preparados con aromáticas esencias. "*Nísperos, guindas, higos, murtilla, maqui son pacientemente macerados en aguardiente y puestos en "camas solares" para que el sol y el tiempo hagan su trabajo*"[294]. A este proyecto se han sumado organismos como Fosis, Sercotec, Corfo, Indap y Cigestur, entre otros, además de pequeños empresarios del rubro apícola, artesanal, vinos y licores.

Casona de Cerro Negro, c. 1940.

Unos kilómetros hacia el interior de la Región, discurre la *Ruta del Vino de Quillón*. Consta de cinco puntos: Comienza camino a Cerro Negro, con una visita a un jardín de rosas de exportación; sigue en una bodega y laboratorio de elaboración y degustación de vinos. Ya en el kilómetro once, se halla el restaurante de "*Don Ginito*", donde se venden vinos y licores, además de platos típicos. La Ruta culmina con la visita a una casa patronal del siglo XIX[295].

Como se aprecia, el vino en Itata va superando la mera degustación y la venta de licor. Aspira a transformarse en una verdadera experiencia cultural y gastronómica, que permite mantener vivas las tradiciones y las proyecta al futuro.

[293] Fabián Mora, productor de Guarilihue, entrevista citada.
[294] Diario El Sur, julio 2007, reportaje de Victoria Valencia.
[295] Diario La Discusión, 01 de junio de 2005.

Capítulo 8

CULTURA Y TRADICIONES DEL VINO

Tradiciones Populares

Luego de recorrer, en pos de la memoria del vino, toda la tierra itatense, conviene detenerse en su cultura. Existe un conjunto de tradiciones centenarias arraigadas en el alma del pueblo y vinculadas al mundo agrario, que deben preservarse. También el vino ha inspirado canciones y poemas de verso libre, décimas y emotivos brindis a los cantores populares de la zona. La obra de los últimos es como un homenaje al pequeño viñatero o al recolector anónimo, que con su trabajo y alegría, logra en la vendimia confundir la labor con la fiesta.

Antes que la modernidad se lleve totalmente las formas tradicionales, recordemos como se efectuaba la vendimia en tiempos pasados. He aquí el testimonio de Sandro Núñez, antiguo vecino de Larqui, en cuya familia todavía el vino se hace de la manera ancestral:

"La vendimia antigua era diferente. Se molía la uva a pata. Nosotros todavía, el pedacito de viña que nos queda, lo trabajamos de manera artesanal. En el lagar se ponía una zaranda de palos de coligue, como una reja, y ahí se ponía un cajón con hoyitos. Se echaba la uva, la persona, con los pies, molía la uva, y al otro lado, en la parte para escobajear, usted pone el escobajo y se mueve con los pies, para todos lados, el "zarandeo". Lo líquido pasa para abajo y el escobajo queda arriba. Esto se hace con chalas de goma, también con botas. La parte de la escobajeadura, normalmente se hace con chalas. Ese jugo se procesa como vino.

El vino lo hacíamos sin levadura, al natural. Nosotros guardábamos este vino en pipas, barricas de madera, y además estaban las tinajas, depósitos de ladrillo con tierra, con forma ovalada y una boca más pequeña, arriba. Se le ponía una tapa de madera y se tapaba con barro; se dejaba un orificio arriba, con un tapón, a través del cual se iba probando el vino"[296].

[296] Testimonio de Sandro Núñez Pacheco, vecino del sector de Larqui, Bulnes; capataz de "*Viñedos del Larqui*". Entrevista realizada el lunes 23 de julio de 2007 en la viña.

J.Chavez. Hotel Isabel Riquelme, Chillán.

La Trilla, c.1930.

En la fiesta de la siembra, que se hacía para recompensar a los vecinos por su empeño, el vino era el principal agasajo. En esos tiempos no tan lejanos, trabajo y tradición se daban la mano, hasta confundirse en una sóla actividad. Así recuerda las fiestas el mismo Sandro Núñez:

"Esas se dan desde mayo en adelante. Se sembraba trigo, lentejas, chícharo, garbanzo. El poroto se siembra en primavera. Eran muchas fiestas. La gente engordaba a los chanchos con lo mismo que sembraba, después se hacía la fiesta de muerte de chancho con vino de la familia. Duraba como tres días.

Las trillas a yegua suelta eran con caballos. Duraba una semana, más o menos, empezaba a trillarse hasta dejar todo guardado. En las fiestas de la siembra se comía cazuela de chancho, tallarines con cuero de chancho, carne de ave de campo, y las ensaladas de repollo con aceitunas. Las aceitunas las preparaban en el campo, las señoras las echaban en cenizas, un tiempo y después se les bota el agua, hasta que pierdan todo lo amargo. Eso servía para muertes de chancho y las siembras. Las fiestas de la siembra se hacían para alimentar a los vecinos que participaban en la siembra misma. Antes, los vecinos eran muy amigos, muy unidos, por eso se organizaban en periodos: sembraba un vecino, llegaban todos, después le tocaba al otro, y así se rotaban, hasta que todos sembraran. El pago era la comilona".

El surgimiento de nuevas hojas en las parras cada primavera, la madurez de la uva y su consumación, en la vendimia, ha sido poéticamente descrito por Gonzalo Drago, en su texto "*Vendimia antigua*"[29]:

"A comienzos de septiembre, cuando las llamaradas de los aromos iluminan los caminos y los durazneros se cubren de túnicas rosadas, las parras desnudas muestran sus muñones ásperos, pardos retorcidos, con angustiosas actitud de hembras heridas y sus profundas y ciegas raíces sorben en las tinieblas, los jugos de la tierra. Al mirarlas parecen muertas. Pero no lo están. Un soplo vital alienta bajo las ásperas cortezas de sus ramas, trepa por el tronco de las cepas y se agazapa en los nudillos, aguardando el instante del milagro.

El sol, con sus dedos tibios, toca y acaricia las fecundas matrices de las parras. Es un contacto leve y casto, lejano y misterioso como temblor de estrellas. Las yemas comienzan a hincharse lentamente. Y de improviso, una mañana cualquiera de septiembre, aparecen los primeros brotes, unos repollos diminutos que vigorizan y crecen, poco a poco hasta abrirse en abanico de hojas trémulas. Pronto las viñas se cubren de primorosos ponchos esmeralda y aparecen los racimos, pequeños, deformes, como un feto adherido a las ramas de su madre. Y comienza un lento proceso de oscura y silenciosa nutrición. Los campesinos, entretanto, observan el cielo con angustia. Ellos saben que las heladas de octubre son fatales. Por las noches escrutan con recelo el cielo despejado y se levanta el alba a encender montones de estiércol húmedo. Un humo espeso, arrastrado, avanza chicoteado por el viento, penetra entre el ramaje, se desliza por las viñas como un silencioso río azul derramado sobre el campo para proteger los débiles brotes de las parras.

Transcurre el tiempo. El sol de enero penetra sutilmente a través de la piel de los granos verde pálido, calentando la pulpa ácida para endulzarla poco a poco, en una sabia dosificación, sin prisa mi tardanza, con un ritmo preciso de sinfonía estival. Los racimos, colgando de las parras entre sarmientos y zarcillos, van adquiriendo lentamente una

[29] En: *Autorretrato de Chile*, de Nicomedes Guzmán, ps. 233 a 235.

transparencia de alma cristalina. Luego, las manos de Dios van pintando los granos con sigilosa complacencia. Al comienzo, es una leve pátina malva que avanza y se oscurece hasta adquirir tonalidades violeta o bermeja, que alegra y ennoblece las pupilas.

A fines de marzo, las viñas están ahitas de racimos maduros. En cada esferita de cristal habita un diablillo bailarín que aguarda pacientemente el instante en que será liberado para bullir en el caldo en el trance de chicha. Los rondines entonces, armados de escopetas, defienden por la noche los predios de tenebrosas acechanzas. Si llueve, una cortina de agua desciende sobre el paisaje y los racimos lavados adquieren una plasticidad de brillante lapislázuli.

-¿Cómo están las viñas don Pascual?

-Falta un poco patrón. Hay que darles más el sol para que den mejores caldos.

-¿Cuándo comenzamos a vendimiar, entonces?

-Esta otra semana patrón.

Los álamos comienzan a amarillear y las hojas de las parras adquieren un tono de bronce viejo. Es abril, con su cabeza rubia, que anuncia la madurez de los racimos soplando en sus mudas trompetas otoñales.

Y comienza la vendimia. Llegan hombres y mujeres provistos de grandes canastos, que se desparraman por las hileras militares de las viñas, reunidos en amigable y fraternal mingaco, que se prolongará hasta el último racimo de la zona. Caen los racimos decapitados por las manos expertas y poderosas de los vendimiadores. Los canastos se colman prontamente y son transportados hasta las carretas rechinantes. De allí, hasta los lagares, donde la carga bermeja es vaciada al fondo del recipiente. Y los hombres descalzos, con los pantalones remangados, comienzan la tarea de pisar los racimos crujientes, sin prisa, girando alrededor de la cuba, trillando las esferitas de cristal, que se deshacen en dulces y aromáticos grumos. Comienza, entonces, a deslizarse el caldo de las viñas por el caño de la espinita, con lento chorro azucarado que va llenando baldes, cubas, tiestos y finalmente toneles, donde la chicha empieza a hervir lentamente, en un milagroso proceso de transformación".

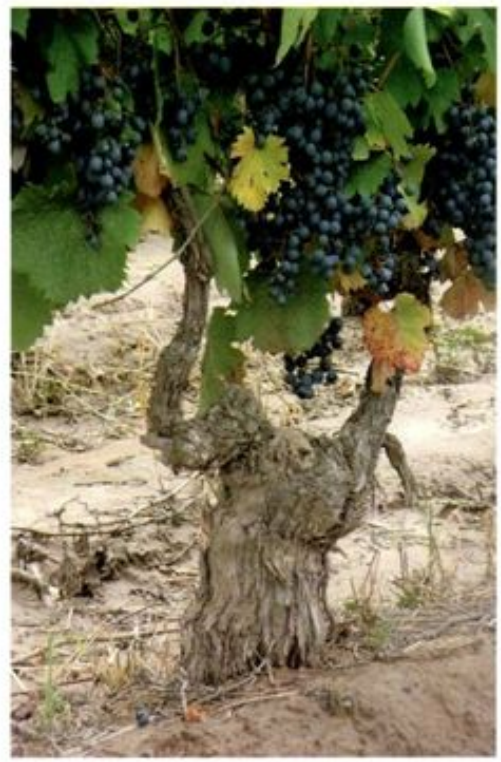
El momento más esperado, la culminación de un año de esfuerzo y espera, es la vendimia. Alejandro Witker la califica con acierto "*La Fiesta de la Chicha*"[258]. Leamos su descripción:

"*La vendimia es una de las fiestas más tradicionales de un campo chileno que, dado el auge de la industria del vino, no correrá la suerte de las trillas a yeguas, que van muriendo con la nueva tecnología y nuevos cultivos.*

La cosecha de los frutos es un verdadero llamado a la fiesta: en la zaranda, señores del oficio inician su faena en medio de un viento alegre que golpea sus rostros ... La chicha es el día primero de esta fiesta: luego vendrá su tratamiento y conservación para que dure hasta el 18 de septiembre cuando todo Chile la disfrute y en una ceremonia patriótica, los huasos de cada lugar ofrecerán chicha en cacho a las autoridades, en medio de cuecas y banderas; oportunidad en que el amor a Chile pareciera hacer palpitar a los corazones. Pero no nos engañemos, pasadas las Fiestas Patrias y los brindis ese patriotismo emocional dará lugar a la rutina sin bandera que sólo logra romper alguna victoria deportiva, en donde una pelota grande o pequeña convoca más que el escudo nacional.

"*Entre nosotros, el vino es Presidente Honorario de la chilenidad", dijo con palabras muy sabias el escritor Mario Ferrero*".

Hemos señalado que, hacia los años cincuenta, la producción vinífera en Ñuble ya es enorme. Superaba los 35 millones de litros, aportados por más de nueve mil viñas. Una importante expresión en la cultura local fue la VI Vendimia nacional. Tuvo lugar en 1952, ocasión en la que Chillán fue la sede de una gran fiesta popular. Se le dio comienzo con la lectura del "*edicto de iniciación*", al que le siguió la bendición de actividades, elección de reina y un acto artístico. En el masivo evento, organizado por Octavio Larrere y Constantino Cruz, participaron las autoridades políticas, militares y religiosas[259]. He aquí el edicto:



[258] Witker, Alejandro, *La Silla del Sol*, tomo 1°, segunda edición, páginas 80 y 81.

[259] Idem, tomo 3°, p. 86.

Vendimia de 1952

Edicto de Iniciacion

Consultados los vientos y las aguas: auscultado el latir de la savia y de la tierra, calculada la posicion del sol en su carrera, hemos ido a sorprender el grado de madurez de las uvas.

La hora ha llegado!

El verano en su plenitud nos entrega su fruto generoso. Que todos los hombres aptos acompañados por el canto de sus mujeres, vayan a la viña a recojer sus frutos.

La vendimia comienza!

Demos gracias a Dios!

Chillan 15 de Marzo

Corporacion Vitivinicola de Chile

Recaredo Ossa U.
Presidente

Santiago Bruron S.
Presidente Comision de Fiesta de la Vendimia

Constantino Cruz
Presidente de la Sociedad Agricola de Ñuble

MENSAJE DE GRATITUD... VENDIMIA...

VENDIMIA DE 1952.

EDICTO DE INICIACIÓN

Consultados los vientos y las aguas; auscultado el latir de la savia y de la tierra, calculada la posición del sol en su carrera, hemos ido a sorprender el grado de madurez de las uvas.

La hora ha llegado!

El verano en su plenitud nos entrega su fruto generoso. Que todos los hombres aptos acompañados por el canto de sus mujeres, vayan a la viña a recoger sus frutos.

La vendimia comienza!

Demos gracias a Dios!

Chillán, 15 de Marzo.

Corporación Vitivinicola de Chile.

Recaredo Ossa U.
Presidente

Santiago Bruron S.
Presidente Comisión de Fiesta
de la Vendimia

Constantino Cruz
Presidente de la Sociedad Agrícola
de Ñuble

Expresiones literarias y artísticas

En la misma zona itatense, el vino y sus actividades asociadas han inspirado poemas y canciones. Muchos poetas, además, de raíces sureñas, como Pablo Neruda, Jorge Teiller o el chillanejo Nicanor Parra, han dedicado hermosos versos a las viñas y a su líquido fruto. Disfrutemos algunos textos, advirtiendo que se trata en general de fragmentos de obras más extensas:

Canción la vendimia,
de Nolfa Marín Varela[300]

Ayer de mañanita
me fui a la viña de madrugada
para ver como está de carga
y si la uva madura está.

Me volví muy contenta
dándole gracias a mi señor
por el fruto de mi trabajo
que es de mi frente puro sudor.

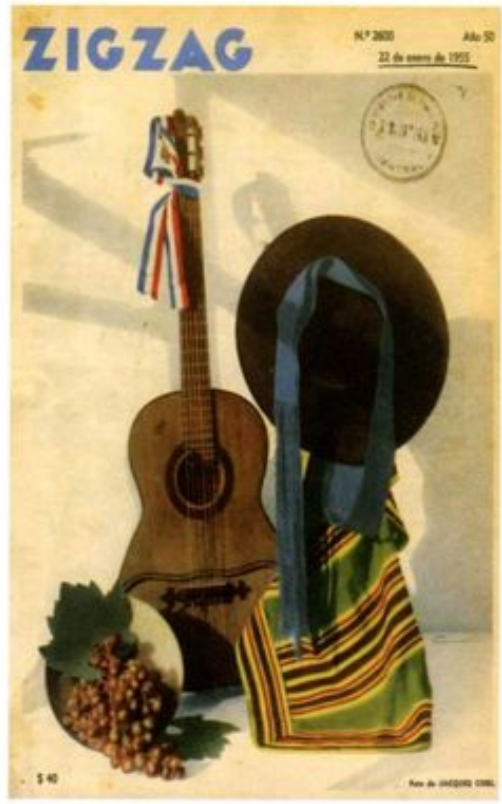
Me voy a buscar los bueyes
la carreta con baranda
voy a preparar toneles
el lagar y la zaranda.

Voy a invitar a mis vecinos
que me vengan a ayudar
que cuando vendimien ellos
con vuelta de mano les voy a pagar.

Antes de ir para el trabajo
un caldito con harina
que ya llegando
se van formando cuadrillas.

Entre plantas y canastos
no faltan temas para conversar
los huasos tiran uvazos
dulce manera de enamorar.

Cuando ya es de medio día
chitas que está el sol ardiente
llega la cazuela de pava
porotos y pan caliente.



Las carretas con pilones por los cerros
suben y bajan
arre lucero brillante
el carretero gritando va.

Y mientras en la bodega
lo espera el chunguero
un bailarín de zaranda
y un maceteado para escobajero.

Y va saliendo la chicha
tan dulce como la miel
doy gracias a mi señor
por el trabajo de ayer.

Ya me voy de la vendimia
ya me despido cantando
de tanto tomar chichita
parece me estoy mareando.

[300] En: Samonn, Ricardo y otros, *Portezuela, una historia hecha canción*, Impresora La Discusión. Chillán, 2001, página 87.

Canción Vinito De Portezuelo,
del autor y compositor Alex Urrutia

Este tema obtuvo el segundo lugar en el Festival Folclórico de celebración de los 50 años de Copelec. Fue interpretado y grabado por el Conjunto "*Voces de Tierra Nueva*" de Pinto [301].

El vinito de mi tierra
Nace cantando al amor,
Con versitos de uva negra
Que a la viña le dio el sol. (bis)
Entre tinajas de greda
Fue madurando su voz,
Para reinar en la mesa
Chilena del corazón. (bis)

Estribillo:
Vinito de Portezuelo
De pureza sin igual,
Nobleza del suelo chileno.
Señor de señores los vendimiadores
Semblanza de campo y lagar. (bis)

El vinito de mi tierra
A la guitarra juró,
Que en el aro de la cueca
Se encontrarían los dos. (bis)
Brindan el huaso re ladino
Que anda buscando un querer,
Y en esa copa de vino
El verso se hizo mujer. (bis)

Vinito de Portezuelo ...

Canción La Exiliada del Sur,
Letra de Violeta Parra y música de Patricio Manns

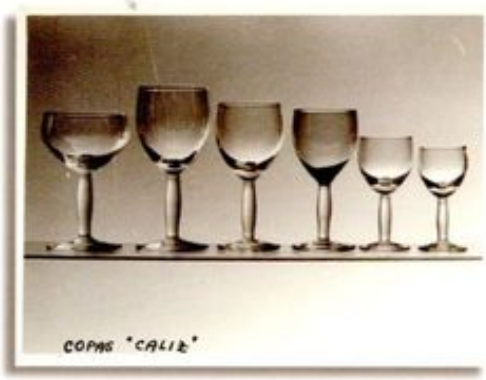
Mis nervios dejé en Graneros
la sangre en San Sebastián,
y en la ciudad de Chillán
la calma me baja a cero,
mi riñonada en Cabrero
destruye una caminata
y en una calle de Itata
se me rompe el instrumento
y endilgo pa' Nacimiento
una mañana de plata.

San Agustín de Puñual,
por Óscar Martínez Bilbao[302].

Entre flores y naranjos,
entre naranjos y vides,
lo mismo que una tonada
puesto en el medio de Chile:
San Agustín de Puñual,
un trozo de tierra firme,
allí nació Arturo Prat
casi a la vista de Ninhue.

Presencia del Vino,
de Galvarino Merino Duarte[303].

Surge tu nombre
de un cántaro de abril
en un río de espumas;
transitas por la noche
y la bohemia
dejando
con tu lluvia de burbujas
un canto que enloquece
y un beso que fatiga
y cuando viajas
por el mar del mundo
en el velero sin timón
de las botellas,
allá en las glaucas
redes de sarmientos
lloran gotas de sol
las yemas de tus parras.



[301] Información proporcionada por el director del conjunto, profesor Francisco Toro Matus.
[302] En: *La Silla del Sol*, op. cit., 2da edición, tomo 1o, pág. 45.
[303] En: *Almácigo de Sol*, poemario de su autoría. Talleres Iproch, Chillán, 1983, página 36.

El Vino Chileno Ebrio de Gracias,
de Edilberto Domarchi Villagra[304].

Vino, yo te acojo en mi tibia corola de copihue,
sabio anochecido,
tu te desdoblas impaciente y cauto,
y das regocijo al corazón ...
Me seduce tu cuerpo de rosa,
tu amaranto, tu rúbeo coral,
tus modales de príncipe gentil en sábado de gloria.
Quiero ser tu cantor, vino chileno,
quiero reseñar tu vida que asemeja a la mía;
llegaste desde España,
de Francia o las márgenes del Rhin,
de Italia, de la Grecia,
del Sen el blanco o del negro Jafet,
rubias sierpes o morenas claras encubren
el brillo espiritual de tus ardores.

Hombre Con Vaso de Chicha,
de Roque Esteban Scarpa[305].

... nuestro señor campesino brinda a la vida
El potrillo de chicha es mayor que su cara,
sus ojos ríen, su boca ríe, el mosto prisionero
burbujea con su risa, el cristal sonríe
y un largo reguero de luz le estremece
de gloria. Arremangando el poncho de ternuras
de cáscara de fruto, los brazos surgen invocando
a las manos que sostengan este incendio de azúcares
y aromas, estos soles disueltos debajo de la espuma ...
con rito lento de sabiduría cesará su brindis,
el vaso descenderá a la altura de su boca,
la chicha será miel en su garganta e incitación
de golosas abejas en el rocío de su barba.

Nacimiento,
de Pablo Neruda[306].

...tierra central de Chile, donde
las viñas encresparon sus cabelleras verdes,
la uva se alimenta de la luz,
el vino nace de los pies del pueblo.

Tinaja de Greda,
de Ángel Cruchaga Santa María[307].

Es del siglo dieciocho la tinaja de greda
y ya no guarda el mosto del soleado majuelo
y echada en el jardín mira brillar el cielo
mientras el día corre en la rubia alameda.

Don Javier de la Rosa payó en su cercanía
con Taguada, el mulato, apurando una jarra
de chacolí, ante el claro latir de una guitarra
en un corro labriego que a los dos aplaudía.

Vino y trigo guardó y por eso una queja
nace en ella en las noches así como una aroma
nostalgia del pasado, suavidad de una loma,
y sangre de los héroes, sol de Patria Vieja.

Ahora la tinaja duerme como el arado
que cumplió su labor y yace en la bodega
y siente en la ventana, feliz que el día llega
para el antiguo surco que él dejó terminado.

Una lejana fecha y una frase armoniosa
en su brocal grabó mano desconocida
como el blasón más bello para toda una vida
"mil setecientos treinta ... Yo soy la buenamoza".

[304] En: *Antología Poética* de su autoría. Departamento de Producción Gráfica de la Universidad del Bío Bío, Chillán, 1992, páginas 60 y 61.
[305] En: *Madurez de la Luz*, poemario de su autoría. Editorial de la Universidad de Concepción. Concepción, 1987, página 13.
[306] En: *Memorial de Isla Negra*, editorial Seix Barral, Barcelona, 1980.
[307] En:Vilches Acuña, Roberto: *Mi amigo*, sexta preparatoria. Editorial Lord Cochranne. Santiago, 1955, página 69.

Coplas del Vino,
de Nicanor Parra[308].

Nervioso, pero sin duelo
A toda la concurrencia
Por la mala voz suplico
Perdón y condescendencia.

Con mi cara de ataúd
Y mis mariposas viejas
Yo también me hago presente
En esta solemne fiesta.

¿Hay algo me pregunto yo,
Más noble que una botella
Del vino bien conservado
Entre dos almas gemelas?

El vino tiene un poder
Que admira y que desconcierta
Trasmuta la nieve en fuego
Y al fuego lo vuelve piedra.

El vino es todo, es el mar
Las botas de veinte leguas
La alfombra mágica, el sol
El loro de siete lenguas.

Algunos toman por sed
Otros por olvidar deudas
Y yo por ver lagartijas
Y sapos en las estrellas.

Oda al Vino
de Pablo Neruda[309].

Vino color de día
vino color de noche
vino con pies de púrpura
o sangre de topacio,
vino,
estrellado hijo
de la tierra,
vino, liso
como una espada de oro,
suave
como un desordenado terciopelo,
vino encaracolado
y suspendido,
amoroso,
marino,
nunca has cabido en una copa,
en un canto, en un hombre,
coral, gregario eres,
y cuando menos, mutuo.
.....

[308]En: Romero, María: *Poesía Universal*, editorial Rodas, Madrid 1973, páginas 460 a 462.
[309]En: *Odas Elementales*. Editorial Bruguera, Barcelona, 1982, páginas 280 a 282.

BRINDIS, recopilados en los años 90 en los encuentros de Payadores de Portezuelo.

Al poeta popular itatense Fernando Yáñez, nacido en Campanario, se debe la siguiente décima:

Brindo dijo un campesino
por la cosecha de porotos
por mis yeguas, por mis potros,
por mi ganado que es fino,
por la parra y su racimo,
el apio y la coliflor,
los frutos que con amor
voy cuidando día a día
tengo mis manos partías,
pero acarician mejor.

BRINDIS TRADICIONALES:

Yo brindo por tu nobleza
con este vaso de vino
y con un trago más fino
brindaré por tu belleza,
yo brindo por tu entereza
con un wiscacho en las rocas
la chicha se me hace poca
para brindar por tu valor,
yo brindo por el amor
con el néctar de tu boca.

Voy a brindar dijo un huaso
y lo hago por ensayo
yo brindo por mi caballo
por mi montura y mi lazo,
mis versos no son escasos
sembrándola en este suelo
si flamean los pañuelos
yo creo que es lo más lindo,
y ahora si que yo brindo
por el cura de Portezuelo[310].

El conocido poeta popular, cantautor y actor Jorge Yáñez, es autor de la siguiente décima:

Para cantar lo grandioso
quisiera hacerme pequeño
y ser parte de este sueño
de un Chile más venturoso,
es mi país tan hermoso
con bellos seres humanos
gente que se da la mano
contra todo lo sufrido,
te quiero Chile querido
por siempre un país de hermanos.

DÉCIMA TRADICIONAL:

Brindo por el hombre huaso
por su arado punta de fierro
por su trabajo en el cerro
desde la aurora al ocaso,
así cansados sus pasos
debe de subir la cima
brindo por la voz más fina
un buen trago a mi se aferra,
por quien nos cuida en la tierra
la cultura campesina.

[310] Se refiere al sacerdote católico Ricardo Sammon, fallecido el 11 de Junio de 2007.

Despedida,

de Jorge Teillier Sandoval [311]:

Me despido de los amigos silenciosos
A los que sólo les importa saber
Donde se puede beber algo de vino,
Y para los cuales todos los días
No son sino un pretexto
Para entonar canciones pasadas de moda.
Me despido de la memoria
Y me despido de la nostalgia
-la sal y el agua-
De mis días sin objeto
Y me despido de estos poemas:
Palabras, palabras – un poco de aire
Movido por los labios- palabras
Para ocultar quizás lo único verdadero:
Que respiramos y dejamos de respirar.

[311] En: *Para un Pueblo Fantasma*. Ediciones Universitarias de Valparaíso. Santiago, 1978.

Bibliografía

Cronistas

Bueno, Cosme, *Descripción de las provincias del Obispado de Santiago y Concepción*, en Colección de Historiadores de Chile, tomo X. Imprenta de la librería del Mercurio, Santiago, 1876.

Carvallo y Goyeneche, Vicente, *Descripción histórico geográfica del Reino de Chile*, Imprenta de la Librería del Mercurio, 1875.

Gómez de Vidaurre, Felipe, *Historia geográfica, natural y civil del Reino de Chile*, Imprenta Ercilla, Santiago, 1889.

Ercilla, Alonso de, *La Araucana*. Editorial Cátedra, Madrid, 1993.

Ocaña fray Diego de, *Viaje a Chile*. Editorial Universitaria. Santiago, 1995.

Olivares, Miguel de, *Historia Militar, Civil y Sagrada de Chile*, Colección de Historiadores de Chile, Imprenta del Ferrocarril, Santiago, 1864.

Olivares, Miguel de *Historia de la Compañía de Jesús en Chile (1593-1736)*, Colección de Historiadores de Chile, Imprenta Andrés Bello, Santiago, 1874.

Ovalle, Alonso de, *Histórica Relación del Reino de Chile*, Editorial Pehuén, Santiago, 2003.

Pérez García, José, *Historia General, Natural, Civil y Militar del Reino de Chile*, Colección de Historiadores de Chile, T. XXII, Imprenta Elzeviriana, 1900.

Rosales, Diego de, *Historia general del reino de Chile*, Flandes Indiano, Imp. El Mercurio, Valparaíso, 1877.

Valdivia, Pedro de, *Cartas de Relación de la Conquista de Chile*. Editorial Universitaria. Santiago. 1970.

Vivar, Jerónimo de, *Crónicas de los Reinos de Chile*, Edición de Ángel Barral Gómez, Madrid, 2001.

Viajeros

Caldcleugh, Alexander, *Viajes por Sudamérica durante los años 1819, 20 y 21*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1914.

Courte de la Blanchardiere, M. le Abbé, *Nouveau voyage fait au Pérou*, Imprimerie de Delaguette, Paris, 1751.

C. E. Bladh, *La República de Chile, 1821-1828*, Talleres Instituto Geográfico Militar de Chile.

Dunmore, John Brossard, Maurice de, "*Le Voyage de La Pérouse, 1785-1788*", Récit et documents originaux presentés par John Dunmore et Maurice de Brossard, Paris, Imprimerie Nationale, 1985.

Merwin, George W., *Three years in Chile*, edited with an introduction by C. Harvey Gardiner, Southern Illinois University Press, United States, 1966.

Frezier, Amédee, *Relation du voyage de la mer du sud aux cotes du Chili et du Pérou*, edición facsimilar de la primera, pub. en París, 1716 y edición moderna con presentación de Gastón Arduz Eguía et Hubert Michéa, Editorial Utz, Francia, 1995.

Jaramillo Arango, Jaime, *Relación Histórica del Viage que hizo a los reynos de Perú y Chile del Botánico D. Hipólito Ruiz, en el año de 1777 hasta el de 1788, en cuya época regresó a Madrid*, Madrid, 1952.

Née, Luis, *Diario de viaje desde Talcahuano hasta Santiago de Chile*, en: Sagredo Baeza, Rafael y González Leiva, José Ignacio, *La Expedición Malaspina en la frontera austral del Imperio Español*, Editorial Universitaria, Santiago, 2004.

Poeppig, Eduardo, *Un testigo en la alborada de Chile*, Editora Zig-Zag, Santiago, 1960.

Ulloa, Antonio de y Juan, Jorge, *Viaje a la América Meridional*, edición de Andrés Saumell Lladó, Madrid, 2002.

Obras históricas

Aranda, Diego, Llarena, José María y Tenajo, Rafael, *La Colonia Alemana en Chile*, Imprenta Claret, Santiago, 1920.

Araneda Bravo, Fidel, Historia de la Iglesia en Chile. Ediciones Paulinas. Santiago, 1986.

Augusta, Fray Félix José de, *Diccionario Araucano-Español y Español-Araucano*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1916.

Barros Arana, Diego, *Riquezas de los antiguos jesuitas de Chile*, Ediciones Ercilla, año 1 n° 7, Santiago, 1932.

Barros Arana, Diego, *Historia General de Chile*, Editorial Universitaria, Santiago, 2000, segunda edición.

Blancpain, Jean-Pierre, *Francia y los franceses en Chile*, Editorial Universitaria, Santiago, 1987.

Campos Harriet, Fernando, *Concepción en la primera mitad del siglo XX*, Editorial Orbe, Santiago, 1974.

Campos Harriet, Fernando, *Los defensores del rey*. Editorial Andrés Bello, Santiago. 1976.

Campos Harriet, Fernando, *"El famoso vino de Concepción"*, en Jornadas de la Historia de Chile, Academia Superior de Ciencias Pedagógicas, Alfabeta impresores, Santiago, 1981.

Campos Menchaca, Mariano José, *Nahuelbuta*, Ed. Francisco de Aguirre, S.A., Buenos Aires, Santiago, 1972.

Carmagnani, Marcelo, *Los mecanismos de la vida económica en una sociedad colonial*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1973

Casanova Guarda, Holdenis, *Diablos, brujos y espíritus maléficos*. Ediciones Ufro. Temuco, 1994.

Cerda-Hegerl, Patricia, *Fronteras del Sur, La Región del Bío – Bío y Araucanía Chilena (1604 – 1883)* Ediciones Universidad de la Frontera, Temuco.

Correa Vergara, Luis, *Agricultura Chilena*. Imprenta Nascimento, Santiago, 1938.

Cortés, Lía y Fuentes, Jordi, *Diccionario Histórico de Chile*, Editorial del Pacífico, cuarta edición. Santiago. 1966.

Cox y Méndez, Guillermo, *Historia de Concepción*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1892.

Cox Méndez, Ricardo, *Recuerdos de 1891*, Imprenta Nascimento. Santiago, 1944.

Cunill Grau, Pedro, *Geografía de Chile*. Editorial Universitaria, décima edición. Santiago, 1979.

Del Pozo, José *Historia del vino chileno*, Editorial Universitaria, Santiago, 1998.

De la Cruz, Luis, *De los terrenos de los Andes poseídos por los pehuenches*, editado por Claudio González, Ediciones Escaparate, Concepción, 2004.

Donoso, Ricardo, *Un letrado del siglo XVIII, el doctor José Perfecto de Salas*, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

Erize, Esteban, *Diccionario Comentado Mapuche-Español*, Editorial Peuser, Buenos Aires, 1960.

Espinoza, Enrique, *Geografía Descriptiva de Chile*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1903, 5° edición.

Espinoza, Roberto, *Guía General de las Provincias de Ñuble, Concepción*, Bio Bio, Arauco, Malleco y Cautín, Imprenta Cervantes, Santiago, 1891.

Foerster G., Rolf, *Jesuitas y mapuches*, Editorial Universitaria, Santiago, 1996.

Fuenzalida Grandón, *Alberto Evolución social de Chile*, Santiago, 1906.

Funx, F.K, *Compendio de Historia Eclesiástica*. Imprenta Moderna de Aguilar y Pujolar. Barcelona, 1908.

Gay, Claudio, *Historia Física y Política de Chile*, Imprenta de E. Thunot y Cía., Paris, Tomo II. 1845.

Gruettner Morales, Pamela Alejandra et al, *Caracterizaciones de los racimos, evaluación del material productivo y enológico de diferentes cvs de vitis vinífera L en las comunas de Coelemu y Treguaco*, Proyecto de Título para optar al título de Ingeniero Agrónomo. P. Universidad Católica de Chile, septiembre 2005.

Guarda, Gabriel, *Flandes Indiano*, Las fortificaciones del reino de Chile 1541-1826, Ediciones Universidad Católica de Chile, 1990.

Guerrero, Cristián y Valdés, María Soledad, *Historia de la Reforma Agraria*. Editorial Universitaria. Santiago, 1990.

Guerrero Verdugo, Raúl, *Las cincuenta y dos puertas de la Octava Región*. Las comunas del Perquilauquén al Renaico, Universidad del Bio Bio, Concepción, 2000.

Hanisch, Walter, *Los jesuitas en Chile*, Editorial Francisco de

Aguirre, Santiago, 1974.

Hernández S., Arturo et al, *Mapuche, lengua y cultura*, Editorial Pehuén, Santiago de Chile, 5° edición, 2005.

Inostroza Córdova, Iván, *Historia de Concepción. Organización*

colonial y economía agraria 1600-1650. Ediciones Ufro, Temuco, 1998.

Jaramillo, Salvador, *Orígenes de Florida*, Editorial Aníbal Pinto, Concepción, 1989.

Johnston, Samuel, *Cartas de un tipógrafo yanqui*. Editorial Francisco de Aguirre. Santiago, 1997.

Keller, Carlos, *Revolución en la Agricultura*, Editorial Zigzag, Santiago, 1956.

Landauro, Antonio, *Arrau, el Hombre y Artista*, Impresora Santa Cecilia, Chillán, 2002.

Leaman de la Hoz, Félix, *Historia urbana de Chillán (1835-1900)*, Editorial IPROCH, Chillán, 1982.

Márquez, Adolfo y otros, *Aspectos de la Historia de Chillán*, Seminario de título, Iproch. Chillán, 1983.

Martínez Labatut, Fernando, *Reseña Histórica de Chillán*, Talleres de impresión de la Universidad de Chile, sede Ñuble. Chillán, 1980.

Mazzei de Grazia, Leonardo, *Trayectorias empresariales en la región de Concepción en el siglo XIX. El caso de José Ignacio Palma Barriga*, en: *Modernización, Migración y Mundo Indígena*, Jorge Pinto Rodríguez, editor, Ediciones Universidad de la Frontera, Temuco, 1998.

Mazzei de Gracia, Leonardo, *La Red Familiar de los Urrejola de Concepción en el siglo XIX*, Edición de la Dirección de Archivos, Bibliotecas y Museos, Santiago, 2004.

Medina, José Toribio, *Colección de Documentos Inéditos para la Independencia de Chile*, tomos I y IV, segunda serie, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1960.

Medina, José Toribio, *Cosas de la Colonia*, Fondo histórico y bibliográfico José Toribio Medina, Santiago, 1956.

Millas, Juan Miguel, *Recopilación de las Leyes, Ordenanzas, Reglamentos y disposiciones vigentes en Concepción*, Imprenta de El Sur, Concepción, 1902.

Miranda, Rafael, *Monografía histórica y geográfica de la comuna de Tomé*, Imprenta y Litografía Wescott, Concepción, 1926.

Moya, Eric, *Diccionario Mapudungún*, Ediciones Olimpo, Santiago, 2003.

Muñoz, Carlos et al, *Libro de Oro del Club Concepción*, Imprenta de El Sur, Talcahuano, 2001.

Muñoz Olave, Reinaldo, *Chillán, sus fundaciones y destrucciones*, Editorial San José, 1921.

Opazo Maturana, Gustavo, *Familias del Antiguo Obispado de Concepción 1550- 1818*, Ed. Zamorano y Caperán, Santiago, 1957.

Oviedo Cavada, Carlos, *Los obispos de Chile (1561 - 1978)*, Editorial Salesiana, Santiago, 1978.

Pacheco Silva, Arnoldo, *Economía y Sociedad de Concepción*, Ediciones Universidad de Concepción, Concepción, 2003.

Paredes Fernández, Bernardo y Villegas Solar, Luis, *Coelemu, la orilla verde del Itata*, Imprenta Andalién, Concepción, 1995.

Pedreros Leal, Marcial, *Zemita Virgüin*, Cuadernos del Bío Bío, Editorial La Discusión, Chillán, 1999.

Pinto Rodríguez, Jorge, *Visita general de la Concepción y Visita general de la Concepción y su obispado por Fray Pedro Ángel de Espiñeyra. Su meritísimo prelado (1765-1769)*, Ediciones Instituto Profesional de Chillán, 1986.

Pissis, Amadeo, *Geografía Física de la República de Chile*, Ch. Delagrave, Paris, 1875.

Prado Martínez, Alberto, *Anuario*. Centro Editorial de Alberto Prado Martínez, Santiago, 1905.

Reyes Coca, Marco Aurelio y otros, *Quillón: encuentro con la Historia*, Talleres Iproch, Chillán, 1982.

Riso Patrón, Luis, *Diccionario Geográfico de Chile*, Imprenta Universitaria, Santiago, 2002.

Saavedra Villegas, Rolando, *Visión Histórica y Geográfica de Tomé*, Ediciones Perpelén, Tomé, 2006.

Saavedra Villegas, Rolando, *Puerto de la Herradura del*

Obras históricas

Aranda, Diego, Llarena, José María y Tenajo, Rafael, *La Colonia Alemana en Chile*, Imprenta Claret, Santiago, 1920.

Araneda Bravo, Fidel, Historia de la Iglesia en Chile. Ediciones Paulinas. Santiago, 1986.

Augusta, Fray Félix José de, *Diccionario Araucano-Español y Español-Araucano*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1916.

Barros Arana, Diego, *Riquezas de los antiguos jesuitas de Chile*, Ediciones Ercilla, año 1 n° 7, Santiago, 1932.

Barros Arana, Diego, *Historia General de Chile*, Editorial Universitaria, Santiago, 2000, segunda edición.

Blancpain, Jean-Pierre, *Francia y los franceses en Chile*, Editorial Universitaria, Santiago, 1987.

Campos Harriet, Fernando, *Concepción en la primera mitad del siglo XX*, Editorial Orbe, Santiago, 1974.

Campos Harriet, Fernando, *Los defensores del rey*. Editorial Andrés Bello, Santiago. 1976.

Campos Harriet, Fernando, *"El famoso vino de Concepción"*, en Jornadas de la Historia de Chile, Academia Superior de Ciencias Pedagógicas, Alfabeta impresores, Santiago, 1981.

Campos Menchaca, Mariano José, *Nahuelbuta*, Ed. Francisco de Aguirre, S.A., Buenos Aires, Santiago, 1972.

Carmagnani, Marcelo, *Los mecanismos de la vida económica en una sociedad colonial*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1973

Casanova Guarda, Holdenis, *Diablos, brujos y espíritus maléficos*. Ediciones Ufro. Temuco, 1994.

Cerda-Hegerl, Patricia, *Fronteras del Sur, La Región del Bío – Bío y Araucanía Chilena (1604 – 1883)* Ediciones Universidad de la Frontera, Temuco.

Correa Vergara, Luis, *Agricultura Chilena*. Imprenta Nascimento, Santiago, 1938.

Cortés, Lía y Fuentes, Jordi, *Diccionario Histórico de Chile*, Editorial del Pacífico, cuarta edición. Santiago. 1966.

Cox y Méndez, Guillermo, *Historia de Concepción*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1892.

Cox Méndez, Ricardo, *Recuerdos de 1891*, Imprenta Nascimento. Santiago, 1944.

Cunill Grau, Pedro, *Geografía de Chile*. Editorial Universitaria, décima edición. Santiago, 1979.

Del Pozo, José *Historia del vino chileno*, Editorial Universitaria, Santiago, 1998.

De la Cruz, Luis, *De los terrenos de los Andes poseídos por los pehuenches*, editado por Claudio González, Ediciones Escaparate, Concepción, 2004.

Donoso, Ricardo, *Un letrado del siglo XVIII, el doctor José Perfecto de Salas*, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.

Erize, Esteban, *Diccionario Comentado Mapuche-Español*, Editorial Peuser, Buenos Aires, 1960.

Espinoza, Enrique, *Geografía Descriptiva de Chile*, Imprenta Barcelona, Santiago, 1903, 5° edición.

Espinoza, Roberto, *Guía General de las Provincias de Ñuble, Concepción*, Bio Bio, Arauco, Malleco y Cautín, Imprenta Cervantes, Santiago, 1891.

Foerster G., Rolf, *Jesuitas y mapuches*, Editorial Universitaria, Santiago, 1996.

Fuenzalida Grandón, *Alberto Evolución social de Chile*, Santiago, 1906.

Funx, F.K, *Compendio de Historia Eclesiástica*. Imprenta Moderna de Aguilar y Pujolar. Barcelona, 1908.

Gay, Claudio, *Historia Física y Política de Chile*, Imprenta de E. Thunot y Cía., Paris, Tomo II. 1845.

Gruettner Morales, Pamela Alejandra et al, *Caracterizaciones de los racimos, evaluación del material productivo y enológico de diferentes cvs de vitis vinífera L en las comunas de Coelemu y Treguaco*, Proyecto de Título para optar al título de Ingeniero Agrónomo. P. Universidad Católica de Chile, septiembre 2005.

Guarda, Gabriel, *Flandes Indiano*, Las fortificaciones del reino de Chile 1541-1826, Ediciones Universidad Católica de Chile, 1990.

Guerrero, Cristián y Valdés, María Soledad, *Historia de la Reforma Agraria*. Editorial Universitaria. Santiago, 1990.

Guerrero Verdugo, Raúl, *Las cincuenta y dos puertas de la Octava Región*. Las comunas del Perquilauquén al Renaico, Universidad del Bio Bio, Concepción, 2000.

Hanisch, Walter, *Los jesuitas en Chile*, Editorial Francisco de

Aguirre, Santiago, 1974.

Hernández S., Arturo et al, *Mapuche, lengua y cultura*, Editorial Pehuén, Santiago de Chile, 5° edición, 2005.

Inostroza Córdova, Iván, *Historia de Concepción. Organización*

colonial y economía agraria 1600-1650. Ediciones Ufro, Temuco, 1998.

Jaramillo, Salvador, *Orígenes de Florida*, Editorial Aníbal Pinto, Concepción, 1989.

Johnston, Samuel, *Cartas de un tipógrafo yanqui*. Editorial Francisco de Aguirre. Santiago, 1997.

Keller, Carlos, *Revolución en la Agricultura*, Editorial Zigzag, Santiago, 1956.

Landauro, Antonio, *Arrau, el Hombre y Artista*, Impresora Santa Cecilia, Chillán, 2002.

Leaman de la Hoz, Félix, *Historia urbana de Chillán (1835-1900)*, Editorial IPROCH, Chillán, 1982.

Márquez, Adolfo y otros, *Aspectos de la Historia de Chillán*, Seminario de título, Iproch. Chillán, 1983.

Martínez Labatut, Fernando, *Reseña Histórica de Chillán*, Talleres de impresión de la Universidad de Chile, sede Ñuble. Chillán, 1980.

Mazzei de Grazia, Leonardo, *Trayectorias empresariales en la región de Concepción en el siglo XIX. El caso de José Ignacio Palma Barriga*, en: *Modernización, Migración y Mundo Indígena*, Jorge Pinto Rodríguez, editor, Ediciones Universidad de la Frontera, Temuco, 1998.

Mazzei de Gracia, Leonardo, *La Red Familiar de los Urrejola de Concepción en el siglo XIX*, Edición de la Dirección de Archivos, Bibliotecas y Museos, Santiago, 2004.

Medina, José Toribio, *Colección de Documentos Inéditos para la Independencia de Chile*, tomos I y IV, segunda serie, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1960.

Medina, José Toribio, *Cosas de la Colonia*, Fondo histórico y bibliográfico José Toribio Medina, Santiago, 1956.

Millas, Juan Miguel, *Recopilación de las Leyes, Ordenanzas, Reglamentos y disposiciones vigentes en Concepción*, Imprenta de El Sur, Concepción, 1902.

Miranda, Rafael, *Monografía histórica y geográfica de la comuna de Tomé*, Imprenta y Litografía Wescott, Concepción, 1926.

Moya, Eric, *Diccionario Mapudungún*, Ediciones Olimpo, Santiago, 2003.

Muñoz, Carlos et al, *Libro de Oro del Club Concepción*, Imprenta de El Sur, Talcahuano, 2001.

Muñoz Olave, Reinaldo, *Chillán, sus fundaciones y destrucciones*, Editorial San José, 1921.

Opazo Maturana, Gustavo, *Familias del Antiguo Obispado de Concepción 1550- 1818*, Ed. Zamorano y Caperán, Santiago, 1957.

Oviedo Cavada, Carlos, *Los obispos de Chile (1561 - 1978)*, Editorial Salesiana, Santiago, 1978.

Pacheco Silva, Arnoldo, *Economía y Sociedad de Concepción*, Ediciones Universidad de Concepción, Concepción, 2003.

Paredes Fernández, Bernardo y Villegas Solar, Luis, *Coelemu, la orilla verde del Itata*, Imprenta Andalién, Concepción, 1995.

Pedreros Leal, Marcial, *Zemita Virgüín*, Cuadernos del Bío Bío, Editorial La Discusión, Chillán, 1999.

Pinto Rodríguez, Jorge, *Visita general de la Concepción y Visita general de la Concepción y su obispado por Fray Pedro Ángel de Espiñeyra. Su meritísimo prelado (1765-1769)*, Ediciones Instituto Profesional de Chillán, 1986.

Pissis, Amadeo, *Geografía Física de la República de Chile*, Ch. Delagrave, Paris, 1875.

Prado Martínez, Alberto, *Anuario*. Centro Editorial de Alberto Prado Martínez, Santiago, 1905.

Reyes Coca, Marco Aurelio y otros, *Quillón: encuentro con la Historia*, Talleres Iproch, Chillán, 1982.

Riso Patrón, Luis, *Diccionario Geográfico de Chile*, Imprenta Universitaria, Santiago, 2002.

Saavedra Villegas, Rolando, *Visión Histórica y Geográfica de Tomé*, Ediciones Perpelén, Tomé, 2006.

Saavedra Villegas, Rolando, *Puerto de la Herradura del*

Tomé, Ediciones Perpelén, Tomé, 2002.

Salazar Vergara, Gabriel, *Labradores, peones y proletarios*, Ediciones Sur, Santiago, 2000.

Salinas, J. Joaquín y Bustos, Juan Bautista, *Concepción ante el Centenario*, Imprenta Valparaíso, Concepción, 1910.

Sepúlveda, Candelario, *Semblanza Agrícola y Educacional de Ñuble*, Escuela Nacional de Artes Gráficas, Santiago, 1961.

Silva Castro, Raúl, *Don Gonzalo Urrejola. Cuarenta años de vida pública*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1936.

Thayer Ojeda, Thomas, *Formación de la sociedad chilena*, Prensa de la Universidad de Chile, Santiago, 1939.

Tornero, Recaredo Santos, *Chile Ilustrado, 1872*, Librería y Agencias del Mercurio, Valparaíso, 1872.

Torrente, Mariano, *Historia de la Revolución de Chile*, en Colección de Historiadores de Chile, tomo III, Santiago, 1900.

Trasmiera, Álvaro de, (Claudio José Solar Lantaño), *Clemente y Ramón Lantaño ante el bando de O'Higgins*, 1950.

Valdés Muñoz, Guillermo, *Seminario Historia de Concepción 1860-1870*, Universidad de Concepción, 1978.

Valencia Avaria, Luis, *O'Higgins, el buen genio de América*, Editorial Universitaria, Santiago, 1980.

Valenzuela, Juvenal, Editor propietario, *Álbum de la Zona Austral de Chile*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1923.

Vásquez de Acuña, Isidoro, *Historia Naval del Reino de Chile*, Imprenta Salesianos S.A., Santiago, 2004.

Vial, Gonzalo, *Historia de Chile*, tomo I, volumen II, Editorial Santillana. Santiago, 1981.

Vicuña Mackenna, Benjamín, *La Guerra a muerte*, Editorial Francisco de Aguirre. Buenos Aires. 1972.

Vicuña Mackenna, Benjamín, *Terra Ignota*, Imprenta San Rafael, Valparaíso, 1930.

Villalobos Rivera, Sergio, *Vida fronteriza en la Araucanía*, Editorial Andrés Bello, Santiago de Chile, 1995.

Vivaldi Cicero, Augusto, *Escritos para la Construcción de una Historia Regional*, L. Mazzei, C. Muñoz, R. Silva y R. Vargas, compiladores, Ediciones Escaparate, Concepción, 2004.

Wilhelm de Moesbach, Ernesto, *Voz de Arauco*, Imprenta San Francisco, Padre Las Casas, 1944.

Witker, Alejandro, *La Silla del Sol*, Imprenta La Discusión, Chillán, 2006.

Museo Histórico Nacional, *La Cultura del Vino en Chile*, Santiago.

s/a, *La Provincia de Ñuble en la Exposición de Sevilla*, Imprenta y Litografía Universo, Santiago, 1929.

Fuentes Periódicas

Aránguiz Donoso, Horacio, *Epistolario del Duque de San Carlos*, BACH, n°82, pp. 93-173, 1969.

Bose, Walter B. L., *Los Orígenes del Correo Terrestre en Chile*, Revista Chilena de Historia y Geografía, N° 84, enero-abril 1935; y n° 85, mayo-agosto de 1935.

Briones, Félix, *Nuevas Viñas en Chile Central: 1850-1900*, Revista de Historia año 16, vol. 16(1), 2006, pp. 93-102.

Brito Peña, Alejandra, *La inserción de las mujeres en las actividades productivas locales. Concepción 1840-1900*, Revista

Espacio Regional, año 3, vol. 1, Osorno 2006, ps. 19-33.

Campos Harriet, Fernando, *El Corregimiento, después partido del Itata*, Revista de Historia n° 21, 1986.

Casanueva Herrera, Fernando: *El antiguo Partido del Itata*, en: Revista de la Sociedad de Historia de Concepción, n°

6, Concepción, 1992.

Castillo Peralta, Tito, artículo *El famoso vino de Concepción*, en El Mercurio. Santiago, 7 de noviembre de 1980.

Caviedez, Eloi T., *Tomé, por el agente viajero Eloi Caviedez*, publicado en "*El Heraldo*" y reproducido en "*El Faro*" de Tomé, a contar de marzo de 1889, en: Rolando Saavedra, "*Puerto de la Herradura de Tomé*". Ediciones Perpelén, Tomé, 2002.

Chouteau, Eugenio, *Mi cartera veraniega*, reportajes publicados en El Mercurio de Valparaíso, junio 1886, en:

Rolando Saavedra, "*Puerto de la Herradura de Tomé*". Ediciones Perpelén, Tomé, 2002.

Huneus Gana, Jorge, "*Tomé, notas de vacaciones*", publicado en "*El Héroe*" de Tomé, el 4 y 10 de abril de 1895, (cit. por, Rolando Saavedra, "Puerto de la Herradura de Tomé")

Lacoste, Pablo, *Instalaciones y equipamiento vitivinícola en el Reino de Chile, Vasijas, pipas, lagares (siglo XVIII)*, Revista de Historia Social y de las Mentalidades, año X, vol. 2006, 93-118.

Muñoz Correa, Juan Guillermo, *Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVII)*, Revista de Historia Social y de las Mentalidades, año X, vol. 2006, 121-177.

Pacheco, Arnoldo, *Una economía de conquista: Concepción siglo XVI*, Revista de Historia Universidad de Concepción, año n° 1, vol. 1, 1991, 25-44.

Reyes, Marco Aurelio, *De pipeños y famas*, crónica en La Discusión de Chillán del 23 de agosto de 1999.

Reyes Coca, Marco Aurelio, *Los vinos moscatel y país, de los cerros de Ñuble: de pipeños y famas…*, Revista Tiempo y Espacio, UBB, año 9, n° 11-12, 2001, pp. 281-288.

Reyes, Marco Aurelio, *El milagro del vino en Chillán*, crónica en La Discusión de Chillán del 11 de diciembre de 2004.

Reyes, Marco Aurelio, *Vinos Moscatel y país de los cerros de Ñuble*, crónica en La Discusión de Chillán del 12 de febrero de 2000.

Zig-Zag. *Fundadores de la vitivinicultura chilena*. (Iconografía) 1956, T.I, N° 2661, p. 51 y 59, 61 a 66.

Solar Manzano, Victor, "*Mundo del Itata*", Revista Sociedad de Historia de Concepción, Concepción, 1997.

Informe del Capitán Tomas O'Higgins en marzo de 1797, Revista de Historia y Geografía n° 103, Santiago, 1943.

Revista Zig-Zag, *El Duque de San Carlos don Fermín de Carvajal y Vargas*, 1905, T.III, N° 40, p.37 a 39.

ANEXOS

Entrevistas

• Marta Pavez, enóloga encargada de "Vinos del Larqui". Entrevista realizada el lunes 23 de julio en viñedos del Larqui.

• Sandro Núñez Pacheco, vecino del sector de Larqui, Bulnes; capataz de "Vinos del Larqui". Entrevista realizada el lunes 23 de julio en viñedos del Larqui.

• Ariel Muñoz, sommelier de Viña Casanueva. Entrevista realizada en dependencias de la Viña el lunes 30 de julio de 2007.

• Doris Osses Zapata, gerente del Proyecto de Fomento "Itata Wines". Entrevista realizada el lunes 30 de julio en su oficina, en Chillán, en representación de Viñedos Tierras de Arrau, por disposición de Luis Amigo Larrea, propietario de Viñedos Tierras de Arrau, y también en representación del PROFO Itata Wines.

• Rudolf Ruesch, socio de Viña Chillán (ex Viña Tierra y Fuego) el lunes 23 de julio, en dependencias de la viña, sector Tres Esquinas, Bulnes.

• Fabián Mora, productor de Guarilihue, ex Gerente de la Sociedad Anónima Guarilihue, posterior a la Vitivinícola de Coelemu. Entrevista realizada en su campo, "El castaño", en Guarilihue el lunes 6 de agosto.

• Carlos Ruiz Cartes, productor de Guarilihue. Entrevista realizada en dependencias del entrevistado el lunes 6 de agosto, en Guarilihue.

• José Escobar, "Don Ginito", entrevista realizada el sábado 4 de agosto en su negocio, "Los Hornos de Don Ginito" en el sector del Pitín, camino a Cerro Negro, Quillón.

• Heinrich y Cristian Männle, padre e hijo, propietarios de Viña Männle. Heinrich es además el enólogo. Entrevista realizada el lunes 23 de julio, en el local de Viña Männle ubicado camino a San Carlos.

• Manuel Reyes Rojas, productor de Guarilihue. Entrevista realizada en casa del productor Fabián Mora el lunes 6 de agosto, en Guarilihue.

• Raúl Fuentealba González, último heredero del fundo Velenunque, sector de Nueva Aldea. Entrevista realizada el miércoles 27 de junio, en el living de su casa, en Chillán.

• Renato Zenteno Lagos, propietario de Viña Valle Hermoso S.A. y Sociedad Agrícola Caimaco Ltda. Entrevista realizada el sábado 21 de julio de 2007.

• Rodolfo Arriagada, ex trabajador de Ferrocarriles del Estado y ex presidente de la Junta de Vigilancia de la Cooperativa Vitivinícola de Quillón. Entrevista realizada en su hogar, sector de San Ramón, kilómetro 5, camino a Nueva Aldea, el sábado 4 de agosto.

• Lucy Sepúlveda Cifuentes, hija de productores de vino de sector camino a Cerro Negro, Quillón. Entrevista realizada el sábado 4 de agosto en su hogar, sector Coyanco, Quillón.

• Pedro Merino Navarrete, productor de uvas de Quillón, escritor y poeta, autor de la letra del "Himno de Quillón" y propietario del Complejo Turístico "La Playa". Entrevista realizada el sábado 4 de agosto en su hogar, sector Coyanco, Quillón.

Cronología Itatense

1530.- Desde tiempos inmemoriales, mapuches y chiquillanes habitan el valle del Itata.

1532.- Los aborígenes al mando del cacique itatino Maulén, logran rechazar la invasión de los Incas, quienes se repliegan al norte del río Maule.

1536.- Primer enfrentamiento con los conquistadores españoles en la confluencia de los ríos Itata y Ñuble, conocido como Reinohuelén.

1544.- La expedición marítima al mando de Juan Bautista Pastene observa por primera vez las costas itatenses.

1545.- El gobernador Valdivia envía a sus capitanes Aguirre y Villagra a reconocer el valle.

1546.- El gobernador Valdivia viaja al sur y cruza el Itata en el paso del Roble, por el primitivo camino indígena de Quinel.

1550.- El gobernador Valdivia vuelve a atravesar el valle y en sus costas establece el fuerte de Penco, base para fundar la ciudad de Concepción meses más tarde.

1550, 20 de diciembre.- Valdivia entrega una merced de tierras a Diego de Oro que incluía el derecho a plantar una viña de cuatro hectáreas en Concepción.

1551.- Valdivia entrega una merced de tierras a Ortuño Jiménez de Vertendona en el actual Bulnes.

1558.- El poeta Alonso de Ercilla visita el valle y deja plasmadas sus impresiones en *La Araucana*.

1565.- En el poblado de Tolmillán, a orillas del río Itata, se enfrentan españoles y aborígenes.

1570.- Al vino producido en este valle ya se le llama "Vino de Concepción".

1570.- Se informa al Virrey del Perú que el valle produce más de mil arrobas de buen vino (unos 35 mil litros)

1580.- El gobernador Martín Ruiz de Gamboa funda la ciudad de San Bartolomé de Chillán. Un año antes ya había fundado un fuerte en el mismo lugar.

1584.- El Gobernador Alonso de Sotomayor funda el fuerte de San Fabián de Conuco en la actual comuna de Coelemu.

1586.- Inicio de los conchavos entre españoles y aborígenes.

1591.- Llega a Chile Francisco Flores de Valdés, Corregidor del Itata y Alcalde de Concepción.

1594.- La corona española prohibe la venta de vino a los aborígenes.

1594.- Informe Olaverría dando cuenta de la buena producción vinera.

1600.- El viajero fray Diego de Ocaña alaba el vino del Itata.

1601.- El gobernador Alonso de Ribera funda varios fuertes, destacando Quinchamalí, Lonquén y San Pedro.

1603.- El gobernador Alonso de Ribera entrega una viña para su sustento al hospital de Concepción.

1604.- El gobernador Alonso de Ribera entrega la estancia Quilpolemo a uno de sus capitanes.

1606. El gobernador Alonso García Ramón entrega una merced de tierras a uno de sus capitanes, que se conocerá como estancia de los Aguilera.

1613.- Los jesuitas reciben como donación las estancias de *Magdalena y Torreón*.

1627.- Don Juan Ventura dona la estancia Cucha Cucha a los jesuitas.

1630.- Posible año en que el padre jesuita y cronista Diego de Rosales adquiere la hacienda *Huanquehua*, de importantes viñas.

1647.- Devastador terremoto y maremoto que inunda las viñas de Penco.

1654.- Catalina de los Ríos (La Quintrala) compra la estancia de *San Agustín de Puñual* para Pedro Muñoz de Ayala, ascendiente directo de Arturo Prat Chacón.

1655.- Alzamiento indígena con grave daño a la propiedad.

1656.- Los corregimientos del Itata, Rere y Puchacay producen en conjunto unos dos millones de litros de vino.

1657.- El mestizo Alejo liderando a los mapuches se enfrenta a los hispanos en las cercanías del fuerte de Conuco.

1700.- Los Jesuitas abren en Chillán un colegio para caciques.

1722.- Nace en Quilpolemo, Fermín de Carvajal Vargas, más conocido como Duque de San Carlos.

1738.- Nace en Quilpolemo, Tomás Roa y Alarcón, Obispo de Concepción.

1744.- El Gobernador Ortiz de Rozas funda Quirihue.

1745.- El Gobernador Ortiz de Rozas funda Coelemu.

1750.- En el corregimiento del Itata viven 14.109 personas.

1751.- Gran terremoto que obliga a trasladar las ciudades de Concepción y Chillán.

1765.- Llega a Chile José Francisco Urrutia y Mendiburo, notable empresario, propietario de varias estancias en el Itata.

1767.- Los jesuitas son expulsados y sus estancias confiscadas.

1775.- Alejandro Urrejola y Peñaloza adquiere en público remate la estancia jesuita de *Cucha Cucha.*

1776.- Lorenzo Arrau adquiere en remate la estancia jesuita de Cato, de unas 30 mil cuadras.

1782.- Son rematadas las haciendas jesuitas de *Magdalena, Torreón y Huanquehua.*

1793.- El partido del Itata cuenta con 18.338 habitantes.

1794.- El viajero francés Luis Née atraviesa el valle rumbo a Santiago, pernocta en *Cucha-Cucha* y describe su ruta de viaje en un valioso diario.

1797.- El capitán Tomás O'Higgins visita el valle y describe sus viñas.
1806.- Bernardo O'Higgins llega a tener en las *Canteras* 86.000 plantas de viña que le producen unas 1.400 arrobas de vino.

1808.- Tomados presos en Chillán Fray Rosauro Acuña y Pedro Ramón Arriagada, a raíz de sus ideas independentistas.

1810.- Primera junta de gobierno en Santiago. Los itatenses permanecerán en su mayoría fieles al rey.

1811.- Representan al Itata como diputados don Manuel de Salas y Joaquín Larraín.

1813.-Combate de El Roble a orilllas del río Itata.

1814.- Combate de Cucha Cucha, Membrillar y El Quilo, todas en el valle itatense.

1814.- El escritor norteamericano Samuel Johnston alaba el vino de la zona.

1818.- El Libertador O'Higgins firma la declaración de la Independencia en Concepción.

1819 – 1820.- La hacienda *Cucha- Cucha* es cuartel general de los guerrilleros de la llamada Guerra a Muerte.

1819.- Combate de El Patagual, en las cercanías de El Roble.

1820.- Derrota de los guerrilleros en la batalla del río Chillán.

1822.- Es derrotado el líder realista quirihuano Vicente Benavides en Vegas de Saldías.

1822.- La hacienda *Cucha-Cucha* es confiscada y entregada a don Ramón Freire, quien la devuelve a los Urrejola.

1822.- A pesar de la Guerra a Muerte, se producen más de un millón y medio de litros de vino (44.862 arrobas).

1826.- Diego José Benavente es diputado por Itata.

1833.- Se producen en Cucha Cucha unas 3.060 arrobas de vino y unas 60 de aguardiente.

1834.- La familia Urrejola adquiere la hacienda *Rangelmo*,de mil 300 cuadras.

1835.- Violento terremoto destruye Chillán, que es nuevamente trasladado.

1835.- Nace Lisandro Martínez, abogado, ministro de Corte y agricultor viñatero.

1837.- Se ordena un catastro agrícola que registra 8 mil hectáreas de vides a nivel nacional. La mitad de ellas están en la provincia de Concepción.

1838.- Se funda la Sociedad Nacional de Agricultura.

1838.- El naturalista francés Claudio Gay atraviesa el valle en viaje de estudios.

1839.- La villa Santa Cruz de Larqui es denominada Bulnes.

1842.- El libertador O'Higgins solicita que se hagan estudios para ver la factibilidad de hacer navegable el río Itata.

1842.- Fernando Baquedano funda el pueblo de Yungay, nombre que recuerda el triunfo de Chile sobre la confederación peruboliviana.

1848.- Es creada la Provincia de Ñuble.

1848.- En la hacienda de *San Agustín de Puñual* nace el héroe Arturo Prat.

1849.- Ricardo Ariztía es diputado por Itata.

1855.- Nace en Ñipas el escultor de fama internacional Virginio Arias.

1860.- Nace en Quirihue el héroe Pantaleón Cortés Gallardo.

1861.- El departamento de Chillán produce 2.345.130 litros de vino ese año.

1863.- Nace en Ninhue, David Benavente, médico de fama internacional.

1867.- El historiador Ramón Sotomayor Valdés es elegido diputado por Itata.

1868.- Nace Antonio Aninat, importante empresario vinícola.

1872.- Inicio de las bodegas vineras de Tomé.

1872.- Talcahuano y Chillán quedan unidas por el ferrocarril.

1875.- Inicio de un sostenido consumo de alcohol nacional: de 25 litros por persona se llegará a 89 litros per cápita en 1903.

1877.- Nace en Quirihue el poeta Francisco Contreras.

1880.- La compañía vitícola de Rogers, Serrano y Cía, abren una bodega en Tomé. Famosa es la bodega de El Morro.

1882.- Enrique Mac Iver es diputado por Coelemu.

1882.- Los hermanos Aninat en Tomé, abren una importante bodega vinera.

1885.- El fundo Totoral de Antonio Aninat llega a tener unas 800 mil plantas de viña.

1885.- Se exportan por Tomé más de 5 millones de litros anuales y unos 60 mil litros de aguardiente.

1886.- Por el camino de Coelemu a Tomé trafican diariamente unas mil carretas.

1888.- El futuro Presidente de Chile Juan Luis Sanfuente es diputado por Coelemu.

1889.- Vinos del Itata son premiados en certamen internacional de Barcelona con un oro, dos platas y un bronce.

1891.- Creación de varias comunas en el valle itatense: Yungay, Pemuco, El Carmen, San Ignacio, Chillán Viejo, Bulnes, Quillón, Portezuelo, Ranquil, Coelemu, Rafael, Quirihue, Cobquecura, Ninhue y Pocillas.

1895.- En Chillán hay nueve tonelerías.

1899.- Nace en El Carmen Juvenal Hernández, abogado y rector de la U. de Chile.

1900.- Víctor Lamas es elegido diputado por Itata.

1902.- Se dicta una nueva ley de alcoholes.

1903.- Sobreproducción de vino en el país, con 275 millones de litros. Grave problema social de alcoholismo.

1903.- Las más valiosas propiedades del valle son: *Totoral, Llohue* y *Rincón, Cucha Cucha, Majuelo, Coronel, Membrillar* y *San Ramón.*

1903.- El segregado departamento del Itata cuenta con 41.804 habitantes.

1906.- Es elegido senador por Ñuble Gonzalo Urrejola Unzueta. (dos períodos).

1906.- Se funda en Tomé la Sociedad Vinícola del Sur.

1909.- El futuro Presidente de Chile Emiliano Figueroa Larraín es elegido diputado por Itata.

1916.- Es inaugurado el puente Itata, cerca de Coelemu.

1916.- Inicia su funcionamiento el tren ramal de Rucapequén a Talcahuano.

1923.- El departamento del Itata cuenta con 40.338 habitantes.

1923.- Los fundos de mayor plantación de viñas son: *Colihues, Alacahuey, Los Maquis, Cucha Cucha* y *El Ñuble*.

1927.- Nueva división administrativa. El departamento del Itata pasa a la provincia de Ñuble, al igual que la comuna de Quillón, la "irredenta" para los penquistas.

1927.- Son suprimidas las comuna itatenses de Rafael y Pocillas.

1928.- Inicio de la construcción del camino a Concepción, vía Florida.
1928.- En La provincia de Ñuble hay 6.723 hectáreas de viñas.

1929.- Se dicta una restrictiva ley de alcoholes.

1932.- Se dicta una ley que restringe la superficie plantada de viñedos.

1936.- En Ñuble hay 2.552 propiedades viníferas.

1939.- Violento terremoto conocido como "de Chillán". Miles de muertos y daños a la propiedad.

1945.- Carlos Montané Castro es diputado por Itata hasta 1964. (cinco períodos).

1951.- Se producen en Ñuble 35.375.000 litros de vino.

1952.- Celebración nacional de la fiesta de la vendimia en Chillán.
1956.- Apogeo de la Cooperativa Vinícola de Quillón.
1967.- Se promulga la ley de Reforma Agraria.

1973.- El Presidente Salvador Allende crea la comuna de Trehuaco.

1974.- EL Gobierno Militar dicta el decreto ley No 761 que autoriza plantar viñas sin ninguna restricción.

1975.- Las comunas de Ránquil y Coelemu pasan a integrar la provincia de Ñuble.

1980.- Nuevos empresarios viñateros empiezan a llegar al valle.

1982.- Se suprime el tren ramal después de 66 años de servicio.

1997.- Se inaugura la Autopista del Itata.

2003.- Surge el proyecto asociativo Itata Wines

Glosario Itatense*

• *Almarza*: vocablo de origen español. Nombre dado en homenaje a una familia de héroes y mártires de la guerra de la Independencia y del Pacífico.

• *Avendaño*: vocablo hispano. Hermosa laguna de la comuna de Quillón. Su nombre recuerda al antiguo hacendado que fue su propietario.

• *Alico*: vocablo mapuche: agua caliente. (M) Antiguo fundo y boquete cordillerano en la comuna homónima (San Fabián de Alico).

• *Belenunque*: vocablo mapuche: estar anocheciendo (E).

• *Batuco*: vocablo mapuche: agua de totora (M). Fundo itatense de la comuna de Coelemu.

• *Boyén*: árbol nativo, llamado canelo. Fundo de la comuna de Chillán.

• *Buchupureo*: vocablo mapuche: olas altas.(M) Nombre de un estero y de un caserío fundado en 1864 al norte de Cobquecura. Fue puerto menor a partir de 1863. Actualmente es un pequeño balneario.

• *Bularco*: vocablo mapuche: alterado de buta: grande y co: agua (M). Hacienda de la comuna de Ránquil.

• *Burca*: vocablo mapuche, las olas (M). Caleta en las costas de la comuna de Tomé.

• *Bulnes*: vocablo hispano. Apellido del militar y Presidente de la República Manuel Bulnes. Dado al antiguo pueblo

de Larqui. Capital del antiguo departamento y de la actual comuna homónima.

• *Buraleo*: vocablo mapuche: ocho esteros (M). Paso cordillerano en las montañas de Ñuble. Pertenece a la comuna de San Fabián.

**Fuentes*

• Wilhelm de Moesbach, Ernesto, *Voz de Arauco*, Imprenta San Francisco, Padre Las Casas, 1944 (M).

• Hernández S., Arturo et al, *Mapuche, lengua y cultura*, Editorial Pehuén, Santiago de Chile, 5° edición, 2005.

• Augusta, Fray Félix José de, *Diccionario Araucano-Español y Español-Araucano*, Imprenta Universitaria, Santiago, 1916, tomo I.

• Erize, Esteban, *Diccionario Comentado Mapuche-Español*, Editorial Peuser, Buenos Aires, 1960 (E).

• Moya, Eric. *Diccionario Mapudungun*, Ediciones Olimpo, Santiago, 2003.

• *Caimaco*: vocablo mapuche: agua llena de chupones (M).

• *Calquín*: vocablo mapuche: águila grande (M). Fundo de la comuna de Quirihue.

• *Cato*: vocablo español. Sustancia medicinal que se extrae de una especie de acacia. Nombre de un río del valle itatense y de dos fundos.

• *Cayumanque*: vocablo mapuche: seis cóndores. (M) Hermoso cerro emblemático de la zona de 730 mts, ubicado en la comuna de Quillón. Desde su altura hay una vista privilegiada al valle.

• *Coelemu*: Vocablo mapuche: bosque donde abundan las lechuzas. (M) Lugar de paso del camino real. Fundada por el gobernador colonial Ortiz de Rozas. Anexada a la provincia de Ñuble en 1975.

• *Coihueco*: vocablo mapuche: agua del coihue. (M). Comuna de Ñuble.

• *Colihue*: planta nativa. Fundo viñatero al sur de Chillán.

• *Coliumo* : vocablo mapuche; coli: color rojizo y mo: con. (M) Antiguo fundo y bahía en la costa norte de Tomé.

• *Colmayao*: vocablo mapuche: caracoles rojos (M). Caserío cercano a Cobquecura. Nombre de río.

• *Colliguay*: Vocablo mapuche: arbustos (M). Primitivo asentamiento mapuche de la comuna de Chillán, pequeño caserío y pasada del ramal.

• *Collipeumo*: vocablo mapuche: peumo colorado (M). Caserío de la comuna de Ninhue.

• *Comuco*: vocablo mapuche, agua de torcaza (E). Fundo de Tomé, cercano a Rafael.

• *Copiulemu*: vocablo mapuche: bosque con copihues(M). Aldea cercana a Florida, formada hacia 1866. Fundo de la comuna.

• *Coyanco*: vocablo mapuche: agua del roble (M). Nombre de estero y caserío de la comuna de Quillón.

• *Cucha - Cucha*: Vocablo mapuche: árbol medicinal de tiacas(E). Antigua merced de tierra hispana e importante hacienda jesuita, rematada por la familia Urrejola. Famosa por sus vinos, tradiciones e historia de la zona.

• *Curimaqui*: vocablo mapuche: bayas negras (M). Fundo de la comuna de Quirihue.

• *Chaimávida*: vocablo mapuche: *Chai*: hoy – *Mávida:* selva (Moya) Fundo cercano a Concepción a orillas del río Andalién.

• *Chillán*: Vocablo mapuche: contracción de chiquillanes /zorro pequeño/aguilucho. (M) Ensillar. (E) Silla del sol. (Ojeda) Hábitat de los Chiquillanes, fundada como fuerte en 1579 y al año siguiente como ciudad. Capital de la provincia de Ñuble. Su actual emplazamiento data de 1835.

• *Cholguán*: Vocablo mapuche; *chol*: planta/*guan*: lloverse o gotearse. (E) Río cordillerano que deriva en Itata a partir del Yungay. Nombre de fundo y ex estación ferroviaria de ramal.

• *Dichato*: Vocablo mapuche: sacar esa maleza (M). Primitiva caleta pesquera de los Changos. Habilitada para comercio de cabotaje por decreto de 1889. Gracias al paso del ramal ferroviario se hizo muy conocida y para muchos fue su balneario favorito. Pertenece a la comuna de Tomé.

• *Diguillín*: Vocablo mapuche: moscardón. (M) Río que nace en la ladera sur del volcán Chillán e importante afluente de Itata. Tiene unos 90 Km de largo.

• *Dañicalqui*: vocablo mapuche: nido de águilas. (M) Río y fundo de la pre cordillera de Ñuble.

• *Dadinco*: vocablo mapuche: agua de radin (M). Extenso fundo cercano a Chillán.

• *El Carmen*: vocablo hispano. Alusivo a la madre de

Cristo, bajo el título de Nuestra Señora de El Carmen. Comuna de Ñuble.

• *Guanaco*: expresión quechua: oveja de la tierra/llama. Extenso fundo de 4.000 hectáreas (1924) de la comuna de Quirihue.

• *Guarilihue*: Vocablo mapuche: muy de mañana (M). Sector de la comuna de Coelemu, famosa por sus tradiciones vendimieras.

• *General Cruz*: vocablo español. Apellido de una familia patriota penquista. Estación del ferrocarril, pertenece a la comuna de Cabrero.

• *Huacamalá*: Vocablo mapuche: corral de vacas (M). Antiguo fundo y actual caserío de la comuna de Quillón. También se escribe Guacamalá.(Dic. Risopatrón)

• *Huenucheo*: Vocablo mapuche; *huenu*: arriba/ cielo. Cheo: por donde. (E) Fundo vinero de la comuna de Quillón.

• *Huillipatagua*: vocablo mapuche: árboles del sur (M). Colonial mina de oro explotada a partir de 1730 que dio origen al pueblo de Pocillas. Fundo quirihuano.

• *Hueque*: vocablo mapuche: soga (M). Fundo ubicado al sur de Cauquenes.

• *Huanquehua*: vocablo mapuche: planta con papas comestibles.

M). Fundo de la comuna de Coelemu.

• *Huape*: vocablo mapuche: isla (M). Fundo y caserío de la comuna de Chillán.

• *Huenquehue*: vocablo mapuche, lugar donde andan avestruces.(M). guanquehua. Fundo en la comuna de Coelemu.

• *Huambalí*: tribu indígena. Fundo en los alrededores de Chillán. Guanguali.

• *Huilquilemu*: vocablo mapuche: bosque de zorzales(M).

• *Huechipín*: vocablo mapuche: hablar de lo alto(M). Primitiva aldea mapuche y antigua subdelegación de Chillán. Fundo.

• *Huépil*: vocablo mapuche: arco iris. (M). Estero, fundo y antigua estación de ferrocarriles. Pueblo de la comuna de Tucapel.

• *Itihue*: vocablo mapuche: lugar de pastoreo (M). Fundo de la comuna de San Carlos.

• *Itata*: Vocablo mapuche: pastoreo abundante (M). Fértil valle objeto de este libro. El río homónimo le da nombre a todo el espacio que tiene una hoya hidrográfica de unos 14.000 km² y el cual abarca toda la actual provincia de Ñuble y la comuna vecina de Cabrero.

• *Liucura*: Vocablo mapuche: piedra blanca o lisa (M). Cacique. Antiguo fuerte del Bio Bío construido en 1883.

• *Lloilaco*: vocablo mapuche: lloi: tonto y Laco: agua podrida (E).Fundo de la comuna de Treguaco.

• *Longuén*: vocablo mapuche: situado en lo bajo (M). Río afluente del Itata, caserío originado en un fuerte fundado por el gobernador Alonso de Rivera en 1603.

• *Leuque*: vocablo mapuche: lev: ligero y que: hígado (E). Fundo de la comuna de Ránquil.

• *Lobolián* : cacique mapuche.

• *Larqui*: vocablo mapuche: destruido (M). Primitivo nombre de Bulnes, río y fundo de esa comuna.

• *Lig Lemu*: cacique mapuche.

• *Mangarral*: Vocablo mapuche; mangca: animal viejo y rali: plato de madera. Estero y fundo del secano.

• *Maipú*: vocablo mapuche: cultivar la tierra (M).

• *Mela*: vocablo mapuche; melahuén: planta medicinal (E). Estero, playa y caserío de la comuna de Treguaco.

• *Maitenco*: vocablo mapuche: agua del maitén. (M). No aparece en Riso patrón.

• *Maule*: vocablo mapuche: lluvioso. (M) Importante río de la séptima región.

• *Majuelo*: vocablo español: viña. Fundo de la comuna de Ránquil

• *Mela*: vocablo mapuche; *me*: allá y *la*: morir (Moya) Estero, caserío y puntilla en la costa de la comuna de Coelemu.

• *Ñuble*: Vocablo mapuche: río de corriente angosta y obstaculizada (M). Importante río afluente del Itata que dio nombre a la provincia homónima.

• *Ñipas*: Vocablo mapuche: arbolillos (M). Capital de la comuna de Ránquil y antiguo lugar de poblamiento. Nombre de fundo.

• *Nebuco*: Vocablo mapuche: agua del avellano (M). Pequeña localidad que pertenece a la comuna de Chillán Viejo y paradero de la red central del ferrocarril. Nombre de estero y fundo.

• *Ninhue*: Vocablo mapuche: *nilhue*: lugar de cardos (M). Antigua estancia colonial de Chimilto y Coroney, comuna de Ñuble desde 1927. Nombre de estero.

• *Nonche*: vocablo mapuche; *non*: pasar un agua y *Che*: gente (M).

• *Nonquén*: Vocablo mapuche: vadear un agua (M). Aldea vecina a Concepción.

• *Nitrihue*: vocablo mapuche: lugar de la horca (M). Caserío y fundo de Florida.

• *Niblinto*: vocablo mapuche: río con muchos obstáculos (M). Río de la montaña de Coihueco.

• *Ninquihue*: vocablo mapuche: lugar de ñinquil (M). Arbusto nativo. Caserío y paradero del ferrocarril, ubicado en comuna de San Carlos.

• *Pemuco*: Vocablo mapuche: agua del peumo (M). Fundo y estero. Comuna de Ñuble.

• *Puchacay*: vocablo mapuche: los chacayes (M). Antiguo partido de Concepción. Valle penquista.

• *Pimaguil*: vocablo mapuche; pilmahue: lugar para la pelota de paja (M).

• *Puaguín*: vocablo mapuche; en el maizal (M).

• *Puralegui*: vocablo mapuche; pura: ocho (M) Legui:

• *Pocillas*: vocablo español: tinaja o vasija empotrada en la tierra. Colonial mina de oro (Huillipatagua) que dio origen a un caserío que llegó a ser comuna, siendo suprimida en 1927, vecina a Quirihue.

• *Panguilemo*: vocablo mapuche: bosque con leones (M). Fundo de la comuna de Ninhue.

• *Patagua*: árbol nativo. Fundo de las comunas de Coelemu y Concepción.

• *Pomuyeto*: vocablo mapuche, adulterio (E). Fundo de la comuna de San Carlos.

• *Palpal*: vocablo mapuche: azadón indígena (M). Nombre de río, fundo y estación ferroviaria de ramal en la comuna de Pemuco.

• *Poleura*: vocablo mapuche: tierra amarilla (M). Río andino que desemboca en el lago Laja. Nombre de un sector cordillerano de Yungay.

• *Penco*: vocablo mapuche, mirar el agua (M). Antiguo emplazamiento de Concepción y actual comuna.

• *Purema*: vocablo mapuche: suelos húmedos (M). Estero y pequeño balneario de la comuna de Coelemu.

• *Pingueral*: Nombre de estero y puntilla en la costa norte de la comuna de Tomé, actual balneario.

• *Pissis*: vocablo de homenaje al científico francés Amadeo Pissis. Paradero del tren ramal, ubicado en la comuna de Coelemu.

• *Pinto*: vocablo hispano. Apellido de un héroe de la guerra de la independencia. Actual comuna de Ñuble.

• *Quirihue*: Vocablo mapuche: lugar de zorros (M). Antigua misión y lugar de paso del camino real. Fundada como villa por el gobernador colonial Ortiz de Rozas en 1749. Capital del Corregimiento del Itata.

• *Quillón*: Vocablo mapuche: lavarse la cara (M). Antigua estancia colonial y nombre de estero, perteneció a la provincia de Concepción hasta que en 1927 fue anexada a Ñuble, por lo que los penquistas la denominaron "la comuna irredenta".

• *Quilmo*: cierta planta medicinal (E). Estero y antiguo fundo, ahora propiedad del Ejército. Pertenece a la comuna de Chillán Viejo.

• *Quinchamali*: Vocablo mapuche: planta medicinal (M). Y nombre de un cacique principal. Primitivo caserío mapuche de la comuna de Chillán. Famoso por sus ricas cerezas y trabajos agro alfareros de nacional reconocimiento.

• *Queime*: vocablo mapuche, estiércol (E). Cerro cercano a Florida.

• *Quilpolemo*: vocablo mapuche: bosque de tórtolas (M). Colonial estancia itatense. Estero y caserío de la comuna de Treguaco.

• *Quilteu*: vocablo mapuche, pájaro jardinero (E). Fundo de la comuna de Coelemu.

• *Quillay* : arbusto nativo

• *Quinel*: cacique mapuche. Fundo de la comuna de

Quillón.

• *Quilco*: vocablo mapuche, agua de la madera (M).

• *Rafael*: antiguo asentamiento hispano, que se originó en un fuerte (1657). Tradicional sector vinero y comuna entre 1891 y 1927. Actualmente es una localidad que pertenece a Coelemu.

• *Rangelmo*: Vocablo mapuche: paraje tapado de carrizos (M) Antigua hacienda colonial y estación del tren ramal de la comuna de Coelemu.

• *Ránquil*: Vocablo mapuche: carrizal (M). Antigua estancia colonial, cuyo nombre fue dado a la comuna homónima que pertenece a la provincia de Ñuble desde 1975. Antiguo nombre de estero y fundo.

• *Ranquilcahue*: vocablo mapuche: otro lugar de carrizal (E).

• *Reino huelen*: palabra híbrida española y mapuche: huelén: maldito (M). reino: territorio sujeto a la autoridad de un rey. Nombre dado al primer combate entre mapuches y españoles en la confluencia de los ríos Itata y Ñuble.

• *Relbún*: planta nativa cuya raíz sirve para teñir (M). Estero y fundo cercano a General Cruz.

• *Rucapequén*: Vocablo mapuche: cueva de lechuzas. (M) Primitivo caserío colonial que pertenece a la comuna de Chillán Viejo, paradero de la línea central del ferrocarril e inicio del ramal a Talcahuano.

• *San Ignacio*: vocablo hispano. Alusivo a santos católicos como San Ignacio de Loyola o San Ignacio de Antioquía. Fundo y comuna de Ñuble.

• *San Carlos de Itihue*: vocablo hispano. Alusivo a santos católicos. Ciudad y comuna de Ñuble.

• *San Nicolás*: vocablo hispano. Alusivo a santos católicos. Antiguo fundo y comuna de Ñuble.

• *San Fabián de Alico*: vocablo hispano. Alusivo al nombre de su fundador (Fabián de la Fuente). Fundo y comuna pre cordillerana de Ñuble.

• *Treguaco*: Vocablo mapuche: agua del perro. (M) Antiguo paso del camino real y lugar cercano de la antigua estancia Quilpolemu. Creada como comuna en enero de 1973.

• *Tolmillán*: vocablo mapuche: frente de oro (M). Cacique mapuche.

• *Trilaleo*: vocablo mapuche: río de las garza (M). Río y fundo de la comuna de Pemuco.

• *Tomeco*: vocablo mapuche: agua de totora (M). Estero y caserío de la comuna de Quillón.

• *Talcahuano*: vocablo mapuche: trueno del cielo (M). Importante puerto nacional.

• *Taucú*: vocablo mapuche; tavcú: juntarse (E). Nombre de río y caleta pesquera de la comuna de Cobquecura.

• *Tanilvoro*: vocablo mapuche: hueso del dedo (M). Antiguo fundo y caserío de la comuna de Coihueco.

• *Virgüín*: vocablo mapuche: paraje frío (M). Antigua hacienda de la comuna de Ñiquén

• *Yungay*: Vocablo mapuche: mi valle templado (M). Antiguo asentamiento pre cordillerano y pasada del camino al sur. Comuna desde 1891.

Itatenses destacados del Siglo XX

Durante el siglo pasado, numerosos itatenses se destacaron por su aporte a las distintas manifestaciones de la cultura. A continuación se señalan algunos, adviertiendo que una nómina exhaustiva sería muchísimo más extensa:

Walterio Millar Castillo (1899-1978): Nacido en Yungay Notable caricaturista y pintor. Autor de una Historia de Chile, ilustrada con sus propios dibujos, que lleva 68 ediciones.

Armando Lira Sepúlveda (1903-1959): Nacido en Yungay, es un notable pintor de renombre internacional. En Venezuela fue Premio Nacional de Arte.

Juvenal Hernández Jaque (1899–1979): Nacido en El Carmen. Abogado, académico y destacado Rector de la Universidad de Chile.

Fernando González Urízar (1922–2003:) Nacido en Bulnes. Notable poeta y autor teatral, premiado en Chile y el extranjero. Académico de la lengua.

Ricardo Samonn O'Brien (1928–2007): Sacerdote católico, nacido en Nueva York, fue durante cincuenta años misionero en Portezuelo, en donde desarrolló un valioso trabajo cultural de dignificación del campesinado.

Carlos Stuardo Ortiz (1885–1962): Nacido en Yungay. Profesor

de estado en Biología y Química, fue un notable científico con múltiples estudios en entomología y dipteriología.
Domingo Llanos Gallegos (1919–2002): Nacido en Portezuelo, fue un destacado pintor y escultor de importante trayectoria y reconocimiento a nivel nacional e internacional. Premio Municipal de Arte en Concepción, medallas de oro y plata en exposiciones.

Flaminio Ruiz Pereira (1883–1942): Nacido en San Ignacio, fue religioso mercedario y científico. Cofundador de diversas instituciones científicas superiores. Uno de los fundadores del Zoológico de Santiago y del museo de ciencias de su comunidad.

Fidel Sepúlveda Llanos (1936 – 2006): Nacido en Cobquecura, fue profesor de Castellano, académico de la Universidad Católica de Chile y de la Academia de la lengua. Poeta, ensayista e investigador. Escribió una veintena de libros.

Pedro Alarcón Orellana (1920 – 1985): Nacido en Cobquecura, fue poeta y religioso franciscano, alcanzando el sacerdocio. Falleció en Angol.

Baltazar Hernández Romero (1924–1997): Nacido en Bulnes, fue profesor en diversos niveles y destacado pintor con reconocimientos a nivel nacional. También publicó algunos ensayos relativos a las artes de Ñuble. Recibió el Premio Municipal de Arte en Chillán.

Pedro Mardones Barrientos (1928 – 2006): Nacido en Ninhue, fue profesor, poeta y destacado animador cultural de la Quinta región. Publicó varios libros.

Inelia Uribe Casanueva (1936 - 1996): Nacida en Quinchamalí. Poeta con varios libros publicados. Fundadora de la sociedad de escritores de Ñuble en 1976. Falleció en Cantabria, España.

Buenaventura Ulloa Carrillo. Nacida en Quinchamalí, lugar que amó entrañablemente. Destacada como animadora cultural, alfarera y defensora del valle itatense y sus tradiciones. Casada con el escritor Ramón Riquelme. Todos le llamaban cariñosamente Tully. Fallecida el 19 de noviembre de 2005.

Itatenses de hoy

Cuna de soldados y políticos, pero también de intelectuales y artistas, la región itatense sigue aportando con nombres valiosos a las letras y la cultura nacional. Mencionamos algunos de los creadores actuales:

Hernando León: nacido en Yungay en 1938. Notable pintor y grabador con actual residencia en Alemania. Creador del Museo Internacional de la Gráfica en Chillán. Su obra está esparcida en América y Europa en donde goza de gran prestigio.

Benjamín Escalona: nacido en Portezuelo en 1938. Destacado pintor y académico de la Universidad del Bío Bío. Premio Municipal de Arte en Chillán. Múltiples exposiciones. Integrante de Tanagra.

Otto Cid Herrera: Nacido en Yungay en 1928. Profesor, abogado y escritor de poesía y ensayos

con varios libros publicados. De gran afecto por su tierra.

Manuel Muñoz Astudillo: Nacido en Quirihue en 1942. Abogado, juez y poeta con varios trabajos publicados. Integrante de entidades culturales de Quirihue, Chillán, Puerto Montt y Concepción.

Luis de la Torre: Nacido en Portezuelo en 1943. Profesor, académico, poeta y difusor cultural. Tiene varios ensayos publicados.

Elena de Latorre: Nacida en Yungay. Poeta con varios libros publicados, antologada en Concepción y Osorno. Integrante de instituciones literarias.

María Eva Díaz: Nacida en Trupán. Profesora, bibliotecaria e investigadora de la comunidad de Yungay, de cuya historia es coautora con Mario Salinas. Integrante del Instituto O'Higginiano de Chillán Viejo.

Pedro Merino Navarrete: Nacido en Quillón en 1933. Profesor, contador, director de liceo y poeta con varias publicaciones. Autor de himnos y textos de enseñanza musical.

Ramón Riquelme Acevedo: Nacido en Concepción en 1933 e hijo destacado de Quinchamalí desde más de 30 años. Escritor de poesía, cuento, ensayo y colaborador permanente de diarios y revistas. Autor de varios libros. Premio Municipal de Arte en Chillán.

Pedro Yáñez Betancourt: Nacido en Campanario en 1946. Destacado folclorista y payador, tuvo sus inicios artísticos en Tomé. Integrante fundador de Inti Illimani. Su trabajo de rescate y difusión del canto tradicional ha sido notable.

Fernando Yáñez Betancourt: Nacido en Chillán en 1950, pero ha vivido en Campanario toda su vida. Importante folclorista y payador, es un destacado animador de la cultura campesina, con continua presencia en los encuentros nacionales de payadores.

Glosario del Vino*

Aguardiente: Bebida alcohólica que se obtiene por destilación del vino o de otras substancias orgánicas.

Anclote: Barrilito de madera con capacidad de 30 a 50 litros.

Anisao: Licor hecho a base de aguardiente y esencia de anís.

Asoleado:Vino maduro en vasijas bajo el sol.

Arroba: Antigua medida de líquido que varía de peso. Una arroba española era equivalente a 35, 5 litros actuales.

Barril: Vasija de madera que sirve para conservar y transportar licores.

Botija: Vasija de barro redondo y de cuello angosto y corto, muy usada en viajes en tiempos coloniales.

Cacho: Cuerno de vacuno elaborado para ser utilizado como vaso para consumir generalmente chicha o vino.

Canasto: Cesto de mimbre con dos asas.

Cañón: Gran vaso de vino o chicha.

Cola de Mono: Bebida hecha a base de aguardiente, café, leche y especias que se acostumbra beber en navidad y año nuevo.

Cuba: Recipiente de madera que sirve para contener agua, vino, aceite u otros líquidos. Se compone de duelas unidas con arcos de hierro. Los extremos se cierran con tablas. Persona que bebe mucho vino.

Cuchipanda: Remolienda y tomatera con "niñas de la vida".

Cuero: Odre. Cuba. Antigua vasija hecha generalmente del estómago de algún animal para llevar líquidos alcohólicos.

Chacolí: Vino rosado producido con cepa del país.

Chicha: Jugo de uva fermentado. La hay cruda y cocida

Chuico: Envase de vidrio forrado en mimbre equivalente a 10 litros.

*Para su confección se han utilizado, además de las definiciones elaboradas por los autores, las obras *Retablo Pintoresco de Chile*, de Antonio Acevedo

Hernández, *Autorretrato de Chile*, de Nicomedes Guzmán y el *Diccionario Español Everest Cima*, León, 1972; *Uvas y Vinos de Chile*, 1950.

Chupilca: Bebida hecha a base de vino tinto o chicha, harina tostada y azúcar.

Damajuana: Envase de vidrio forrado en mimbre equivalente a15 litros.

Decálitro: Medida de capacidad equivalente a diez litros.

Degustar: Galicismo por gustar.

Dobles: Dícese de la vasija que contiene dos litros de líquido alcohólico.

Enguindado: Bebida alcohólica que se obtiene con aguardiente y guindas en almíbar.

Escanciar: Beber vino. Término ocupado por personas de alto nivel social.

Fudre: Gran vasija de madera, semejante a una pipa gigante en donde se guarda el vino.

Gloriao: Bebida popular, a base de aguardiente y azúcar quemada, que se servía en los velorios.

Guachacay: Nombre dado al aguardiente.

Güergüerada: Tomarse unos tragos.

Jarra: Vasija con cuello y boca ancha, con una o más asas.

Hectólitro: Medida de capacidad equivalente a cien litros.

Huachucho: Nombre dado al aguardiente.

Lagar: Recipiente en donde se pisa la uva. Lugar en donde se realiza en proceso de la vendimia.

Loro: Jarro de vidrio con una asa. Los hay de diversos tamaños

Mona: Borrachera.

Mosto: Concentrado de vino dulce

Odre: Antiguo recipiente de cuero, generalmente de cabra, convenientemente cosido para contener líquidos.

Ollejo: Cuero de la uva una vez exprimida.

Orujo: Conjunto de residuos que quedan después de exprimir las uvas.

Pipa: Cuba o Tonel de madera hecho especialmente para contener vino y sus derivados.

Piroja: Nombre dado al aguardiente.

Pipeño: Vino guardado en pipas. Tipo de mostos sin filtrar.

Ponche: Preparado a base de vino mezclado con frutas y almíbar.

Potrillo: Gran vaso de vino que se bebía pasándolo de mano en mano.

Puco: Jarra, vasija.

Ramada: Rancho de ramas que se construye para las fiestas campesinas, especialmente para Fiestas Patrias, donde se expenden licores y se baila cueca.

Remolienda: Fiesta con mujeres, bebidas alcohólicas y música.

Retafiao: Bebida alcohólica tradicional hecha a base de aguardiente y chicha cocida.

Tinaja: Vasija de gran tamaño.

Tomatera: Reunión de hombres en la cual se bebe sin medida y sin mujeres.

Tonel: Cuba grande.

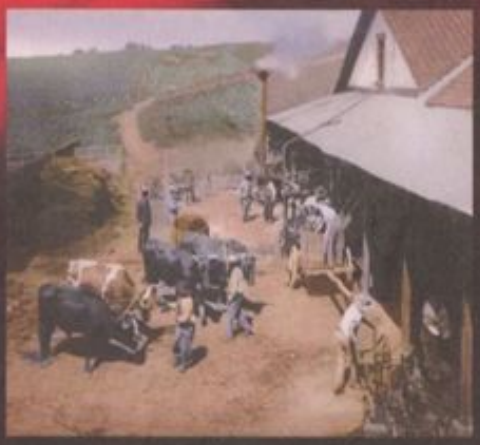
Tonelería: Lugar en donde se fabrican toneles, cubas, lagares, fudres, pipas, barriles, etc., para su comercialización.

Trago: Porción de líquido que se bebe de una vez.

Zaranda: Cedazo rectangular hecho de coligües en donde se colocaba la uva a objeto de ser triturada para iniciar el trabajo del vino.

Cartes Montory, Armando

Esta obra foma parte de la Colección Biblioteca Ceres, que reúne trabajos de investigación histórica sobre temas regionales, que publica Editorial Pencopolitana de Concepción, cuya misión es promover el conocimiento de la historia y la conservación del patrimonio cultural de la región del Bio Bio, mediante la edición y distribución de obra que contribuyan a su rescate y difusión.



Los viñedos del Itata representan una continuidad histórica de cinco siglos. Llegadas con Pedro de Valdivia, las vides sobreviven los azares de la Conquista, los siglos coloniales y los años duros de la Independencia, en la tierra que fue su principal escenario.

El presente libro apunta a contribuir al reconocimiento y puesta en valor del gran patrimonio natural y cultural que conforman las viñas del valle del Itata. Una actividad que hunde sus raíces profundas en el valle y se proyecta, con renovados bríos, hacia el futuro.