

COMPLEJIDAD DE LA INDUSTRIA
VITIVINÍCOLA COLONIAL:
Crianza Biológica de Vino (Reino de Chile Siglo XVIII)

Pablo Lacoste

Universidad de Talca

*Received 4-3-2006; Revise and Resubmit 7-10-2006;
Revised Received 7-17-2006; Final Acceptance 9-14-2006*

Resumen: El modelo de latifundios y oligarquías terratenientes orientadas a la producción primaria fue el predominante pero no el único en América Latina colonial. Convivió con otros modos de producción, entre los cuales se destaca la vitivinicultura, caracterizada por la pequeña propiedad, la agricultura intensiva orientada a la industria, fuertes pautas de movilidad social y la emergencia de incipientes burguesías. En el marco de este tema, el presente estudio procura mostrar el grado de complejidad que alcanzó la industria vitivinícola a través de un indicador: la capacidad para realizar crianza biológica de vino. El desarrollo de este complejo método basado en conocimientos y técnicas especializadas, fue posible por una serie de factores sociales, culturales y económicos.

La economía de las colonias españolas de América está asociada, usualmente, a los grandes latifundios, las oligarquías terratenientes y la producción primaria, en un contexto social signado por fuertes segmentaciones basadas en los privilegios y el orden señorial. Sin embargo, con ese modelo dominante, convivieron otros sistemas económicos. Uno de los más interesantes fue el espacio vitivinícola, el cual se ha caracterizado por su capacidad de hacer posible el acceso a la pequeña propiedad al jornalero libre, tanto en Europa como en América (Braudel 1993, 3, 100; Macías Hernández 2000, 320; Lacoste 2003, 150; Corona 2004, 41).

Las viñas generaron las condiciones para el desarrollo de una agricultura intensiva de pequeños propietarios, orientada a la industria con ciertos niveles de complejidad técnica, alta movilidad social y capacidad de generar una incipiente burguesía. Este fue, particularmente, el caso de la industria de la vid y el vino que alcanzó un grado relevante de desarrollo en el Reino de Chile. En el marco de un proyecto mayor, orientado a examinar la historia vitivinícola chilena y su incidencia en la formación de la estructura social del país, el presente estudio se focaliza en la capacidad que tuvo la industria vitivinícola local para

alcanzar niveles de complejidad que se hicieron visibles, por ejemplo, en la crianza biológica de vinos.

La industria vitivinícola de América tiene una trayectoria de cinco siglos, a lo largo de los cuales, se han desarrollado experiencias de interés (Mishkin 1975; Dickenson y Unwin 1991; Rice 1996; Dubois et Deshaites 2001). En las primeras centurias, los viticultores lograron avances relevantes en tres regiones del imperio español, como el Virreinato de Nueva España (Corona Páez 2004), el Virreinato del Perú (Rice and Smith 1989; Brown 2001; Huerta 2004; Barentzen 2005; Soldi 2006), y el Reino Chile (Del Pozo 1998, Muñoz Correa 2005; Cortés 2005).

Dentro de este último espacio, ya comenzaba a destacarse la viticultura del Corregimiento de Cuyo, tanto en Mendoza como en San Juan, que posteriormente se integraron a la República Argentina (Lacoste 2003; Fanchín 2005; Rivera 2005, 2006). Actualmente, Mendoza cultiva 140.000 hectáreas de viñas y exporta vinos y mostos por cerca de U\$ 500.000.000 al año. Esta provincia representa el 70% de la viticultura argentina, la cual es la principal potencia vitivinícola de América Latina y la quinta del mundo, proceso en el cual alcanzó un fuerte impulso de modernización tecnológica en la década de 1990 (Morris, 2000).

En el siglo XVIII, el Corregimiento de Cuyo era una pequeña localidad, altamente especializada en la industria vitivinícola. En 1777, tenía una población de 24.000 habitantes, incluyendo 10.000 hispanocriollos, 5.000 afroamericanos y 9.000 indios y mestizos. De acuerdo a un jesuita expulso, hacia 1767, San Juan producía 180.000 arrobas de mosto y Mendoza una cifra mayor. La arroba era una unidad de medida equivalente aproximadamente a 36 litros; cada planta producía cuatro kilogramos de uva y eran necesarios 100 kilogramos de uva para obtener 72 litros de mosto. Por lo tanto, Cuyo elaboraba 140.000 hectolitros de mosto, para lo cual debían cultivarse cerca de 5.000.000 de plantas de vid. Esta cifra equivalía a un tercio de la producción de Chile Cisandino, que cultivaba 15.000.000 de cepas y era el principal productor de vinos de América.

Las cepas cultivadas en los tres primeros siglos en Cuyo, no eran las consideradas de alto valor enológico. Estas ingresaron recién en la década de 1850: cabernet, malbec, merlot. Antes de esa fecha, las viñas cuyanas tenían la llamada "uva criolla", semejante a la "uva misión" de California y "uva país" de Chile. También se cultivaba la llamada "uva negra", juntamente con moscatel, moscatel de Italia y, quizá, las actualmente conocidas como Pedro Jiménez y Torrontés. Igual que en Jerez de la Frontera, sobre la base de uvas consideradas de escaso valor enológico, se lograrían vinos de mayor calidad gracias a la crianza biológica.

Las bodegas cuyanas contaban con instalaciones de dispar complejidad para elaborar el vino. El vino corriente se comenzaba a preparar con la molienda de la uva en lagares de cuero. Pero las bodegas más importantes tenían lagares de adobe y teja, de cal y ladrillo, de piedra y

yeso. La vasija más usada entre los siglos XVI y XVIII era de cerámica: el vino se almacenaba en las tinajas (400 a 700 litros) o botijas bodegueras. El vino se transportaba a los mercados en botijas de carga de 72 litros de capacidad. Usualmente las carretas llevaban 20 botijas cada una. En el siglo XVIII se comenzó a introducir el envase de madera. Se usaban barriles, barrilitos y pipas. Estaban contruidos con madera de algarrobo, nogal y roble, sostenidos con aros de hierro. A fines de esta centuria se completó casi totalmente la sustitución de la vasija de greda por la de madera.

El principal mercado de los vinos de Mendoza se encontraba en Buenos Aires, distante 300 leguas al oriente. A su vez, Mendoza gozaba de una situación geográfica privilegiada pues era un cruce de caminos para el comercio entre el Atlántico y el Pacífico, para enlazar el Reino de Chile y las pampas rioplatenses. En este sentido, Mendoza funcionó como el principal puerto terrestre del Cono Sur. Hacia fines del siglo XVIII, cada año, entraban y salían de Mendoza 1.200 carretas y 10.000 mulas de carga para llegar a Buenos Aires, Santa Fe, Tucumán, Santiago de Chile, Valparaíso y otras ciudades. De hecho, funcionaba un servicio regular de transporte terrestre de carga bioceánico, llevado a cabo por los troperos y arrieros que constituyeron un dinámico grupo social.

Las actividades industriales, comerciales y de transporte generaron las condiciones para una sociedad con permeabilidad social en Mendoza y San Juan. Un estudio realizado para medir este proceso, examinó la evolución del patrimonio de los viticultores del siglo XVIII, y demostró que la sociedad era muy permeable: mientras que el 5% sufrió descenso social (concluyó su vida económicamente activa con un patrimonio menor al que poseía originalmente, por herencia o dote), y el 15% se mantuvo en el nivel inicial, el 80% restante aumentó su patrimonio. En algunos casos, hombres y mujeres que comenzaron su vida económicamente activa en la indigencia o pobreza, llegaron a poner en marcha grandes emprendimientos vitivinícolas (Lacoste, 2004). Sociedad permeable y relativamente abierta, Mendoza fue capaz de atraer y asimilar inmigrantes desde distintos territorios del imperio español y también extranjeros, lo cual contribuyó a acelerar y fortalecer su dinámica comercial e industrial. Entre los vecinos de esta ciudad había portugueses, franceses, españoles, peruanos, rioplatenses, cordobeses, paraguayos, tucumanos, y santiaguinos, entre otros.

La industria vitivinícola constituyó un modelo especial dentro de la historia socioeconómica de América Latina y alcanzó un relevante nivel de complejidad, tal como se hace visible con el temprano desarrollo de la crianza biológica de vinos. La crianza biológica ha adquirido renombre internacional, en buena medida, por el desarrollo alcanzado en los vinos del Marco de Jerez—triángulo formado por el puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda y Jerez de la Frontera, en el sur de España. Desde el siglo XVIII se elabora allí el vino bajo el velo de flor, formado por las levaduras (Gómez Benítez, Díez Martín y Grandal Delgado, 1997). Estas levaduras se

alimentan de la glicerina y el alcohol que encuentran en el vino. El velo se forma en la presencia de un vino con alta graduación alcohólica. También influyen las condiciones de temperatura y humedad. Cuando se dan las condiciones favorables, la levadura se multiplica y cubre completamente la superficie del vino y lo protege del aire. El velo, juntamente con el empleo del sistema de soleras, hizo posible el surgimiento, expansión y consolidación de los vinos de Jerez; esta región logró, a partir de uvas de limitado valor enológico, como Palomino y Pedro Ximénez, elaborar vinos de alta calidad y precio (Gómez Benítez, 1996; Hernández, 1998, 58–60). El velo interviene en la acción del aire de modo tal que impide la oxidación del vino y, a la vez, mejora su sabor, color y perfume. El resultado es un “vino generoso, más delicado y amable, pleno de sutiles y penetrantes aromas a fruta, hierbas, frutos secos, sabores salinos, recuerdos de la ‘flor’ bajo cuya protección se ha criado. Fresco, suave, persistente, seco” (Delgado, 1998, 71). El éxito comercial de los vinos de Jerez, sobre todo en los mercados británicos, impulsó la expansión de la crianza biológica. Distintas regiones de Europa pusieron en marcha este sistema, comenzando por el Jura; más tarde se hicieron ensayos en Alemania. También se proyectó hacia el Nuevo Mundo vitivinícola, sobre todo Australia (1908), California (1938) y Sudáfrica (1958) (Romero 2000, 43). Los métodos de elaboración de estos vinos han sido ampliamente explicados, así como las herramientas para el manejo de las levaduras (Amerine y Cruess 1960, 341–382; Plata, Mauricio, Aguilera y Ortega 1997; Capece, Sciancalepore, Sunseri and Romano 2004). El funcionamiento de las levaduras en este sistema de crianza biológica del vino, se comenzó a comprender científicamente con los estudios de Luis Pasteur, publicados a partir de 1866; en los últimos años, se ha logrado comprender con mayor claridad el fenómeno (Mesa, Riebordinos, Sánchez, García, Infante, Barroso y Cantoral 1997; Cortés, Zea, Moyano, Moreno y Medina 1997; Romero 2000). Sin embargo, los vinicultores jerezanos aprendieron su manejo en forma empírica desde fines del siglo XVIII (Maldonado Rosso 1995).

La región de Jerez no fue la única que empleó la crianza biológica de vinos en el siglo XVIII. Los vinicultores de Mendoza pusieron en marcha una experiencia parecida en la frontera sur del imperio español de América. En esa misma centuria, los cuyanos elaboraron el “vino añejo puesto a la vela” que fue, posiblemente, el vino de mayor calidad elaborado en América colonial.

CRIANZA BIOLÓGICA EN AMÉRICA COLONIAL: EL CONTEXTO DE SU SURGIMIENTO

El primer interrogante que debemos enfrentar tiene que ver con las condiciones que hicieron posible el surgimiento de vinos con velo de superficie en Cuyo. Como ello requiere un elevado grado alcohólico de

los vinos, nos preguntamos: ¿por qué los cuyanos tenían que fortalecer o encabezar sus vinos con alcohol? En el caso del Marco de Jerez, la explicación está vinculada con la distancia a los mercados (Inglaterra) y la necesidad de asegurar la estabilidad de los vinos en los viajes. En este punto, ¿cuál era la situación en América española?

El abastecimiento de mercados distantes de los lugares de producción, fue un desafío para los viticultores latinoamericanos, tanto en México como en Perú y Cuyo. ¿Cómo evitar el deterioro del vino en los largos viajes? En México se añadía aguardiente al vino para hacerlo más estable (Corona 2004, 45); en Pisco, Arequipa y San Juan, los empresarios se especializaron en la elaboración de aguardiente (Huerta 2004; Rivera 1987). Por ejemplo, en Arequipa, se destilaba el 80% del mosto (Brown 2001, 474). En cambio, en Mendoza se priorizó la elaboración del vino; y para que llegara en buenas condiciones a Buenos Aires se buscaron dos soluciones distintas: la pasteurización intuitiva y el incremento de alcohol. La pasteurización intuitiva consistía en elevar la temperatura del vino para eliminar las bacterias¹. La alternativa era incrementar el grado alcohólico de los vinos, para lo cual podían usarse dos medios. Uno era elaborar vino a partir de uvas con mayor cantidad de azúcar, como la moscatel; otra opción era encabezar o fortificar el vino con la incorporación de alcohol. Esta práctica fue dominada por los cuyanos para elaborar otros productos, como por ejemplo, el mistela, presente en la economía regional en el siglo XVIII.

Parte importante de las bodegas cuyanas eran las instalaciones para la destilación de alcohol. Los corrales de alambiques tenían equipamiento de cobre. La pertenencia de Cuyo al Reino de Chile (donde el cobre es abundante) facilitó el acceso al material necesario para este tipo de equipamiento. En los talleres de La Serena se manufacturaban pailas, fondos y alambiques con sus cañones para abastecer a las bodegas de la región. Ello hizo posible la elaboración de mistela, aguardiente y alcohol con el cual se fortificaban los vinos.

Al añejarse los vinos con alta graduación alcohólica, se generaron las condiciones para la crianza biológica, las cuales fueron apreciadas por los observadores. Un jesuita expulso, desde su exilio en Italia, en 1787, describía los vinos mendocinos de esa época, en los siguientes términos: “La calidad y perfección de los vinos de esta provincia es excelente, tanto por la fortaleza, vigor, espíritu y fuerza que tienen, cuanto por el color, claridad y exquisito gusto que adquieren después que han terminado la fermentación necesaria. Duran ocho y más años

1. “Charta de el S. Ab. N. Americano al S. Ab. N. Genovés”, sin lugar, 6 de julio de 1787. En: FUENTE AMERICANA DE LA HISTORIA ARGENTINA. *Descripción de la provincia de Cuyo. Cartas de jesuitas mendocinos*, Biblioteca de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza, Best Hermanos, Mendoza, 1940, p. 46.

sin perder nada de su fuerza, antes aumentándola.”² En este proceso de elaboración de vinos de cierta calidad, un papel importante cupo a la crianza biológica.

Vin au voile o “vino a la vela”

El añejamiento de vinos de alta graduación alcohólica abrió el espacio para la crianza biológica, bajo velo de levaduras. Los mendocinos llamaron a este producto “vino añejo puesto a la vela.” Éste se comenzó a elaborar en Mendoza a comienzos del siglo XVIII. El documento más antiguo que así lo acredita data de 1718. De allí en adelante, se hizo cada vez más frecuente la presencia de este vino especial en las bodegas locales.

El capitán Juan de Cuenca Gallego había nacido en la ciudad de Corrientes, junto al río Paraná, 1.500 kilómetros al nordeste de Mendoza. Su oficio de tropero lo llevó a atravesar las pampas y avocindarse en la capital cuyana. Poseía una pequeña flota de cinco carretas con las cuales prestaba servicios a través de las dilatadas pampas rioplatenses. Su contacto con el comercio de Mendoza lo llevó a conocer y valorar los productos de la tierra, entre ellos, el vino. Entre sus posesiones, don Juan tenía, justamente, vino a la vela. En efecto, en el inventario de sus bienes, levantado inmediatamente después de su muerte, figuran “siete botijas de vino que dejó dicho difunto en la bodega de don Juan de Godoy puestas a la vela.” Más adelante, el documento vuelve a dar cuenta de este producto al señalar los pagos de deudas: “74 libras de cera que dicho difunto dio en vida al teniente general don Jacinto de Videla y Salinas a precio de 14 reales, su paga en vino puesto a la vela.”³ La fuente no sólo demuestra que con anterioridad al fallecimiento de su dueño (1718), ya se elaboraba el vino a la vela en Mendoza; también indica que, al parecer, no todos los bodegueros tenían la capacidad técnica para su elaboración y conservación, de ahí que en ocasiones, debían ponerlo en manos de un tercero.

La elaboración del “vino a la vela” en Mendoza experimentó un fuerte impulso a partir de la acción de don Miguel de Arizmendi. Su presencia en Cuyo resulta representativa del aporte de los inmigrantes extranjeros a la industria del vino. En efecto, don Miguel era natural de Sara, Reino de Navarra, Corona de Francia. Vivió más de treinta años en el Reino de Chile, a lo largo de los cuales mantuvo su identidad francesa. Tan es así que, después de su muerte se realizó un juicio para aclarar este punto, debido a los intereses en juego. Al finalizar el proceso, la justicia destacó que Arizmendi falleció “sin haber obtenido en vida carta de naturalidad

2. Ibid.

3. Inventario de bienes del difunto capitán don Juan de Cuenca, Mendoza, 6 de setiembre de 1718. Archivo Histórico de Mendoza (en adelante AHM), Protocolo de Escribanos n° 33, folio 165 v.

de estos reinos de los que era extranjero por ser de nación francés, por más que quiso colonizarse con el nombre de vizcaíno, de que existe suficiente número de testigos."⁴

Arizmendi se radicó en Cuyo a comienzos del siglo XVIII. Como otros tantos inmigrantes, se casó con una joven de la aristocracia local (1718), insertándose en la trama socioeconómica de la región. Este contexto favorable, sumado a su capacidad de innovación, le permitió desarrollar una destacada trayectoria como vitivinicultor. Su principal mercado se encontraba en la plaza de Buenos Aires, lugar hacia el cual remitía sus vinos en carretas.⁵ Hacia 1731 el volumen de sus operaciones hizo necesario nombrar apoderados que lo representaran en el Río de la Plata.⁶ Sus fluidos contactos en estos mercados le abrieron el camino al crédito, tal como refleja un documento de 1737 que daba cuenta de un empréstito de \$2.500.

Al llegar a Mendoza, Arizmendi conoció y apreció el vino local, pero no tardó en decidirse por el "vino a la vela", impulsado por su sensibilidad y su capacidad de innovación. A partir de entonces, se especializó en este tipo de vino, y lo colocó en la cima de su producción. En efecto, las bodegas y viñedos del francés, además de elaborar vino común y vino añejo, criaban el vino "a la vela" (ver Cuadro I).

Tal como refleja el Cuadro I, la bodega de Arizmendi tenía 188 botijas de vino añejo puesto a la vela, lo cual representaba un volumen de 376 arrobas de vino de alta calidad, valuado en \$1.539.⁷ Arizmendi también elaboraba vino corriente, de un valor de dos pesos por arroba (un peso equivalía a ocho reales). Este vino estaba dirigido al mercado popular de las pulperías y tabernas, en tanto que el vino a la vela apuntaba a satisfacer la demanda de la burguesía de Buenos Aires (Silva 1969, 471–506; Mayo 2000; García Belsunce 1977 II, 199–203).

4. Carta de Requisitoria de José Antonio de Ovalle, Corregidor de la provincia de Cuyo del Reino de Chile, al gobernador y capitán general de la Provincia del Río de la Plata. Santiago de Chile, 15 de abril de 1748. Archivo General de la Nación (Buenos Aires) (en adelante AGN), Tribunales sucesiones 3859; Legajo 3 "Arizmendi, Miguel, testamentaria," folio 17.

5. Hacia 1731 el volumen de sus operaciones hizo necesario nombrar apoderados que lo representaran en el Río de la Plata Poder general para pleitos y cobranzas, dado por Miguel de Arizmendi a favor de don Francisco de Vieira y don Antonio Santander, Buenos Aires, 15 de febrero de 1731. AGN, Registro de Protocolos n° 3, Año 1731, folios 112–114.

6. Poder general para pleitos y cobranzas, dado por Miguel de Arizmendi a favor de don Francisco de Vieira y don Antonio Santander, Buenos Aires, 15 de febrero de 1731. AGN, Registro de Protocolos n° 3, Año 1731, folios 112–114.

7. Tasación de bienes de Arizmendi, Mendoza, 21 de junio de 1748. AHM, Testamentaria de Arizmendi, Miguel, letra A, 1748, folios 158 v – 179 v. Inventario de bienes pertenecientes a Miguel de Arizmendi, Mendoza, 20 de mayo de 1749. AHM, Época Colonial, Carpeta 233 Documento 5, folios 1–5.

Cuadro 1 Los Vinos De Arizmendi
(Mendoza, Reino de Chile, 1748)

<i>Tipo de vino</i>	<i>Específico</i>	<i>Valor botija</i>	<i>Cantidad botijas</i>	<i>@*</i>	<i>%</i>	<i>Valor</i>	<i>%</i>
Vino de calidad	Añejo a la vela	\$8.4	188	376		\$1598.0	
	Añejo de dos años	\$8.4	47	94		\$399.4	
	Otro	\$7.0	1	2		\$7.0	
	<i>Sub total</i>			236	472	59,67	\$2004.4
Vino corriente	Vino nuevo	\$4.0		300		\$600.0	
	Vino	\$2.0		19		\$19.0	
	<i>Sub total</i>			319	40,32	\$619.0	23,5
Total				791	100,00	\$2623.4	100,0

A mediados del siglo XVIII el “vino a la vela” se incorporó en la cultura de Mendoza como un producto específico, que se pedía como tal, se compraba y se vendía. Un buen ejemplo es el caso de don Antonio Rodríguez, uno de los más dinámicos representantes de la protoburguesía regional, propietario de una flota de carretas y una tienda en Mendoza. Cuando contrajo enlace con doña Tomasa Videla, ella recibió como regalo de bodas de su tío, don Simón de Videla y Pardo, “una carretada de vino a la vela.” Al redactar su testamento (1750), la mujer tuvo muy presente su regalo de casamiento; como su tío había fallecido antes de entregárselo, ella solicitó se lo exigiera a su heredera. Evidentemente, se trataba de un bien muypreciado como para merecer un espacio tan relevante en un documento redactado tantos años después de celebrada la boda, y cuando la beneficiaria se hallaba cerca de la muerte.⁸ Poco después, en 1769, el Maestre de Campo don Ignacio Corvalán exigió al capitán Juan Méndez que le cancelara una deuda de \$103 con dos carretadas de vino puestas a la vela.⁹ En un testamento de 1779 se estipuló que los gastos del funeral y entierro del difunto debían pagarse con “dos carretadas de

8. Testamento de Tomasa de Videla y Aguiar, Mendoza, 14 de junio de 1750. AHM, Protocolo de Escribano N° 57, folios 75–75 v.

9. Obligación del capitán Juan Méndez, Mendoza, 9 de octubre de 1769. AHM, Protocolo de Escribanos n° 88 folios 220.

vino puestas a la vela.”¹⁰ Paralelamente, este tipo de vino fue elaborado en las bodegas de los Gudiño, familia estrechamente ligada al Monasterio de Santo Domingo. Así se refleja en el testamento del hermano fray Norberto de Gudiño, de la Orden de Predicadores. En este documento, el religioso estableció que,

después de los días de mi madre, doña Francisca Aberastain, a cuenta de la legítima paterna y materna que hubiere de haber, se le dé a mi hermano Clemente una carretada de vino puesta a la vela; esto es de la cosecha de la parte de la viña que se me adjudicare.¹¹

Como en el caso anterior, se usa la carretada como unidad para la entrega de un volumen importante de vino a la vela (en este caso eran 1.500 litros). Estas familias estaban vinculadas a la elite socioeconómica cuyana y al clero. Ellas formaban parte de un grupo selecto capaz de apreciar los vinos de calidad en Cuyo.

Los comerciantes rioplatenses también eran sensibles a este producto. Así por ejemplo, en 1760 mediante la firma de un contrato comercial en Buenos Aires, viticultores mendocinos se comprometían a proveer una serie de bienes, entre otros, vino. El acuerdo se renovó en Mendoza en 1778, a través de otro documento, por el cual se saldaba el contrato anterior, mediante un nuevo compromiso por el cual Pedro Fernández se comprometía a entregar 30 carretas de vino a la vela. El monto de la operación ascendía a \$4.733 con 6.5 reales.¹² El vino a la vela tenía un valor de \$4 la arroba.¹³

AGUARDIENTE A LA VELA

La expresión “a la vela” se utilizó también para el aguardiente. En efecto, en la ciudad de San Juan se empleó esta modalidad en el producto estrella de la zona. Así quedó documentado en la década de 1740, en el testamento de don Luis Uliarte, un arriero devenido en viticultor. En el momento de distribuir sus bienes, don Luis dispuso: “mando y es mi voluntad que cuando halla de contraer matrimonio Isabel Frías, mi sobrina, se le dé de mis bienes una carga de aguardiente puesta a la vela en remuneración de lo que me está sirviendo y de la mucha voluntad

10. Testamento de don Juan Gregorio Molina Vasconcelos, otorgado por su viuda doña Josefá Ventura Videla y su hijo Javier Molina, Mendoza, 26 de enero de 1779, en virtud del poder para tal fin, dado el 22 de octubre de 1778. AHM, Protocolo de Escribanos n° 104, folio 143.

11. Testamento de Norberto Gudiño, Mendoza, 10 de junio de 1773. AHM, Protocolo de Escribanos n° 96, folio 51 v.

12. Obligación de don Pedro Fernández y doña Juana Salinas, Mendoza, 29 de mayo de 1778. AHM, Protocolo de Escribanos n° 104, folio 64.

13. Un peso equivalía a ocho reales.

que le tengo.”¹⁴ Este documento revela la sensibilidad del viticultor: a la persona más querida le obsequiaba una carga de su mejor aguardiente, para celebrar el día de su matrimonio. En Mendoza también existía el aguardiente a la vela. Así quedó documentado por Melchor Cárdenas, un relevante viticultor, con viña de 5.000 plantas, bodegas y hasta hornos de botijería. Al redactar su testamento, don Melchor indicó: “declaro que debo a los herederos de don Antonio Acasuso, vecino de esta ciudad, tres botijas de aguardiente puesto a la vela.”¹⁵

Se trata de casos especiales; ya que la evidencia documental no permite inferir que se haya generalizado el vino a la vela ni el aguardiente a la vela en las bodegas y viñas de San Juan. De todos modos, el hecho resulta relevante porque predominaba la tendencia a elaborar aguardientes de baja calidad; en España, con frecuencia se elaboraba aguardiente a partir de vinos de calidad inferior. En el Virreinato de Nueva España, particularmente en Parras, el aguardiente se elaboraba a partir de orujo y no de uva (Corona 2004, 44). En el Virreinato del Perú se difundió el aguardiente de caña, lo cual desplazó de los mercados al original aguardiente de Pisco; en el Reino de Chile era habitual el uso de orujo para el aguardiente, o bien, vinos de calidad inferior. En cambio, los empresarios cuyanos intentaron, a través del “aguardiente a la vela,” alcanzar estándares de calidad más elevados.

EL VINO A LA VELA Y SU VALORACIÓN SOCIAL

El “vino añejo puesto a la vela” era muy valorado por el mercado. En el segundo tercio del siglo XVIII, el promedio del valor del vino corriente en el Reino de Chile fue de 24 reales la arroba (De Ramón y Larraín 1982, 132). Esta cifra resulta claramente inferior al “vino a la vela” de Arizmendi, cotizado en 68 reales la arroba. En la segunda mitad del siglo XVIII el valor del vino disminuyó, tanto a la vela como corriente. En la década de 1770, el precio promedio del vino corriente en el mismo reino fue de 15,9 reales la arroba, claramente menos que los 32 reales del vino a la vela que vendía Fernández.

La elaboración del vino añejo puesto a la vela realizada por don Miguel de Arizmendi tuvo también efectos sociales. Este vino de calidad le ayudó a construir relaciones sociales y a comunicarse con las elites. A pesar de ser un extranjero, Arizmendi fue reconocido por los viticultores de Mendoza y San Juan como un líder capaz de representarlos ante las máximas autoridades del imperio español en América. Cuando la industria del

14. Testamento de don Luis Uliarte, San Juan, sin fecha (c. 1744). Archivo Histórico de San Juan (en adelante AHSJ), Caja 6, Carpeta 13, folio 3.

15. Testamento de Melchor Cárdenas, Mendoza, 18 de enero de 1763. AHM, Protocolo de Escribanos n° 79, folio 5.

vino se veía afectada por problemas de políticas públicas, como tasas impositivas, los Cabildos de Mendoza y San Juan nombraban a Arizmendi como Procurador para que los representaran ante las autoridades de Buenos Aires, Santiago y Lima. Arizmendi viajó para llevar adelante reuniones con el Gobernador de Buenos Aires, el Presidente de la Real Audiencia de Chile, y el Virrey del Perú para cumplir su cometido. Su prestigio se expandió más allá de Cuyo, y con el tiempo, hasta el Cabildo de Salta le encargó gestiones ante autoridades superiores.

La evolución del patrimonio de don Miguel de Arizmendi muestra el lazo entre la industria del vino de calidad y la movilidad social. En 1718, cuando contrajo enlace con doña Tomasa Ponce de León, ninguno de los dos aportó al matrimonio un capital relevante. La dote incluía cuatro mulas, una carreta con diez bueyes tasada en \$80, el valor del flete de dos carretas a Santa Fe y \$17 en plata.¹⁶ En los primeros años de su vida económica activa, su principal fuente de ingresos fue el comercio. En 1730 tenía una tienda en la ciudad de Mendoza y 29 mulas. Sus redes comerciales se extendían por Buenos Aires, Mendoza y San Juan.¹⁷ Pero ya había puesto en marcha su propio emprendimiento vitivinícola: tenía una viña de 1.000 plantas y 100 botijas. En la década siguiente, fortaleció la rama industrial de sus negocios y alcanzó un importante incremento patrimonial. En 1739 ya poseía una bodega y viñedos de mayor envergadura; su capital fue tasado en \$4.600.¹⁸ Sus emprendimientos siguieron aumentando y, en la década siguiente, sus viñas superaban las 4.000 plantas; sus bodegas tenían capacidad de 32.000 arrobas de vasija, lagares, y corrales de alambique, entre otras instalaciones. Poseía una de las dos mayores bodegas laicas de Mendoza. Después de su muerte, en 1748, sus bienes fueron valuados en \$23.889.¹⁹ Esta cifra era de las más altas de la ciudad; basta señalar que, según el censo de 1739, sólo cinco vecinos de Mendoza poseían \$20.000 o más. En treinta años, don Miguel de Arizmendi logró ascender, gracias a los vinos de calidad, de una situación modesta hacia la cumbre de la pirámide socioeconómica regional.

CONCLUSIÓN

El Nuevo Mundo Vitivinícola fue capaz de poner en marcha una temprana experiencia de crianza biológica de vinos mediante velo de

16. La dote de doña Tomasa es mencionada en el testamento de Miguel de Arizmendi, 8 de agosto de 1730. AHM, Protocolo de Escribanos n° 41, folios 142–143 v.

17. Testamento de Miguel de Arizmendi, 8 de agosto de 1730. AHM, Protocolo de Escribanos n° 41, folios 132–141.

18. "Padrón de Mendoza en 1739," *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*, n° 7 y 8, volumen 2 (Mendoza, abril 1936), 263.

19. Inventario de bienes de Miguel de Arizmendi, Mendoza, 1748. AHM, Época Colonial, Sección Judicial, carpeta 233, documento 3.

levaduras en la superficie del vino. Esta forma de elaborar el vino se desarrolló en forma casi paralela a los vinos de Jerez, que en esa época también lograron manejar las técnicas de crianza de vino con velo de flor. Estos vinos fueron elaborados por los vinicultores de Mendoza, capital de la provincia de Cuyo del Reino de Chile, en el siglo XVIII, y fue posible debido a una serie de circunstancias.

La motivación de los vinicultores cuyanos fue resolver el problema que presentaba el largo viaje de 45 días que las carretas debían realizar para recorrer las 300 leguas que separaban a Mendoza de los mercados de Buenos Aires. Esta travesía de las pampas deterioraba los vinos. Los vinicultores de Mendoza se encontraron con un problema parecido al que tenían sus pares del Marco de Jerez con respecto a los mercados ingleses. Tal vez sin saberlo, ambos apelaron al mismo recurso: incremento del alcohol y añejamiento. En este contexto se dieron las condiciones para el desarrollo de las levaduras superficiales que formaba el velo de flor y la crianza biológica de los vinos.

La crianza biológica con levaduras de superficie permitió elaborar vinos de mayor calidad y precio. Basta señalar que la arroba de este vino se tasaba en \$8 con cuatro reales, lo cual representaba entre el triple y el cuádruplo del promedio del valor del vino corriente en el Reino de Chile en los siglos XVII y XVIII. Además, junto con el incremento del valor económico, estos vinos cumplieron funciones sociales pues facilitaron las relaciones y la comunicación de los vinicultores. El caso más representativo fue don Miguel de Arizmendi. Recurrentemente, los cabildos de San Juan, Mendoza y Salta le encargaban gestiones ante las autoridades de Buenos Aires, Santiago de Chile y Lima, para atender los problemas de la industria vitivinícola. Arizmendi llegó a negociar personalmente con el Virrey del Perú, la máxima autoridad del imperio español en América del Sur. La puerta de entrada al elegante palacio limeño le fue abierta, precisamente, por el prestigio que obtuvo gracias a la calidad de sus vinos.

Saliendo del acotado marco de la crianza biológica, el significado de este proceso es señalar el complejo grado de avance que alcanzó la industria vitivinícola regional. Si se alcanzó a desarrollar este tipo de vinos, ello fue posible por la existencia de una sociedad relativamente abierta y permeable, capaz de asimilar aportes extranjeros, como el caso del francés Miguel de Arizmendi, principal artífice de este fenómeno. Además, se enfoca la capacidad de movilidad social que se alcanzó en este modelo social: Arizmendi era apenas un pequeño viticultor, con 4.000 plantas de viña, y llegó a ser recibido en los palacios virreinales de Lima. Este caso resulta representativo de una forma de funcionamiento de una comunidad que, al apoyarse en la industria vitivinícola, logró romper las tendencias dominantes del latifundio y las oligarquías terratenientes propias del espacio latinoamericano.

BIBLIOGRAFÍA

- Amerine, Maynard A., and William V. Cruces
1960 *Technology of Wine Making*. West Port, Connecticut.
- Barentzen, Hilda
2005 "Mano de obra indígena en las haciendas jesuitas de Inca-Perú." *Universum* 20 (1): 140–171.
- Braudel, Fernand
1993 *La identidad de Francia*. Barcelona: Gedisa, III tomos.
- Brown, Kendall
2001 "El desarrollo de la viticultura colonial en el sur del Perú: los vinos y aguardientes de Arequipa." En Maldonado Rosso (1): 471–480.
- Capece, Ángela, Ana Sciancalepore, Francesco Sunseri, y Patricia Romano
2004 "Molecular Tools for Assessing Genetic Diversity in *Saccharomyces* and in the Grapevine Cultivar Aglianico del Vulture Typical of South Italy." *Journal of Wine Research* 15 (3): 179–188.
- Coria, Luis Alberto
1988 *Evolución económica de Mendoza en la época colonial*. Mendoza: Universidad Nacional de Cuyo, Facultad de Ciencias Económicas.
- Corona Páez, Sergio
2004 *La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de Parras*. México: Edición del Ayuntamiento de Torreón.
- Cortés, Hernán
2005 "El origen, producción y comercio del pisco chileno, 1546–1931." *Universum* 20 (1): 42–81.
- Cortés, M., L. Zea, L. Moyano, J. Moreno, y M. Medina
1997 "Diferenciación de la crianza biológica conducida con dos razas de levadura de velo mediante compuestos de aroma." En Carmelo García Barroso: 293–300.
- De Ramón, Armando, y José Manuel Larraín
1982 *Orígenes de la vida económica chilena 1659–1808*. Santiago: Centro de Estudios Públicos.
- Del Pozo, José
1998 *Historia del vino chileno desde 1850 hasta hoy*. Santiago: Editorial Universitaria.
- Delgado, Carlos
1998 "Jerez ante el nuevo milenio, los cambios necesarios." En García Pazos, Mercedes (editora). Puerto de Santa María: Edición del Ayuntamiento del Puerto de Santa María: 67–75.
- Dickenson, J., and Tim Unwin
1992 *Viticulture in Colonial Latin America*. Liverpool.
- Dubois, Jean-Marie M., et Laurent Deshaites
2001 "L'introduction de la vigne cultivée au Québec: une tres jeune région viticole malgré 400 ans d'histoire." En Maldonado Rosso, 911–924.
- Fanchin, Ana
2005 "De mercader a viticultor. Alianzas y herencia de un portugués en San Juan de la Frontera (1727–1820)." *Universum* 20 (2): 182–197.
- García Barroso, Carmelo, ed.
1997 *Grupos de Investigación Enológica. Actas de las Jornadas Científicas 1997*. Puerto de Santa María, Edición Ayuntamiento del Puerto de Santa María y Universidad de Cádiz.
- García Belsunce, César (director)
1977 *Buenos Aires 1800–1830: Salud y delito*. Buenos Aires: EMECE.
- Gómez Benítez, Juan
1996 "Avance de un estudio de las climatologías de Jerez de la Frontera y el Puerto de Santa María y su influencia en la crianza de los vinos finos." En: Ramos Santana, Alberto, ed., *Actas de las II Jornadas del vino fino*. Puerto de Santa María: Edición del Ayuntamiento de Santa María, 21–30.
- Gómez Benítez, J., J. Díez Martín, y M.M. Grandal Delgado
1997 "Envejecimiento biológico de los Vinos Finos de Jerez. Influencia en la

- composición de estos vinos de un período prolongado de envejecimiento." En García Barroso, 225–232.
- Hernández, Jorge Pascual
1998 "Grandes oportunidades que las nuevas tecnologías ofrecen en la elaboración de los vinos finos," García Pazos, Mercedes (editora). Puerto de Santa María: Edición del Ayuntamiento del Puerto de Santa María, 49–65.
- Huerta, Lorenzo
2004 "Historia de la producción de vinos y piscos en el Perú." *Universum* 19 (2): 44–61.
- Lacoste, Pablo
2003 "Vitivinicultura en Chile Trasandino (1561–1776)." *Colonial Latin American Historical Review* 12 (2): 113–150.
2004 "Viticultura y movilidad social: Provincia de Cuyo, Reino de Chile, siglo XVIII." *Colonial Latin American Historical Review* 13 (3): 1–32.
- Macías Hernández, Antonio M.
2000 "La viticultura canaria. Orto y ocase, c. 1500–1850." En Maldonado Rosso, Javier y Ramos Santana, Alberto (editores). *Actas del I Encuentro de Historiadores de la vitivinicultura española*. Puerto de Santa María: Ediciones del Ayuntamiento de Santa María, 319–343.
- Maldonado Rosso, Javier
1996 "En torno a los comienzos del Fino como tipo de vino diferenciado." En *Actas de las I Jornadas de vino fino*. Puerto de Santa María: Ediciones del Ayuntamiento del Puerto de Santa María.
1999 *De la vitivinicultura tradicional a la agroindustria vinatera moderna (siglos XVIII y XIX)*. Madrid: Huerga y Fierro editores.
- Maldonado Rosso, Javier, ed.
2001 *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*. Puerto de Santamaría: Edición del Ayuntamiento del Puerto de Santa María.
- Mayo, Carlos (director)
2000 *Pulperos y pulperías de Buenos Aires (1740–1830)*. Buenos Aires: Editorial Biblos.
- Mayo, Carlos, ed.
2000 *Vivir en la frontera: La casa, la dieta, la pulpería, la escuela (1770–1870)*. Buenos Aires: Editorial Biblos.
- Mesa, J.J., L. Rieborderinos, J.A. Sánchez, E. García, J.J. Infante, C.G. Barroso, y J.M. Cantoral
1997 "Seguimiento de poblaciones de levaduras durante la crianza biológica de Vinos Finos de Jerez." En García Barroso, 267–276.
- Mishkin, David Joel
1975 *The American Colonial Wine Industry. An Economic Interpretation*. New York: Arno Press, A New York Times Company.
- Morris, Arthur
2000 "Globalisation and Regional Differentiation: The Mendoza Wine Region." *Journal of Wine Research* 11 (2): 145–153.
- Muñoz, Juan Guillermo
2005 "La viña de Quilicura en el Reino de Chile, 1545–1744." *Universum* 20 (1): 34–41.
- Plata, M.C., J.S. Mauricio, F. Aguilera, y J.M. Ortega
1997 "Actividades específicas In Vitro de las enzimas alcohol y aldehído deshidrogenadas, alcohol acetiltransferasa y esterasas de dos razas de levadura de flor, durante el envejecimiento controlado del vino." En García Barroso, 69–82.
- Rice, Prudence
1996 "Peru's colonial wine industry and its European background." *Antiquity* 270 (70): 785–800.
- Rice, Prudence, and Greg Smith
1989 "The Spanish Colonial Wineries of Moquegua, Peru." *Historical Archeology* 23: 41–49.
- Rivera, Ana María
2006 *Entre la Cordillera y la Pampa: La Vitivinicultura en Cuyo, Argentina (s XVIII)*.

- San Juan, Editorial Fundación Universidad de San Juan.
2005 "Estado, productores e intermediarios: La vitivinicultura en el 'País de Cuyum, siglo XVIII." *Universum* 20 (2): 198–233.
- Romero, Ricardo
2000 "La evolución del gusto en el consumo de vino fino." En: García Pazos, Mercedes, ed. *Actas de las VI Jornadas del vino fino*. Puerto de Santa María: Edición del Ayuntamiento del Puerto de Santa María, 27–59.
- Silva, Hernán Asdrúbal
1969 "Pulpería, tejendones, sastres y zapateros en Buenos Aires, en la primera mitad del siglo XVIII." *Anuario de Estudios Americanos*. Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 471–506;
- Soldi, Ana
2006 "La vid y el vino en la costa central del Perú, siglos XVI y XVII." *Universum* 21 (2): 42–61.