

Departamento de Historia
Universidad de Santiago de Chile
Revista de Historia Social
y de las Mentalidades
Nº X, Vol. 1, 2006: 93-118
ISSN: 0717-5248

INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO VITIVINÍCOLA EN EL REINO DE CHILE. VASIJAS, PIPAS, LAGARES (SIGLO XVIII)¹

Pablo Lacoste²

RESUMEN

El presente artículo examina las instalaciones y el equipamiento de los establecimientos vitivinícolas del Reino de Chile en el siglo XVIII. El tema es relevante porque en ese momento, Chile era el principal polo vitivinícola de América y ejercía un liderazgo en la región. Se estudian las distintas formas de lagares, tanto los de cuero como los de adobe, cal y ladrillo; también se indaga en la evolución de la vasija vinaria, de la greda la madera. Los hornos botijeros ocuparon un lugar importante por su aporte a la fabricación de tinajas y botijas. Estos recipientes fueron como un icono característico de la viticultura del sur de América (en México la vasija no era de greda sino de madera, aún al comienzo de la industria vitivinícola). Posteriormente, a partir de la mitad de la centuria, comenzó la incorporación de vasija de madera (pipas y barriles) en Chile. Durante cincuenta años éstas convivieron con los recipientes de greda, hasta comenzar a sustituirlos progresivamente en el siglo XIX. Este equipamiento hizo posible el desarrollo de una de las principales industrias que hubo en América española durante la época colonial y que, actualmente, sigue siendo la principal industria de Chile.

ABSTRACT

This article studies the equipment and installations of wine industry in Chile's Kingdom during XVIII century. The topic is relevant because at that time, Chile was the most important wine industry center in America. The paper explores the different kinds of wine vessel and containers. Chilean wine industry used potter's clay vessel between XVI and XIX centuries. This was the golden age of vessel furnace. But since 1750 it began to decline because the introduction of wood vessel (barrels). This equipment made possible the development of one of the most important industries during Spanish period in South America.

¹ Artículo financiado por el proyecto FONDECYT 1051109.

² Profesor de la Universidad de Talca, Chile. placoste@utalca.cl

SI EL REINO DE CHILE fue el segundo productor vitivinícola de América en el siglo XVII y el primero en los siglos XVIII y XIX, ello fue posible por una serie de factores. Entre ellos se encuentra el cuidado de los viticultores por mejorar las formas de cultivar la viña, elaborar el vino, conservarlo, transportarlo y distribuirlo. Fue un proceso complejo que generó una serie de consecuencias sociales, económicas y culturales, de singular importancia, pues, a diferencia de lo ocurrido en la mayor parte de Latinoamérica, donde predominaron grandes latifundios orientados a la producción primaria, Chile fue uno de los pocos espacios donde se logró desarrollar una industria relevante.

La elaboración del vino y el aguardiente, como toda actividad industrial, demanda la disponibilidad de instalaciones y equipamiento especial. Los viticultores de los siglos XVI, XVII y XVIII trabajaron para resolver los problemas mediante la adaptación de los métodos europeos a las posibilidades que ofrecía la realidad americana. Los bodegueros necesitaban lagares, espacio donde se muele la uva y se separa el mosto del hollejo. Para una etapa posterior, se requerían recipientes para conservar, criar, madurar y transportar el vino.

Los envases usados en América española variaron según las regiones. En América del Norte predominó el recipiente de madera, particularmente en el Virreinato de Nueva España (México). Según Corona Páez (2005) su principal polo productivo se ubicó en Santa María de las Parras, en la frontera septentrional del imperio español, donde se cultivaban 3.000.000 de cepas a mediados del siglo XVIII; en esta región se usaron vasijas de madera; no hay mayores referencias al uso de botinas ni tinajas.³ La tendencia mexicana se entroncaba con la tradición europea, donde se empleaban barriles de madera desde los tiempos del imperio romano. En cambio en América del Sur, particularmente en el Virreinato del Perú, los españoles instalaron la costumbre de almacenar los vinos en recipientes de barro cocido. Las disponibilidades de materiales locales y, probablemente, las tradicionales habilidades de las culturas indígenas con respecto a la cerámica, inclinaron a los conquistadores a emplear botijas de barro cocido para guardar los vinos.

Estas prácticas que se iniciaron desde la llegada de Pizarro al Perú. Los documentos de la época señalan que, en la primera mitad del siglo XVI, ya se utilizaban "botijas de buen vino" que se disputaron entre Pizarro y las autoridades eclesiásticas,⁴ lo cual se propagó luego al Reino de Chile en general y Mendoza en particular. En este caso particular, la industria de la botijería tuvo un significado especial, dado que los recipientes se usaban para transportar el vino a los mercados rioplatenses y allí, se vendía la botija completa, es decir, el contenido y el envase. En Buenos Aires se quedaban las botijas pues se usaban para múltiples usos. Por lo tanto, las fábricas y hornos de Mendoza tenían doble demanda. Por un lado, debieron fabricar las tinajas que eran el equipamiento permanente de las bodegas. Ello significó producir unas 2.000 tinajas de 500 litros de capacidad en promedio. Por otra parte, los hornos debían abastecer el flujo constante de botijas que, cada año, se remitían a Buenos Aires; como se sabe, a mediados del siglo XVIII Mendoza

³ Sergio Antonio Corona Páez, *La vitivinicultura en el pueblo de Santa María de las Parras. Producción de vinos, vinagres y aguardientes bajo el paradigma andaluz (siglos XVII y XVIII)*. Torreón (Coahuila), Ayuntamiento de Torreón, 2005, p. 292.

⁴ Aurelio Díaz Mesa, *Crónicas de la conquista* (Santiago: Editorial Antártica, 1925), 16.

remitía 90 carretas de 20 botijas cada una, lo cual implica una producción anual de 1.800 botijas de 72 litros de capacidad. A ello habría que añadir las botijas que se usaban para la distribución del vino en el mercado local, cuyo volumen era igual al que se enviaba a Buenos Aires, aunque en este caso se podían re-utilizar las botijas porque no había problema del costo del flete de regreso. Si se reutilizaban dos tercios de esas botijas, había que fabricar el tercio restante, con lo cual, las fabricas debían proveer alrededor de 2.400 botijas por año.

La industria de la botijería alcanzó un importante desarrollo hasta que, a partir de la segunda mitad del siglo XVIII, sería sustituida por una nueva actividad: la tonelería. El uso de la madera aportó un envase más liviano y resistente, lo cual mejoraba las condiciones del flete a través de las pampas. Se comenzaron a fabricar así pipas, barriles y barricas.

Paralelamente, las bodegas tenían sus corrales de alambiques con su equipamiento de cobre: pailas, fondos y cañones. Estos elementos se usaban para el proceso de destilación para elaborar aguardiente. Además, en los fondos de cobre para elaborar el “cocido”, una forma rudimentaria de pasteurización del vino. Este equipamiento fue otro aspecto importante de las bodegas cuyanas pues guardaba estrecha relación con la calidad de los vinos y aguardientes.

En la soledad y el silencio de las bodegas, se guardaban los secretos de los viticultores. Y durante varios siglos, los archivos preservaron esa memoria. Tras elaborar estas fuentes inéditas, ha sido posible reconstruir la evolución de las instalaciones y el equipamiento de aquellos viticultores cuyanos de la época colonial.

LAS FÁBRICAS DE BOTIJAS

Para criar, conservar y transportar el vino, en la época colonial se instalaron en Mendoza grandes fábricas de botijas y tinajas. Se realizaban con barro cocido y luego se embreaban, operación que debía realizarse cada dos años para garantizar un buen mantenimiento del recipiente. Se generó así una importante industria regional, útil para distintos usos: además de envasar y conservar vino, aguardiente, vinagre y mosto, las botijas y tinajas se usaban para almacenar otros alimentos como sal, harinas, escabeches y granos.

La materia prima de las botijas se obtenía de la mina de barro ubicada en Jocolí, yacimiento de alto valor estratégico para la época, en torno al cual hubo un serio conflicto entre Mendoza y San Juan en 1631, porque llegaban carretas de esa provincia a cargar barro sin autorización. El tema llegó a tratarse en el Cabildo de Mendoza. Este calificó el yacimiento en términos de “una mina de barro para hacer vasija y sacar sus granjerías de (donde) se sustentan todos”. Por lo tanto, “de faltar, será causa para que esta república perezca por que de faltar el dicho barro no tendrán con qué hacer vasija para el trajín del vino que no tiene esta ciudad otro aprovechamiento”. Ante estas circunstancias, el Cabildo consideró con alarma que “ahora han venido de la ciudad de San Juan muchas carretas por barro y dar mano a que se saque, será darla a que perezcan”. El gobierno de la ciudad consideró que esta penetración de carretas sanjuaninas significaba una amenaza para los

intereses de Mendoza. Por lo tanto resolvió prohibir este tráfico y advirtió “a la persona que viniere por el dicho barro, no saquen ninguno”. Los infractores serían severamente castigados pues “se traerá a esta ciudad (la carreta) y se le quitará y más cien pesos por cada diez carretadas de barro que sacare sino que luego se vuelva vacías”. De todos modos, el Cabildo dejó una opción a los sanjuaninos, en defensa de la industria local: “si quisieren vasija, aquí se le venderá por ser el trato de esta tierra”.⁵ En adelante, los sanjuaninos tuvieron prohibido llevar la materia prima, pero podrían comprar las botijas hechas. Como vemos, ya a principios del siglo XVII la clase política local reivindicaba el principio del procesamiento de las materias primas dentro de Mendoza para exportar los productos manufacturados; la idea era que los beneficios del valor agregado quedaran en Mendoza.

Una de las primeras fábricas importantes de botijas surgió en la Hacienda El Carrascal, propiedad impulsada por Juan de Amaro que luego pasó a la orden de San Agustín, como hemos visto. Un aporte relevante de los agustinos fue construir un horno botijero lo cual permitió pasar del adobe crudo a la botija de barro cocido. Surgió así una “fábrica de carrascalera”, la más importante de Cuyo en el siglo XVII, lo cual marcó una nueva etapa en la vitivinicultura de Mendoza, pues permitió ensanchar notablemente la capacidad de vasija vinaria en la región. Llegaron a trabajar allí 300 esclavos afroamericanos.

Los jesuitas instalaron otra importante fábrica de botijas. Esta se encontraba en la Hacienda de Nuestra Señora del Buen Viaje, sobre la calle La Cañada (hoy Ituzaingó), cerca de la Plaza de Armas de Mendoza. La fábrica era una construcción de muros de adobe crudo, de 40 varas de largo y tenía un Horno de Botijas.⁶ Allí se fabricaban botijas de distintas dimensiones, que podían oscilar entre 11 y 64 arrobas (400 a 2.300 litros). Allí se colocaba el vino y luego se tapaba con una mezcla de barro y paja para su conservación.

HISTORIA DE UN HORNO: LA BOTIJERÍA DE LOS MOYANO-FLORES

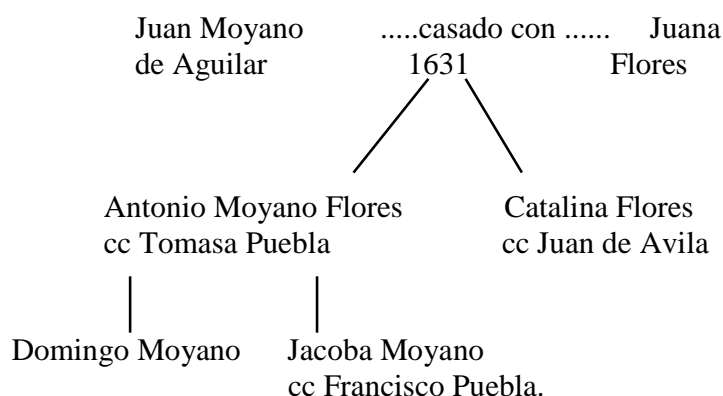
El horno botijero más trascendente de la vitivinicultura de Mendoza fue el que levantaron los Moyano-Flores a comienzos del siglo XVII. Fue un emprendimiento de gran proyección porque pasó de generación en generación y de una familia a otra, pero todos se ocuparon de cuidarlo, administrarlo y hacerlo funcionar según las necesidades de la industria. Durante un siglo y medio, este horno estuvo en el corazón de la economía y el comercio regional.

La saga comenzó en 1631 con el enlace entre don Juan Moyano de Aguilar y doña Juana Flores. La pareja se convirtió en familia con el nacimiento de los niños Antonio Moyano Flores y Catalina Flores. Ambos se interesaron de la actividad económica de sus padres y participaron en ella; además, la transmitieron luego a sus hijos biológicos y

⁵ *Actas Capitulares de Mendoza*, sesión del 22 de febrero de 1631. Actas capitulares de Mendoza, Mendoza, JEHM, 1967, p.p. 153-154.

⁶ *Temporalidades de los Jesuitas*. Inventario relevado el 12 de setiembre de 1767, fojas 79. Relevado y reproducido completo por Adriana Micale en: Schavelzon, Daniel (coordinador). Las ruinas de San Francisco (ex jesuitas). Mendoza Municipalidad de Mendoza, 1998, pp. 147-203.

políticos. A lo largo de tres generaciones, la familia Moyano-Flores tendría un fuerte compromiso con esta actividad, que giró en torno a los hornos de botijería.



Fuente: Cuadro elaborado por Luis Caballero a partir del Archivo Histórico de Mendoza y del Archivo del Arzobispado de Mendoza.

El emprendimiento arrancó entre las décadas de 1630 y 1640, cuando la pareja Moyano-Flores se encontraba en plena juventud. Administraron y gestionaron estas instalaciones largos años y las dejaron en funcionamiento en el momento de la muerte. En efecto, en la testamentaria del matrimonio fundador, al realizarse el listado de sus bienes, se anotó un “horno de coser botijas”.⁷ Posteriormente se realizó el inventario y tasación de bienes de la testamentaria. En el momento de valuarse estas instalaciones, el tasador certificó la existencia de: “tres cuartos de vivienda, hornos de coser botijas y su botijería, huerta y tasó en 550” pesos.⁸ El valor es significativo, teniendo en cuenta que una cuadra de tierra valía un peso.

En la década de 1680 hubo intensa actividad en estos hornos botijeros. La administración estuvo en manos de Antonio Moyano Flores. La particularidad de este ciclo es que los hornos ya eran parte de una chacra en la cual se elaboraba el vino. Así ha quedado documentado en el informe que don Antonio hizo para dar cuenta de su gestión. En efecto, el administrador redactó una lista de actividades y gastos realizados en la gestión de la empresa. Con respecto al año 1687, el autor señala que:

“da por descargo 2 pesos de cuatro cueros que compró para aforrar dos tinajas. Ytn. da por descargo 3 pesos que pagó a don Juan de Guevara por dos cargas de yeso”. Un año después, en 1688 “Ytn. da por descargo 30 pesos que se gastó en brea el dicho año para el aderezo de las tinajas los cuales le pagó a don Francisco Fraguas consta de recibo. Ytn. da por descargo 42 arrobas de sebo que se gastó en el aderezo del lagar y brear tinajas que monta 42 pesos a peso la arroba... Ytn. da por descargo 4 carretadas de leña para los cosidos y demás faenas a 20 reales cada una que

⁷ Inventario de la testamentaria de don Juan Moyano de Aguilar y su esposa, Juana Flores. Mendoza, 23 de agosto de 1672. AHM, foja 3 v:

⁸ Tasación de los bienes que quedaron por fin y muerte Mendoza, 6 de octubre de 1688, folio 22.

llevaron 10 pesos... Ytn. da por descargo 10 pesos y medio que lo monto dos carretadas de yeso para aderezar el lagar y las tinajas”.⁹

El emprendimiento agroindustrial de los Moyano Flores estaba en un ciclo de expansión. Además de los hornos de botijería, funcionaban allí bodegas y viñedos. Había un lagar en el cual se molía la uva para elaborar los caldos. También se nota la existencia de tinajas y botijas para criar los vinos. Estos recipientes se cuidaban con esmero. Las tinajas se forraban con cueros y se impermeabilizaban con brea. El vino se preparaba para las largas travesías a través de las pampas para llegar en buenas condiciones a los mercados rioplatenses. Para ello se les añadía el “cocido”, que era vino muy caliente que se echaba a las tinajas para elevar la temperatura y matar los gérmenes, una suerte de pasteurización intuitiva.

Posteriormente, el declinar físico de don Antonio le impidió seguir al frente de la empresa.¹⁰ Como resultado, el horno botijero pasó a ser administrado por su yerno, Francisco de Puebla. Con Francisco asumía la tercera generación al frente de este emprendimiento. En poco tiempo, don Francisco exhibió escasa capacidad para el manejo de la empresa y la rentabilidad del conjunto productivo entró en crisis. Sea por pujas familiares, sea por problemas de mercados o por falta de capacidad de liderazgo, lo cierto es que la actividad decayó y las instalaciones sufrieron un transitorio proceso de deterioro. En un documento de 1692 se indica que “dichas casas, hornos y botijería están deterioradas y cuasi caídas”. El descuido de la empresa familiar causó una fuerte caída en las rentas, motivo por el cual, los administradores se vieron en la necesidad de vender parte de las propiedades para obtener los recursos necesarios para cubrir los gastos familiares. En efecto, el 2 de mayo de 1692, Francisco de Puebla, solicitó permiso para vender bienes de su tía Catalina Flores como su administrador, argumentó que: “para la sustentación de dichos mis hijos es preciso vender unas casas que contienen tres cuartos, hornos y botijería, huerta y dos cuadras de tierra”.¹¹ Se le otorgó el permiso, y se formalizó la venta:

“En la ciudad de Mendoza, en 16 de mayo de 1692... pareció el capitán Francisco de Puebla... que al tiempo que pasó de esta presente vida doña Catalina Flores su tía, en su testamento consta haber dejado por herederos a los hijos de dicho Francisco de Puebla y doña Jacoba Moyano, de ciertas posesiones... y haber quedado dicho Francisco de Puebla, por tutor y curador de sus hijos menores y reconociendo que unas casas, hornos y botijería que están cercanas a la viña del alférez Dgo Moyano con más una huerta y dos cuadras de tierras, que asimismo lindan por la parte del sur con la viña del sobredicho, y que dichas casas, hornos y botijería están deterioradas y cuasi caídas, y que la huerta y cuadras de tierra no

⁹ Descargo de Antonio Moyano por la administración de la chacra familiar. Mendoza, 1687 y 1688. AHM, Testamentaria Colonial, Testamentaria de Juan Moyano de Aguilar y Juana Flores, Mendoza, 14 de agosto de 1672, carpeta 255, documento n° 2, folios 51- 52 v.

¹⁰ Antonio Moyano redactó su testamento en 1695 y poco después falleció. La justicia ordenó la ejecución de su testamento el 4 de noviembre de 1698. Testamento de Antonio Moyano, Mendoza, 3 de noviembre de 1695. AHM, Protocolo de Escribanos n° 24 folios 63-65.

¹¹ Francisco Puebla, administrador de los bienes de su tía Catalina Flores, solicita permiso para vender algunos en beneficio de sus hijos, Mendoza, 2 de mayo de 1692. AHM, Testamentaria Colonial, Carpeta N° 246, Documento N° 2, foja 1.

son de consecuencia alguna como tal tutor presentó petición ante la Real Justicia para poderlas vender y alimentar a dichos menores, de vestuario y sustento... venta al alferez Domingo Moyano por precio y cuantía de 570 pesos”.¹²

La venta se hizo a 20 pesos más que su tasación de 550 pesos, desde el 6 de octubre de 1688 a la fecha de su venta el 16 de mayo de 1692. La propiedad fue transferida a otro miembro de la familia, el alferez Domingo Moyano, cuñado de don Francisco e hijo de don Antonio Moyano, el anterior administrador. El advenimiento de Domingo al frente de la empresa de botijería marcó una nueva época de prosperidad. Se ocupó de mantenerlo, administrarlo y valorarlo durante cerca de tres décadas. El emprendimiento agroindustrial creció y se consolidó, con paños de viña de miles de plantas. Paralelamente, Domingo progresó en otros planos; en la milicia ascendió a capitán; en lo social, se casó con doña María Lemos Barroco, lo cual le significó emparentarse con una rama de empresarios altamente dinámicos, liderada por la hermana de su esposa, doña Melchora Lemos Barroco. A ella vendió los hornos don Domingo Moyano en 1719.

La venta del horno botijero de 1719 significó un cambio en la administración del emprendimiento y un cambio de familia. Durante casi un siglo, el horno botijero fundado por los Moyano-Flores permaneció en manos de la familia, y fue administrado por tres generaciones. Tuvo sus ciclos de alza y caída, pero finalmente se logró recuperar para, finalmente, ser transferido en buenas condiciones a una familia más dinámica y ascendente. Si los Moyano fueron líderes en la industria vitivinícola cuyana de los siglos XVI y XVII, llegaban nuevos grupos de relevo para la nueva centuria. Entre ellos estaban los Lemos.

Doña Melchora Lemos Barroco (1691-1741) fue la empresaria vitivinícola más exitosa del Cono Sur en la época colonial. Puso en marcha bodegas, viñedos, molinos harineros y pulperías, con gran capacidad de liderazgo; en su época, su molino era el único de la ciudad; y ella era la única mujer que poseía una pulpería en la región. Además, sus bodegas se caracterizaban por la innovación de su vasija vinaria. Luchadora incansable frente a los abusos de los varones, doña Melchora logró poner en marcha y administrar una empresa vitivinícola integrada en los distintos niveles: cultivo de la uva, elaboración del vino, fabrica de botijas, crianza de vino en pipas y barriles de madera, comercialización en su propia pulpería. En otra parte se examina en detalle la vida de esta temperamental mujer.¹³ Lo que aquí interesa es examinar cómo se entroncó ella con los hornos botijeros.

Por herencia de sus padres y su trabajo personal, doña Melchora Lemos puso en marcha un ambicioso proyecto vitivinícola, con una bodega para elaborar el vino. Los negocios prosperaron y resolvió ampliarlos. Su primer objetivo fue conseguir una viña. La oportunidad de conseguirla se la ofreció su cuñado don Domingo Moyano. Su esposa, María Lemos, ya había fallecido (1705); y él se hallaba cercano a la muerte, motivo por el cual redactó su testamento en 1719.¹⁴ Ese mismo año se formalizó la transferencia: doña

¹² AHM, Protocolo de Escribanos N° 23 folio 147.

¹³ Pablo Lacoste, “Vida y muerte de doña Melchora Lemos, empresaria vitivinícola y terciaria de la Orden de Predicadores”. Aceptado para publicación en: *Revista de Indias*, Madrid, 2007.

¹⁴ Testamento del capitán Diego Moyano Cornejo, Mendoza, 23 de junio de 1719. AHM, Protocolo de Escribanos n° 34 fols 69-71.

Melchora y su hermano don Juan de Lemos compraron a Moyano la viña de 6.420 plantas, botijería y hornos. Don Juan se quedó con 4.059 cepas y su hermana Melchora obtuvo el horno, la botijería y las 2.351 parras restantes. Paralelamente los bienes raíces de doña Melchora se valorizaron por su acción empresaria. Con la uva que cultivaba en sus viñas, elaboraba el vino en su bodega y lo envasaba en las botijas que ella misma fabricaba. Fletaba parte del vino a Buenos Aires y otra parte lo expendía al público en su pulpería de Mendoza.

Doña Melchora Lemos administró el horno botijero durante más de dos décadas. Al redactar su testamento, en 1741, dejó constancia de la vigencia de estas instalaciones y de su decisión de mantener la unidad económica de sus principales bienes de producción. Más allá de las obras pías que serían beneficiadas con sus rentas, la empresa tenía que seguir funcionando en forma integrada. La mujer indicó expresamente que

“aunque alguno de los patronos haya con el tiempo y herederos precisos a sus bienes derechos y acciones, no se repunte ni haya de tener por bienes partibles entre dichos herederos la dicha hacienda, tierras, bodega ni botijería y loo que comprende la dotación de la dicha capellanía”.¹⁵

La profunda fe de doña Melchora en las enseñanzas eclesiásticas, la llevaron a tomar todas las medidas posibles para disminuir su tiempo de sufrimiento en el Purgatorio. Y para ello, la mujer necesitaba que, después de su muerte, sus empresas siguieran generando rentas para abastecer a los conventos de los recursos necesarios para financiar misas por la salud de su alma. Precisamente para garantizar este mecanismo, doña Melchora dispuso que se mantuviera la unidad económica de su empresa.

Después de su fallecimiento, el horno botijero, y el conjunto de su empresa, fueron heredados por su hermano, fray Joseph de Lemos (O.P.). El nuevo propietario administró estas propiedades por casi dos décadas más, hasta que, por su avanzada edad, transfirió esta tarea a otros miembros de su convento, con autorización del Prior Provincial de Santiago de Chile, Manuel Ovalle (1 de marzo de 1759). Los dominicos mantuvieron la gestión de estos emprendimientos durante un buen tiempo, según consta en un testamento de 1774. Para entonces y comenzaba el ciclo descendente de la botijería, dado el avance de los envases de madera. Pero es altamente probable que este horno (junto con el de los agustinos y el de los jesuitas) haya cumplido un papel destacado como proveedor de las bodegas eclesiásticas que, como se ha señalado, en la década de 1780 estaba formada casi en su totalidad por vasija de greda y no de madera.

El complejo agroindustrial y comercial vitivinícola de doña Melchora era el mejor integrado de la época. Así lo reveló censo de 1739. Fuera de su caso existían nueve bodegas, dos fábricas de botijas y una pulpería; el propietario de ésta, Sebastián Pedraza, no tenía fábrica de botijas ni bodega. Uno de los dos botijeros, Juan de Godoy, poseía bodega pero carecía de pulpería; y el otro, Pedro López Bustos, no tenía viña, bodega, ni pulpería.

¹⁵ Testamento de doña Melchora Lemos, Mendoza, 3 de mayo de 1741. AHM, Protocolo de Escribanos n° 48 fols. 58.

Por lo tanto, la única empresaria mendocina que tenía el circuito completo de viña, bodega, fábrica de botijas y pulpería era doña Melchora Lemos.

El horno botijero fundado por los Moyano-Flores en la primera mitad del siglo XVII, se instalaba en el centro de una de las más dinámicas empresas vitivinícolas de la centuria siguiente. Y desde allí, este horno contribuyó a desencadenar el proceso que terminaría por desplazar a los recipientes de greda del mercado. En efecto, la prosperidad económica de doña Melchora, unida a su capacidad de innovación, hicieron posible un cambio tecnológico, en el sentido de avanzar en el proceso de introducción de recipientes de madera. Doña Melchora fue la primera empresaria cuyana que incorporó sistemáticamente las pipas y barriles a sus bodegas; y por este camino se convirtió en líder del proceso de modernización tecnológica de la industria vitivinícola regional.

APOGEO Y OCASO DE LA BOTIJERÍA EN EL SIGLO XVIII

En la primera mitad del siglo XVIII, funcionaban en Mendoza ocho hornos botijeros: dos estaban en manos de los religiosos (agustinos y jesuitas); otro estaba en la hacienda de doña Melchora, como hemos examinado. Y había otros cinco. En el censo de propiedades de 1739 los mendocinos laicos declararon la existencia de dos hornos. Uno era propiedad del Maestre de Campo Juan Godoy del Castillo, el cual tenía bodegas, 9.000 plantas de viña, molinos harineros y otras propiedades, por un valor global de 24.000 pesos. Era el tercer empresario más prospero de la ciudad. El otro horno pertenecía a don Pedro López Bustos. Era un pequeño viticultor, con apenas un “pedazo de viña”; también se dedicaba a la ganadería y tenía una estancia. Pero su perfil era más modesto y sus bienes llegaban a 2.500 pesos.

A ello hay que añadir los hornos de Baltasara Gómez, Melchor Cárdenas y José Cardoso. Doña Baltasara Gómez Pardo en 1737 poseía dos hornos de obraje de botijas, uno grande y uno pequeño con su arboleda y huertas, membrillos, perales y un manzano, con su saucería.¹⁶ Melchor Cárdenas era hijo natural de un militar, con grado de Maestre de Campo. Por lo tanto, no pudo heredar bienes de su padre. No obstante ello, a través de la viticultura logró progresar. En 1733, al contraer matrimonio, ya tenía siete cuerdas de tierra y una viña con 5.000 cepas recién plantadas. Luego levantó una bodega para elaborar vino y aguardiente. Su equipamiento incluía “una paila de buque de 3 arrobas y un cañón de alambique (...) una romana con su pilón, una juntera, un cepillo con sus cajas, una plana y un raspador, y un serrucho de una mano”.¹⁷ La bodega tenía sus vasijas con tinajas y botijas. Con la expansión de sus negocios, necesitó cada vez más recipientes y optó por poner su propia fábrica. En efecto, Melchor Cárdenas poseía “un horno de botijas con su ranchón que sirve de botijería”.¹⁸ Se especializó en la elaboración del aguardiente de la más

¹⁶ Testamento de doña Baltasara Gómez Pardo, Mendoza, 26 de octubre de 1737. AHM, Judicial Civil Colonial, Carpeta 116, documento 3, letra A, años 1743-1751

¹⁷ Testamento de Melchor Cárdenas, Mendoza, 18 de enero de 1763. AHM, Protocolo de Escribanos N° 79, folio 6 v.

¹⁸ Testamento de Melchor Cárdenas, Mendoza, 18 de enero de 1763. AHM, Protocolo de Escribanos N° 79, folios 6 - 6 v.

alta calidad, incluyendo el “aguardiente puesto a la vela”.¹⁹ Producto típico de Cuyo en el siglo XVIII, este aguardiente se elaboraba a partir de vino añejo puesto a la vela. Sobre la base de esta producción, Cárdenas logró ampliar su base productiva y comprar la viña de doña María Jofré. No se sabe exactamente la cantidad de cepas ni el valor final; pero la documentación revela que, en parte de pago, Melchor Cárdenas pagó 420 pesos en carretas de aguardiente.²⁰

Por su parte, José Cardoso también levantó su propio horno de botijería. Era un portugués, natural de la Isla Tercera (Azores). Se avecindó en Mendoza, lugar donde se casó y tuvo cuatro hijos. Puso en marcha una hacienda de tres cuadras de terreno en las afueras. También tenía un solar en la ciudad, con 22 ½ varas de frente. Allí levantó el horno de botijas. Su situación socioeconómica debió ser bastante próspera, pues solicitó ser enterrado en la Iglesia Mayor.²¹

Los hornos de botijería llegaron a su apogeo y declinación en el siglo XVIII. En esta centuria, los botijeros alcanzaron la cima de la producción para abastecer el creciente mercado de la industria del vino, principalmente. Pero desde mediados del siglo comenzaron a sufrir la competencia de los envases de madera. La segunda mitad del XVIII se caracterizó por una intensa lucha entre ambos sistemas, que convivieron durante largas décadas. La vasija de barro cocido mantuvo un espacio fuerte entre los bodegueros eclesiásticos: según los censos de la década de 1780, este sector se mantuvo apegado casi totalmente a los antiguos envases de greda. Pero los empresarios laicos, que representaban los sectores más dinámicos de la economía, se volcaron decididamente hacia las pipas y barriles.

Desde el siglo XVI y hasta mediados del siglo XVIII, el envase de barro cocido ejerció una hegemonía absoluta en la vitivinicultura de Mendoza, sin registrarse presencia alguna de recipientes de madera. Un ejemplo representativo puede ser la ya mencionada bodega de don Juan de Puebla Báez. Esta se preciaba de contar con la tecnología más avanzada de la región. Pero su vasija vinaria estaba totalmente compuesta por envases de greda. Esta bodega contaba con “17 botijas, 42 botijas bodegueras, 70 botijas de igual calidad y 17 tinajas de echar vino.”²² Así mismo, las bodegas eclesiásticas censadas en 1780 reflejaban la hegemonía de la greda: sobre un total de 464 envases mencionados, entre botijas y tinajas sumaban 463 recipientes (99,78 por ciento).

La introducción del envase de madera en la vitivinicultura de Mendoza fue realizada por don Clemente Godoy, doña Melchora Lemos y Miguel de Arizmendi en la primera mitad del siglo XVIII. Así ha quedado documentado en el testamento de aquél, en el cual

¹⁹ Testamento de Melchor Cárdenas, Mendoza, 18 de enero de 1763. AHM, Protocolo de Escribanos N° 79, folio 6.

²⁰ Testamento de Melchor Cárdenas, Mendoza, 18 de enero de 1763. AHM, Protocolo de Escribanos N° 79, folio 5 v – 6.

²¹ Testamento de José Cardoso, Mendoza, 21 de setiembre de 1762. AHM, Protocolo de Escribanos N° 74, Folios 204-206.

²² Testamento de Juan de Puebla, Mendoza, 13 de noviembre de 1757, AHM, Protocolos de Escribanos, no. 70, fols. 215-220.

declaró poseer “siete pipas de España”.²³ Por su parte, la bodega de doña Melchora Lemos contaba con “200 pipas que entre ambas harían treinta arrobas”.²⁴ Asimismo, el testamento de don Miguel de Arizmendi reveló que poseía “dos barrilitos con arcos de fierro y palo, uno con un poco de vino y el otro vacío, viejos”.²⁵ De todos modos, estos fueron experiencias piloto, porque la mayor parte de su vasija vinaria seguía empleando recipientes de barro. La difusión del envase de madera en la vitivinicultura de Mendoza se profundizó en la década de 1760. La bodega de don Santiago Puebla estaba formada mayoritariamente por vasija de greda, pues contaba con “18 tinajas entre chicas y grandes y 163 vasijas bodegueras”. Pero ya también tenía “18 pipas grandes, una pipa mediana y un barril de carga.”²⁶ Lo mismo sucedía en ese momento en la bodega de los jesuitas en Mendoza, según el inventario del año siguiente, en el cual se registró la presencia de siete pipas y un barril, frente a una abrumadora mayoría de tinajas y vasijas. La misma estructura tenían las bodegas jesuitas del obispado de Concepción: allí tenían varias vasijas, 157 tinajas de varios tamaños y apenas cuatro pipas.²⁷

Si los jesuitas incorporaron muy lentamente los envases de madera, los restantes bodegueros eclesiásticos tuvieron una tendencia aún más conservadora y de resistencia al cambio en la materia. De acuerdo al censo de 1780, de las 15 bodegas sólo una de ellas tenía un envase de madera: era el convento de los padres betlemíticos, que poseían un barril. El resto de la vasija vinaria (463 recipientes) eran las tradicionales botijas y tinajas de barro cocido.

DE PIPAS Y BARRILES

Los envases de madera eran notablemente más adecuados que los de barro cocido para los largos viajes a través de las pampas. No sólo porque eran más livianos, sino también porque se podían reparar. Durante unos años convivieron los dos sistemas. Pero poco a poco, los barriles y pipas comenzaron a desplazar a las botijas del mercado, y, a fines del siglo XVIII, esta innovación terminó por cerrar definitivamente el ciclo de los envases cerámicos. En 1776, llegó por primera vez un cargamento de vino de Mendoza en barriles a la ciudad de Santa Fe. Fue una carga de doce barriles y ochenta y seis botijas de vino. Al año siguiente todavía llegaron botijas pero, a partir de 1778, comenzaron a llegar únicamente barriles. Ese año llegaron 423 de éstos y ninguna botija. Estas quedaban definitivamente en la historia. Algo parecido sucedió en Buenos Aires. Según Félix de

²³ Testamento de Clemente Godoy, Mendoza, 15 de julio de 1744, AHM, Protocolos de Escribanos n° 50 fols 37 v.

²⁴ Testamento de Melchora Lemos, Mendoza, 10 de setiembre de 1774. AHM, Protocolos de Escribanos, no 97, fols. 58-69.

²⁵ Inventario de bienes de Miguel de Arizmendi, Buenos Aires, 18 de enero de 1748. Archivo General de la Nación (Buenos Aires), Tribunales sucesiones 3859; Legajo 3 “Arizmendi, Miguel, testamentaria”, folio 6 v.

²⁶ Testamento de Santiago Puebla, Mendoza, 1 de marzo de 1766, AHM, Protocolos de Escribanos, no. 83, fols. 21.

²⁷ Raúl Sánchez Andaur, “Viticultores Jesuitas en el Obispado de Concepción, Chile”. Ponencia presentada en *VIII Seminario Iberoamericano “Viticultura y Ciencias Sociales”*, Talca, 3 y 4 de enero 2006.

Azara hacia fines del siglo XVIII ingresaban anualmente a Buenos Aires 7.313 barriles de vino de Mendoza. En 1799 Mendoza exportó 13.600 barriles de vino.²⁸

Esta novedad significó un fuerte cambio social y económico. Los antiguos hornos de las fábricas de botijas, que generaban numerosos puestos de trabajo, entraron en crisis y se fueron cerrando. Muchos trabajadores perdieron sus empleos en una actividad que habían desempeñado durante largo tiempo.²⁹ Pero en su lugar surgieron otras empresas, dedicadas a la fabricación de envases de madera.

Los artesanos pusieron su ingenio para fabricar barriles (125 litros), pipas (de hasta 500 litros) y toneles (900 litros). La dinámica que alcanzó la industria del vino en el periodo virreinal, sobre todo a partir de la activación que siguió al Reglamento de Libre Comercio (1778), incrementó la demanda de estos envases. Conviene recordar que hacia 1800 Mendoza remitía anualmente a Buenos Aires 200 carretas con 20 barriles cada una, lo cual implicaba 4.000 envases por año. El incremento de la demanda vigorizó un nuevo sector que estaba llamado a ocupar un papel cada vez más significativo. Poco a poco se fue consolidando un nuevo oficio que con el tiempo se transformaría en un verdadero símbolo del trabajo altamente calificado dentro de la industria vitivinícola: el tonelero.

Los lagares

El lagar es una de las instalaciones más importantes de la bodega o fábrica de vino pues de él dependen las condiciones de higiene, limpieza y calidad del jugo de uva que se empleará como materia prima fundamental para la elaboración del vino. En la época colonial, los bodegueros chilenos usaron técnicas distintas a ambos lados de la cordillera; en Chile Cisandino predominaron los lagares de madera y, en algunos casos, se usaron también lagares de adobe y teja.³⁰ En cambio en Chile Trasandino lo más difundido fue el lagar de cuero de vaca o de buey, suspendido de gruesos horcones. Estos sistemas se emplearon desde los orígenes hasta el siglo XIX. Pero poco a poco se fue abriendo camino también el lagar de cal y ladrillo.

Antes de examinar los lagares de Mendoza, conviene detenerse en el contexto regional, es decir, las instalaciones de este tipo que se usaban en el Reino de Chile. De acuerdo a Muñoz, los lagares chilenos del siglo XVII podían ser de tres materiales: 1) de madera; 2) de adobe y teja; y 3) de ladrillo. La investigación de Muñoz detectó nueve lagares colchaguinos con la especificación de su material: los más frecuentes eran de madera o ladrillo (cuatro casos cada uno), mientras que los de adobe y teja eran excepcionales (apareció un solo lagar de este material). Los lagares de madera se construían de roble o con tablas de patagua. En algunos casos, se encargaba a los indígenas la tarea de hachar estos árboles y construir el lagar. Podían tener forma de canoa. Tenían lagar de madera la Estancia San Lorenzo (1681). Dos años después esta propiedad tenía “lagar de madera de

²⁸ Félix Azara, *Viajes por la América Meridional*. Traducido del francés por Francisco de las Barras de Aragón, (Madrid: Calpe, 1923): 2, 186-187. Coria, *Historia Económica*: 171 y 191.

²⁹ Coria, *Historia económica*, 202.

³⁰ Juan Guillermo Muñoz, “Las viñas y el vino en Colchagua en el siglo XVII”, en *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, 110 (2001): 163-204.

roble”. Este mismo material se usó para el lagar de Gaspar de Bedoya y Palominos (1616). Tenía una capacidad de 60@ y en su pilón tenía otras 8 @ de buque. En cambio el lagar de doña Catalina Toledo (1674) era de tablas de patagua con 30 @ y pilón de 4 @; en este caso había también un concho de 3 @, tres conchitos de 1,5 @ cada uno y dos conchos de 1 @ para enfriar el cocido. En algunos casos los lagares tenían “forma de canoa”, tal como hicieron doña Francisca Rasura y su marido Pedro Lobo (1672). Los lagares de ladrillo eran otra opción. Suponían mayor costo pero también mayor durabilidad. Se registraron lagares de ladrillos en las estancias del fiorentino Juan Bautista Camilo (1640), doña María de Zúñiga Baracaldo (1653), doña Petronila González del Pulgar (1656) y en la Estancia San Lorenzo (1683). El primero de ellos fue tasado en 30 pesos. Los lagares de adobe y teja eran menos frecuentes. Muñoz registró un solo caso en Colchagua. Estaba en la bodega de doña Petronila de las Cuevas Villanueva (1685). Se trataba de un establecimiento importante para la época, con buena viña, tres lienzos de tapia, edificios con despensa y bodega en la cual había 13 tinajas, un alambique y 7 podaderas.

En los siglos XVI y XVII, la diferencia más importante de los lagares chilenos de ambas vertientes de la cordillera se hallaba en el material. Si en Chile Cisandino se usaba la madera, el ladrillo y la teja, en Chile Trasandino predominaba el lagar de cuero. La explicación se halla fundamentalmente en la disponibilidad de los materiales: en el Valle Central, con un régimen de precipitaciones de 800 mm anuales, es más fácil la disponibilidad de madera que en Mendoza, donde apenas llueven 200 mm al año. A su vez, en este lado es más accesible y barato el ganado vacuno que llegaba fácilmente desde las pampas rioplatenses.

En el XVIII aparecieron también lagares de cuero en Chile Cisandino, al menos en el obispado de Concepción. Así lo demuestran los recientes estudios de Sánchez Andaur (2006) centrados en las haciendas de la Compañía de Jesús. Los jesuitas poseían importantes establecimientos vitivinícolas en el obispado de Concepción, con más de 300.000 plantas y amplias bodegas. El equipamiento incluía 25 lagares, de los cuales cinco eran de madera y veinte de cuero. La mayor parte de estos lagares (15) tenía su piqueta, 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”.³¹ En la estancia La Chacarita había dos lagares de cuero de vaca. En la hacienda de Perales se usaban dos lagares viejos de a cuatro pellejos. En la estancia La Magdalena había cuatro lagares de cuero grandes. En la estancia de Cuchacucha había cuatro catres de lagares con sus correspondientes piqueras de pilones de barro. Por su parte, en la estancia de Guanquegua había dos lagares, uno de ocho y otro de dos cueros. En el establecimiento de San Joseph de las Ñipas, había unos lagares de 18 varas de largo y ocho de ancho con armazones de lagar y sus paños de lagar de vaca de a seis cueros cada uno; en dichos lagares hay tres piqueras de greda de cuatro arrobas.³²

³¹ Real Academia Española, *Diccionario de la Lengua Española*, 21 edición (Madrid: Espasa Calpe, 1992): tomo 2, p. 1609.

³² Raúl Sánchez Andaur, “Viticultores Jesuitas en el Obispado de Concepción, Chile”. Ponencia presentada en *VIII Seminario Iberoamericano “Viticultura y Ciencias Sociales”*, Talca, 3 y 4 de enero 2006.

La coexistencia de lagares de madera con lagares de cuero estaba motivada por las condiciones naturales y culturales. La abundancia de lluvias y de bosques facilitaba las disponibilidades de madera para esos lagares en la región. Además, el proceso de araucanización de las pampas y el flujo constante de ganado de las provincias del Río de la Plata hacia la Araucanía, había generado una etapa de fuerte expansión ganadera en el sur del Reino de Chile. Y Concepción era la puerta de acceso, el punto de soldadura entre las redes capitalistas y las redes indígenas. Sobre la base de la abundancia de ganado en la región fue posible el desarrollo de una serie de sub actividades de aprovechamiento de los animales; y los cueros fueron usados para los lagares. Nótese la existencia de instalaciones de gran tamaño, tal como sugieren los lagares de seis cueros, con 18 varas de largo.

Había una cultura compartida por los viticultores chilenos de ambos lados de la cordillera. En efecto, en Cuyo, el lagar más difundido era de cuero de vaca o de buey, suspendido de gruesos horcones. Así por ejemplo, don Marcos Sosa, vecino de Mendoza, al testar (1760) declaró que poseía “un lagar de cuatro cueros”.³³ Al comenzar el siglo XIX todavía se mantenía intacta la vigencia de estos lagares. Así por ejemplo, la Hacienda de don José Albino Gutiérrez, el establecimiento vitivinícola más grande y moderno de Mendoza en ese momento (1831) existían tres lagares tradicionales, de seis cueros con sus respectivos armazones de madera que convivían con la tecnología más moderna.³⁴

En el siglo XVIII, se produjo una novedad importante en las instalaciones del lagar. Fundamentalmente por la aparición y difusión de los lagares de cal y ladrillo, proceso que ocurrió en el centro y norte de Chile y en Cuyo.

Según Draghi Lucero, la introducción del lagar de material en Mendoza, en sustitución del antiguo lagar de cuero, se produjo recién en la década de 1850 por iniciativa del francés Pouget, el cual debió enfrentar la presunta resistencia de los empresarios criollos. De acuerdo a esta tesis, el francés debió dar una intensa batalla cultural para lograr la aceptación de "el uso el lagar de higiénico material a cambio del anticuado de cuero de buey que, al decir de los tozudos empíricos, daba más sustancia a los vinos."³⁵

Dentro del Reino de Chile, el lagar de cal y ladrillo se comenzó a utilizar en la década de 1720 en la hacienda "Marquesa la Alta," perteneciente a la familia Aguirre. De acuerdo a del Pozo, hacia 1727 este establecimiento poseía "12.800 plantas en producción, más una viña nueva con 6.100 plantas. Las bodegas tenían almacenadas 330 arrobas de vino y 20 de aguardiente; había en ella 45 tinajas de greda y lagares de ladrillo, dos de ellos para hacer pisco. Poco más tarde, en 1749, la misma hacienda contaba con lagares nuevos, de cal y ladrillo, para 350 arrobas de vino y 35 arrobas de pisco; había 5 alambiques y 20 pilones de cuero de novillo."³⁶

³³ Archivo Histórico de Mendoza (en adelante AHM), Protocolos de Escribanos (en adelante PE), n° 74 fs 110 v.

³⁴ AHM, Época Independiente (en adelante EI), Sección Judicial, Testamentaria, año 1831-1844, Letra G, legajo 4036, testamentaria Gutiérrez, José Albino, 1831.

³⁵ Lucero, *Andrés Tejeda*, 39.

³⁶ Del Pozo, *Historia del vino chileno*, 33.

Estos materiales se difundieron por las distintas ciudades del Reino de Chile, hasta cruzar la cordillera. Tal como se refleja en el *Cuadro I*, los antecedentes más antiguos que se ha podido registrar en Mendoza se encuentran en la bodega de don Juan de Puebla Báez y la Hacienda de Nuestra Señora del Buen Viaje, perteneciente a la Compañía de Jesús en 1767. Según el testamento de Puebla, su bodega poseía “lagar de cal y canto, con su pilón de ladrillo.” También tenía una “tina de cal y ladrillo que viene de guardar orujo,” para la elaboración de aguardiente.³⁷ De acuerdo al inventario levantado en 1767, la hacienda jesuítica poseía un obraje de cal y ladrillo. Con estos materiales, se construyeron, dentro del corral de alambiques, “dos pozos de cal y ladrillo con su ramadita que sirve para guardar orujo”.³⁸

El uso de estos materiales se fue extendiendo con el tiempo. Hacia 1824 María Graham recorrió las haciendas chilenas y luego describió los métodos empleados para elaboración del vino. Y explicó que lo usual era que se depositara la uva en “lagares de ladrillo, que medían 15 pies de largo por 7 de ancho y dos de largo”.³⁹ Del otro lado de la cordillera, en Mendoza, sucedía algo parecido. En la Hacienda de don José Albino Gutiérrez, en 1831, existían tres lagares tradicionales, de seis cueros con sus respectivos armazones de madera que convivían con la tecnología más moderna: lo más notable era el lagar que “tiene de largo 8 varas y de ancho 4 y 5/6 varas en claro, pilón, buque de 50 arrobas, todo de cal y ladrillo”. Además, al naciente de esta bodega había “dos cubas de ladrillo, cal y piedra”.

Estos antecedentes demuestran la inconsistencia de las tesis ampliamente difundidas sobre el tema. Sobre todo, los mitos de exaltación de los inmigrantes como fundadores de la vitivinicultura tecnificada en la Argentina, en el sentido de considerar que recién a mediados del siglo XIX, con la llegada del francés Pouget ingresaron a la Argentina las instalaciones de cal y ladrillo. Estos materiales se usaban en el Reino de Chile desde 1727, y Mendoza los adoptó desde mediados de la década de 1750, tanto para los lagares como para las tinas y pozos donde se guardaba el orujo destinado a elaboración de aguardiente.

AGUARDIENTE Y ALAMBIQUES

El equipamiento especializado en la elaboración de aguardiente fue otra característica importante en las bodegas de la región. El aguardiente resultaba atractivo por su elevado valor de mercado. A mediados del siglo XVIII una botija de aguardiente en Mendoza o San Juan valía entre 11 y 11.4 pesos, mientras que la botija de vino valía cinco pesos.⁴⁰ En 1831 una arroba de aguardiente valía 6 reales, mientras que el vino añejo sólo

³⁷ Testamento de Juan de Puebla, Mendoza, 13 de noviembre de 1757, AHM, Protocolos de Escribanos, no. 70, fols. 215-220.

³⁸ Temporalidades de los Jesuitas, fojas 38 v. en *Las ruinas de San Francisco*, ed. Daniel Schávelzon: 204.

³⁹ Del Pozo, o.c., p. 48.

⁴⁰ El valor de la botija de vino fue tomado de Acevedo, Edberto Oscar. “Los impuestos al comercio cuyano en el siglo XVIII”, en *Revista Chilena de Historia y Geografía* (1958): 39. El valor de la botija de aguardiente esta fundado en el Informe de Arizmendi, Santiago de Chile, Archivo Nacional de Chile, Capitanía General volumen 88 fols 191-234.

valía 4 reales la arroba.⁴¹ La pertenencia al Reino de Chile facilitaba a los bodegueros mendocinos la disponibilidad de cobre de buena calidad y bajos costos. Ello generó las condiciones apropiadas para la instalación de corrales de alambiques, con sus tinajas para colocar el orujo y las pailas aguardenteras de cobre (ver Cuadro I).

La bodega de don Clemente Godoy poseía “nueve pailas de cobre de Coquimbo, entre grandes y pequeñas”.⁴² En 1745, el capitán Lorenzo Funes poseía una bodega que, a pesar de ser muy pequeña, no carecía de equipamiento para elaborar aguardiente, incluyendo “un cañón de alambique y una paila de una arroba y media.”⁴³ En 1757, en la bodega de don Juan de Puebla Báez había “un alambique de buque (espacio) de tres arrobas con sus tapas y cañones, una paila nueva de tres arrobas, una paila remendada, una paila de una arroba y media, y dos pailas viejas.”⁴⁴ También en 1757, el establecimiento de don Juan Martín de Puebla contaba con “seis pailas grandes de tres arrobas.”⁴⁵ La bodega de don Santiago Puebla, en 1766, poseía “dos fondos de alambique de cobre con sus tapas y cañones,” juntamente con “dos pailas grandes de cobre, una paila mediana de cobre y una paila chica de cobre.”⁴⁶ La hacienda de los jesuitas, en 1767 contaba con “tres alambiques con tres pailas con sus cañones de cobre y sus tapas de madera,” juntamente con “dos pozos de cal y ladrillo, con su ramadita, que sirve de guardar orujo.” Los jesuitas tenían otras diez pailas de cobre, de entre 60 y 107 libras de peso, “todas remendadas y agujereadas.”⁴⁷ Este tipo de equipamiento estaba presente también en las instalaciones de la mujer-bodeguera, doña Melchora Lemos. En su testamento, ella no menciona específicamente los objetos, pero señala, en forma general, que su bodega tenía “todas las piezas de cobre labrado que sirven para el uso de dicha finca.”⁴⁸

La tecnología y los materiales de cobre que llegaban de Chile Cisandino facilitaron el desarrollo de la industria del aguardiente en Cuyo, no sólo en Mendoza, sino también en San Juan. En esta ciudad, las temperaturas más elevadas permitían disponer de uva con mayor cantidad de azúcar, lo cual facilitaba la elaboración del producto. De acuerdo al informe de Arizmendi (1745), San Juan elaboraba entre 16.000 y 17.000 botijas anuales de aguardiente, de las cuales 6.000 botijas se remitían a Buenos Aires, en tanto que Mendoza

⁴¹ Testamento de José Albino Gutiérrez, AHM, Época Independiente, Sección Judicial, Testamentaria, año 1831-1844, Letra G, leg. 4036, testamentaria Gutiérrez, José Albino, 1831, fols 107-108.

⁴² Testamento de Clemente Godoy, Mendoza, 15 de julio de 1744, AHM, Protocolos de Escribanos n° 50 fols. 38 v.

⁴³ Testamento de Lorenzo Funes, Mendoza, 4 de febrero de 1745; AHM, Protocolos de Escribanos, no 48, fols. 30-34.

⁴⁴ Testamento de Juan de Puebla, Mendoza, 13 de noviembre de 1757, AHM, Protocolos de Escribanos, no. 70, fols. 215-220.

⁴⁵ Poder para testar otorgado por Juan Martín de Puebla, Mendoza, 4 de marzo de 1757. AHM, Protocolos de Escribanos, no. 70, fols. 58-59 y 94-97.

⁴⁶ Testamento de Santiago Puebla, Mendoza, 1 de marzo de 1766, AHM, Protocolos de Escribanos, no. 83, fols. 21.

⁴⁷ Temporalidades de los Jesuitas, fojas 83-85 en *Las ruinas de San Francisco (ex jesuitas). Arqueología e Historia*, ed. Daniel Schávelzon (Mendoza: Municipalidad de Mendoza, 1998), 204-205.

⁴⁸ Testamento de Melchora Lemos, Mendoza, 10 de setiembre de 1774, AHM, Protocolos de Escribanos, no. 97, fols. 58-69.

enviaba a ese mercado 2.000 botijas de aguardiente al año.⁴⁹ Hacia fines del siglo XVIII, los aguardientes de Mendoza, y sobre todo de San Juan, alcanzarían un lugar destacado en las pulperías de Buenos Aires.

Cuadro 1

Principales bodegas de Mendoza Discriminación por equipamiento (1741-1767)							
			<i>Juan de Puebla (1757)</i>	<i>J.Martín Puebla (1757)</i>	<i>Santiago Puebla (1766)</i>	<i>Compañía de Jesús (1767)</i>	<i>Melchora Lemos (1741)</i>
Viñas (plantas)			18.000	17.000	10.000	50.000	6.000
Bodega							
Vasija vinaria	barro cocido	Tinajas (400 a 700 litros)	17	--	20	100	48
		Botijas (35 a 70 litros)	129	200	165	6	--
	madera	Pipas (125 a 500 litros)	--	--	19	7	200
		Barriles (100 litros)	--	--	1	1	
	Capacidad total estimada (litros)		20.000	14.000	30.000	100.000	23.000
Lagares	Lagareta		--	2	--	1	--
	Lagar sin especificar		1	--	1	2	Varios
	Tradicional (de cuero)		--	--	--	S/D	S/D
	De calidad (cal y ladrillo)		1	--	1 (probable)	S/D	1 (probable)
Corral de alambiques (para destilar aguardiente)	Pozo para guardar orujo		Si	--	--	2	S/D
	Alambiques		1 de 3 @	--	2	3	Cobre labrado
	Pailas		1 de 3 @ 1 de 1,5 @ 3 viejas	6 de 3 @	2 grandes 1 mediana 1 chica	13	Cobre labrado
Instalaciones de cal y ladrillo	Pozo para guardar orujo		Si	--	--	Si	S/D
	Lagar		Si	--	--	--	S/D
Elaboración propia a partir de los testamentos (AHM, Protocolos de Escribanos) y Temporalidades de los Jesuitas							

⁴⁹ Informe de Miguel de Arizmendi, Santiago de Chile, 17 de marzo de 1745, Archivo Nacional de Chile, Capitanía General volumen 800 fols 201-202..

LOS VINOS DE ARIZMENDI Y LA TECNOLOGÍA

Para percibir con mayor claridad las características del equipamiento y las instalaciones de la industria del vino colonial en la región, conviene detenerse en un caso particular, afin de examinarlo con mayor detalle. En ese sentido, resulta oportuno registrar la bodega de don Miguel de Arizmendi. Esta no era la mayor del Reino de Chile ni de Mendoza. Pero era, tal vez, la que tenía mayor interés en desarrollar vinos de calidad.

Para elaborar un vino tan delicado como el “vino a la vela”, Arizmendi necesitaba mucho más que lagares y vasijas. Sobre todo porque, tal como se ha señalado, el velo de bacterias que se forma en la parte superior del vino, si no se maneja adecuadamente, puede deteriorar rápidamente la calidad de los caldos. Para prevenirlo, es necesario incorporar alcohol al vino. Para ello es necesario usar una destilería, mediante sistemas de alambiques, con sus fondos y cañones, para obtener los alcoholes. Y la bodega de Arizmendi contaba con todos estos elementos, tal como refleja el *Cuadro II*.

Cuadro II

EQUIPAMIENTO DE BODEGA VITIVINÍCOLA (Chacra de Arizmendi, Mendoza, Reino de Chile, 1749)				
Tipo de equipo	<i>Unidades</i>	<i>Capacidad</i>	<i>Valor unitario</i>	<i>valor</i>
Vasija	24 tinajas que hacen 409 @ ⁵⁰	409 @	(1) \$0.6 x @	\$306.0
	1 tinajita de 1 @	1 @	\$0.6 x @	\$0.6
	1 tinajón de 5 @	5 @	\$4.0 x 5 @	\$4.0
	2 tinajas barro de brisa			\$0.2
	75 botijas entre buenas y malas	150 @	\$0.2 c/u	\$18.6
	12 botijas varias entre quebradas y buenas,	24 @	\$0.2 c/u	\$3.0
	1 odre de chivato			\$4.0
	Sub total vasija vinaria	589 @		
Aguardiente	17 botijas de aguardiente puestas a la vela	34 @	\$12.0 c/u	\$204.0
	2 botijas de aguardiente	4 @	\$10.0 c/u	\$20.0
	Sub total aguardiente	38 @		\$224.0
Corral de Alambiques y Pailas	1 fondo de alambique	5 @ 10 libras	2,5 rr x libra	\$42.1
	La tapa de dicho alambique			\$1.0
	1 cañón de alambique			\$14.0
	1 fondo viejo	3 @ 6 ½ libras	2,5 rr x libra	\$25.6
	2 pailitas pequeñas	16 libras	5 rr x libra	\$10.0
	1 paila	3 @ y 22 libras	5 reales la libra	\$60.0
	1 paila grande que pesa 4 @ y 17 libras		5 rr x 1 libra	\$37.1
1 paila de 4 @ y 18 libras:		5 rr x libra	\$37.6	

⁵⁰ El valor normal de mercado de la vasija en Chile Trasandino era de un peso la arroba. Pero en este caso se tasó a seis reales la arroba porque algunas se encontraban deterioradas.

	Sub total corral alambiques y pailas			\$227.6
HERRAMIENTAS	5 cántaros de envasar		1,5 rr c/u	\$0.7.5
	1 embudo de cuero		1,5 rr c/u	\$0.1.5
	2 noques (1 de cocidos)		\$0.4 c/u	\$1.0.0
	4 podones usados		\$3.0 c/u	\$12.0.0
	1 bomba de hoja de lata		\$1.4 c/u	\$1.4.0
	1 balanza grande con sus tasas de cobre y su cruz grande de fierro, 2 pesas de plomo y 1 de bronce			\$16.0
	Unas balancitas			\$4.0
	4 azadones viejos		\$2.4 c/u	\$10.0
	3 palas viejas		\$ 1.4 c/u	\$4.4
	3 azadones y 1 pala		\$4 c/u	\$16.0
	4 listones de cargas uva		\$1.0 c/u	\$4.0.0
	1 estera de caña ⁵¹		\$1.0 c/u	\$1.0.0
	2 escaleras			\$2.4
		Sub total herramientas		
MATERIAL PARA USO EN BODEGA Y VIÑA	Brea ⁵²	18 @ 9 libras	\$5 x @	\$94.3
	Yeso ⁵³	5 fanegas	\$1 x fanega	\$5.0
	cinchones de hierro de timón de navío ⁵⁴	3 @	\$35 x quintal	\$18.6
	Cañas rodrigones ⁵⁵	1450	\$2 el ciento	\$29
		169		\$3.2
		Sub total material bodega y viñas		
TOTAL				\$1032.4
<i>Fuente:</i> Tasación de bienes de Arizmendi, Mendoza, 21 de junio de 1748. AHM, Testamentaria de Arizmendi, Miguel, letra A, 1748, fols. 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, fols 1-5.				

Desde el punto de vista de los recipientes de crianza, la bodega de Arizmendi contaba con vasija de greda o barro cocido. No alcanzó a incorporar los envases de madera, como pipas y barriles. En el contexto de su vida, esta situación era la normal en todas las haciendas de Chile Trasandino donde sólo se usaron tinajas y botijas. Sólo excepcionalmente se registraron algunos recipientes de madera, como en el caso de Godoy y las siete pipas que tenía en 1741. Pero fuera de ese caso, no se han registrado antecedentes de vasija de madera en Mendoza para la primera mitad del siglo XVIII. A pesar de ello, don Miguel se preocupó por innovar y trató de ponerse a la cabeza de las nuevas tendencias. Arizmendi tomó la decisión de avanzar en la incorporación de pipas,

⁵¹ La estera de caña se colocaba sobre el lagar para moler manualmente la uva. Observación realizada por el autor en una bodega tradicional de Curtiduría, Región del Maule, Chile, el 30 de abril de 2005.

⁵² La breia era un líquido extraído de una planta cuyo monopolio se le entregó a los indios para pagar su tributo; se utilizaba para impermeabilizar los lagares y botijas de greda. Referencia del historiador Hernán Cortés al autor, La Serena, 29 de abril de 2005.

⁵³ El yeso se echaba en el lagar para separar el hollejo de la pulpa de la uva. Referencia del historiador Hernán Cortés al autor, La Serena, 29 de abril de 2005.

⁵⁴ “Cinchón” era un aro o fleje de hierro o madera que se utilizaba para sujetar las duelas de las cubas, pipas o barriles. RAE: 1, 477

⁵⁵ “Rodrigón” es el tutor, palo o caña para sostener la planta. RAE: 2, 1806.

barriles y cubas. La prueba es la presencia, en su hacienda, de los materiales necesarios para su construcción, tanto la madera como los cinchones o aros de fierro que se usan para sujetar las duelas de las cubas. Si Arizmendi dejó todo preparado, su sucesor se encargaría de llevar a cabo esta idea. En efecto, el padre Francisco Correas de Saá, encargado de administrar la hacienda después de la muerte de don Miguel, se encargaría de cerrar el circuito y construir las pipas con aros de fierro, tal como declaró en su testamento.

PRIMEROS PASOS CON EL VIDRIO

La calidad de los vinos está enlazada con la calidad de los envases. En Europa, este proceso tuvo sus hitos en las ánforas romanas, los barriles de madera y, finalmente, la botella tapada con corcho, innovación introducida en 1653 por Mr. Pepis, comerciante británico que trasladaba vinos del sur de Europa hacia Inglaterra.⁵⁶ Con esta innovación se puso en marcha un proceso de cambio que, con el correr del tiempo, llegaría a todo el mundo vitivinícola. Pero cada región tuvo sus propios procesos.

Los antecedentes de la fabricación de botellas en América Latina se remontan a los primeros tiempos del imperio español, cuando llegaron los primeros artesanos especializados en este rubro. Así por ejemplo con el Virreinato del Perú, los jesuitas impulsaron pujantes fábricas de vidrio desde fines del siglo XVI, con vistas a abastecer la demanda que generaba la gran minería de Potosí. Por su parte el jesuita Miguel Sabel, oriundo de la Corona de Bohemia, propuso la venta de cristal de Bohemia en América del Sur.⁵⁷ En la actual Argentina, esta actividad se inició en 1592 cuando don Jerónimo Luis de Cabrera, fundador de Córdoba, puso en marcha la primera casa de producción artesanal de estos preciados objetos. De todos modos estas precarias iniciativas no lograron consolidarse. Ello se debió, en buena medida, a la falta de una política industrial por parte del Imperio Español y sobre todo, al impacto de la expulsión de los jesuitas, dispuesta por Carlos III en 1767, que significó la pérdida de los más avezados artesanos y empresarios especializados en este tipo de actividades.⁵⁸ Deberían pasar varios siglos hasta que se pusiera en marcha una empresa de este tipo capaz de abrirse camino en la región.⁵⁹

En la vitivinicultura argentina, las botellas comenzaron a usarse a comienzos del siglo XIX. Al menos desde el punto de vista del uso comercial. El registro más antiguo que ha sido posible encontrar hasta ahora, se ubica en el negocio que don Tomás Godoy Cruz poseía en Mendoza. Allí se vendían vinos y licores fraccionados en distintos envases. Los más abundantes eran las pipas y los barriles, pero se utilizaron también recipientes de

⁵⁶ Referencia de la historiadora Ana Rivera al autor, Montevideo, 10 de noviembre de 2005.

⁵⁷ Stepanek, Pavel. *Jesuitas de Bohemia (actual República Checa) en América del Sur. El caso de Miguel Sabel, propagador del vidrio y cristal de Bohemia (descubrimientos en archivos checos y venezolanos)*. Ponencia presentada en: LI Congreso Internacional de Americanistas, Santiago de Chile, 14 al 18 de julio de 2003.

⁵⁸ Soldi, Ana María. *Lancha y Macacona: viñas y un obraje de vidrios en Pisco e Ica*. Ponencia presentada en: LI Congreso Internacional de Americanistas, Simposio "Cultura y evangelización en las haciendas jesuitas de la América Colonial, Santiago de Chile, 14 al 18 de julio de 2003.

⁵⁹ Mujica Lainez, Manuel. *Visión del Río de la Plata a través de un pequeño cristal* (1951). Reeditado en: Mujica Lainez, Manuel. *Los Porteños II*. Buenos Aires, El elefante blanco, 1998, p. 113.

vidrio. El inventario reveló la existencia de “tres damas juanas forradas en caña”, juntamente con “treinta y cuatro botellas negras vacías”.⁶⁰ Con estos elementos, la vitivinicultura tradicional de la Argentina alcanzaba su punto culminante en cuanto a la disponibilidad de envases adecuados para preservar la calidad de los vinos.

CONCLUSIÓN

Desde el punto de vista tecnológico, el ciclo chileno de la vitivinicultura de Mendoza incorporó los principales elementos que mantendrían vigencia hasta fines del siglo XIX. Los racimos se molían en los lagares; originalmente predominaban los lagares de cuero de vacuno o de madera. Pero a mediados del siglo XVIII, comenzaron a construirse lagares de cal y canto primero, y cal y ladrillo después. La crianza de los vinos se inició tempranamente en Mendoza. En la década de 1610, según pruebas documentales, se comenzaron las prácticas de maduración del vino al menos un año en botijas y tinajas de greda. A mediados del siglo XVIII ya estaba difundida la costumbre de elaborar vinos añejos en Chile Trasandino. Al iniciarse la etapa del virreinato, este proceso ya estaba bastante avanzado, y de allí se fue profundizando. Como resultado, en la década de 1820, los viajeros ingleses comentarían con cierto asombro sobre los vinos de dos, tres y hasta cuatro años de crianza que probaron en Mendoza.

La elaboración de aguardiente fue importante en la etapa chilena de la viticultura mendocina. La disponibilidad de cobre, procedente de Chile Cisandino, facilitó, sin duda, esta tendencia. Las principales bodegas del siglo XVIII ostentaban sus corrales de alambiques, con dos o tres de estos aparatos y sus correspondientes pailas de cobre, algunas de ellas de grandes dimensiones (más de cien litros de buque). En los años posteriores, esta tendencia no siguió adelante: la tradición de elaborar aguardiente, que tanto desarrollo alcanzó en Chile en los dos siglos posteriores, en Mendoza se fue debilitando hasta casi desaparecer. Evidentemente, al separarse de Chile Cisandino que le proveía del cobre a bajos precios, los viticultores mendocinos perderían esta tradición.

Para conservar, transportar y comercializar el vino y el aguardiente, se puso en marcha la industria del envase. En una primera etapa estos eran exclusivamente de barro cocido. En el siglo XVII, la carrascaloría de los agustinos tuvo el liderazgo en la fabricación de vasijas y tinajas. En el siglo XVIII, esta actividad se expandió tanto en el sector religioso (los jesuitas principalmente) como en el espacio laico, con el surgimiento de ocho fábricas de botijas. A mediados de esta centuria la actividad llegó al apogeo: las botijas y tinajas manufacturadas en Mendoza llegaban a toda la región rioplatense, pues se vendía el vino con el envase, para ahorrar los costos del flete de regreso con las botijas vacías. Esta situación comenzó a cambiar en la década de 1730 cuando se inició el proceso de sustituir la greda por los envases de madera (barriles y pipas) que lentamente se fueron apropiando del mercado. En la década de 1820, se completaría el ciclo con el triunfo definitivo de la madera sobre la cerámica como envases para el vino.

⁶⁰ Godoy Cruz Tomás y otros, hacen autos de secuestro en arreglo de cuentas, Mendoza, 1831. Documento reproducido completo en Pagés Larraya, *El constructor de esperanzas*: 193-203.