

## Vinos malos, buenos y excelentes en el reino de Chile

### Bad, good and excellent wines in the Reino de Chile

Juan Guillermo Muñoz Correa<sup>1</sup>

**RESUMEN:** el objeto de estudio de este artículo es la percepción de los contemporáneos, y sus testimonios, referentes a la calidad del vino chileno durante el periodo colonial, tanto por la naturaleza misma del caldo, como por la tecnología empleada en su elaboración, envasijamiento y transporte. Se revisan algunas opiniones efectuadas por chilenos y extranjeros, cronistas, viajeros y miembros del Cabildo.

**PALABRAS CLAVE:** Chile colonial, vino, vitivinicultura, calidad del vino, cronistas.

**ABSTRACT:** the purpose of this article is to ascertain the vision of contemporaries, and the analysis of testimonies, about the quality of Chilean wines throughout the colonial period, whether about the wine itself or with regards to the technologies employed in its actual production, storage and transportation. The sources employed are testimonies of producers and native and foreign consumers, chroniclers, travelers as well as members of the *Cabildo*.

**KEY WORDS:** Colonial Chile – wine – vine growing and wine production – quality – chroniclers.

---

1 Este artículo se enmarca en el proyecto Fondecyt 1080210.

## Introducción

Cuando se menciona algún producto gastronómico de consumo cronológicamente más o menos lejano a los nuestros, se pregunta insistentemente por su calidad, en especial cuando dicho bien sigue presente en la actualidad, como es el caso del vino. Más aún considerando que hay una discusión presente incluso para determinar esta calidad en nuestros propios caldos actuales, llegando a haber quienes juzgan que el que un vino sea considerado como bueno estaría dado por la relación calidad y precio.

Recurriendo a una opinión autorizada, tenemos que un ingeniero agrónomo enólogo, y amante de la historia de la vitivinicultura, quien nos dice que “son buenos los vinos que provienen de una buena variedad de vid, que han sido correctamente fermentados, bien elaborados o ‘criados’, y guardados durante un tiempo adecuado”. Agrega sobre la calidad que en “el campo organoléptico (relativo al gusto), ella se refiere al placer que genera el consumo de algo” (Alvarado, 1997: 19 y 61). Afirmaba por 1983 que el vino chileno se frustraba en los procesos de vinificación y elaboración por las deficiencias de las instalaciones obsoletas y conceptualmente anticuadas (Alvarado, 1999:25). Es la misma situación que se constataba en la década de 1840 (Gay, 1973:189).

## Opiniones de historiadores y especialistas

Las dudas sobre la calidad de los vinos de los lejanos años del periodo monárquico, considerando las variables descritas no aparece favorable, así opinan varios especialistas desde sus respectivas disciplinas e historiadores.

Un periodista, que además estudió enología, de gran influencia en la difusión de la viticultura chilena actual, se pregunta respecto a la producción colonial

¿Pero cómo era aquel vino? Probablemente muy malo, porque las condiciones de vinificación eran paupérrimas. Lagares contaminados, vasijas de guarda de materiales inadecuados, fermentaciones a temperaturas extremas, con una materia prima poco cuidada. Todos estos detalles deben haber dado vinos con una acidez volátil alta (gusto

a vinagre) y con aromas y sabores no del todo recomendables (Tapia, 2004:8).

### Pero a continuación de la crítica viene la valoración

había una fruta crecida en excelentes condiciones climáticas, por lo que puedo presumir que en el fondo, si se les prestaba atención, esos vinos no eran del todo descartables; o, al menos, resultaban aceptables en una época en que la enología era más bien una actividad empírica (Tapia, 2004:8)<sup>2</sup>.

Un economista especializado en el tema de los vinos, una de las voces actuales más autorizadas en Alemania, en un interesante libro sobre su estado opinaba que, “la superficie destinada a la vitivinicultura creció considerablemente en Chile durante el siglo XVII... Chile se perfiló cada vez más como exportador de grandes cantidades de vino, aunque de regular calidad” (Mathäus, 1997:13).

Uno de nuestros grandes historiadores clásicos, al caracterizar económicamente al siglo XVI dice “Fabricábanse vinos ordinarios para exportar al Perú” (Barros, 1884:17). Una opinión tan considerada ha sido recogida por la historiografía posterior, pero parece haber influido más por el calificativo de ordinarios, que por la de haber sido ya por aquellos lejanos tiempos un producto de exportación, y a un mercado en que debía competir con la producción autóctona.

Volviendo a lo propuesto por Rodrigo Alvarado, relevemos que lo bueno o no, y la calidad de un vino, estaría en relación con la apreciación de sus contemporáneos o consumidores; pasemos, en consecuencia, a examinar la percepción de los contemporáneos y sus testimonios referentes al vino chileno, tanto por la naturaleza misma del caldo, como por la tecnología empleada en su elaboración, envasijamiento y transporte. Se trata también de ver si hubo alguna relación entre calidad y precio, aparte de los fenómenos circunstanciales de abundancia o escasez, en referencias aportadas por las actas del cabildo de Santiago que aluden a esta variable.

---

2 En la edición 2008 ya no venía un capítulo sobre la historia del vino en Chile.

## Consideraciones de jesuitas chilenos

Refiriéndose al valle del Mapocho, Alonso de Ovalle expresaba que se obtenían copiosísimas cosechas y “generosos y regalados vinos” (1969:52).

<sup>3</sup> En general informa que se hacen generosos vinos muy celebrados de los autores, que podemos decir *copia nocet*, porque ni hay salida para tanto como se coge...

Entre todos, son mejores y de más estima los moscateles; he visto algunos que, al parecer, son como el agua, tan claros y cristalinos como ella, pero el efecto es muy diferente en el estómago, porque lo calientan como si fuera aguardiente. Otros vinos hay también blancos, que son de estima, como son los de uva ttorrontés, y albillo; otros hay rojos y tintos, que se hacen de la común uva negra y de la mollar, y otras de varias suertes (Ovalle, 1969:25).

El jesuita no podía olvidar en Roma, donde escribió, las opiniones que debe haber escuchado desde niño, pues su padre, don Francisco Rodríguez del Manzano, el 20 de marzo de 1635 obtuvo licencia para vender su vino directamente al público, sin pasar por los intermediarios dueños de las pulperías, y el 25 de septiembre de 1643, manifestó ante el cabildo vino albillo de su producción.<sup>4</sup> Por parte materna, los Pastene habían sido vinicultores por varias generaciones, su tío Juan tenía una viña en La Cañada de Santiago, la que donó a los jesuitas, su abuelo Tomás en 1593 aparece aportando a una obra pía cien botijas de vino, y a Juan Bautista, el genovés fundador de la familia, en la tasa de Santillán se le anotaron seis encomendados para guardar su viña (Muñoz, 2006). El 13 de julio de 1579 el gobernador mandó a Agustín Briseño a visitar una de sus viñas, junto a la de otros cosecheros, y deshacer las borracheras de los indígenas.<sup>5</sup>

Juan Ignacio Molina, nacido en la hacienda Huaraculén, en Maule, de sus padres Agustín Molina Navejas y Francisca González Bruna, donde en la actualidad también hay hermosos viñedos. Escribía en 1788.

---

3 En esta y demás citas se ha cambiado la ortografía.

4 Actas (XXXI:89 y XXXII:295)

5 Actas (XVIII: 123). Casualmente Briseño donó a los jesuitas una viña en la Cañada, que también debió conocer Ovalle.

Las uvas que maduran a lo largo de las riberas del río Itata producen el mejor vino de Chile; se le llama vino de Concepción, porque todos aquellos viñedos pertenecen a los habitantes de dicha ciudad. Este vino es de color cereza, generoso, de excelente gusto y no cede a ninguno de los mejores vinos de Europa (Molina, 1788:199).

y, refiriéndose en general a los de todo el territorio: “Se hacen también vinos blancos y moscatel exquisitos”, valoraba este jesuita poco más de un siglo después que su compañero de religión, aunque probablemente influido en Italia por semejante nostalgia (Molina, 1788:199).

Miguel de Olivares, nacido en San Bartolomé de Chillán en 1672, en su obra escrita desde 1758, opina que

El vino es mucho y muy singular, pero el de la ciudad de la Concepción, no solo es de mejor calidad que los demás de Chile y de toda la América, sino que no reconoce ventaja a alguno de los más suaves y generosos del mundo, a voto de los que le tienen en esto, en especial de los extranjeros, los cuales muchas veces experimentan en sí las dulces traiciones de este licor, que después de adular a la vista, olfato y gusto con su color, fragancia y suavidad, muestra los efectos de su robustez (Olivares, 1864:25).

Luego asevera que los franceses tenían singular afición a la ciudad de Concepción, los que “afirman sin embozo, que es la causa la excelencia de sus vinos” (Olivares, 1864:25). También debe haberlos añorado en su exilio en Italia.

## Extranjeros opinan acerca del vino chileno

Las opiniones de jesuitas de diferentes épocas son de gran valor, aunque podrían haber estado influidas por apreciaciones emanadas de su propia biografía, aunque hay que destacar que no solo conocían los vinos de su tierra, sino los de diferentes países donde les tocó habitar. Para objetivar más el asunto, es necesario ver algunos juicios coétaneos de aquellos que tuvieron oportunidad de degustarlos o los conocieron por referencia o, como se decía en la época “por pública voz y fama”.

Jerónimo de Vivar, burgalés venido a la conquista participando entre 1548 y 1558, anota “Hay viñas y en ninguna parte de Indias se ha dado tan buena uva como en esta tierra, hácese muy buen vino” (Bibar, 1966: 211).

Alonso González de Nájera, español que también participó en las guerras de Arauco, pero a fines del XVI y comienzos del XVII, escribió que “Santiago... Tiene esta ciudad muchas y muy buenas viñas, y por ello gran cosecha de excelentes vinos... se hacen excelentísimos vinos, especialmente en Santiago, claretos y blancos”, siendo la suya la más alta adjetivación positiva que he encontrado (González de Nájera, 1614: 11 y 24).

José de Acosta señala:

Plantas de provecho entiendo las que de más de dar que comer en casa, traen a su dueño dinero. La principal de estas es la vid, que da el vino, y el vinagre y la uva, y la pasa, y el agraz, y el arrope, pero el vino es lo que importa... Chile, donde hay viñas y se hace vino y muy bueno, y de cada día crece así en cantidad, porque es gran riqueza en aquella tierra, como en bondad, porque se entiende mejor el modo de hacerse (Acosta, 1608: 272-273).

Luis Tribaldos de Toledo, nacido en San Clemente en la Mancha por 1558, cronista mayor de Indias, comenzó a escribir su obra por 1625, por encargo de Felipe IV, murió en 1634, señala que “está la dicha ciudad de Santiago muy adornada y rodeada de huertas, olivares y viñas de que se coge mucho y muy buen vino” (Toledo, 1864:8).

Diego de Rosales, madrileño de origen, escribió su obra por 1674, en la que describe que cerca de Santiago hay “una infinidad de viñas produciendo excelentes vinos”, según nos aporta un ingeniero agrónomo, interesado en el tema (Hernández, 2000: 8).

## Viajeros del siglo XVIII

Amadeo Frezier, en su visita realizada entre 1712 y 1714, constató en nuestro país algunas deficiencias técnicas, no obstante las cuales el producto obtenido era bueno

Tampoco cultivan las viñas con más cuidado para obtener vino que, sin embargo, resulta bueno; pero como no saben barnizar las botijas, es decir las vasijas de tierra en las que lo ponen, se ven obligados a recubrir las con una especie de betún que, sumado al gusto de las pieles de chivo en las que lo transportan, les da un gusto amargo como el de la triaca y un olor a que uno sólo se acostumbra con cierta dificultad (Frezier, 1982: 79).

Las consideraciones de Frezier han tenido diversas interpretaciones. Así, según Eugenio Pereira, él “también hizo el elogio de los vinos de Chile”, recogiendo el aspecto positivo (Pereira, 1977: 64). Para Francisco Antonio Encina “el viajero olvida la maceración del orujo durante quince y veinte días, que contribuía también a dar al vino el gusto desagradable que tanto chocaba a su paladar de francés”, no solo recogiendo la parte negativa sino agregándole otra de su cosecha (1952)<sup>6</sup>. Armando de Ramón y José Manuel Larraín destacan que “evidenció otras críticas reprobando, por ejemplo, el cultivo que los chilenos hacían de sus viñas, aunque creía que este mal sistema no impedía hacer buen vino”, en la versión de su traducción la brea es anotada como “capa de alquitrán” y las pieles son aquí de cabro y la cierta dificultad es “después de un poco de trabajo” (De Ramón y Larraín, 1982:125-126).

Al citar a Frezier, todos están de acuerdo en poner el gusto como de triaca,<sup>7</sup> pero se habla de la impermeabilización con brea,<sup>8</sup> con betún, que podría englobarla y, finalmente, alquitrán, como también tenemos chivo, cabra y cabro. Otro francés, Claudio Gay, tampoco comulgaba siglo y medio más tarde con el procedimiento de impermeabilización “Para impedir la permeabilidad de estas tinajas se las unta interiormente con brea que se saca de unos arbustos del norte, la que naturalmente se disuelve poco a poco y da mal gusto al líquido” (Gay, 1973:199). Pero al igual que su compatriota, era de opinión que con adecuadas técnicas mejoraría significativamente, siendo ya bueno por una serie de factores, entre las que destaca, por ejemplo, el mismo medio ambiente, “son admirablemente a propósito para el cultivo de la viña ya sea por la naturaleza de sus terrenos, o ya por la forma de anfiteatro que representan sus colinas” (Gay, 1973:174).

---

6 Dato gentileza de Héctor Gabriel Morales.

7 Triaca: Confección farmacéutica usada de antiguo y compuesta de muchos ingredientes y principalmente de opio (RAE).

8 En Coquimbo era fabricada a partir de unos arbustos del cual se extraía esta resina.

John Byron, el célebre inglés, quien estuvo en nuestro país entre 1764 y 1766, declara que “en mi opinión, el vino de Chile es tan bueno como el de Madeira” (Byron, 1768:220)<sup>9</sup>. Lo que no deja de ser menor, pues Rodrigo Alvarado, al citarlo, añade que el de este origen era considerado uno de los mejores de aquellos años (Alvarado, 1999:21).

Jorge Juan y Antonio de Ulloa, científicos y marinos, el primero de Alicante y el segundo sevillano, que visitaron Chile a fines de la primera mitad del siglo XVIII, decían que “por la riqueza y el sabor de sus uvas, es un vino que se estima muy superior a cualquiera de los que se producen en Perú. La mayor parte de los vinos son tintos, pero se hace también un moscatel, cuyo sabor sobrepasa a cualquiera de su tipo hecho en España”. Al caracterizar los vinos peruanos que se consumían en Lima en el siglo XVIII, habían encontrado que “los hay que son bastante generosos y deliciosos... algunos son importados de la costa de Nasca, Pisco, Lucumba y Chile, pero los mejores son los que vienen de este último país, y entre ellos varios moscatel” (Juan y Ulloa, 1964:225 y 239).

José del Pozo, en el capítulo que destina al vino antes de 1850, revisando diversas citas postula que según testigos de la época, la región de Concepción era donde se producía el vino de mayor calidad en el país (1998:33-34). Felipe Gómez de Vidaurre y Jirón de Montenegro, para quien el vino producido en Itata era “el mejor vino de Chile... se le conoce como el vino de Concepción” (Campos, 1979:86). Había nacido en esa ciudad en 1748, sus padres tenían estancias en los partidos de Chillán y de Puchacay, de él se puede decir lo mismo que del resto de los jesuitas expatriados en Italia, salvo que pudo volver al país donde, volviendo a sus raíces, explotó la hacienda Illoquiquil. Alejandro Caldcleugh, este inglés que estuvo por 1820, anota que el vino de Concepción “es considerado el mejor, y es el que más se parece al de Málaga de cuantos vinos se conocen en Europa” (1825:51). Eduardo Poeppig, sajón que nos visitó pocos años después, decía que “el vino de Concepción es considerado el mejor, y es muy solicitado en la capital” (1960:141).

---

9 *The Chili wine, in my opinion, is full as good as Madeira.*

## Actas del Cabildo de Santiago

Sumado a los terrenos y clima, cepas y elaboración, la tan ponderada calidad del vino chileno, tuvo también un elemento administrativo que lo explica, representado por los diferentes actores edilicios. Aunque estos jugaron un papel desde el reparto de las tierras y de las aguas, en algunos de los cuales se señalaba expresamente que estaban destinadas a la plantación o al riego, respectivamente, de viñas, hasta cautelando que no se escondiera parte de la existencia con el fin de aumentar artificialmente el precio, se expondrá solamente lo referente a la bondad del producto.

El vino era producido por los que en la época fueron llamados cosecheros, pues se hablaba de la cosecha de vino, bodegueros, pues era producido en la bodega, término que englobaba no solo el edificio sino también las vasijas y el lagar, herederos, curiosa denominación que se originaba en que las chacras, huertos y viñas, eran también nombradas heredades. En estas unidades de producción se vendía al por mayor, aunque el Cabildo autorizó en algunas oportunidades que en algunas se vendiera excepcionalmente al detalle, o que alguno de los vinicultores lo expendiera en su casa o tienda en la traza de la ciudad. Había unas más afamadas que otras, así en diciembre de 1621 se mandó tomar vino “de las mejores bodegas” para dar abasto.<sup>10</sup>

El vino obtenido en el año era visitado por el fiel ejecutor, los alcaldes o una persona comisionada por el Cabildo, en una fecha que era anunciada públicamente. Revisado el vin, se fijaba el precio a que podía ser vendido a los pulperos, de acuerdo a su calidad. Esta tasación oficial se llamaba la postura. El 9 de noviembre de 1635, por ejemplo, se señalaba que el producto tenía que ser a satisfacción del fiel ejecutor y que no se vendiera sin su licencia.<sup>11</sup> Para la venta se fijaba la cantidad de cuartillos de vino que se daba por un real, o de patacones por arroba.<sup>12</sup>

En el precio igualmente se consideraba la mayor o menor escasez del producto, por lo que la corporación edilicia también debía velar por el normal abastecimiento, controlando cualquier intento de especulación

---

10 Actas (XXV:528)

11 Actas (XXXI:149)

12 La arroba equivale a 35,552 litros, se dividía en cuatro cuartillas, ocho azumbres y 32 cuartillos.

u ocultamiento del producto. Asimismo variaba si era nuevo o añejo, de este se menciona trasañejo, viejo, de dos y tres años. En septiembre de 1633 el capitán Pedro de Recalde pidió licencia para vender vino de su cosecha trasaniejo y que se le tasara “conforme a su bondad”.<sup>13</sup> Como una consideración relativa a la cepa y a la técnica, tenemos que en 1654 se fija un precio para el vino nuevo, mollar y sin cocido.<sup>14</sup> En las apreciaciones, esta variedad es la más mencionada en las actas de los siglos XVI y XVII, con 12 veces, sigue albillo con seis, moscatel con cuatro, y finalmente como blanco y de uva negra, dos veces cada una.

A modo de ejemplo de otros productores singularizados por la calidad, dos casos, el 23 de marzo de 1638

Este día manifestó la parte del general don Diego González Montero, tres géneros de vino de su cuadra, y por ser bueno y blanco, mandaron que el fiel ejecutor lo ponga a tres patacones, y se venda en una pulpería siendo como el que ha manifestado, y no se suba otro sin que este cabildo lo vea.<sup>15</sup>

En 1639

una muestra de vino blanco de la bodega de Colina de doña Beatriz de la Barrera, y pidieron postura, y habiéndolo visto, la mandaron a vender a cuatro pesos de a ocho reales la arroba, como sea todo así, y dijeron ser solamente sesenta arrobas, con que no se venda otros sin manifestallo primero.<sup>16</sup>

Del precio fijado por el Cabildo se podía requerir a la Real Audiencia por la parte que se considerara perjudicada, en el caso de los consumidores le correspondía apelar al procurador de la ciudad para solicitar su rebaja.

El vino era revisado también en las pulperías. Pero no terminaba aquí la acción edilicia, pues a lo anterior se sumaba la visita, generalmente del fiel ejecutor, a los centros donde se expendía, con dos objetivos, por una parte la revisión de la calidad del producto, si era efectivamente el que se

---

13 Actas (XXXI:149)

14 Actas (XXXIV:476)

15 Actas (XXXI:285)

16 Actas (XXXI:376)

había tasado o se vendían otros paralelamente, se había cometido alguna adulteración, o el producto había sufrido alguna alteración por algún fenómeno ajeno o no a la voluntad del pulpero, como el asomo de tocar a vinagre, y por otra lo más característico de este funcionario, que era examinar las medidas con las que se estaba vendiendo. Si se sorprendía una venta de vino distinto al que se había manifestado para darle el precio se procedía a dictar condenas, multas y castigos, como pérdida del oficio, destierro, sumado al derrame del líquido.

En conclusión, puede decirse que los contemporáneos, tanto chilenos como extranjeros apreciaban positivamente la calidad del vino, para lo cual confluyeron factores naturales, tierra, clima, riego, humanos con el esfuerzo desplegado por los que introdujeron parras de diversas cepas y procedencia, las cultivaron, las propagaron, e invirtieron en los artilugios necesarios, lagares, vasijas, bodegas, especializando la mano de obra, como se puede apreciar desde la tasa de Santillán, y superando los límites del reino para su comercialización, especialmente en el ámbito virreinal y si no pudieron llegar a mercados más lejanos fue debido a las trabas legislativas. La fama del vino chileno estaba lo suficientemente propagada como para ser recogida por cronistas que no lo probaron directamente.

## Bibliografía

- Actas del Cabildo, *Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional*. Santiago, Universitaria, varios tomos en años desde 1861.
- Acosta, José de. *Historia natural y moral de las Indias en que se tratan de las cosas notables del cielo, elementos, metales, plantas y animales dellas, y los ritos y ceremonias, leyes y gobierno de los indios...* Madrid, Impreso en casa de Alonso Martin, 1608 (escrito antes de 1589 en que se aprueba su publicación).
- Alvarado Moore, Rodrigo. *El mundo del vino. Crónicas de un Enólogo*, Santiago, Turiscom, 1997.
- \_\_\_\_\_. *Los caminos del vino*, Santiago, Ed. Universitaria, 1999.
- Barros Arana, Diego. *Historia Jeneral de Chile*, Santiago, Rafael Jover editor, 1884: Tomo III, capítulo XII.

- Bibar, Gerónimo de. *Crónica y relación copiosa y verdadera de los reynos de Chile...*, (1558) Transcripción paleográfica de Irving A. Leonard, Santiago, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1966.
- Byron, John. *The narrative of the honourable John Byron... coast of Patagonia, from the year 1740, till their arrival in England, 1746. With a description of St. Jago de Chili...* London, Printed for S. Baker and G. Leigh, in York-street; and T. Davies, in Russel-steet, Covent-garden, 1768.
- Caldcleugh, Alexander. *Travels in South America during the Years 181918201821*, London, John Murray, Albemarle Street, 1825.
- Campos Harriet, Fernando. *Historia de Concepción*, Santiago, Talleres Gráficos de la Universidad Técnica del Estado, 1979.
- Del Pozo, José. *Historia del vino chileno*, Santiago, Universitaria, 1998.
- De Ramón, Armando y Larraín, José Manuel. *Orígenes de la vida económica chilena, 1659-1808*, Santiago, Centro de Estudios Públicos, Imprenta Calderón, 1982.
- Frezier, Amadeo. *Relación del viaje por el mar del sur*. Caracas, Editorial Ayacucho, 1982. Traducción de Miguel A. Guerin del: *Relation du voyage de la Mer du Sud aux côtes du Chily et du Perou fait pendant les années 1712, 1713 & 1714*, Paris, 1716.
- Gay, Claudio. *Historia física y política de Chile. Agricultura*, Tomo segundo, París, 1865. Tomado de Agricultura Chilena, Santiago, Icirra, 1973.
- Gómez de Vidaurre, Felipe. *Historia geográfica, natural y civil del Reino de Chile*, (1776), Santiago, Imprenta Ercilla, 1889.
- González de Nájera, Alonso. *Desengaño y reparo de la guerra del reino de Chile*, (1614), Colección de Historiadores de Chile, Tomo XVI, Santiago, Universitaria, 1889.
- Hernández Muñoz, Alejandro. *Introducción al vino de Chile*. Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, Santiago, Pontificia Universidad Católica de Chile, 2000.
- Juan, Jorge y Ulloa, Antonio de, *A Voyage to South America*. (1745), New York Alfred A. Knopf, 1964.
- Lafond de Lurcy, Gabriel. *Viaje a Chile* (1853). Santiago, Editorial Universitaria, 1970.
- Mathäss, Jürgen. *Vinos de Chile*, Santiago, Editorial Contrapunto, 1997.
- Molina, Juan Ignacio. *Ensayo sobre la historia natural de Chile* (Bolonia, 1810) Traducción de Rodolfo Jaramillo, Santiago, Ediciones Maule, 1987.
- Muñoz, Daniela. "Viñas en las visitas del licenciado Hernando de Santillán en las ciudades de Santiago y la Serena". Revista virtual *Palimpsesto* N° 6 (Santiago de Chile, 2006) [www.palimpsestousach.cl](http://www.palimpsestousach.cl) ISSN

- 0718-5898 (Consultado 20-07-2011)
- Olivares, Miguel de. *Historia militar, civil y sagrada del Reino de Chile*, Colección de Historiadores de Chile, Tomo IV, Santiago, Universitaria, 1864.
- Ovalle, Alonso de. *Histórica relación del reyno de Chile*, (Roma, 1646), Santiago, Universidad de Chile, 1969.
- Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena*, Santiago, Editorial Universitaria, 1977.
- Poeppig, Eduardo. *Un testigo de la alborada de Chile, 1826-1829*, (1835), Santiago, ZigZag, 1960.
- Rosales, Diego de. *Historia general de el Reyno de Chile. Flandes Indiano*, Valparaíso, Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1877 a 1878.
- Tapia, Patricio. *Descorchados 2004, la guía de vinos*, Santiago, Editorial Planeta Chile, 2004.
- Toledo, Luis Tribaldos de. *Vista Jeneral de las continuadas guerras: Dificil conquista del gran reino; provincias de Chile*. Colección de Historiadores de Chile, Tomo IV, Santiago, Universitaria, 1864.
- Ulloa, Antonio de y Juan, Jorge, *A Voyage to South America. (1745)*, Alfred A. Knopf, New York, 1964.- *Relación histórica del viaje a la América meridional hecho de orden de S.M. para medir algunos grados del meridiano terrestre, Madrid, 1748*, III, 510 [En la cita de Juan Ignacio Molina]

\*\*\*

RECIBIDO: 31-08-2011 • ACEPTADO: 28-08-2012

Datos del autor: Juan Guillermo Muñoz Correa es Doctor en Historia, académico del Departamento de Historia, Facultad de Humanidades, de la Universidad de Santiago de Chile (Santiago, Chile). Correo electrónico: [juan.munoz.c@usach.cl](mailto:juan.munoz.c@usach.cl).