

Relación histórica sobre la Vitivinicultura de la Provincia de Cauquenes.

Gonzalo Rojas A.
Natalia Espina G. ¹

Resumen

La comuna de Cauquenes en la actualidad es capital provincial de la Provincia de Cauquenes y forma parte de la Región del Maule. Se ubica a 393,67 km. de Santiago, y limita al norte con las comunas de Empedrado y San Javier de Loncomilla, al sur con Cobquecura, Quirihue, Ninhue y San Carlos, al oeste con el Chanco y Pelluhue, y al este con Parral y Retiro. Ocupa una superficie de 2.126,3 km² y una población de 62.456 habitantes (Censo INE Año 2002), correspondientes a un 4,12% de la población total de la región y una densidad de 19,38 hab/km². Del total de la población, 21.125 son mujeres (51,25%) y 20.092 son hombres (48,74%). Un 25,34% (10.446 hab.) corresponde a población rural, y un 74,66% (30.771 hab.) corresponde a población urbana.

Su tamaño inicial, correspondía a 307 cuadras, las que fueron donadas por el cacique Ascencio Galdames Quiñiante. Y su último cambio fue realizado en el año 1979, donde toma las características actuales como capital de Provincia. En cuanto a los inicios

de la viticultura en Cauquenes, son confusos y en el presente trabajo se detallan las diversas fuentes y afirmaciones. En cuanto a lo que nos podemos referir, los dos primeros encomenderos de la zona, ambos de origen alemán, poseían viñas, con producción de vinos, en sus otros dominios, por lo que muchos sindicaron que también lo habrían hecho en esta encomienda. Estos conquistadores son don Bartolomé Blumenthal o Flores, que es el significado de su apellido en español, y su yerno, don Pedro Lisperguer.

A don Bartolomé, Pedro de Valdivia le entregó esta encomienda el 1 de Enero de 1549, en cuanto a la plantación de la vid, y su producto, no se tiene noticias de ello, pero lo que si podemos sumar a esta información, es que en Santiago él tenía parras en la ladera del cerro Huelén. Y de don Pedro, que sus vinos eran comentados positivamente.

Del cepaje inicial tampoco hay datos, pero por las fechas y la poca variedad que ha existido en la zona, nos atrevemos a asegurar que es "país". Respecto al primer viñatero que aparece en un testamento, es don Ramón Fernández de Albuerno Martínez, en el año 1702, en la Estancia San José, con 2.200 plantas. Y el primero en construirse una bodega subterránea de cal y ladrillo, fue don José Miguel Ojeda, el año 1883.

De la fama de los vinos de Cauquenes, se tienen referencias, al igual que de su modo de producción, llamada "asoleado", que consistía en dejar las uvas al sol entre 15 a 20 días, de modo que quedaba un vino grueso similar al oporto, también tenían otro, que al parecer es el que ayudo a la fama, llamado "mosto", el que tenía un modo de

¹ Rojas, Gonzalo. Facultad de Economía, Universidad de Chile. grojasa@fen.uchile.cl Investigación de Archivo a cargo de Natalia Espina. Sociedad Editorial Némesis. Publicado en Junio 2015 en: uchile.academia.edu/gonzalorojasaguilera

producción tradicional, sin aditivos, y en paladar más parecido a los vinos europeos.

Don Antonio Gundian, quien llegó a Cauquenes en busca de estos afamados vinos, realizó una investigación y prácticas exhaustivas, ya que hallarlos no era tarea fácil, y lo encontró, por lo general entre muchas vasijas vinagres, había una de la más alta calidad, pero no era posible, de esa forma poder realizar negocio. Evaluando las condiciones favorables de la zona, y con ansias de comerciar un buen producto, intento personalmente conseguir este resultado, asombrado quedo cuando sus malos resultados fueron abandonados en una bodega, que luego de un largo tiempo de dejarlo descansar, y quizás por negarse a deshacerse de ellos, se transformaron en lo que el buscaba. Luego repitió la experiencia, y se la cuenta a la Sociedad de Fomento Fabril, enviándoles una carta en el año 1884.

Otro punto importante en esta investigación, fue el rol que jugo Chile como abastecedor de productos para la “fiebre del oro” que se vivió en California entre los años 1848 y 1855, los alimentos que se enviaban y que por cronistas podemos constatar que se consumían allá, era en su mayor parte el trigo, legumbres, charqui, vino, vino chacolí, chivato (agua ardiente). Un pintor maulino, de la época, don Federico Fortunato Rojas Labarca, inmortaliza en una de sus obras, el transporte de vinos provenientes del secano interior del Maule (probablemente Cauquenes) en dirección a algún puerto para embargar los productos con dirección a San Francisco de California.

Las instituciones han jugado un rol muy importante en el desarrollo de la viticultura de Cauquenes, el primero de ellos fue la

creación, el año 1899 de la Escuela de Vitivinicultura y arboricultura de Cauquenes, quienes ocupaban el terreno que actualmente ocupa el Centro Experimental del INIA.

Después del terremoto de 1939, donde muchos productores independientes quedaron damnificados, se crea la Cooperativa Vitivinícola de Cauquenes, quien reúne a más de 200 viñateros, transformándose en una de las cooperativas más exitosas de la zona central.

Los actores más importantes en la actualidad, del mundo vitivinícola en Cauquenes son, la Cooperativa recién nombrada (Covica), la sociedad Terra Orgánica, que produce vinos orgánicos, el Instituto de Investigación Agropecuario (INIA) y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP).

Introducción

El presente trabajo de investigación, sobre la ciudad de Cauquenes y su viticultura a través de los años, está dividido en cuatro grandes grupos, el primero de ellos “Orígenes”, esta subdividido a su vez en “Pre-conquista”, “Conquista: Primera encomienda” y “Colonia: Fundación de Cauquenes”. Este primer capítulo trata de establecer quienes son los primeros actores que aparecen en la zona, dándole el contexto necesario para poder entender lo que sucede en aquel periodo, y de esta forma buscar como estos primeros personajes introdujeron la vid, y en qué condiciones.

El segundo capítulo, “Viticultura Colonial de Cauquenes”, esta subdividido en “cepajes existentes en la colonia”, “Industria vitivinícola en el Maule según testamentos entre 1700-1750”, “Industria vitivinícola en Cauquenes según testamentos entre 1742-1826”. Aquí, la investigación la basamos mayoritariamente en los testamentos, donde la poca gente que lo hacía, dejaba, casi siempre, notificado el número de plantas que poseía, y los utensilios que utilizaban en las labores vitivinícolas.

El tercer capítulo, “Siglo XIX: La Republica”, esta subdividido en “Cauquenes conquista fama con sus vinos”, “La fiebre del oro en California”, “¿Es fundada la fama de los vinos de Cauquenes?”, “Cauquenes pierde parte de su territorio” y “El Estado de Chile se hace presente para los viticultores: Escuela de vitivinicultura y arboricultura de Cauquenes”.

En este capítulo tuvimos acceso y mayor información, dado que el país se tornaba más ilustrado, este siglo da cuenta de eso, por lo que encontramos comentarios

directos sobre los brebajes que salen de esta ciudad, y van ganando fama, además de esto, los vinos de la zona, son exportados a California, donde se encuentra un gran número de compatriotas y mucho dinero circulante. La información de esto es en su mayoría de cronistas de la época, por lo que no es un registro detallado de este comercio, sino más bien, comentarios de lo que veían.

La Sociedad Nacional de Agricultura, que en general es el que lleva los registros de su época, de la mejor manera, mediante el Boletín, justamente entre esos años 1848-1855, no circulo, retomándose esta publicación unos años después. También, en este capítulo, podemos encontrar la fuente más empeñada en dilucidar los comentados vinos de Cauquenes, por lo que nos entrega abundante información muy valiosa. En esta sección, solo sacamos unos extractos de la carta enviada a la Sociedad de Fomento Fabril, pero al final de la investigación, anexamos la carta completa, que es indispensable leer, ya que es el hallazgo más importante de esta investigación.

El cuarto y último capítulo, se llama “Siglo XX”, y esta subdividido en “Cooperativas”, “Viñateros de Cauquenes”, “Clima y Terroir”, “CENSOS” y “Actualidad”. En este capítulo hacemos un extenso análisis sobre las Cooperativas y la Cooperativa de Cauquenes, que es comparada en cifras con sus símiles de diversos valles de la zona central.

Crece notablemente la cantidad de viñateros de la zona que pudimos encontrar en los registros, de esta forma aparecen los nombres, las superficies plantadas, y los cepajes que cultivan, y en los CENSOS se ven los porcentajes globales de las vides de Cauquenes en este periodo.

La vitivinicultura histórica de Cauquenes

I.- Capítulo: Los Orígenes

Comenzaremos mencionando cual es la raíz del nombre de esta ciudad, que es una palabra mapuche castellanizada, la cual como muchas otras similares, corresponde a un ave, al igual que el nombre de nuestro país.

“CAUQUENES. Ciudad, Prov. De Cauquenes. Nombre híbrido proveniente del Map. kauken, nombre de un ave, y del Esp. es, sufijo que indica plural. Toma el nombre de la ciudad de Cauquenes. Topónimo asociado: ciudad.

Nota: Kauken (*Chloephaga puliocephala*), ave de 60 centímetros de largo, de color castaño claro con barras blancas y negras; (*Chloephaga rubidiceps*) de 60 centímetros de largo de color café rojizo”²

a.- Pre-conquista:

El río Maule siempre ha significado una frontera natural para Chile, incluso antes de la llegada de los españoles, lo fue para los incas, quienes no pudieron ejercer su dominio al sur de este río. Importantes en esta resistencia fueron los indígenas del Maule, entre ellos, los Cauquenes.

“Cauquenes, mucho antes de su fundación era habitada por numerosas tribus, de las que podemos mencionar Chancos, Perquilauquenes, Curios, Cauquenes, entre otras. Estas tribus, especialmente los

Perquilauquenes y Cauquenes enfrentaron al invasor ejército Inca dirigido por el famoso Tupac Yupanqui”.³

“Era un caserío que en 1618 figuraba como “encomienda”. Su nombre le había sido dado por los indios cauquenes que obtuvieron la gloria por ser mencionados por Ercilla en La Araucana, porque se dijo que ellos sujetaron en el río Maule a las fuerzas invasoras de los incas peruanos”⁴

b.- Conquista: Primera encomienda

En este punto, consultando distintas fuentes nos encontramos con contradicciones, así es que tratamos de acudir a la mayoría de ellas para entregar una información más amplia, y tener diversas herramientas para poder definir cuál de ellas es más fidedigna.

Citaremos dos fuentes que concuerdan en que él primer encomendero de Cauquenes fue don Bartolomé Blumenthal o Flores, quien llegó con don Pedro de Valdivia. Estos textos, coincidentemente corresponden a la misma región, el primero de Talca y el segundo de Cauquenes, también concuerdan en que se plantaron vides en la zona, aunque difieren en él plantador.

“1 de Enero de 1549; Pedro de Valdivia concede al conquistador Bartolomé Blumenthal la encomienda que comprende los extensos territorios de Putagán, Purapel y Cauquenes.

Blumenthal, cuyo apellido alemán terminó castellanizándose a Flores, introdujo en la

² Soffia Vial, Alejandro, *¿Por qué se llama como se llama? Cada ciudad, pueblo y aldea de Chile*, Cuarta edición (Primera edición 2000), Santiago, Editorial Grijalbo, 2002. P.177.

³ Chamorro Peña, Claudio. *Historia didáctica de la Fundación de Cauquenes*, Cauquenes, 2012. P. 7.

⁴ Benavente Boizard, Mario, *Cauquenes, historias y recuerdos personales*, Santiago, 1998. P. 15.

zona el cultivo de las vides y perfeccionó los métodos agrícolas de los indios”.⁵ (Talca)

“La zona de Cauquenes se repartió en tres encomiendas:

La primera, concedida en 1549 a Bartolomé Blumenthal, conquistador alemán, a quien le correspondió Cauquenes y Putagán. Esta encomienda con posterioridad la toma Pedro Lisperguer, yerno de Blumenthal.

La segunda fue para el conquistador Juan Cuevas, quien tiene a su cargo Loncomilla, Chanco. Loando y Reloca, entre otras.

La tercera le correspondió a Juan Cofré que tenía a Peteroa, Pocoa y los anexos del río Maule.

En esta época se inician emprendedores trabajos que permiten a esta zona destacarse en todo el país. Ejemplo de aquello es que Blumenthal, en su tierra de Quellehuao (Quella) instala la primera industria de carretas de Chile en tierra maulina con madera y obra de mano maulina. Estas carretas les permiten a los españoles trasladar sus productos.

Durante estos años también se inician las plantaciones de viñedos. Pedro Lisperguer tiene enormes y conocidas viñas de las que se fabrican excelentes vinos, deleite de la sociedad santiaguina”⁶ (Cauquenes)

Existe información confusa respecto a la posesión de las tierras de Cauquenes, si bien, como encomienda no es otorgada a don Bartolomé Blumenthal o Flores, sino que una

de sus encomiendas colinda con esta, el Putagán, que corresponde a lo que hoy es Villa Alegre. La mujer con la que se casó, la cacica, doña Elvira de Talagante, si poseía un territorio tan amplio que abarcaba de Talagante, hasta Cauquenes, como sugieren los documentos, aunque es imposible que le pertenecieran en su totalidad a esa altura, ya que habían muchas encomiendas otorgadas en ese trayecto.

En las citas que leeremos a continuación, se entiende que Bartolomé Flores, no recibe a Cauquenes dentro de sus encomiendas, sino que se las adjudica por matrimonio. Esto al lector le puede parecer un hecho irrelevante, dado que de igual forma le pertenecen a la misma persona, pero precisar esto es de suma importancia al momento de clarificar la historia de esta ciudad y los errores que se cometen sobre esto.

“Pero Bartolomé Flores no se había contentado con ser el primer chacarero de Santiago. Su ambición era subir a la categoría del más rico encomendero del reino, y para esto no vacilo en ofrecer su corazón y su alcoba a la famosa doña Elvira de Talagante, cacica del lugar, y dueña, según un biógrafo de su raza, de las tierras y valles que se extendían desde su heredad patrimonial hasta Cauquenes”⁷

“Además de los bienes que-por su lecho (no por su matrimonio) adquirió Bartolomé Flores, obtuvo otros predios por donación de Pedro de Valdivia en el mismo territorio de Talagante. Llámese ese feudo “el encon (rincón) de Moco y tierras de Quito, que tienen por linde, de una parte, las tierras de Raquinua, y de la otra parte tierras de

⁵ González Colville, Jaime, *Maulinos del Bicentenario*, Talca, 2011. P. 115.

⁶ Chamorro Peña, Claudio, *Historia didáctica de la Fundación de Cauquenes*, Cauquenes, 2012. P. 13-15.

⁷ Vicuña Mackenna, Benjamín, *Los Lisperguer y la Quintrala*, Segunda Edición, Valparaíso, 1877. P. 22.

Caucamilla, y a1 cabo lindan con tierras de León *Maule*, que son en tierras del dicho cacique de Talagante.” (*Titulo de Pedro de Valdivia de 1° de junio de 1547*). En estos títulos se da a doña Elvira el nombre de señora i heredera y en los papeles de la familia Cortés so la nombra también “*señora natural de los Pueblos, desde Talagante hasta Canquenes*”⁸

Otros textos contemporáneos nos hablan de que Pedro Lisperguer fue el que recibió el territorio de Cauquenes, y al casarse con doña Agueda, hija de don Bartolomé, este territorio quedo unido, y es justamente en un testamento de ella (que murió mucho después que él), donde se afirma que Cauquenes le pertenecía. Pero en el testamento del padre, don Bartolomé, no hace referencia a Cauquenes.

“La principal heredera de Blumenthal, o Flores, fue doña Agueda, casada, como se ha visto, con Lisperguer.

En recompensa de sus servicios, tanto militares como civiles, los gobernadores de Chile habían concedido al capitán don Pedro Lisperguer dos encomiendas: una al sur del Maule, llamada Cauquenes y cercana a la de Putagan, que pertenecía a su suegro; y otra de indios puelches, o patagones septentrionales, que Lisperguer trasplantó a sus encomiendas de Chile”⁹

Fragmento del testamento de doña Agueda Flores de Lisperguer:

“Ítem mando a los indios Puelches de la encomienda del dicho mi marido, quinientas ovejas por lo que le soy en obligación y por la misma causa mando a los indios de Putagan, cuatrocientas ovejas y a los de los Cauquenes seiscientas, y a los indios de Talagante, cien pesos en ropa, y a todos los indios que tengo en la chacara y pastores de mi servicio otros cien pesos, todo lo que se reparta luego entre los dichos indios, dentro de cuatro meses después de yo fallecida, y la partición sea por iguales partes a viejos y mozos, de suerte que gocen de todas estas mandas que a cada repartimiento toca y lo coman y vistan sin que entre en poder de protesta ni otra persona”.¹⁰

Otro planteamiento es que estas tierras nunca les pertenecieron a ninguno de los dos alemanes, e intentan aclarar la confusión:

“En cuanto a que doña Agueda de Flores fuera dueña también de las tierras *de Acúleo hasta Cauquenes*, según afirma el canónigo Bermúdez, biógrafo de una de sus nietas, no tenemos comprobante que lo acredite, y aun creemos que sea un error, nacido de que en uno de los títulos de la familia Lisperguer se mencionan las tierras de la actual Requinoa (Raquinua), lo que ha hecho suponer que éstas deslindaban con las de la cacica de Talagante. Pero ese nombre era solo el del cacique Raquinua, en cuyas posesiones el gobernador Viscarra dio en enero de 1599 “un jirón de tierras” en la vecindad de Talagante a doña Agueda de Flores. Acúleo, Viluco y Cauquenes fueron más tarde propiedad de los descendientes de los

⁸ *Ibid.* p. 24.

⁹ Amunátegui Solar, Domingo, *Las encomiendas de indígenas en Chile*, Tomo segundo, Santiago, Imprenta Cervantes, 1910. P. 90.

¹⁰ Vicuña Mackenna, Benjamín, *Los Lisperguer y la Quintrala*, Segunda Edición, Valparaíso, 1877. P. 227.

Lisperguer, pero por título diferente-el de los Lecaros Amaza, en el siglo XVIII".¹¹

“Los Lecaros, mercaderes de Vizcaya, como los Larraín, los Zañartu, los Vicuña, los Eyzaguirre, los Echáurren, y demás falange de hombres de trabajo y de economía que transformaron la existencia colonial del siglo XVIII, se emparentaron también con los Amaza, porque el primer Lecaros que vino a Chile, don José Lecaros Egos que, se casó con doña María Ovalle i Amaza (hija de doña María Amaza y Lisperguer), nieta de don Bernardo de Amaza.

De este matrimonio nació doña Micaela Lecaros, casada con el rico negociante don Pedro Lecaros Berroeta, y de ambos la famosa doña María Josefa Lecaros, fundadora del mayorazgo de Viluco, Cauquenes, y otros predios que hoy disfrutaban sus herederos los Larraín Lecaros”¹²

Los primeros autores mencionados, sugieren que don Bartolomé Flores y don Pedro Lisperguer tenían viñas en Cauquenes. Como ya lo comentamos anteriormente, esto sería imposible, dado que Cauquenes no figura en los testamentos (solo los indios Cauquenes mencionados en el fragmento de testamento que ya expusimos), lo que si aparece y puede haber servido para confusión, es que doña Agueda en un testamento hace referencia de que en las tierras heredadas de su padre habían viñas y vasijas, y su hijo mayor podía usufructuar de ella. Se sabe que don Bartolomé tenía parras en Santiago, en el cerro Huelén, y probablemente la mayoría de los encomenderos o personas con una cantidad de tierras considerable, poseía viñas, así es que no es raro pensar que con la

cantidad de tierras que tenía, no tuviera más viñas en ellas.

En cuanto a don Pedro Lisperguer, se menciona que en la chacra de Tobaraba tiene viñas. Y una heredera de los terrenos de la Ligua, que le pertenecieron a él, y pasaron a su nieta, Catalina de los Ríos y Lisperguer, la Quintrala, también producía vinos. Por lo tanto, que él y su familia tuvieran viñas, no quiere decir que en todas sus tierras produzca lo mismo, pero tampoco podemos desmentirlo.

c.- Colonia: Fundación de Cauquenes

En la batalla de Curalaba, en el año 1598, desastre para los españoles y victoria para los mapuches, fueron destruidas siete ciudades, este suceso provocó el movimiento y erradicación de población conquistadora hacia el centro del país, que hasta ese momento se encontraba bastante despoblado, dispersándose y ruralizándose.

Este hecho se transformó en un problema para las autoridades, quienes vieron remedio a esta situación con la fundación de pueblos, que comenzó a fines del siglo XVII.

“Las cifras que hemos podido manejar demuestran que, a pesar de los premios ofrecidos y de los castigos impuestos, los resultados están lejos de acercarse a las metas propuestas. Sin embargo, el papel de freno del proceso de ruralización que se atribuyó a las villas no quedó desvirtuado. Los partidos de Melipilla, Rancagua y Maule, por ejemplo, que hasta el año 1740 no tienen población urbana, dispondrán, en conjunto, del 11,3 por ciento en 1755, después que cuatro mil 758 individuos de las 41 mil 339 almas de esos partidos pasan a residir en las villas de Melipilla, Rancagua,

¹¹ *Ibid.* p. 23.

¹² *Ibid.* p. 210.

Alhué, Curicó, Talca, Cauquenes, y en las aldeas de San Javier de Bella Isla y San Antonio de la Florida”¹³

Si bien, este proceso de urbanización no tiene el éxito esperado por las autoridades, es un hito que marca el comienzo del asentamiento urbano en el hasta entonces desolado Chile Central.

La historia de cómo llegó Cauquenes a ser villa y posteriormente ciudad, es bastante curiosa, ya que es un hombre el que se propone esto, el sacerdote José de Rojas Amaza Iturgoyen y Lisperguer, descendiente de los primeros encomenderos, a pesar de estos lazos sanguíneos no posee tierras ahí, y al parecer sus parientes tampoco, porque es al cacique mestizo, Ascencio Galdames y Quiñiante, a quien le solicita obsequie estas tierras para establecer la villa. Este hecho es muy llamativo, ya que la batalla de Curalaba es la que impulsa una serie de fundaciones, donde los mapuches destruyen y recuperan ciudades. Mientras acá es un cacique quien le dona a los criollos, parte de sus tierras para que ellos la hagan propia.

“Llega a estas tierras un sacerdote llamado José de Rojas Amaza Iturgoyen y Lisperguer, sobrino bisnieto del encomendero Pedro Lisperguer, y además sobrino nieto de Catalina de los Ríos (Quintrala).

Rojas, ya siendo un importante personaje de la región, con un profundo amor y una fuerte visión mira desde lejos nuestra tierra y se dispuso a levantar una iglesia, en medio del territorio, obra que terminó en enero de 1742, tras este tremendo logro y debido a su

incansable labor comienza a conversar con las familias que se encontraban dispersas en el lugar y les invita a reunirse y vivir en comunidad en el sector.

Los dos ríos que atraviesan el territorio dan forma a un lugar especial para la agricultura y crianza de animales, y al estar todos reunidos en comunidad podrían formar una villa, lo que les garantizaba una vida más segura y cómoda con miras al futuro.

Tras reunir cerca de 70 familias, quienes acordaron levantar sus casas, si la fundación se lleva a cabo, Rojas se reunió con el dueño de las tierras, el Cacique Ascencio Galdames y Quiñiante (este cacique era mestizo, hijo del capitán español don Francisco Galdames de la Vega y de doña Juana Quiñiante, hija del cacique de Cauquenes don Francisco Quintante y Lepinao), Ascencio Galdames accedió a donar los terrenos.

El 21 de enero de 1742, José de Rojas, al son de campana, llama a las familias a una misa de acción de gracias.

Con la presencia de todos los futuros vecinos en la parroquia que con tanto esfuerzo había construido, don José, el cacique Galdames y su mujer Micaela de Araya, se dirigieron al altar y juraron donar los terrenos comprendidos entre los ríos Cauquenes y Tutuvén y además otros aledaños para plantaciones, incluso, el número de cuadras que fuese necesario.

Sin embargo, este acto de amor a su tierra sin egoísmos no gustó para nada a parte de la familia de Galdames, de hecho su primo Josef Minchelemu y Quiñiante, reclamaba no sólo la donación hecha por Galdames, sino que también cuestionaba la posesión de

¹³ Lorenzo Schiaffino, Santiago, *Orígenes de las ciudades chilenas*, Santiago, Editorial Andrés Bello, 1982. P. 94.

cacique y, es más, señalaba que su primo estaba loco.

Ya obtenidos los terrenos José de Rojas, el Cacique Galdames-junto a los vecinos-comenzaron a enviar cartas al Gobernador don José Antonio Manso de Velasco, que se encontraba en Concepción, dando cuenta de sus intenciones de reunirse como pueblo.

Don José no quiso esperar y fue personalmente a Concepción donde el gobernador lo recibió de inmediato con sólo escuchar su nombre.

De inmediato envió una carta al teniente de corregidor de Cauquenes, Enrique Verdugo de la Fuente-anteriormente designado por Manso de Velasco- ordenándole levantar datos que acreditaran la veracidad de la información recibida y, principalmente, si el cacique estaba dispuesto a renunciar a sus derechos sobre las tierras. Orden que Verdugo, aceptó, pero nunca realizó.

Pasaron los meses de febrero, marzo y abril, Manso de Velasco no recibía noticias desde Cauquenes.

Por su parte, José de Rojas estaba impaciente del por qué Verdugo no realizaba la tarea encomendada por Manso de Velasco, solicita una nueva entrevista con el gobernador.

Manso de Velasco decide trasladarse a las tierras de la futura villa, llegando el 7 de mayo. De inmediato ordeno a Verdugo a presentarse ante él y exigió que cumpliera con lo encomendado hace meses atrás.

Concluida la tarea, luego de revisar los terrenos, José Antonio Manso de Velasco, decide fundar la “Villa de Nuestra Señora de

las Mercedes de Manso del Tutuvén” el 9 de mayo de 1742.

Junto con dictar el acta de fundación, el gobernador Manso de Velasco, nomina a las autoridades que se encargarían del engrandecimiento de la villa.

Para ello creó el cargo de superintendente que recayó en el portugués Manuel de Paiva (similar a Alcalde). Al señor Paiva le correspondió delinear la villa, repartir solares, entre otras cosas, actuando para todo en conformidad con el sacerdote José de Rojas, debido a ser éste el principal gestor de la nueva población.

El tamaño de la Villa en un principio fue de 417 hectáreas, es decir 218 cuadras. Los terrenos fueron regalados a los pobladores, pidiéndoles sólo dos condiciones:

La primera, que entregaran caballos a la corona, y la segunda, que sus casas fueran construidas en un plazo de dos años.

En 1749 en la villa había 84 casas con sus respectivas familias, sus calles estaban perfectamente delineadas, además de la parroquia construida por el cura José de Rojas. A un costado de la plaza se encontraban en construcción el cabildo, la cárcel y el archivo.

Las casas son muy importantes para darle vida a la nueva villa. Siendo ésta un foco de atracción y poco a poco pasó a ser el centro de la vida social y económica de la población rural vecina. Por lo que su construcción era primordial. Las casas de la villa fueron fabricadas de adobe con techo de paja, materiales que se fueron mudando a medida que fueron transcurriendo los años y los siglos. La agricultura y la crianza de animales,

fueron los comienzos de una población que daría origen a una próspera villa que, sin proponérselo, luego de varias décadas se ganó el título de “Ciudad de Cauquenes”

Con el correr de los años el nombre oficial de la villa fue sustituido por el de Nuestra señora de las Mercedes de Manso. Este nombre se usó desde 1773 hasta 1780. Por Ley del 30 de agosto de 1826 fue denominada villa de Cauquenes y el 22 de diciembre del mismo año obtuvo su título de ciudad”¹⁴

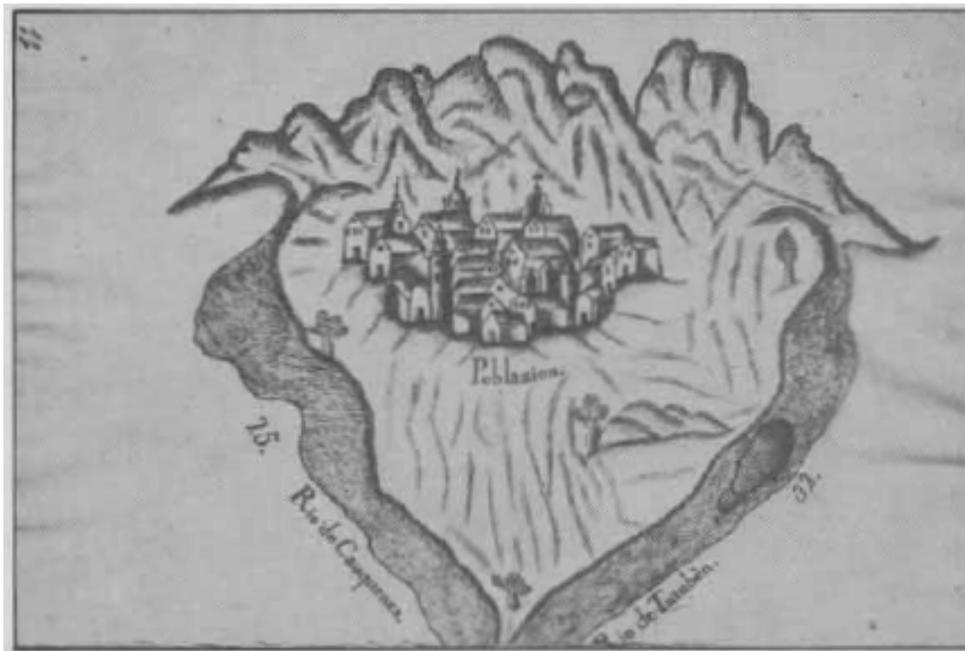
¹⁴ Chamorro Peña, Claudio, *Historia didáctica de la Fundación de Cauquenes*, Cauquenes, 2012. P. 16-39.

En cuanto al territorio que esta ciudad abarcaba y delimitaba, es el siguiente:¹⁵

La ciudad de Cauquenes, capital de la provincia del Maule, fué fundada en 1742 por D. José de Manso con el nombre de *Tutuben* i con el título de Nuestra Señora de las *Mercedes de Manso*. Su título de ciudad lo obtuvo en 1826.

Está situada entre los 35° 45' de latitud i 71° 26' longitud Oeste del meridiano de Greenwich, sobre el descenso de una loma o terreno elevado que se extiende de Poniente a Oriente. La limita al Sur el río Cauquenes, al Oriente el estero de Tutuben i al Norte unas vegas.

Si bien, Cauquenes no tuvo la relevancia de otras ciudades del país, cabe señalar que para la época, la provincia del Maule era la segunda con mayor cantidad de habitantes, después de Santiago, siendo Cauquenes la capital de ésta, aunque la mayoría de la población residía en zonas rurales.



Dibujo de Cauquenes siglo XVIII.¹⁶

¹⁵ Tornero, Recaredo, *Chile Ilustrado*, Valparaíso, Librerías y Agencias del Mercurio, 1872. P. 301.

¹⁶ Lorenzo Schiaffino, Santiago, *Orígenes de las ciudades chilenas*, Santiago, Editorial Andrés Bello, 1982.

II. Capítulo: Viticultura colonial de Cauquenes.

Es mencionado, incluso por la corona, que la zona del Maule es una zona vitícola, por lo tanto era ampliamente conocida esta atribución, y no solo se beneficiaban de esto los españoles o descendientes de estos, los mapuches también, ya que recogían el fruto de las parras y hacían chichas.

Lamentablemente no podemos asegurar quien fue el primer viñatero de Cauquenes, ya que las informaciones son poco específicas, pero las plantaciones más extensas se encontraban en la zona, por ende, es posible conjeturar que si no habían grandes plantaciones en Cauquenes, si podrían haber plantaciones más pequeñas que no fueran declaradas o no se encuentren en los registros, ya que esto significaba algún tipo de tributo, que muchos de los nuevos colonos trataban de evitar internándose en los campos y alejándose de los centros urbanos, donde estaban los encargados de que se cumplieran las normas instauradas por la corona.

“Los documentos oficiales de la Corona española señalaban que la economía del Partido del Maule se apoyaba en tres pilares fundamentales: el ganado, el trigo y las viñas”¹⁷

“Con la pérdida de las siete ciudades, se perdieron también todas las viñas que los españoles plantaron en los lugares abrigados del sur del Bío-Bío. Los indios cesaron de podarlas, pero cogían sus frutos para

convertirlos en chicha, que bebían. En cambio, tomaron auge los viñedos en la zona comprendida entre el Bío-Bío y el Lontué, especialmente en la zona de Cauquenes y Mataquito. Los plantíos más extensos parecen haber sido los de Cristóbal de Amaya, Domingo de Lorenzo y Diego Flores de León. El último, ubicado en la hacienda Catentoa (Linares), tenía 60 mil plantas. Es la viña de mayor extensión de la cual tengamos noticia en la primera mitad del siglo XVII. Con la invasión de 1655, se arruinaron también estos viñedos. Como consecuencia de esta catástrofe, las viñas del norte, de Elqui, Sotaquí, Limarí, Huasco, etc., alcanzaron gran prosperidad. Surtían de vino a Santiago, y exportaban algo a Perú, como antes las de Concepción”¹⁸

a.- Los cepajes existentes en la colonia.

“En 1654 –como antes lo hiciera en 1620, 1628 y 1631- España dicto una Real Cédula con el objeto de defender la introducción de sus productos en las colonias hispánicas, por medio de la cual se prohibía toda nueva plantación en Chile, sin que mediara previamente un permiso especial, quedando sujeta a contribución tributaria. Como las viñas continuaron difundándose a otras regiones, el gobierno español promulgó una resolución especial en 1777, no consiguiendo mejores resultados.

Así, Chile llegó a ser un gran productor de vinos, con 200 años de anterioridad a California, región donde sólo hacia 1740 se plantaron las primeras viñas.

¹⁷ Lacoste, Pablo, *Viñas y Vinos en el Maule colonial (Reino de Chile 1700-1750)*, Revista Universum V 21 N°1:48-67, 2006. P. 7.

¹⁸ Facultad de Agronomía U.C., *La viña y el vino en Chile*, Santiago, 1986. P. 5.

Por aquel tiempo, únicamente se conocían las variedades “uva de gallo”, de granos alargados, grandes y muy negros; la “Italia”, negra y blanca, que producía los vinos moscateles; la “San Francisco”, cultivada especialmente en el norte; y la uva negra, llamada “del país”, la más común por su abundancia, que poseía una rusticidad extraordinaria, destinándose especialmente a la producción de vino”¹⁹

b.- Industria vitivinícola en el Maule según testamentos entre 1700-1750.

Con este registro podemos tener una panorámica de lo que sucedía en ese periodo en los campos de Cauquenes y constatar que en aquellos años, como en la mayoría que vendrán después, esta es una zona donde predominan los pequeños viticultores, ya que dentro de los 6 “grandes viticultores” del Maule, ninguno corresponde a la zona en cuestión, y de los 13 “pequeños viticultores” solo uno pertenece a Cauquenes, mientras que en la categoría de “domésticos” también hay un solo exponente, pero en la categoría de “viñateros sin bodega” aparecen 8 representantes. De este total de 10 viticultores, el de la viña más antigua es don Ramón Fernández de 1702, con 2.200 plantas, mientras que el que posee mayor cantidad de ellas, es don Diego de la Fuente, aunque no se especifica el número, la viña es del año 1717.

“La industria vitivinícola registrada en esos documentos aportaba 60.000 plantas de vid y 2.000 arrobas de vasija. Las plantas, a 4 reales cada una, valían \$30.000; las bodegas, a \$1 la arroba de vasija: \$2.000; corrales de alambiques, cañones, pailas y lagares:

¹⁹ Guilisasti Tagle, Sergio, Subercaseaux Amenábar, Fernando, *Chile y su vino*, 1986. P. 14.

\$8.000. El total de la inversión en la industria vitivinícola ascendía a cerca de \$40.000. Los capitales invertidos en bienes de producción en el Partido del Maule ascenderían a \$240.000, de los cuales dos tercios estarían en la ganadería; el tercio restante se dividiría por partes casi iguales entre la industria del vino y los esclavos de origen africano. Los hacendados de esta región tenían más dinero invertido en esclavos que en ovejas, en caballos, en cabras, en vasija vinaria o en lagares y alambiques. Sólo el ganado vacuno y equino superaba en valor a los esclavos africanos.

En la primera mitad del siglo XVIII los laicos maulinos cultivaban 50.000 plantas de viña. Buena parte de esta producción se destinaba a elaborar vino. Los maulinos lo conservaban en sus bodegas, en las cuales tenían una capacidad de 2.000 arrobas de vasija, equivalentes a unos 72.000 litros. A esta producción habría que añadir el aporte del sector eclesiástico, fundamentalmente las órdenes religiosas. Dentro de este grupo se ubica, por ejemplo, las bodegas y viñedos del vicario de Talca. El padre Antonio Vergara poseía las mayores viñas del Maule, con 9.000 plantas; en tanto su bodega era la mayor de la región, con una capacidad de 300 arrobas de vasija”²⁰

De los 6 grandes viticultores de la zona y época, no encontramos ninguno que tuviera sus plantaciones en Cauquenes, 4 de ellos tienen sus vides en Talca.

²⁰ Lacoste, Pablo, *Viñas y Vinos en el Maule colonial (Reino de Chile 1700-1750)*, Revista Universum V21 N°1:48-67, 2006. P. 8.

De los 13 viticultores pequeños del Partido del Maule, uno de ellos corresponde a Cauquenes:

| VITICULTOR | Año | LUGAR Provincia actual | CAPACIDAD VASIJA | PAILAS ALAMBIQUES | Y PLANTAS VID |
|-------------------------------------|------|------------------------------|---------------------------------------|----------------------|------------------|
| Diego de la Fuente Manrique de Lara | 1717 | Cauquenes Cauquenes | 1 tinaja de 20 @ 1 vasija de 29 @. | | Viñas |

21

Viticultores domésticos 1700-1750:

“Las bodegas domésticas del Partido del Maule tenían pequeñas dimensiones y no estaban orientadas a fines comerciales. Los viticultores de este grupo poseían viñas de alrededor de 500 plantas. Elaboraban el vino que ellos mismos consumían, y lo almacenaban en sus casas. La mayor parte de su vasija estaba compuesta por pequeñas botijas y tinajas de entre 1 y 2 arrobas. Los recipientes mayores eran tinajas de 12 @”²²

En esta categoría, también encontramos un solo exponente entre los años anteriormente señalados:

| VITICULTOR | AÑO | LUGAR y Provincia actual | CAPACIDAD VASIJA | PAILAS ALAMBIQUES | Y PLANTAS VID |
|----------------|------|--------------------------------|-----------------------------|----------------------|---------------------|
| Juana Carrasco | 1744 | El Sauzal - Cauquenes | 3 botijas a \$4 cada una | -- | -- |

²¹ *Ibid.*, p. 12.

²² *Ibid.*, p. 13.

Viñateros sin bodega:

“Otro grupo importante de viticultura maulina lo formaron los viñateros sin bodega. Ellos no elaboraban el vino, pero cultivaban sus propias cepas. Por lo general sus viñas tenían entre 100 y 2.200 plantas. La mayoría de los viticultores sin bodega se encontraba en Cauquenes. Allí había ocho viñas de este tipo, mientras que en las otras tres zonas maulinas sólo había dos en cada una”²³

| VIÑATERO | AÑO | LUGAR | DIMENSIÓN DE LA VIÑA |
|--------------------------------------|------|-------------------------------|---|
| Ramón Fernández de Albuerno Martínez | 1702 | Estancia San José - Cauquenes | 2.200 plantas |
| Diego de la Fuente y María Montoya | 1725 | Junquillar - Cauquenes | 1.640 plantas |
| Pedro Carrasco | 1729 | Asiento de Tapa - Cauquenes | 1.000 plantas |
| Melchora Poblete | 1707 | Carrizal - Cauquenes | 1.000 plantas |
| Alfárez Gonzalo Gutiérrez | 1719 | Chanco - Cauquenes | 500 plantas |
| Elena de Alfaro | 1728 | Cauquenes - Cauquenes | 100 plantas en la Estancia del Rey |
| Luis Núñez Sedeño | 1711 | Carrizal - Cauquenes | Viña pequeña. |
| María Pérez de Villarroel | 1728 | Cauquenes | 100 cuadras de viña con plantación de dos retazos de viña |

Las viñas de Cauquenes, independiente de las dimensiones que tuvieran, no registran esclavos negros dentro de su mano de obra, a diferencia de otras viñas del Maule.

²³ *Ibid.*, p. 15.

c.- Industria vitivinícola en Cauquenes según testamentos entre 1742-1826:

De los expedientes que hoy se encuentran en el Archivo Nacional procedentes de la administración de Cauquenes, se ha podido sistematizar la información entre estos años, con la que se puede caracterizar al productor de Cauquenes y los medios de producción con que contaba. De una total de 60 testamentosⁱ, inventarios y tasaciones realizadas entre 1771 y 1814, los datos obtenidos señalan que el cultivo de viñas y la producción de vino se mantuvieron concentrados en manos de micros y pequeños productores:

| Tipo de producción | % de propietarios | |
|--------------------|-------------------|-----|
| Doméstica | 35% (21) | 75% |
| Pequeña | 40% (24) | |
| Mediana | 6.6% (4) | 25% |
| Grande | 18.4% (11) | |

Referencia:

Micro: parrales-500 plantas

Pequeño: 500-4.000 plantas

Medianos: 4.000-6.000 plantas

Grandes: más de 6.000 plantas

“...si bien se puede afirmar, por el momento, que existió una clara tendencia a la posesión de pequeñas unidades productivas de tierra en las que se realizaban diversas actividades, entre ellas y particularmente: el cultivo de la vid.

Donde sí se pueden observar algunos cambios es en el cultivo de la vid: se aprecia un cambio notorio en las formas de producción del vino, las que estarían relacionadas con una mayor inversión de capitales en herramientas e instrumentos de elaboración del vino como lagares, alambiques, cañones, pailas, fondos y tinajas de mayor capacidad. Aunque comparativamente estos cambios aún señalan que Cauquenes se mantenía en retraso respecto a otras zonas de producción de vino, como Mendoza o el Valle Central de Chile, se puede afirmar que estas modificaciones representan un cambio sustancial en las formas de producción de vino, las que

señalan una innovación tecnológica de todos los productores respecto al periodo anterior a la fundación de la ciudad:

| Tipo de propietario | Bodegas | Lagares | Tinajas, botijas | Pailas, fondos | Cañones, alambiques |
|----------------------------|---|----------------|--------------------------|-----------------------|----------------------------|
| Doméstica | -- | 13 | 20 tinajas 32 botijas | 22 pailas 1 fondo | 3 cañones -- alambiques |
| Pequeña | 1 (pieza) que sirve de bodega 1 (rancho) que sirve de bodega | 38 | 64 tinajas 8 botijas | 14 pailas 3 fondos | 7 cañones -- alambiques |
| Mediana | 1 (rancho) que sirve de bodega | 3 | 9 tinajas 4 botijas | 1 paila -- fondos | 1 cañón 1 alambique |
| Grande | 1 cañón que sirve de bodega | 17 | 72 tinajas 6 botijas | 6 pailas -- fondos | 1 cañones -- alambiques |

Las bodegas, destinadas a la elaboración y conservación del vino, que tuvieron una nula presencia en el periodo anterior a la fundación de la ciudad, comienzan a estar presentes en Cauquenes desde 1780. Si bien éstas no estuvieron equipadas con las dimensiones, materiales y sistemas de ventilación que desde 1741 estaban presentes en Mendoza, por ejemplo, sí podemos decir que la sola presencia de piezas, cuartos o ranchos “que sirven de bodegas” ya es un precedente importante que permite afirmar que la producción de vino se estaba arraigando en la economía local, ocupando un espacio dentro del entramado habitacional de los productores.

Un cambio muy importante se registra en el uso de los lagares. De la ausencia total de éstos, se pasó a un periodo de expansión de esta técnica utilizada para la extracción del mosto o caldo de la uva. Es de notar que todos los productores de vino de la zona usaron sólo lagares perecederos o de cuero y ninguno de ellos utilizó lagares de adobe, ladrillo, piedra u otro material sólido. La

diferencia estaba, eso sí, en las dimensiones de los lagares, las que oscilaban entre uno y cuatro cueros -entre los micro y pequeños productores- hasta los de nueve cueros, que mencionan tener algunos medianos y grandes productores. En ninguno de los testamentos revisados se encontró mención a los pilones, receptáculos del jugo que caía de los lagares.

A partir del mosto sacado desde los lagares, el viticultor podía producir el vino. Para conservarlo se utilizaron en Cauquenes las tinajas o botijas de greda, aunque de escasa capacidad si se compara con otras zonas vineras. Las primeras destacan en número en todos los grupos de productores: en el primer grupo las tinajas tenían una capacidad que oscilaba entre 1@ y 10@, mientras que en los medianos y grandes productores las tinajas tenían una capacidad un poco mayor, entre las 10 y 20@ en promedio.

Las tinajas de greda se usaron hasta el siglo XX, lo que representa un verdadero estancamiento si se considera que para 1770 las tinajas y botijas de greda ya eran considerados obsoletas en zonas como Mendoza, donde comenzaron a utilizarse las pipas y barriles que se diferenciaban por el tipo de madera de la que estaban construidas. Esta ausencia es relevante si se atiende a los extensos bosques de roble que rodearon la provincia de Cauquenes hasta bien entrado el siglo XX.

Otro medio utilizado para conservar el vino eran las botijas, las que estaban hechas con greda, como se menciona en todas las tasaciones revisadas. Destaca su presencia entre los productores domésticos, lo que podría explicarse en razón de sus pequeñas

dimensiones y porque con éstas se podía transportar el vino.

A pesar de que el transporte de vino en botijas era bastante arriesgado, dadas las características geográficas de la zona, se han encontrado escasas menciones a otros tipos de contenedores para el transporte, como los odres, hechos de cuero y más resistentes al movimiento. Con esta información se podría inferir que el transporte del vino en Cauquenes era escaso, quedándose en su lugar de origen para el consumo y transporte local más que al comercio exterior o de larga distancia, como fue en la zona central de Chile, en donde se utilizaban principalmente los odres, según menciona Pablo Lacoste.

Finalmente, nos encontramos con el equipamiento de cobre como pailas, fondos, cañones y alambiques, elementos destinados a la destilación de la uva. La presencia de estas herramientas destaca entre los grupos de productores domésticos y pequeños, quienes poseían pailas de pequeñas capacidades y cañones de cobre, los que funcionaban como un juego de reemplazo de los alambiques propiamente tales, de los que apenas tenemos registrada su presencia. En general, se puede apuntar que, si bien las pailas, fondos y cañones de cobre eran de poca capacidad, en su conjunto representan un importante avance en la inversión de capitales relacionados con la producción de vinos y destilados, sobre todo si se piensa que esta inversión estuvo centrada en los micro y pequeños productores.

Finalmente, queda por apuntar el importante aumento que se registra en todo el periodo en el número de plantas cultivadas y en la cantidad de arrobas de vino que los

viticultores mencionan tener guardadas en vasijas.

Como ha señalado Alejandro Hernández sobre el cultivo de viñas en Chile colonial, se trataba, en su mayoría, de la cepa llamada “uva de Chile”. La siguiente tabla proporciona información más específica sobre el número de plantas y los grupos en los que se concentraban:

| Tipo de producto | @ de vasija | Nº de plantas | Promedio por propietario (p. p.) |
|------------------|--|-------------------------------|---------------------------------------|
| Doméstico | 186 ½ @ de vino | 4.943 plantas 21 parrones | 235 plantas p. p. 8.8@ p. p. |
| Pequeño | 616 @ de vino | 38.232 plantas 19 parrones | 1.593 p. p. 25.6@ p. p. |
| Mediano | 119 @ de vino | 24.581 plantas | 6.143 p. p. 29.7@ p. p. |
| Grande | 2.182 @ de vino 17 @ de aguardiente | 156.789 plantas | (14.253 p. p.) 198@ p. p. |

| | | | |
|--------------|--|--|--|
| Total | 3.184@ de vino 17@ de aguardiente | 224.545 plantas 40 parrones | |
|--------------|--|--|--|

Se puede afirmar que los pequeños viticultores concentraban sus plantaciones en parrones y viñas más pequeñas, mientras que los grandes propietarios poseían viñas con un promedio de 14.000 plantas. La más grande de todas las viñas se encontraba en manos de don Francisco de Arriagada, con un número cercano a las 25.000 plantas extendidas a lo largo de su estancia llamada Quitrico. Le sigue doña Micaela López con 18.000 plantas que poseía en la estancia de Guetupin.

Estos datos toman relevancia si se comparan con los datos proporcionados en la tabla anterior sobre bienes relacionados con la elaboración de vinos. Si se atiende a que la mayor parte de estos bienes estaba concentrada entre los productores domésticos y pequeños, es posible inferir que en Cauquenes existieron dos modalidades distintas de producción del vino. Por una parte, es acertado creer que el grupo de pequeños propietarios practicaba un cultivo más intensivo, es decir, que, a pesar de tener una menor cantidad de plantas o parrones, ellos lograban extraer mayor cantidad de productos derivados de la uva que trabajaban con sus elementos de cobre. Inversamente, los grandes viticultores practicaban un cultivo extensivo, es decir,

que a pesar de contar con mayor número de plantas ellos tenían un mayor número de pérdida de uvas y vino en el proceso de elaboración. Por otra parte, y más cercano a mis hipótesis, es pensar que los pequeños propietarios se dedicaban a elaborar los caldos de uva que eran producidos en las grandes viñas. De este modo, se explicaría la gran cantidad de plantas de viña concentradas en el grupo de grandes propietarios v/s las escasas plantas que tenían los pequeños propietarios, pero que contrastan con las variadas herramientas de cobre que mencionan tener en su poder”²⁴

²⁴ Ruiz Valdés, Javiera, *“De pequeños y medianos productores. Cultura material vitivinícola en la provincia de Cauquenes. Chile, siglo XVIII-XX”*. Ponencia presentada en el VIII Encuentro de la Asociación Argentino-Chileno de Estudios Históricos y Ciencias Sociales, organizado por la Universidad Católica Silva Henríquez, Universidad de Valparaíso, Universidad Finis Terrae, Comisión Bicentenario y Universidad Nacional de Cuyo, 2009.



III. Capítulo: Siglo XIX: La República

Con la primera Junta Nacional de Gobierno, el 18 de Septiembre de 1810, se da paso a un cambio lento pero total de cómo funcionaba y se concebía el país, la agricultura sigue siendo su motor principal, pero ahora es el Estado el encargado de mejorar la conectividad e impulsar sectores abandonados para un desarrollo integrado, y Cauquenes es una de las ciudades que precisa de esta ayuda.

a.- Cauquenes conquista fama con sus vinos

Es en este siglo donde Cauquenes comienza a figurar gracias a sus caldos, se pueden encontrar varios comentarios sobre sus vinos, y el espacio que abarcan las plantaciones de vid los hace merecedor de ser considerados como zona vitícola.

Primer catastro vinícola:

“Cuando en 1831 se formó el primer catastro vinícola nacional, se conoció el número de cepas que poseía nuestro país, determinándolo el Ministro de Hacienda, don Manuel Rengifo, en 19.664.905 pies de viñas, que se distribuían así:

| <u>Provincia</u> | <u>Pies de viñas</u> |
|------------------|----------------------|
| Coquimbo..... | 1.070.242 |
| Aconcagua..... | 3.311.985 |
| Santiago..... | 1.314.298 |
| Colchagua..... | 776.993 |
| Talca..... | 461.070 |
| Cauquenes..... | 2.916.190 |
| Concepción..... | 9.814.127 |

Cinco años después, el señor Rengifo estimaba que su total ascendía a 25.000.000, observando que más de una quinta parte de dichas cepas fue ocultada a la fiscalización de las autoridades pertinentes.

Atacama, que era uno de los grandes centros productores de vino, había decaído mucho, en tanto que Concepción y Cauquenes tenían en su conjunto, más del 60% del área plantada de viñas, ocupando una extensión de alrededor de 9.750 hectáreas. La producción total ascendía a 32 millones de litros²⁵

Ya en 1872, se hace referencia a la fama de los licores de Cauquenes, y a la dificultad para comerciar los productos de la ciudad, por las malas vías que conectan la zona: ²⁶

²⁵Guilisasti Tagle, Sergio, Subercaseaux Amenábar, Fernando, *Chile y su vino*, 1986. P. 16-17.

²⁶ Tornero, Recaredo, *Chile Ilustrado*, Valparaíso, Librerías y Agencias del Mercurio, 1872. P. 305.

— Las principales producciones de la provincia, consisten en trigos i toda clase de cereales i legumbres, maderas de construcción, ganados i licores, siendo los mas afamados los que produce el departamento de Cauquenes.

— El comercio de este departamento i de la provincia en jeneral, está mui lejos de tener la importancia que debiera, a causa de las malas vias de comunicacion; pero hoi dia, empieza a atenderse con interés a su mejoramiento.

— Los productos mineros de la provincia son en mui pequeña escala, reduciéndose a algunos lavaderos de oro, que apenas retribuyen miserablemente a los que se ocupan en esplotarlos.

En la costa de los departamentos de Cauquenes e Itata, se han descubierto minas de carbon de piedra que nadie ha esplotado, por la dificultad de conducir sus productos.

“Claudio Gay señala que en Chile se daba el nombre de “vinos” a los que estaban mezclados con este jarabe (cáscaras de naranja o de limón, pimienta, clavo de olor, o maqui) y que “son lo que en España se llaman licores”. En cambio, el verdadero vino, sin esta adición, conservaba el nombre de “mosto”:

*Esta bebida es la que merece verdaderamente el nombre de vino, porque se fabrica en todo como los vinos de Europa. Hasta hace pocos años lo fabricaban casi solo en las provincias situadas al sur del Maule...*²⁷

Además de la ausencia de arropo o cocido, el mosto se diferenciaba del vino porque también se elaboraban tintos, dejando fermentar el hollejo con el jugo de la uva. Al parecer, la mayor parte del consumo correspondía a mostos, según se desprende de las estadísticas de cabotaje nacional de la década del 50, que aún hacían el distingo entre vinos tintos, blancos y mostos”²⁸

Si bien es cierto que Cauquenes toma relevancia, también es cierto que muchos creen que se podría sacar más provecho, pues sin ninguna preparación se hacen vinos aceptables, pero se podrían hacer vinos mejores, y al parecer son bastante rústicos y desaseados en su elaboración, lo que da muchas veces vinos defectuosos. No olvidemos que este es el siglo de los “padres de la viticultura chilena”, por lo que hay de parte de muchos, un gran esfuerzo y capital,

²⁷ Claudio Gay, *Agricultura Chilena*. Edición facsimilar de la Historia Física y Política de Chile, introducción, bibliografía e iconografía de Sergio Villalobos, R., Santiago, ICIRA, 1973. P. 195.

²⁸ Couyoumdjian, Juan Ricardo, *Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque*, Historia N° 39, Vol. I, Enero-Junio 2006. P. 29.

dado mayormente por la minería, para lograr los mejores resultados, y para esto se introdujeron cepajes e importaron enólogos. Por lo que comparativamente hablando, Cauquenes posee desventaja, a pesar de su Terroir.

“Marco A. Reyes, refiriéndose a los vinos de Ñuble a comienzos del siglo XX, agrega que eran mal elaborados, prensados “a pata y chala limpia”, y que tenían gusto a borra, pero que tenían buena demanda por su alta graduación y cuerpo, aumentado con el añadido de cepas francesas al vino país.

La propuesta de la SNA para mejorar la calidad de estos era organizar una Sociedad Nacional de Vinicultores. Julio Menadier escribía al respecto en 1877:

Si ahora ya el mosto fabricado en las provincias de Concepción y Cauquenes, a pesar de su imperfecto sistema de elaboración, alcanza a menudo a representar perfectamente los vinos de Europa ¿qué sucedería tan luego que una sociedad o enólogo [sic] procediese a ilustrar concienzudamente... a los vinicultores nacionales las principales condiciones de una buena vinificación?...

Si a pesar de la inteligencia i cuidado de excelentes vinicultores franceses no se ha podido llegar a la perfección en los magníficos viñedos de Ochagavía, Urmeneta, Tocornal, Subercaseaux, Ossa, Délano, Rojas Salamanca y otros, si hay que emprender todavía allí reformas en el cultivo, la fabricación y el aprovechamiento cabal, con mayor grado se hacen sentir estas reformas en las regiones apartadas de la Capital.”²⁹

²⁹ *Ibid.*, p. 43.

Cata de vinos de Cauquenes:

Un testimonio del sabor de estos vinos artesanales lo proporciona Manuel Rojas que entrega sus notas de cata y datos de graduación alcohólica de 22 muestras de vinos de Cauquenes ensayados en 1896; los más de ellos eran elaborados con uva común, salvo en los casos que indica. Su procedencia, agrega, la “guardamos en reserva por ser en su gran mayoría defectuosos. El cuadro siguiente reproduce los comentarios:

NOTAS DE CATA SOBRE VINOS DE CAUQUENES

| <u>Nº</u> | <u>Tipo y año</u> | <u>Alcohol</u> | <u>Comentario</u> |
|-----------|-------------------|----------------|---|
| 1 | Vino de 1895 | 11,2 | Turbio, dulce y bien ácido. Fermentación mal hecha. Vino malo. |
| 2 | Cabernet de vega | 13,6 | Buen vino, de porvenir |
| 3 | Vino del año | 11,3 | Tinto, dulce y buen paladar; pero la mucha azúcar es un peligro |
| 4 | Vino de 1893 | 13,6 | Sabor ácido, seco, delgado, apenas regular |
| 5 | Vino de 1893 | 15,4 | Sin ácido, seco, pero no es sobresaliente |
| 6 | Vino de 1889 | 12,9 | Poco tinto, aromático, muy dulce, pero con cierto ácido, desagradable |
| 7 | Vino de 1891 | 15,1 | Aromático, muy bueno. Sin el exceso de azúcar sería un verdadero oporto |
| 8 | Cabernet 1893 | 15,1 | Muy tinto y turbio; ácido; bueno sin tener bouquet |
| 9 | Vino de 1890 | 13,8 | Sabor dulce, ácido y áspero. Sin la acidez sería buen oporto |

| | | | |
|----|------------------|------|---|
| 10 | Moscatel 1894 | 18,6 | Muy aromático, seco, bueno, sin ácido. Color amarillo. |
| 11 | Vino de 1892 | 14,1 | Olor bueno pero sin bouquet. Seco, ácido; no promete más |
| 12 | Vino de 1895 | 15,8 | Rosado. Olor bueno; sabor seco, delgado, sin acidez |
| 13 | Blanco 1895 | 13,1 | Turbio, seco, poco agradable; gusto extraño |
| 14 | Moscatel 1895 | 16,0 | Algo turbio, sabor seco, sin ácido; bastante bueno |
| 15 | Vino de 1893 | 15,8 | Tinto no bien depurado; seco áspero, sin ácido; bueno |
| 16 | Vino de 1895 | 14,1 | Algo turbio; bien seco, sin ácido, pero un tanto amargoso |
| 17 | Vino del año | 12,1 | Muy tinto y despojado; sabor de arrope con dejo amargoso |
| 18 | Cabernet 1894 | 15,2 | Sabor seco, áspero, gusto de húmedo, amargoso |
| 19 | Moscatel 1893 | 16,0 | Amarillento no bien claro; sabor dulce, bueno, aromático |
| 20 | Semillón, 1894 | 16,5 | Amarillo no bien claro; sabor seco, sin ácido, bueno |
| 21 | Vino de 1873 | 17,2 | Color y sabor propio el oporto; pero hay un dejo ácido |
| 22 | Cabernet del año | 13,7 | <u>Tinto, poco turbio; un tantito ácido, áspero, grueso</u> |

FUENTE: Manuel Rojas, *Tratado de Viticultura i Vinificación*, segunda edición, Santiago, Imprenta y Encuadernación Barcelona, 1897, 587.

Conforme a estas notas, los mayores éxitos de la zona estaban en los vinos dulces, y solo una de las muestras de cabernet resultaba promisoría.

Como habíamos comentado anteriormente, la incorporación de nuevos viñateros, más poderosos y cercanos a las ciudades con mayor relevancia, le va quitando espacio a las producciones del Maule al sur, en este sentido Cauquenes era una de las más desventajadas, ya que su conectividad era pésima, y por lo visto, tampoco podemos

asegurar que su calidad estaba a la altura. Además en este siglo, Chile hace Exposiciones Agrícolas y participa también de las extranjeras, donde Cauquenes no tiene expositores, mientras que los nuevos vinos de cepajes franceses si los tiene, y ganan medallas o comentarios favorables, que van dejando en el olvido a los vinos del centro-sur del país.

“Tradicionalmente, la mayor parte de la producción de vino provenía de las tierras al sur del río Maule. Conforme a las estadísticas mencionadas, las provincias de Linares, Maule, Ñuble, Biobío y Concepción representaban más del 80 por ciento de la producción chilena en el quinquenio 1861-1865. Sin embargo, a partir de entonces la zona centro norte va adquiriendo creciente importancia; a comienzos del siglo XX la proporción de las mencionadas provincias había bajado a menos del 70 por ciento y para el quinquenio 1916-1920 llegaba al 54 por ciento”³⁰

b.- La “fiebre del oro” en California

California dejó de ser mexicano y pasó a ser parte de Estados Unidos el año 1848, ese mismo año comienza la fiebre del oro o “*gold rush*”, que dura en su auge hasta 1855.

Todos los barcos que iban o venían a la costa pacífica del continente, pasaban obligatoriamente por nuestras costas, y una parada era el puerto de Valparaíso, y fue por este puerto, donde muchos chilenos y extranjeros residentes, se enteraron de esta maravillosa noticia, embarcándose lo más pronto posible, tanto así, que después de los mexicanos, los chilenos fueron los segundos

en llegar a explotar el codiciado metal. Bien, pero no solo se embarcaron personas que querían extraer oro, sino otros que pensaron que con ese circulante y una zona de absoluta dedicación a la minería, se necesitaría abastecer a estas hordas de gente, siendo los comerciantes extranjeros, residentes en el país, los que antes que cualquier otro, se embarcó rumbo a San Francisco de California.

“Apenas dos semanas después de la llegada del *Adelaida* (barco que arribó en Valparaíso el 19 de Agosto de 1848, y trajo la noticia del descubrimiento de oro en la Alta California), la fragata *Virginia* salía de Valparaíso para California con carga surtida y con cuarenta y cinco pasajeros de habla inglesa. Nombres como O’Neil, Hubbard, Armstrong, Ellis y Poett, que harían grandes fortunas en California y que se unirían a James Lick, Patrick Livermore, Faxon Atherton y otros antiguos residentes de Chile que habían establecido negocios en California. La mayoría de esta gente se había casado en Chile y traía a sus mujeres y familiares chilenos con ellos. Los residentes extranjeros declararían más tarde con orgullo, el nombre de su país adoptivo en los documentos oficiales. Este primer grupo traía casi todo el stock de sus negocios en Valparaíso y al llegar abrían inmediatamente una tienda para exponer su mercancía que se vendía a precios de oro. Estos comerciantes en los años siguientes al “rush” continuarían recibiendo mercadería de Valparaíso, puerto que poseía enormes almacenes fiscales donde se almacenaban productos manufacturados para esperar los mejores precios en la cuenca del Pacífico. La fiebre del oro fue una bonanza: palas, azadones, picotas, palanganas, tela, pólvora, licores,

³⁰ *Ibid.*, p. 38.

zapatos, mantas, cuchillos, morrales, sombreros y miles de productos llevaban a San Francisco directamente a los almacenes fiscales de Valparaíso que con tanta visión había creado el gobierno de Portales”³¹

Respecto a este periodo, asombrosamente nos encontramos con una fuente que nos habla de que vinos de la región del Maule, fueron enviados a California, durante esta fiebre.

“A medida que se acrecentaba la producción agrícola de la región, la producción de vid también aumentó, sobre todo en las zonas del secano interior. Los pintores maulinos, como Federico Fortunato Rojas Labarca, registran en sus telas escenas del río Maule por donde los maulinos transportaban vino destinado a California, en el oeste de los Estados Unidos, durante la “fiebre del oro” en ese país”³²

Lamentablemente no encontramos ninguna fuente que nos pudiera especificar más detalladamente este punto, y se tendría que llevar a cabo una investigación más larga y específica solo para aclarar nuestras dudas sobre las exportaciones vitivinícolas de Cauquenes a San Francisco de California, si es que existiesen.

Lo que pudimos encontrar y nos da pie para pensar que si existieron dichas exportaciones, son las fuentes que nos hablan del gran comercio y auge que existió en este periodo, mencionando productos como el vino chacolí y el chivato que se podían encontrar en ese mercado. De los

productos más demandados, por ser un bien de consumo básico, era el trigo, que también el Maule producía a gran cantidad, por lo que no es erróneo pensar, que de la zona, los fletes a los puertos de Talcahuano o Valparaíso, tenían una frecuencia mayor a la acostumbrada, por ende, más posibilidad para otros productores de sacar sus productos.

“La fiebre migratoria empezó a disminuir en Chile en los primeros meses de 1849. Sin embargo, los precios de productos agrícolas habían llegado a niveles nunca soñados meses antes. Todo se vendía para enviarse a California. Pero fue precisamente en esos meses cuando empezaron a llegar a las costas de Chile los buques cargados de argonautas de la costa Este de los Estados Unidos que venían doblando el Cabo de Hornos. Talcahuano, el puerto de la bahía de Concepción, floreció como puerto comercial. En todas las casas se vendían licores y las prostitutas tenían más clientes de los que podían satisfacer. Valparaíso pasó por un periodo igual. Si en Talcahuano anclaban diariamente una docena de buques, en Valparaíso pasaban un centenar”³³

“Aunque la emigración decreció rápidamente después de 1851, los buques siguieron llegando. Cuando las tiendas y almacenes de Valparaíso quedaron vacíos, el valle central surtió de alimentos que aliviaron el hambre de los californianos. En 1853 Chile era el primer exportador a California: 127 buques anclaron en San Francisco con 37.370 toneladas de carga. El principal producto era la harina de trigo. Los molinos de Concepción

³¹ López Urrutia, Carlos, *Los chilenos en el gold rush de California: mitos y realidades*, San Francisco, Consulado General de Chile, 2007. P. 6.

³² Vega Alarcón, Rodrigo, *Vitivinicultura del Maule*, Gobierno Regional del Maule, 1999. P. 3.

³³ López Urrutia, Carlos, *Los chilenos en el gold rush de California: mitos y realidades*, San Francisco, Consulado General de Chile, 2007. P. 8.

molían 24 horas al día. Porotos, garbanzos, lentejas, duraznos secos y vinos chacolí y chivato (aguardiente) se vendían en los pueblos y minas. Fue una bonanza para la economía chilena”³⁴

“¿Quién ignora que California, durante los primeros años de su descubrimiento, era tan solo una factoría de Chile, y que de aquí no solo fueron los trabajadores de sus minas y el mayor número de sus pobladores, sino también los artículos de primera necesidad para la subsistencia de sus habitantes, como la harina, el trigo, etc.?”³⁵

Existía poca presencia de vinos, era más fácil encontrar champagne.

“Otro acontecimiento memorable fue la llegada del vapor **California** que salió de Valparaíso antes de nosotros y llegó un mes después. Fue éste el primero que llegó de los construidos a1 propósito para estas regiones y fue recibido con hurras, cañonazos, alquitrán y champagne únicos medios de festejar que hay por ahora aquí”³⁶

Acá vemos como se suma otro producto de la zona, como es el queso de Chanco:

“Apenas quedaba armada la carpa cuando ya corría el negocio, existiendo al lado de afuera y en plena pampa, botas y ropas de pacotilla; quesos de Chanco, líos de charqui, rumas de orejonas, palas, barretas, pólvora y licores; objetos, que junto con las harinas tostadas y sin tostar, se vendían a peso de oro. El chivato chileno se cotizaba a razón de 70

pesos por arroba; y el agua gaseosa azucarada, que bautizaban con el nombre de Champaña, de 8 a 9 pesos la botella”³⁷

Los yankees y los chilenos tuvieron muy mala convivencia por aquellos años, y entre estos dos grupos fueron las primeras revueltas. Uno de los incidentes más recordados fue el robo de sus productos y vino a un comerciante chileno, posterior a esto hubo un enfrentamiento donde fueron afectados muchos compatriotas.

“No se sabe si hubo muertos ni el número de heridos, pero según fuentes contemporáneas, toda la ropa fue quemada o robada, los muebles destruidos, las joyas y el dinero hurtados. Todo objeto de valor se lo embolsó el primer galgo que pudo echarle mano. Una buena cantidad de vino se encontró en la tienda del señor Alegría y los galgos se retiraron a terminar la noche en bien regada celebración de su exitoso ataque”³⁸

Pese al éxito y ganancias experimentadas por Chile, no se supo capitalizar, por lo que al pasar los años, California, como es obvio, creó su propia industria con gran éxito, tanto así, que muy prontamente comenzó a disputar mercado con los productos chilenos.

“Las velas de sebo se sostendrán tanto como el charqui, más no tampoco más de tres años por razones que será largo detallar; y en cuanto a nuestras almendras, vinos y aguardientes, es preciso renunciar a

³⁴ *Ibid.*, p. 17.

³⁵ Hernández C., Roberto, *Los chilenos en San Francisco de California. Tomo I y II*, Valparaíso, 1930. P. 22 (T II)

³⁶ Pérez Rosales, Vicente, *Diario de un viaje a California 1848-1849*, Santiago, Sociedad de Bibliófilos chilenos, 1849. P. 31.

³⁷ *Ibid.*. P. 99.

³⁸ López Urrutia, Carlos, *Los chilenos en el gold rush de California: mitos y realidades*, San Francisco, Consulado General de Chile, 2007.

mandarlos. Estos últimos artículos, así como las mantas, monturas, ropa hecha y zapatos, son en el día tan despreciables y ruinosos como el de las maderas; con la calidad de no tener más, el menor asomo de vuelta”³⁹

Exposición nacional de agricultura de 1869:

“Lo más interesante de la Exposición fueron tal vez algunos estudios, según los cuales, nuestra agricultura no había sacado el menor partido de situaciones altamente provechosas que le habían deparado los descubrimientos de los placeres de California y las minas de Australia (...)

Todo esto fue un incentivo para el desarrollo agrícola de California, cuya producción tanto más barata empezó a arrebatarlos todos los mercados”⁴⁰

c.- ¿Es fundada la fama de los vinos de Cauquenes?

Esta es una pregunta que nos rondó a lo largo de la investigación, ya que hasta hoy dura esa “fama” de los buenos vinos de Cauquenes, asociados generalmente a un muy buen producto popular y no comercial al mismo tiempo. La mayoría de las fuentes se hacían parte de comentario, más ninguna indagaba o justificaba a ciencia cierta estos comentarios, que más bien caen en mitología, ya que nunca esto se materializó en un producto específico, es decir una

³⁹ Pérez Rosales, Vicente, *Diario de un viaje a California 1848-1849*, Santiago, Sociedad de Bibliófilos chilenos, 1849. P. 76.

⁴⁰ Hernández C., Roberto, *Los chilenos en San Francisco de California. Tomo I y II*, Valparaíso, 1930. P.375.

marca, un viñatero o un Terroir delimitado dentro de la zona, tampoco competían en las exposiciones o ferias, donde se podrían haber conocido estas características específicas, y la veracidad de esta fama, al ser comparado con otros vinos.

Es cierto que siempre se habla de los asoleados de Cauquenes, comentan que son gruesos y similares al oporto, pero que son una variedad distinta a los comentados mostos a los que se refiere Gay.

“Y antes se producía en Monte patria (que en tiempos de los españoles era Monterey) en la vecindad de Ovalle un vino generoso de tanto cuerpo y sustancia como el jerez español, de la misma manera que en el sur de Chile las márgenes cálidas y gredosas del Itata imitan las colinas del Duero en que crece la parra del vigoroso oporto, que no es sino un mosto de Cauquenes hecho en toneles y no en cueros”⁴¹

Aquí señalamos los tipos de vino que se hacía en Cauquenes:

“Los tipos corrientes de vinos que se fabricaban con las diversas uvas eran la chicha, el chacolí, el moscatel, el vino ordinario licoroso, semejantes al Málaga y al Alicante; el mosto, imitación del vino francés, y el asoleado, que se fabricaba en la zona de Concepción y Cauquenes con uvas que se exponían al sol por quince y más días”⁴²

Afortunadamente para nuestra investigación, encontramos una fuente que para el año 1884, fue en busca de ese “mitológico vino de Cauquenes”, don Antonio Gundian, quien

⁴¹ *Ibid.*, p. 217.

⁴² Facultad de Agronomía U.C., *La viña y el vino en Chile*, Santiago, 1986. P. 8.

de manera muy elocuente y exhaustiva, le escribió un completo análisis a la Sociedad de Fomento Fabril. Esta carta es de suma relevancia, por lo que rescataremos extractos en este informe, pero su transcripción completa ira adjunta, siendo muy necesaria su lectura para comprender todas las aristas de la industria vitivinícola de Cauquenes para la época, y sus infinitas carencias, para las que el autor pide ayuda de la manera más justificada que le es posible.

Fama de los vinos de Cauquenes

“Comienzo, en consecuencia, por llamar vuestra atención hacia la fama general de que gozan en el país los vinos de Cauquenes. Ella, en efecto, es tal, que no hay vinos, cualquiera que sea su procedencia, exceptuados tan solamente los de vid francesa, de reciente introducción en el país, que no se trate de hacer pasar en el mercado como producción legítima de este departamento”.

“¿Será bastante fundada esta fama? Hay hechos que inducen, por lo menos, a poner en duda su justicia. Muy pocas son las personas que pueden haber tenido ocasión de probar vinos de esta procedencia, merecedores de alguna reputación. Aquí mismo sería inútil buscarlos en el mercado, pues jamás se encuentran de otra clase que de la cosecha del año, muy dulces, es verdad, pero muy distantes con todo, de lo que puede llamarse un buen vino”.

“Sin embargo, nada hay más justo ni mejor fundado que esa general reputación. Si es verdad que en ningún mercado pueden encontrarse en venta muestras que la justifiquen, no por eso dejan ellas de existir en cantidad y calidad suficientes para dar del hecho el más cumplido testimonio”.

Casos que la justifican

“Encuéntrense, en efecto, esas muestras en poder de algunas personas, que le dispensan la más alta estima, reservándolas tan sólo para los casos más excepcionales y aun ocultándolas de los ojos de los profanos, con no menos celo que el avaro su tesoro”.

“Ellas proceden por lo regular, de obsequios que se envían de aquí, cuando por casualidad

se ha tropezado con algún barril que se ha conservado por sí solo entre los muchos que se avinagran, o con algún curioso que ha tenido éxito en sus tentativas por añejar y obtener de ese modo verdaderos vinos”.

“Entre estos aficionados puedo citar, por ejemplo, al finado comandante don Leoncio Señoret, quien siempre tenía en Constitución muestras de lo más exquisito, que no pocos, al leer estas líneas, recordaran en efecto, haber gustado. Don Esteban Guzmán, vecino también de Constitución, era otro de ellos; y a su fallecimiento se encontraron sus albaceas con algunos cajones que, puestos allí mismo en remate, fueron en el acto arrebatados al precio de veinte pesos cajón”.

“Recuérdense igualmente muchos casos en que, llevadas esas muestras a Europa, se han recibido inmediatamente pedidos que, escusado es decirlo, no han podido satisfacerse, a pesar de no pararse absolutamente en precio, cualquiera que éste fuese”.

“Ejemplos como estos, que omito multiplicar, pues que serán bien pocos lo que no tengan conocimiento de casos especiales que traen en el acto a la memoria, demuestran que hay en efecto, vinos de Cauquenes que son extraordinariamente exquisitos o que al menos reciben las pruebas más inequívocas del más alto aprecio”⁴³

⁴³ Gundian, Antonio F., *La Vinicultura en el Departamento de Cauquenes, su presente y su porvenir* (carta dirigida a la Sociedad de Fomento Fabril), Santiago, 1884.

Extensión y privilegiada aptitud de estos suelos para la producción de vinos de todas clases

Comparación de las diferentes calidades de vinos que se dan en los departamentos del Maule:

“La provincia del Maule, como nadie lo ignora, se encuentra situada al poniente del valle central, y abarca la vasta extensión comprendida entre los ríos Maule e Itata. La parte central de esta provincia es la que forma el departamento de Cauquenes, con una superficie que no bajara de cuatrocientos mil hectáreas; siendo de notarse que es tan solo en este departamento donde se producen los gruesos asoleados de que proceden las muestras que han producido el renombre de sus vinos. En el de Constitución, que ocupa la parte norte de la provincia, los vinos son delgados y más o menos como los de ultra-Maule; y en el Itata, que queda en la parte sur, aunque con corta diferencia, de la misma calidad, no alcanzan nunca a ser tan dulces ni tan gruesos como los de acá”⁴⁴

Material para fabricar barricas:

“La gran cordillera de la costa que atraviesa el departamento de norte a sur en toda su extensión, se encuentra aún cubierta en su mayor parte del bosque primitivo, en que predomina una clase especial de roble, que es notable por su dureza y sus resistencia contra la humedad, y del que se ha encontrado que salen los mejores durmientes para ferrocarril”⁴⁵

⁴⁴ *Ibid.*

⁴⁵ *Ibid.* Al parecer el autor, ignora las beneficiosas cualidades de este noble material para fabricar barricas, siendo notable que un valle vitivinícola este

Tipo de suelo para la vid:

“El suelo de esta montaña es casi todo a propósito para el cultivo. Contiene una buena capa de tierra vegetal y el subsuelo es una masa arenuzca de granito descompuesto de una profundidad muy considerable. En el crece la vid con exuberante fecundidad, como lo demuestran las pequeñas plantaciones que se van haciendo a medida que avanzan los desmontes.

Encuéntrense ya viñas en distintos puntos y hasta en las mayores alturas; y como en todas partes se da siempre con suelos de la misma clase, no parece aventurado concluir que esta zona del departamento es toda a propósito para ese cultivo, a excepción tan solo de los picos de pizarra o de sólido granito en que no es posible la vegetación, y en que no obstante se ve los robles erguirse de entre los intersticios y grietas de las mismas rocas”⁴⁶

Caldos que se obtienen:

“Los caldos que de estas viñas se obtienen son siempre un poco más delgados que los de la zona central. Asoleados como aquellos, son aptos para convertirse en excelente jerez, pero no en rico oporto. Sin asoleos producen vinos blancos y tintos más o menos generosos; y aún hay viñas, como una que yo tengo, en mi establecimiento de Tabolguen, que dan verdaderos burdeos, en nada inferiores a los de mejor calidad que por allá se obtienen de la vid francesa, según está ya comprobado por experiencias recientes. Los vinos de esta zona son, en suma, como los

rodeado de bosques de robles. Él lo destaca por la urgente necesidad de un ferrocarril que les de conectividad con el resto del país y sus mercados.

⁴⁶ *Ibid.*

del vecino departamento de Itata, los cuales, merced a su proximidad al Tomé, están ya haciéndose conocer ventajosamente en el mercado”⁴⁷

Zona y suelo de Cauquenes de donde provienen los afamados vinos:

“Pero donde se hallan las viñas, que producen esos mostos azucarados de que se ha solido sacar muestras superiores al más exquisito oporto, es única y exclusivamente en el faldeo oriental de la montaña, y en toda la gran zona de lomajes que se extienden hasta el gran valle central y hasta los últimos confines del departamento.

En estas extensas lomas, la cubierta vegetal es de considerable espesor y el subsuelo se compone de capas superpuestas de diferentes materiales de acarreo, auríferos en su mayor parte.

Es de notarse que entre esas capas se encuentra, por lo regular, un manto de lavas volcánicas ferruginosas de excesiva dureza, el que en vez de ser un obstáculo insuperable para la vida de la planta, como sería de suponer, es quizá el material que proporciona a la producción los ácidos que constituyen la especialidad de los vinos que de estos suelos se obtiene; las raíces penetran por sus grietas sin el menor inconveniente.

Es también está la zona en que el clima es más seco y más ardiente, lo cual se debe sin duda, en no poca parte, al reflejo de los rayos solares, que es natural le envíe la elevada montaña; y donde alcanza la uva una más perfecta maduración.

Los lomajes de la costa son mucho menos extensos que los del interior. Por manera que, unida la zona interna a la de montaña, tenemos que más de las tres cuartas partes del departamento son de suelos adecuados al cultivo de la vid”⁴⁸

Enfermedades de la vid:

“Agréguese a esto que aquí no se conocen las devastaciones de la phylloxera, del oidium, ni de ninguna de las otras plagas que tan temibles son en todas partes. En estas viñas, si es que alguna vez se ha notado el oidium, como algunos pretenden y con más frecuencia la antracnosa, es lo cierto que estas pestes no han causado nunca daños sensibles. Puede asegurarse que la producción es siempre constante, y esta es otra, y sin duda no la menos estimable, de las condiciones que hacen a este departamento el más privilegiado de la naturaleza para este cultivo”⁴⁹

Causas del atraso de las industrias vinícolas; la incomunicación y la consiguiente carencia de inmigrantes extranjeros

“La situación de este departamento fuera de la línea de los pueblos centrales y su absoluta carencia de medios expeditos de comunicación, lo mantienen, puede decirse, herméticamente cerrado. Su aislamiento es tal que no hay invierno en que no pasen hasta ocho y más días, a veces hasta veinte, sin correo, porque no se puede pasar los ríos, no telégrafos, porque el mismo temporal lo ha cortado y no hay medio de hacerlo componer, ni otro recurso alguno de que valerse para recibir noticias de lo que pasa

⁴⁷ *Ibid.*

⁴⁸ *Ibid.*

⁴⁹ *Ibid.*

en el resto del país, o siquiera al otro lado de los ríos, entre los cuales está situada la ciudad capital”⁵⁰

Como se llevaban los vinos a la capital:

“Bajo este aspecto, se encuentra el departamento como en los mejores tiempos del coloniaje. Si entonces y hasta fechas recientes, casi contemporáneas, se llevaban a la capital los vinos de esta tierra a lomo de mula, en los famosos odres de cuero de chivato, al presente existen todavía, salvo raras y muy reciente excepciones, así los lagares de cuero y de buey, como las grandes y pesadas tinajas de greda, cuya fabricación es quizás la principal industria del lugar; y van por el estilo todos los procedimientos en uso para el cultivo de la vid y el trabajo de la vinificación, así desde que se dispone el plantío, como hasta el momento en que el vino se entrega al consumidor”⁵¹

Ignorancia en la producción:

La aspiración del propietario es modesta: vive satisfecho, así de la calidad que obtiene, como del rendimiento de costumbre, el que después de la operación de asoleo, llega a tal extremo de reducción, que en los mejores años no alcanza ni siquiera a medio litro por planta. ¡Ah! ¡Si supiese que está en sus manos duplicar por lo menos la producción,

con un gasto relativamente insignificante y un poco más de atención y de trabajo!

Elementos y métodos en uso para las operaciones de la vinificación

Asoleado:

“Se practica el asoleo en tendales al aire libre, sin reparo ninguno contra el rocío o las lluvias, y muchas veces sobre la yerba verde, que en ese tiempo comienza ya a aparecer. Dura la operación hasta veinte y más días, si el tiempo lo permite; y como es de suponerse, son más bien pasas y no uvas las que entonces se llevan al lagar”⁵²

Primer hombre de Cauquenes en construir una bodega subterránea de cal y ladrillo:

“Bodegas subterráneas, ni aún siquiera, frescas y bien ventiladas, en que poder cuidar los vinos, eran enteramente desconocidas hasta el año antepasado, en que el entusiasta vecino don José Miguel Ojeda, a la vez de dar el ejemplo de una plantación y cultivo racional, construyó un subterráneo de cal y ladrillo, de muy regulares dimensiones, en el que está ya viendo el fruto de su empeño, pues así ha resultado el problema de hacer pasar esos vinos, a pesar de su detestable preparación, de un año para otro, sin obtener vinagre, como hasta ahora había sucedido”⁵³

⁵⁰ *Ibid.*

⁵¹ *Ibid.*

⁵² *Ibid.*

⁵³ *Ibid.*

Consecuencias del mal cultivo de la vid y mala preparación de los vinos

“No ha sido otro, en efecto, el resultado que siempre se ha obtenido después del primer verano, ya de los vinos que se han quedado por falta de expendio u otra causa de necesidad, o ya de los que el inexperto dueño haya tenido la presunción de querer conservar. La experiencia tiene aquí demostrado que los vinos secos y aun los dulces que recibieron lluvias durante el asoleo, no son ya en el mes de enero más que verdadero vinagre, y que los gruesos asoleados en los tiempos secos aparecen también picados a la vuelta del año, o por lo menos, con pronunciado sabor a un ácido que en nada difiere del acético”

Necesidad de expender los mostos en los meses más rigurosos del invierno

“Por esto es que el agricultor se ve siempre obligado a expender el producto de su viña inmediatamente de obtenido, cualquiera que sea el precio que por él se le ofrezca; y esa misma necesidad de pronta realización pesa igualmente sobre el especulador, quien a toda prisa se traslada con su especie a esa capital o al puerto de Valparaíso y en uno u otro punto la expende al por mayor”.

“Por fortuna no es difícil la colocación en esta forma. Entre los compositores de vinos que tanto abundan por allá, el artículo se encuentra siempre en demanda, como que en sus manos es el ingrediente que da el tono a sus muchas veces dañosas composiciones; y ved allí los vinos de

Cauquenes que tanto pregonan los periódicos y los innumerables carteles y rótulos con que a cada paso se tropieza, sobre todo en esa capital; los cuales apenas contienen algo como un leve bautismo del mal preparado, pero muy dulce y muy generoso vino de este departamento”.

“Esta necesidad de pasar estos vinos en tiempo oportuno a las manos del hábil compositor, engendra la de sacarlos del departamento en los meses más rigurosos del invierno, lo cual se logra venciendo por medio de esfuerzos increíbles las casi insuperables dificultades que en esa estación ofrecen los gredales que hay en los caminos de ésta a Parral, y pagando, como es consiguiente, un flete excesivo, que pasa en muchas ocasiones de un peso por arroba, y que es natural contribuya en no poco, a disminuir el provecho del agricultor”.

Falta absoluta de preparación y conocimientos industriales

“En efecto, el delicado arte de la vinicultura exige no pocos y variados conocimientos que sería raro encontrar aquí, donde se ha carecido de los medios de adquirirlos y a donde no ha sido posible el arribo de extranjeros que los posean; exige además anticipos de capital relativamente fuertes, que la prudencia aconseja no aventurar en empresas no bien conocidas y por tanto de éxito inseguro; y, más que todo, requieren mercados con quienes estar en inmediato contacto o por lo menos, sin las dificultades y costos que son aquí capaces de desalentar a los más atrevidos. Esto es más que suficiente para explicar el por qué no ha habido hasta ahora otra tentativa de explotación vinícola que la que lucha por cimentar el citado señor Ojeda”

Vuelta espontanea de los vinos picados

“Ahora bien, si la vinicultura es un arte que ha sido extremadamente desconocido en Cauquenes, y si no es una suposición gratuita, como el lector estaría ya tentado a sospecharlo, el que el agricultor no suministre al comercio más que jugos de uva preparados como exprofeso para obtener vinagre ¿de dónde proceden entonces estos tan estimados vinos de Cauquenes de que antes hemos hablado? ¿Cuál es su secreto de su tan escasa fabricación?”

“Una vez que está impuesto de la manera como aquí se cultiva la vid, de la forma en que se hace la vinificación, de los elementos de que para estas industrias se dispone, de la falta absoluta de conocimientos vinícolas, de la consiguiente imposibilidad de conservar

los vinos, de los resultados que en suma, deben ser la consecuencia forzosa de tanta falta de preparación, de tanto verdadero barbarismo en los procedimientos, nada más natural que hacerse, lleno de admiración, las preguntas que acabo de formular, y que en verdad, bien podrían evitarse con solo entrar a la descripción del misterioso fenómeno que poco insinué, de la conservación espontanea con la reparación de todas las diferencias, por efecto tan solo de las privilegiadas condiciones de este incomparable clima. Este caso especialísimo, que destruye el axioma de no conocerse agentes naturales capaces de reemplazar al arte del vinicultor, es un hecho real y positivo, por más que inspire sonrisas de incredulidad su sola enunciación. Ni me atrevería, con todo, a afirmarlo, si no fuese que me consta personalmente por experiencias que exprofeso he practicado.”

“Es el caso que muchos de esos vinos que a la vuelta del año aparecen enteramente picados y que el dueño, para no perderlo todo, se apresura a convertir en un mal agua ardiente, se componen por si solos, poco a poco, y merced única y exclusivamente al trascurso del tiempo. A los cuatro o cinco años de absoluto sosiego, el ácido que se creía acético ha desaparecido ya del todo, el dulce ha disminuido considerablemente, y las borras, adheridas fuertemente al fondo de la vasija, dejan aparecer un licor cristalino, que a veces se asemeja al oporto y a veces al jerez, y que embotellándose en ese estado mejora inmensamente en cada año que transcurre, hasta llegar a ese grado de delicadeza que tanto lo hace estimar.”

“Es así como las muestras que de estos vinos se conoce proceden en su mayor parte de barriles y aún de tinajas que, abandonadas

por inservibles y entregadas al más completo olvido, han reaparecido, como por casualidad, al cabo de algunos años, en el más perfecto estado, con no poca admiración de sus propios dueños y no menos placer de los aficionados a este vino. Sensible es que nunca se haya hecho alto en ese sabio proceso de la naturaleza, aquí de todos conocidos, y que sin someterlo a la observación ni entrar de algún modo a estudiarlo, se haya limitado siempre a atribuirlo a meros caprichos del acaso, o circunstancias favorables, en que no se ha parado la atención. Quede el caso para los hombres de la ciencia, que según es de esperarse, no habrán de echar la observación en saco roto, como regularmente nos suceden a nosotros los profanos”.

Primer experimento practicado exprofeso

Cuenta su experiencia en busca de vinos de calidad:

“Por lo que a mi toca, tendré que limitarme, a más no poder, a narrar simplemente las dos experiencias propias que me han confirmado en su conocimiento.”

“Mi primer empeño, desde que llegue a está, a fines del año 1872, fue proporcionarme algunos barriles del afamado vino del lugar, que muchos creen por allá, es aquí de lo más usual y corriente. Venía con los más vivos deseos de ponerme en aptitud de surtir a los amigos que dejaba en esa capital, de vinos *legítimos* de esta procedencia; y me proponía enviarlos con las más prolijas precauciones, a fin de evitar que fueran adulterados en el camino, causa única a que allá atribuye la imposibilidad de obtenerlos.”

“Con no poca sorpresa, comencé luego a notar que no se encontraba ninguna parte más que vinos del año, dulces los mejores, pero muy inferiores por cierto, al tipo que generalmente se estima como el carácter nativo del vino *legítimo* de Cauquenes, y que en verdad, no se encuentra más que en el que ha sido conservado durante cuatro años a lo menos; ni fue menos mi despacho al verme obligado a convenir en que era absolutamente imposible obtener, ni siquiera un pequeño barril de esta última clase. Lo más que con mi entusiasmo lograba conseguir, cuando llegaba a encontrarme en presencia de alguna buena muestra, era que se me ofreciese en obsequio una o dos botellas, que no podían servirme más que para estimular mi deseo de encontrarlo en la cantidad que para mí objeto era necesaria.”

“Las contestaciones que entonces obtenían mis curiosas preguntas respecto al origen de estas muestras y de la causa de no encontrarse esos vinos en la abundancia deseada, eran siempre he invariablemente las mismas que a mi vez acabo yo de exponer; y como ellas eran incapaces de dejarme satisfecho, lo que igualmente sucederá sin duda a muchos de los que lean estas líneas, inclinándome más bien a atribuir el fenómeno a mera incuria de los propietarios de viñas, hube al fin de resolverme a intentar por mí mismo la conservación de una corta cantidad, por más que careciese, así de la práctica y conocimientos necesarios, como de los elementos más indispensables para hacer fructuoso el experimento.”

“Me proporcioné, al efecto, en el año 1875, unas cuantas arrobas del mejor asoleado de la cosecha de ese año, lo cuide en mi despensa con la mayor atención posible, y le hice dar oportunamente y con la mayor prolijidad los trasiegos necesarios, poniendo particular esmero en mantener los barriles perfectamente llenos. Hice en suma cuanto se aconseja para evitar la formación de *Micoderma aceti*, hongo microscópico que produce la descomposición, con excepción tan solo de mantenerlo en bodega a baja temperatura, lo que me era entonces de absoluta imposibilidad.”

“A pesar de todo, sobrevino la descomposición en los primeros meses del verano; y encontrándolo ya a la entrada del otoño tan picado como cualquier otro, tuve que resignarme a abandonar la experiencia, no sin sentir grandemente los efectos de la desilusión.”

“Los barriles, de que no volví a preocuparme, fueron luego remitidos a mi establecimiento de molinos que está situado a orillas del estero Tabolguen, al pie del primer cordón de montañas, y donde la temperatura es por lo regular más baja que la que reina en la ciudad. Allí quedaron olvidados, sin que nadie los tocara, hasta la primavera de 1879, en que se le ocurrió a un administrador recién llegado probar su contenido; y encontrándolo en buen estado, ideé aprovecharlo en componer los vinos delgados que se cosechan en la viña del establecimiento, sin que esto llegase a mi noticia sino después de estar consumida la mayor parte.”

“La pequeña cantidad que aún restaba la hice en acto embotellar, y son esas las botellas que me han proporcionado la ocasión de observar por mí mismo cuanto mejora ese vino año por año en esta clase de envase. Al presente me quedan todavía unas cuantas botellas, que desde hace tiempo reservo expresamente para que puedan servir de prueba irrecusable del hecho que dejo narrado”

Estado actual del segundo experimento

“Aunque este éxito fue casi tan casual como los que a menudo había oído referir, es lo cierto que con él me sentí alentado; y en el acto me propuse repetir la experiencia, sabiendo ya a qué atenerme en cuanto al ácido, que hace el principio perder toda esperanza, y cifrando el éxito no tanto en la prolijidad de los cuidados, como en el mero beneficio del tiempo.

“Inmediatamente hice comprar unas treinta arrobas de los asoleados de esa cosecha, los

que coloqué, no ya en barriles chicos, sino en tres grandes pipas, que oportunamente hice trasegar y rellenar. El resultado a la vuelta del año fue el mismo que el obtenido en la experiencia anterior, pero como esta vez nunca lo he dejado enteramente de la mano, he tenido ocasión de observar en él la lentitud con que insensiblemente va perdiéndose el ácido y apareciendo en su lugar el buen sabor del vino añejo. La transformación se está aún operando, pero si se compara el grado de acidez que al presente le queda con el que tuvo al principio o con el que se nota en cualquier otro vino recién picado, bien se puede asegurar que en uno o dos años a lo sumo, será ya completa la evolución.”

“En este vino vendremos, pues, a tener una segunda prueba del fenómeno, que habrá de ser no menos irrecusable que la anterior; y ante ambas reunidas forzoso será aceptar como un hecho el caso excepcional de verificarse en este clima por el mero efecto del tiempo, no solo la conservación de ciertos vinos, sino aun su completa transformación después de estar ya picados.”

“Que la ciencia explique la causa de tan señalado privilegio, concedido por la naturaleza a este solo departamento, que yo entretanto pasaré a ocuparme en formar un cálculo aproximado del monto a que podría ascender el valor comercial de tan apreciada producción”.

Verdadera revolución producida por la carretera a Curanipe

“Con la carretera provisional de esta a Curanipe, que a sus solas expensas habilitó el citado señor Cornish, la definitiva que en seguida hizo construir el Gobierno; quedo para siempre desterrada la mula, que hasta entonces había sido la única fuerza de acarreo, y está sola economía de fuerza y de distancia, hubo para el agricultor aliciente sobrado, que lo decidiese a sus labores toda la posible amplitud.”

“Vino en consecuencia el amparo y cierre de casi todos los fundos, aún de aquellos en que antes no se había siquiera parado la atención; y el minero, que hasta entonces había tenido libre acceso en todas partes y estaba acostumbrado a establecer sus labores en el punto que más le convenía, comenzó a ser perseguido por los propietarios del suelo, de modo que no quedándole al fin otro recurso, tuvo que convertirse, más por fuerza que de grado, en zapador de la montaña y cultivador a la vez, del mismo suelo que iba desmontando.”

“La producción de trigos adquirió de este modo en un corto número de años, todo el considerable desarrollo que en el día tiene; y el comercio, naciendo solo de ese elemento de riqueza, no tardo en convertir lo trigos en hermosas y variadas telas, en artefactos y cómodos utensilios de toda clase, en decentes y aún suntuosos menajes, en aseadas y casi lujosas habitaciones, en suma, hace comfortable y grata la vida actual. El departamento se vio, por decirlo todo de buena vez, en plena vía de civilización.”

“Así el trabajo del hombre, como todas las producciones locales, adquirieron según era consiguiente, un valor hasta entonces

inusitado, y muy particularmente las tierras, que llegaron muy pronto y sin diferencia notable, a los altos precios actuales, que fluctúan por cuadra entre treinta y trescientos pesos, las de cultivo, según sus calidades y situación; y entre dos y cinco pesos las de la montaña. El precio medio puede así calcularse, sin el más mínimo temor de exagerar en no menos de diez pesos la hectárea, o sea cuatro millones de pesos el total de las tierras del departamento.”

“En esta veintena de años, sin otro auxilio que los cincuenta mil pesos que costo la carretera a Curanipe, obtuvieron, pues, resultados verdaderamente asombrosos; no solo adquirió el departamento los medios de entrar en la cómoda y costosa vida civilizada, sino que también se aumentó la riqueza del país, los tres millones ochocientos mil pesos a que asciende el mayor valor que las tierras han alcanzado. Mercantilmente hablando, ese pequeño auxilio vino a convertirse en el más esplendido de los negocios”

Aptitud del Gobierno: proyectos pendientes en el Congreso

“Los conductores de esa locomotora se han conmovido con esos gritos de desesperación; pues como se sabe, pende ante el Congreso, aprobado ya por la Cámara de senadores, un proyecto del ejecutivo concediendo una subvención a la empresa que se encargue de construir un ramal que ligue a esta ciudad con un punto cualquiera de la línea del centro; y aún se susurra que hay además el pensamiento de establecer una escuela

especial de viticultura, lo que a ser verdad, constituiría la mejor prueba de que en efecto va a hacerse el ferrocarril, pues de bien poco serviría la enseñanza de este arte, si continuase en el departamento, siendo imposible por falta de caminos, llevar la teoría a la práctica.”

“Sin embargo, como todos los que sufren, el pueblo de Cauquenes ha llegado a hacerse escéptico: no cree absolutamente en esa buena voluntad del Gobierno, ni cree que el proyecto en cuestión llegue jamás a realizarse; y si bien se estudian las circunstancias que le acompañan, preciso será hacerle justicia, conviniendo en que efectivamente no son del todo infundados sus temores.”

“Si el gobierno no ignorase las condiciones especiales que pueden hacer de esta obra, aparte de su demostrada utilidad para el país, un excelente negocio para el fisco, o si al menos estuviese convencido de la necesidad absoluta que la constituye en cuestión de vida o muerte para la localidad, ni acudir a empresarios particulares, para quienes es más difícil el estudio de la topografía local, ni sujetaría de este modo la obra a la contingencia de que hayan o no intereses privados que en ella quieran comprometerse. Se desconoce en absoluto la urgencia; y por consiguiente, nada más justo que tener la postergación”

d.- Cauquenes pierde parte de su territorio

“11 de Diciembre de 1873; Se promulgó la ley que crea la Provincia de Linares. En su artículo 1 se establece que *“La Provincia de Maule se dividirá en dos: la de Linares, que corresponderá los departamentos de Linares,*

Parral y Loncomilla, y la de Maule, con los departamentos de Itata, Cauquenes y Constitución”. El cuerpo legal lleva la firma del Presidente Federico Errázuriz y del Ministro del Interior Eulogio Altamirano. Primer Intendente es designado Rafael García Huidobro. Cauquenes pierde parte de su territorio, pero mantiene su preeminencia agrícola y económica”⁵⁴

e.- El Estado de Chile se hace presente para los viticultores: Escuela de vitivinicultura y arboricultura de Cauquenes.

“Ya finalizando el siglo XIX, comienzan los cambios positivos para el departamento, el Estado, ya más empoderado, se hace cargo de las suficientes justificaciones para asesorar a los viticultores de la zona. De esta forma se inaugura la Escuela de Viticultura de Cauquenes, donde posteriormente se encontrara el INIA.”

“En Santiago también es inaugurada la Escuela Práctica de Agricultura, y para la enseñanza, son requeridas vides de Cauquenes.”

“10 de Marzo de 1884; Al fundarse en Santiago la Escuela Práctica de Agricultura- que se instaló en la Quinta Normal- el Presidente de la Sociedad Nacional de Agricultura, Rafael Larraín Moxó dirige una nota al Intendente del Maule, donde solicitaba a los agricultores locales muestras de plantas de vid de Cauquenes *“que sirva para la enseñanza práctica de los alumnos”*⁵⁵

⁵⁴ González Colville, Jaime, *Maulinos del Bicentenario*, Talca, 2011. P. 194.

⁵⁵ *Ibid.*, p. 132.

Escuela de Viti-vinicultura y Arboricultura de Cauquenes:

“20 de Junio de 1895; Es inaugurada la Escuela de Viticultura de Cauquenes. La ceremonia es encabezada por el Intendente Palacios, además de la presencia de los vecinos y productores José Ignacio y José Manuel Pinochet Solar, José Miguel Ojeda, Roberto Segundo Lazo, Horacio Espinoza, Samuel Meza, Napoleón Trucco, José D. Pinochet Gaete, Ángel C. Rayo, Luis Gaete, Pedro Vicente Silva, Aníbal Arredondo, Julián Montero, Carlos Franzani, Arturo y Guillermo Lavín.

En su discurso de apertura, el director del establecimiento, Víctor Riveros, expresó: *“Vamos a enseñar aquí formas nuevas o mejor dicho métodos especiales para organizar la producción”*⁵⁶

“El 23 de Diciembre de 1899 el Supremo Gobierno adquirió el predio denominado *El Colo*, perteneciente a don Juan Muñoz Ferrada con el objeto de crear un establecimiento de enseñanza agrícola y que denomino Escuela de Viti-Vinicultura y Arboricultura de Cauquenes”⁵⁷

“Esta Escuela, por tanto, ha venido a llenar cumplidamente una necesidad imperiosa, que se demostraba en una producción casi nula antes de su fundación.

Desde mucho tiempo atrás la vid ha sido cultivada sobre todo en el departamento de Cauquenes e Itata juntamente con algunas

gramíneas, representando estos dos cultivos la agricultura de la zona.

La importancia de sus vinos licorosos –que gozan de gran fama en toda la República y aún en el extranjero por su semejanza al Oporto, Jerez, Málaga, etc. A pesar de su preparación deficiente- ha hecho que esta región sea considerada como una de las más importantes de la viticultura de secano en nuestra República.

Basada, pues, la fundación de la Escuela en los medios ya expuestos ella ha conseguido mediante la enseñanza teórica y práctica que proporciona a los alumnos que pasan por sus aulas a fomentar los medios de que se vale la agricultura moderna para mejorar el cultivo de la vid y la elaboración de los diversos tipos de vino; sobre todo los generosos y licorosos, que no hay duda podrán ser superiores que sus similares del extranjero si se trabajan con interés y talento.

La importancia de la Escuela es manifiesta, pues, ella representa la agricultura de las dos terceras partes de nuestro terreno agrícola”⁵⁸

Viticultura de la Escuela:

“La viñas frutales que posee la Escuela son de secano, de una extensión total de 28.519 hectáreas cuadradas, distribuidas en cuarteles de una hectárea más o menos, plantados estos con cepas del país y en pequeñísima escala de algunas variedades blancas.

⁵⁶ *Ibid.*, p. 152.

⁵⁷ Cofré B., Luis F., *Monografía de la Escuela de Viti-Vinicultura y Arboricultura de Cauquenes*, Memoria de prueba para optar al título de Ingeniero Agrónomo, Santiago, 1913. P. 5.

⁵⁸ *Ibid.*, p. 6.

La plantación de esta viña se hizo según las prácticas rutinarias corrientes en el año 1887, lo que ha dado origen en estos últimos años a transformar en parte su plantación, sistema de poda, cultivo, etc., para poder efectuar en ella los diferentes cuidados culturales de la Agricultura Moderna, con el fin de enseñar a los alumnos y difundirlos en la zona donde aún son un tanto desconocidos.

Esta labor de transformación y perfeccionamiento del plan de cultivos de la vid principió bajo la dirección de don Máximo Jeria, labor que se sigue con bastante empeño por el actual Director de la Escuela”⁵⁹

Cepas:

“Debo recordar que la zona de Cauquenes, en su totalidad de rulo, posee como único cepaje la uva denominada del País y en pequeñísima escala Blanca de Italia. Son estas únicas cepas que dan origen a los vinos de que me voy a ocupar”⁶⁰ (p. 61)

Razones por las que Cauquenes es una región vinícola:

“Como lo dejo, claro y esmeradamente detallado, la industria principal y casi exclusiva de la Escuela es la vinificación.

La implantación de esta industria tiene su base científica bien fundada, pues, mirada por el lado técnico vemos que la vid se produce perfectamente bien, -aprovechando terrenos que no podrían emplearse con ventajas en otra industria agrícola- y dando productos de calidad superior, sólo comparados con sus similares de países

extranjeros. Ahora, si nos fijamos en la cuestión económica, vemos que esta industria produce una fuerte utilidad, sobre todo en esta región en que los terrenos son baratos y los productos obtenidos de subido valor por su excelente calidad. Esto es lo que hace que la cosecha sea fácil y muy bien colocada.

Estas son las razones principales por que la región de Cauquenes es especialmente vinícola”⁶¹ (p. 59).

Cuidados del vino en tonel y destinos:

“Los cuidados comunes que se les da a los vinos en la región son bien reducidos. Los vinicultores que poseen vasijas de madera efectúan los rellenos una que otra vez. Generalmente estos vinos son vendidos a las Sociedades Vinícolas o particulares antes del primer trasiego.”

“La principal salida de estos productos la tienen en Tomé donde existen grandes Sociedades Vinícolas que se encargan de elaborarlos y hacer coupages para atender los pedidos de su clientela.”

“Sin embargo, hay en Cauquenes unos cuantos agricultores que guardan parte de sus productos para venderlos más tarde y sacar mejor precio en el mercado.”

“A estos vinos le prodigan los cuidados del relleno, trasiego, filtración y clarificación”⁶²

Contexto social y económico de los alumnos de la Escuela:

⁵⁹ *Ibid.*, p. 29.

⁶⁰ *Ibid.*, p. 61.

⁶¹ *Ibid.*, p. 59.

⁶² *Ibid.*, p. 64.

“El número aproximado de los habitantes de la Escuela es de 60 de los cuales 7 son los empleados, 40 alumnos y el resto obreros o trabajadores a jornal, capaces de ejecutar las variadas faenas agrícolas.”

Costumbres

Las costumbres de los habitantes de esta región son buenas, no existiendo casi, puede decirse, el vicio de la bebida, mal de que adolece la mayor parte de los individuos trabajadores de nuestro país.

Instrucción

La instrucción de la gente de esta zona es muy escasa. En estos últimos años se ha notado una marcada tendencia de los obreros a aprender a leer.

La Escuela Agrícola, que es objeto de esta memoria, desempeña un gran papel en la enseñanza, siendo ya muchos los jóvenes que han seguido sus cursos con verdadero provecho.

Moralidad

Salvo rarísimas excepciones, la gente es muy moral y ello tal vez se deba en gran parte a que no existe el vicio de la embriaguez.

Los hogares de los trabajadores están bien organizados, y cuentan con condiciones indispensables para la vida.

Salarios

Los salarios que se pagan son escasos en las faenas agrícolas, y ello origina la emigración de los obreros a los centros más poblados, en donde encuentran trabajo fácil y bien remunerado.

Los sitios preferidos para la emigración son Parral, Chillán y San Carlos.

Arrendatarios

Estos son muy escasos debido a que los suelos son pobres y los arrendatarios no obtendrían una utilidad que les compensara los gastos y esfuerzos que emplearan.

Debido a la mala calidad de las tierras agrícolas, los pocos terrenos arrendados son baratos.

Aparceros

Esta es una costumbre que se sigue en la actualidad, debido a que los grandes propietarios no pueden dedicarse a siembras en pequeña escala, como es la que ejecutan los medieros.

El patrón da al aparcerero el terreno, bueyes para el trabajo y la mitad de las semillas que se han de emplear en la siembra.

Seguridad

La seguridad es uno de los factores más importantes que se tiene que tener en vista al establecer una exploración rural. Pues, no basta sólo poseer un buen terreno apto para cultivos sino que, es necesario también que este situado en localidades donde se tenga la seguridad suficiente de que los moradores de la propiedad no sean víctimas de los pillos y bandidos.

En cuanto a la localidad en que está ubicada la Escuela, que es objeto del presente estudio, es tranquila, pues, la gente es buena y no existen centros de bandidos en sus alrededores, a pesar de que la policía es escasa.

La seguridad en esta propiedad no está descuidada, pues tiene buenos cierros, que impiden el libre acceso a ella de personas que se dedican al robo.

Medios de transporte

Los medios de transporte son el complemento directo de los buenos mercados de venta, porque según sean ellos los productos se pueden vender a bajo o subido precio, dando mayor o menor utilidad, según sea la distancia y el medio de transporte que se emplee.

En muchas regiones de nuestro país, en que el terreno es de buena clase y los cultivos se darían en espléndidas condiciones, reportando grandes utilidades a sus propietarios, no se pueden explotar única y exclusivamente por los malos caminos y la falta absoluta de medios de transporte.

Los medios de transporte más usados en la zona de Cauquenes son el ferrocarril, las carretas, caballos, coches, etc.

La escuela tiene un carruaje para el servicio del personal de ella.

Los medios de transporte; podemos decir, son fáciles y pueden hacerse con cierta comodidad.

Cooperación

La cooperación en la agricultura chilena, se puede decir, que es casi desconocida, pues, la única que tal vez existe es la que se refiere

al mantenimiento de la atención de los derechos de agua.

Los agricultores en nuestro país prefieren generalmente trabajar con elementos propios, sin prestarse ayuda de ningún género. Esto causa la carestía de los productos, porque las maquinarias en general son caras, utilizándolas una sola persona tienen que significar una elevación en los gastos hechos en las industrias que se utilizan. En cambio, si todos los agricultores de una región se reunieran y formaran una sociedad para comprar maquinarias que las emplearían todos ellos, es decir, que se formara una sociedad cooperativa, las ventajas serían inmensas no solo para ellos sino también para el consumidor, porque disminuyendo los gastos podrían vender sus productos a un precio muy inferior de que tendrían si trabajaran aisladamente.

Otra ventaja sería el precio, tanto de compra de las semillas etc., como el de venta de los productos, se uniformaría, pues, la sociedad correría con estas tramitaciones y no habría temor a la competencia.

En una región como Cauquenes, en que la industria vinícola es la principal y que, por consiguiente, se necesitan grandes capitales para su explotación, creo que sería de gran provecho la fundación de una sociedad de esta especie.

En Europa y Estados Unidos casi todos los trabajos de la agricultura se hacen por medio de estas instituciones.

No necesito insistir sobre este asunto, porque ya la mayor parte de los agricultores de cierta preparación conocen muy bien las

ventajas que reportaría este sistema de que he hablado”⁶³

Venta de los productos:

“Como se comprenderá fácilmente debido al clima y tierras de la región, la principal y casi exclusiva industria agrícola que explota la Escuela Agrícola de Cauquenes es la elaboración de vinos y alcohol. El primero de estos productos se vende elaborado, siendo de diversos tipos y años. El segundo se expende al estado potable.

Tanto el vino como el alcohol se coloca a granel, sin envase, por las circunstancias que este establecimiento no cuenta con fondos suficientes para dicho objeto”⁶⁴ (p. 4)

⁶³ *Ibid.*, p. 20-23.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 4.

IV. Capítulo: SIGLO XX

“3 de Agosto de 1902; Se funda en Cauquenes la “*Sociedad de Bodegas*” que pretendía organizar a quienes tenían la viticultura como actividad principal. Fue ésta, la “*Sociedad de Bodegas*”, la integraron Eduardo Videla, Alfredo González Errazúriz, Alberto Cousiño, Alfredo Riesco y Joaquín Díaz Besoain”⁶⁵

“1925; Se crea la Estación Experimental de Cauquenes, dependiente del Ministerio de Agricultura y Colonización de la época. La idea de esta estación era contar con una institución que prestara apoyo técnico a los productores de la zona, situación que se da hasta el día de hoy, específicamente a través de INIA Raihuen”⁶⁶

“8 de Abril de 1961; Se inaugura en Cauquenes el Primer Congreso Nacional de la Vendimia, organizado por la Quinta Experimental de Cauquenes a la que asiste una delegación japonesa, siendo ésta una de las primeras incursiones de la economía nipona en nuestro país. Los representantes orientales son recibidos por el enólogo de la planta, Pablo Joublan Douzet.

Un comité ejecutivo, encabezado por destacados vecinos de la localidad, tomó a su cargo la trascendental actividad, que dirigió el Presidente de la Cooperativa Vitivinícola de Cauquenes, abogado Septimio Agurto, además del representante de la Asociación

de Agricultores del Maule, Emilio Merino Cisternas, el jefe de la Estación Experimental Anatolio Jiménez Toro, el presidente de Rotary, Miguel Vergara y en nombre del Club de Leones, Edmundo Concha Bahamondes. Asistió del Ministro de Agricultura Manuel Casanueva Ramírez”⁶⁷

“10 de Julio de 1974; Como resultado de la regionalización del país, y en virtud del Decreto Ley 575 del 10 de Julio de 1974, la provincia del Maule es anexada nuevamente a la de Linares. Este acto administrativo provoca la violenta reacción de los cauqueninos, en virtud de lo cual, el General Augusto Pinochet -con raíces en la zona- mediante Decreto Supremo 2867 del 20 de Septiembre de 1979, le devolvió el rango de “*provincia*” incorporándole los departamentos de Chanco, Pelluhue (capital Curanipe) y Cauquenes. El departamento de Constitución fue anexado a Talca. De esta forma, la antigua provincia de Maule pasó a denominarse “*Provincia de Cauquenes*”, mientras que el nombre de “*Maule*” es dado a la región, pero en conformidad con la nueva distribución política, el cargo de Intendente quedó radicado en la capital de cada región, y las provincias fueron encabezadas por un Gobernador”⁶⁸

a.- Cooperativas

“En el año 1939 se crearon en Chile Cooperativas Vitivinícolas. En la actualidad sólo existen, de Sur a Norte, las siguientes: Cooperativa de Quillón, Cooperativa de Ñuble, Cooperativa de Cauquenes,

⁶⁵ González Colville, Jaime, *Maulinos del Bicentenario*, Talca, 2011. P. 161.

⁶⁶ Reyes, M. y Díaz, I. (Ed). 2011. *Denominación de Origen para el Vino y Aceite de Oliva: una apuesta a la diferenciación de Cauquenes*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Raihuen. Boletín INIA Nº 217. P. 58.

⁶⁷ *Ibid.*, p. 139.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 156.

Cooperativa de Loncomilla, Cooperativa de Talca y Cooperativa de Curicó.

El desarrollo empresarial de cada una de ellas ha sido en general bastante difícil, sobre todo en los últimos años y la situación financiera de algunas de ellas sigue siendo complicada. Sin embargo, su existencia y permanencia dentro del sector vitivinícola nacional es muy importante y se espera que ahora que el precio del vino ha vuelto a ser remunerativo, la situación económica de todas ellas mejores notablemente.

Por otra parte, es indudable que, como conjunto organizacional, las Cooperativas representan el sector mejor estructurado e informado del área vitivinícola⁶⁹ (p. 69)

La Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Cauquenes Ltda.

“Enero de 1939 es una fecha importante. Un terremoto afectó a la zona del Maule y del Bío Bío, destruyendo gran cantidad de edificaciones y generando diversos daños humanos. Entre los perjudicados se cuentan los productores vitivinícolas, quienes perdieron gran parte de su infraestructura, lo que lleva a sus actores a organizarse para hacer frente a dicha situación.

De esta manera se organiza y comienza a funcionar la Cooperativa Vitivinícola de Cauquenes (Covica) que agrupó en sus inicios a varios productores de la zona, quienes

donaron los artefactos productivos que quedaron utilizables luego de la catástrofe”⁷⁰

Pasado el terremoto, nace la Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Cauquenes que agrupó a más de 200 viticultores de la zona que se quedaron sin bodegas ni herramientas necesarias para elaborar el vino. Frente a algunos beneficios que aportaba el Estado a este tipo de organizaciones, la Cooperativa fue una iniciativa privada que logró aunar fuerzas y criterios para que la producción de vino en Cauquenes se realizara bajo estándares internacionales de producción.

En efecto, desde 1905 en adelante existe una literatura abundante destinada a dar una solución acorde a los tiempos a los micros y pequeños productores que carecían de los medios apropiados para elaborar vinos y destilados de forma moderna y con estándares internacionales. El primero de estos libros lo compuso Rivas Moreno, autor español que difunde los beneficios que ya se han experimentado en otras partes del mundo con las bodegas cooperativas, en donde “los resultados obtenidos con aplicación de procedimientos y aparatos adecuados” extenderá la producción hacia los mercados nacionales e internacionales⁷¹. Esta modalidad de producción fue promovida con especial ímpetu del Ministerio de Fomento, que insistió en la

⁶⁹ Facultad de Agronomía U.C., *La viña y el vino en Chile*, Santiago, 1986. P. 69

⁷⁰ Reyes, M. y Díaz, I. (Ed). 2011. *Denominación de Origen para el Vino y Aceite de Oliva: una apuesta a la diferenciación de Cauquenes*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Raihuen. Boletín INIA Nº 217.

p. 58-59.

⁷¹ Moreno, Rivas, *Bodegas y destilerías cooperativas*, Valencia: [s.n.], 1905, p. 14.

creación de las bodegas cooperativas vitivinícolas, las que:

“... tienen por objeto elaborar en común los productos de los viñedos pertenecientes a los asociados por medio de instalaciones y procedimientos modernos a fin de obtener productos mejorados, fijar tipos definidos de vinos, disminuir los gastos generales de elaboración, aprovechar los residuos de la misma, organizar el comercio interno y de exportación de los vinos y vender la producción así mismo en común a precios que contemplen tanto el interés de los productores como del público consumidor”⁷².

Según la Ley sobre la materia decretada durante el gobierno de Carlos Ibáñez del Campo en 1929, estas bodegas cooperativas estarían formadas por todos aquellos vitivinicultores de cada zona que se obliguen a enviar una cuota fija de la producción anual de sus viñedos, su constitución constará en un acta, en la que se especificaría la cuota anual, la denominación de la bodega, su sede y el nombre de las personas que la dirigen o conforman su directorio. Por su parte, los estatutos de las Bodegas Cooperativas debían hacerse sobre la base de un formulario proporcionado por el Servicio de Viticultura y Enología del Departamento de Agricultura. Para incentivar el establecimiento de estas bodegas, el Estado se comprometía a subvencionar las construcciones de en las zonas de mayor producción vinícola, dinero que debía ser devuelto con posterioridad y sin intereses, además de otra serie de beneficios

⁷² Ministerio de Fomento, Ley 4536, Reglamentos de Bodegas Cooperativas Vitivinícolas. Aprobado por Decreto Supremo No. 3455 de 3-VII-1929, Santiago: Impr. Universidad, 1929.

relacionados con el transporte y comercialización de los vinos elaborados en estas bodegas.

El Ministerio de Fomento y el Departamento de Agricultura insistieron, a través de distintos medios e incentivos, a que los viticultores se asociaran a estas cooperativas, en el año 1936, Mariano Maureira, Ingeniero agrónomo de la Universidad de Chile, insiste en la importancia de estas sociedades en la consecución de una gran exportación, porque en ellas se puede hacer la transformación vinaria uniforme y porque su elaboración puede ser manejada por técnicos competentes⁷³.

El mismo año, Humberto Escobar Morales, también ingeniero agrónomo de la Universidad de Chile, entregaba un informe sobre un “Estudio de las bodegas cooperativas vitivinícolas”⁷⁴. En éste entregaba una detallada historia de las cooperativas como forma de asociación, insistiendo que es la mejor forma de organizar la producción vitivinícola en Chile, país donde la vid crece sin mayores dificultades, pero en donde la elaboración del vino se ha envejecido.

La Cooperativa Cauquenes en 1947:

“Empieza sus actividades en 1940 con 30 cooperados que cosechan:

762 mil litros de vino de mesa, 100 mil litros de vinos asoleados.

⁷³ Maureira M., Mariano, Vinos de exportación, Santiago: Ed. Prensas de la Universidad de Chile, 1936, p. 29.

⁷⁴ Escobar Morales, Humberto, Estudio sobre las bodegas cooperativas viti-vinícolas, Santiago: Prensas de la Universidad de Chile, 1936, p.

Año a año va aumentando su elaboración anual hasta llegar a 1946 con 115 cooperados que cosechan: 3 millones seiscientos mil litros de vino de mesa, y 200 mil litros de vino asoleado.

Su bodega primitiva, de valor de un millón de pesos, la reemplaza actualmente por una Planta moderna, sistema "Joublan-Lacoste". Esta Planta, fuera de la elaboración de vino, consulta el aprovechamiento de los sub-productos de la vid. Dispondrá de una bodega de maduración para sus vinos asoleados en la que se empleara el sistema Daubron que clarifica, estabiliza y conserva los vinos por medio de la refrigeración.

Sus instalaciones, actualmente en construcción, ya cuentan con vasijas de guarda para cien mil arrobas y, además, 34 mil arrobas en cubas de fermentación "de lejía automática", casa de máquinas, casa de romana, etc., con una inversión de cuatro millones quinientos mil pesos, inversión que tiene un valor comercial de ocho millones quinientos mil pesos.

Dicha planta, una vez terminada, podrá recibir una cosecha anual de doscientas mil arrobas.

El capital con que cuenta actualmente es de cinco millones quinientos mil pesos, y sus utilidades, en sus cinco años de vida, suman un millón de pesos.

La zona que sirve la Cooperativa, especialmente apta para la producción de vino por la calidad de sus suelos de rulo y por su clima, es la única base cierta de una sólida economía para los agricultores de Maule, especialmente para cuando la Ley les autorice la plantación libre de viñedos.

Tanto la excelente calidad de sus vinos, de gran color y de alta graduación alcohólica, como su prestigio de seriedad comercial, son bien conocidos a través de todo el territorio de la República"⁷⁵

Ir a la fuente directa es lo más adecuado en cualquier caso, y en este caso, el enólogo, don Pablo Joublan, de la Cooperativa de Cauquenes, en el año 1947, nos habla de la cepa país, los vinos asoleados de Cauquenes, y su similitud con los vinos generosos de Oporto. También nos da características del suelo. En esta época ya trabajaban con barricas de roble, a diferencia de lo que vimos sucedía en el siglo XIX.

⁷⁵ León, Víctor E., *Uvas y Vinos de Chile*, Buenos Aires, Sindicato Nacional Vitivinícola, 1947. P. 288.

El asoleado de Cauquenes

Por Pablo Joublan Douzet

Este tipo de vino fabricado en la región que le da origen a su nombre, corresponde más o menos en su imitación a los vinos generosos de Oporto, que se elaboran en la región de Alto Duero en Portugal, en terrenos montañosos, de clima bastante cálido, para permitir una perfecta madurez de las uvas.”

Las condiciones de clima y suelo de esta zona de la costa de la Provincia del Maule, se prestan admirablemente para la obtención de mostos de elevado grado de azúcar, ya sea con frutos frescos en las partes altas o parcialmente asoleados en las bajas, con el fin de obtener la evaporación de su agua de constitución, nivelando los porcentajes de dulce, que para su ideal debe alcanzar entre los 16° y 20° Baumé.

La materia prima para la fabricación de este tipo de vino Asoleado, es el cepaje País, proveniente esta variedad de los sarmientos traídos por los españoles durante la Conquista, cuya clasificación y estudio ampelográfico fue hecho hace pocos años, siendo su rusticidad el motivo principal de su difusión en los viñedos chilenos, especialmente del Maule al Sur y sin lugar a dudas es la cepa fundamental en la fabricación del vino Asoleado de Cauquenes, colocada en primer lugar por sus cualidades sobresalientes, mientras no se tenga ensayos en gran escala de las vides portuguesas especializadas en la producción del legítimo vino Oporto.

Debe reconocerse que la vid, gracias a su profundo arraigamiento, puede extraer de las profundidades del suelo, las sales minerales que necesita para vivir y dar sus frutos, concentrando estas sales minerales, que aparecen posteriormente en los vinos, teniendo en Chile, que este noble producto, especialmente en los viñedos de rulo, encierra en su masa una proporción de

elementos minerales y que a pesar de todo es muy inferior a los vinos similares europeos.

La clasificación de los diferentes tipos de vino de calidad, que pueden producirse en la zona del Maule con diferentes cepajes, serían los siguientes:

- Vino generoso tipo Chileno
- Vino generoso tipo Jerez
- Vino generoso tipo Oporto
- Vino asoleado tipo Valencia
- Vino licoroso tipo Lágrima Cristi
- Vino moscatel tipo Frontignan.

Estos tipos de vinos producidos en nuestro país, por su alta mineralización, completan la falta de sales minerales que tienen en nuestro territorio los alimentos, tales como trigo, legumbres, etc., que está reconocida, pues son los suelos los que cuentan con este grave defecto, agregado a que nuestras aguas de riego, que provienen del derretimiento de las nieves, disminuye mayormente y cada día las más indispensables sustancias minerales a la vida del hombre.

Dadas las condiciones de concentración en sus diferentes elementos constitutivos en el vino Asoleado, sumados a su elevada proporción de azúcar, con agregaciones de pequeñas cantidades de drogas o materias vegetales diversas, los hacen insustituibles como vinos medicinales, tónicos y aperitivos, que bien elaborados resultan de calidad excelente.

Los métodos de elaboración de estos vinos, no pueden responder, en conjunto, a normas rígidas, porque para estos vinos, más que ningún otro, son apreciados como méritos los matices de aroma, color y sabor peculiares a cada tipo y está en manos de los técnicos las prácticas que ayudan a la exaltación de sus bondadosas cualidades, para transformarlos en productos de lujo,

que satisfagan plenamente el paladar del consumidor.

Con el cepaje País se obtiene un vino Asoleado color ambarino rojizo, pues su elaboración está hecha a base del orujo, como en el caso de los vinos corrientes tintos, con el objeto de que las sustancias aromáticas de los hollejos, le impriman el bouquet que se desarrolla en gran magnitud durante su conservación y añejamiento, siendo una de las características principales de un vino de esta calidad.

El añejamiento y conservación de estos vinos, es similar a los demás casos, salvo la agregación de alcohol que se hace después del segundo trasiego durante el primer año, para no eliminar tanto alcohol conjuntamente con las heces, siendo su proporción tal, que deje a éstos entre 17° y 20° del alcohol% en volumen, lo que asegura su estabilidad, sin preocuparse mayormente por los rellenos, quedando a cubierto del peligro de alteraciones en las vasijas bajas y aun mejorando su calidad por la mayor oxidación de la superficie líquida expuesta al aire.

La vasija de conservación debe ser de Roble Americano, para sumar las exquisitas bondades que entrega dicha madera al vino que contiene, tanto en su color, como en la finura de su perfume etéreo pronunciado, agradable y característico.

El vino Asoleado de Cauquenes, hasta hace pocos años, no pasaba más allá en su límite, que la de ser una pequeña producción casera, sin mayores ambiciones comerciales y sólo representaba la imagen de los productos que se podrían obtener en dicha región, destinada en el futuro a la obtención de vinos generosos dulces de primera calidad, en masa suficiente que puedan abastecer por lo menos nuestro mercado interno.

Para lograr mayor rapidez en el trabajo de la molienda de la materia prima e industrializar la vendimia de las uvas asoleadas, la Estación Experimental Vitivinícola de Cauquenes, hizo importar la maquinaria que se adaptara especialmente a sus condiciones, lográndose en gran parte el éxito deseado, ya que pueden trabajarse sin dificultad alguna, diariamente, alrededor de 1.000 arrobas de vendimia.

Actualmente de los viñedos de la región, solamente la Estación Experimental se dedica a la elaboración de vino Asoleado y la Cooperativa Vitivinícola de Cauquenes, que por circunstancias obligadas de la "Ley de bloqueo", se vio presionada a fabricar este tipo de vino para la exportación, en la cantidad suficiente para cumplir con la ley en la totalidad de la cuota de excedentes que le corresponde a sus miembros, y favoreciendo a sus asociados en este sentido.

El giro de la producción de Maule, hacia la obtención de vino tipos generosos y licorosos, no podrá desarrollarse mayormente, sino a base de Cooperativas o Asociaciones de viticultores que pueden llegar a tener los capitales necesarios estancados para permitir el añejamiento de esta clase de vinos durante varios años, formándose de los stocks de vinos madres que deben entrar en mezclas y coupages.

El desarrollo de la industria Vitivinícola en Maule, especializada en la producción de vinos, en los diferentes tipos ya enumerados, tiene por delante un porvenir inimaginable, que la deja colocada como una zona privilegiada para producir estos vinos que podrán exportarse y abastecer a nuestro propio mercado, substituyendo con ventajas económicas a los productos europeos similares"⁷⁶

⁷⁶ *Ibid.*, p. 121-122.

La Cooperativa de Cauquenes no era la única, ya que en diferentes zonas de pequeños viñateros, se potencio esta modalidad, que dio excelentes resultados, por lo mismo, la compararemos con 5 cooperativas vitícolas más, en cifras y datos de los años 80, para que veamos la real dimensión, como cooperativa, que alcanzo Cauquenes por aquellos años. Los datos relevantes a analizar serán; número de viñas cooperadas, la superficie de viñedos, donde Cauquenes tiene una amplia ventaja, y superficie por cepaje, donde la cepa país es la que abunda en los campos de esta cooperativa.

Superficie de viñedos de las Cooperativas

| Viñas Superf. | Viñas Superf. | Viñas Superf. |
|---------------------|-------------------|----------------------------|
| <u>Cooperativas</u> | <u>Cooperadas</u> | <u>Riego o Vega Secano</u> |
| | <u>Total.</u> | |
| Quillón | 261 | 60,00 |
| 1.557,07 | 1.617,07 | |
| Ñuble | 61 | 16,50 |
| 513,00 | 529,50 | |
| Cauquenes | 259 | 501,57 |
| 1.579,13 | 2.080,70 | |
| Loncomilla | 110 | 210,10 |
| 644,30 | 854,40 | |
| Talca | 83 | 1.046,00 |
| 599,00 | 1.645,00 | |
| <u>Curicó</u> | <u>95</u> | <u>1.246,90</u> |
| <u>83,00</u> | <u>1.329,90</u> | |
| <u>Total</u> | <u>869</u> | <u>3.081,07</u> |
| <u>4.975,50</u> | <u>8.056,57</u> | |

De la superficie total ascendente a 8.056 hectáreas, el 38,2% corresponde a viñas de riego y el 61,8% a viñas de secano.

De esto se desprende que las Cooperativas de Quillón y Ñuble son eminentemente productores de uva de secano. Cauquenes y

Loncomilla producen las tres cuartas partes también del secano. En la Cooperativa de Talca predomina la uva de zona de regadío y la Cooperativa de Curicó es eminentemente una productora de uva en suelos de riego.

Destacamos que la superficie de viñas de las Cooperativas representa más de un 10% del total de la superficie del país⁷⁷

Superficie de cepajes de secano de las Cooperativas

| Cepajes | Blancos | Quillón | Ñuble | Cauquenes |
|--------------|---------------|--------------|--------|-----------------|
| | Loncomilla | Talca | Curicó | Totales |
| Semillón- | ----- | 29,0 | | 67,1 |
| ----- | 38,0 | 27,5 | | 161,6 |
| Sauvignon | | | | |
| Torontel y | 148,67 | 1,0 | | 18,2 |
| ----- | 8,0 | ----- | | 177,87 |
| Otros | | | | |
| Moscateles | 551,69 | 48,5 | | 41,0 |
| ----- | 27,0 | ----- | | 666,19 |
| Corinto | 92,20 | ---- | | 47,0 |
| ----- | ----- | ----- | | 139,20 |
| Ovoide | | | | |
| <u>Otros</u> | <u>-----</u> | <u>----</u> | | <u>4,2</u> |
| <u>-----</u> | <u>-----</u> | <u>-----</u> | | <u>4,20</u> |
| <u>Total</u> | <u>792,56</u> | <u>78,5</u> | | <u>177,5</u> |
| <u>-----</u> | <u>73,0</u> | <u>27,5</u> | | <u>1.149,06</u> |

⁷⁷ Facultad de Agronomía U.C., *La viña y el vino en Chile*, Santiago, 1986. P. 71.

Cepajes
Tintos

| | | | |
|--------------|---------------|--------------|-----------------|
| Cabernet | 4,85 | 8,5 | 10,8 |
| --- | 10,0 | 10,0 | 44,15 |
| Cot | --- | --- | 3,5 |
| --- | 10,0 | 7,5 | 21,00 |
| Merlot | --- | --- | --- |
| --- | --- | --- | --- |
| Carignan | 88,23 | 17,0 | 136,75 |
| 23,5 | --- | --- | 265,48 |
| Cinsault | --- | --- | 40,3 |
| --- | --- | --- | 40,30 |
| <u>País</u> | <u>671,43</u> | <u>407,5</u> | <u>1.386,38</u> |
| <u>651,9</u> | <u>506,69</u> | <u>38,0</u> | <u>3.661,40</u> |
| <u>Total</u> | <u>764,51</u> | <u>433,0</u> | <u>1.579,13</u> |
| <u>675,4</u> | <u>526,69</u> | <u>55,5</u> | <u>4.032,33</u> |

De este cuadro pueden extraerse las siguientes observaciones: Del total de la superficie plantada en secano el 22,17% corresponde a cepajes blancos y el 77,83% a cepajes tintos.

De los cepajes blancos el de mayor importancia es el Moscatel de Alejandría o variedad Italia, cuya incidencia es muy importante en la Cooperativa de Quillón y determina características especiales para sus vinos blancos.

De los cepajes tintos, el tinto país con un 90,8% domina absolutamente la composición varietal de las viñas de secano. Esto es desgraciadamente un hándicap negativo importante, pues el vino producido con esta variedad es de calidad mediocre.

En consecuencia, en la zona de secano la producción de vinos es claramente mayoritaria de vinos tintos, esto es debido a

condiciones ecológicas extremas que obligan al viticultor a buscar cepajes rústicos y resistentes dentro de la gama actual de posibilidades, el cepaje país representa la más fácil alternativa".⁷⁸

Superficie de cepajes de viñedos de riego o vega de las Cooperativas

Cepajes

Blancos Quillón Ñuble Cauquenes
Loncomilla Talca Curicó Totales

| | | | |
|--------------|---------------|--------------|----------------|
| Semillón- | ----- | 5,0 | 58,1 |
| 108,5 | 541,1 | 797,6 | 1.510,3 |
| Sauvignon | | | |
| Torontel y | 12,0 | --- | 15,0 |
| 7,5 | 5,5 | ----- | 51,5 |
| Otros | | | |
| Moscateles | 15,0 | --- | 36,50 |
| ----- | 2,5 | ----- | 42,5 |
| Corinto | ----- | --- | 2,8 |
| ----- | ----- | ----- | 2,8 |
| Ovoide | | | |
| <u>Otros</u> | ----- | --- | <u>4,2</u> |
| ----- | ----- | ----- | <u>4,8</u> |
| <u>Total</u> | <u>27,0</u> | <u>5,0</u> | <u>116,6</u> |
| <u>116,0</u> | <u>553,10</u> | <u>797,6</u> | <u>1.611,9</u> |

Cepajes
Tintos

| | | | |
|----------|-------|-------|-------|
| Cabernet | --- | 8,0 | 11,0 |
| 13,0 | 267,0 | 296,8 | 595,8 |
| Cot | --- | --- | --- |
| --- | 7,5 | 36,7 | 45,1 |
| Merlot | --- | --- | --- |
| --- | 25,5 | 6,5 | 32,0 |

⁷⁸ *Ibid.*, p. 74.

| | | | |
|--------------|---------------|--------------|-----------------|
| Carignan | --- | --- | 71,25 |
| ---- | --- | 17,3 | 88,55 |
| Cinsault | 25,0 | --- | 40,27 |
| --- | --- | --- | 65,27 |
| País | 8,0 | 2,0 | 371,25 |
| 50,0 | 193,3 | 87,6 | 712,15 |
| Otros | ---- | 3,5 | 7,8 |
| --- | --- | 4,4 | 15,70 |
| <u>Total</u> | <u>33,0</u> | <u>13,5</u> | <u>501,57</u> |
| <u>63,0</u> | <u>493,08</u> | <u>449,3</u> | <u>1.554,57</u> |

Del total de la superficie plantada en la zona de riego, un poco más de la mitad corresponde a cepajes de uva blanca. Dentro de estas uvas, la mezcla de los cepajes Semillón y Sauvignon constituyen el 93,6% del total.

Los rendimientos de estos cepajes en riego son bastante buenos, así como también la calidad del vino promedio obtenido. Así, los volúmenes cosechados permiten equilibrar en parte el gran volumen de vinos tintos producidos en la región de secano.

De los cepajes tintos el 45% corresponde a Tinto País y el 44,3% a Cabernet y otros cepajes finos, por lo tanto, las cantidades de vinos tintos corrientes y finos producidos en la zona de regadío son sensiblemente parecidos.

En resumen, para esta zona, la calidad promedio de los vinos blancos y tintos obtenidos por las Cooperativas varía de aceptables a buenos⁷⁹

⁷⁹ *Ibid.* p. 75-76.

Bodega y Disponibilidad de vino Cooperativa de Cauquenes (1986):

“La capacidad total de sus vasijas es de 22 millones de litros. Su capacidad de molienda alcanza hasta 1 millón de kilogramos diarios, por lo que su cosecha anual normal de 12 millones de kilogramos son procesados adecuadamente.

Dada la composición varietal del viñedo de los cooperados, con una fuerte proporción de vino tinto País, es necesario elaborar parte de él como vino blanco País. En líneas generales dispone de un 75% de vino tinto y un 25% de vino blanco, incluyendo el blanco País.

Esta Cooperativa no tiene necesidad de recurrir a la compra de uvas frescas o vinos a granel para satisfacer su mercado de vino elaborado que fluctúa entre 5 y 7 millones de litros al año, puesto que su disponibilidad fluctúa entre 9 y 11 millones de litros al año⁸⁰

Exportaciones (1998)

“Esta Cooperativa tiene ya cincuenta años de existencia y recibe hoy quince millones de kilos de uva procedentes de sus socios cooperados que son pequeños y medianos cosecheros de la uva de sus viñas. Ella ha exportado últimamente cantidad apreciable de botellas de buen vino a España, Ecuador y Tahití y existe en sus dirigentes optimismo frente a los nuevos mercados, los cuales se están explorando⁸¹

Estatutos de Covica (Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Cauquenes Ltda.)

⁸⁰ *Ibid.*, p. 82.

⁸¹ Benavente Boizard, Mario, *Cauquenes, historias y recuerdos personales*, Santiago, 1998. P. 79.

Por último, añadiremos un extracto de los estatutos de esta empresa cooperativa, de esta forma podremos apreciar el espíritu y dirección, para el que fue creado:

“ARTICULO DOS.- La Sociedad Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Cauquenes Limitada tendrá por objeto propender al desenvolvimiento técnico y mejoramiento económico de la viticultura regional, como también al progreso del viticultor en el orden social y cultural. Con tal fin la Cooperativa se propone realizar, sucesiva o simultáneamente, a medida que disponga de los medios necesarios para hacerlo, las siguientes actividades:

a) Elaboración y venta en común de los productos de cultivo de la vid, propendiendo a la producción de tipos regionales de la más alta calidad, con certificación e indicación del lugar de origen, que faciliten su comercialización en el mercado interno del país y externo, a precios competitivos mediante el abaratamiento de costos de producción;

b) Orientación de nuestra industria Vitivinícola hacia la producción de vinos licorosos y mostos concentrado con miras al mercado interno y externo;

c) Negociar sus productos en el mercado interno y de exportación, sea a granel o en las formas que se indica en las letras a y b, o en cualquier otra forma que el beneficio común de los asociados aconseje, atendida las circunstancias y modalidades de los mercados;

d) Destilación de vinos y aprovechamiento industrial de ellos y los subproductos en fabricación de alcoholes comerciales, aceites,

ácido tartárico, crémor, abonos orgánicos, etcétera;

e) Aprovechamiento industrial de las uvas provenientes de los viñedos asociados;

f) Prestar asistencia técnica a los asociados, tendiendo a obtener un mejor rendimiento en la producción de los viñedos, fomentar sus ampliaciones de viñedos, considerando los asociados los consejos técnicos en cuanto a aptitudes de suelos, cepajes, posibilidades económicas y sometiendo a lo que dictamine el Consejo con miras a mejor rendimiento y sin desmedro de la calidad;

g) Contratar créditos para su inversión en obras de común beneficio;

h) Comprar uvas o vinos a productores no asociados, previa autorización de la Dirección de Industria y Comercio del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, útiles, enseres, productos enológicos, abonos, herramientas, maquinarias, implementos necesarios para el uso y cultivo de la vid, etcétera, para los asociados;

i) Acogerse a todos los beneficios que las leyes acuerden a las cooperativas o las que se dicten en el futuro y comprendan las entidades cooperadas, entendiendo dichas disposiciones como integrantes de los presentes estatutos y derogatorios de éstos en todo aquello que contravengan, rigiendo, en consecuencia, en todo caso, la ley;

j) En general son objetivos de la Cooperativa adquirir bienes raíces y muebles celebrando al efecto toda clase de contratos con el objeto de facilitar su uso y el aprovechamiento por sus asociados, vender al detalle a sus asociados o terceros, impulsar y planificar el desarrollo de la

Industria Vitivinícola, mejorar las rendimientos y racionalizar los métodos de producción, mejorar la comercialización del producto, planificar la distribución, hacer clasificaciones, determinar envases, almacenamiento, créditos, seguros y en general sus formas de colocación en el mercado, que aseguren la pureza y calidad del producto. La Cooperativa, para el mejor éxito de estos propósitos, podrá incorporarse a otras cooperativas de la misma índole, formar asociaciones con ellas o con productores particulares u otras instituciones afines de cualquier naturaleza, sin otra limitación que estar ligadas a sus actividades comerciales o industriales a la producción vitivinícola”⁸²

b.- Viñateros de Cauquenes

En el capítulo V “Aptitudes vitícolas de Chile”, del libro de Manuel Rojas, del año 1891, *Tratado de Viticultura y Vinificación*, con la intención de mostrar la adaptación de diversos cepajes a los suelos del país, se nombran distintas viñas y sus producciones.

En Cauquenes podemos encontrar:

“*Viña Santa Clara*.- Del señor Miguel Ramírez Olavarría. A unos 32 kilómetros de Cauquenes hacia el norte.

Superficie de la viña frutal, 110 hectáreas (70 cuadras).

Suelo muy quebrado, habiendo lomajes muy pendientes, escabrosos; también planicies parejas. Todo de rulo. Tierra arenuzca y de migajón en algunos bajos y vegas, que son poco extensos, en otras arcillosas: greda

⁸² Covica, *Estatutos, Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Cauquenes Limitada. Fundada el 23 de Diciembre de 1939*, Cauquenes, 1965. P. 1-3.

casajosa, colorada, y a veces con arena en los altos, siendo vegetal sólo 15 o 20 centímetros.

Variedades de parras, su rendimiento y grado sacarino:

Entre uva del país y uva francesa, hay un número total de 420.000 plantas, con un rendimiento normal en hectolitros de 2.000, ambas tienen grado de azúcar entre los 10° a 12°.

La sección francesa es representada por el Cabernet, Malbec, Semillón e Italia, de todas las cuales el señor Ramírez está descontento por su poco rendimiento y enfermedades de oídium, que la atacan año a año. Cada planta da, más o menos, ½ litro de mosto”⁸³

“Viña muy bien atendida y costosa en su gobierno; el suelo se desnuda con las lluvias; el oidium hace grandes estragos. Esa zona no es muy caliente”⁸⁴

Todas las viñas mencionadas en este texto tienen el número de plantas separada por cepaje, menos esta, donde solo podemos acceder al total de la producción.

Posteriormente, ya para el año 1923, en el *Álbum zona central de Chile, informaciones agrícolas*, de Juvenal Olmos, encontramos 12 productores de la zona. De las chacras y fundos que aparecen en este álbum, por el departamento de Cauquenes, la totalidad de las propiedades, 12, declaran tener viñas, de éstas, 11 tienen producción de vinos. En resumen son 227 hectáreas y 7 cuadras de viñas plantadas, de las cuales 7 hectáreas

⁸³ Rojas, Manuel, *Viticultura y Vinificación*, Quinta Edición (Primera Edición, Talca, 1891), Santiago, Editorial Nascimento, 1950. P. 125.

⁸⁴ *Ibid.*, p. 126.

corresponden a semillón, 11 a cepaje francés, y 209 más 7 cuadras de cepa del país.

1.- “Chacra Miraflores, de don Manuel Antonio Salgado Vergara, ubicada a 15 cuadras de la Plaza de Armas de Cauquenes. Tiene una superficie de 80 hectáreas, de las cuales 40 hectáreas son de viñas (7 hectáreas de semillón blanco, y 33 de país), con producción de 4.000 arrobas de vino. Posee buenas casas habitación, bodegas con vasijas necesarias”

2.- “Fundo Huerta, propiedad de don Endoro Quiñones. Tiene una superficie de 193 hectáreas, de las cuales 13 son regadas. (Varias producciones) Tiene una viña de cepa del país, de rulo, de 21 hectáreas, y otra francesa regada de 2 hectáreas, con producción de vinos y chichas”

3.- “Fundo Chonille, perteneciente a don Alberto Seguy. Tiene una superficie de 1.000 hectáreas en rulo. (Varias producciones) Tiene una viña de 30 hectáreas de cepa del país, de rulo, con producción de vinos”

4.- “Fundo Tomenelo y Virquen, propiedad de don Guillermo Cortés Silva, ubicado en la misma estación de Hualve (Ferrocarriil de Parral a Cauquenes). Tiene una superficie de 4.650 hectáreas de rulo. (Varias producciones) Viñas, 9 hectáreas de uva francesa, con producción de 28.000 litros”

5.- “Fundo Talcacura, propiedad de don Ignacio Urrutia Benavente, a 13.5 kilómetros al sur de la estación de Cauquenes, de 200 cuadras de rulo. (Varias producciones) Tiene una viña de uva del país, de 7 cuadras”

6.- “Fundo San Esteban, propiedad de don Liborio de la Torre. Tiene una superficie de 600 hectáreas de rulo. (Varias producciones) Tiene una viña de 35 hectáreas, de cepa del país, cuyos caldos los destina a la fabricación de vinos”

7.- “Fundo San Miguel, propiedad de la comunidad Inés, Mercedes, Elena y Carlos Morel H., arrendado a don Galvarino Ponce. Tiene una superficie de 600 hectáreas de rulo. (Varias producciones) Tiene una viña de 11 hectáreas de cepa del país, con producción de vinos”

8.- “Fundos El Bordo y Casualidad, propiedad de la señora Cristina Pinochet, viuda de del Río. Tiene una superficie de 780 hectáreas de rulo. (Varias producciones) Tiene una viña de 14 hectáreas de cepa del país, con producción de vinos”

9.- “Fundo Bella-Vista, propiedad de la señorita Carmen Rosa del Río, arrendado a don Jorge del Río. Tiene una superficie de 900 hectáreas en rulo. (Varias producciones) Tiene una viña de 8 hectáreas de cepa del país, con producción de vinos”

10.- “Fundo Santa Sofía, propiedad de la señorita Sofía Pinochet O. Tiene una superficie de 1.570 hectáreas de rulo. (Varias producciones) Tiene una viña de 26 hectáreas de cepa del país, con producción de vinos”

11.- “Fundo Rosario, propiedad de don Pedro Ángel Urrutia. Tiene una superficie de 900 hectáreas de rulo. (Varias producciones) Tiene una viña de 19 hectáreas de cepa del país, cuyos caldos los dedica a la fabricación de vinos”

12.- “Fundo San Rafael, propiedad de don Rafael Verdugo. Tiene una superficie de 800 hectáreas. (Varias producciones) Tiene una viña de 12 hectáreas de cepa del país, con producciones de vinos”⁸⁵

⁸⁵ Valenzuela O., Juvenal, *Álbum zona central de Chile, informaciones agrícolas*. Santiago, 1923. P. 217.

Llegando a mitad del siglo XX, en 1947, en el libro *Uvas y Vinos de Chile*, del Sindicato Vitivinícola, encontramos a los siguientes productores:

| N° | Nombre Propietario | Riego | Secano | Superficie en Ha. | |
|------|---------------------------------|-------|--------|-------------------|--------|
| | | | | Total | |
| 5 | Olga Pereira de Hurtado | --- | --- | 20,6 | ---- |
| 9 | Ernesto Hurtado Larraín | --- | --- | 30,7 | ---- |
| 11 | Andres Seguy Boniol | --- | --- | 67,7 | ---- |
| 13 | Laura Olave Vda. De Bravo | --- | --- | 19,1 | ---- |
| 24 | Pilar Muñoz de Vega | 2,4 | --- | 25,6 | 28 . |
| 68 | Julio de la Torre | --- | --- | 35,5 | --- |
| 385 | Sofía Pinochet Vda. De Ojeda | --- | --- | 21,7 | --- |
| 401 | Suc. Ernesto Reyes | --- | --- | 19,6 | --- |
| 521 | Suc. Javier Pinochet | --- | --- | 43 | --- |
| 523 | Ramón Medina Fernández | --- | --- | 24,3 | --- |
| 527 | Candelario Henríquez Bastías | 2,5 | --- | 32,9 | 35,2 . |
| 525 | Hermógenes Yáñez | 2,7 | --- | 24,8 | 27,5 . |
| 528 | Mercedes Bustos de Pinochet | --- | --- | 27,5 | --- |
| 538 | Jorge Ruperto Pinochet | --- | --- | 25,6 | --- |
| 539 | Pedro María Lazo | --- | --- | 34,9 | --- |
| 576 | Oswaldo Aravena Díaz | --- | --- | 28,4 | --- |
| 646 | Eleodora Burgos Vda. De B. | --- | --- | 28,4 | --- |
| 655 | Luis Arturo Yáñez Henríquez | 2,5 | --- | 74,4 | 77,4 . |
| 712 | Pedro Domínguez Fuentes | --- | --- | 26,7 | --- |
| 768 | Fernando Kastner | --- | --- | 22,5 | --- |
| 775 | Alicia de la Torre de Hernández | --- | --- | 24,6 | --- |
| 919 | Teresa Márquez Vda. De Alvear | --- | --- | 30,6 | --- |
| 970 | Suc. José Éxito Contreras | --- | --- | 20 | --- |
| 1000 | Suc. Sofía Salgado de Andrade | --- | --- | 21 | --- |
| 1009 | Claudina Urrutia de Lavín | 12,9 | --- | 9,2 | 22,1 . |
| 1131 | Claudina Urrutia de Lavín | --- | --- | 22,2 | --- |
| 1170 | Julia Fernández de Silva | 79,9 | --- | --- | --- |
| 1181 | Juan Eduardo Subercaseaux | --- | --- | 79,5 | --- |
| 1196 | Estación Experimental Fisco | --- | --- | 45,1 | --- |
| 1287 | Ulises Correa y Arturo Lavín | 24,9 | --- | 24,9 | 49,8 . |
| 1404 | Joaquín León Lavín | --- | --- | 30,3 | --- |
| 1475 | Demetrio Jara Urrutia | --- | --- | 34 | --- |
| 1496 | Jorge Acevedo Vargas | --- | --- | 27,8 | --- |
| 1507 | Víctor López Reyes | --- | --- | 30,7 | --- |
| 1546 | Carlos y Alberto Henríquez Urra | --- | --- | 20,4 | --- |
| 1581 | Juan Bautista Parra | --- | --- | 26,3 | --- |
| 1651 | Comunidad Bustos León | --- | --- | 95,3 | --- |
| 1670 | Carlos Urrutia Urrutia | --- | --- | 27,7 | --- |
| 1674 | Rebeca Boizard Vda. de B. | --- | --- | 32,2 | --- |

| | | | | | |
|------|---------------------------|-----|------|-----|---|
| 1697 | Armando Henríquez B. | --- | 25,1 | --- | . |
| 1705 | Francisco Pinochet Vargas | --- | 22,6 | --- | . |
| 1727 | René Silva Ojeda | --- | 22 | --- | . |

No hay registros de destilerías en la zona.⁸⁶

En cuanto a las marcas de vinos y licores inscritos hasta la fecha, podemos destacar:

55980.- Mitjans y Cía., Santiago, Vino Añejo, Generoso, Cauquenes

55981.-Mitjans y Cía., Santiago, Gran Vino Moscatel, Cauquenes

55982.-Mitjans y Cía., Santiago, Oporto Centenario Casa Grande, Cauquenes

55996.-Mitjans y Cía., Santiago, Casa Grande, Vermouth, Cauquenes

56054.-Mitjans y Cía., Santiago, Casa Grande, Licor de Guindas, Cauquenes.

61541.- Cooperativa Vitivinícola del Sur, Tomé, C.V.V.S., Asoleado Rubio Cognac.

61542.- Cooperativa Vitivinícola del Sur, Tomé, C.V.V.S., Semillón Reserva.

61543.- Cooperativa Vitivinícola del Sur, Tomé, C.V.V.S., Cabernet Reserva.

61605.- Mitjans y Sáenz, Santiago, Diamante Vinho Do Porto Casa Grande Cauquenes.

71684.- Camilo Emiliano y Guillermo Bustos, León Cauquenes, Viña Mangarral⁸⁷.

Lo que podemos rescatar de las marcas inscritas para la fecha, es que Mitjans utiliza la palabra Cauquenes como una línea para su gran variedad de productos, a pesar de que el registro indica que son elaborados en Santiago. Esta es la única marca que utiliza el nombre como marketing, a pesar de que otras producen vino asoleado.

Exponemos también los vinos inscritos en la comuna de Tome, ya que como se menciona en este informe, algunos productores venden sus productos en esta zona.

El único inscrito hasta 1947 por la zona de Cauquenes, es un producto de la viña Mangarral.

La Cooperativa de Cauquenes no posee productos inscritos.

⁸⁶ León, Víctor E., *Uvas y Vinos de Chile*, Buenos Aires, Sindicato Nacional Vitivinícola, 1947.

⁸⁷ *Ibid.*.

c.- Clima y Terroir

Valorización de suelos pobres:

“Es, también, de interés para la economía nacional la prosperidad de esta industria, porque ocupa permanentemente no menos de 80.000 obreros, número susceptible de aumentarse en 40.000 más en época de la cosecha. Seguramente el 50% de dicha población trabaja en su propio terreno, en el pedazo de tierra que en otro tiempo fue pobre, pero que ahora, gracias al esfuerzo de dos o tres generaciones, da sustento a los actuales propietarios y a los hijos de éstos.

La pequeña propiedad vitícola de Chile se ha formado, por lo general, repetimos, en suelo pobre. Fue en un tiempo campo eriazos que valorizó la mano del hombre de escasos recursos. En las provincias de Maule y Concepción, la viña empieza a ser frutal al 6°, 7° y 8° año. Pues bien, esta espera angustiosamente prolongada ha sido soportada con ejemplar resignación por 32.692 propietarios, o sea, el 91% de los viñateros del país”⁸⁸

Terroir:

“Posiblemente Cauquenes sea la única región de Chile que presente, dentro de sus límites, una complejidad cualitativa de *terroirs* tan importante, capaz de tener Terroir calcáreos, esquistos, granitos y gravas aluviales. Ese factor es único en Chile y aún no ha sido puesto en valor por nuestra industria vitivinícola. Ese mismo factor de complejidad es posiblemente único en el mundo, por cuanto es imposible, en una misma región vitivinícola, tener estas cuatro unidades. La única zona de desarrollo vitivinícola que puede presentar una similitud corresponde al valle del Rodano, en Francia, en donde a lo largo del río Rhone es posible encontrar zonas de Esquistos y Gneiss, Granitos, terrazas aluviales y zonas de calcáreos. Sin embargo, esto corresponde a la mezcla del Rhone del norte y del Rhone del sur”⁸⁹

Clima:

“El clima de algunas áreas de Chile ofrece ventajas únicas en cuanto a la posibilidad de producir los tipos de vinos que apetece el público en la mayor parte del mundo. La proximidad de ciertos sectores vitícolas al océano Pacífico, influye notoriamente las temperaturas existentes. Mientras más expuesta está una zona a la influencia de masas de aire marítimo, más bajas serán las temperaturas durante el periodo de madurez de la uva. La región del Maule y en especial su secano interior, (como también parte de este en la región del Biobío) posee algunas de las mejores condiciones para la producción de uvas en Chile. El aire fresco del mar penetra sobre los cordones montañosos de la costa de baja altura, y en forma efectiva, baja la temperatura de una extensa zona desde el oeste de Talca, envolviendo Cauquenes y hacia el sur hasta algo al norte de

⁸⁸ Correa Vergara, Luis, *Agricultura chilena, Tomo II*, Santiago, Imprenta Nacimiento, 1938. P. 265.

⁸⁹ Reyes, M. y Díaz, I. (Ed). 2011. *Denominación de Origen para el Vino y Aceite de Oliva: una apuesta a la diferenciación de Cauquenes*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Raihuén. Boletín INIA N° 217. P. 150.

Concepción (Quillón), donde existen temperaturas ideales en verano para la producción de uvas para vino de excelente calidad”⁹⁰

d.- CENSOS:

Revisamos los cuatro CENSOS más antiguos que se encuentran en ODEPA (Oficina de Estudios y Políticas Agrarias), de los años 1935-1936, 1955, 1964-1965 y 1975-1976. Dos de ellos, el primero y el último, no nos brindaron información, el de 1935-36, no posee información sobre viñas y el del 1975-76, no aparece Cauquenes diferenciado.

En cuanto a los resultados arrojados, estos son:

*III Censo Nacional Agrícola Ganadero, Abril 1955, Tomo III*⁹¹

Viñas de riego Cauquenes:

.-Superficie plantada Has. 118,2

.-Producción de uva fresca para vino qq. Mt. 4.357, para mesa 30, para pasa 0 (sin información presunto) total 4.387.

Viñas de secano Cauquenes:

.-Superficie plantada has. 3.740,2

.-Producción de uva fresca para vino qq. Mt. 106.720, para mesa 2.752, para pasa 198, total 109.670

Parronales de Cauquenes:

.- Superficie plantada has. 19,5

.-Producción de uva fresca para vino qq. Mt. 124, para mesa 459, para pasa 0, total 583.

Producción de vino Cauquenes:

.-Producción total hectolitros 96.681.

.-Viñedos del productor cantidad de hectolitros 96.621

.-Otros viñedos (comprada) cantidad hectolitros 60.

⁹⁰ Lider, Lloyd A., Lavin A., Arturo, *Posibilidades de Desarrollo de la Vitivinicultura del área de Cauquenes, VII región del Maule*, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Subestación Experimental Cauquenes, Cauquenes, 1980 P. 13.

⁹¹ Servicio Nacional de Estadística y Censos, *III Censo Nacional Agrícola Ganadero, Abril 1955, Tomo III*.

IV Censo Nacional Agropecuario, año agrícola 1964-1965, Maule, Tomo N°13⁹²

Superficie total plantada con viñas de riego y secano y parronales y producción de uva, Cauquenes:

.-Superficie plantada has. 5.926, 5

.-Producción de uva fresca para vino y chicha (quintales métricos) 101.102, para mesa 319, para pasa 2, total 101.423.

Superficie total plantada con viñas de riego y secano y producción de uva, Cauquenes:

.-Superficie plantada has. 133,8

.-Producción de uva fresca para vino y chicha (quintales métricos) 4.917, para mesa 10, para pasa 0, total 4.927.

Producción de vino y chicha de viñedos del productor y de otros viñedos, Cauquenes:

.-Total hectolitros 54.992

.-De uva de viñedos del productor, 53.083 hectólitos, de uva de otros viñedos, 1.909 hectólitos.

e.- Actualidad

“En términos generales este período de la producción vitivinícola de Cauquenes se ha caracterizado básicamente por dos aspectos: por una parte, el surgimiento de la asociatividad en la zona como Covica en 1939 y actualmente Terra Orgánica a partir de 2003. Y por otra parte, la incorporación clara de nuevas tecnologías como cubas de cemento o de acero inoxidable, maquinaria para moler y prensar la uva, entre otros.

De igual modo, se da el proceso de incorporar nuevas cepas, sobre todo francesas, con la modificación de los sistemas productivos y de poda, lugar de plantación, sistemas de conducción, de riego y fertilización. También destaca el cambio de muchos productores, desde producir cepa País en lomas a producir en zonas más planas otro tipo de cepas como Semillón, Sauvignon, o Cariñan.

Todas estas reformas estarían impulsadas por las demandas del mercado, pero facilitadas e influidas fuertemente por organismos técnicos del Estado como es el caso del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) que permitieron un mejor rendimiento y calidad de la producción.

⁹² Dirección de Estadísticas y Censos, *IV Censo Nacional Agropecuario, año agrícola 1964-1965, Maule, Tomo N°13, 1968.*

Este cambio de cepas, asociado a la incorporación de tecnologías, se ha dado principalmente en los productores que tienen grandes propiedades. Por otro lado, los productores más pequeños han conservado la tradición de cultivar la cepa País, preferentemente en lomas.

Otro de los grandes hechos significativos para la producción vitivinícola de la zona consiste en la creación de bodegas por parte de productores individuales para producir vino, quienes utilizan tecnología y maquinaria de punta en el proceso productivo desde la década de 1990.

El resto de los productores de uva venden o entregan su producción a Covica o a empresas de otros lugares como Concha y Toro. En ese sentido los productores tradicionales de uva País entregarían principalmente sus uvas a Covica o a empresas del rubro que no son de Cauquenes, solo alguno de ellos elaboran sus propios vinos en bodegas de su propiedad o arrendadas”⁹³

⁹³ Reyes, M. y Díaz, I. (Ed). 2011. *Denominación de Origen para el Vino y Aceite de Oliva: una apuesta a la diferenciación de Cauquenes*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Raihuen. Boletín INIA Nº 217. P. 59.

ANEXOS:

Carta dirigida a la Sociedad de Fomento Fabril

Gundian, Antonio F., *La Vinicultura en el Departamento de Cauquenes, su presente y su porvenir*. Santiago, 1884.⁹⁴

Cauquenes, Abril 25 de 1884.

SS.MM. de la Sociedad de Fomento Fabril.

Santiago.

Presentación.

Fama de los vinos de Cauquenes

“Comienzo, en consecuencia, por llamar vuestra atención hacia la fama general de que gozan en el país los vinos de Cauquenes. Ella, en efecto, es tal, que no hay vinos, cualquiera que sea su procedencia, exceptuados tan solamente los de vid francesa, de reciente introducción en el país, que no se trate de hacer pasar en el mercado como producción legítima de este departamento.

¿Será bastante fundada esta fama? Hay hechos que inducen, por lo menos, a poner en duda su justicia. Muy pocas son las personas que pueden haber tenido ocasión de probar vinos de esta procedencia, merecedores de alguna reputación. Aquí mismo sería inútil buscarlos en el mercado, pues jamás se encuentran de otra clase que de la cosecha del año, muy dulces, es verdad, pero muy distantes con todo, de lo que puede llamarse un buen vino.

Sin embargo, nada hay más justo ni mejor fundado que esa general reputación. Si es verdad que en ningún mercado pueden encontrarse en venta muestras que la justifiquen, no por eso dejan ellas de existir en cantidad y calidad suficientes para dar del hecho el más cumplido testimonio.

Casos que la justifican

Encuéntrense, en efecto, esas muestras en poder de algunas personas, que le dispensan la más alta estima, reservándolas tan solo para los casos más excepcionales y aun ocultándolas de los ojos de los profanos, con no menos celo que el avaro su tesoro.

Ellas proceden por lo regular, de obsequios que se envían de aquí, cuando por casualidad se ha tropezado con algún barril que se ha conservado por sí solo entre los muchos que se avinagran, o

94

con algún curioso que ha tenido éxito en sus tentativas por añejar y obtener de ese modo verdaderos vinos.

Entre estos aficionados puedo citar, por ejemplo, al finado comandante don Leoncio Señoret, quien siempre tenía en Constitución muestras de lo más exquisito, que no pocos, al leer estas líneas, recordaran en efecto, haber gustado. Don Esteban Guzmán, vecino también de Constitución, era otro de ellos; y a su fallecimiento se encontraron sus albaceas con algunos cajones que, puestos allí mismo en remate, fueron en el acto arrebatados al precio de veinte pesos cajón.

Recuérdense igualmente muchos casos en que, llevadas esas muestras a Europa, se han recibido inmediatamente pedidos que, escusado es decirlo, no han podido satisfacerse, a pesar de no pararse absolutamente en precio, cualquiera que éste fuese.

Ejemplos como estos, que omito multiplicar, pues que serán bien pocos lo que no tengan conocimiento de casos especiales que traen en el acto a la memoria, demuestran que hay en efecto, vinos de Cauquenes que son extraordinariamente exquisitos o que al menos reciben las pruebas más inequívocas del más alto aprecio.

Necesidad de sacar a luz el estado de la vinicultura de este departamento

Más, si es verdad que se tiene muestras de tanto valor, ¿Cómo se explicaría entonces, no digo su rareza, el hecho de que no sean esos vinos artículo usual y corriente de comercio? ¿Cómo es que una industria, que sería de lucro tan seguro, pasa hasta ahora desapercibida a los ojos de lince de la especulación?

Cuestión es esta que, a mi juicio, vale bien la pena de llamar la atención de los miembros de esta patriótica Sociedad. En ese ramo de la industria tenemos, en efecto, una fuente de riquezas que puede no ser inferior a la de los guanos y de los salitres; pero que necesita de poderosos esfuerzos que la hagan salir de la oscuridad en que yace; y es por tanto empresa digna de quienes se proponen el engrandecimiento del país por la industria y el trabajo.

Por mi parte, aunque sin conocimientos especiales en la materia y corriendo, por tanto, el riesgo de pecar a menudo contra los preceptos de la ciencia, voy, sin embargo, impulsado por el deseo de coadyuvar en la medida de mis fuerzas a los generosos propósitos de esa naciente institución, a hacer esfuerzos por describirlos, así el actual estado de esa industria en este departamento, como las causas de su lamentable atraso.

Apuntaré al menos hechos de mi propia observación que otros podrán explicar científicamente y coordinar con método y acierto, y que, en manos de esa estudiosa asociación, podrán llegar a ser lo que el diamante en bruto en el taller del hábil artista, que le da todo su mérito y reconocido valor.

Extensión y privilegiada aptitud de estos suelos para la producción de vinos de todas clases

La provincia del Maule, como nadie lo ignora, se encuentra situada al poniente del valle central, y abarca la vasta extensión comprendida entre los ríos Maule e Itata. (comparación de las diferentes calidades de vinos que se dan en los departamentos del Maule): La parte central de esta provincia es la que forma el departamento de Cauquenes, con una superficie que no bajara de cuatrocientos mil hectáreas; siendo de notarse que es tan solo en este departamento donde se producen los gruesos asoleados de que proceden las muestras que han producido el renombre de sus vinos. En el de Constitución, que ocupa la parte norte de la provincia, los vinos son delgados y más o menos como los de ultra-Maule; y en el Itata, que queda en la parte sur, aunque con corta diferencia, de la misma calidad, no alcanzan nunca a ser tan dulces ni tan gruesos como los de acá.

La gran cordillera de la costa que atraviesa el departamento de norte a sur en toda su extensión, se encuentra aún cubierta en su mayor parte del bosque primitivo, en que predomina una clase especial de roble, que es notable por su dureza y sus resistencia contra la humedad, y del que se ha encontrado que salen los mejores durmientes para ferrocarril.

El suelo de esta montaña es casi todo a propósito para el cultivo. Contiene una buena capa de tierra vegetal y el subsuelo es una masa arenuzca de granito descompuesto de una profundidad muy considerable. En el crece la vid con exuberante fecundidad, como lo demuestran las pequeñas plantaciones que se van haciendo a medida que avanzan los desmontes.

Encuéntrense ya viñas en distintos puntos y hasta en las mayores alturas; y como en todas partes se da siempre con suelos de la misma clase, no parece aventurado concluir que esta zona del departamento es toda a propósito para ese cultivo, a excepción tan solo de los picos de pizarra o de sólido granito en que no es posible la vegetación, y en que no obstante se ve los robles erguirse de entre los intersticios y grietas de las mismas rocas.

Los caldos que de estas viñas se obtienen son siempre un poco más delgados que los de la zona central. Asoleados como aquellos, son aptos para convertirse en excelente jerez, pero no en rico oporto. Sin asoleos producen vinos blancos y tintos más o menos generosos; y aún hay viñas, como una que yo tengo, en mi establecimiento de Tabolguen, que dan verdaderos burdeos, en nada inferiores a los de mejor calidad que por allá se obtienen de la vid francesa, según está ya comprobado por experiencias recientes. Los vinos de esta zona son, en suma, como los del vecino departamento de Itata, los cuales, merced a su proximidad al Tomé, están ya haciéndose conocer ventajosamente en el mercado.

Hasta los faldeos occidentales de la montaña se encuentran ya plantaciones que también prosperan sin dificultad, y aún fructifican en abundancia, por poco que el local esté al abrigo de las refrescantes brisas de la mar.

Pero donde se hallan las viñas, que producen esos mostos azucarados de que se ha solido sacar muestras superiores al más exquisito oporto, es única y exclusivamente en el faldeo oriental de la montaña, y en toda la gran zona de lomajes que se extienden hasta el gran valle central y hasta los últimos confines del departamento.

En estas extensas lomas, la cubierta vegetal es de considerable espesor y el subsuelo se compone de capas superpuestas de diferentes materiales de acarreo, auríferos en su mayor parte.

Es de notarse que entre esas capas se encuentra, por lo regular, un manto de lavas volcánicas ferruginosas de excesiva dureza, el que en vez de ser un obstáculo insuperable para la vida de la planta, como seria de suponer, es quizá el material que proporciona a la producción los ácidos que constituyen la especialidad de los vinos que de estos suelos se obtiene; las raíces penetran por sus grietas sin el menor inconveniente.

Es también está la zona en que el clima es más seco y más ardiente, lo cual se debe sin duda, en no poca parte, al reflejo de los rayos solares, que es natural le envíe la elevada montaña; y donde alcanza la uva una más perfecta maduración.

Los lomajes de la costa son mucho menos extensos que los del interior. Por manera que, unida la zona interna a la de montaña, tenemos que más de las tres cuartas partes del departamento son de suelos adecuados al cultivo de la vid.

Hay aquí pues, una vasta extensión de terrenos que podría destinarse a este cultivo, y ella zonas diferentes de variada producción que proporcionarían al vinicultor inteligente los medios de obtener vinos de todas clases y calidades: en los tintos, desde el más delgado burdeos hasta el más generoso oporto; y entre los blancos, desde el más estimado rhin hasta el más exquisito champaña.

Agréguese a esto que aquí no se conocen las devastaciones de la phylloxera, del oidium, ni de ninguna de las otras plagas que tan temibles son en todas partes. En estas viñas, si es que alguna vez se ha notado el oidium, como algunos pretenden y con más frecuencia la antracnosa, es lo cierto que estas pestes no han causado nunca daños sensibles. Puede asegurarse que la producción es siempre constante, y esta es otra, y sin duda no la menos estimable, de las condiciones que hacen a este departamento el más privilegiado de la naturaleza para este cultivo.

Causas del atraso de las industrias vinícolas; la incomunicación y la consiguiente carencia de inmigrantes extranjeros.

¿A qué se deberá entonces el que aquí no exista todavía, ni siquiera en rudimentos, la industria del vinicultor? ¿Cuál será la causa de que las viñas se reduzcan en todo el departamento, como sin exageración podría afirmarse, a pequeños planteles para el propio consumo, o cuando más, a mero adorno de los grandes fundos, sin más expectativas de especulación que las que por allá se basan en los parques, arboledas y jardines?

La contestación es muy sencilla: la situación de este departamento fuera de la línea de los pueblos centrales y su absoluta carencia de medios expeditos de comunicación, lo mantienen, puede decirse, herméticamente cerrado. Su aislamiento es tal que no hay invierno en que no pasen hasta ocho y más días, a veces hasta veinte, sin correo, porque no se puede pasar los ríos, no telégrafos, porque el mismo temporal lo ha cortado y no hay medio de hacerlo componer, ni otro recurso alguno de que valerse para recibir noticias de lo que pasa en el resto del país, o siquiera al otro lado de los ríos, entre los cuales está situada la ciudad capital.

Y si esto es un hecho en los tiempos que alcanzamos de la electricidad y del vapor ¿Qué no sería en aquellos años, de fecha aún reciente, en que para hacer un viaje a la capital tenía el hacendado que acompañarse de la mayor parte de sus inquilinos, para no ser desbalijado en los famosos cerrillos de Teno o en los despoblados arenales de Loncomilla, en el día tan florecientes?

Las ya olvidadas petacas de cuero al natural, afianzadas y laboreadas con correas del mismo cuero, para compartir bien los tercios de la mula, y el legendario almofrej, para el alojamiento a pampa rasa en cualquier parte del camino, eran entonces el *non plus ultra* del comfortable del viajero, y como es de suponerse, al alcance tan solo de los privilegiados de la fortuna, los únicos para quienes era dado el lujo de conocer otro pueblo, que el que les viera nacer.

Por desgracia, los tiempos actuales casi en nada difieren de aquellos, durante los largos meses del invierno; y por cierto que semejante incomunicación no ha podido ser nunca, ahora como entonces muy poderoso aliciente para atraer industriales extranjeros, ni aun siquiera aventureros del país, como los que con tanta frecuencia llevan su inquieta actividad y su notable espíritu de empresa a los países vecinos. En efecto, son pocos los extranjeros y aún los chilenos de otras provincias aquí domiciliados, que es difícil pase de ciento entre unos y otros, y casi todos llegados en los últimos tiempos y dedicados exclusivamente al comercio. La industria requiere medios expeditos de expansión, y por esto es que el camino tendrá siempre que preceder al industrial.

La población del departamento es en consecuencia, la menos mezclada de toda la República: se compone exclusivamente de los primitivos colonos españoles, a quienes atrajo la riqueza de sus mantos auríferos, y de los indígenas que, repartidos en encomiendas, les sirvieron de única maquinaria para la explotación al natural, por medio de la azada, la pala y la batea, de sus extensos lavaderos, que aún hoy día existen, pudiera decirse, apenas desflorados.

Bajo este aspecto, se encuentra el departamento como en los mejores tiempos del coloniaje. Si entonces y hasta fechas recientes, casi contemporáneas, se llevaban a la capital los vinos de esta tierra a lomo de mula, en los famosos odres de cuero de chivato, al presente existen todavía, salvo raras y muy reciente excepciones, así los lagares de cuero y de buey, como las grandes y pesadas tinajas de greda, cuya fabricación es quizás la principal industria del lugar; y van por el estilo todos los procedimientos en uso para el cultivo de la vid y el trabajo de la vinificación, así desde que se dispone el plantío, como hasta el momento en que el vino se entrega al consumidor.

Actuales procedimientos en el cultivo de la vid

Se principia, en efecto, por preparar el suelo exactamente como si tan solo fuera a hacerse una siembra de trigos; esto es, arando por parejo con la ya anticuada reja del siglo pasado, que apenas penetra en el terreno de seis a ocho pulgadas. No se hacen zanjas, ni hoyos en que dar a la cepa la conveniente profundidad, y el plantío se entrega a cualquier peón por contratas, a razón de un peso por cada mil plantas. A pesar de todo, las cepas prenden en su mayor parte y parece que las que se pierden son tan solo aquellas que, al enterrarse, no estaban ya en estado de brotar; pero en cambio, el crecimiento de la planta es demasiado lento y sumamente tardía la fructificación. Si desde los primeros momentos encontrase la planta las humedades que hallaría, sin duda, en mayor profundidad, es de presumir que no tardaría cuatro largos años, como actualmente sucede, en dar sus primeros pámpanos, ni diez en llegar a su máximo de producción.

Las cabas se hacen a azadón: el empleo del arado no sería posible, a causa de la corta distancia que se deja entre planta y planta, que es de un metro a lo sumo en las malas ralas. La operación se da igualmente a contratas, no mejor remuneradas, y como es consiguiente, no se hace nunca ni en la profundidad, ni con la prolijidad necesaria.

Este mismo es el procedimiento que se emplea en las operaciones de descabar y desmalezar la planta, cuando llegan a preocuparse de ellas los propietarios que presumen de cuidados y entendidos, que no son, por cierto, la generalidad, sino muy escasa si bien honrosa excepción.

El desbrote, que en los primeros tiempos es la más indispensable de las operaciones que una viña exige, se descuida casi siempre por acá; y de aquí es que, perdiéndose años por año un gran número de plantas, queda al fin la viña enralecida y como a manchones. Muy rara es aquella en que, después de transcurridos algunos años, no se encuentra perdida enteramente una buena parte del suelo que al principio abarcó la plantación.

La poda se hace todavía a machete en la generalidad de las viñas, con la conocida herramienta antigua que se denomina podón. Los que la ejecutan se avienen mal con las podadoras modernas y bien pronto las abandonan, aun cuando se les haya hecho reconocer sus ventajas y recomendado su uso. Y lo regular es que la operación se encomiende a simples peones, que no tienen los conocimientos necesarios, ni aun siquiera practica en la materia, de donde resulta que casi siempre se reduce a cortar indistintamente los sarmientos a cierta distancia del cabezo de la planta, sin tomar absolutamente en cuenta la calidad de las yemas, y con evidente perjuicio, ya para la producción, ya para la fertilidad y aun la vida misma de la cepa.

No se usa absolutamente ninguna de las dos operaciones que se practican para dar aire y sol a los racimos, con el objeto de perfeccionar la maduración y dar mejor calidad a los caldos, ni mucho menos los alambrados y demás medios que se emplean para dar a la planta la forma que asegura mayor producción.(ignorancia en la producción): La aspiración del propietario es modesta: vive satisfecho, así de la calidad que obtiene, como del rendimiento de costumbre, el que después de la operación de asoleo, llega a tal extremo de reducción, que en los mejores años no alcanza ni siquiera a medio litro por planta. ¡Ah! ¡Si supiese que está en sus manos duplicar por lo menos la producción, con un gasto relativamente insignificante y un poco más de atención y de trabajo!

No hablo de rodrigones, porque felizmente no son aquí necesarios. La plantaciones son todas bajas y no hay riesgo que impongan la necesidad de levantarlas; y esta es otra de las ventajas de este clima y de estos suelos: se economiza el gasto no insignificante del rodrigón y se obtiene a la vez mucho mejor fruto, pues que así el racimo aprovecha ampliamente todo el calor que el suelo alcanza a reflejar.

Elementos y métodos en uso para las operaciones de la vinificación

La vendimia se comienza por lo regular entre el 20 y el 30 de marzo, aun cuando en este tiempo la uva no ha alcanzado todavía a su máximo de maduración. Se anticipan a la época en que deberían ser hechas, por temor de que sobrevengan las lluvias y no quede tiempo suficiente para el asoleo, si bien se cree generalmente que con esta operación queda la falta de todo reparada.

Se practica el asoleo en tendales al aire libre, sin reparo ninguno contra el rocío o las lluvias, y muchas veces sobre la yerba verde, que en ese tiempo comienza ya a aparecer. Dura la operación hasta veinte y más días, si el tiempo lo permite; y como es de suponerse, son más bien pasas y no uvas las que entonces se llevan al lagar.

El rendimiento en este caso queda, como es natural, reducido a menos de la tercera parte; y aun cuando la diferencia de precios no alcanza, ni con mucho, a compensar la pérdida, el agricultor se empeña siempre en prolongar el asoleo cuanto le es posible, obligado las más veces, por la necesidad de reducir su cosecha a la capacidad de la vasija y aun del local de que puede disponer. ¡Tal es la avara economía con que se procura reducir los costos de esta producción!

Máquinas vendimiadoras, no se conocen todavía otras que las primitivas del puño y del pie del hombre, ejercitado el primero sobre una zaranda de varillas de roble, colocada encima del lagar, y el segundo, en el fondo de este aparato, no obstante lo incomodo de su forma oval. Por fortuna, es tan poderosa la fuerza de la fermentación, que no hay riesgo de que en el líquido quede la más leve impureza, ni hay por consiguiente, para que hacer alto en la falta de aseo de ese procedimiento, el que por otra parte, era el único antes empleado, donde quiera que se tuviese uvas que exprimir.

La fermentación se hace también al aire libre, dentro de ese mismo lagar de cuero, lleno por lo regular de remiendos, consecuencia necesaria de su relegación, a los soberados durante el resto del año, en compañía de las ratas, que en el encuentran nido y apetitoso alimento.

Concluida esa operación, se pasa el mosto a las tinajas de greda, sobre cuyas tapas de tablas mal unidas y sin ningún ajuste, se coloca una gruesa capa de barro con paja, a veces de otra composición más resistente, si bien menos aseada; y se le deja allí descansar, prescindiéndose por completo, de la trasvasijación, hasta que llega el negociante en el ramo, quien se encarga de ir en persona a expenderlo en esa capital no sin mezclarlo a veces, o hacer de modo que el negocio le deje mejor provecho.

Queda aún por indicar la manera de extraer el vino de las tinajas, ya sea para las pipas del especulador o ya para el consumo propio o para la venta local, la que generalmente se hace en esta ciudad en la casa misma del hacendado; para cuya operación, en vez de bombas, sifones o siquiera llaves comunes, son tan solo cantaros de greda o de madera los instrumentos que se usan, introducidos simplemente por la boca misma de la tinaja, sin consideración ninguna a la remoción que así se hace de las borras.

Bodegas subterráneas, ni aún siquiera, frescas y bien ventiladas, en que poder cuidar los vinos, eran enteramente desconocidas hasta el año antepasado, en que el entusiasta vecino don José Miguel Ojeda, a la vez de dar el ejemplo de una plantación y cultivo racional, construyó un subterráneo de cal y ladrillo, de muy regulares dimensiones, en el que está ya viendo el fruto de su empeño, pues así ha resultado el problema de hacer pasar esos vinos, a pesar de su detestable preparación, de un año para otro, sin obtener vinagre, como hasta ahora había sucedido.

He aquí por qué no se encuentra nunca en el comercio, ni aun aquí mismo, de ese rico vino de Cauquenes, de que dan testimonio las raras muestras que suelen hallarse en poder de algunos particulares.

Particularidad y notable excelencia de este clima

La verdad es que la vid prospera y da frutos de inmejorable calidad, merced únicamente a las excelentes propiedades del suelo y del clima, que por sí solas suplen las notables deficiencias de la plantación y del cultivo; pero no lo es menos, que hasta ahora no se ha descubierto, a lo que entiendo, ningún agente natural que sea capaz de reemplazar a la industria en lo que concierne al arte de la vinificación y de la conservación de los vinos. Digo mal: en esta tierra de privilegio, hasta este principio inconcuso pierde el valor de axioma que le tiene dado la experiencia. Hay casos, que más adelante me ocuparé, en que los defectos de la preparación se corrigen por sí mismos y en que los vinos se conservan por sí solos, y aun vuelven, después de estar picados; y este semi-prodigio dará una idea del grado de excelencia a que se logrará llegar el día en que, encontrándose esta producción en manos de industriales cuidadosos y entendidos, no tengan sus procedimientos otra norma a que ajustarse que los sabios preceptos de la ciencia.

Consecuencias del mal cultivo de la vid y mala preparación de los vinos

Notaré, mientras tanto, que vinos como estos, que proceden de cosechas contemporáneas; que son extraídos de la uva al natural, sin maquinaria alguna que auxilie las fuerzas del hombre; que fermentan a toda intemperie, en esos lagares de materia animal, que no pueden menos de

comunicarle su desagradable sabor, junto con su propensión a descomponerse; que se guardan en vasijas inadecuadas y poco susceptibles de esmerado aseo, de que no se trasvasijan absolutamente y de donde al sacarlos, se remueven por completo las borras; y que por último, se encuentran depositados en bodegas que carecen de defensa contra los fuertes calores del estío, no merecen, en verdad, el nombre de vinos, ni deberían ser estimados más que como preparaciones fabricadas expofeso para obtener vinagre en el menor tiempo posible.

No ha sido otro, en efecto, el resultado que siempre se ha obtenido después del primer verano, ya de los vinos que se han quedado por falta de expendio u otra causa de necesidad, o ya de los que el inexperto dueño haya tenido la presunción de querer conservar. La experiencia tiene aquí demostrado que los vinos secos y aun los dulces que recibieron lluvias durante el asoleo, no son ya en el mes de enero más que verdadero vinagre, y que los gruesos asoleados en los tiempos secos aparecen también picados a la vuelta del año, o por lo menos, con pronunciado sabor a un ácido que en nada difiere del acético.

Necesidad de expender los mostos en los meses más rigurosos del invierno

Por esto es que el agricultor se ve siempre obligado a expender el producto de su viña inmediatamente de obtenido, cualquiera que sea el precio que por él se le ofrezca; y esa misma necesidad de pronta realización pesa igualmente sobre el especulador, quien a toda prisa se traslada con su especie a esa capital o al puerto de Valparaíso y en uno u otro punto la expende al por mayor.

Por fortuna no es difícil la colocación en esta forma. Entre los compositores de vinos que tanto abundan por allá, el artículo se encuentra siempre en demanda, como que en sus manos es el ingrediente que da el tono a sus muchas veces dañosas composiciones; y ved allí los vinos de Cauquenes que tanto pregonan los periódicos y los innumerables carteles y rótulos con que a cada paso se tropieza, sobre todo en esa capital; los cuales apenas contienen algo como un leve bautismo del mal preparado, pero muy dulce y muy generoso vino de este departamento.

Esta necesidad de pasar estos vinos en tiempo oportuno a las manos del hábil compositor, engendra la de sacarlos del departamento en los meses más rigurosos del invierno, lo cual se logra venciendo por medio de esfuerzos increíbles las casi insuperables dificultades que en esa estación ofrecen los gredales que hay en los caminos de ésta a Parral, y pagando, como es consiguiente, un flete excesivo, que pasa en muchas ocasiones de un peso por arroba, y que es natural contribuya en no poco, a disminuir el provecho del agricultor.

Causa de la rutinera economía del agricultor

Lo insignificante de este provecho, que todo se conjura para reducir, es sin disputa la principal causa, así de que tenga tan poco aliciente el cultivo de las viñas y que sean, por lo mismo, tan limitadas las nuevas plantaciones, como de que el agricultor no parezca tener otro interés respecto de este ramo de su industria, que el de reducir los gastos a su más mínima expresión, aunque sea sacrificando no poca parte del producto que podría obtener. Así se explica también su

incontrarrestable espíritu de rutina y aún la obstinación con que pone oídos sordos, cuando se habla de los esplendidos resultados a que se arribaría con una explotación inteligente y racional. El refrán “más sabe el loco en su casa que el cuerdo en la ajena” es la contestación que en esos casos suele oírse; y a fe que ella, vistos los inconvenientes con que aquí se tropieza, no carece hasta cierto punto de razón.

Falta absoluta de preparación y conocimientos industriales

En efecto, el delicado arte de la vinicultura exige no pocos y variados conocimientos que sería raro encontrar aquí, donde se ha carecido de los medios de adquirirlos y a donde no ha sido posible el arribo de extranjeros que los posean; exige además anticipos de capital relativamente fuertes, que la prudencia aconseja no aventurar en empresas no bien conocidas y por tanto de éxito inseguro; y, más que todo, requieren mercados con quienes estar en inmediato contacto o por lo menos, sin las dificultades y costos que son aquí capaces de desalentar a los más atrevidos. Esto es más que suficiente para explicar el por qué no ha habido hasta ahora otra tentativa de explotación vinícola que la que lucha por cimentar el citado señor Ojeda.

Vuelta espontanea de los vinos picados

Ahora bien, si la vinicultura es un arte que ha sido extremadamente desconocido en Cauquenes, y si no es una suposición gratuita, como el lector estaría ya tentado a sospecharlo, el que el agricultor no suministre al comercio más que jugos de uva preparados como exprofeso para obtener vinagre ¿de dónde proceden entonces estos tan estimados vinos de Cauquenes de que antes hemos hablado? ¿Cuál es su secreto de su tan escasa fabricación?

Una vez que está impuesto de la manera como aquí se cultiva la vid, de la forma en que se hace la vinificación, de los elementos de que para estas industrias se dispone, de la falta absoluta de conocimientos vinícolas, de la consiguiente imposibilidad de conservar los vinos, de los resultados que en suma, deben ser la consecuencia forzosa de tanta falta de preparación, de tanto verdadero barbarismo en los procedimientos, nada más natural que hacerse, lleno de admiración, las preguntas que acabo de formular, y que en verdad, bien podrían evitarse con solo entrar a la descripción del misterioso fenómeno que poco insinué, de la conservación espontanea con la reparación de todas las diferencias, por efecto tan solo de las privilegiadas condiciones de este incomparable clima. Este caso especialísimo, que destruye el axioma de no conocerse agentes naturales capaces de reemplazar al arte del vinicultor, es un hecho real y positivo, por más que inspire sonrisas de incredulidad su sola enunciación. Ni me atrevería, con todo, a afirmarlo, si no fuese que me consta personalmente por experiencias que exprofeso he practicado.

Es el caso que muchos de esos vinos que a la vuelta del año aparecen enteramente picados y que el dueño, para no perderlo todo, se apresura a convertir en un mal agua ardiente, se componen por si solos, poco a poco, y merced única y exclusivamente al trascurso del tiempo. A los cuatro o cinco años de absoluto sosiego, el ácido que se creía acético ha desaparecido ya del todo, el dulce ha disminuido considerablemente, y las borras, adheridas fuertemente al fondo de la vasija, dejan aparecer un licor cristalino, que a veces se asemeja al oporto y a veces al jerez, y que

embotellándose en ese estado mejora inmensamente en cada año que transcurre, hasta llegar a ese grado de delicadeza que tanto lo hace estimar.

Es así como las muestras que de estos vinos se conoce proceden en su mayor parte de barriles y aún de tinajas que, abandonadas por inservibles y entregadas al más completo olvido, han reaparecido, como por casualidad, al cabo de algunos años, en el más perfecto estado, con no poca admiración de sus propios dueños y no menos placer de los aficionados a este vino. Sensible es que nunca se haya hecho alto en ese sabio proceso de la naturaleza, aquí de todos conocidos, y que sin someterlo a la observación ni entrar de algún modo a estudiarlo, se haya limitado siempre a atribuirlo a meros caprichos del acaso, o circunstancias favorables, en que no se ha parado la atención. Quede el caso para los hombres de la ciencia, que según es de esperarse, no habrán de echar la observación en saco roto, como regularmente nos sucede a nosotros los profanos.

Primer experimento practicado exprofeso

Por lo que a mi toca, tendré que limitarme, a más no poder, a narrar simplemente las dos experiencias propias que me han confirmado en su conocimiento.

Mi primer empeño, desde que llegue a está, a fines del año 1872, fue proporcionarme algunos barriles del afamado vino del lugar, que muchos creen por allá, es aquí de lo más usual y corriente. Venía con los más vivos deseos de ponerme en aptitud de surtir a los amigos que dejaba en esa capital, de vinos *legítimos* de esta procedencia; y me proponía enviarlos con las más prolijas precauciones, a fin de evitar que fueran adulterados en el camino, causa única a que allá atribuye la imposibilidad de obtenerlos.

Con no poca sorpresa, comencé luego a notar que no se encontraba ninguna parte más que vinos del año, dulces los mejores, pero muy inferiores por cierto, al tipo que generalmente se estima como el carácter nativo del vino *legítimo* de Cauquenes, y que en verdad, no se encuentra más que en el que ha sido conservado durante cuatro años a lo menos; ni fue menos mi despacho al verme obligado a convenir en que era absolutamente imposible obtener, ni siquiera un pequeño barril de esta última clase. Lo más que con mi entusiasmo lograba conseguir, cuando llegaba a encontrarme en presencia de alguna buena muestra, era que se me ofreciese en obsequio una o dos botellas, que no podían servirme más que para estimular mí deseo de encontrarlo en la cantidad que para mí objeto era necesaria.

Las contestaciones que entonces obtenían mis curiosas preguntas respecto al origen de estas muestras y de la causa de no encontrarse esos vinos en la abundancia deseada, eran siempre e invariablemente las mismas que a mi vez acabo yo de exponer; y como ellas eran incapaces de dejarme satisfecho, lo que igualmente sucederá sin duda a muchos de los que lean estas líneas, inclinándome más bien a atribuir el fenómeno a mera incuria de los propietarios de viñas, hube al fin de resolverme a intentar por mí mismo la conservación de una corta cantidad, por más que careciese, así de la práctica y conocimientos necesarios, como de los elementos más indispensables para hacer fructuoso el experimento.

Me proporcioné, al efecto, en el año 1875, unas cuantas arrobas del mejor asoleado de la cosecha de ese año, lo cuide en mi despensa con la mayor atención posible, y le hice dar oportunamente y con la mayor prolijidad los trasiegos necesarios, poniendo particular esmero en mantener los barriles perfectamente llenos. Hice en suma cuanto se aconseja para evitar la formación de *Micoderma aceti*, hongo microscópico que produce la descomposición, con excepción tan solo de mantenerlo en bodega a baja temperatura, lo que me era entonces de absoluta imposibilidad.

A pesar de todo, sobrevino la descomposición en los primeros meses del verano; y encontrándolo ya a la entrada del otoño tan picado como cualquier otro, tuve que resignarme a abandonar la experiencia, no sin sentir grandemente los efectos de la desilusión.

Los barriles, de que no volví a preocuparme, fueron luego remitidos a mi establecimiento de molinos que está situado a orillas del estero Tabolguen, al pié del primer cordón de montañas, y donde la temperatura es por lo regular más baja que la que reina en la ciudad. Allí quedaron olvidados, sin que nadie los tocara, hasta la primavera de 1879, en que se le ocurrió a un administrador recién llegado probar su contenido; y encontrándolo en buen estado, ideo aprovecharlo en componer los vinos delgados que se cosechan en la viña del establecimiento, sin que esto llegase a mi noticia sino después de estar consumida la mayor parte.

La pequeña cantidad que aún restaba la hice en acto embotellar, y son esas las botellas que me han proporcionado la ocasión de observar por mí mismo cuanto mejora ese vino año por año en esta clase de envase. Al presente me quedan todavía unas cuantas botellas, que desde hace tiempo reservo expresamente para que puedan servir de prueba irrecusable del hecho que dejo narrado.

Estado actual del segundo experimento

Aunque este éxito fue casi tan casual como los que a menudo había oído referir, es lo cierto que con él me sentí alentado; y en el acto me propuse repetir la experiencia, sabiendo ya a qué atenerme en cuanto al ácido, que hace el principio perder toda esperanza, y cifrando el éxito no tanto en la prolijidad de los cuidados, como en el mero beneficio del tiempo.

Inmediatamente hice comprar unas treinta arrobas de los asoleados de esa cosecha, los que coloqué, no ya en barriles chicos, sino en tres grandes pipas, que oportunamente hice trasegar y rellenar. El resultado a la vuelta del año fue el mismo que el obtenido en la experiencia anterior, pero como esta vez nunca lo he dejado enteramente de la mano, he tenido ocasión de observar en él la lentitud con que insensiblemente va perdiéndose el ácido y apareciendo en su lugar el buen sabor del vino añejo. La transformación se está aún operando, pero si se compara el grado de acidez que al presente le queda con el que tuvo al principio o con el que se nota en cualquier otro vino recién picado, bien se puede asegurar que en uno o dos años a lo sumo, será ya completa la evolución.

En este vino vendremos, pues, a tener una segunda prueba del fenómeno, que habrá de ser no menos irrecusable que la anterior; y ante ambas reunidas forzoso será aceptar como un hecho el

caso excepcional de verificarse en este clima por el mero efecto del tiempo, no solo la conservación de ciertos vinos, sino aun su completa transformación después de estar ya picados.

Que la ciencia explique la causa de tan señalado privilegio, concedido por la naturaleza a este solo departamento, que yo entretanto pasaré a ocuparme en formar un cálculo aproximado del monto a que podría ascender el valor comercial de tan apreciada producción.

Cálculo del valor comercial y económico que pueden producir las industrias vinícolas

Según lo expuesto más arriba, no baja de trescientas mil hectáreas la superficie del departamento que podría ser destinado al cultivo de la vid. Supóngase ya cubierta de viñas, plantadas y cultivadas con todas las reglas del arte, la sexta parte tan solo de esa extensión, o sea no más que cincuenta mil hectáreas. Colocadas las plantas con toda la separación que sería aquí suficiente, esto es, a un metro de distancia entre una y otra cepa y a un metro y cuarto entre cada hilada, lo que da una separación bastante más grande que la que actualmente se acostumbra, tendremos que en cada hectárea caben ocho mil plantas y por consiguiente, nada menos que cuatrocientos millones en las referidas cincuenta mil hectáreas.

Supongamos ahora que con las mejoras introducidas tanto en la plantación y el cultivo, como en los procedimientos de la vinificación, no se haya alcanzado a elevar el rendimiento de las viñas más que a un litro por planta, y que el precio de los mostos no haya subido de diez centavos por litro, que es el que en término medio se obtiene actualmente por el agricultor; y tendremos que la sola industria vitícola, aun estimando los costos de producción en la proporción evidentemente exorbitante de un veinticinco por ciento, siempre alcanzara a la muy respetable renta anual de treinta millones de pesos.

La viticultura, entre tanto, desarrollada a la par, como debe suponerse, en idéntica proporción, tomaría esos vinos en sus manos; y al cabo de unos cuatro o cinco años a lo mas, esos cuatrocientos millones de litros habrían sido convertidos en tres millones seiscientos mil hectolitros de excelentes añejos, hecha previamente la deducción de un diez por ciento a que más pueden ascender las perdidas inevitables de su morosa elaboración.

Supóngase aunque por esos vinos, que todo hace presumir, habrían de ser de primera calidad, no se alcanzara en el comercio más que el insignificante precio de cincuenta centavos por litro, inferior por cierto en más de la mitad al que ahora mismo se obtendría, si se encontrasen en venta; y se verá que son ciento ochenta millones de pesos la ya casi fabulosa suma a que alcanzaría el valor comercial de la producción de esta industria. Dedúzcase de ese total la cantidad de cuarenta millones de pesos por el costo primitivo del vino y otros cuarenta millones, si se quiere, por los costos de la producción; y la renta neta alcanzara todavía a la suma de cien millones de pesos en números redondos.

Ambas industrias habrían, pues, aumentado la riqueza del país en ciento treinta millones de pesos, renta anual; y esto dando todavía de barato los provechos legítimos del comercio por el solo

expendio, que computados en un diez por ciento sobre los ciento ochenta millones recibidos en vinos, la acrecentarían a su vez en otros dieciocho millones.

Rebájese ahora cuanto se quiera la base de estos cálculos: redúzcasele a la mitad, a la cuarta, a la décima parte; y en último peldaño de esta escala se encontrara todavía para el país una ganancia anual de trece millones de pesos, renta del agricultor y del industrial; y en un millón ochocientos mil pesos, por el provecho del comerciante.

El fisco mismo tendría allí su parte, que percibiría bajo las mil formas con que contribuye todo aumento en la riqueza general, aparte de la percepción directa que le correspondería por el impuesto vigente sobre los haberes y que ascendería a la muy regular suma de cuarenta y cuatro mil cuatrocientos pesos.

¡Tal será la lluvia de oro, por decirlo así, que derramaran esas industrias, tan pronto como se comprenda en el gobierno del país la necesidad, sino la conveniencia, de salvar a este departamento de la incomunicación que lo sofoca!

Necesidad de consagrarse a estas industrias

Por otra parte, la viticultura, aun cuando nada se haga en favor, tarde que temprano habrá siempre de imponerse al departamento, como una necesidad que le será imposible prescindir.

Los trigos, único cultivo al que el agricultor se dedica y de que sale al presente casi todo el retorno de las mercaderías que se internan, van sien do año por año, de más escaso rendimiento, como que no hay embonos, ni riegos que devuelvan al suelo los elementos de fertilidad que la producción le va arrancando, y los desmontes, que todavía proporcionan suelos vírgenes, tendrán como es natural, que verse al fin agotados. Es así como la industria vitícola tiene que llegar a ser la única tabla de salvación para la agricultura, y dar a la vez nacimiento a la vinícola, como consecuencia necesaria e indispensable de su advenimiento.

Deber en que se encuentra el Estado de proteger su desarrollo

Estas dos hermanas gemelas están, pues, destinadas a ser más o menos tiempo las únicas industrias del departamento; solo que, o será su desarrollo la obra de la necesidad y por lo tanto, débil y tardío en su crecimiento y pobre en sus resultados; o lo será de la previsión inteligente del poder público, si allanados por este los obstáculos, consiguen desde luego ponerse en vía del libre crecimiento, al solo calor de la conveniencia individual.

Sucede en estas industrias lo que con los ricos minerales del desierto; contienen, como estos, una gran riqueza, que está a la vista del ávido especulador, pero que no es posible tocar, pues que no hay en el desierto quien pueda aprovecharla, ni medios de llevarla a los centros en que se paga su valor, porque los costos del transporte vendrían en último término a ser superiores a su precio comercial. Pero si la acción protectora del Estado dispone que allí se tienda el riel, todo en el acto

cambio de aspecto, todo se transforma. Puéblese el desierto de improviso, surgen de todas partes los elementos del trabajo y las riquezas ocultas y pérdidas son arrancadas del seno de la tierra.

Allá valiosos metales, aquí, los más preciados jugos del reino vegetal: esa seria toda la diferencia, si estas industrias lograsen a su vez idéntica, si bien no tan costosa protección.

Con esas riquezas muchos llegan sin duda a la prosperidad y aun a la fortuna, dones precarios que no siempre se saben conservar. Pero quien recibe con ellas beneficios permanentes, libres de toda contingencia, es sin disputa el país, pues donde quiera que se encuentren, son siempre un aumento de la circulación general, que contribuye a su prosperidad y grandeza.

Es, pues, el país el más interesado en que no escapen a la industria las riquezas naturales que, con más o menos esfuerzos, son susceptibles de ser explotadas; y es función propia del Poder Público allanar el camino, separar los obstáculos, alentar en suma con su valioso amparo los generosos esfuerzos del industrial. Es todavía su deber más imperioso, cuando esa misma fuente de riqueza llega a ser el único elemento de progreso, para fracciones del país tan poco favorecidas, como lo es hasta ahora este desgraciado departamento.

Mirada retrospectiva, estado y valor del departamento antes del año 1843

Durante el coloniaje y hasta época no muy lejana en que se inició la exportación de trigos por el puerto del Tomé, las relaciones mercantiles de este departamento eran tan solo con la capital de la República, a donde se llegaba después de quince y aún más días de un viaje tan lleno de penalidades y curiosos episodios, que bien podría haber sido tema de novelas por el estilo de las de Julio Verne, y de donde se traía con no menos trabajos y peripecias los artículos más absolutamente indispensables para una población, que por cierto no pecaba de lujosa.

Esas mercaderías eran pagadas principalmente con el oro en polvo, que durante el año se acostumbraba ir reuniendo en pequeñas bolsas de cuero de una sola pieza, y que el infeliz minero extraía de la tierra, practicando con ímproba labor hoyo tras hoyo, para irlo entregando semana a semana al hacendado comerciante, en cambio de los pocos trapos que le eran necesarios para cubrir en parte su habitual desnudez.

He dicho *hacendado comerciante* en singular, porque efectivamente no existía entonces el comerciante de profesión, ni pasaba por lo regular de uno solo, el hacendado que a tamaña empresa se atrevía, para la que se necesitaba nada menos que el aliciente de llegar a ser el árbitro de sus propios provechos y aun, de convertirse por el hecho mismo, en una especie de providencia del lugar. Eran esos los tiempos de la ojota y del afamado bonete maulino, que ya no se conocen, en los que el más encopetado de los señores habría envidiado con toda su alma el reducido confortable de que el día puede gozar el más infeliz artesano.

Las prioridades no se marcaban entonces más que con deslindes naturales, de cerro a cerro, de quebrada a quebrada, y eran frecuentes las transferencias por una sola onza de oro de las más

vastas estancias. Si todo el suelo que forma el actual departamento se hubiese en esos tiempos puesto en subasta pública, tasado en quince o veinte mil pesos, es más que seguro que no habría encontrado postores.

¡Tal era la joya que en él guardaba el país!

Primera etapa en la vía del progreso, exportación de trigo por el Tomé

Con la apertura de la vía del Tomé, allá por el año de 1843, la agricultura, que antes se había limitado al consumo local, comenzó a sentirse atraída por la perspectiva de los provechos de la exportación. Dióse, en efecto, principio a las siembras de trigo en mayor escala, y las tierras fueron, en consecuencia, más apreciadas y más atendidas.

Pero esa vía era en extremo costoso, la distancia muy considerable y el camino, en condiciones en que era imposible reemplazar a la mula con las más respetables y más económicas fuerzas del buey. El estímulo que ella proporciona era muy débil; y en consecuencia, débil fue también el impulso que al progreso pudo dar.

Con todo, unos veinte años más tarde, cuando el emprendedor inglés don Antonio H. Cornish llegó a establecerse en el vecino puerto de Curanipe, abriendo a la exportación esta nueva vía, que era cuatro veces más corta y más económica que la antigua del Tomé, el departamento tenía ya un valor que era por lo menos diez veces superior al de su primer periodo; los terrenos de cultivo valían ya hasta diez pesos la cuadra; y unos con otros los que componen el departamento, fácilmente habrían encontrado quien quisiera adquirirlos por la ya no tan despreciable suma de doscientos mil pesos.

Esto era algo sin duda, en presencia de la sima de que lograba escapar, pero bien poco a la verdad, en comparación del vuelo que a la sazón tomaba la riqueza general del país. Relativamente seguía siendo tan pobre como antes; pero se encontraba esta vez dispuesto a aprovecharse ampliamente de las facilidades que venía a ofrecerle la nueva vía.

Verdadera revolución producida por la carretera a Curanipe

Con la carretera provisional de esta a Curanipe, que a sus solas expensas habilitó el citado señor Cornish, la definitiva que en seguida hizo construir el Gobierno; quedó para siempre desterrada la mula, que hasta entonces había sido la única fuerza de acarreo, y está sola economía de fuerza y de distancia, hubo para el agricultor aliciente sobrado, que lo decidiese a sus labores toda la posible amplitud.

Vino en consecuencia el amparo y cierre de casi todos los fundos, aún de aquellos en que antes no se había siquiera parado la atención; y el minero, que hasta entonces había tenido libre acceso en todas partes y estaba acostumbrado a establecer sus labores en el punto que más le convenía, comenzó a ser perseguido por los propietarios del suelo, de modo que no quedándole al fin otro recurso, tuvo que convertirse, más por fuerza que de grado, en zapador de la montaña y cultivador a la vez, del mismo suelo que iba desmontando.

La producción de trigos adquirió de este modo en un corto número de años, todo el considerable desarrollo que en el día tiene; y el comercio, naciendo solo de ese elemento de riqueza, no tardó en convertir lo trigos en hermosas y variadas telas, en artefactos y cómodos utensilios de toda clase, en decentes y aún suntuosos menajes, en aseadas y casi lujosas habitaciones, en suma, hace confortable y grata la vida actual. El departamento se vio, por decirlo todo de buena vez, en plena vía de civilización.

Así el trabajo del hombre, como todas las producciones locales, adquirieron según era consiguiente, un valor hasta entonces inusitado, y muy particularmente las tierras, que llegaron muy pronto y sin diferencia notable, a los altos precios actuales, que fluctúan por cuadra entre treinta y trescientos pesos, las de cultivo, según sus calidades y situación; y entre dos y cinco pesos las de la montaña. El precio medio puede así calcularse, sin el más mínimo temor de exagerar en no menos de diez pesos la hectárea, o sea cuatro millones de pesos el total de las tierras del departamento.

En esta veintena de años, sin otro auxilio que los cincuenta mil pesos que costó la carretera a Curanipe, obtuviéronse, pues, resultados verdaderamente asombrosos; no solo adquirió el departamento los medios de entrar en la cómoda y costosa vida civilizada, sino que también se aumentó la riqueza del país, los tres millones ochocientos mil pesos a que asciende el mayor valor que las tierras han alcanzado. Mercantilmente hablando, ese pequeño auxilio vino a convertirse en el más espléndido de los negocios.

Júzguese de allí se habrá tacha posible de exageración en los cálculos hechos, partiendo de la base de alcanzar auxilio en esta vez, al costo de un ferrocarril, que traería toda clase de industrias y pondría rápido desarrollo especialmente a las vinícolas, capaces por si solas de hacer la prosperidad de todo el país.

Subsiguiente monopolio de este puerto

Más no vaya a creerse que esta aspiración es solo de rico avaro, que no se sacia de la multiplicación de sus capitales; lo que por otra parte, tratándose del país, no solo sería absolutamente irreprochable, sino por el contrario honroso en el más alto grado.

Muy lejos de eso, sin embargo: si se piensa en la riqueza que con el ferrocarril podría alcanzarse, es porque ese elemento de progreso ha llegado a ser cuestión de vida o muerte para el departamento.

La carretera a Curanipe, que tantos bienes produjo, favoreciendo el cultivo de los trigos y desarrollando el comercio, como consecuencia del bienestar y holgura que esparció esa producción, ha sido siempre para las demás industrias, como si jamás hubiese existido. El comercio mismo ha tenido que servirse hasta el presente, para su acarreo desde Valparaíso, ya de la costoso y difícilísima vía de Constitución, ya de la menos cara, si bien más rápida y segura, de los ferrocarriles centrales, hasta la estación de Parral.

El puerto de Curanipe, abierto por el desprendido y generoso negociante don Antonio H. Cornish para la sola exportación de trigos, habría, con todo, llegado a hacerse la vía general de comercio, si hubiese logrado consolidarse el régimen de libertad que en su tiempo gozó. Por desgracia, sus establecimientos pasaron bien pronto a otras manos que, menos anhelosas de progreso local, no tardaron en ahogar por completo hasta el más leve síntoma de tendencia a la expansión.

Los nuevos señores no pensaron desde el principio el momento, más que en las ventajas que llegarían a obtener, una vez concentrada en ese cultivo toda la actividad local, y siendo ellos los árbitros absolutos de los precios y condiciones de la adquisición y favorecidos por ciertas circunstancias, no tardan mucho en conseguir su objeto. Derribaron fácilmente a los otros especuladores que allí se habían establecido, y una vez dueños exclusivos de todas las bodegas y de todo elemento de embarque, impusieron con fe y despotismo su tiránica ley.

El puerto no ha sido desde entonces más que un simple establecimiento privado, con grave daño para el departamento y notable perjuicio para sus propios dueños; pues como sucede siempre con todo monopolio, el codiciado artículo se ha escapado al fin de las manos, tomando en gran parte la vía del ferrocarril a Talcahuano, no obstante ser los fletes tres veces mayores que los de la carretera a Curanipe.

El ferrocarril, cuestión de vida o muerte para la localidad

Condenado de este modo el departamento a no vivir más que de una sola producción, y sin poder sacar de ella todo el provecho debido, se ve desde hace tiempo como enclavado a un poste, en el grado de preso a que ese mismo cultivo le elevó, y en el que se ha visto forzado a estacionarse, merced por una paz a los desastrosos efectos con que el monopolio con que enseguida ha tenido que luchar, y por otra, a la imposibilidad misma a que pronto arribo de ensanchar en producción, por no permitirlo ya la fertilidad de las tierras y ser su tendencia más bien a declinar.

El país, mientras tanto, avanza a pasos de gigante; los pueblos circunvecinos gozan todos del beneficio del vapor y a su impulso marchan no sin menos rapidez, y solo Cauquenes se queda inmóvil en la vía, verdadero rezagado del ejército de la civilización.

Por esto que son tan desgarradores los gritos que de cuando en cuando se les oye lanzar, pidiendo auxilio que le es indispensable para impulsarse y dar alcance a la veloz locomotora que arrastra el carro general del progreso en el país.

Aptitud del Gobierno: proyectos pendientes en el Congreso

Los conductores de esa locomotora se han conmovido con esos gritos de desesperación; pues como se sabe, pende ante el Congreso, aprobado ya por la Cámara de senadores, un proyecto del ejecutivo concediendo una subvención a la empresa que se encargue de construir un ramal que ligue a esta ciudad con un punto cualquiera de la línea del centro; y aún se susurra que hay además el pensamiento de establecer una escuela especial de viticultura, lo que a ser verdad, constituiría la mejor prueba de que en efecto va a hacerse el ferrocarril, pues de bien poco serviría

la enseñanza de este arte, si continuase en el departamento, siendo imposible por falta de caminos, llevar la teoría a la práctica.

Sin embargo, como todos los que sufren, el pueblo de Cauquenes ha llegado a hacerse escéptico: no cree absolutamente en esa buena voluntad del Gobierno, ni cree que el proyecto en cuestión llegue jamás a realizarse; y si bien se estudian las circunstancias que le acompañan, preciso será hacerle justicia, conviniendo en que efectivamente no son del todo infundados sus temores.

Si el gobierno no ignorase las condiciones especiales que pueden hacer de esta obra, aparte de su demostrada utilidad para el país, un excelente negocio para el fisco, o si al menos estuviese convencido de la necesidad absoluta que la constituye en cuestión de vida o muerte para la localidad, ni acudir a empresarios particulares, para quienes es más difícil el estudio de la topografía local, ni sujetaría de este modo la obra a la contingencia de que hayan o no intereses privados que en ella quieran comprometerse. Se desconoce en absoluto la urgencia; y por consiguiente, nada más justo que tener la postergación.

Por otra, parte se sabe también pende ante el Senado una petición de subsidio para otra línea a Tomé, partiendo desde Talca y tocando en una extremidad de este departamento, a la que amparan grandes intereses privados; y como ante ellos no siempre logran prevalecer los generales del país, no es del todo descaminado el temor de que al fin se incruste la concesión a este ramal, en las que se hagan a esas otra línea, quedando aquel sometido a la eventualidad de una obra de grande aliento, de inmenso costo, de resultados económicos problemáticos, y por lo tanto, de dudosa realización, por grandes que sean las protecciones con que cuente; y ese temor ha tomado seria consistencia, desde que al gobierno mismo se le ha visto vacilar en este sentido, como se comprueba por el hecho de haber mandado estudiar la línea desde está a Parral, y de formular enseguida el proyecto respecto a la unión con la línea central, en términos genéricos, que en vez de excluir la idea de esa incrustación, parecen, al contrario, revelar el pensamiento de conciliar por ese medio todos los intereses en juego.

Pero lo que más contribuye a aumentar el desaliento, es lo exagerado del presupuesto que se ha hecho de la obra, pues debiendo ser ese presupuesto la base única autorizada de cálculos del empresario particular a que se recurre, témesese con justicia, que el exceso de costo allí computado llegue a ser la causa de que se retraigan los especuladores que habrían podido acometer la empresa.

Elevase en efecto, el costo presupuestado a la cantidad de setecientos y tantos mil pesos, o sea más de quince mil pesos por kilómetro, mientras que según opiniones no menos autorizadas, no ha debido en ningún caso pasar de quinientos mil pesos: cálculo que no podrá encontrarse corto, si se toma en cuenta que los cuarenta y siete kilómetros de esta línea son enteramente planos en su mayor parte, que los cortos son todos en material de acarreo, sin tropezar con rocas resistentes en ningún momento; que los durmientes de madera que sean necesarios, se obtienen aquí por menos de la mitad del precio que se pagan en la línea central; que no hay más que un puente de tercer orden que construir, y que por último, no hay necesidad más que de una sola estación al terminar la línea en ésta, bastando con un simple paradero en el intermedio.

Deplorable ignorancia de la topografía local

Como quiere que sea, justos o no los recelos que se abrigan, es lo cierto que ellos han sido la causa de que se haya paralizado el movimiento hacia las industrias vinícolas que se produjo ahora dos años a la sola noticia de pensarse en el gobierno en la construcción de este ramal, no obstante que siempre será un hecho el estar ya reconocida la necesidad y ser por lo tanto, la realización de la obra, cuestión de solo más o menos tiempo y de mayor o menor acierto en la elección en los medios y fijación en los trayectos.

Por lo que más merece deplorarse en que tanto grado se ignore, así en el gobierno como en todo el país, las favorables condiciones que presenta el departamento, ya sea para la prolongación a la costa del ramal en proyecto, o ya para limitar la obra a esta última sección tan solamente.

Si es justo temer que en sus primeros años el ramal que se construya de aquí a Parral, no alcance a producir los intereses del capital que en él se emplee, aun cuando no pase del medio millón de pesos en que se calcula, ese temor no tendría ya razón de ser, desde que se tuviese conocimiento de la facilidad y poco costo de su prolongación hasta el mar. El menos perspicaz vería entonces que la empresa pasaba de este modo a ser un brillante negocio, pues con el insignificante costo de menos de un millón de pesos, se tendría una línea que habría forzosamente de atraer el acarreo de todos los centros de producción que quedasen más cerca por aquí del mar que por las actuales salidas de Valparaíso o Talcahuano: o sea toda la zona comprendida desde San Fernando por el norte, hasta Chillán por el sur.

Facilidades y ventajas del ferrocarril a la costa

Pero, si no se considerase oportuno hacer todavía esta descarga del servicio que corresponde a la línea central, nada más sencillo entonces que limitar la obra a la sola sección desde ésta al mar, que no solo es de menos costo, sino a todas luces, de mayor conveniencia para las mismas industrias que se trata aquí de favorecer. ¿Ni que objeto tendría el reentrar al interior y hacer peregrinar en toda la línea del centro, que están en su mayor parte destinadas a colocarse en los puertos del país y fuera de él cuando se tiene a la mano una tan económica como facilísima puerta de salida?

Causa en verdad no poca admiración el que hasta ahora no se hayan estudiado estas facilidades con la detención que merecen. Es la naturaleza misma quien clama aquí a grito herido, por la inteligencia y mano del hombre.

En efecto, quien dio a estos suelos su capacidad de producir trigos en tan grande abundancia, y el don sobre todo, de ofrecer con no menos abundancia, el exquisito material del que pueden y deben hacerse los más ricos vinos del mundo; quien los doto aún, de inmensos bosques de madera adecuadas para durmientes, puentes y demás obras que requieren un ferrocarril, les dio todavía con mano prodiga, una obra natural en el cordón de las montañas, que imperiosamente reclama el riel de acero, para convertirse en la vía más económica y más expedita de la salida de esos mismos productos al ancho mar.

El centro de esa obra es una pequeña hondonada que se denomina “La Vega”, en la que se reúnen las aguas que ruedan de las altas cumbres que la circundan y que dan nacimiento a dos esteros de curso natural y tranquilo: el afamado Tutuben por el oriente y el desconocido Peyuhué o Peyugue para el mar.

Las márgenes de esos ríos, sin más gradientes que las del curso natural de las aguas, indican la senda que un ferrocarril habrá de recorrer, y la extensión es tan corta, que difícil será que exceda el máximo, que se le fija, de treinta kilómetros.

Hay, por otra parte, en la desembocadura de Peyuhué, un puerto excelente y planes adecuados para la ciudad que allí se forme y que el comercio en corto tiempo habrá de improvisar, y hay todavía la ventaja de encontrarse las márgenes del Peyuhué cuajadas de corpulentos robles, cuyo desmonte en el solo rasgo de la línea, puede suministrar los durmientes y cuanta otra madera demande la obra, economía que en gran parte reduciendo el total del costo, dará a la empresa expectativas de lucro inmediato, por escaso que se suponga el movimiento en sus primeros años, si aún hubiese necesidad de tomar en cuenta el cálculo mercantil.

Conclusión

Estas incuestionables ventajas, no me cansare de repetirlo, son por allá enteramente desconocidas; y aun aquí mismo no se las ha sabido apreciar debidamente.

Esa preciosísima portada, cincelada por la sola naturaleza en el granito del imponente cordón que nos cierra el paso al mar, yace en tanto olvido como las mismas industrias vinícolas, para cuyo desarrollo parece haber sido expresamente formada. Así, aquella como éstas, podrían en conjunto, representarse con la poética imagen de una hada, cuyo destino fuese repartir s manos llenas los dones de la Providencia, que se encuentra dormida a la sombra del bosque, sin que nadie acuda a despertarla, protegido sueño, ya por la inculpable ignorancia, ya por la criminal desidia de los que han tenido la fortuna de encontrarla y han pasado, dejándola siempre dormir.

Por lo que a mi toca, acepto sin trepidar esa imagen, si bien aplicándola tan solo a los poderes públicos del país; y concluiré notando que quizás soy el primer viajero que se empeña en hacer ruido alrededor; pero que, conociendo lo débil de su voz, dirige a vosotros, señores socios del Fomento Fabril, os conjura a que unáis vuestros poderosos ecos, siquiera sea para recordarles el más sagrado de sus deberes *ayudar al esfuerzo privado en su empeño por conquistar las riquezas naturales*, que han de hacer más grande a este heroico Titán del desierto y la guerra, como con tanta justicia podría denominarse a nuestro querido Chile.

Cábeme, entre tanto, señores, la honra de escribirles a ustedes A.O.I.S.S.

Antonio F. Gundian.

Bibliografía

- 1.- Valenzuela O., Juvenal, *Álbum zona central de Chile, informaciones agrícolas*. Santiago, 1923.
- 2.- Lorenzo Schiaffino, Santiago, *Orígenes de las ciudades chilenas*, Santiago, Editorial Andrés Bello, 1982.
- 3.- Guarda, Gabriel, *Historia urbana del Reyno de Chile*, Santiago, Editorial Andrés Bello, 1978.
- 4.- Soffia Vial, Alejandro, *¿Por qué se llama como se llama? Cada ciudad, pueblo y aldea de Chile*, Cuarta edición (Primera edición 2000), Santiago, Editorial Grijalbo, 2002.
- 5.- Bengoa, José, *Haciendas y Campesinos. Historia Social de la Agricultura Chilena. Tomo II*, Santiago, Ediciones Sur, 1990.
- 6.- Tornero, Recaredo, *Chile Ilustrado*, Valparaíso, Librerías y Agencias del Mercurio, 1872.
- 7.- Anabalón y Urzúa, *Chile Agrícola*, Santiago, 1922.
- 8.- Reyes, M. y Díaz, I. (Ed). 2011. *Denominación de Origen para el Vino y Aceite de Oliva: una apuesta a la diferenciación de Cauquenes*. Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA Raihuen. Boletín INIA N° 217.
- 9.- Chamorro Peña, Claudio, *Historia didáctica de la Fundación de Cauquenes*, Cauquenes, 2012.
- 10.- González Colville, Jaime, *Maulinos del Bicentenario*, Talca, 2011.
- 11.- Vicuña Mackenna, Benjamín, *Los Lisperguer y la Quintrala*, Segunda Edición, Valparaíso, 1877.

- 12.- SERCOTEC, *Los artesanos del Tutuvén*, Talca, 2002.
- 13.- Gobernación Provincial, Provincia de Cauquenes, *1990-2000, 10 años de progreso en la Provincia de Cauquenes*, Talca, 2000.
- 14.- Fernández E., Fernando, *Boletín Bibliográfico, 70 años de investigación en el Secano Interior*, Cauquenes, 1995.
- 15.- Vicuña Mackenna, Benjamín, *El mensajero de la Agricultura. Boletín mensual de la Sociedad Nacional de Agricultura*, Tomo II, Santiago, 1857.
- 16.- Benavente Boizard, Mario, *Cauquenes, historias y recuerdos personales*, Santiago, 1998.
- 17.- Escuela de Agronomía de la Universidad de Concepción, *3° Escuela regional de Temporada en Cauquenes 1972*, Concepción, 1972.
- 18.- (ODEPA) Lavín, Arturo, Silva, Reina, Sotomayor, Juan, *Manual Básico de Viticultura*, Ministerio de Agricultura, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Centro Experimental Cauquenes, INIA, Cauquenes, 1999.
- 19.- (ODEPA) Dirección General de Estadística Chile, *Agricultura 1935/36 Censo*, Santiago, 1938.
- 20.- (ODEPA) Servicio Nacional de Estadística y Censos, *III Censo Nacional Agrícola Ganadero, Abril 1955, Tomo III*.
- 21.- (ODEPA) Dirección de Estadísticas y Censos, *IV Censo Nacional Agropecuario, año agrícola 1964-1965, Maule*, Tomo N°13, 1968.
- 22.- (ODEPA) Instituto Nacional de Estadística, *V Censo Nacional Agropecuario, año agrícola 1975-1976*. Santiago, 1977.
- 23.- (ODEPA) Vega Alarcón, Rodrigo, *Vitivinicultura del Maule*, Gobierno Regional del Maule, 1999.
- 24.- Covica, *Estatutos, Cooperativa Agrícola Vitivinícola de Cauquenes Limitada. Fundada el 23 de Diciembre de 1939*, Cauquenes, 1965.

25.- Gaete, Nelson, Sánchez, Rodrigo, Massone, Claudio, Cumsille, Salomón, Ladrón de Guevara, Bernardita, *Patrones de asentamiento prehispanos en ambientes de desembocadura de la Provincia de Cauquenes*, Proyecto FONDECYT N° 0055-91, 1994.

26.- Cofré B., Luis F., *Monografía de la Escuela de Viti-Vinicultura y Arboricultura de Cauquenes*, Memoria de prueba para optar al título de Ingeniero Agrónomo, Santiago, 1913.

27.- S/A, *Estatutos del Club Social Cauquenes*, Chillan, 1938.

28.- Rojas, Manuel, *Viticultura y Vinificación*, Quinta Edición (Primera Edición, Talca, 1891), Santiago, Editorial Nacimiento, 1950.

29.- Del Pozo Artigas, José, *Historia del vino chileno: Desde la época colonial hasta hoy*,

30.- (SNA) Lider, Lloyd A., Lavin A., Arturo, *Posibilidades de Desarrollo de la Vitivinicultura del área de Cauquenes, VII región del Maule*, Instituto de Investigaciones Agropecuarias, Subestación Experimental Cauquenes, Cauquenes, 1980.

31.- (SNA) Correa Vergara, Luis, *Agricultura chilena, Tomo II*, Santiago, Imprenta Nacimiento, 1938.

32.- (SNA) Guilisasti Tagle, Sergio, Subercaseaux Amenábar, Fernando, *Chile y su vino*, 1986.

33.- Comunicaciones FLONET, *Chile tierra de vinos*.

34.- (SNA) Facultad de Agronomía U.C., *La viña y el vino en Chile*, Santiago, 1986.

35.- Alvarado Moore, Rodrigo, *Chile, Tierra del Vino*, Segunda Edición (Primera edición 1981), Santiago, Fundación Chile, Editorial Lord Cochrane, 1985.

36.- Revistas (SNA):

I.- Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vinos de Chile, *Tierra del Vino, Año 1, N° 1, Julio-Agosto 1974*

II.- Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vinos de Chile, *Tierra del Vino, Año 1, N° 2, Septiembre-October 1974*

III.- Asociación de Exportadores y Embotelladores de Vinos de Chile, *Tierra del Vino, Año II, N° 3, Primer Trimestre 1975.*

37.- León, Víctor E., *Uvas y Vinos de Chile*, Buenos Aires, Sindicato Nacional Vitivinícola, 1947.

38.- Gundian, Antonio F., *La Vinicultura en el Departamento de Cauquenes, su presente y su porvenir* (carta dirigida a la Sociedad de Fomento Fabril), Santiago, 1884.

39.- Lacoste, Pablo, *Viñas y Vinos en el Maule colonial (Reino de Chile 1700-1750)*, Revista Universum V21 N°1:48-67, 2006.

40.- Couyoumdjian, Juan Ricardo, *Vinos en Chile desde la Independencia hasta el fin de la Belle Époque*, Historia N° 39, Vol. I, Enero-Junio 2006.

41.- (SNA) Apey Rivera, María Angélica, *Historia de la Sociedad Nacional de Agricultura*, Santiago, 1988.

42.- (SNA) Keller R., Carlos, *Revolución en la Agricultura*, Santiago, Zig-Zag, 1983.

43.- (SNA) Robles Ortiz, Claudio, *Hacendados progresistas y modernización agraria en Chile Central (1850-1880)*, Osorno, Editorial Universidad de Los Lagos, 2007.

- 44.- Salazar, Gabriel, *Mercaderes, empresarios y capitalistas (Chile, siglo XIX)*, Segunda Edición (Primera Edición 2009), Santiago, Editorial Sudamericana, 2011.
- 45.- López Urrutia, Carlos, *Los chilenos en el gold rush de California: mitos y realidades*, San Francisco, Consulado General de Chile, 2007.
- 46.- Nombela, Julio, *La fiebre de riquezas, siete años en California*, Madrid, 1871.
- 47.- D.A.M.C.I.C., *El viajero recién llegado*, Santiago, Imprenta del conservador, 1858.
- 48.- Hernández C., Roberto, *Los chilenos en San Francisco de California. Tomo I y II*, Valparaíso, 1930.
- 49.- Guerrero Yoacham, M. A. Cristian, *Notas críticas para una bibliografía chilena sobre el "Golden rush" en California*,
- 50.- Pérez Rosales, Vicente, *Diario de un viaje a California 1848-1849*, Santiago, Sociedad de Bibliófilos chilenos, 1849.
- 51.- Vicuña Mackenna, Benjamín, *Viajes de Benjamín Vicuña Mackenna*, Santiago, Imprenta del Ferrocarril, 1856.
- 52.- Ruiz Valdés, Javiera, *"De pequeños y medianos productores. Cultura material vitivinícola en la provincia de Cauquenes. Chile, siglo XVIII-XX"*. Ponencia presentada en el VIII Encuentro de la Asociación Argentino-Chileno de Estudios Históricos y Ciencias Sociales, organizado por la Universidad Católica Silva Henríquez, Universidad de Valparaíso, Universidad Finis Terrae, Comisión Bicentenario y Universidad Nacional de Cuyo, 2009.

53.- Tornero, Recaredo, *Catalogo oficial de la Exposición Nacional de Agricultura 1869*, Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1869.

54.- Amunátegui Solar, Domingo, *Las encomiendas de indígenas en Chile*, Tomo segundo, Santiago, Imprenta Cervantes, 1910.

55.- Sin autor, *Catálogo razonado de la Exposición del Coloniaje celebrada en Santiago de Chile, Septiembre de 1873*, Santiago, Imprenta del Sud-América, de Claro y Salinas, 1873.

56.- Bauer, Arnold J., *Expansión económica de una sociedad tradicional: Chile central en el siglo XIX*, Revista Historia, Universidad Católica.

Nuestros agradecimientos a:

NEMESIS



Némesis es una sociedad profesional especializada en la asesoría técnica, el diseño e implementación de programas de investigación historiográfica y periodística, generación de contenidos editoriales y narrativos. Especializada en el ámbito de la vitivinicultura gastronomía y turismo, historia y patrimonio, y economía agraria. La empresa cuenta actualmente con más de cinco años de experiencia en Chile, y está conformada por un grupo de profesionales altamente calificados.

Entre sus clientes se encuentran compañías como Viña Valdivieso, Viña Maquis, Viña De Martino, Viña Santa Rita, Viña Pérez Cruz, Cooperativa Capel, Cooperativa Control y Compañía Pisquera de Chile S.A., entre otras. Asimismo, su experiencia le ha permitido trabajar en programas de desarrollo de contenidos e investigación histórica y patrimonial con instituciones del Estado, tales como el Ministerio de Agricultura, el S.A.G., INIA, DIBAM, Biblioteca Nacional, la Fundación Imagen de Chile y las Universidades de Chile y de Santiago de Chile. Y con ONG tales como Vinos de Chile A.G., La Asociación de productores de uvas y vinos del Valle de Almahue A.G., Ruta del Vino del Maipo Alto y la Asociación de Viñas de Colchagua A.G.

Némesis. Asesorías en Investigación Historiográfica y Periodística.
Calle Luis Uribe 2417, Ñuñoa. Santiago de Chile.